

**CARTA  
DEI  
VINI**



**Makorè**

*“Il vino è il canto della terra verso il cielo”*

Luigi Veronelli

*a cura di Isacco Giuliani*

# Indice

- Pagina 4 La filosofia di Makorè  
i nostri percorsi di abbinamento
- Pagina 5 Vini spumanti  
Blanc de Blancs
- Pagina 8 Vini spumanti  
Blanc de Noirs
- Pagina 11 Vini spumanti  
Cuvee d'assemblage
- Pagina 15 Vini spumanti  
Rosé
- Pagina 18 Vini bianchi monovarietali  
Albana di Romagna, Aligoté, Chardonnay,  
Chenin Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio,  
Riesling Renano, Sauvignon Blanc
- Pagina 29 Vini bianchi monovarietali  
da altri vitigni autoctoni italiani
- Pagina 32 Vini bianchi monovarietali  
da altri vitigni esteri
- Pagina 34 Vini bianchi monovarietali aromatici  
Malvasia, Moscato, Gewurztraminer, Viognier
- Pagina 35 Vini bianchi (Italia)  
assemblaggio di più varietà
- Pagina 37 Vini bianchi (estero)  
assemblaggio di più varietà
- Pagina 39 Vini rosati
- Pagina 40 Orange wines
- Pagina 41 Vini rossi monovarietali  
Cabernet Sauvignon e Franc, Gamay,  
Merlot, Nebbiolo, Pinot Nero, Sangiovese e altri
- Pagina 46 Vini rossi  
assemblaggio di più varietà  
"taglio bordolese" e altri

## La filosofia di Makorè

Una carta dei vini moderna, in continua evoluzione, così com'è in continua evoluzione la nostra idea di cucina, che varia in funzione delle stagioni e del cambiamento climatico.

La nostra proposta enoica segue la stessa filosofia, con un filo conduttore invisibile legato alla sostenibilità ambientale e con un occhio di riguardo alla valorizzazione del nostro territorio.

Una proposta ad alta rotazione, con la volontà di farvi scoprire perle nascoste ma anche di farvi assaggiare quel grande vino iconico che non ritrovate più da tempo.

Una cantina, la nostra, all'interno della quale ruotano oltre 500 referenze all'anno, tutte quante di produzione artigianale. Con un ulteriore punto di riferimento: l'estrema qualità.

Scegliete tra le nostre **“Wine experience”**, per accompagnare al meglio i nostri menu **“La promessa”**, **“La svolta”** oppure **“Il prestigio”**, chiedeteci consiglio per un calice in accompagnamento ai vostri piatti, oppure per condividere una bottiglia assieme, scegliendo tra una delle nostre ricercate etichette provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo.

## Wine experience

Abbinamento “Light” di 2 vini  
**con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 vini  
con il Menu a quattro portate **“La promessa”**

Abbinamento di 6 vini  
con il Menu a sei portate **“La svolta”**

Abbinamento di 8 vini  
con il Menu a otto portate **“Il prestigio”**

**“La magia”**, abbinamento di 8 vini unici  
in assaggio con ognuna delle 8 portate del Menu **“Il prestigio”**

## Al calice

**Selezione di spumanti metodo classico** serviti al bicchiere, a partire dal territorio emiliano-romagnolo, per valorizzare le nostre terre, fino ad arrivare ai grandi distretti spumantistici italiani - Franciacorta, Trento, Oltrepo', Alta Langa - e altre zone meno conosciute d'Italia e della Francia oltre che dal “resto del mondo”. Per finire, immancabile anche al calice, lo **Champagne**.

**Selezione di vini bianchi, “orange”, rosati e rossi** serviti al calice, come nel caso degli spumanti, con uno sguardo rivolto verso il nostro territorio e uno sguardo rivolto verso il resto della penisola italiana, della Francia e del resto del mondo.

# Vini spumanti

## Sparkling wines

### BLANC DE BLANCS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca bianca

#### **Podere Cipolla** - Coviolo (RE)

**EMILIA**

“Arma Dei” Brut

S.A.

Spergola

Spergola dell’Emilia IGT. Denny Bini è considerato uno dei nomi più scintillanti nel mondo delle bollicine artigianali emiliane. Vigneti in un ecosistema ricco di biodiversità, su suoli argillosi di medio impasto con presenza di sabbie e ghiaia, esposti a sud a 150 s.lm.

#### **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)

**FRIULI VENEZIA-GIULIA**

“Dom Jurosa” Brut Blanc de Blancs

2018

Chardonnay

VSQ. Siamo su di un altopiano ghiaioso calcareo, coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata. Le viti hanno oltre 30 anni d’età. Le rese sono molto basse e si attestano tra i 50 e i 55 hl./ha. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt. Il vino rimane per 8 mesi a contatto con il proprio deposito prima di andare in bottiglia per la successiva presa di spuma. Circa 48 mesi di maturazione sui lieviti. Dosaggio a 5 gr./lt. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2023.

#### **Ca’ del Bosco** - Erbusco (BS)

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

“Vintage Collection Satèn”

2019

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.

“Vintage Collection Satèn”

2017

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

#### **Camarani** - Trento (TN)

**TRENTINO ALTO ADIGE**

Blanc de Blanc Extra Brut Riserva

2018

Chardonnay

Trento DOC. Millesimato a partire da un’attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti che si arrampicano fino ai 700 mt. d’altitudine. Massimo Azzolini, colui che li ha visti crescere in qualità di enologo, non li ha voluti abbandonare una volta che c’è stato il cambio di proprietà. Da consulente a proprietario è stato un battibaleno. In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a fermentazione malolattica, ma solamente, si fa per dire, a lunghi affinamenti sui lieviti prima della sboccatura.

- Ferrari** - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
 “Perl ” 2017  
 Chardonnay  
 Trento DOC. Icona di stile. Da un’accurata selezione di Chardonnay, il Trento DOC millesimato che sintetizza al meglio l’arte Ferrari. Rimane mediamente 54 mesi sui propri lieviti, selezionati dalle proprie colture. Da vigneti di montagna, nelle zone pi  vocate di tutto l’areale trentino. La prima annata   stata prodotta nel 1971.
- “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 2012  
 Chardonnay  
 Trento DOC. La firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo, in grado di vincere la sfida del tempo e consacrarsi al mito. Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa, ottenuto a partire da uve selezionatissime di Chardonnay in purezza raccolte a partire da un singolo vigneto di alta collina ad oltre 600 metri di altitudine. Rimane sui lieviti per oltre 10 anni, da una selezione specifica delle proprie colture. La prima annata   nata nel 1972. Sboccatura 2023.
- Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
 Crémant d’Alsace Extra Brut 2020  
 Pinot Gris, Auxerrois, Riesling  
 Crémant d’Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si   poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all’estrema purezza. 10 mesi “en foudre” + 19 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 03/2023.
- Claude Joly** - Rotalier (Jura) **FRANCIA - JURA**  
 Crémant du Jura Brut 2018  
 Chardonnay  
 Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici dello Jura. Dosaggio compreso tra i 5 e gli 8 gr./lt. - SO2 minima. Sboccatura 2021, dopo un minimo di 24 mesi sui lieviti.
- Cellier Saint Benoit** - Pupillin (Jura) **FRANCIA - JURA**  
 Brut Nature S.A.  
 Chardonnay  
 Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica,   assai recente la gestione del domaine da parte di Benjamin, che a partire dall’et  di 23 anni, dopo aver conseguito una laurea alla scuola enologica di Beaune, ha preso nelle sue mani le redini dell’azienda. Il vigneto dei Benoit   allevato secondo una scrupolosa filosofia parcellare che arriva a individuare e interpretare 12 lotti specifici. Non dosato - SO2 minima. Sboccatura 2023, 18/24 mesi sui lieviti.
- La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
 “Nouveau Nez” 2022  
 Chenin Blanc  
 Montlouis-sur-Loire AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrit  composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

**Diebolt-Vallois** - Cramant (Côte des Blancs)      **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
Blanc de Blancs      S.A.  
Chardonnay  
Champagne AOC. Il connubio di due famiglie. La famiglia Diebolt si è stabilita a Cramant dal XIX° secolo, mentre la famiglia Vallois è arrivata in Champagne addirittura nel XV°, nei pressi del villaggio di Cuis. 11 ettari vitati, di cui la maggioranza localizzati a Cramant, oltre che appunto a Cuis, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger.  
Sboccatura 03/2023 - 0 gr. / lt. zucchero.

**Laurianne Lejour** - Reims (Montagne de Reims)      **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
"Le Mont Tournant" BDB Brut Nature Premier Cru 2018  
Chardonnay  
Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come "Jeune Talent de la Champagne". SO2 ai minimi termini, zero dosage, circa 48 mesi sui lieviti.

**Fleury** - Courteron (Côte des Bar)      **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
"Cepages Blanc" Extra Brut      2011  
Chardonnay  
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico dal 1989. Suoli argillosi e calcarei di origine kimmeridgiana, tipici di questa zona. Vinificazione per il 50% "sous bois", messo in bottiglia per la presa di spuma nel giugno 2012. 10 anni sui lieviti.  
Sboccatura 06/2022 - 2 gr. / lt. zucchero.

**Saint Clair** - Marlborough (Isola Sud)      **NUOVA ZELANDA**  
"Vicar's Choice" Bubbles      2021  
Sauvignon Blanc  
Saint Clair Family Estate. Pionieri della viticoltura in Nuova Zelanda dal lontano 1978. Neal e Judy Ibbotson producono vino da oltre quarant'anni in quel di Marlborough, una delle 16 regioni situata nella parte nord-orientale dell'Isola Meridionale. Le uve di Sauvignon Blanc fermentano a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox, dove rimangono anche per la seconda fermentazione (metodo Charmat).

**Movia** - Ceglo (Brda)      **SLOVENIA**  
"Puro" Brut Nature      2017  
Chardonnay  
Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre).

## BLANC DE NOIRS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca nera

### **Mirco Mariotti** - Argenta (FE)

**TERRITORIO FERRARESE**

“Delta” Brut

2020

Fortana

**PATRIMONIO UNESCO**

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 02/2023 - solforosa ai minimi termini.

“Abbatia” Brut Nature

2021

Fortana

**PATRIMONIO UNESCO**

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 07/2023 - solforosa ai minimi termini.

### **Cantina della Volta** - Bomporto (MO)

**EMILIA**

“Christian Bellei” Brut

2016

Lambrusco di Sorbara

**MAGNUM**

2017

VSQ. Siamo nei pressi del Secchia, nel Modenese, dove troviamo un metodo classico unico nel suo genere perché ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco. 60 mesi di affinamento sui lieviti. Christian è un vero e proprio talento per ciò che riguarda le bollicine metodo classico in territorio modenese. Sboccatura 09/2022 - 3 gr./lt. zucchero.

### **Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV)

**LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**

“Vesna” Bianco

2016

Pinot Nero

VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV).

Siamo nella prima fascia collinare dell’Oltrepo Pavese,

a 17 km dal Piemonte e 13 km dall’Emilia Romagna, a

50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.

Solo mosto fiore che non subisce decolorazione o chiarificazione, con una resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 quasi assente.

### **Hartmann Donà** - Lana (BZ)

**TRENTINO ALTO - ADIGE**

“Blanc de Rouge” Extra Brut

S.A.

Schiava

VSQ. Produttore di riferimento assoluto in Trentino, enologo della cantina di Terlano dal 1994 al 2002 e creatore di alcuni dei vini che oggi tutti cercano in Italia e non soltanto. Avvia la propria azienda agricola nel 2000, riscuotendo probabilmente ancora più successo. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per diversi fattori. 24/30 mesi sui lieviti in bottiglia.

**Huber-Verdereau** - Meursault (Côte de Beaune)

**FRANCIA - BORGOGNA**

“Blanc de Noir”

2019

Pinot Noir

Crémant de Bourgogne AOC. Quasi 10 ha complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, “pigeages” ridotti al minimo. 18/24 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.

**Marchand-Tawse** - Nuits-Saint-Georges (Côte de Nuits)

**FRANCIA - BORGOGNA**

“Méthode Traditionelle” Brut

2020

Pinot Noir

Crémant de Bourgogne AOC. Firma notissima della Borgogna e autentico “ponte culturale” tra questa e il Nuovo Mondo. Marchand-Tawse associa nel nome i due leggendari personaggi che nel 2011 l’hanno concepita e realizzata. Una lista di gru da far impallidire, ognuno interpretato al meglio, senza dogmi, partendo dalla rivitalizzazione dei suoli, grazie a metodi biodinamici e al bando di qualunque coadiuvante di sintesi.

**Benoit Lahaye** - Bouzy (Montagne de Reims)

**FRANCIA - CHAMPAGNE**

Brut Nature Grand Cru

S.A.

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico.

Uve coltivate in particolari parcelle di vigna nei dintorni di Bouzy e Ambonnay, entrambi i villaggi sono classificati come Grand Cru.

Assemblaggio di tre vendemmie, 40% vins de reserve.

Sboccatura 03/2023 - 0 gr. / lt. zucchero.

**Laurianne Lejour** - Reims (Montagne de Reims)

**FRANCIA - CHAMPAGNE**

“La Grande Ruelle d’Ambonnay” BDN Brut Nature Grand Cru

Pinot Noir

2019

Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois.

Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati.

Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come “Jeune Talent de la Champagne”.

SO2 ai minimi termini, zero dosage, circa 36 mesi sui lieviti.

**Simon-Devaux** - Celles-sur-Ource (Côte des Bar)

**FRANCIA - CHAMPAGNE**

“Grande Reserve”

S.A.

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay - 100% vins de réserve  
Champagne AOC. Certificato HVE e Viticoltura Durable,  
sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura.  
Affina in barrique esauste di Koji Nakada prima della presa  
di spuma, che si protrae per almeno 5 anni.  
5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

**Philipponnat** - Mareuil-sur-Ay (Marne)

**FRANCIA - CHAMPAGNE**

“Clos des Goisses” Extra Brut

2011

Pinot Noir

Champagne AOC. 5,5 ettari di vigneto talmente difficili da lavorare  
da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole.  
Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir.  
Fermentazione con parziale vinificazione in legno.  
Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia.  
Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.

**Marie-Noelle Ledru** - Ambonnay (Marne)

**FRANCIA - CHAMPAGNE**

“Cuvée du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut

Pinot Noir

2014

Champagne AOC. Uve provenienti da Ambonnay.  
Considerata ‘La Signora dello Champagne’ grazie ai suoi 5 ettari  
coltivati a Pinot Nero. Madame Ledru svolge la prima fermentazione  
in grandi serbatoi d'acciaio mentre la seconda la sviluppa  
in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.

**Domaine Oinea** - Amynteo (settore settentrionale)

**GRECIA**

“Lune Noire” Extra Brut

2020

90% Xinomavro, 10% Assyrtiko

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso  
estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza  
calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla pre-  
senza di due laghi che fungono da volano termico.  
Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni  
a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei pro-  
cessi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.  
Permanenza sui lieviti 27 mesi - sboccatura giugno 2023.  
0,2 gr./lt. zucchero.

## CUVEE D'ASSEMBLAGE

Spumanti ottenuti a partire da diverse varietà

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
"Cuvée Prestige 46° edizione" Extra Brut S.A.  
**magnum** S.A.

79,5% Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. 76% vini vendemmia 2021, 21% vini nobili di riserva 2020, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 228 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

"Cuvée Prestige 45° edizione" Extra Brut S.A.  
82% Chardonnay, 16,5% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. 68% vini vendemmia 2020, 29% vini nobili di riserva 2019, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 218 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Cuvée Prestige 44° edizione" Extra Brut **jeroboam**  
81,5% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. 71% vini vendemmia 2019, 26% vini nobili di riserva 2018, 3% vini nobili di riserva 2017. Uve provenienti da 197 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 25 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. SO2 a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Vintage Collection Dosage Zéro" 2019  
77% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 6% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.

"Vintage Collection Dosage Zéro" 2018  
76% Chardonnay, 16% Pinot Nero, 8% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 56 mg./lt. - Sboccatura Estate 2022.

"Annamaria Clementi" 2015  
82% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 25 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2022/2023.

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
"Annamaria Clementi" 2014  
76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 15 vigne biologiche certificate.  
Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire  
un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura.  
Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

**Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
"Smila" 2013  
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italico  
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV).  
Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese,  
a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a  
50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.  
Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italico e  
pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni.  
Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento  
del tirage, nessuna filtrazione. Nessun dosaggio.

**Rohrer** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
"Chat Noir" Brut 000 S.A.  
2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir  
Crémant d'Alsace AOC. La famiglia Rohrer è stata una delle  
prime ad adottare metodi di agricoltura biologica e sostenibile  
sin dagli anni '60. Minimo intervento in cantina, con vini  
senza solforosa aggiunta come in questo caso.  
24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.

**Domaine de la Pinte** - Arbois **FRANCIA - JURA**  
Brut Nature S.A.  
Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin  
Crémant du Jura AOC. Domaine già celebre nell'Ottocento, ma ab-  
bandonato dopo la crisi della fillossera, è "risorto" nel 1953 per ini-  
ziativa di un visionario quale era Roger Martin, uno dei pionieri dell'  
agricoltura sostenibile in Francia. 34 ettari vitati a varietà autoctone.  
Qui il regime biologico è adottato da oltre 20 anni e la certificazione  
biodinamica Demeter è arrivata invece nel 2006. Marne azzurre si  
alternano ad argille rosse, placche calcaree e distese ciottolose.  
In cantina si arrivano ad utilizzare legni vecchi persino di 80 anni.

**Cédric Niziolek** - Damery (Vallée de la Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
"Sélection" Extra Brut S.A.  
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier  
Champagne AOC. Questo "piccolo" récoltant artigiano è attivo da  
oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo  
stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano  
prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte re-  
sidua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e  
parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini.  
La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in "lutte raisonnée".  
Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati  
in grandi botti. Permanenza minima di 48 mesi sui lieviti.  
Dosage a 4 gr./lt.

**Laurianne Lejour** - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
Brut Nature Premier Cru S.A.  
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay  
Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come “Jeune Talent de la Champagne”. SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 18/24 mesi sui lieviti.

**Jacquesson** - Celles-sur-Ource (Côte des Bar) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“Cuvée 746” Extra Brut S.A.  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
Champagne AOC. Cinque anni di elevage in cantina. Nasce dall’assemblaggio di vini prevalentemente dell’annata 2018, provenienti da decine di parcelle differenti dislocate su 28 ettari complessivi, andandosi a completare con una piccola quota di vins de réserve conservati in cantina per diversi anni. 5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

**Tarlant** - Oeuilly (Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“La Lutetienne” Brut Nature 2005  
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico. Uve coltivate in particolari parcelle di vigna nei dintorni di Oeuilly e Celles-lès-Condé. Affinamento per oltre 15 anni sui propri lieviti. Tiraggio 05/2006 - Sboccatura 11/2021 - 0 gr. / lt. zucchero.

**Krug** - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“Grande Cuvée 169ème Edition“ Brut S.A.  
43% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier  
40% di vins de réserve.  
Champagne AOC. Krug “Grande Cuvée” nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, quello di offrire ogni anno il miglior Champagne di sempre, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Fin dal 1843, la Maison Krug onora questa missione con ogni nuova edizione di Krug “Grande Cuvée”: la massima espressione dello Champagne. Cuvée creata da 13 diverse annate, dal 2013 al 2000, per un totale di 146 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Come riferimento per la sua produzione si è lavorato sulla base dell’annata ’13. 7 anni di affinamento sui lieviti, sbocc. estate ’20.

**Philipponnat** - Mareuil-sur-Ay (Marne) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“Clos des Goisses” Brut 2007  
65% Pinot Noir, 35% Chardonnay  
Champagne AOC. 5,5 ettari di vigneto suddivisi in 14 parcelle, talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l’utilizzo di macchine agricole. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,5 gr./lt. - Sboccatura Giugno 2016.

**Bruno Paillard** - Reims (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“Nec Plus Ultra” Extra Brut 2008  
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir  
Champagne AOC. Uve provenienti da 7 vigneti classificati Grand Cru.  
Svolge una fermentazione in piccole botti di quercia cui segue  
un riposo sui lieviti di 10 anni più 2 anni post-sboccatura.  
Zucchero a 2 gr./lt. - Sboccatura Aprile 2019.

**Moët & Chandon** - Epernay (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
Dom Perignon Brut 2012  
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay  
Champagne AOC. Il 2012, anno ricco di paradossi per l'enologia, ha  
dato vita ad un grande vino, che ha superato innumerevoli sfide.  
Gelate invernali e primaverili, piogge torrenziali, grandinate e ondate  
di freddo intenso mentre i vigneti stavano germogliando, oltre a forti  
ondate di calore estive. Nonostante tutto, l'assaggio delle uve ha  
rivelato una magnifica promessa, una tensione equilibrata tra  
freschezza e generosità. Selezione di uve anche da diversi vigneti  
Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

**Pol Roger** - Epernay (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
“Sir Winston Churchill” Brut 2009  
75% Pinot Noir, 25% Chardonnay  
Champagne AOC. La maison, situata al numero 44 dell'Avenue de  
Champagne nel comune francese di Epernay, si trova in quello che  
appunto il politico britannico Winston Churchill definì come “il più  
delizioso e bevibile indirizzo al mondo”. Oggi rimasta una delle  
pochissime maison al mondo ancora guidate dalla famiglia d'origine.  
18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto.  
Affinamento sui lieviti di circa 10 anni. Prodotto solamente in annate  
estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.

**Coates & Seely** - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) **INGHILTERRA**  
“Brut Reserve” S.A.  
50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier (2-3 reserve wines)  
Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura  
gessosa. L'azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti  
della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una  
lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud  
dell'Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.  
Metodo classico britannico tutto da scoprire.  
Permanenza sui lieviti 30/36 mesi - 6-12 mesi post sboccatura.  
4-6 gr./lt. zucchero.

**Pongracz** - Devon Valley, Stellenbosch **SUD AFRICA**  
“Metodo Cap Classique” Brut S.A.  
Pinot Noir e Chardonnay  
Siamo nella valle di Devon, nello Stellenbosch, una delle aree  
viticole più importanti del Sudafrica. Fondata dal conte  
ungherese Desiderius Pongracz, fuggito dall'Ungheria durante la  
rivolta contro l'occupazione sovietica. Volto noto del Sudafrica  
per via della sua influenza dal punto di vista enologico, con l'intro-  
duzione e la propagazione ad esempio di vitigni di qualità inter-  
nazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero.  
Permanenza sui lieviti 18/24 mesi, dosaggio a 4-6 gr./lt. zucchero.

## ROSE'

Spumanti ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

### **Mirco Mariotti** - Argenta (FE)

"Nemo" Brut Nature

Fortana

Rosato dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 06/2022 - solforosa ai minimi termini.

**TERRITORIO FERRARESE**

2017

**PATRIMONIO UNESCO**

### **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

"Cuvée Prestige Rosé - 45° edizione" Extra Brut S.A.

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay **magnum** S.A.

Franciacorta DOCG. Uve da 16 vigne biologiche certificate differenti. Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2020. Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia 2019 e il restante 10% da vini della vendemmia 2020.

7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura marzo 2023.

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

"Annamaria Clementi Rosé"

Pinot Nero

Franciacorta DOCG. Uve da 3 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 8 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 39 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

2015

### **Camarani** - Trento (TN)

Rosé Brut Riserva

Pinot Nero e Chardonnay

Trento DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti che si arrampicano fino ai 700 mt. d'altitudine. Massimo Azzolini, colui che li ha visti crescere in qualità di enologo, non li ha voluti abbandonare una volta che c'è stato il cambio di proprietà. Da consulente a proprietario è stato un battibaleno. In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a fermentazione malolattica, ma solamente, si fa per dire, a lunghi affinamenti sui lieviti prima della sboccatura.

**TRENTINO ALTO ADIGE**

2018

### **Ferrari** - Trento (TN)

"Perlé Rosé" Riserva

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Trento DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti di famiglia. Ai veri intenditori. Rimane mediamente per oltre 60 mesi sui propri lieviti, selezionati dalle colture stesse dell'azienda. I vigneti si trovano alle pendici dei monti del Trentino ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri s.l.m., esposti a sud-est e a sud-ovest. La prima annata è stata prodotta nel 1993.

**TRENTINO ALTO ADIGE**

2017

**Ferrari** - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
“Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” Rosé 2008  
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay  
Trento DOC. Il 2008 è stata la terza annata prodotta, contraddistinta da una stagione estrema, definita la più piovosa e calda della storia di Trento. Vino che nasce dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, rendendo questo spumante il Trento DOC che si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane.  
Lunghissimo affinamento, rimane per almeno 120 mesi sui lieviti.  
Tiraggio primavera 2009, sboccatura avvenuta nell'anno 2020.

**Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
“Mister Pink” Brut Rosé 2021  
Pinot Noir  
Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza. élevage “en foudre” + 11 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 10/2023.

**Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Côte de Nuits) **FRANCIA - BORGOGNA**  
Crémant de Bourgogne Rosé de Noirs Brut S.A.  
Pinot Noir  
Crémant de Bourgogne AOC. Un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.  
Regime poco interventista.  
24 mesi di affinamento sui lieviti - Sboccatura inizio 2022.

**Justin Maillard** - Bar-sur-Seine (Côte des Bar) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
Rosé de Saignée Brut S.A. (2017)  
Pinot Noir  
Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 20 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento.

**Moët & Chandon** - Epernay (Montagne de Reims) **FRANCIA - CHAMPAGNE**  
Dom Perignon Brut Rosé 2006  
Pinot Noir, Chardonnay  
Champagne AOC. Il clima del 2006 è stato complessivamente caldo e secco, seppure caratterizzato da contrasti. Luglio è stato afoso, mentre agosto insolitamente fresco e umido. Il millesimato è nato grazie all'atmosfera quasi estiva di settembre, che ha assorbito qualche focolaio di bottrire sui grappoli e offerto una maturità ben superiore alla media. Raccolta iniziata l'11 settembre e durata circa 3 settimane. Selezione di uve anche da diversi vigneti classificati Grand Cru, affina in bottiglia per 144 mesi prima della sboccatura.

**Weingut Ziereisen** - Efringen-Kirchen**GERMANIA - BADEN**  
2016

Rosé Sekt Brut Nature

Pinot Nero

Efriger-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona".

Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d'ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstito artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

**Domaine Oinea** - Amynteo (settore settentrionale)**GRECIA**

"Lune Rose" Extra Brut

2021

98% Xinomavro, 2% Limniona

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico.

Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa.

Permanenza sui lieviti 16 mesi - sboccatura giugno 2023.

1,2 gr./lt. zucchero.

**Coates & Seely** - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK)**INGHILTERRA**

"Brut Rosé"

S.A.

80% Pinot Noir, 20% Meunier

Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L'azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell'Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.

Metodo classico britannico tutto da scoprire.

Permanenza sui lieviti 30 mesi - 6 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

**Movia** - Ceglo (Brda)**SLOVENIA**

"Puro Rosé" Brut Nature

2016

Pinot Noir

Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla.

Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione.

Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre)

# Vini bianchi

## White wines

### MONOVARIETALI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

#### ALBANA DI ROMAGNA

**Ancarani** - Oriolo dei Fichi (RA) **ROMAGNA**  
"Santa Lusa" 2021

Albana di Romagna

Romagna Albana DOCG. Siamo a Oriolo dei Fichi, le vigne sorgono in zona collinare tra i 120 e 130 metri di altitudine. Esposizione est e nord-est. I suoli sono composti dalla cosiddetta "Marzana" ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili. Macerazione a contatto con le bucce per circa 4 giorni.

Rimane 4 mesi sui fermenti naturali, decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi, per garantire limpidezza naturale ed evoluzione successiva, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**Tenuta Santa Lucia** - Mercato Saraceno (FC) **ROMAGNA**  
"Albarara" 2022

Albana di Romagna

Romagna Albana DOCG. Siamo a Vigneto Roversano a San Carlo, a 400 metri di altitudine, su suoli di origine sabbiosa e calcarea, con vene tufacee. Il vino è certificato biologico e biodinamico.

Affina per 8 mesi in tini d'acciaio sui propri lieviti, attraverso la tecnica del batonnage, a contatto con le proprie fecce fini.

**Giovannini** - Imola (BO) **ROMAGNA**  
"G.G.G." 2020

Albana di Romagna

Bianco del Sillaro IGP. Uva lasciata maturare completamente, il mosto viene lasciato macerare a contatto con le bucce per 5 giorni, per poi affinare in cemento per 15 mesi e successivamente per altri 8 mesi in bottiglia. Il vigneto è stato posto a dimora agli inizi degli anni '80, sui colli imolesi, nel podere Fondo Bellaria, ed è caratterizzato da un terreno limoso e argilloso ubicato a 150 mt.

**Fattoria Monticino Rosso** - Imola (BO) **ROMAGNA**  
"Codronchio" 2021  
2016

Albana di Romagna

Romagna Albana DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un'area altamente vocata alla viticoltura.

L'azienda agricola nasce nel 1965 per mano della famiglia Zeoli, tutt'ora proprietaria della stessa.

24 ettari vitati coltivati principalmente ad Albana e Sangiovese.

Questo vino rappresenta al massimo l'azienda, un'albana in purezza ottenuta a partire da vendemmia tardiva con intervento della muffa nobile, la botrytis cinerea, che contribuisce ad aumentare in maniera significativa la complessità di questo grande vino bianco.

## **ALIGOTE'**

**Domaine Chevrot** - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune)

**FRANCIA - BORGOGNA**

“Cuvée des Quatre Terroirs”

2021

Aligoté

Bourgogne AOC. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1798, questa cantina è oggi condotta dai fratelli Pablo e Vincent Chevrot entrambi provenienti dalla scuola enoica di Beaune. I vini degli Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso, e da una sempre vivida freschezza gustativa. Aligoté in purezza in pieno stile borgognone.

**Domaine Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Bourgogne Aligoté

2021

Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni consecutive il prestigioso titolo “Jeunes Talents de Bourgogne” ed è tra i più rappresentativi esponenti della “new thing” borgognona. Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.

**Vincent Wengier** - Prény (Chablis)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Bourgogne Aligoté

2022

Bourgogne AOC. Vincent Wengier gestisce 26 ettari di vigneti, suddivisi in quattro denominazioni: Chablis, Petit Chablis, Bourgogne (Chardonnay e Rouge) e Aligoté. Le viti di Vincent Wengier sono coltivate a filari stretti in pieno stile borgognone. La tenuta è stata convertita in regime biologico da diversi anni ed è certificata HVE. Il vino riposa sul deposito fine per 8-10 mesi prima di essere imbottigliato, affinando sia in acciaio che in barrique di rovere.

**Sylvain Pataille** - Marsannay (Côte de Nuits)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Bourgogne Aligoté

2022

Bourgogne AOC. La Borgogna artigianale di un grande vigneron. Fondata nel 1999, oggi produce circa 55.000 bottiglie su 12.5 ha. Prodotto a partire da due appezzamenti: uno caratterizzato da suoli calcarei e ciottolosi, l'altro con matrice argillosa-marnosa con vigne di età media di circa 50 anni. Fermentazione da lieviti indigeni sia in acciaio che in barrique, idem l'affinamento.

## **CHARDONNAY**

**Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)

**FRIULI VENEZIA-GIULIA**

“Jurosa” Caveau

2017

Chardonnay

Friuli Isonzo DOC. Gli Chardonnay dell'area orientale del Friuli hanno ottime potenzialità e ci sono esempi che dimostrano di poter competere con i grandi del mondo. Jurosa è uno di questi, e la sua nordica solarità ne segna la strada evolutiva, capace di migliorarsi e progredire nel tempo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
Chardonnay 2018  
Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti con un'età media di 34 anni ubicate nei comuni di Erbusco e Corte Franca. Fermentazione in piccole botti di rovere di Allier. Affinamento in bottiglia per oltre tre anni. Vero e proprio fiore all'occhiello della produzione di vini bianchi dell'enologo Stefano Capelli. Si siede al tavolo dei grandi bianchi prodotti su scala mondiale, guardando chiaramente in direzione Borgogna. Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

**Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
"L'Angelica" 2021  
Chardonnay  
Langhe Chardonnay DOC. Le uve provengono da differenti vigneti appartenenti all'azienda agricola, tutti situati a Monforte d'Alba. La prima annata prodotta risale al 1989, per un vino che sin dagli arbori è stato capace di posizionarsi tra i migliori bianchi di Langa. Pigiatura soffice e fermentazione in barrique con controllo delle temperature costante. Affinamento in legno e cemento.

**Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Gaun" 2021  
Chardonnay  
Trentino DOC. Siamo su un conoide alluvionale di Magrè, a circa 250 metri s.l.m., suoli sabbiosi, ghiaiosi e calcarei. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in botti di legno e in parte in acciaio per 9 mesi. Il nome di questo vino ci riporta nel Seicento, alla famiglia dei Gaun che furono i primi proprietari della tenuta Lowengang.

**Jean-Paul et Charlie Thevenet** - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**  
"Terrain Rouge" 2021  
Chardonnay  
Beaujolais Blanc AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay granitico.

**Vincent Wengier** - Préhy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**  
Bourgogne Chardonnay 2022  
Bourgogne AOC. Vincent Wengier gestisce 26 ettari di vigneti, suddivisi in quattro denominazioni: Chablis, Petit Chablis, Bourgogne (Chardonnay e Rouge) e Aligoté. Le viti di Vincent Wengier sono coltivate a filari stretti in pieno stile borgognone. La tenuta è stata convertita in regime biologico da diversi anni ed è certificata HVE. Il vino riposa sul deposito fine per 8-10 mesi prima di essere imbottigliato, affinando sia in acciaio che in barrique di rovere.

**Isabelle et Denis Pommier** - Poinchy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**  
Petit Chablis "Hauterivien" (Monopole) 2022  
Chardonnay

Chablis AOC. 12.5 ettari vitati totali in regime biologico certificato. Questo è un vigneto di appena un ettaro, coltivato su dei suoli di origine calcarea. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con conseguente fermentazione malolattica. Affinamento per 8-10 mesi a contatto con i propri lieviti. Tutte le operazioni vengono svolte in acciaio, senza ausilio del legno o di coadiuvanti chimici.

**Isabelle et Denis Pommier** - Poinchy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**  
Chablis "Cote de Lechet" Premier Cru 2021  
Chardonnay

Chablis AOC. Isabelle e Denis Pommier sono una dinamica coppia di istanza a Poinchy molto in vista tra le nuove eccellenze produttive di Chablis. Attivi come viticoltori dal 1990 su un'estensione vitata che negli anni è passata da 2 a 15 ettari, oggi, a distanza di 24 anni dal primo imbottigliamento godono di un'enorme considerazione critica a livello internazionale. L'utilizzo del legno sui P.C. è chirurgico, e porta in dote ai vini prodotti un'eleganza pazzesca.

**Domaine Chevrot** - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune)

**FRANCIA - BORGOGNA**  
2020

Maranges  
Chardonnay

Maranges AOC. Situata nel lembo più meridionale della Cote de Beaune, questa realtà vitivinicola è il paradigma della storia borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1978, dal 2008 tutta la produzione è in certificazione biologica.

Santenay "Comme Dessus" 2020  
Chardonnay

Santenay AOC. Gli standard di sostenibilità ambientale dell'azienda sono ormai proiettati a una piena adesione a principi di naturalità integrale, quali ad esempio i sovesci e le arature di tutti i filari esclusivamente a cavallo. I vini di Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso oltre che da una onnipresente connotazione dinamica nel segno di una fedele trasposizione dello spirito insito nei terroir di Maranges e Santenay.

**Domaine Pattes Loup** - Courgis (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**  
Chablis "Vent d'Ange" 2020  
Chardonnay

Chablis AOC. Le viti sono frutto di una selezione massale condotta dal nonno di Thomas Pico e hanno quindi un'età che può anche superare i 55 anni. Fermentazioni spontanee, utilizzo di SO2 ai minimi termini, nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento sono solo alcune delle pratiche attuate da Thomas Pico in cantina. Da due piccoli lieux-dits (Ménardes e Malentes), a Courgis. Affinamento in acciaio e in grandi contenitori di legno utilizzati unicamente per il primo anno, mentre in totale affina per 3 anni.

**Huber-Verdereau** - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**

Mercurey "Les Combins" Premier Cru 2022

Chardonnay

Mercurey AOC. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per un'integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà.

"En Dressoles" Meursault 2021

Chardonnay

Meursault AOC. Quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Vinificazioni e affinamenti in grosse foudres usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barrique di due o tre passaggi ed esclusivamente sui premier cru.

**Jerome Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Saint Romain

2021

Chardonnay

Saint Romain AOC. Un'attività di "negoce" per Jerome Castagnier che riguarda solamente vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione riservata ai bianchi della Cote de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. Approccio stilistico fortemente identitario.

**Maison des Saules** - Nevy-sur-Seille

**FRANCIA - JURA**

"La Madeleine"

2022

Chardonnay

Côtes du Jura AOC. Anne-Cécile e Marc Lacroix, una coppia giovanissima alla loro prima annata prodotta. Marc prima di cimentarsi in questa avventura, assume in poco tempo un ruolo di stretta collaborazione con Thomas Pico a Courgis. Oggi coltivano nel comune di Villeneuve sous Pymont alcuni piccoli appezzamenti. Fermentazioni spontanee in cemento e barrique usate a seconda dei casi con successivi affinamenti di 12 o 18 mesi in base alle varietà senza alcun ausilio di solfiti se non episodicamente.

**Claude Joly** - Rotalier

**FRANCIA - JURA**

"Les Varrons"

2018

Chardonnay

Côtes du Jura AOC. I vicini di casa di Joly? Ganevat e Labet.

Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura. Chardonnay in purezza lavorato nello stile "ouillé", quindi a botte ricolmata, con una trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento in legno molto antico.

L'annata 2018 è oggi praticamente introvabile, per un vino che sa di mare e di conchiglie. È altamente salato e minerale. Provate ad immaginare una pietra bagnata dall'acqua di mare.

## **CHENIN BLANC**

**La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Bel Air" 2022

Chenin Blanc

Touraine AOC. Nel massimo rispetto dei cicli naturali, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età. Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi irrilevanti.

**Béret & Compagnie** - Le Puy Notre Dame (Saumur) **FRANCIA - LOIRA**  
"Ze Chenin" 2021

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 45 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in inox. Frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da parcelle su diversi terreni (scisti e tufo principalmente), delle zone di Argentay e Rochefort-sur-Loire. Fermenta e affina in legno esausto.

**Domaine Saint Nicolas** - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne) **FRANCIA - LOIRA**  
"Les Clous" 2022

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Chardonnay)

Brem-sur-Mer AOC. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

"Le Haut Chemin" 2021

Chenin Blanc

Brem-sur-Mer AOC. Saint Nicolas anticamente era un porto commerciale frequentato soprattutto da olandesi che venivano a comprare vini di Brem per avviarli alla vendita nei Paesi Bassi. La famiglia Michon porta avanti l'azienda dagli anni Sessanta. Le vinificazioni, sia in bianco che in rosso, avvengono in legno tra foudre, barrique usate, vasche troncoconiche e anfore, senza alcun ausilio di solfiti.

**François Chidaine** - Montlouis-sur-Loire (Vouvray) **FRANCIA - LOIRA**  
"Les Argiles" 2017

Chenin Blanc

Vin De France, da coltura biodinamica, vigne di oltre 40 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini per 11 mesi.

**Domaine Alheit** - Cape Town **SUD AFRICA**  
"Cartology" 2021

Chenin Blanc (e un piccolo saldo di Semillon)

Western Cape. È una delle aziende più giovani, interessanti, dinamiche e originali del Sud Africa, pur avendo alle spalle una vicenda ancora breve. Il loro primo vino commercializzato fu proprio questo, con l'annata 2011 e fu una specie di meteorite: un'ipotesi spontanea, integra, vitale ed energetica di Chenin Blanc, da vecchie vigne della zona del Capo. Uova di cemento, vasi di terracotta e barrique usate.

## **PINOT BIANCO**

**Alois Lageder** - Magrè (TN)

**TRENTINO ALTO ADIGE**

“Versalto”

2022

Pinot Bianco

Trentino DOC. Le uve da cui è prodotto, provengono in parte da Pochi di Salorno, sul versante orografico sinistro della Valle dell'Adige, e in parte dai vigneti di Penone, sul lato opposto della valle, poco sopra il villaggio di Magrè. Siamo per entrambi i vigneti a circa 500 mt. Suoli di origine pietrosa, sabbiosa e calcarea. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in acciaio e in parti in botti di legno per 9 mesi.

**Hoch Klaus** - Cornedo all'Isarco (BZ)

**TRENTINO ALTO ADIGE**

Weissburgunder

2020

Pinot Bianco

Mitterberg IGT, vigne a strapiombo su vertiginose pendenze, suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone.

**Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel)

**AUSTRIA**

“Reflexion” Weissburgunder

2019

Pinot Bianco

Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni di Loess e arenarie a 225 metri, nel cuore della Bassa Austria. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

**Carl Loewen** - Leiwen (Mosel)

**GERMANIA**

Pinot Blanc

2021

VDP Ortswein. Ubicata lungo il corso della Mosella, a metà strada tra Trier (Treviri) e Bernkastel, questa azienda da 15 ettari lavora, tra gli altri, quattro vigneti da sono, tra i più antichi al mondo. Suoli di scisto grigio, rese bassissime.

Fermentazione spontanea in fuder di rovere tedesco da 1000 litri con almeno venti anni alle spalle.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

**Bernhard Huber** - Malterdingen

**GERMANIA - BADEN**

“Breisgau”

2021

Pinot Bianco (con un piccolo saldo di Pinot Grigio)

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.

## **PINOT GRIGIO**

**Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)

**FRIULI VENEZIA-GIULIA**

“Gris” Caveau

2016

Pinot Grigio

Friuli Isonzo DOC. Gris è un Pinot Grigio in purezza proveniente da un vigneto singolo dove le viti hanno tutte raggiunto la maturità produttiva. Quest'uva matura adagio, raggiungendo un'espressione minerale che si esprime con una complessità speziata, balsamica e salmastra. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

**Alois Lageder** - Magrè (TN)

**TRENTINO ALTO ADIGE**

“Porer”

2022

Pinot Grigio

Trentino DOC. Frutto di un assemblaggio fra varie componenti. Una parte delle uve è stata vinificata subito, un'altra è rimasta per 15 ore a contatto con le bucce, e una terza parte è rimasta per circa un anno a contatto con i raspi e le bucce. Rimane sulle fecce fini in parte in acciaio e in parte in botti di legno per 9 mesi. La cuvée tra le varie componenti invece prevede una parte delle uve vinificata subito, mentre un'altra rimane per 15 ore a contatto con le bucce, la terza rimane per circa un anno a contatto con raspi e bucce.

**Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden)

**GERMANIA**

Grauer Burgunder

2019

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.

Questo Grauer Burgunder (Pinot Grigio) raggiunge livelli di finezza assoluti.

**Elk Cove** - Willamette Valley (Oregon)

**STATI UNITI D'AMERICA**

Pinot Gris

2021

Willamette Valley AVA. Nasce come un piccolo appezzamento di soli due ettari di Pinot Nero ma con gli anni e dopo numerose ricerche condotte dalla famiglia Campbell, si sono ampliati e sviluppati seguendo quello che è il metodo tradizionale di propagazione della vite, cioè per via vegetativa. In questo modo la famiglia si è impegnata a mantenere la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà. Vinificazioni per gravità, fermentazioni a freddo al fine di preservare gli aromi, e non per ultima, la pressatura a mano degli acini, per estrarre solo la parte migliore.

## **RIESLING RENANO**

**Vigne dei Boschi** - Brisighella (RA) **ROMAGNA**  
"16 Anime" 2020

Riesling Renano

Ravenna Bianco IGT. 16 Anime: il numero delle persone registrate sui documenti della chiesetta del borgo vicino alle vigne nei primi dell'Ottocento. È il vino a cui Paolo Babini tiene di più, da viti piantate nel 1998. Fermentazione spontanea in acciaio a cui segue un affinamento per 12/24 mesi a seconda delle annate in cemento.

**Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
"Hérzu" 2021

Riesling Renano

Langhe DOC. Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione e affinamento in acciaio, compresa la malolattica. Rimangono infine circa 5/6 grammi di zucchero per litro che enfatizzano l'espressione varietale del Riesling.

**Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
Grand Cru Zotzenberg 2021

Riesling Renano

Alsace Grand Cru AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. La cantina e la casa di famiglia si trovano in un edificio del XV° secolo nel magnifico paesino di Mittelbergheim a 25 km a sud-ovest di Strasburgo. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza.

**Carl Loewen** - Leiwen (Mosel) **GERMANIA**  
Riesling Alte Reben 2021

Riesling Alte Reben

VDP Ortswein. Suoli di scisto grigio, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling "Ritsch" GG 2021

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto grigio e quarzo, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Riesling Alte Reben "Maximin Herrenberg 1896" 2020

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto rosso, rese bassissime.

Strapiombi vitati, qui siamo su una vigna vecchia a piede franco datata 1896, e che ha oggi oltre 120 anni. Pare essere il più vecchio vigneto al mondo, fiore all'occhiello della cantina.

Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri.

**Eva Fricke** - Eltville **GERMANIA - RHEINGAU**  
Riesling Rheingau Trocken Qba 2022  
Deutscher Qualitätswein Qba. Oggi in Germania Eva Fricke è considerata la stella del Rheingau, si avvale senza compromessi di un approccio sostenibile e naturale. Eva assimila numerose esperienze internazionali nei vigneti di Francia, Australia, Spagna e Italia. I Riesling di Eva sono una vibrante ed elegante danza nei dettagli più affascinanti di questo territorio. Salini e di un'assoluta precisione stilistica.

## **SAUVIGNON BLANC**

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **TERRITORIO FERRARESE**  
"Passo Morgone" 2022  
Sauvignon Blanc **PATRIMONIO UNESCO**  
Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc a piede franco nel sito "Natura 2000", all'interno dell'alveo del fiume Reno soprannominato "Anse di Traghetto". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi in contenitori di acciaio inox attraverso la tecnica del batonnage (mescolamento dei lieviti).

**Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
"Picol" Caveau 2017  
Sauvignon Blanc  
Friuli Isonzo DOC. La riva destra dell'Isonzo, con i suoi suoli caldi e sassosi ed un clima favorito nello sbalzo termico dalla ventilazione di origine balcanica è un sito di grande potenzialità per percorrere quella che si può chiamare "la via friulana al Sauvignon Blanc". Fermentazione in rovere francese (500 lt.) e successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi con un ulteriore elevage in bottiglia di oltre 5 anni.

**Parusso** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
"Rovella" 2017  
Sauvignon Blanc  
Langhe DOC. Uve raccolte dai vigneti situati a Castiglione Falletto e Monforte d'Alba. Matura in piccole botti di rovere per 12-15 mesi.

**Chateau Gombaude-Guillot** - Mourens **FRANCIA - BORDEAUX**  
"Le Bordeaux du Paysan" 2021  
Sauvignon Blanc  
Bordeaux Blanc AOC. Vino ottenuto a partire da uve a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento in acciaio sulle fecce fini.

**La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Quatre Mains" 2021  
Sauvignon Blanc  
Touraine AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie.  
Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

**Vincent Gaudry** - Sury-en-Vaux (Sancerre) **FRANCIA - LOIRA**  
"Le Tournebride" 2020  
Sauvignon Blanc  
Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).  
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

"Melodie de Vieilles Vignes" 2019  
Sauvignon Blanc  
Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).  
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

"Constellation du Scorpion" 2021  
Sauvignon Blanc  
Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex).  
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

**Gitton Père et Fils** - Ménétréol-sous-Sancerre **FRANCIA - LOIRA**  
"Silex Galinot" 2018  
Sauvignon Blanc  
Sancerre AOC, da una vigna di 0.8 ha con viti vecchie di oltre 60 anni. 9/11 mesi tra barrique nuove e legno grande.

## **ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE**

- Pantaleone** - Ascoli Piceno (AP) **ABRUZZO**  
“Onirocep” 2022  
Pecorino  
Falerio Pecorino DOC. Vitigno autoctono abruzzese.  
Vigne situate a 450 metri d’altitudine.  
Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia.  
Azienda agricola che lavora in regime bio, principalmente coltivando le varietà autoctone del territorio in maniera artigianale.
- Cataldo Calabretta** - Ciro’ Marina (KR) **CALABRIA**  
Ciro’ Bianco 2022  
Greco Bianco  
Ciro’ DOC. Viti ad alberello, coltivate su suoli argillosi e calcarei.  
Agricoltura biologica e rese molto basse.  
Fermentazione e affinamento in acciaio con lieviti indigeni.  
Il vino rimane a contatto con i propri lieviti per circa 6 mesi.
- Pierluigi Zampaglione** - Calitri (AV) **CAMPANIA**  
“Don Chisciotte” 2021  
Fiano di Avellino  
Campania IGT. Vigne allevate a 800 metri di altitudine su terreni argillosi e vulcanici. Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni e conseguente macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.  
Affinamento per alcuni mesi in acciaio. Pierluigi Zampaglione è considerato da molti il produttore eroico del Fiano di montagna.
- Agnanum** - Napoli (NA) **CAMPANIA**  
“Sabbia Vulcanica” 2022  
Falanghina (con una piccola percentuale di Moscato e Catalanesca)  
Campania IGT. Una delle migliori eccellenze della zona dei Campi Flegrei. La famiglia Moccia da oltre 40 anni si dedica alla viticoltura in questa meravigliosa area della Campania. I Campi Flegrei si affacciano sul golfo di Pozzuoli, a ovest della città di Napoli e comprendono un vasto comprensorio vulcanico, con un’ ampia caldera con fenomeni di effusioni gassose e idrotermali, soggetta ad un lento fenomeno di bradisismo. Vigne vecchie.
- Antico Broilo** - Prepotto (UD) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
Friulano 2021  
Colli Orientali DOC. Una famiglia che lavora in maniera artigianale, vigne centenarie, un approccio agronomico di grande sensibilità ambientale e un costante miglioramento delle tecniche enoiche.  
Giovanni e Massimo Duri sono le “persone” di questa piccola realtà agricola. Affinamento in acciaio per 8/12 mesi, leggero contatto con le bucce, fermentazione spontanea. Vecchia selezione massale.

**Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
"BBK" 2022

Ribolla Gialla

Friuli Isonzo DOC. Un vitigno che ama le esposizioni assolate ed estreme. Trova nella Ponca il necessario per dare un vino fresco, fragrante, vibrante ed armonioso.

Grazie alla sua natura rustica, la Ribolla reagisce alle annate più calde esaltando un fresco aroma agrumato tipico dei vigneti migliori. Fermentazione in acciaio inox con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 8 mesi.

"La Vila" Caveau 2016

Friulano

Friuli Isonzo DOC. Un 100% Friulano che mette davanti a tutto due cose: l'ambiente e il vitigno, dando spazio alla purezza del frutto d'origine. La Vila è l'ambiente fisico dove nei centri rurali di un tempo convivevano istituzioni e attività di interesse pubblico, sociale e ricreativo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

**Cascina Maddalena** - Lugana di Sirmione (BS) **LOMBARDIA**  
"Clay" 2020

Turbiana

Lugana DOC. Prodotto solamente nelle migliori annate con tiratura limitata, "clay" significa argilla in inglese, ed è proprio grazie a lei che questo vino acquisisce un carattere unico. Fermentazione da lieviti indigeni a temperatura controllata, il vino rimane a contatto con i propri lieviti per un anno in acciaio e successivamente rimane per un anno in bottiglia. Lugana di razza, strutturata ed elegante.

**Pomodolce** - Montemarzino (AL) **PIEMONTE**  
"Diletto" 2021

Timorasso

Colli Tortonesi DOC. Varietà autoctona. Vigneti a 350 metri s.l.m. Siamo in Val Curone, nel cuore delle colline del Tortonese, su dei suoli di origine calcareo-argillosa, appena 5.000 bottiglie. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in acciaio, dove il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 10 mesi.

**Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
Nascetta 2021

Langhe DOC. Varietà autoctona delle Langhe.

Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest.

I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi.

Fermentazione a contatto con le bucce in acciaio per 10 giorni, affinamento in anfora per 8/10 mesi a seconda dell'annata.

**Costa Archi** - Castel Bolognese (RA) **ROMAGNA**  
"Le Barrosche" 2022  
Montù  
Ravenna bianco IGT. Dal vitigno antico ed autoctono Montuni. Gabriele Succi è uno dei pochi produttori a coltivarlo e a vinificarlo in purezza. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni in acciaio, dove rimane a contatto con i propri lieviti per almeno nove mesi.

**Noelia Ricci** - Predappio (FC) **ROMAGNA**  
" Bro' " 2021  
Trebiano Romagnolo  
Romagna Trebbiano DOC. Uve coltivate in regime biologico a circa 200 metri di altitudine. Suoli di argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei. Fermentazione spontanea in acciaio, a contatto con le bucce in piccolissima parte per 4/6 mesi. Affina in acciaio.

**Il Colombaio di Santa Chiara** - San Gimignano (SI) **TOSCANA**  
"Selvabianca" 2022  
Vernaccia di San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano DOCG. Vitigno autoctono toscano. Vigne situate su sabbie del pliocene superiore con argille, ciottoli e ghiaie di alcuni appezzamenti che si alternano alle formazioni più antiche di calcari cavernosi di altri. Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata, a contatto con i propri lieviti.

**Fabio Motta** - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**  
"Le Gonnare" 2022  
Vermentino  
Toscana IGT. Vitigno a bacca bianca di tradizione toscana. Siamo su di una piccola superficie piantata nel 1987, esposta a nord, a 50 metri s.l.m. denominata "Le Gonnare". I suoli sono di origine sabbiosa-argillosa da tessitura di natura sedimentaria. Le bucce rimangono a contatto nel mosto per sei giorni, in acciaio. Malolattica non svolta, chiarifica naturale. Affinamento del vino in contenitori di ceramica per circa 3-4 mesi.

## **ALTRE VARIETÀ ESTERE**

**Weingut Brundlmayer** - Langenlois (Kamptal) **AUSTRIA**  
Ried "Berg Vogelsang" 2022  
Gruner Veltliner

Kamptal DAC. I terreni in questa zona particolarmente vocata sono costituiti da suoli di origine antica, poveri e pietrosi, che donano ai vini finezza e note minerali. Sono costituiti prevalentemente da una particolare varietà di roccia scisto-mica, denominata "Gfohler Gneis". Le colline boschive del Waldviertel invece proteggono i vigneti dai venti freddi provenienti da nord-ovest. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in grandi botti di rovere.

**Wimmer-Czerny** - Fels am Wagram (Osterreich) **AUSTRIA**  
"Felser Berg" Reserve 2017  
Gruner Veltliner

Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni argillosi-sabbiosi (cosiddetti Loess) da vigne di circa 40 anni. Macerazione sulle bucce per 6 ore, fermentazione spontanea di botti di rovere dove il vino affina per un anno, segue poi assemblaggio e ulteriore affinamento in acciaio. SO2 ai minimi termini (30 mg./lt.)

**Domaine des Rutissons** - Le Touvet (Grenoble) **FRANCIA - ISERE**  
Verdesse 2021

Isère IGP. Azienda biodinamica, si è lavorato sul recupero di antiche viti autoctone, per ridare vita a vini come la Verdesse. Si usano solamente contenitori poco impattanti come acciaio, cemento, botti esauste e anfore italiane. Fermentazione naturale.

**Domaine de l'Ecu** - Le Landreau (Sèvre et Maine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Classic" 2021

Melon de Bourgogne  
Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 35 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in cemento. Siamo su dei suoli di origine silicea con sottosuolo di rocce metamorfiche. Resa di 40 ettolitri per ettaro. SO2 ai minimi termini.

**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**  
Marsanne 2021

Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

**Les Equilibristes / Domaine de Bridau** - Montagnac **FRANCIA - SUD-OVEST**  
"Pic Poul" 2020

Piquepoul  
Picpoul de Pinet AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. Vendemmia notturna, decantazione a freddo, lieviti indigeni.

**Weingut Ziereisen** - Efringen-Kirchen **GERMANIA - BADEN**  
Chasselas 2021  
Efringer-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona".  
Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d'ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstito artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

**Chateau Mercian** - Prefettura di Yamanashi (Hosaka) **GIAPPONE**  
Koshu 2021  
Chateau Mercian coltiva varietà di uva giapponesi come il Koshu e il Muscat Bailey A nella prefettura di Yamanashi e varietà internazionali di alta qualità come Chardonnay e Merlot nella prefettura di Nagano. Oggi, dopo molti anni di sperimentazione, l'azienda ha trovato l'esperienza necessaria per selezionare l'uva perfetta per ogni terroir nelle varie prefetture di appartenenza.

**Domaine Oinea** - Amynteo (settore settentrionale) **GRECIA**  
"Aetos" 2022  
Roditis  
Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico.  
Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

**Movia** - Ceglo (Brda) **SLOVENIA**  
"Exto Gredic" 2022  
Sauvignonasse  
Brda ZGP. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 12 ore, vinificazione e affinamento in acciaio per 6 mesi. Solforosa bassa a 80 mg./lt.

**Bodegas Albamar** - Cambados, Pontevedra (Galizia) **SPAGNA**  
"Albamar" 2022  
Albarino  
Rias Baixas DO. I suoli sono di origine sabbiosa-granitica e beneficiano della vicinanza all'Oceano Atlantico. Il giovane e talentoso Xurxo Alba Padin alleva le viti secondo il classico sistema a pergola chiamato "Parra", con presenza di ceppi in grado di superare anche i cent'anni di età. Fermentazione spontanea in acciaio, malolattica non svolta, decantazione statica dei mosti. Affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi sia in acciaio che in botte grande da 20 hl.

## **MONOVARIETALI AROMATICI**

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

### ***MALVASIA DI CANDIA AROMATICA***

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE)  
"Le Dune Bianche"

**TERRITORIO FERRARESE**  
2022

Malvasia di Candia Aromatica

**PATRIMONIO UNESCO**

Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia aromatica a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi tramite la tecnica del batonnage. Il tutto avviene all'interno di contenitori d'acciaio inox.

### ***GEWURZTRAMINER***

**Alois Lageder** - Magrè (TN)  
"Am Sand"

**TRENTINO ALTO ADIGE**  
2021

Gewurztraminer

Trentino DOC. Frutto dell'interazione fra le uve vendemmiate in diverse vigne della Bassa Atesina, tutte ad alto tenore sabbioso. Questi vigneti rimangono in zone molto calde ubicate a Termeno, Magrè e al Lago di Caldaro. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con le uve intere, affinamento sulle fecce fini in parte in legno e in parte in acciaio per almeno 9 mesi.

### ***MOSCATO GIALLO***

**Alois Lageder** - Magrè (TN)  
"Vogelmaier"

**TRENTINO ALTO ADIGE**  
2022

Moscato Giallo

Trentino DOC. In Alto Adige, le caratteristiche naturali del territorio si esprimono in vini freschi e dal profilo molto netto, e ciò vale a maggior ragione per questo Moscato Giallo vinificato secco prodotto con uve di alcune vigne del maso Vogelmaier in una piccola valle laterale a ridosso del Lago di Caldaro, dove di notte spirano venti discendenti freschi. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con i raspi e le bucce, affinamento sulle fecce fini in acciaio per almeno 6 mesi.

**Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel)  
"Velue" Gelber Muskateller

**AUSTRIA**

2020

Moscato Giallo

Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcareo, a 185-230 metri. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

## ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ (ITALIA)

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

**Mirco Mariotti** - Argenta (FE)

“Cà Golena”

Varietà autoctone

Vino bianco. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di diverse varietà autoctone a piede franco nei pressi dell'argine del Po di Primaro.

Fermentazione naturale da lieviti indigeni, 8 mesi sui propri lieviti.

**TERRITORIO FERRARESE**

2021

**PATRIMONIO UNESCO**

**Tenuta San Francesco** - Tramonti (SA)

“Tramonti”

Falanghina, Biancolella, Pepella

Costa d'Amalfi DOC. Vigneti situati tra 300 e 600 metri di altezza, su terreni terrazzati in forte pendenza. Vinificazione e affinamento in acciaio per 6-8 mesi e poi in bottiglia per altri due.

**CAMPANIA**

2022

**Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)

“LIS” Caveau

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Friuli Isonzo DOC. L'unione del meglio: Gris-Picol-Jurosa.

I tre vigneti storici per un vino che esprime in libertà lo spirito e la natura friulana. Un vino terroir. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

**FRIULI VENEZIA-GIULIA**

2016

“Confini” Caveau

Pinot Grigio, Gewurztraminer, Riesling Renano

Friuli Isonzo DOC. Il Pinot Grigio è l'ossatura di questo vino, che conferisce struttura, ampiezza, morbidezza e calore. Il Gewurztraminer è decisivo per la qualità aromatica delle sensazioni olfattive. Il Riesling infine è determinante per il raggiungimento di un giusto equilibrio acido e per esaltare la complessità gustativa.

Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 11 anni.

2011

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

“Corte del Lupo”

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti, 12 per lo Chardonnay e 2 per il Pinot Bianco.

Le uve vengono vinificate separatamente parcella per parcella e successivamente assemblate in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia.

SO2 a meno di 60 mg. / lt.

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

2022

**Il Pratello** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**  
"Le Campore" 2017  
Sauvignon e Chardonnay  
Ravenna Bianco IGT. L'azienda biologica sorge a Modigliana, in una sorta di villaggio celtico dove la viticoltura la fa' da padrona. Emilio Placci è il proprietario e produttore di questa piccola realtà fortemente radicata in maniera artigianale al territorio romagnolo. Se i Sangiovese in questa zona rappresentano l'identità più pura di questo territorio, i vitigni internazionali sono un'occasione di lettura più vicina alla sensibilità dell'uomo. Vino materico e ricco, in stile ossidativo, sempre sorretto da una tensione incredibile.

**Mutiliana** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**  
"Ecce Draco" 2020  
Trebiano Romagnolo, Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Forlì Bianco IGP. Un vino di montagna, teso e verticale, pieno di sfumature, algido e però esotico nelle suggestioni. Suoli di origine marnoso-arenacea, boschi a perdita d'occhio, altitudine (oltre i 400 metri): questa è Modigliana, questo è Giorgio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, mette la firma su questo vino uno dei migliori enologi italiani: Francesco Bordini.

**Federico Graziani** - Randazzo (CT) **SICILIA**  
"Mareneve" 2020  
Carricante, Riesling, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Grecanico  
Terre Siciliane Bianco IGT. Dal versante nord-ovest, a oltre 1200 metri sul livello del mare. Un vigneto unico per varietà, posizione e condizioni climatiche, piantato nei primi anni Duemila secondo il sistema ad alberello, che ospita vitigni a bacca bianca etnei accanto ad altri tipici dell'Europa settentrionale. Lieviti indigeni, malolattica non svolta. Acciaio sulle fecce fini per 12 mesi più 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

**Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI) **TOSCANA**  
"Pianvecchio" 2022  
Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Gewurztraminer e Riesling  
Toscana IGT. Il mitico Sean O'Callaghan ha realizzato una cuvée molto interessante a partire dalle varietà a bacca bianca coltivate. Appena 1.500 bottiglie, prodotte in maniera naturale. Affinamento in acciaio e in parte in tonneaux. Solforosa a 85 mgr. / lt.

**Franz Haas** - Montagna (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Manna" 2022  
Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon, Kerner  
Vigneti delle Dolomiti IGT. I vigneti arrivano fino a 800 metri SLM. Affinamento per 10 mesi in acciaio e una parte in barrique di rovere francese poi sosta qualche mese in bottiglia.

## ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETÀ (ESTERO)

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

**Silver Heights** - Ningxia Region, East Helan Mountain **CINA**  
"The Last Warrior" White 2021

70% Chardonnay, 25% Riesling Italico, 5% Viognier

Silver Heights rappresenta un nuovo orizzonte per il mondo del vino. È una tenuta cinese situata nella regione di Ningxia, le sue origini risalgono al 1997, quando Gao Li iniziò a coltivare viti in queste terre. Sua figlia ha poi affinato la propria formazione tecnica con studi enologici a Bordeaux, e oggi la nuova generazione è riuscita quindi a consolidare la cantina, rendendola un vero e proprio punto di riferimento nel paese. L'azienda viene gestita secondo principi bio-dinamici, e le fermentazioni sono tutte spontanee anche in cantina.

**Les Equilibristes / Florent Girou** - Bergerac **FRANCIA - BORDEAUX**  
"Hirsute" Blanc 2022

60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Chenin Blanc

Bergerac AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. 6 mesi sulle fecce fini, affinamento per l'80% in acciaio e per il 20% restante in barrique di rovere francese usate. Lieviti indigeni.

**Domaine Christophe Marin** - Maury (Valle de l'Angly) **FRANCIA - SUD-OVEST**  
"Olivia" 2021

Macabeu, Grenache Blanc et Gris

Côtes Catalanes Blanc IGP. Azienda biodinamica nata nel 2019, 11 ettari vitati tra i Pirenei e il Mediterraneo nell'estremo sud francese ai confini con la Spagna. Christophe Marin è stato Chef de Cave da Vincent Girardin a Meursault prima di tornare a casa. Vinificazioni e affinamenti in vecchie botti da 500 lt. Senza filtrazioni e senza aggiunta di SO2.

**Chateau de Roquefort** - Roquefort la Bèdoule **FRANCIA - PROVENZA**  
"Petit Salé" 2022

Clairette, Rolle, Ugni Blanc

Pays des Bouches du Rhone IGP. Vigne esposte a nord/nord-ovest, a 380 metri d'altitudine, la vigna di Clairette raggiunge i 50 anni e le uve vengono raccolte tardivamente. Macerazione pellicolare a bassa temperatura in tini di cemento e affinamento negli stessi per almeno 6 mesi. Viticoltura naturale a ridotto contenuto di SO2.

**Domaine des Ardoisières** - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**  
"Silice Blanc" 2022

Jacquere e Altesse

Vin de France. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica. Fermentazione da lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 8 mesi. Dalle vecchie vigne impiantate sui primi pendii del Mont Granier, su terreni marnosi e calcarei con molta presenza di scheletro.

**Domaine des Ardoisières** - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**  
"Argile Blanc" 2021  
Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay  
Vin des Allobroges IGP. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica. 80% in vecchie barrique e 20% in vecchie botti.

**Adrien Berlioz** - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**  
"La Cuvée des Gueux" 2021  
Jacquere e Altesse  
Vin de Savoie - Chignin AOC. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. L'azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.

**Martin Texier** - Saint-Julien-en-Saint-Alban **FRANCIA - RODANO**  
"La Rouvière" 2021  
Roussanne e Clairette  
Vin de France. Martin Texier, figlio d'arte del noto Eric, ha iniziato a produrre vino nel 2014 dopo aver fatto tutt'altro nella vita. Ora possiede cinque ettari nella zona settentrionale del Rodano e coltiva le classiche varietà sia bianche che rosse. I suoli, variegati, si differenziano per la loro natura: argilla, calcare, gneiss, scisto e granito. Fermentazioni spontanee, senza solforosa. Questa cuvée è realizzata a partire da una vinificazione in acciaio, così come il conseguente affinamento. Vino di personalità.

**Vale da Capucha** - Quinta de S. José, Carvalhal (Lisboa) **PORTOGALLO**  
Arinto, Gouveio, Fernao Pires 2019  
Assemblaggio di uve a bacca bianca portoghesi, provengono da vigneti allevati su terreni argillosi-calcarei con fossili marini e conchiglie in profondità. Vinificazione in vasche d'acciaio usando solamente lieviti indigeni e affinamento a contatto con essi per almeno 12 mesi, a cui seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Alla guida della cantina il talentuoso Pedro Marques.

## VINI ROSATI

Vini ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

- Tenuta Biodinamica Mara** - San Clemente (RN) **ROMAGNA**  
"Maramato" 2019  
Sangiovese  
Rubicone IGT. Alcune ore di macerazione, fermentazione spontanea in tonneau di rovere per 90 giorni.  
12 mesi negli stessi per l'affinamento più 12 in bottiglia.
- La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Tournage Riant" 2022  
Gamay, Cabernet Franc, Cot, Grolleau  
Touraine AOC. Oltre a quanto scritto prima, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età. Siamo indubbiamente dinnanzi ad uno standard qualitativo impressionante. Assemblaggio di diverse varietà a bacca rossa tradizionalmente coltivate in questo territorio.
- Domaine Saint Nicolas** - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne) **FRANCIA - LOIRA**  
"Coup de Foudre" Rosé 2022  
Pinot Noir, Gamay, Negrette, Grolleau Gris  
Vin de France. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.
- E. Guigal** - Ampuis (Cote-Rotie) **FRANCIA - RODANO**  
Cotes du Rhone Rosé 2022  
Grenache, Syrah, Cinsault  
Cotes du Rhone AOC. Azienda iconica, fondata nel 1946 da Etienne Guigal. Nel 1995 acquista la storica cantina Chateau d'Ampuis, la cui lunga storia è strettamente legata alla denominazione Cote-Rotie. Dal 2003 i Guigal possiedono inoltre una tonnellerie privata, come ulteriore indice di grande ricerca e attenzione posta dalla famiglia in ogni componente facente parte la produzione dei loro iconici vini.  
Vino rosato ottenuto a partire dall'assemblaggio di diverse varietà vinificate in rosa, affinamento in contenitori di acciaio inox.
- Thalvin** - Zenata, Casablanca **MAROCCO**  
"Tandem" Rosé 2022  
Cinsault  
Vino rosato. La viticoltura in Marocco, nella fascia tra i monti dell'Atlante e il mare che ha Rabat e Casablanca come centri nevralgici, ha origine arcaica - rimonta ai Fenici e ai Romani - e dignità che va ben oltre l'esotico. Le uve arrivano dalla zona di origine denominata "Zenata", una delle più importanti delle 14 del paese nordafricano. Un rosato "di pressa" in questo caso, svolge fermentazione, da lieviti indigeni, e maturazione solo in acciaio.

## ORANGE WINES

Vini ottenuti a partire da una macerazione con le bucce

**Giorgio Mercandelli** - Canneto Pavese (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
"Orocoro" Bianco 2017

Varietà autoctone

Vino bianco. Un vino che unisce la visione di Giorgio Mercandelli, Oreste Sorgente e Sonia Doria del mondo nell'armonia di un'unica bottiglia. Giorgio coltiva piante di oltre 100 anni a Canneto Pavese, circa 10 ettari di vigna in stato di estrema naturalezza, le piante sono completamente lasciate a se stesse, nell'accezione più pura del termine, in quelli che lo stesso Giorgio chiama "vigneti-foresta", regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.

"Archetipo, Opera Liquida" Bianco 2019

Varietà autoctone

Vino bianco. Siamo a Canneto Pavese, tra vigne centenarie. Nessun intervento, nessun trattamento né sul suolo né sulla pianta. Niente zolfo e soprattutto niente rame, perché è il vignaiolo il vero artefice del lavoro di sintesi della pianta e nulla deve influenzare la luminosa purezza delle uve. Vino biotico.

**Antonio Camillo** - Manciano (GR) **TOSCANA**  
Procanico 2021

Toscana bianco IGT. Si parla di un vitigno autoctono toscano. La cantina prende il nome dall'omonimo proprietario, vignaiolo che, per decenni, si è sporcato le mani nella Maremma Toscana. I vigneti si estendono per circa nove ettari, e si trovano poco lontani da Capalbio. Sono composti da vecchie viti prevalentemente, con età media compresa tra i 40 e i 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione a contatto con le bucce, vino senza solfiti, non filtrato, con presenza di fondo all'interno della bottiglia. Purezza toscana.

**Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
"Lacher Prise" 2021

Gewurztraminer

Alsace AOC. Lucas Rieffel e la sua famiglia hanno convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si sono poi saldamente ancorati ai dettami della biodinamica dal '12. Lì a Mittelbergheim, un caleidoscopio geologico fatto di argille, marne, granito e calcare poggiato su antichi mari dai quali mutua una peculiare traccia marina e salina. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza. Le bucce rimangono a lungo a contatto con il mosto, portando in dote al vino maggior ricchezza sotto il profilo gusto-olfattivo.

**Blazic** - Dobrovo (Brda) **SLOVENIA**  
Rebula Selekcija 2018

Brda ZGP. Vigneto Medana, 14 giorni di macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea, 36 mesi in botti vecchie da 500 litri.

"Blaz Belo" 2016

30% Rebula, 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Sauvignon Brda ZGP. Vigne vecchie di 48 anni (Brda) e di 28 anni (Medana). 15 giorni di macerazione sulle bucce, lieviti indigeni. 48 mesi in botti vecchie da 500 litri.

# Vini rossi

## Red wines

### MONOVARIETALI

Vini rossi ottenuti a partire da una singola varietà\*

#### **CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC**

**Le Macchiole** - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**  
"Paleo" 2016

Cabernet Franc

Toscana IGT. Vino simbolo del bolgherese (nasceva come taglio bordolese nel 1989), poi diventa monovarietale nel 2001.

Fermentazione in cemento per 30 giorni, segue affinamento in barrique nuove per 20 mesi.

**Domaine De La Chevalerie** - Bourgueil **FRANCIA - LOIRA**  
"Busardières" 2014

Cabernet Franc

Bourgueil AOC. Vigne tra i 30 e i 70 anni in regime biodinamico.

Fermentazione da lieviti indigeni, in demi-muids (600 litri circa) dove avviene anche l'affinamento.

#### **GAMAY**

**Jean-Paul et Charly Thevenet** - Saint Jean d'Ardieres (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**  
"En Voiture Simone" 2021

Gamay

Regnié AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. "En voiture Simone" è un Gamay in purezza di rara eleganza, che ci parla di granito e grande succosità.

Morgon Vieilles Vignes 2020

Gamay

Morgon AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni.

**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**  
"Gamay Souvenir" 2021

Gamay

Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

## **MERLOT**

**Tenuta dell'Ornellaia** - Località Ornellaia, Bolgheri (LI) **TOSCANA**  
Masseto 2013  
Merlot 2016  
Toscana IGT. Deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti "massi", che si formano sulla superficie del vigneto. Vino iconico. Fermentazione in cemento e in barrique, dove segue l'affinamento per almeno 24 mesi. Chiudono il percorso ulteriori 12 mesi in bottiglia.

## **NEBBIOLO**

**AR.PE.PE.** - Sondrio (SO) **LOMBARDIA**  
Rosso di Valtellina 2021  
Chiavennasca  
Rosso di Valtellina DOC. Nato nel '03 in un'estate torrida, durissima per i vignaioli e per le vigne. Le uve erano inadatte per vinificazioni da lungo invecchiamento, così nacque un vino spensierato e libero. Vigneti compresi tra 350-600 metri di altitudine, esposti a sud-est. Macerazione in tini di legno (50 hl.) per circa 70 giorni, affinamento sempre in tini da 50 hl. ma anche in cemento per circa 5 mesi.

**Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
Barolo Serralunga 2016  
Nebbiolo  
Barolo DOCG. Dai cru Prapò, Cerretta e Lazzarito. 24 mesi in vecchie botti di rovere da 7 hl. Almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

**Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
Langhe Nebbiolo 2021  
Nebbiolo  
Langhe Nebbiolo DOC. Le uve provengono da differenti vigneti appartenenti all'azienda agricola, tutti situati a Monforte d'Alba. La prima annata prodotta risale al 2013. Selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni a contatto con le bucce. Primo affinamento in barriques e ulteriore affinamento in cemento.

Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano" 2013  
Nebbiolo  
Barolo DOCG. MGA Perno, vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe. Già proprietà del Vaticano. Primo affinamento in cemento a cui segue un lungo invecchiamento in barrique per 36 mesi.

**Muraje** - Carema (TO) **PIEMONTE**  
"Sumié" 2017  
95% Nebbiolo, 5% tra Neyret, Pignet e Ner d'Ala  
Carema DOC. Vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri. Fermentazione spontanea in cemento da 10 hl. Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

## **PINOT NERO**

**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)  
"Pinéro"

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
2019

Pinot Nero

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 27 mesi.

Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot Nero in purezza, che guarda fiero in direzione Borgogna. Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

**Podere della Civettaja** - Casina Rossa (AR)

**TOSCANA**

Pinot Nero

2020

Toscana IGT. Questo vino è la realizzazione concreta del sogno ad occhi aperti di Vincenzo Tommasi: dar vita in Toscana, nelle valli dell'Alto Casentino, ad espressioni di Pinot Nero in pieno stile borgognone.

Tre ettari di vigna in agricoltura biologica tutti coltivati a Pinot Nero, vinificato parcella per parcella singolarmente. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini aperti di rovere, maturazione per 12 mesi in barrique e poi 10 mesi in cemento, per concludere 9 mesi in bottiglia. Solforosa ai minimi termini.

**Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Côte d'Or)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Bourgogne Rouge

2020

Pinot Noir

Bourgogne Rouge AOC. Un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000. Regime poco interventista. Solforosa ai minimi termini. Espressività nipponica.

**Bernhard Huber** - Malterdingen

**GERMANIA - BADEN**

Spatburgunder

2017

Pinot Nero

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".

**DeLoach Vineyards** - Sonoma County

**STATI UNITI D'AMERICA - CALIFORNIA**

Pinot Noir "Finest Selection"

2015

Russian River Valley AVA. Fermentazione con lieviti indigeni in legno, affinamento in barrique per 15 mesi (14% nuove).

## **SANGIOVESE**

- Vigne dei Boschi** - Brisighella (RA) **ROMAGNA**  
"PoggioTura" 2017  
Sangiovese  
Ravenna Sangiovese IGT. Sangiovese interpretato in maniera  
corposa e profonda, affinato per 24 mesi in barrique di secondo  
passaggio più un anno in bottiglia.  
Viene prodotto nella "Vigna del Roccolo", con viti allevate ad  
alberello su terreni marnosi e calcarei, esposti ad est.  
Coltivazione biologica e biodinamica.  
Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni.
- Il Pratello** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**  
"Morana" 2014  
Sangiovese  
Forlì Sangiovese IGT. Vinificato con le uve della parte più bassa,  
coltivate su delle vigne in forte pendenza, con un dislivello di 80  
metri all'interno del singolo appezzamento. Siamo a 450/500 metri  
d'altitudine su suoli di origine marnoso-arenacea. Legno esausto.
- Tenuta Biodinamica Mara** - San Clemente (RN) **ROMAGNA**  
"Maramia" 2016  
Sangiovese 2015  
Rubicone IGT. Fermentazione in tini troncoconici per caduta  
e senza gestione delle temperature, attraverso l'ausilio di lieviti  
indigeni. Evolve sulle sue fecce fini per 16 mesi tra barrique  
e tonneaux, segue affinamento in bottiglia prolungato.
- Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI) **TOSCANA**  
Chianti Classico 2020  
Sangiovese  
Chianti Classico DOCG. Siamo in una delle zone più alte del CC, la  
tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti e venti  
ettari di vigneti, alcuni con oltre 60 anni di età.  
Fermentazione con lieviti indigeni anche a grappolo intero, lunga  
macerazione sulle bucce per circa 60 giorni.  
Affinamento in cemento e in parte in legno grande, vecchio e nuovo.
- Lungarotti** - Torgiano (PG) **UMBRIA**  
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva 2013  
Sangiovese  
Torgiano Rosso Riserva DOCG. Dal vigneto "Monticchio",  
fermenta in acciaio e matura un anno in barrique,  
segue un lungo invecchiamento in bottiglia.

## **ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE**

- Jermann** - Dolegna del Collio (GO) **FRIULI VENEZIA - GIULIA**  
"Pignacolusse" 2015  
Pignolo  
Venezia Giulia IGT. Affinamento per 24-30 mesi in barrique nuove.  
Viene messo in commercio solo un paio di anni dopo  
l'imbottigliamento.
- San Fereolo** - Dogliani (CN) **PIEMONTE**  
"Valdibà" Dolcetto di Dogliani 2010  
Dolcetto di Dogliani DOC. Biodinamica dal 2006.  
Vigne tra i 40-70 anni, situate a 400-500 metri di altitudine.  
Lieviti indigeni per la fermentazione in legno e l'affinamento  
(sulle fecce fini) per 6 mesi più un anno in bottiglia.
- Giuseppe Sedilesu** - Mamoiada (NU) **SARDEGNA**  
"Sartiu" 2018  
Cannonau di Mamoiada  
Cannonau di Sardegna DOC. Viti allevate ad alberello,  
fermentazione spontanea in acciaio, dove affina per  
circa un anno. Scarso contenuto di SO2.
- Tenute Dettori** - loc. Badde Nigolosu, Sennori (SS) **SARDEGNA**  
"Tenores" 2014  
Cannonau (Retagliadu Nieddu)  
Romangia IGT. Vigna "Tenores" nel comune di Sennori, ad alberello.  
Viticoltura biodinamica, fermentazione spontanea in cemento e  
affinamento nello stesso ed in vetro per almeno 44 mesi.
- Pietradolce** - Castiglione di Sicilia (CT) **SICILIA**  
"Contrada Rampante" 2017  
Nerello Mascalese  
Etna Rosso DOC. Uve raccolte da viti di circa 80-90 anni di età  
coltivate ad alberello pre-phylloxera a 850 metri, affina per  
14 mesi in tonneaux di rovere.
- Hartmann Donà** - Merano (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Liquid Stone - Granit" 2020  
Vernatsch - Schiava  
Mitterberg IGT. Dalla radice all'acino. I vini di Hartmann, della  
gamma Liquid Stone, trasferiscono in modo puro e autentico  
tutta la diversità dei vari terreni viticoli nel bicchiere.  
Granit: vulcanico.
- Tenuta di Saragano** - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG) **UMBRIA**  
Montefalco Sagrantino 2016  
Sagrantino  
Montefalco Sagrantino DOCG. Vigne situate a 500 metri  
d'altitudine, vicine a Montefalco, vecchie di 40 anni.  
Primo anno di produzione nel 1954.  
2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.

## ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETA'

Vini rossi ottenuti a partire da diverse varietà

### **Giorgio Mercandelli** - Canneto Pavese (PV)

**LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
2017

“Orocoro” Rosso

Varietà autoctone

Vino rosso. Un vino che unisce la visione di Giorgio Mercandelli, Oreste Sorgente e Sonia Doria del mondo nell'armonia di un'unica bottiglia. Giorgio coltiva piante di oltre 100 anni a Canneto Pavese, circa 10 ettari di vigna in stato di estrema naturalezza, le piante sono completamente lasciate a se stesse, regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.

“Lanthano” Rosso

2013

Varietà autoctone

Vino rosso. Siamo a Canneto Pavese, tra vigne centenarie. Nessun intervento, nessun trattamento né sul suolo né sulla pianta. Niente zolfo e soprattutto niente rame, perché è il vignaiolo il vero artefice del lavoro di sintesi della pianta e nulla deve influenzare la luminosa purezza delle uve. Vino biotico.

### **Rovellotti** - Ghemme (NO)

**PIEMONTE**

“Chioso dei Pomi”

2015

85% Nebbiolo, 15% Vespolina

Ghemme DOCG. Secondo la tradizione millenaria questo vino nasce dalla vinificazione di uve Nebbiolo e Vespolina. Resa di 50 q./ha. Affinato per almeno 36 mesi in grandi e medie botti di rovere svizzero e altri 9 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

### **Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Côte d'Or)

**FRANCIA - BORGOGNA**

Bourgogne Passe-tout-Grains

2020

Gamay, Pinot Noir

Bourgogne Passe-tout-Grains AOC. Un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000. Regime poco interventista. Solforosa ai minimi termini. Espressività nipponica.

## **TAGLIO BORDOLESE**

### **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

“Maurizio Zanella”

2019

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche

certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 19 mesi.

Un grande taglio bordolese la cui prima annata risale al 1981.

Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.