



PESCARMONA
IMPORTATORI DAL 1947



CATALOGO 2025

Dal 1947 selezioniamo
Maison familiari centenarie
non soggette a cliché
né a mode passeggera

INDICE

CHAMPAGNE	Da pag 8 a pagina 15
VINI FRANCIA	Da pag 16 a pagina 49
VINI ITALIA	Da pag 50 a pagina 55
VINI SPAGNA & GERMANIA	Da pag 56 a pagina 61
DISTILLATI	Da pag 62 a pagina 81
VINI LIQUOROSI	Da pag 82 a pagina 85
BIRRE	Da pag 86 a pagina 87



Credit photo : Gunther Vicente





*Perché privarsi del
meglio quando hai
già tutto. Sei sicuro?
un nome, una famiglia
una tradizione
più qualcosa
È. Pescarmona*

CHI SIAMO

Ennio Giacinto Pescarmona nasce a Dogliani, nelle Langhe nel 1923, sin da ragazzo dimostra uno spirito intraprendente che verrà formato anche grazie al gioco del rugby; agli inizi degli anni 40 vincerà il primo scudetto della storia del Paese con il Cus Torino e farà parte della nazionale Italiana.

Poco più che ventenne nel 1947 inizia la sua carriera di uomo d'affari e fonda nella sua prima sede di Torino in Via Po 51 la Pescarmona Importatori, inizia a importare speciali vernici dall'America ma l'avventura in questo settore dura pochi anni e nel 1954 decide di specializzarsi nell'importazione di alimentazione solida dal Regno Unito, specialmente da Londra (caramelle, biscotti, cioccolato, tè, whisky, gin...).

Nel 1957 il primo contatto con il mondo del vino, una piccola importazione di champagne Leon Chandon; ma sarà nel 1958 che durante un viaggio in Francia verrà presentato alla famiglia Taittinger a Reims, da lì inizierà una storia lunga 60 anni durata fino al 2017 rendendola una delle relazioni commerciali più longeve in questo settore in Italia e nel mondo, anno che coincide con la scomparsa di Ennio Pescarmona.

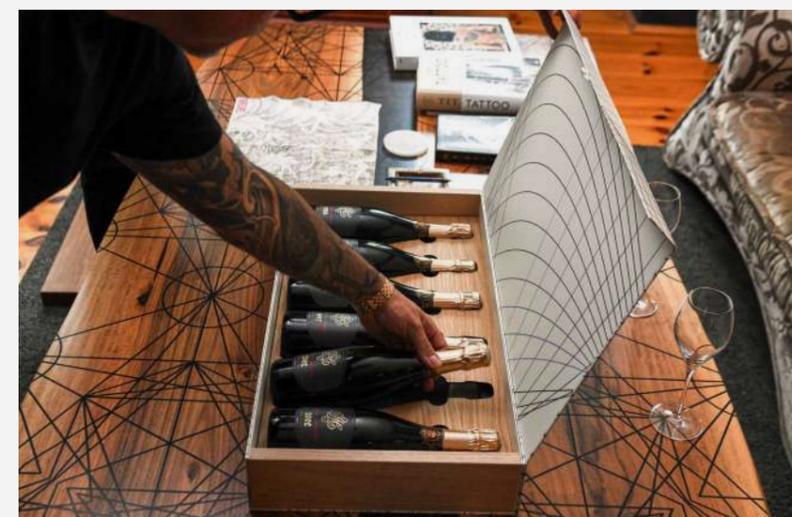
L'impegno e la tenacia di Ennio in questo settore vengono sanciti il 10 Maggio 1958 quando il Presidente della Repubblica Francese gli conferisce l'onorificenza di "Grand Maitre de l'ordre National du Merit" per il suo impegno nel promuovere i prodotti francesi nel nostro Paese.

Nel 2007 l'azienda riceve dalla Camera di Commercio di Torino il 56° "Premio della fedeltà al lavoro per il progresso economico" per i suoi primi 60 anni di attività.

Ad oggi dopo 78 anni di lavoro la Pescarmona Importatori entra a far parte di diritto nelle aziende Italiane più storiche nel campo dell'importazione e distribuzione di vini, liquori e distillati d'eccellenza, sviluppatasi su tutto il territorio nazionale.

Attualmente i componenti della famiglia Luca, Paolo e Pietro Alexandre affiancati dal loro consolidato team ventennale gestiscono l'azienda spinti dall'ambizione di proseguire l'operato del fondatore ponendosi come obiettivo principale e ragione d'essere la selezione di prodotti vinicoli di grande prestigio internazionale in grado di soddisfare compiutamente le aspettative ed i gusti della clientela più raffinata ed esigente, prediligendo i valori di Maison familiari, storiche e di consolidata qualità che sono i punti cardine sui quali poggia l'azienda.

**ENNIO GIACINTO
PESCARMONA NASCE A
DOGLIANI, NELLE LANGHE
NEL 1923, SIN DA RAGAZZO
DIMOSTRA UNO SPIRITO
INTRAPRENDEnte CHE
VERRÀ FORMATO ANCHE
GRAZIE AL GIOCO DEL
RUGBY; AGLI INIZI DEGLI
ANNI 40 VINCERÀ IL
PRIMO SCUDETTO DELLA
STORIA DEL PAESE CON
IL CUS TORINO E FARÀ
PARTE DELLA NAZIONALE
ITALIANA.**





DUVAL-LEROY

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

Possiede 200 ettari di vigneti; 80 dei quali nel territorio dei 1er / Grand Cru e la sua produzione si attesta su 2 milioni di bottiglie annuali.

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 d'Europa.

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" M.me Carol Duval-Leroy che con i suoi tre figli (Charles, Julien e Louis) hanno saputo valorizzare il marchio con particolare attenzione al mondo della gastronomia Europea.

L'attenzione costante al rispetto del terroir ed alla sua valorizzazione rendono Duval-Leroy una delle più rispettate Maison di Champagne.

Perché?

Una delle uniche ultime 6 Maison 100% familiari della Champagne su 370 produttrici.

Certificazioni



Awards

FEMME DE CHAMPAGNE NV GRAND CRU

The Drink Business Champagne Master 2024: Master Medal

The Champagne Guide 2024: 94 points

FEMME DE CHAMPAGNE 2002 GRAND CRU

The world of Fine Wine 2024: 94 points

FEMME DE CHAMPAGNE 2008 GRAND CRU

The Champagne Guide 2024: 97 points

The world of Fine Wine 2024: 96 points

FEMME ROSÉ DE SAIGNÉE 2008 GRAND CRU

Falstaff Magazine 2004: 95 points

PRESTIGE FLEUR DE CHAMPAGNE 1ER CRU

The Drink Business Champagne Master 2024: Gold Medal

The Champagne Guide 2024: 93 points

Falstaff Magazine 2004: 93 points



BRUT RESERVE

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.

È il solo Champagne classificatosi nella Top 100 del Wine Spectator nel 2008.

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

Invecchiamento: minimo 2 anni sui lieviti

Dosaggio: 8 g/l

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



BRUT BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs dal perfetto equilibrio, è la quintessenza del savoir-faire della Maison Duval-Leroy. Sviluppa aromi di fiori bianchi, di agrumi, di fichi. Colore dorato con riflessi verdolini, bolla finissima. Assemblaggio dei Crus Beaunay, Sézanne, Bethon, Glannes, Vitry en Perthois, Bassuet, Montgueux, Epernay, Nogent l'Abbesse, Vertus, Chouilly.

Vitigno: 100% Chardonnay – Blanc de Blancs

Invecchiamento: minimo 4 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



BLANC DE BLANCS PRESTIGE GRAND CRU

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.

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

Invecchiamento: minimo 12 anni sui lieviti

Dosaggio: 3 g/l



FLEUR DE CHAMPAGNE PRESTIGE 1ER CRU

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".

Vitigno: 70% Chardonnay - 30% Pinot Noir

Invecchiamento: oltre 6 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l

Abbinamenti: carpaccio e aragosta



ROSÉ PRESTIGE 1ER CRU

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. Il suo colore salmone, cangiante con una pioggia di stelle d'oro rosa, è affascinante alla vista ed è un invito al gusto. All'olfatto note sottili di frutti rossi mescolate a sentori di agrumi e fragole Mara des Bois. Soave e rotondo, con un'esaltazione degli aromi di fico e ciliegia sfumati da una nota di eucalipto.

Vitigno: Pinot Noir e Chardonnay

Invecchiamento: 5 anni sui lieviti

Dosaggio: 7,5 g/l

Abbinamenti: pesce crudo, gamberi alla griglia e dolci ai frutti rossi



BLANC DE BLANCS PRESTIGE 2008 1ER CRU

Il Blanc de Blancs svela la sua profondità e precisione con questa annata eccezionale per la Champagne, di grande ricchezza, eccezionalmente gustosa e sorretta da una trama di freschezza. Colore dorato e scintillante con bollicine fini e persistenti. Ricchezza e raffinatezza con una curva aromatica complessa e rinfrescante. Al naso aromi di fiori bianchi, gelsomino, arance rosse e mandorle tostate. Un grande champagne di profondità, teso e minerale, caratterizzato da un attacco vivace in una vinosità setosa, finemente strutturata.

Vitigno: 100% Chardonnay

Invecchiamento: oltre 10 anni

Dosaggio: 3 g/l

Abbinamenti: frutti di mare, capesante, formaggio fresco di capra



FEMME DE CHAMPAGNE GRAND CRU

Struttura fine e delicata per questa cuvée che regala un vino di finezza e complessità aromatica eccezionale. E' 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.

Vitigno: 80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

Invecchiamento: minimo 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 5 g/l



FEMME DE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE 2006-2008 GRAND CRU

Nata dal lavoro meticoloso di Carol Duval-Leroy e di Sandrine Logette-Jardin, la sua Cheffe de Cave, la bottiglia con le sue curve armoniose conserva il fascino di un grande Champagne. La cuvée Femme de Champagne Rosé de Saignée è il simbolo di tutto il savoir-faire della maison Duval-Leroy. Solo a partire da grandi vini si possono elaborare dei grandi Champagne. La Maison ha selezionato le migliori parcelle e le bacche sono vinificate con il metodo più esigente, senza compromessi per ottenere il rosa più puro e le sensazioni più delicate. 2008: grandissima annata per la Champagne, di grande ricchezza, eccezionalmente gustosa, sorretta da una trama di freschezza. Champagne luminoso dal colore rosa intenso, profondo, accompagnato da bollicine finissime. Bella struttura, la sua freschezza si unisce ad una fragranza con note di granatina e di fragole Mara dei Boschi. Al palato, offre la sua lunga forza vinosa, sostenendo un finale deliziosamente fruttato.

Vitigno: 100 % Pinot Noir Grand Cru de Bouzy

Invecchiamento: 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 3 g/l



FEMME DE CHAMPAGNE 2002 GRAND CRU

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 boiseés.

Vitigno: 95% Chardonnay - 5% Pinot Noir

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

Dosaggio: Non dosato

IN ARRIVO



FEMME DE CHAMPAGNE 2008 GRAND CRU

Ideata per valorizzare le migliori parcelle della Maison dai nomi evocativi: Montaigu, Chouilly, Chapelle d'Avize, La Côte, Petite et Grande Roses, Carelle e Volibarts du Mesnil-sur-Oger. Queste preziose uve vengono vinificate separatamente, in parte in botti di rovere. Champagne di carattere e di struttura esprime una personalità elegante e intensa, con un corpo notevole e una bella persistenza. Il naso, di grande finezza, unisce fiori d'acacia, confettura, con un tocco minerale che gli conferisce grande eleganza. Al palato note di brioche, vaniglia e frutta secca, con cui si fondono tocchi di limone e mandarino. Femme de Champagne 2008 è l'espressione davvero iconica di un'annata eccezionale.

Vitigno: 74% Chardonnay Grand Cru (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger), 26% Pinot Noir Grand Cru (Ambonnay)

Invecchiamento: 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 5 g/l

PRECIEUSES 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



CUMIÈRES 2005

Vitigno: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 4 g/l



PETIT MESLIER 2008

Vitigno: 100% Petit Meslier

Dosaggio: 2,5 g/l



BOUZY 2007

Vitigno: 100% Pinot Noir

Dosaggio: 3 g/l



NOTE DI DEGUSTAZIONE



BOUVET LADUBAY

La Maison di Saumur in Loira è stata fondata nel 1851 da Etienne Bouvet e sua moglie Celestine Ladubay, con l'acquisto di 8 chilometri di gallerie sotterranee, da utilizzare come stoccaggio per i vini.
Già nel 1860 è pronta per esportare i suoi vini attraverso il Canale della Manica e nel 1878, a Saint-Hilaire-Saint-Florent nasce il castello della famiglia Bouvet-Ladubay, con annessi alloggi per i suoi oltre 90 dipendenti.
Alla morte di Etienne a causa della mancanza di eredi diretti, e degli effetti della Prima Guerra Mondiale con la conseguente crisi economica, il castello viene messo all'asta nel 1932.
La cantina viene acquistata dalla famiglia Monmousseau, e nel corso degli anni, in particolare dopo la Seconda Guerra Mondiale, generazione dopo generazione, è riportata all'originale prestigio nazionale ed internazionale, sviluppando ulteriormente le esportazioni e l'altissima qualità dei vini prodotti. 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.

Perché?

La più antica produttrice di metodo classico in Francia (1851) fuori dalla zona dello Champagne

Awards

SAUMUR ROSÉ

Gold Mundus Vini 2024

Silver Champagne and Sparkling Wine World Silver 2024



SAPHIR

JamesSukling.com 92/100 2024

Gold Japan Women's Wine Awards 2024

Champagne and Sparkling Wine World Gold 2023

Gilbert & Gaillard Gold 2023



BRUT ZÉRO

Silver Champagne and Sparkling Wine World Silver 2024

Concours des vins Saumurois Or 2022

Wine Doctor 94/100 2021



BOUVET BRUT 1851

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.

Vitigno: Chenin blanc



BRUT DE LOIRE SAUMUR ROSÉ

All'olfatto è fresco e delicato su note di piccoli frutti rossi (fragoline di bosco, ciliegie, lamponi) e di fiori primaverili (iris, violette). Al palato è rotondo e vellutato, aromi d'agrumi, floreali e vegetali esaltano il bel finale dinamico.

Vitigno: Cabernet Franc – Grolleau



DOMAINE FILLIATREAU

Paul Filliatreau e Patrice Monmousseau (Bouvet-Ladubay) sono amici fin dagli anni '70; contro il volere dei suoi genitori Paul prese in mano gli 8 ettari di vigna di famiglia nel 1967 quando aveva solo 24 anni per continuare la storia, era il periodo post bellico e i suoi volevano che lui intraprendesse un'altra carriera più redditizia.

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, i vini di Château Fouquet vantano la certificazione Demeter.

Perché?

Paul Filliatreau è noto per aver introdotto negli anni '70 l'uso di vinificazioni in acciaio inox con macerazioni brevi, una tecnica che ha influenzato notevolmente lo stile dei vini di Saumur.

Certificazioni



CHATEAU FOUQUET SAUMUR BLANC 2023

Dal territorio di Brézé, culla dello Chenin Blanc. Un Saumur Blanc fresco ed elegante con la vivacità caratteristica degli chenin di Brézé. Vino bianco secco, leggermente boisé che regala una bella complessità e persistenza in bocca.

Vitigno: Chenin Blanc



CHATEAU FOUQUET SAUMUR ROUGE 2020

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.

Vitigno: Cabernet franc



TRIMBACH

Il Domaine Trimbach è la storia della fama mondiale dei vini dell'Alsazia, dal 1626, 13 generazioni della famiglia si sono succedute nella produzione di annate eccezionali e nell'affermazione della reputazione internazionale del riesling alsaziano.

Si contraddistingue per la sua vinificazione senza malolattica, orientamento ben poco seguito in Alsazia che conferisce al vino un sentore profumato ma secco.

I vigneti del Domaine si estendono su 60 ettari distribuiti in 50 parcelle, il luogo di nascita della tenuta è Ribeauvillé, nel cuore dell'Alsazia AOC. Gli appezzamenti della tenuta si trovano sulla faglia geologica di Ribeauvillé; protetti dalle piogge dalle montagne dei Vosgi, le colline ospitano vigneti esposti idealmente a sud.

Secondo la famiglia Trimbach, la qualità del vino è già nelle uve, i frutti provengono da viti che prosperano su terreni calcarei o argillo-calcarei. Tuttavia, ogni terroir rimane unico e contribuisce alla specificità di ogni cuvée, la qualità delle uve si basa anche sul rispetto della biodiversità e i loro vigneti e acquisti di uva sono biologici.

La famosa cuvée Clos S.te Hune incarna questa storia familiare. Gli 1,67 ettari di questo Grand Cru sono coltivati secondo i valori Trimbach di eccellenza, rigore, condivisione, trasmissione ed energia. Esiste uno stile Trimbach definito dall'equilibrio raggiunto da ogni vino del domaine.

Perché?

Produttrice del leggendario riesling Clos S.te Hune, ambito da tutti gli appassionati del mondo vista la sua rarità.



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

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 Alsaziani unisce il frutto robusto a sentori inebrianti secchi; carattere generoso con una punta di fumé. Invecchiamento da 5 a 10 anni.



MUSCAT RESERVE

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 NOIR RESERVE

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

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.

LE RISERVE PERSONALI



RIESLING "FRÉDÉRIC 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.



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 "RÉSERVE PERSONNELLE"

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.



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.



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.

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 è un luogo ricco di storia, classificata come monumento storico nel 1980 questa proprietà è una roccaforte dell'entoturismo in Provenza. Château Sainte Roseline deve la sua fama alla famosa cappella, costruita nel X secolo, contenente le reliquie di Sainte Roseline (Madre Priora dell'Abbazia di La Celle-Roubaud dal 1300 al 1329). L'attività vinicola della tenuta si sviluppa sin dal XIV secolo e nel 1955 Château Sainte Roseline è promossa a uno dei primi Crus Classé della Provenza, rimanendo a oggi uno degli unici 17 Cru Classé della regione su 600 produttori.

I vitigni includono grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, cabernet sauvignon, rolle e sémillon.

Fortemente impegnato nella viticoltura sostenibile da molti anni, Château Sainte Roseline è stato certificato dal 2021 come "Vignerons engagés". La conversione del vigneto all'Agricoltura Biologica è iniziata nell'agosto 2019. La tenuta sta vivendo un'epoca di rinnovamento dopo il suo acquisto nel 1994 da parte di Bernard Teillaud. Dal 2011, le sue due figlie, Aurélie Bertin e Delphine Meunier, hanno continuato a far splendere i vini di questa emblematica tenuta.

Perché?

Una delle sole 17 aziende Cru Classé in Provenza su 600 produttori in grado di fornire vini gastronomici.

Certificazioni



Awards

LA CHAPELLE ROSÉ

Decanter 96 punti 2024



COLLECTION ROSÉ

Wine Enthusiast 92/100 2024



ROSELINE PRESTIGE ROSÉ

JamesSukling.com 91/100 2024



ROSELINE PRESTIGE

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.

Vitigno: Grenache 40% - Cinsault 35% - Syrah 15% - Tibouren 10%



LAMPE DE MEDUSE CRU CLASSÉ

Raccolta dell'uva su nastro per evitare il deterioramento degli acini, poi accuratamente selezionati e diraspatis. 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 perlatis. Note di fiori di rosa, agrumi (scorza di limone) finale su note di fragola e caramella.

Vitigno: Grenache 36% - Cinsault 28% - Mourvèdre 20% - Tibouren 9% - Syrah 2% - Carignan 3% - Caladoc 1% - Rolle 1%



COLLECTION CRU CLASSÉ

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 e 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.

Vitigno: Tibouren 50% - Mourvèdre 25% - Grenache 25%



LA CHAPELLE CRU CLASSÉ

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.

Vitigno: Mourvèdre 94% - Grenache 5% - Rolle 1%





JEAN-MARC BROCARD

La prima terra di Jean-Marc Brocard fu un uomo, Louis Petit, viticoltore che gli insegnò la Vigna, il Vino e gli Uomini. Jean-Marc ne coltiva ancora la scienza e la saggezza: «Osserva, stai zitto, impara», lunghi anni di apprendimento per seguire le orme del vecchio viticoltore, per mettere le mani sugli stessi tralci, per guardare le stesse lune, Jean-Marc Brocard ha imparato la pazienza e il rispetto, la saggezza della terra e del sottosuolo, della vite e della vita.

Nato nel 1946 a Chaudenay-le-Château in Côte d'Or da una famiglia di agricoltori, l'incontro della sua futura moglie e dei suoi futuri suoceri, viticoltori a Saint-Bris-le-Vineux, lo introducono al lavoro della vite e del vino. È nel 1973, alla nascita di Julien, che Jean-Marc pianta le sue prime viti a Prény, dove, qualche anno dopo, costruisce la sua cantina che diventa la tenuta Jean-Marc Brocard nel cuore del vigneto di Chablis.

Julien Brocard è entrato nella tenuta per lavorare al fianco del padre nel 1995, dopo aver studiato ingegneria.

Dal 1997, è appassionato di biodinamica e dei suoi metodi ancestrali. 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.

Perché?

60 ettari sono certificati in agricoltura biologica e 40 ettari in biodinamica rendendolo uno dei primi in Chablis ad adottare pratiche agricole sostenibili.

Certificazioni



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%.



DOMAINE CHATELAIN

1630: la famiglia Chatelain può far risalire a quest'anno il suo patrimonio vinicolo sulle pendici di Pouilly sur Loire. Tuttavia, ci volle molto tempo prima che gli Chatelain guadagnassero fama oltre i confini della loro regione. Questo accadde 300 anni dopo, quando André Chatelain iniziò ad esportare il suo vino per la prima volta. Intorno a Tracy-sur-Loire si trovano terreni argillosi intervallati da selce. Questi suoli sono i più famosi della regione, il nome fumé (affumicato) allude al fumo prodotto quando le pietre vengono schiacciate insieme. Il gusto minerale dei vini di questi suoli è il segno distintivo della regione. In più c'è il suolo marnoso del Kimmeridgiano, che tende a riscaldarsi lentamente e ha bisogno di essere allentato più spesso. I vini provenienti da questi terreni offrono un gusto fruttato e una bella lunghezza. Oggi, la dodicesima generazione di Chatelain gestisce la tenuta del Domaine. 30 ettari di vigne sono distribuiti su 6 dei 7 comuni della denominazione Pouilly Fumé AOC: così gli Chatelain coprono quasi tutti i diversi terroirs della denominazione, il che dà loro un alto grado di libertà creativa per i loro vini.

Perché?

Dodicesima generazione a custodire i segreti del Pouilly-Fumé.

Awards

PRESTIGE

Oro Sauvignon Selection 2024



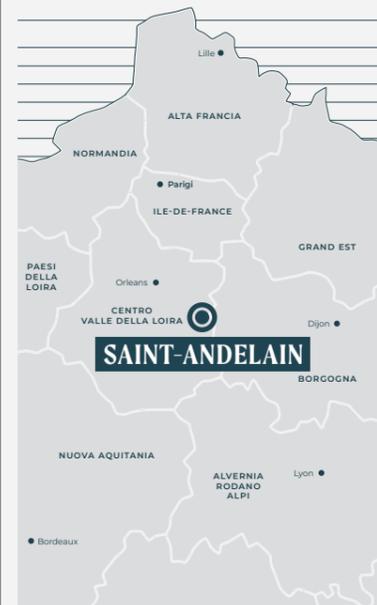
LES CHAILLOUX SILEX

Argento Sauvignon Selection 2024



HARMONIE

Bronzo Decanter 2024



POUILLY FUMÉ HARMONIE

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

Terreno 50% argillo-siliceo, 50% argillo-calcareo a tendenza kimmeridgien. 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.



PASQUIER DESVIGNES

L'azienda vinicola Pasquier Desvignes è stata fondata nel 1420. Il nome "Desvignes", in tempi passati scritto "des Vignes" significa "dalla vigna", è un chiaro indizio del tipo di agricoltura in cui questa famiglia rurale si è sempre specializzata. Raramente una famiglia ha mostrato un attaccamento più forte alla sua provincia e al patrimonio dei suoi antenati. Nicolas Desvignes fu consigliere del re, ispettore della tassa sul sale nella regione di Mâcon e vice-sindaco.

Nel 1823, César Desvignes, l' "Uomo con il cappello", fece un giuramento con i suoi fratelli, promettendo che il nome Desvignes sarebbe rimasto per sempre legato al Domaine.

In memoria di questo patto, la casa di Pasquier Desvignes, attraverso la selezione, vinificazione e conservazione dei suoi vini, ha perpetuato il sapere ancestrale su cui si fonda la sua reputazione.

Pasquier Desvignes è più di una tradizione vinicola che dura da 5 secoli. Nel corso degli anni, ha ampliato con successo la sua gamma di vini con denominazioni molto conosciute come il Rodano e la Borgogna.

Perché?

La Pasquier Desvignes si impegna a mantenere vive le tradizioni vinicole familiari, combinando pratiche agricole sostenibili con tecniche moderne per garantire la qualità e l'autenticità dei suoi vini.



CHATEAUNEUF 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

Origine: nel cuore del Beaujolais, vicino a Villefranche -Sur-Saône.

Colore: Rosso rubino intenso.

Naso: Frutti rossi e spezie.

Palato: Corpo morbido e strutturato con tannini setosi, ben bilanciato.

Abbinamenti: Carni bianche, formaggi



DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Il Domaine de la Vougeraie è il frutto di una bella storia familiare. È stato fondato nel 1964 da Jean-Claude Boisset, la più grande realtà di négoce di Borgogna, raggruppando sotto un'unica bandiera tutti i vigneti di proprietà acquisiti nel corso del tempo nel 1999.

Grazie alle sue infrastrutture moderne e alla viticoltura biodinamica è diventata una delle realtà più interessanti della Borgogna.

I suoi vigneti si trovano sia nella Côte de Nuits (29 ettari) che nella Côte de Beaune (5 ettari), 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 Vougeot, da sempre piantato a Chardonnay in una zona interamente vocata al Pinot nero.

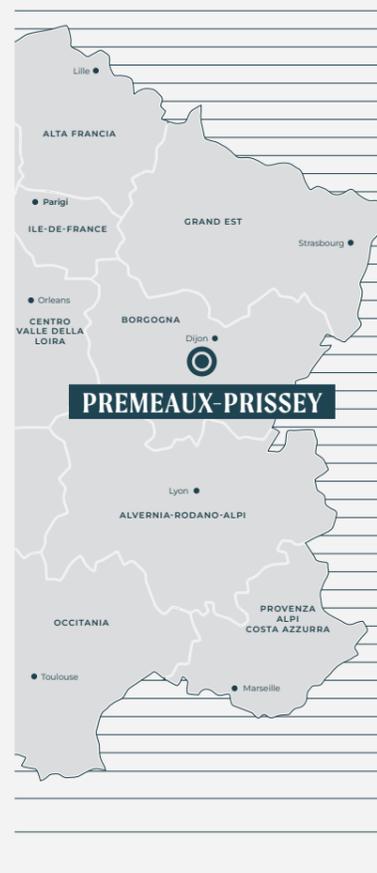
La famiglia Boisset ha inizialmente affidato il domaine a Pascal Marchand, sostituito nel 2006 nella conduzione dell'azienda da Pierre Vincent, giovane e talentuosissimo enologo, che ha imposto il proprio stile riassumibile con tre parole: concentrazione, finezza e armonia.

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.

Perché?

Viticultura biodinamica, coltiva all'interno dell'azienda tutte le piante necessarie per i preparati utilizzati durante i trattamenti.

Certificazioni



PULIGNY MONTRACHET BLANC



VOUGEOT CLOS DU PRIEURE BLANC MONOPOLE



CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT CLOS DE LA CHAPELLE MONOPOLE



LE CLOS BLANC DE VOUGEOT 1ER CRU MONOPOLE



BIENVENUES BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU



CHARLEMAGNE GRAND CRU



ROBERTO 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 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, Podversic ecc...) ha dato il via al progetto CollioVitae.

Bottiglie prodotte: 30.000

Ettari a vite: 8

Viticultura: Biologico Certificato

Perché?

Dal 1920 coltiva con intensa passione la vite in armonia con la natura che gli sta intorno: valorizzare la loro terra, il Collio, per lasciare solide radici a coloro che verranno.

Certificazioni



Awards

ATHENA

Corona Vini Buoni d'Italia 2025



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.



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.



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.



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.

LE RISERVE



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.



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.



RUBEN 2020

Vitigno: vecchie vigne di Merlot 95% e Cabernet Sauvignon 5%

Vinificazione: Diraspato e macerato per 30/40 giorni in botte grande, il vino viene affinato in tonneau per 30 mesi ed imbottigliato senza alcuna filtrazione. In seguito riposa ulteriori 16 mesi in bottiglia. Viene messo in commercio almeno a 4 anni dalla vendemmia. Prodotto soltanto in annate di eccellenza.

Caratteristiche organolettiche: rubino, naso complesso, con sentori di lampone, tabacco, ribes nero, cardamomo e vaniglia. Pieno, ricco, con finale persistente e caldo. Eventuali sedimenti sono una conseguenza naturale dovuti alla mancanza di chiarifica e filtrazione.



LA RIOJA ALTA

La Rioja Alta S.A. è una storica azienda vinicola spagnola fondata nel 1890 da cinque famiglie basche: Ardanza y Sánchez, Saturnina García Cid, Dionisio del Prado, Puig de la Bellacasa e Lacorte Tapia.

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: La Rioja Alta S.A. possiede oltre 587 ettari di vigneti nelle zone più esclusive della Rioja, con il Tempranillo come varietà principale, affiancato da altre uve autoctone come Graciano, Mazuelo e Garnacha.

La filosofia della Rioja Alta si basa sulla ricerca continua della perfezione attraverso un mix di tradizione e innovazione.

Perché?

Con oltre 130 anni di esperienza, l'azienda è rinomata per la produzione di vini di alta qualità, in particolare le Gran Reserva 904 e 890.

Certificazioni



Awards

VINA ARAÑA GRAN RESERVA 2016



GRAN RESERVA 904 2015



GRAN RESERVA 890 2010



VIÑA ALBERDI RESERVA 2019-2020

Vitigno: 100% Tempranillo dai vigneti Mayorita, El Bardal, El Rebollar 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 Maggio 2022. 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.



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.



HEINRICHSHOF

Heinrichshof è una rinomata azienda vinicola situata nella regione della Mosella, in Germania, precisamente nel pittoresco villaggio di Zeltingen. Gestita dai fratelli Peter e Ulrich Griebeler dal 2014, l'azienda si estende su circa 9 ettari di vigneti, principalmente coltivati a Riesling per circa 80.000 bt all'anno, i fratelli entrambi enologi hanno lavorato per l'altoatesina Tramin. La filosofia vitivinicola di Heinrichshof si basa su pratiche sostenibili e un intervento minimo in cantina.

I vigneti sono gestiti manualmente, riducendo al minimo l'uso di sostanze chimiche, con l'obiettivo di ottenere una certificazione biologica.

La vendemmia avviene manualmente, selezionando attentamente i grappoli per garantire la massima qualità. In cantina, i vini fermentano lentamente e maturano sui lieviti, sviluppando così una complessità che caratterizza i prodotti dell'azienda.

Per rendergli pienamente giustizia, i fratelli Griebeler vinificano separatamente i loro vigneti, svolgendo lente fermentazioni in acciaio a bassa temperatura per mantenere la pienezza dei profumi, ed eseguono un'unica filtrazione. I vini sono vegani.

Perché?

Da segnalare il loro 1er cru Sonnenuhr, il vigneto più ripido e meglio esposto.

Certificazioni



RÖMISCHE KAPELLE RIESLING 2023

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.

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 2022-2023

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

Produzione limitata, vini da singola parcella proveniente da una delle migliori vigne della Mosella. 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

La famiglia Ferrand ha iniziato la distillazione e l'invecchiamento delle proprie vendemmie già nel 1702 perfezionando nel corso dei secoli l'arte della distillazione e mantenendo una passione costante per la qualità e l'autenticità. Il vigneto di Pierre de Segonzac è interamente situato nella Grande Champagne 1er Cru della denominazione.

Vigneti e Produzione

L'azienda possiede vigneti situati su terreni ricchi di calcare, ideali per la coltivazione dell'Ugni Blanc, la varietà di uva predominante nella regione del Cognac. I metodi di produzione sono artigianali, con distillazione doppia in alambicchi di rame Charentais e invecchiamento prolungato in botti di rovere francese, che conferiscono ai cognac una ricchezza aromatica notevole. 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.

Perché?

Pierre Ferrand è stata una vera e propria leggenda nella produzione di cognac artigianale.

Awards

XO SELECTION DES ANGES

Challenge International du Vin Or



EXTRA TRÈS VIEILLES RÉSERVE

Challenge International du Vin Or



ANCESTRALE

Cognac of The Year e Spirit Of the Year



PREMIUM

Aromi di limone, sottili note floreali e mandorla.

Finale caldo e piacevole in persistenza, perfetto per gli amanti del cognac

Da gustare da solo o come long drink con tonic o ginger ale, diventa un sorprendente e rinfrescante aperitivo.



VSOP

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)

Età media 7 anni



RARE

Profumi di miele, mandorla e 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)

Età media 15 anni



XO SÉLECTION DES ANGES

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)

Età media 30 anni



XO SÉLECTION DES ANGES SENSATION

Rotondo e persistente, questo cognac porta il nome della parte che evapora dalle barriques e si disperde nell'atmosfera (la porzione destinata agli angeli), riesce a sposare note boisé e note tipiche dei vecchi Cognacs della Grande Champagne.

Età media 30 anni



EXTRA TRÈS VIEILLE RÉSERVE

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)

Età media 50 anni



ANCESTRALE

Noce e frutta candita.
Assemblaggio di acquaviti 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)

Età media 70 anni

Bottiglie numerate e limitate a 300 per anno



CALVADOS LE PÈRE JULES

Nel 1919 al ritorno dalla prima guerra mondiale Jules Desfrièches, 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 Desfrièches 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 Desfrèches. Dal 1919, qualità e rigore sono le parole chiave di 4 generazioni di produttori, fedeli alle tradizioni ancestrali ed innamorati del loro mestiere.

Produzione e Filosofia:

Le Père Jules si dedica alla produzione di Calvados e sidro, utilizzando esclusivamente mele e pere provenienti dai propri frutteti.

I vigneti si estendono su 100 ettari di meli e 25 ettari di peri, coltivati secondo principi biologici.

Le Père Jules è una storica distilleria di Calvados situata nel cuore della regione del Pays d'Auge, in Normandia, Francia.

Perché?

L'azienda gestisce 100 ettari di meli e 25 ettari di peri, con 100 mucche che pascolano liberamente, fornendo fertilizzante naturale per i terreni.

Awards

CALVADOS 20 ANNI

Gilbert & Gaillard Gold 2025



CALVADOS 3 ANNI DI INVECCHIAMENTO

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

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

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!



VINTAGE MALT WHISKY

La Highlands & Islands Scotch Whisky Company è stata fondata nel 1997 da Brian Crook, ex membro della Morrison Bowmore Distillers. L'azienda ha lanciato "The Ileach" come un single malt torbato proveniente da una distilleria di Islay. Nel 2000, è stata introdotta una versione "Cask Strength" con una gradazione alcolica superiore.

Perché?

Jim Murray, noto esperto di whisky mondiale nella sua "Whisky Bible" del 2008, ha assegnato al The Ileach un punteggio di 94 su 100 e nella stessa edizione ha assegnato al The Ileach Cask Strength un punteggio eccezionale di 97 su 100, definendolo "un malto straordinario, facilmente un contendente per il whisky dell'anno"

Awards

ILEACH CASK STRENGTH

Concorso Mondiale di Bruxelles Medaglia d'Argento 2020



THE ILEACH SINGLE ISLAY MALT

Naso: torbato

Gusto: 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

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 Strenght come uno dei migliori whisky su 3800 contendenti nel 2008 World Whisky of the Year.

Alcohol: 58% Cask Strenght



GLEN ANDREW

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 KANICHÉ

Prodotto con base di zucchero di canna al 100%, filtrato prima dell'imbottigliamento vanta l'Appellazione di Origine Controllata ed è importato dalle isole caraibiche Barbados; i rum Kaniché sono noti per la loro qualità artigianale e per l'uso di metodi di invecchiamento unici che combinano botti di bourbon e cognac. Questa doppia maturazione arricchisce i rum di complessità e profondità, rendendoli apprezzati sia dai neofiti che dagli intenditori. È apprezzato per il suo profilo aromatico equilibrato e versatile, adatto sia da solo che in cocktail.

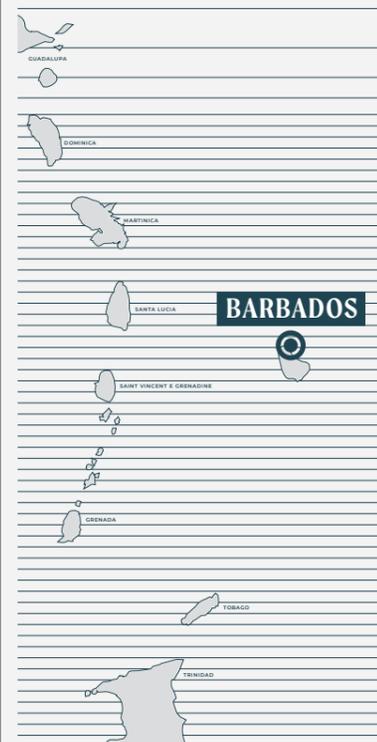
Perché?

Distillato sia in alambicchi a colonna che a pot still, dopo l'invecchiamento iniziale, il rum viene affinato per 18 mesi in botti di cognac conferendogli una complessità e una profondità uniche.

Awards

International Rum Tasting Competition:
Gold Medal

Beverage Testing Institute:
95 punti



KANICHÉ RESERVE

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".



KANICHÉ XO EXTRA OLD

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



RON DON ESTEBAN 1881

Il Ron Don Esteban 1881 è un rum premium prodotto a Panama, ottenuto dalla distillazione della "miel morena" della canna da zucchero, un succo ricco e concentrato. Questo distillato viene invecchiato per 18 anni in botti di rovere, conferendogli un profilo aromatico complesso e distintivo.

"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 Cermelli

Perché?

Meticoloso processo di invecchiamento di 18 anni.



RON DON ESTEBAN 1881

Rum invecchiato per 18 anni in barili di rovere bianco americano ex-bourbon distillato dalla "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.





GIN N°0

Il Gin N°0 è un London Dry Gin spagnolo che vanta una tradizione risalente al 1875.

La sua ricetta recupera ingredienti storici, macerazione di erbe botaniche selezionate manualmente tra cui Coriandolo, Lavanda, Iris con in più una infusione di chinino coltivato lungo il Cammino Inca a oltre 1500 metri, conferendo al gin un profilo aromatico distintivo.

Perché?

Particolare ricetta con infusione di chinino Peruviano risalente al 1875.



GIN N°0

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

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





ARMAGNAC CERBOIS

L'Armagnac Cerbois è un rinomato produttore di armagnac situato nella regione del Bas-Armagnac, nel sud-ovest della Francia.

Questa distilleria vanta una tradizione che risale al 1875:

Caratteristiche principali:

Varietà di uve: Utilizza principalmente il Baco Blanc, un vitigno ibrido locale noto per la sua capacità di produrre distillati delicati e fruttati.

Processo di distillazione: I vini vengono distillati in alambicchi tradizionali a distillazione continua, un metodo che contribuisce a preservare gli aromi e la complessità del distillato.

Invecchiamento: Gli armagnac Cerbois sono invecchiati in botti di rovere francese, che conferiscono al distillato note di vaniglia, prugna e noci. L'invecchiamento varia a seconda della cuvée, con alcune espressioni che raggiungono i 22 anni.

Perché?

Le uve selezionate vengono fermentate con l'aggiunta di acquavite per arrestare la fermentazione e preservare la dolcezza naturale.



ARMAGNAC VSOP

Vitigno: Ugni-Blanc 100% (in Italia equivale al Trebbiano di Romagna)

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

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 boisés, speziati con un finale di mandorle tostate e vaniglia.



PORTO BARROS

Barros è una storica azienda portoghese specializzata nella produzione e commercio di vini Porto di alta qualità.

Fondata nel 1913 da Manoel de Almeida con il nome "Almeida & Ca.", l'azienda è inserita nei primi 5 gruppi più importanti e prestigiosi per la produzione e la vendita del Vino di Porto. Nel 2006, il gruppo Sogevinus ha acquisito Barros, ampliando la sua presenza nel settore del 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: 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.

Perché?

Le uve selezionate vengono fermentate con l'aggiunta di acquavite per arrestare la fermentazione e preservare la dolcezza naturale.

Awards

TAWNY

Mundus Vini 2022 Silver Medal

TAWNY 10 ANNI

Mundus Vini 2023 Gold Medal

IWC 2023: 92 punti

TAWNY 20 ANNI

DWWA 2022: Gold Medal 95 points

TAWNY 30 ANNI

DWWA 2023: Gold Medal 96 points

IWC 2023: 94 points

Wine Advocate 2022: 94 points

COLHEITA 2004

IWC 2022: 92 points

DWWA 2022: 92 points

COLHEITA 1974

Mundus Vini 2022: Best of Show Port & Gold Medal

IWSC 2022: 98 points

Wine Enthusiast 2016: 93 points

LBV 2019

Mundus Vini 2024 : Gold Medal 91 points



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.





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 WHITE

Uve a bacca bianca. Colore giallo paglierino chiaro, ha un aroma complesso di fiori bianchi, agrumi, albicocche e lime. Morbido e setoso.



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.



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.



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.



COLHEITA 1974

Riconosciuta a livello nazionale e internazionale con premi per l'eccellenza, l'annata 1974 si traduce in un vino ambrato brillante e chiaro. Il naso è ricco e avvolgente, dominato dagli opulenti aromi di prugne e mandorle e ha una trama setosa e delicata. Al palato spiccano la frutta secca e la finezza delle spezie, molto ben integrate con le note del legno. È un vino ben strutturato, elegante con un finale delizioso e persistente.



BRASSERIE DU MONT BLANC

La Brasserie du Mont Blanc è situata a La Motte-Servolex, vicino a Chambéry. Fondata nel 1999 da Sylvain Chiron, l'azienda si distingue per l'utilizzo di acqua pura proveniente dalla sorgente Enchapleuze, situata a 1.500 metri di altitudine nel cuore del massiccio del Monte Bianco a 2.074 m. 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.

Perché?

"Miglior Birra del Mondo" nel 2018 per la Blonde e nel 2013 e 2015 per la Blanche du Mont-Blanc.

Awards

LA BLONDE

World Beer Awards 2024 France: Gold



LA BLANCHE

World Beer Awards 2015: Gold



LA ROUSSE

World Beer Awards 2011: Gold



LA BLANCHE

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.

Alcohol: 4,7%

Bottiglia: 33 cl e 75 cl



LA BLONDE

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.

Alcohol: 5,8%

Bottiglia: 33 cl e 75 cl



LA ROUSSE

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.

Alcohol: 6,5%

Bottiglia: 33 cl e 75 cl

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