

Catalogo 2024



**Dal 1947
portiamo avanti una
tradizione di eccellenza.**

Indice

Champagne

Da pag 4 a pagina 9

Vini Francia

Da pag 10 a pagina 35

Vini Italia

Da pag 36 a pagina 39

Vini Spagna & Germania

Da pag 40 a pagina 43

Distillati

Da pag 44 a pagina 55

Vini Liquorosi

Da pag 56 a pagina 57

Birre

Da pag 58 a pagina 59

DUVAL-LEROY



BOUVET LADUBAY



TRIMBACH



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE



BROCARD



DOMAINE CHATELAIN



PASQUIER DESVIGNES



DOMAINE DE LA VOUGERAIE



CHÂTEAU LAROQUE



CHÂTEAU HAUT COUSTET



DOMAINE FILLIATREAU



PICECH



CASTELLO DONORATICO



LA RIOIA ALTA S.A.



MOSEL HEINRICHSHOF



PIERRE DE SEGNONZAC



CALVADOS LÉ PÈRE JULES



CALVADOS DARON



VINTAGE MALT WHISKY



RHUM KANIKÉ



RON DON ESTEBAN 1881



GIN N°0



ARMAGNAC CERBOIS



PORTO BARROS



BRASSERIE DU MONT-BLANC



Duval-Leroy



Brut Blanc De Blancs

Vitigno: 100% Chardonnay - Blanc des Blancs

Crus: Beaunay, Sézanne, Bethon, Glannes, Vitry en Perthos, Bassuet, Montgueux, Epernay, Vetus, Chouilly

Assemblage: Assemblage da 10 a 12 crus de la Cote des Blancs, regione di Sezanne e Epernay.

Colore: Colore dorato con riflessi verdolini, bolla finissima. In bocca questo Pur Chardonnay è perfettamente equilibrato tra finezza e potenza, sviluppa aromi di fiori bianchi e limone.

Invecchiamento: minimo 4 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



Brut Reserve

Vitigno: 60 % Pinot Noir - 30 % Pinot Meunier - 10 % Chardonnay

Dal 1859 la famiglia Duval-Leroy elabora con passione ed affina la qualità del suo Champagne Brut Réserve.

In questa cuvée si riconosce tutta la potenza del carattere unico e universale di uno champagne "haut de gamme". Perfettamente equilibrato tra finezza e potenza, sviluppa aromi di cioccolato fondente, cannella, fichi gialli e esprime una vinosità che avvolge sottilmente la bocca. E' il solo Champagne classificatosi nella Top 100 del Wine Spectator nel 2008.

Abbinamenti: è il vino ideale per l'aperitivo, e accompagna delicatamente le carni bianche.

Invecchiamento: minimo 2 anni sui lieviti

Dosaggio: 8 g/l



Fleur de Champagne 1er Cru

Vitigno: 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Dal 1911, con l'ufficializzazione della scala dei crus, Raymond Duval-Leroy, desideroso di rendere omaggio ai suoi predecessori, creò un vino d'eccezione. Fu il primo ad elaborare uno champagne assemblando i vitigni Chardonnay e Pinot Noir selezionati esclusivamente nei villaggi classificati Grand Cru e Premier Cru della Grande Vallée de la Marne, della Montaigne de Reims e della Côte des Blancs.

In occasione della prima degustazione, Raymond Duval-Leroy individuò un aroma di fiori bianchi che esalava un profumo evocatore della "fleur de vigne".

Abbinamenti: carpaccio e aragosta

Invecchiamento: oltre 6 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



Blanc de Blancs Grand Cru Prestige

Vitigno: 100% Chardonnay da 6 villaggi Grand Cru della Côte des blancs

Dal 1859 la Famiglia Duval-Leroy cura un domaine d'eccezione nella Côte des Blancs, territorio di grandissimi Chardonnay. Questa cuvée è l'affermazione dello stile Duval-Leroy, esaltato da una squisita freschezza. Espressione sublime degli Chardonnays delle migliori parcelle Grand Cru. Il naso rivela aromi complessi di fiori bianchi, mandarino, mandorle tostate. Alla bocca questo grande vino è vellutato e morbido, caratterizzato da grande equilibrio. La forma di questa bottiglia è stata concepita per garantire una qualità perfetta. La scelta del colore scuro del vetro permette di evitare il rischio del "goût de lumière" provocato dagli ultravioletti sui vini bianchi.

Invecchiamento: minimo 12 anni sui lieviti

Dosaggio: 3 g/l



Extra Brut Prestige

Vini di riserva: 45%
Vitigno: 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Crus Côte des Blancs: Avize, Vertus, Chouilly, le Mesnil sur Oger. Montaigne de Reims : Ambonnay, Bouzy, Trépail, Verzenay, Verzy, Ludes, Rilly La Montagne. Vallée de la Marne : Mareuil sur Ay, Avenay Val d'Or, Cumières. Assemblata unicamente a partire da uve Premier e Grand Cru questa nuova cuvée della Maison esprime uno champagne allo stato puro che, unendo audacemente un giusto equilibrio gustativo e un carattere di classe, apre con armonia il pasto. Al naso esala aromi di frutti e di fiori bianchi, biancospino e caprifoglio, aprendosi poi verso note di mandorla e di pane tostato. Elegante e delicato, questo champagne è caratterizzato da una grande purezza e si abbina perfettamente ai frutti di mare, al sushi, ma anche a un parmigiano poco stagionato o a un prosciutto patà negra. Perlage fine e persistente.

Invecchiamento: minimo 2 annui sui lieviti

Dosaggio: 5 g/l



Rosé Prestige

Un Pinot Noir vinificato in rosa per macerazione de saignée e poi unito allo Chardonnay della sola Côte des Blancs in proporzione segreta per sostenere la trama acida. La delicatezza del perlage finissimo ed il suo colore salmonato affascinano lo sguardo. Questo assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay si esalta in nuances ambrate. Il bouquet libera un ampio ventaglio aromatico, ciliegie selvatiche, fichi, con una nota di zenzero e geranio. Dotato di una solida maturità e di un equilibrio armonico, rappresenta l'omaggio più bello che Duval-Leroy possa offrire agli estimatori dei grandi rosés. L'elegante bottiglia è stata creata da Madame Carol Duval-Leroy.

Invecchiamento: minimo 2 anni sui lieviti

Dosaggio: 7 g/l

Duval-Leroy

Duval-Leroy con sede a Vertus è la più importante Maison della Côte des Blancs, dove vengono prodotti i vini più fini ed eleganti della Champagne.

Possiede 200 ettari di vigneti nel territorio dei Grand Cru e la sua produzione si attesta su 2 milioni di bottiglie all'anno".

Duval-Leroy, fondata nel 1859 è totalmente di proprietà familiare da sei generazioni e crea i suoi Champagne con spirito raffinato e innovativo su tutti i fronti: qualità, costanza, collaborazione consolidata con i sommelier e gli chef più importanti.

È partner ufficiale della prestigiosa catena Relais & Chateaux oltre al prestigioso istituto Paul Bocuse dell'omonimo chef francese 3 stelle Michelin.

È guidata dalla "femme de champagne" Madame Carol Duval-Leroy che con i suoi tre figli ha saputo valorizzare il marchio con particolare attenzione a ogni singola cuvée proposta. L'attenzione costante al rispetto del terroir ed alla sua valorizzazione rendono Duval-Leroy una delle più prestigiose Maison di Champagne.

Femme De Champagne Grand Cru

Vitigno: 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Struttura fine e delicata per questa cuvée che regala un vino di finezza e complessità aromatica eccezionale. È il riflesso dell'eleganza e della ricerca dei migliori crus per una degustazione indimenticabile. Composto dall'80% di Chardonnay e dal 20% di Pinot Noir, Femme de Champagne Brut Grand Cru è il risultato di un delicato assemblaggio delle migliori parcelle Grand Cru della Champagne (Avize, Chouilly, Le Mesnil sur Oger, Ambonnay). Colore giallo luminoso. Al naso note d'agrumi, di biscotti tostati, aromi di fiori e frutti gialli (pesca di vigna, albicocca, mela cotogna). In bocca un sapore seducente di nocciola riveste le note fiorite di caprifoglio, di scorze e di frutti gialli.

Invecchiamento: minimo 14 anni sui lieviti
Dosaggio: 5 g/l



Pack 3 Bottiglie

Set di tre bottiglie: Brut reserve, Fleur e Rosé.



Pack 2 Bottiglie

Femme De Champagne Rosé De Saignée 2006 Grand Cru

Vitigno: 100% Pinot Noir

Nata dal lavoro meticoloso di Carol Duval-Leroy insieme a Sandrine Logette, chef de cave, la cuvée Femme de Champagne Rosé de Saignée è l'emblema di tutto il savoir-faire della Maison Duval-Leroy. Sono state selezionate le parcelle migliori di pinot Noir Grand Cru e le bacche sono state vinificate secondo il metodo più esigente e senza compromessi per ottenere il colore rosa più puro e le sensazioni più delicate. Riposa in cantina per 6 anni prima di essere dosato a 3 g/l. Il millesimo 2007 rivela note complesse, una bellissima espressione del Pinot Noir, ricco, fruttato (granatina di amarena, frutti di bosco selvatici) e floreale. La bocca è cremosa ma tesa, freschissima, valorizzata da una splendida bollicina.

Uno champagne dalla personalità seducente e sottile: da antologia!

Invecchiamento: da 8 a 10 anni
Dosaggio: 3 g/l



Duval-Leroy



Colonna Espositiva

Dedicata agli ambasciatori
Femme de Champagne



Femme 1996

Vitigno: 79% Chardonnay -
21% Pinot Noir

Il 7% di questo assemblaggio è vinificato in botti di quercia per donare struttura e setosità. Grands Crus: Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le Mesnil sur Oger, Ay e Bouzy. Perlage fine e persistente. Al naso note d'agrumi, miele di tiglio, mineralità, brioches, nocciola e spunti fumé. In bocca ampiezza e profondità. Equilibrio gustativo, freschezza e struttura nello sviluppo, sapidità e lunghezza nel finale. Con questa cuvée dalle qualità indiscutibilmente uniche la Maison Duval-Leroy apre le sue porte ad una degustazione indimenticabile. Dégorgement tardif (gennaio 2017) dopo un invecchiamento di 20 anni sui lieviti nelle cantine di Vertus.

Invecchiamento: 20 anni
Dosaggio: 4,5 g/l
Disponibilità limitata



Femme 2002

Vitigno: 95% Chardonnay -
5% Pinot Noir

2002 è stato un anno di maturità eccezionale per tutta la Champagne. 20% di questo assemblaggio è stato vinificato in botti di quercia per donare struttura e setosità, sono 4 i Grand cru di Chardonnay : Avize, Cramant, Les Mesnil sur Oger, Oger. 1 Grand cru per il Pinot nero: Ambonnay. Vinificazione separata delle parcelle di Grand cru in vasche inox e botti di legno. Al naso rivela note d'agrumi come il mandarino, che si fondono in fini note boisées.

Invecchiamento: Oltre 6 anni nelle Crayères, degorgement tardif (inizio 2019)
Dosaggio: Non dosato

Précieuses Parcelles

La famiglia Duval-Leroy seleziona ogni anno alcune parcelle per sublimare il carattere del territorio, una selezione che si adatta ed evolve nel tempo secondo il gusto di Carol, Julien, Charles e Louis Duval-Leroy: "Le Précieuses Parcelles sono il nostro ringraziamento alla terra ed alla sua espressione unita al lavoro e all'intelligenza della mano che scolpisce la vigna affinché possa offrire il suo meglio".



Clos Des Bouveries 2006

Vitigno: 100% Chardonnay

Dosaggio: 2 g/l



Petit Meslier 2008

Vitigno: 100% Petit Meslier

Dosaggio: 2,5 g/l



Cumières 2005

Vitigno: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 4 g/l



Bouzy 2007

Vitigno: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 3 g/l

Bouvet Ladubay

La Casa BOUVET nasce nel 1851 a Saumur diventando presto una delle prime produttrici di vino elaborato secondo il metodo tradizionale in Francia ed è oggi riconosciuta come un vero e proprio gioiello della Valle della Loira. Vini di assoluta eccellenza che riflettono perfettamente l'ambiente e il terreno in cui sono situati i vigneti di Chardonnay, Cabernet Franc e Chenin Blanc. Il perlage è fine e persistente per questo spumante dall'impareggiabile rapporto qualità/prezzo.

La gamma si apre con lo Chardonnay di colore giallo tenue e riflessi verdi, aromi floreali e bocca dalla particolare rotondità; Brut di acidità moderata.

Il 1851 di colore giallo brillante è dominato da una prevalenza di frutti al naso per un Brut di grande finezza.

Most awarded Sparkling Wine House in France outside Champagne! Saphir brut vintage:

'N 2016 Champagne & Sparkling Wine World Championships by Tom Stevenson (Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine) & Essi Avellan MW

'N Decanter, september 2017 issue : 92 points

'N Guide des Vins Bettane+Desseauve 2018: 15,5/20



Bouvet Chardonnay

Vitigno: Chardonnay

La prima fermentazione è effettuata in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate. Filtrazione prima dell'imbottigliamento. Aromi tipici di frutti chardonnay, acidità moderata e rotondità in bocca, elegante e fine.



Bouvet Brut 1851

Vitigno: Chenin blanc

La prima fermentazione è effettuata in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate. Filtrazione prima dell'imbottigliamento. Remuage, dégorgement à la glace, dosage Brut. Al naso sentori dominanti di frutta, fiori bianchi e acacia, un brut non aggressivo, ma di grande finezza.



Bouvet Rosé Brut

Vitigno: Cabernet Franc

Prima fermentazione è effettuata in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate. Il Cabernet dona struttura al palato con note di ribes nero e mela cotogna. Perlage fine, bouquet di bacche mature con persistente aroma di pesca di vigna.



Crémant De Loire

Vitigno: Chenin - Chardonnay

La prima fermentazione è effettuata in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate. Filtrazione prima dell'imbottigliamento. Colore leggermente ambrato, bolle fini. Naso fruttato, miele. Buona persistenza e lunghezza in bocca.



Brut Zéro

Vitigno: Chenin - Chardonnay

Prima fermentazione in botti di quercia. Remuage, dégorgement à la glace, dosage zero. 36 mesi sui lieviti. Naso fine con sentori di "mele mirabelles" per finire su note boisées di quercia, bocca fresca e bolla fine.



Saphir Brut Vintage

Vitigno: Chenin - Chardonnay

La prima fermentazione è effettuata in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate. Filtrazione prima dell'imbottigliamento. Remuage, dégorgement à la glace, dosage Brut 24 mesi sui lieviti. Uno dei primi vini a ottenere l'appellazione AOC in Francia, nel suo bouquet si mischiano frutti bianchi, pesca, acacia, miele, e noisette.

LOIRA

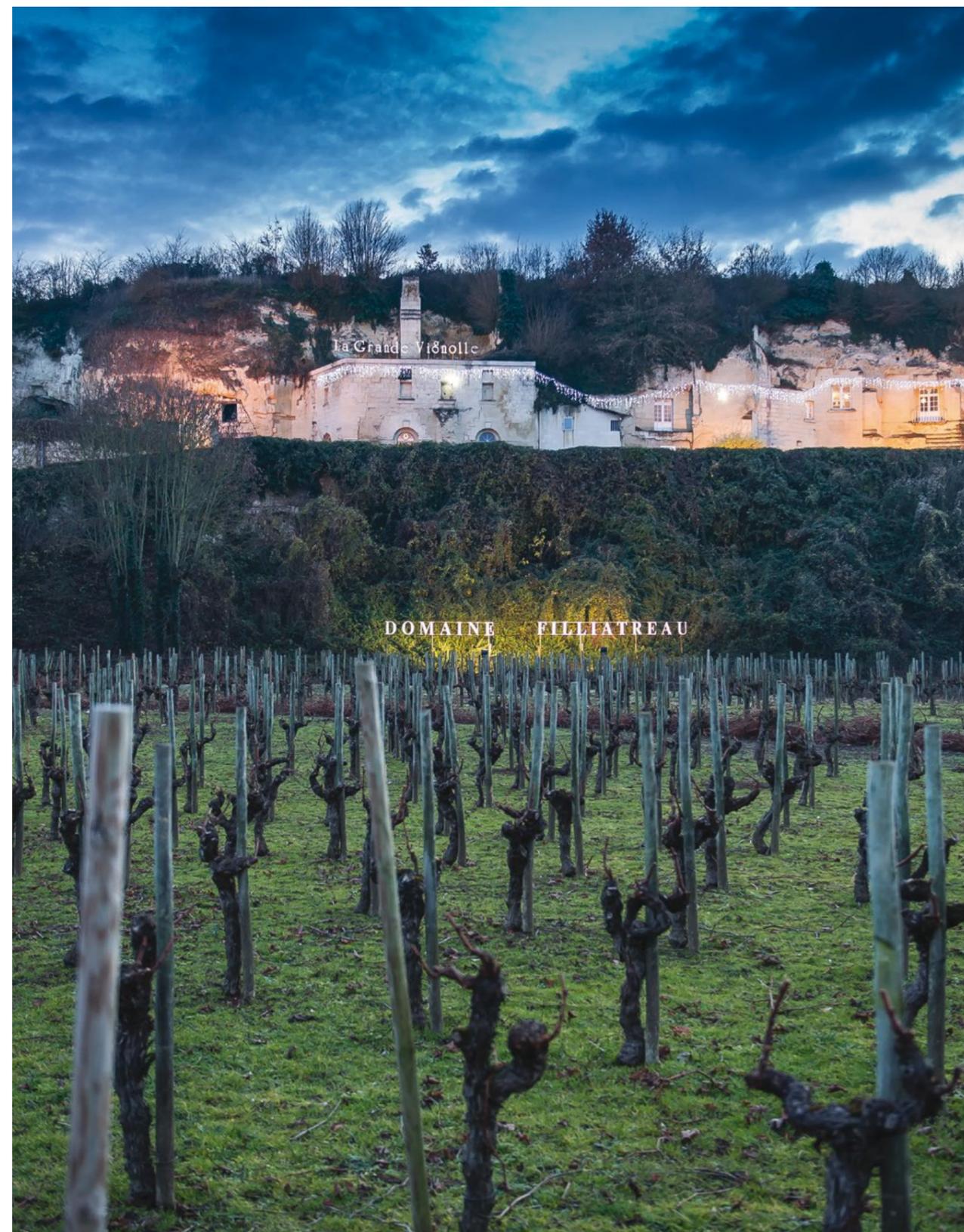
Domaine Filliatreau

Le vigne dello Château Fouquet si trovano a Brézé, circa 10 Km ad est di Saumur su un suolo argillo-calcareo. Sono vigne di 30 anni e dal 1998 sono coltivate secondo le regole dell'agricoltura biologica.

Château Fouquet Saumur Rouge 2020

 Vitigno: Cabernet franc

Vino di una freschezza unica che si sposa con tutte le culture culinarie. Elegante e vellutato, dai tannini delicati a predominanza di frutti rossi. Bella rotondità tipica dei vini rossi della Loira.



Trimbach

Trimbach dal 1626 è una delle poche famose Maison che può ancora vantare un'impostazione artigianale.

Si contraddistingue nel territorio per la sua vinificazione senza "malolattica" orientamento

ben poco seguito in Alsazia che conferisce al vino un sentore profumato ma secco come nel caso del Riesling dal bouquet delicato con note fruttate e una vivacità naturale che animano la sua eccezionale ricchezza.



Gewurztraminer

Vino secco di grande struttura, gradazione alcolica circa 13,5% ben bilanciato da una matura acidità grazie al noto micro-clima di cui gode la zona.



Riesling

Al naso sviluppa un tocco minerale associato a una buona maturazione ed acidità, pronto da bere ma potrà godere di altri 5 anni di invecchiamento e sarà più complesso col tempo.



Pinot Blanc

Vitigno: 70% Auxerrois e 30% Pinot blanc

Elegante ma facile da bere, morbido dopo il sorso è di media struttura con una buona acidità fruttata.



Pinot Gris Reserve

Uno dei più rinomati vitigni Alzaziani unisce il frutto robusto a sentori inebrianti secchi; carattere generoso con una punta di fumé. Invecchiamento da 5 a 10 anni.



Muscat Reserve

Vitigno: 90% Muscat Ottonel 10% Muscat d'Alsace

Fermentazione in vasche d'acciaio inossidabile termoregolate-no malolattica, è un vino che si beve giovane.



Pinot Noir Reserve

Per preservare il frutto e la finezza non passa in barrique, combina leggerezza e freschezza al palato. Potenziale di invecchiamento da 3 a 5 anni.

Pinot Noir Cuve 7

Proviene dai migliori terroirs in particolare dal lieu dit "Rotenberg" prodotto solo nelle migliori annate, più completo e strutturato questo Pinot Noir si esprime attraverso favolosi aromi di frutti rossi, ribes e more.

Trimbach

Le riserve personali



Riesling "Frederic Emile"

Firma della Maison Trimbach da un secolo segue il suo stile secco, preciso e elegante. Non passa in legno per non nascondere il suo lato salino e la purezza dei frutti. Potenza d'invecchiamento 15 anni.

Bettane & Desseauve 2017: 20/20

Gewurztraminer "Cuvée Des Seigneurs De Ribeauvierre"

Vendemmia manuale e pigiatura soffice il vino entra in cave per gravità e chiarificato naturalmente prima della fermentazione. Al naso spezie, maturo ma non dolce, molto persistente ha un potere d'invecchiamento di oltre 10 anni.

Pinot Gris "Reserve Personelle"

Da terreni argillosi-calcarei, naso ricco e fragrante (pera,mango) al palato frutti maturi, buona acidità da abbinare con piatti orientali.

Riesling "Clos Ste Hune"

Leggendario, giudicato da molti sommelier come il Riesling migliore del mondo questo vino proviene dal gran cru "Rosacker" a Hunawhir di suolo calcareo e si estende per 1,76 ettari.

Di proprietà dei Trimbach da oltre 200 anni questi vigneti generano circa 8000 bottiglie all'anno che fanno sognare gli appassionati e collezionisti di tutto il mondo. Puro-dritto-preciso.

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Riesling "Sélection De Vieilles Vignes"

Vino con un acidità più 'accessibile' rispetto al cugino "Réserve", è ricco e grasso ma secco, grande intensità aromatica e gustativa.

Zuccheri residui: 7,2 g/l

Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

Nato per soddisfare gli amanti di questo vino dolce che mostra eleganza grazie anche alla sua naturale acidità. Potenziale di invecchiamento oltre 20 anni.

Zuccheri residui: 64,4 g/l

Trimbach

Le riserve da collezione



Riesling Grand Cru Geisberg

Il Geisberg è un gioiello dell'Alsazia: situato tra altri 2 grand cru sulla faglia geologica di Ribeauvillé, il sottosuolo calcareo e arenoso, le sue vecchie vigne, l'esposizione in pieno sud ed i piccoli terrazzamenti a forte pendenza ne fanno un territorio unico e complesso di solamente 8,5 ettari. Il Riesling è di grande intensità e di bella energia e finezza. Un vino gastronomico con un grande potenziale di invecchiamento, tra i 10 ed i 30 anni nei millesimi migliori.



Riesling Grand Cru Brand

Il Grand Cru Brand a Turckheim è uno dei più rinomati in Alsazia. Si estende su 58 ha ed è esposto a sud/sud-est. Il suo terreno caldo (Brand significa fuoco) è formato da granito a due miche. Questa parcella di quasi 1 ha è 100% riesling e le vigne hanno un'età media di 65 anni. Bouquet netto, ricco di agrumi e di frutti esotici. In bocca è generoso, concentrato, ampio ma con una bella tensione. Il terreno granitico gli conferisce la sua precisione ed il bel finale salino. Svilupperà ulteriormente il suo potenziale per una buona decina d'anni.



Riesling Grand Cru Mandelberg

Grand Cru Mandelberg a Mittelwihr, 1 ettaro di vigne di oltre 60 anni su suolo marno-calcareo e ciottoloso. Pendio con esposizione sud sud-est, uno dei 3 soli grand cru alsaziani non inclinato verso le colline sotto i Vosgi, quindi meno ombreggiato, beneficia della frescura proveniente dalla valle e dalla foresta. Vitigno 100% Riesling, la vivacità e la freschezza di questa varietà di uve permette di evidenziare questo terroir caldo e soleggiato conferendogli una piacevole tonicità che gli si addice perfettamente.



Riesling Grand Cru Schlossberg

Grand Cru Schlossberg a Kientzheim, 2 ettari di cui solamente 1,6 ettari su terrazze orizzontali al di sotto del castello. Vitigno 100% Riesling, di qualità superba su questo territorio assolato e temperato dai venti freschi che scendono dalla valle. Suolo ciottoloso e argilloso, ricco di elementi minerali con una debole ritenzione idrica, granito e gneiss. Esposizione sud. Il vitigno ha un'età media di oltre 35 anni. Delizioso giovane su aromi aerei e fruttati, guadagnerà in ampiezza e complessità col tempo. Potenziale di invecchiamento di oltre 15 anni, momento in cui il terroir prenderà il sopravvento, mineralità e profondità.

Château Sainte Roseline

Château Sainte Roseline, con sede ad Arcs-Sur-Argens vicino alla baia di Saint-Tropez, deve la sua notorietà alla famosa cappella dell'XI secolo classificata come monumento storico nel 1980, in cui sono conservate le reliquie della Santa Madre Priora dell'Abbazia, ed al chiostro del XII secolo.

L'attività vinicola della tenuta si sviluppa sin dal XIV secolo e nel **1955** Château Sainte Roseline è uno dei primi **Crus Classés della Provenza**, rimanendo a oggi uno degli unici **17 Cru Classés della regione su 600 produttori**.

Il vigneto gode di un terroir eccezionale: i terreni argillosi-calcarei e la presenza di una sorgente di acqua profonda all'interno della tenuta consentono un nutrimento controllato delle viti, garanzia di ottenere grandi vini.

Oggi la proprietà conta 160 ettari di cui **110 AOP Côtes de Provence Cru Classé** oltre ad essere **Certificato Bio + Certificato HVE 3 + Certificato Vigneron Engagé** dove vengono coltivati 11 vitigni (i principali: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Rolle e Sémillon).

Il 2024 segna il **30° anniversario** della rinascita di Château Sainte Roseline: una magnifica storia di famiglia, con una passione per la viticoltura ragionata tramandata di generazione in generazione.



Certificazioni



Roseline Presige

 **Vitigno: Cinsault 40% - Grenache 40% - Syrah 15% - Carignan 5%**

Rosé profumato e intenso. Acini pressati delicatamente, evitando così l'estrazione dei tannini. Il succo d'uva si deposita prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Temperature mantenute tra i 16 ed i 18°C durante tutta la fermentazione, la cui durata varia dai 10 ai 14 giorni. Successivamente i vini vengono privati delle fecce grosse, quindi refrigerati, consentendo di bloccare la fermentazione malolattica e di rendere più efficace la chiarifica. La massima cura viene posta durante l'imbottigliamento, che avviene in atmosfera inerte tramite gas.

Colore rosa tenue con riflessi cristallini.



Lampe De Meduse Cru Classé

 **Vitigno: Grenache 35%, Cinsault 30%, Tibouren 20%, Mourvèdre 10%, Syrah 5%**

Raccolta dell'uva su nastro per evitare il deterioramento degli acini, poi accuratamente selezionati e diraspati. Caricamento delle presse pneumatiche per gravità al riparo dall'ossigeno, preservando così tutto il potenziale del raccolto. Stabilizzazione a freddo dei mosti per un periodo compreso tra 5 e 10 giorni a seconda del vitigno e decantazione per ottenere succhi limpidi. Fermentazione alcolica tra i 10 e i 14 giorni con controllo della temperatura e successivo affinamento sui lieviti con batonnage. Colore rosa tenue con riflessi perlati. Note di fiori di rosa, agrumi (scorza di limone) finale su note di fragola e caramella.



Collection Cru Classé

 **Vitigno: Tibouren 40%, Mourvèdre 30%, Grenache 30%**

Raccolta dell'uva su nastro per evitare il deterioramento degli acini, poi accuratamente selezionati e diraspati. Stabilizzazione a freddo dei mosti per un periodo compreso tra 10 e 15 giorni a seconda del vitigno e decantazione per ottenere succhi limpidi. Fermentazione alcolica per circa 10 giorni a temperature costanti tra i 14 ed i 18°C. I vini vengono poi refrigerati per bloccare la fermentazione malolattica e successivo affinamento sui lieviti con batonnage. Colore rosa chiaro con riflessi salmone. Naso intenso che rivela belle note di agrumi e di rosmarino. La bocca è rotonda ed equilibrata con una bella persistenza aromatica.



La Chapelle Cru Classé

 **Vitigno: Mourvèdre 85%, Grenache 15%, Rolle 5%**

Acini pressati delicatamente mediante presse pneumatiche inerti evitando così l'ossidazione. Stabilizzazione a freddo dei mosti per un periodo compreso tra 10 e 15 giorni a seconda del vitigno e decantazione per ottenere succhi limpidi. Fermentazione dei mosti per il 40% in tini di legno e la restante parte in acciaio inox, per conferire grande complessità al vino. Temperature controllate durante tutta la fermentazione alcolica per ottimizzare l'espressione aromatica. Affinamento sui lieviti con batonnage. Un bouquet aromatico che rivela delicate note di frutta esotica (litchi), rosmarino e pesca bianca. Al palato seduce con la sua precisione e vivacità.

Jean-Marc Brocard



Jean-Marc Brocard nacque nel 1946 a Chaudenay-le-Château in Côte d'Or. Alla fine degli anni sessanta l'incontro con la sua futura moglie e la sua famiglia, viticoltori a Saint-Bris-le-Vineux, lo portò a lavorare nella loro azienda vitivinicola. Fin dall'inizio, Jean-Marc Brocard s'impegna in favore di una viticoltura che rispetti l'ambiente. Nel 1997 una parcella

di 11 ettari di Chablis viene sviluppata con agricoltura biologica e biodinamica. Oggi 60 ettari sono certificati in agricoltura biologica e 40 ettari in biodinamica.

Ciò rende il Domaine Jean-Marc Brocard uno dei primi produttori di vino in agricoltura biologica nella regione dello Chablis e in tutta la Borgogna.



Chablis Jean-Marc Brocard

Vino che sposa con grande eleganza note d'agrumi giovani e mineralità iodata del terreno. Colore dorato con riflessi verdi argentati. La bocca è rotonda e golosa. Torchiatura pneumatica. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni, a temperatura controllata e in vasche inox. Fermentazione malolattica 100%.



Chablis Sainte Claire

Esprime con finezza la pura tipicità del territorio dello Chablis: il Kimméridgien. Dal vitigno Chardonnay, questa cuvée esprime forza, precisione, freschezza. La fermentazione alcolica è fatta con lieviti indigeni. Il vino è invecchiato in tini di acciaio inox per 10 mesi. Al naso note di agrumi e di frutti gialli, in bocca è avvolgente ed equilibrato. Un vino preciso e goloso. Fermentazione malolattica 100%.



1er Cru Mont De Milieu

Esposizione a sud/sud-est, questa parcella beneficia di una temperatura media più elevata e di una esposizione al sole maggiore rispetto agli altri 1er Cru. Vino elegante con note di frutta gialla matura, fiori d'acacia, pepe verde, vaniglia e note tostate con un finale minerale. Fermentazione malolattica 100%.



1er Cru Montée De Tonnerre

Situato a destra della vallata dei Grand Cru, lo Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre è certamente il più completo dei Premier Cru. La sua concentrazione di mineralità, l'aspetto floreale e la ricchezza, ne fanno un vino dal grande potenziale di invecchiamento. Al naso note di limone, pepe verde, scorza d'arancia con una bella energia. In bocca note tostate, struttura avvolgente e solida. Fermentazione malolattica 100%.



1er Cru Vau De Vey

Le vigne del Premier Cru Vau de Vey sono arroccate su un pendio molto ripido. Situato sulla riva sinistra del fiume Serein ed esposto ad Est, questo terroir dona dei vini di grande delicatezza, ricchi, accompagnati da una spiccata mineralità. Colore dorato, è un vino netto e preciso, salino e morbido, note di anice. Il finale è caldo e armonico. Fermentazione malolattica 100%.



Grand Cru Vaudésir

Tra tutti i Grands Crus dello Chablis, il Vaudésir è il più delicato. Seduce grazie al suo carattere vivace ed elegante. I pendii della valle del Vaudésir sono inclinati ed esprimono una mineralità fine. Note d'arancia, di vaniglia e di spezie: un vino potente e persistente. Fermentazione malolattica 100%.

Domaine Chatelain

Questi vini creativi ma in grado di preservare la saggezza del territorio della Loira, sono prodotti dalla famiglia di viticoltori Chatelain sin dal 1630 giunti oggi all' 11esima generazione. Le uve Sauvignon in purezza, regalano un

naso elegante con sentori che richiamano ricchi aromi di pietra focaia, vaniglia, frutti maturi. Sono vini profumati, minerali e di grande personalità, con buona capacità di invecchiamento.

Pouilly Fumé Harmonie

 Vitigno: Sauvignon

Terreni argillosi calcarei che donano al vino un aroma minerale tipico del suolo d'origine. Vinificato in vasche inox a temperatura controllata (16-18 gradi). Naso elegante con sentori che richiamano ricchi aromi di pietra focaia, vaniglia, frutti maturi.



Pouilly Fumé Les Charmes

 Vitigno: Sauvignon

Terreno 50% argillo-siliceo, 50% argillo-calcareo a tendenza kimméridgien. Vinificato in vasche inox con controllo della temperatura (tra 16° e 18°). Il 25% della cuvée è affinata in botti di quercia per 9 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio. Naso molto definito e fine con sentori di vaniglia e pane tostato. Bocca rotonda e strutturata con una bella mineralità.



Pouilly Fumé Prestige

 Vitigno: Sauvignon

Terreno 70% argillo-calcareo e 30% argillo-siliceo. Età delle vigne 35-40 anni, questa cuvée è elaborata esclusivamente con le più vecchie vigne del Domaine. Grande ricchezza aromatica, pietra focaia, frutti maturi, miele. Bellissimo equilibrio in bocca, ricchezza, potenza ed eleganza.



Sancerre Selection

 Vitigno: Sauvignon

Propone profumi di limone maturo e pompelmo, bocca piacevole, buona lunghezza, leggermente mentolato (carni bianche, pesci, formaggi di capra).

Pasquier Desvignes

L'azienda vinicola PASQUIER DESVIGNES è stata fondata nel 1420 ed è la più antica di Francia nel territorio del BEAUJOLAIS ma attenta ad una continua innovazione per il miglioramento delle sue tecnologie produttive.

Châteauneuf Du Pape

 **Vitigno:** Syrah - Grenache - Mourvedre

Origine: Vaucluse, appellazione prestigiosa nel sud della valle del Rodano .

Vinificazione: Fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata e pressatura soffice. Il vino viene poi affinato per alcuni mesi poi filtrato e imbottigliato per preservare la ricchezza degli aromi.

Colore: Rosso rubino molto intenso.

Naso: Bouquet di frutti rossi di bosco e spezie. Palato: Ricco, rotondo e pieno.

Abbinamenti: Selvaggina, anatra, faraona, piccione, osso buco e formaggi saporiti.



Beaujolais Villages

 **Vitigno:** Gamay nero a succo bianco

Origine: Romaneche-Thorins. Vinificazione: Beaujolaise (macerazione semi-carbonica).

Colore: Rosso ciliegia.

Naso: Bouquet di frutti rossi di bosco, mora, cassis, ciliegia.

Palato: Bocca soffice e vellutata.

Abbinamenti: Selvaggina, formaggi.



Domaine De La Vougeraie

Il Domaine de la Vougeraie nasce nel 1999 dall'unione dei più bei terreni della Maison Boisset, la più grande realtà di négoce di Borgogna, raggruppando sotto un'unica bandiera tutti i vigneti di proprietà acquisiti nel corso del tempo. Grazie alle sue infrastrutture moderne e alla viticoltura biodinamica è diventata una delle realtà più interessanti della Borgogna, coltiva all'interno

dell'azienda tutte le piante necessarie per i preparati utilizzati durante i trattamenti. I suoi vigneti si trovano sia nella Côte de Nuits (29 ettari vini rossi) che nella Côte de Beaune (5 ettari vini bianchi), situazione rara in Borgogna. Attualmente il domaine può contare su 34 ettari, divisi in 67 parcelle e dislocati in ben 33 denominazioni, due terzi in Côte de Nuits ed un

terzo in Côte de Beaune. Fra le altre, si possono citare alcune appellazioni che sono in grado di far sognare: Charmes-Chambertin, Musigny, Clos de Vougeots, Corton-Charlemagne, Bâtard-Montrachet alle quali si aggiungono anche due cru monopole. Uno di questi è il famosissimo Vougeot 1er cru "Le Clos Blancs de Vougeot" definito "il diamante in mezzo ai rubini" perché è un triangolo di vigna confinante con il Clos Vougeots, da sempre piantato a Chardonnay in una zona interamente vocata al Pinot nero. La famiglia Boisset ha inizialmente affidato il

domaine a Pascal Marchand, sostituito nel 2006 nella conduzione dell'azienda da Pierre Vincent, giovane e talentuosissimo enologo, che ha imposto il proprio stile riassumibile con tre parole: concentrazione, finezza e armonia. Pierre è riuscito a portare l'azienda nell'olimpo della Borgogna in solo una decina di anni e ha deciso di lasciare il Domaine de la Vougeraie solo nel momento in cui è stato certo che la qualità dei vini fosse consolidata ed indipendente dalla sua presenza.



**Puligny
Montrachet Blanc**



**Vougeot
Clos Du Prieure Blanc
Monopole**



**Chassagne Montrachet
1er Cru Morgeot Clos de
La Chapelle Monopole**



**1er Cru Le Clos Blanc
De Vougeot Monopole**



**Grand Cru
Charlemagne**

Domaine De La Vougeraie

I rossi Pinot Noir, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot Clos Du Prieuré Rouge 100% Pinot Noir esprimono la loro finezza mostrando al naso polvere di ferro e spezie, la bocca è scolpita e profonda con tannini solidi che rivelano il profumo dell'intera vendemmia con una nobile nota vegetale sul finale: splendida armonia.



Pinot Noir
Terres De Famille



Beaune
La Montee Rouge



Pommard



Chambolle Musigny



Vougeot
Clos Du Prieure Rouge
Monopole

Château Laroque



Chateau Laroque Saint-Emilion Grand Cru

 **Vitigno: Merlot 99% - Cabernet Franc 1%**

Con un fresco aroma di frutti neri di rovo e una persistente lunghezza aromatica. Saint-Emilion Grand Cru designa una Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), equivalente francese dell'italiano DOC, in vigore nella regione di Saint-Émilion, facente parte dei vini di Bordeaux. E' un vino fine ed elegante di colore rosso rubino.

Le origini di Chateau Laroque risalgono al XII secolo, 60 ettari di vigne vecchie almeno 50 anni (il Chateau più grande della zona Saint-Emilion) che poggiano su terreni argillo calcarei, vendemmia a mano per il più totale rispetto della vigna senza nessuna aggiunta di pesticidi o diserbanti per rispettare al meglio i profili gusto-olfattivi dei proprio vini.



Château Haut Coustet



Sauternes Cru Classe'

 **Vitigno: 80% Semillon - 10% Sauvignon
- 10% Muscadelle**

Vino bianco dolce dal colore giallo oro brillante, questo Sauternes dalla forte personalità è caratterizzato da delicate note fruttate e di miele; morbido con una piacevole acidità, dolcezza accattivante e grande persistenza aromatica. Al termine della fermentazione, il Sauternes viene lasciato maturare in botte per circa due o tre anni prima di essere imbottigliato. Al naso aromi complessi di mandarino, ananas, mango, albicocca, limone, uva passa. La sua dolcezza è accattivante. Grande persistenza aromatica.

Eccellente con i dessert ma anche con formaggi stagionati e piccanti (Roquefort).

Picech

Dal 1920 la famiglia Picech abita e coltiva le colline di Pradis, nel cuore del Collio, a due passi dal confine sloveno. Nel 1963 la famiglia acquista le vigne ed Egidio (detto "il Ribel", nome che campeggia sulle etichette) insieme alla moglie Jelka inizia a gettare le basi dell'azienda di famiglia. Dal 1989 il figlio Roberto ha preso in mano la conduzione, dandole un'impronta decisa e riconoscibile. Il suo profondo amore per il territorio e per la natura diventano la sua filosofia produttiva: solo partendo da uve di altissima qualità si può ottenere un grande vino. Non vengono utilizzati diserbanti e le

concimazioni sono ridotte al minimo, rese basse e macerazioni prolungate conferiscono un carattere inconfondibile a tutte le etichette di Picech. La grande personalità di Roberto e la sua passione per il Collio ne fanno una figura di riferimento per tutto il territorio e, insieme a altri 4 grandi produttori (Keber, Damjan Podversic etc...), ha dato il via al progetto CollioVitae. Bottiglie prodotte: 30.000 Ettari a vite: 8 Viticoltura: Biologico Certificato



Collio Friulano Doc

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per alcune ore. Fermentazione ed affinamento per 10 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
Caratteristiche organolettiche: vino sapido, quasi salino, ben sostenuto dalla componente acida, finale ammandorlato, caldo e persistente.
Bottiglie prodotte: 6.000



Collio Pinot Bianco Doc

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per alcune ore. Fermentazione ed affinamento per 10 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
Caratteristiche organolettiche: complesso ed articolato all'olfatto, ricco e potente all'assaggio, dove una componente acida salmastra sostiene un corpo di notevole spessore.
Bottiglie prodotte: 4.500



Collio Malvasia Doc

Vinificazione: le uve vengono diraspate e macerate per alcune ore. Fermentazione ed affinamento per 10 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
Caratteristiche organolettiche: vino di grande carattere e solidità con profumi intensi e variegati. Fresca, sapida, intensa e persistente.
Bottiglie prodotte: 6.600



Collio Rosso Doc

Vitigno: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione: diraspato e macerato per 25 giorni con ripetuti montaggi giornalieri. In seguito al travaso in vasca di acciaio e botte grande, il vino ci permane fino al momento dell'imbottigliamento.
Caratteristiche organolettiche: sentori balsamici e fruttati, ribes nero, frutti di bosco e cassis. Sapido, leggermente ruvido per tannini giovani, di buona persistenza.
Bottiglie prodotte: 5.500



Collio Bianco Jelka 2017

Vitigno: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia

Vinificazione: viene eseguita diraspando i grappoli di uve selezionate di Friulano e procedendo con una macerazione di 14/16 giorni in botte grande da 25 hl, senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Permane in botte grande per 1 anno. Ribolla Gialla e Malvasia fermentano per 1 anno in tonneau selezionate. Successivo assemblaggio in vasche di cemento con permanenza di quasi 3 anni. Dopo l'affinamento in bottiglia, viene commercializzato non prima di 5 anni dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche: giallo dorato carico, consistente, fine e complesso. Bouquet ricco, floreale minerale, bergamotto. Al palato ritorna il floreale con note agrumate ed elegante rotondità.
Bottiglie prodotte: 3.500



Collio Friulano Athena 2019

Vitigno: Tocai Friulano

Vinificazione: viene eseguita diraspando i grappoli e procedendo con una macerazione di 14/16 giorni in botte grande da 25 hl. Senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo la pressatura il vino ottenuto viene affinato in botte grande e tonneau selezionate, dove permane oltre 18 mesi.
Caratteristiche organolettiche: dorato intenso, complesso ed evoluto al naso, con sentori lievemente floreali, frutto anche della macerazione del mosto sulle bucce. Note di fiori magnolia e ginestra, su profumi di pesca bianca matura e cedro.
Bottiglie prodotte: 900

LE RISERVE

Castello Di Donoratico

Conte Gaddo Della Gherardesca

Con questa produzione di nicchia di circa 5.000 bottiglie il Conte Gaddo Della Gherardesca, 35esima generazione, ritorna alle origini sul solco della lunga tradizione della famiglia.



Bolgheri Doc 2020

 **Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Vinificazione: tini di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in barriques di rovere francese per 9 mesi ed in bottiglia per 4

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutti a bacca rossa, vaniglia con finale vegetale. Al palato spicca l'ottima freschezza e acidità con tannini morbidi e vellutati.



“Cosa può legarti più dei profumi e dei sapori alla terra in cui sei nato?”

Conte Gaddo della Gherardesca



La Rioja Alta S.A.



Nel luglio 1890 nella città di Haro situata nella comunità autonoma di La Rioja cinque viticoltori baschi fondano la "Sociedad Vinícola de la Rioja Alta". Mossi dall'ambizione di produrre vini di prestigio, alla fine del XIX secolo, in un'epoca in cui solo le aziende di più alto rango potevano farlo, decidono di avvalersi della consulenza dell'enologo francese Alfonso Vigier. Nel 2003 l'azienda riprende a costruire in proprio le botti di rovere utilizzate per l'invecchiamento:

il risultato è straordinario e i vini de La Rioja Alta sono il sogno degli appassionati di vino di tutto il mondo che hanno portato alla ribalta internazionale l'intera regione vinicola della Rioja. La filosofia della Rioja Alta si basa sulla ricerca continua della perfezione attraverso un mix di tradizione e innovazione. La qualità, la varietà e il carattere dei vini che compongono la gamma della Rioja Alta rappresentano il meglio che la Spagna ha da offrire.

Viña Alberdi Reserva 2018

Vitigno: 100% Tempranillo dai vigneti Mayorita, El Bardal, El Rebolgar e Alto del Rey

Suolo argillo-calcareo. Le vigne hanno un'età media di oltre 40 anni. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente. Invecchiamento per 2 anni in botti di quercia americana prodotte in proprio. Imbottigliamento avvenuto a Marzo 2021. Colore rubino intenso e brillante, spicca per la sua intensità, aromi di frutti rossi, note di vaniglia, crema di caffè, cannella, brioche e nocciola. L'equilibrio tra acidità e alcool risalta al palato, tannini morbidi e rotondi. Grande versatilità negli abbinamenti, antipasti, primi piatti e carne e pesce delicatamente grigliati.

Alcohol	Acidità volatile
14,5 % Vol	0,74 g/l
Acidità totale	Zuccheri volatili
5,00 g/l	1,90 g/l



Viña Ardanza Reserva 2017

Vitigno: 80% Tempranillo dai vigneti La Cuesta e Montecillo (età media oltre 30 anni) e 20 % Garnacha da La Pedriza nella Tudelilla (età media 17 anni)

Raccolta manuale delle uve, selezionate con un sistema ottico acino per acino. Dopo la fermentazione alcolica (a 27°C) e malolattica il vino viene trasferito in botti di quercia americana con invecchiamenti differenti: 36 mesi per il Tempranillo e 30 mesi per la Garnacha. Imbottigliamento del blend nel Marzo 2021. Colore rosso ciliegia intenso tendente al granato. Grande potenza aromatica, dal carattere fruttato (ciliegia, ribes, prugna rossa), note balsamiche e speziate (pepe, liquirizia, chiodi di garofano, vaniglia, caramello tostato e noce moscata). In bocca è fresco ed equilibrato, con tannini fini e setosi. Retrogusto ampio che unisce frutti rossi e spezie con un carattere fresco e lungo. Potenziale di invecchiamento oltre 12 anni.

Alcohol	pH	IPT
14,5 % Vol	3,59	69
Acidità totale	Temperatura di servizio	
5,3 g/l	17°	



Viña Arana Gran Reserva 2015

Vitigno: 95% Tempranillo dai vigneti Las Cuevas, El Paso e Las Monjas. 5% Graciano dal vigneto Montecillo.

Il Tempranillo è stato il primo ad essere raccolto, seguito 20 giorni dopo dal Graciano. Le uve sono state selezionate con un sistema ottico, acino per acino, sottoposte a severi requisiti di qualità. La fermentazione alcolica è durata 19 giorni e la fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente. Nel febbraio 2016 è stata effettuata una selezione di parte di vino che è stata posta in botti di rovere americano con un'età media di quattro anni e mezzo. Dopo tre anni e tradizionali travasi semestrali il vino è stato imbottigliato a dicembre 2019.

Elegante veste granata. Al naso rivela un'ampia varietà di aromi: frutti rossi, prugne, more e mirtillo con sottili note di pasticceria, caffè, cedro caramellato, vaniglia e cannella che creano un bouquet fruttato e balsamico. Al palato alcool e acidità equilibrati, con tannini levigati e morbidi, finale lungo e persistente.

Alcohol	pH	IPT
14,5 % Vol	3,63	64
Acidità totale	Temperatura di servizio	
5,5 g/l	17°	



Gran Reserva 904 Selección Especial 2015

90% Tempranillo dai vigneti di Villalba, Briñas e Rodezno, 10% Graciano dal vigneto Montecillo.

Il Tempranillo è stato il primo ad essere raccolto, seguito 23 giorni dopo dal Graciano. Le uve sono state selezionate con un sistema ottico, acino per acino, sottoposte a severi requisiti di qualità. La fermentazione alcolica è durata 21 giorni e la fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente. Nel febbraio 2016 è stata effettuata una selezione di parte di vino che è stata posta in botti di rovere americano con un'età media di quattro anni e mezzo. Dopo quattro anni e tradizionali travasi semestrali il vino è stato imbottigliato a Febbraio 2020.

Elegante veste granata, grande complessità aromatica, con note di fragolina di bosco, ciliegia rossa, prugna, mora e mirtillo unite ad aromi di tabacco, brioche, caffè macinato, caramello. L'alcol e l'acidità sono elegantemente bilanciati al palato e i suoi tannini levigati e gentili, uniti alla freschezza forniscono una sensazione di una bocca morbida e raffinata.

Alcohol	pH	IPT
14,5 % Vol	3,62	68
Acidità totale	Temperatura di servizio	
5,5 g/l	17°	



Gran Reserva 890 annata 2010

Vitigno: 95% Tempranillo, 2% Mazuelo dei vigneti a Briñas, Labastida e Villalba, 3% Graciano dal vigneto Montecillo.

Le uve sono state vendemmiate a mano e trasportate in veicoli refrigerati dell'azienda vinicola. Dopo una delicata diraspatura e pigiatura la fermentazione alcolica è avvenuta in 18 giorni e la malolattica in 4 mesi. Dopo la stabilizzazione invernale, i migliori lotti sono stati trasferiti in botti per 6 anni e sono stati selezionati quelli che rappresentavano al meglio il carattere di questo vino: 236 botti nel Marzo 2017. Per preservare gli aromi il vino non è stato filtrato prima dell'imbottigliamento. Questa è la prima Gran Reserva 890 dopo la leggendaria 2005.

Colore rosso granato. Al naso rivela le classiche note della Rioja: marmellata di ciliegia, composta di prugne nere, foglia di tabacco, cannella, vaniglia, pepe e cioccolato in polvere. La raffinatezza dei tannini e la sua delicata freschezza conferiscono a questo vino una bocca elegante e piacevole. Al naso è ampio, complesso e rotondo.

Alcohol	Acidità totale	pH
14% Vol	5,9 g/l	3,71



Mosel Heinrichshof

La famiglia Griebeler produce vini in Zeltingen Mosella da 10 generazioni. Nel 2014 i fratelli Peter e Ulrich, entrambi enologi in alcune delle aziende vinicole tedesche di maggiore prestigio e non solo (tra cui l'altoatesina Tramin) sono subentrati ai genitori nell'attività di famiglia con l'ambizione di andare incontro al gusto internazionale senza

tradire lo stile locale; un ottimo terreno situato a Zeltingen, nel cuore della Mittelmosel (la zona centrale e più apprezzata della Mosella) che ad oggi conta 9 ha e una produzione di circa 80.000 bottiglie.

Per rendergli pienamente giustizia, i fratelli Griebeler vinificano separatamente i loro vigneti,

svolgono lente fermentazioni in acciaio a bassa temperatura per mantenere la pienezza dei profumi, ed eseguono un'unica filtrazione. I vini sono vegani.

Da segnalare il loro cru Sonnenhur, il vigneto più ripido e meglio esposto. Al naso ha una nota dolce di pesca bianca, melone, mandarino e una leggera

speziatura di zafferano. Non deve ingannare il colore chiaro: non è un vino esile, anzi in bocca colpisce per il corpo pieno e per il buon equilibrio. Il grado alcolico è contenuto (12°) e l'acidità è spiccata, com'è tipico della zona, ma l'effetto finale è di estrema pulizia al palato.

Römische Kapelle Riesling 2023

Trocken / Dry

La vigna situata a Zeltingen è affiancata da una storica cappella da cui prende il nome, il suolo è di ardesia-devoniana che conferisce al vino la tipica salina mineralità, colore chiaro e grande complessità aromatica tipica della varietà Riesling qui prodotta.

Vinificazione: vendemmiato nelle prime due settimane di Ottobre, dopo una soffice pressatura con una moderna pressa ad aria, una lenta fermentazione a freddo in vasche d'acciaio. I vini permangono sui propri lieviti per l'intero periodo di maturazione. Una leggera filtrazione viene svolta prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione: aroma classico pungente e fiore di lime. Sentori di albicocca, limone maturo, mela, mandarino. Corpo medio, secco, puro e fresco al palato. Mineralità tipica dell'ardesia.

Vino da abbinamento gastronomico, grande pulizia in bocca.



Schlossberg Riesling 2022

Trocken / Dry

Il nome di questo riesling che in tedesco significa "rovine del castello" è una parcella di singola vigna con esposizione della collina a Sud-Ovest. I grappoli sono vendemmiati a mano per eliminare eventuali acini contaminati da Botrytis.

Vinificazione: una lenta fermentazione a freddo viene svolta in botti "Fuder", le tradizionali grandi botti di quercia usate per le fermentazioni tipiche delle cantine in Mosella dove i vini sostano per 7 mesi dopo la maturazione. Una leggera filtrazione viene svolta prima dell'imbottigliamento.



Rotlay Sonnenuhr 2021

Trocken / Dry

Produzione limitata, vini da singola parcella proveniente da una delle migliori vigne della Mosella. Nel 1868 il governo Prussiano classificò dettagliatamente quasi tutte le vigne della Mosella, una delle prime classificazioni in Europa, e ancora oggi questa mappa è fondamentale per identificarne i terreni. In questa classificazione il singolo vigneto "Zeltingen Sonnenuhr" risalente a 150 anni fa è stato menzionato per la prima volta per il suo sottosuolo di ardesia-devoniana blu con esposizione a Sud-Ovest. D'estate le foglie vengono rimosse a mano per migliorare la ventilazione e ridurre l'eventuale botrytis.

Vinificazione: i grappoli sono raccolti a mano e in alcune annate viene svolta una macerazione di 12 ore prima della pressatura. Successivamente si esegue una decantazione del succo per 48h seguita da una lenta fermentazione in botti "Fuder" di quercia da 1000 litri dove il vino matura per 10 mesi. Nessuna stabilizzazione è effettuata prima dell'imbottigliamento. Ogni anno viene prodotta solo una botte da 1000 litri di questo vino.



Cognac Pierre De Segonzac

Il vigneto di Pierre de Segonzac è interamente situato nella Grande Champagne 1er Cru della denominazione. Questo territorio unico è costituito da uno strato argillo-calcareo che produce le più fini acqueviti che hanno un grande potenziale di invecchiamento. I discendenti di Pierre Ferrand grazie ai suoi insegnamenti hanno portato avanti la tradizione

e oggi, 12 generazioni dopo Jacques Ferrand, Pablo Ferrand produce cognac invecchiati e prestigiosi controllando tutte le tappe della produzione. Dopo la distillazione il taglio avviene manualmente come da tradizione per ottenere un sapore unico ed uno stile riconosciuto per la sua delicatezza, la cremosità e le note fruttate.



VSOP

Età media 7 anni

Profumi di frutta secca e miele. Un attacco dolce, bocca voluttuosa di una bella ampiezza e rotondità generosa. Si chiude su una nota di spezie dolci e di crème brûlée. Distillazione sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl), invecchiamento in barriques di rovere (400 a 500 L)



Rare

Età media 15 anni

Profumi di miele, mandorla et frutta secca. Un attacco setoso, struttura vellutata su note di miele, mandorla e te nero. In bocca si prolunga in aromi di frutti secchi, persistenti, intensi e ben bilanciati. Distillazione sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl), invecchiamento in barriques di rovere (400 a 500 L)

Medaglia d'argento all' IWSC 2016



Xo Sélection Des Anges

Età media 30 anni

Albicocca, cannella e brioche tostata. Primo naso intenso, aromi di fico, albicocca e gelsomino, mela cotogna, pain grillé, note di cioccolato nel finale. L'equilibrio tra l'eleganza e la finezza. Distillazione sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl), invecchiamento in barriques di rovere (400 a 500 L)

Medaglia d'oro Challenge International du Vin 2015



Extra Très Vieille Réserve

Età media 50 anni

Brioche e scatola di sigari. Distillato negli anni 70 da Pierre Ferrand, questo cognac rappresenta il « rancio » charentais al suo apogeo. Una esplosione di aromi che mescola prugna e albicocca, canditi, brioche. Distillazione sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl), invecchiamento in barriques di rovere (400 a 500 L)

Medaglia d'oro Challenge International du Vin 2015



Ancestrale

Età media 70 anni

Noce e frutta candita. Assemblaggio di acqueviti distillate da André e Abel Ferrand, padre e nonno di Pierre. Un cognac eccezionale, di rara complessità aromatica. Distillazione sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl), invecchiamento in barriques di rovere (400 a 500 L)

Bottiglie numerate e limitate a 300 per anno

Medaglia d'oro Cognac of the Year 2017 e Spirit of the Year 2017

Calvados Le Père Jules

Nel 1919 al ritorno dalla prima guerra mondiale Jules Desfriches, già chiamato da tutti "Père Jules", innamorato delle mele e della sua regione, decide di fare della sua passione un mestiere. Nel 1949 suo figlio Leon Desfriches si unisce all'impresa familiare e crea la marca LE PÈRE JULES in onore di suo padre. Le prime esportazioni iniziano nel 1980 in Europa per estendersi al mondo intero. Nel 2001, dopo gli studi in enologia,

entra in azienda Guillaume Desfriches. Dal 1919, qualità e rigore sono le parole chiave di 4 generazioni di produttori, fedeli alle tradizioni ancestrali ed innamorati del loro mestiere. Il loro unico desiderio: proporvi dei grandi prodotti, elaborati a partire da varietà di mele e di pere rigorosamente selezionate da frutteti tradizionali di alto fusto in zone di denominazione di origine controllata e protetta.



Calvados 3 anni di invecchiamento

Alcohol: 40%

Dopo 3 anni di invecchiamento in botti di quercia, questo calvados offre ancora tutto il vigore e la freschezza di una giovane acquavite. Aromi di mela verde, molto presenti, rivelano tutti i loro sapori nei cocktail e nei sorbetti.



Calvados 10 anni di invecchiamento

Alcohol: 40%

Fruttato, leggermente boisé, con note di vaniglia e di spezie, questo calvados invecchia 10 anni in botti di quercia ed offre una potenza ed una finezza esemplare. Un piacere garantito!



Calvados 20 anni di invecchiamento

Alcohol: 40%

Portato lentamente a maturazione in botti di quercia, questo calvados invecchia per un minimo di 20 anni offrendo un colore magnificamente ambrato. La sua degustazione lascerà lentamente esalare la sua pienezza d'aromi per sedurvi: un fuoriclasse!

Calvados Daron

è un distillato di mela del Pays D'Auge, l'area migliore per la produzione del Calvados. Doppia distillazione in alambicco "Charentais" con una piccola aggiunta di pera nel sidro.

Calvados Fine

Alcohol: 40% Bottiglia: 70 cl

Naso importante con note di mela, aromi fruttati di pera e vaniglia.



Vintage Malt Whisky



The Ileach Single Islay Malt

Alcohol: 40%

Note di degustazione di Jim Murray's Whisky Bible 2008.

Punteggio: 94 / 100

Naso: torbato

Custo: il torbato si bilancia su un tono dolce amaro: semplicemente sorprendente!

Finale: il torbato si dissolve lentamente per lasciare una leggera nota di quercia bilanciata dalle spezie. Favoloso, una bottiglia che tutti dovrebbero avere!

Invecchia 5 anni in botti di burbon e sherry per creare il carattere desiderato



The Ileach Cask Strength

Alcohol: 58% Cask Strength

Note di degustazione di Jim Murray's Whisky Bible 2008.

Punteggio: 97/100

Incredibile, simile al "fratello minore" ma con una grandezza superiore come intensità e vitalità. L'unica differenza è la nota di miele che avvolge il palato.. facilmente uno dei migliori whisky dell'anno!

Jim Murray ha premiato il The Ileac Islay Malt - 58% Vol Cask Strength come uno dei migliori whisky su 3800 contendenti nel 2008 World Whisky of the Year.



Glen Andrew

Alcohol: 40%

Naso: Piacevole con note erbacee e floreali

Palato: Vaniglia, cioccolato e spezie. Un tocco di miele e malto. Il finale ha un gusto di arancia e quercia, un tocco di zenzero. Invecchia 5 anni in botti di burbon e sherry per creare il carattere desiderato

Rhum Kanichè

Prodotto con base di zucchero di canna al 100% invecchia in botti di Bourbon, filtrato prima dell'imbottigliamento vanta l' Appellazione di Origine Controllata ed è importato dalle isole caraibiche Barbados.



Kanichè Reserve

Alcohol: 40% Bottiglia: 70 cl

Note di legno, vaniglia e caramello, tipico "stile Barbados". Il palato è caldo e complesso con 2 livelli di aromi. Il doppio invecchiamento crea una prima ondata di frutti canditi tropicali che virano su note di vaniglia la cui ricchezza è perfettamente bilanciata da frutta fresca e dai delicati tannini della seconda "onda".



Kanichè Xo Extra Old

Alcohol: 40% Bottiglia: 70 cl

Note esotiche di zucchero di canna, vaniglia, cocco e cacao per un palato eccezionale.

Ron Don Esteban

“Perché 1881? È l'anno in cui mio bisnonno Stefano, di ritorno da un breve soggiorno a Lima, in Perù, si stabilisce a Panama, in pieno fervore, dove i lavori di costruzione del canale che sta per rivoluzionare la storia del commercio e non solo, creano opportunità e affari per quegli uomini che sanno affrontare il cambiamento con spirito e coraggio, senza per forza essere avventurieri... Ho sempre amato il rum e ho sempre avuto in mente di avere un mio rum, un mio marchio. Qualche anno fa, per soddisfare questo desiderio, che è sempre stato un sogno più che un desiderio, ho iniziato a pensare al nome, alla qualità, che volevo eccelsa, e quindi a cercare a Panama un “maestro ronero”, di quelli che non si trovano

dietro l'angolo. Alla fine ho trovato un numero uno, un personaggio leggendario, uno dei massimi esperti latinoamericani dell'antica arte della distillazione, con cui è iniziata un'amicizia e collaborazione straordinaria, alla ricerca della qualità assoluta.

Senza fretta, ogni tessera del mosaico ha cominciato a trovare il suo posto e, partito dall'idea di un rum con almeno 12-15 anni, sono arrivato al DON ESTEBAN 1881 con un invecchiamento di 18 anni in ambiente tropicale.

Credo che il risultato parli da solo, è un risultato che mi lascia soddisfatto. Spero di avervi incuriosito e che vogliate presto assaggiarlo e gustarlo”.

JUAN NINO CERPELLI

Ron Don Esteban 1881

Alcohol 40% Bottiglia: 70cl

Rum invecchiato per 18 anni in barili di rovere bianco americano ex-bourbon da “miel morena” della canna da zucchero. Un “tributo” a uomini di altri tempi, a una terra meravigliosa dove la canna da zucchero respira i venti di due oceani.

Aspetto Visivo: Ambrato con una punta di rosso mogano e scintillii dorati, riflessi e sfumature che arrivano all'ocra, limpido e lucente.

Olfatto: Dopo una prima, veloce sferzata di alcol, è come se il naso si “asciugasse” facendo venir fuori un bouquet ricco di sfumature e dettagli. Un sottofondo di tostatura, accompagnata da sensazioni di legno lavorato, tipo barrique, insieme a qualche spezia come la vaniglia: una meraviglia! La vera unicità del suo profumo è una specie di brezza, ricca di sfumature minerali e saline che rivelano l'origine geografica del suo ingrediente principale, le piante di canna da zucchero di Panama.

Gusto: Una lieve punta piccante, un amalgama di note di legno, cuoio e cioccolato scuro. È un mix intenso ed equilibrato di sensazioni opposte, eppure straordinariamente armoniche: volutamente poco dolce e secco - un secco caldo e avvolgente - con una potenza di fondo che restituisce con chiarezza l'impronta della materia prima.

Equilibrio e purezza del colore, nel profumo, nel gusto: tutto come dovrebbe essere, non ci sono note fuori posto.



SPAGNA

GIN N°0

Nasce da una ricetta segreta recuperata dal XVIII secolo: macerazione di erbe botaniche selezionate manualmente tra cui Coriandolo, Lavanda, Iris e con una infusione di chinino coltivato lungo il Cammino Inca oltre 1500 metri.

Gin N°0

Alcohol: 40,8% Bottiglia: 70cl

Tripla distillazione. Riduzione del grado alcolico con acqua demineralizzata per osmosi inversa e successivo filtraggio.

Aspetto Visivo: Trasparente, limpido e brillante

Olfatto: Note olfattive totalmente erbacee. Sentori di lavanda, pompelmo rosa, camomilla, tè verde, lime, violetta e gelsomino

Custo: Attacco dolce iniziale dovuto al filtraggio. Note alcoliche sottili e piacevoli con riflessi amari dati dall'infusione di chinino.

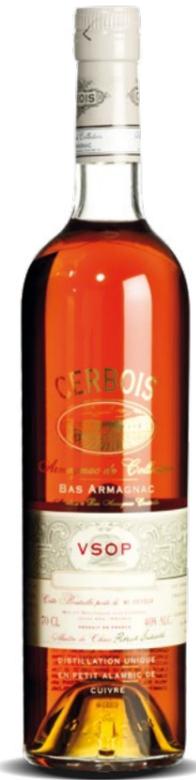


N U M B E R Z E R O

Respect the Original



Armagnac Cerbois



Armagnac VSOP

Vitigno: Ugni-Blanc 100%
(in Italia equivale al Trebbiano di Romagna)
Alcohol: 40%
Bottiglia 70 cl

Distillazione: Una sola distillazione in continuo con alambicco 'armagnacais', distillazione a un solo riscaldamento a un grado alcolico di 56 gradi alcol.

Invecchiamento: L'acquavite ricavata viene riposta in botti di quercia della foresta di Limousin, ad ogni anno di invecchiamento evapora una quantità di prodotto tra il 3 ed il 5% chiamata "la parte degli angeli". L'invecchiamento è variabile secondo il prodotto che si vuole ottenere, fino ad un massimo di 9 anni circa.

Note di degustazione: Colore giallo-oro ambrato, limpido. Al naso note floreali e il tipico sentore di prugna, in bocca vaniglia con punte morbide di frutta cotta. Finale leggermente boisé (sentori di legno) e aromi di frutta.



Armagnac XO

Vitigno: 80% Ugni-Blanc - 20% Baco
Alcohol: 40%
Bottiglia: 70 cl

Distillazione: una sola distillazione in continuo con alambicco 'armagnacais', distillazione a un solo riscaldamento a un grado alcolico di 56 gradi alcol.

Invecchiamento: da 10 a 19 anni in botti di quercia

Note di degustazione: Naso fine, marcate note di vaniglia, cannella e arancia candita. Bocca rotonda, sentori boisé, speziati con un finale di mandorle tostate e vaniglia



Armagnac 20 Anni

Vitigno: 75% Ugni-Blanc - 25% Baco
Alcohol: 40%
Bottiglia 70 cl

Distillazione: una sola distillazione in continuo con alambicco 'armagnacais', distillazione a un solo riscaldamento a un grado alcolico di 56 gradi alcol.

Invecchiamento: 20 anni in botti di quercia

Note di degustazione: colore ambrato con riflessi mogano. Naso fine e fruttato, sentori di prugna e vaniglia. Bocca rotonda e ben equilibrata con un finale di frutta candita e leggermente boisé.



Armagnac 30 Anni

Vitigno: 70% Ugni-Blanc - 30% Baco
Alcohol: 40%
Bottiglia 70 cl

Distillazione: una sola distillazione in continuo con alambicco 'armagnacais', distillazione a un solo riscaldamento a un grado alcolico di 56 gradi alcol.

Invecchiamento: 30 anni in botti di quercia

Note di degustazione: colore ambrato intenso. Naso complesso e potente, note di cacao e liquirizia. Bocca elegante con un finale intenso e ricco, uva sultanina e vaniglia.

Porto Barros

Fondata nel 1913 è inserita nei primi 5 gruppi più importanti e prestigiosi per la produzione e la vendita del Vino di Porto. Le vigne sono disposte sulle colline della Valle del Douro su più livelli orizzontali, chiamate "Vinha ao Alto". Il sottosuolo è di formazione geologica granitica. Le varietà delle uve sono le classiche del Douro

come ad esempio: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão. Si aggiunge alcol durante la fermentazione, interrompendola e lasciando così dello zucchero residuo in percentuale variabile a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere.



Porto Ruby

Questo stile di Porto è il risultato della miscela di Porto giovani di annate diverse, maturati in botte o vasche d'acciaio da uno a tre anni.



Porto Tawny

Il loro colore è generalmente rosso granato chiaro e più trasparente dei Porto Ruby, a causa di un minore periodo di macerazione del mosto nelle bucce o - più spesso - a causa dell'aggiunta di Porto Bianco.



White Porto

Uva bacca bianca.



LBV

Sono vini prodotti con uve appartenenti alla stessa annata e maturati in botte da quattro a sei anni. A differenza dei veri vintage, questo stile di Porto è prodotto ogni anno ed è generalmente filtrato, pertanto con un ulteriore affinamento in bottiglia, difficilmente tende a formare sedimenti.



Colheita

Uno stile piuttosto raro, il cui termine significa vendemmia, è costituito da un Porto Tawny invecchiato realizzato con uve di una singola annata. Per legge, i Colheitas dovrebbero maturare in botti di legno per almeno sette anni ma, nella prassi, tendono ad essere invecchiati per un periodo ben più lungo. Non è infatti difficile trovarne di 30, 40 e persino 50 anni.



Porto Vintage

Questi vini sono prodotti esclusivamente in annate eccezionali e in quantità piuttosto limitate. Le uve utilizzate per la loro produzione provengono dalle migliori zone del Douro, un fattore che aumenta anche la loro qualità.

Brasserie Du Mont-Blanc

Le Birre della Brasserie du Mont Blanc sono prodotte con l'acqua proveniente dalla sorgente dell'Enchappleuze, situata sulle pendici del Monte Bianco a 2.074m. Quest'acqua straordinariamente pura è alla base di queste birre d'eccezione. L'alta fermentazione (intorno ai 25°C) viene preferita a

quella bassa; certamente delicata da realizzare ma con una ricchezza aromatica che compensa lo sforzo. A differenza dei birrifici industriali, la conservazione (periodo di riposo ai fini della maturazione e affinatura) dura oltre 4 settimane prima del confezionamento.



La Blanche

Alcohol: 4,7% Bottiglia: 33 cl e 75 cl

Birra bianca leggera e rinfrescante.

Composizione: acqua pura del ghiacciaio del Monte Bianco - birra bianca di tipo belga composta da malto d'orzo e malto di frumento - combinazione particolare di 2 luppoli aromatici - arancia di Curaçao aromatica e finemente amara - bouquet speziato con una nota di coriandolo. Alta fermentazione per sviluppare aromi sottili e equilibrio perfetto. Non filtrata per conservare l'ampiezza dei gusti e la struttura e la torbidezza naturale.

Caratteristiche: bianca, leggera e rinfrescante. Combina una frizzantezza elegante e una freschezza acidula con una particolare nota di agrume di Curaçao. Da degustare a 4°C.

Vincitrice WBA 2013 e 2015 "migliore Bianca al Mondo".



La Blonde

Alcohol: 5,8% Bottiglia: 33 cl e 75 cl

Birra di puro malto.

Composizione: acqua pura del ghiacciaio del Monte Bianco - puro malto d'orzo - combinazione particolare di 3 luppoli aromatici - bouquet di spezie alla liquirizia.

Alta fermentazione per sviluppare aromi sottili e equilibrio perfetto.

Caratteristiche: ricca, rotonda, fruttata e speziata. Da degustare a 5°C.



La Rousse

Alcohol: 6,5% Bottiglia: 33 cl e 75 cl

Birra di puro malto.

Composizione: acqua pura del ghiacciaio del Monte Bianco - combinazione di malto d'orzo, di frumento e d'avena e di numerosi luppoli tra cui il Strisselpalt d'Alsazia dalle note floreali e molto aromatiche - bouquet speziato segreto e gelosamente conservato. Alta fermentazione per sviluppare aromi sottili e equilibrio perfetto.

Caratteristiche: birra ambrata intensa ai 3 malti. Inizialmente è ampia e maltata e persiste su note più golose di caramello, mandorle grigliate e finale fruttato. Da degustare a 5°C/6°C.

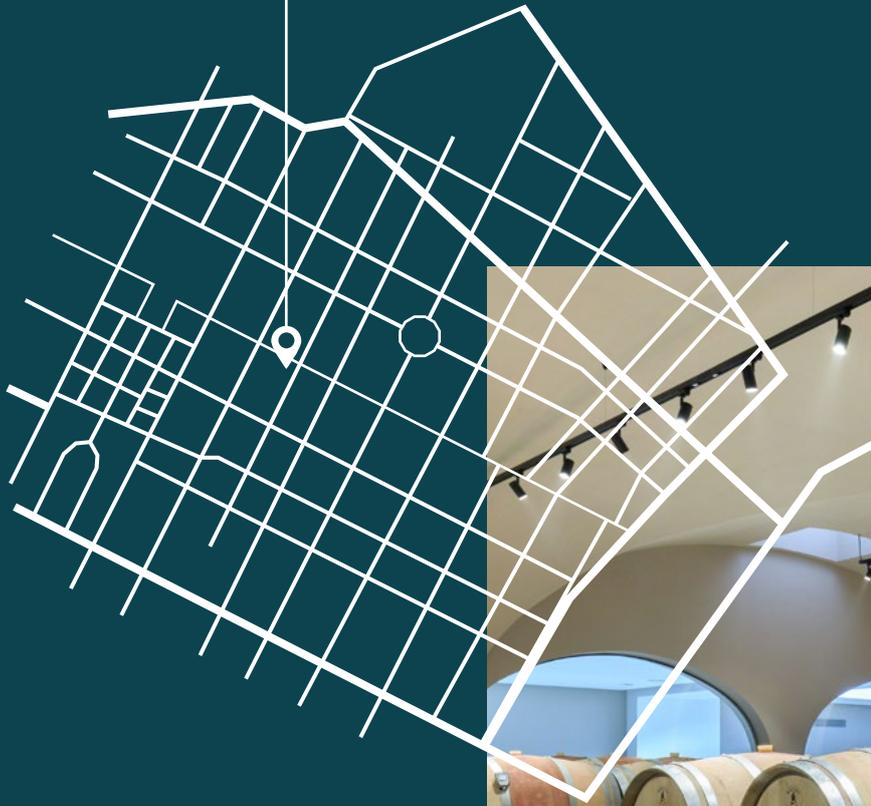
Vincitrice WBA 2011 "migliore Ambrata al Mondo".



Kit Degustazione

PESCARMONA IMPORTATORI DAL 1947

Via Pomba, 29 Palazzo Subalpina, Torino 10123



P.IVA: 11700490011

R.E.A: 1236580

info@pescarmona-importatori.it

pescarmona-importatori.it

La rete commerciale di Pescarmona Importatori è suddivisa in province e distribuita su tutto il territorio nazionale.

Tel. 011 534561 / 011 533471

Fax. 011 546230

 **Pescarmona Importatori dal 1947**

 **pescarmona_importatori1947**