



PESCARMONA
IMPORTATORI DAL 1947



CATALOGO 2026

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





INDICE

CHI SIAMO

Pag. 6

CHAMPAGNE

Duval-Leroy

Pag. 10

VINI FRANCIA

Bouvet-Ladubay

Pag. 18

Domaine Filliatreau

Pag. 22

F.E. Trimbach

Pag. 24

Château Sainte Roseline

Pag. 32

Jean-Marc Brocard

Pag. 36

Domaine Chatelain

Pag. 40

Domaine de la Vougeraie

Pag. 44

Château Laroque

Pag. 50

Château Haut Coustet

Pag. 52

Victor Berard

Pag. 54

Pasquier Desvignes

Pag. 56

VINI ITALIA

Paolo Manzone

Pag. 60

Roberto Picech

Pag. 64

Castello di Donoratico
Gaddo della Gherardesca

Pag. 68

VINI SPAGNA & GERMANIA

La Rioja Alta S.A.

Pag. 70

Lagar de Fornelos S.A.

Pag. 74

Mosel Heinrichshof

Pag. 76

DISTILLATI

Cognac Pierre de Segonzac

Pag. 80

Calvados le Père Jules

Pag. 84

Calvados Daron

Pag. 86

Armagnac Cerbois

Pag. 88

Vintage Malt Whisky

Pag. 90

Rum Kaniché

Pag. 92

Ron Don Esteban 1881

Pag. 94

VINI LIQUOROSI

Porto Barros

Pag. 96

BIRRE

Brasserie du Mont Blanc

Pag. 100



*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...) e la vodka russa Moskovskaya.

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 1988 quando il Presidente della Repubblica Francese

François Mitterand gli conferisce l'onorificenza di "Grand Maitre de l'ordre National du Mérite" per il suo impegno nel promuovere i prodotti francesi nel nostro Paese.

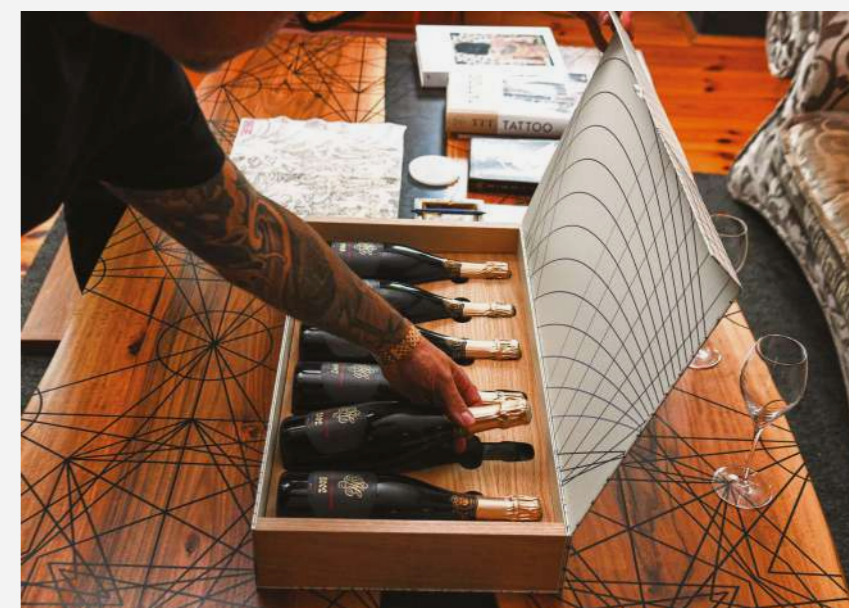
Nel 2007 l'azienda riceve dalla Camera di Commercio di Torino il 56° "Premio della fedeltà al lavoro per il progresso economico" per i suoi primi 60 anni di attività.

Ad oggi dopo 79 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 del settore Horeca, prediligendo i valori di Maison familiari, storiche e di consolidata qualità che sono i punti cardine sui quali poggia la nostra 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

Decanter Gold: 95 Points



FEMME DE CHAMPAGNE 2002 GRAND CRU

Falstaff Magazine: 100 points



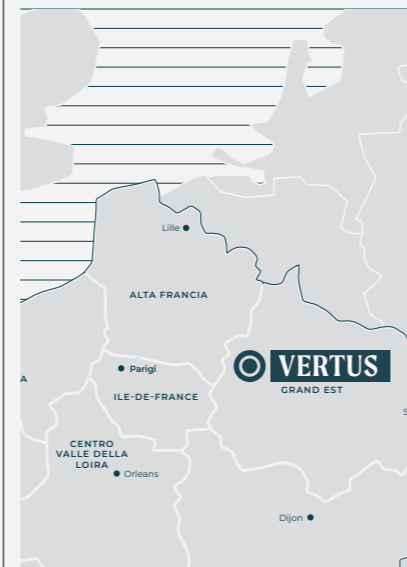
FEMME DE CHAMPAGNE 2008 GRAND CRU

Falstaff Magazine: 95 points



PRESTIGE FLEUR DE CHAMPAGNE 1ER CRU

The Drink Business Champagne Master



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

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

Affinamento: Minimo 2 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



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

Affinamento: 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

Affinamento: 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 Montagne 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

Affinamento: Oltre 6 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



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

Affinamento: 5 anni sui lieviti

Dosaggio: 7,5 g/l



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

Affinamento: Oltre 10 anni

Dosaggio: 3 g/l



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

Affinamento: Minimo 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 5 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

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

Dosaggio: Non dosato



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)

Affinamento: 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 5 g/l



FEMME DE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE 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

Affinamento: 14 anni sui lieviti

Dosaggio: 3 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 2008

Vitigno: 100% Chardonnay

Affinamento: 15 anni sui lieviti

Dosaggio: 6 g/l



CUMIÈRES 2005

Vitigno: 100% Pinot Noir

Affinamento: Oltre 8 sui lieviti

Dosaggio: 4 g/l



PETIT MESLIER 2009

Vitigno: 100% Petit Meslier

Affinamento: Oltre 10 anni sui lieviti

Dosaggio: 2,5 g/l

COFFRET LA RADICALE

Cofanetto che racchiude le tre bottiglie della gamma Prestige, selezionate tra i più prestigiosi villaggi 1er Cru della Champagne: un'esperienza di degustazione unica!



COFFRET HERITAGE LIMITED EDITION

I cofanetti Héritage celebrano il passaggio di testimone da Carol Duval-Leroy ai suoi tre figli, Julien, Charles e Louis. Tramite la creazione di queste edizioni limitate l'intento è condividere vini d'eccezione con gli appassionati più esperti, svelando dalla cantina grandi annate che i loro nonni e poi i loro genitori avevano conservato con cura per loro.



VOL. 1



VOL. 2



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

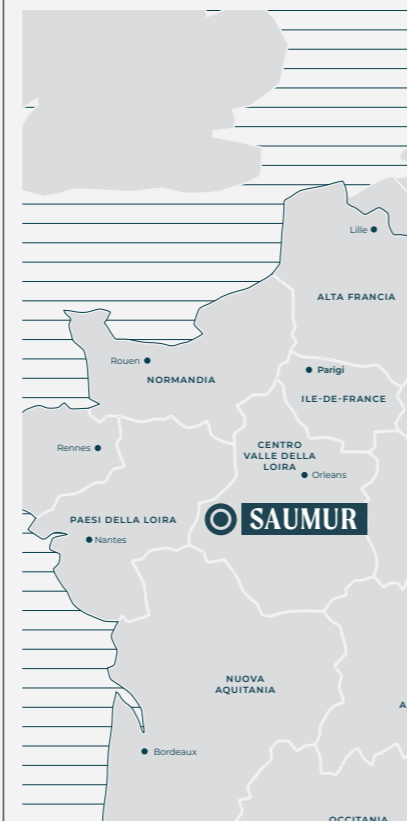
Gilbert & Gaillard Gold 2023



BRUT ZÉRO

Silver Champagne and Sparkling Wine World Silver 2024

Concours des vins Saumurois Or 2022



BOUVET BRUT 1851

Sentori dominanti di frutta, fiori bianchi e acacia, un brut non aggressivo, di grande finezza.

Vitigno: Chenin Blanc

Suolo: Argillo-calcareo. Terreni di tufo

Affinamento: Minimo 10 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut



BRUT DE LOIRE SAUMUR ROSÉ

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

Vitigno: 70% Cabernet Franc - 30% Grolleau

Suolo: Argillo-calcareo. Terreni di tufo

Affinamento: Minimo 12 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut



CREMANT DE LOIRE

Al naso fresco e inebriante. Fiori bianchi dominano la prima impressione, seguiti da frutti bianchi e poi da frutti gialli. L'attacco al palato è dinamico, rotondo, poi fresco e tonificante, con bollicine che donano dinamismo. Complessità floreale e fruttata, note di frutta secca derivanti dall'affinamento sui lieviti fini in cantina.

Vitigno: Chenin - Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo. Terreni di tufo

Affinamento: Minimo 12 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut



SAPHIR BRUT VINTAGE

Aromi di frutta matura, prevalentemente pesca e albicocca, seguiti da note floreali tra cui tiglio, caratteristica del Chenin Blanc, e acacia, tipica dello Chardonnay. Un sentore di pompelmo bianco aggiunge un tocco di freschezza, e la dolcezza della nocciola crea un'impressione morbida e vellutata. Al palato il gusto iniziale è rotondo e vivace, poi bilanciato da una dolcezza delicata. Si percepisce una sottile acidità, esaltata da bollicine vivaci e brillanti.

Vitigno: 85% Chenin - 15% Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo. Terreni di tufo

Affinamento: Minimo 18 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut



BRUT ZÉRO

Al naso aromi legnosi e delicatamente vanigliati derivanti dall'affinamento in botte, che sviluppano una forte impressione tostata e grigliata. Aromi floreali di tiglio e acacia confermano la ricca complessità aromatica. Il palato è rotondo con una bella struttura. Un tocco di amaro e aromi legnosi conferiscono densità e potenza. Un pizzico di acidità esalta la freschezza e affina la struttura, confermando così un equilibrio di sapori molto raffinato per un prestigioso vino della Valle della Loira.

Vitigno: 85% Chenin - 15% Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo. Terreni di tufo

Affinamento: Minimo 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut Nature



DOMAINE FILLIATREAU

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



CHÂTEAU FOUQUET SAUMUR BLANC

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

Suolo: Argillo calcareo

Vinificazione: Raccolta esclusivamente manuale. Pressatura soffice. Vinificato in vasche per il 50% e per la restante metà in barriques per 3-4 mesi per conferire rotondità



CHÂTEAU FOUQUET SAUMUR ROUGE

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 Loire.

Vitigno: Cabernet franc

Suolo: Argillo calcareo

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Uve raccolte esclusivamente a mano. Il riempimento avviene per gravità nelle vasche in cantina. Segue poi una macerazione di circa 15 giorni in vasche di acciaio inox a circa 25°C.



F.E. 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.

Filosofia produttiva

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.

Awards

RISELING CLOS SAINTE HUNE 2019

James Suckling 100/100



Vinous: 98/100



RIESLING FRÉDÉRIC EMILE 2019

Jancis Robinson : 16++



Parker: 96/100



GEWURZTRAMINER

Vino secco di grande struttura, ben bilanciato da una matura acidità grazie al noto micro-clima di cui gode la zona.

Vitigno: Gewurztraminer

Suolo: Calcare, dolomite e marna

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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.

Vitigno: Riesling

Suolo: Calcare, gesso, marna

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



PINOT BLANC

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

Vitigno: 70% Auxerrois - 30% Pinot Blanc

Suolo: Calcare, gesso, marna

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



PINOT GRIS RESERVE

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

Vitigno: Pinot Gris

Suolo: Calcareo, arenoso, Muschelkalk e marne del Keuper

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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.

Vitigno: 90% Muscat Ottonel - 10% Muscat d'Alsace à Petits Grains

Suolo: Arenaria calcarea del Muschelkalk, e Calcare marnoso di Keuper

Età delle vigne: Oltre 40 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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.

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Granitico, arenaria, marno-calcareo

Vinificazione: I grappoli sono raccolti maturi e messi in vasche di macerazione per 10 giorni. Temperatura controllata tra 20 e 24°C. Fermentazione alcolica in parallelo, travaso e pressatura. Vasche inox e botti per la fermentazione malolattica. Breve affinamento sui lieviti.

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. Potenziale d'invecchiamento oltre 20 anni.

Vitigno: Riesling

Suolo: Arenaria Muschelkalk marna-calcareo

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica.



GEWURZTRAMINER "CUVÉE DES SEIGNEURS DE RIBEAUVILLÉ"

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 potenziale d'invecchiamento di oltre 15 anni.

Vitigno: Gewurztraminer

Suolo: Argillosi calcarei, marno-calcareo

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



PINOT GRIS "RESERVE PERSONNELLE"

Rara complessità aromatica che unisce aromi di frutti secchi e mielati. Profumi delicatamente fumée, di sottobosco. Al palato rivela tutta la sua potenza, mantenendosi secco grazie alla sua acidità e maturità.

Vitigno: Pinot Gris

Suolo: Suolo marno-calcareo-arenoso

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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.

Vitigno: Gewurztraminer

Suolo: Marno-calcareo

Età delle vigne: Oltre 40 anni

Vinificazione: Uve selezionate minuziosamente dalle parcelle famose per lo sviluppo della Botrytis tra Hunawirh e Ribeauvillé. Vinificato in vasche inox o botti grandi, la fermentazione alcolica è interrotta non appena viene raggiunto l'equilibrio zucchero/acidi ed il potenziale aromatico è al suo apogeo.



RIESLING HOMMAGE À HUBERT TRIMBACH

Una selezione di Riesling provenienti dai Grand Cru dell'Alto Reno e del Basso Reno, elaborato come tributo a Hubert Trimbach (1938-2023), 11esima generazione della famiglia, grande appassionato e ambasciatore della Maison. La definizione perfetta del Riesling, in pieno stile Trimbach. Vino elegante bouquet netto, puro ed equilibrato. Vivace e fruttato, è generoso e seducente. Già delizioso, svilupperà ulteriormente il suo potenziale per una buona decina d'anni.

Vitigno: Riesling

Suolo: Marno-calcareo

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



RIESLING "SÉLECTION DE VIEILLES VIGNES"

Superba complessità e concentrazione aromatica grazie alle vieilles vignes, aromi di albicocche secche, agrumi, acacia e taglio. Al palato è ampio, grazie al Muschelkalk, sostenuto da un'acidità fine e precisa.

Vitigno: Riesling

Suolo: Argillo-calcareo

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti

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. Grande intensità, agrumi, frutta candita, note di miele. Acidità combinata con una maturità ottimale. Bella energia e finezza. Un vino gastronomico e con un grande potenziale di invecchiamento, tra i 10 ed i 30 anni nei millesimi migliori.

Vitigno: Riesling

Suolo: Calcareo e arenoso

Età delle vigne: Oltre 50 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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. Bouquet netto, ricco di frutti esotici. In bocca è ampio ma strutturato grazie a una bella freschezza, rivela una brillante sensazione salina e culmina in una superba lunghezza. Potenziale di invecchiamento oltre 15 anni.

Vitigno: Riesling

Suolo: Su un terreno caldo (Brand significa fuoco), l'"Oberer Eichberg" è formato da granito a due miche

Età delle vigne: Oltre 60 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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.

Vitigno: Riesling

Suolo: Marno-calcareo e ciottoloso

Età delle vigne: Oltre 60 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



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. 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.

Vitigno: Riesling

Suolo: Ciottoloso e argilloso, ricco di elementi minerali con una debole ritenzione idrica, granito e gneiss

Età delle vigne: Oltre 35 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



RIESLING "CLOS S.TE HUNE"

Leggendario, giudicato da molti sommelier come il Riesling migliore del mondo questo vino proviene dal grand 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.

Vitigno: Riesling

Suolo: "Muschelkalk" calcareo

Età delle vigne: Oltre 60 anni

Vinificazione: Senza fermentazione malolattica né lunghe permanenze sui lieviti



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Château Sainte Roseline è un luogo ricco di storia: classificata come monumento storico nel 1980 questa proprietà è una roccaforte dell'enoturismo 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 Cru Classé della Provenza, rimanendo a oggi uno degli unici 17 Cru Classé della regione su 600 produttori.

Filosofia produttiva

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

Vero e proprio inno alla dolce vita provenzale, questo vino è un invito al relax, alla condivisione e all'*art de vivre* sotto il sole della Provenza. L'enologo del domaine ha selezionato i migliori vitigni della denominazione per elaborare un vino elegante, in pieno stile Roseline.

Vitigno: Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren

Suolo: Argillo-calcareo

Vinificazione: Acini pressati delicatamente per preservare gli aromi del frutto. Stabilizzazione a freddo in vasche inox termoregolate per ogni vitigno, fermentazione a temperatura controllata per 10-15 giorni.



LAMPE DE MEDUSE CRU CLASSÉ

Con la sua forma così speciale e unica è la cuvée iconica di Château Sainte Roseline.

Dal 1950, incarna la storia ed il savoir-faire della maison, diventando un vero simbolo del patrimonio e dell'eccellenza di questi vini, portando con sé l'anima e l'eleganza del terroir.

Vitigno: Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren

Suolo: Argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte con cura, selezionate e diraspate prima di una breve stabilizzazione a freddo. La fermentazione si svolge a bassa temperatura per preservare la freschezza aromatica. L'affinamento su fecce fini, con bâtonnage, conferisce rotondità e finezza al vino.



COLLECTION CRU CLASSÉ

Celebra l'arte in tutte le sue declinazioni : l'arte di elaborare ed assemblare vini eccezionali, l'arte contemporanea, attraverso le collezioni che hanno segnato la storia del domaine, e l'art de vivre, riflesso delle feste che scandiscono il tempo nello Château da oltre 3 decenni. Questa cuvée incarna la finezza e l'eleganza.

Vitigno: Tibouren, Mourvèdre, Grenache

Suolo: Argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve sono raccolte con cura e sottoposte a una pressatura soffice per preservarne la freschezza. Il mosto viene poi chiarificato a freddo in vasche di acciaio inox e fermentato a basse temperature. L'affinamento sulle fecce fini con batonnage conferisce rotondità e finezza al vino.



LA CHAPELLE CRU CLASSÉ

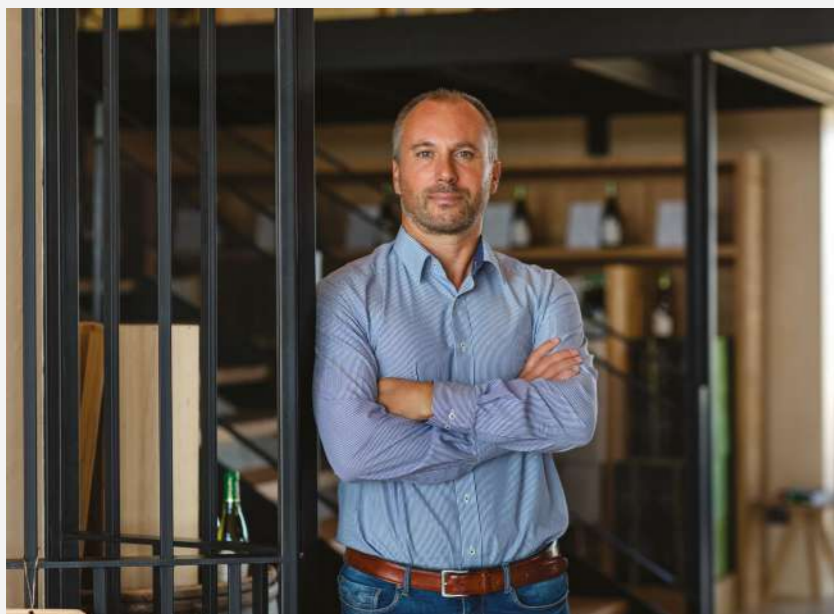
Rappresenta l'eccellenza dello Château Sainte Roseline. Ottenuto da una selezione delle migliori parcelle, questo grande vino prodotto in quantità limitata delizierà i palati più esigenti.

Vitigno: Mourvèdre, Grenache, Caladoc

Suolo: Argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte con cura e sottoposte a una pressatura soffice per preservare freschezza e aromi. Il succo viene chiarificato a freddo e poi fermenta in tini di legno, con un controllo preciso della temperatura per esaltare l'espressione aromatica. L'affinamento prosegue sui lieviti in botti di legno, con regolari rimescolamenti che conferiscono complessità e morbidezza al vino.





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. E' nel 1973, alla nascita di Julien, che Jean-Marc pianta le sue prime viti a Préhy 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.

Filosofia produttiva

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



Awards

MONTEE DE TONNERRE 2023

Decanter Gold



GRAND CRU VAUDESIR 2022

Vinous: 94 points



Bettane + Desseauve: 93 points



CHABLIS JEAN-MARC BROCARD

Vino che sposa con grande eleganza note di agrumi giovani e mineralità iodata del terreno

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox per 7-9 mesi.



CHABLIS SAINTE CLAIRE

Esprime con finezza la pura tipicità del territorio dello Chablis. Al naso note di agrumi e frutti gialli, in bocca è avvolgente ed equilibrato. Un vino preciso e goloso.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox per 7-9 mesi.



IER CRU MONT DE MILIEU

Vino elegante con note di frutta gialla matura, fiori di acacia, pepe verde, con un finale minerale. Questa parcella beneficia di una temperatura media più elevata e di un'esposizione al sole maggiore rispetto agli altri 1er Cru.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox al 100% per 14 mesi.



IER 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.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox al 100% per 14 mesi.



IER CRU VAU DE VEY

Le vigne del Premier Cru Vou 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.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20 °C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox al 100% per 14 mesi.



IER CRU FOURCHAUME

Situato a valle del fiume Serein, il Fourchaume beneficia di un territorio più ricco rispetto al resto del vigneto, grazie ai depositi alluvionali portati dal fiume. Naso fresco con note tostate. In bocca note saline e minerali, aroma di limone candito.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 40 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata (18-20°C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: 14 mesi, 70% in grandi botti di rovere (foudres), 30% in serbatoi di acciaio inox.



GRAND CRU VAUDESIR

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.

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Kimmeridgiano

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in tini a temperatura controllata (18-20°C), seguita da fermentazione malolattica completa.

Affinamento: 14 mesi in botti di rovere al 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.

Filosofia produttiva

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

Aroma minerale tipico del suolo d'origine, pietra focaia, vaniglia, frutti maturi.

Vitigno: Sauvignon

Suolo: 80% calcareo, marne kimméridgien e 20% argillo-siliceo.

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: In vasche inox con controllo della temperatura (tra 16° e 18°)

Affinamento: Su lieviti fini con bâtonnage.



POUILLY FUMÉ LES CHARMES

Naso molto definito e fine con sentori di vaniglia e pane tostato. Bocca rotonda e strutturata con una bella mineralità.

Vitigno: Sauvignon

Suolo: 50% argillo-siliceo, 50% argillo-calcareo a tendenza kimméridgien.

Età delle vigne: Tra i 15 e i 20 anni

Vinificazione: 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.

Affinamento: Su lieviti fini in vasche inox, 25% in botti di quercia.



POUILLY FUMÉ PRESTIGE

Grande ricchezza aromatica, pietra focaia, frutti maturi, miele. Bellissimo equilibrio in bocca, potenza ed eleganza.

Vitigno: Sauvignon

Suolo: 70% argillo-calcareo e 30% argillo-siliceo

Età delle vigne: Tra 35 e 40 anni. Questa cuvée è elaborata esclusivamente con le più vecchie vigne del Domaine.

Vinificazione: Elaborata unicamente quando la maturazione è ottimale. Fermentazione in vasche inox con controllo della temperatura (tra 16° e 18°).

Affinamento: Su lieviti fini per un anno con bâtonnage costante. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa un anno prima della commercializzazione.



POUILLY FUMÉ LES CHAILLOUX SILEX

Proveniente dalla parcella Les Chailloux che vuol dire "pietre calde", caratteristico Pouilly Fumé con sapore di pietra focaia, silex, tipico dei vini dei pendii di Saint-Andelain. Naso vivace, palato minerale, sentore speziato, molto fine e mentolato.

Vitigno: Sauvignon

Suolo: Terreno argillo-siliceo con ciottoli, selce molto tagliente, abrasiva, sottosuolo argilloso, terreno giallo-arancio.

Età delle vigne: 40 anni circa

Vinificazione: In vasche di acciaio inox con temperatura controllata (16°-18°C) per regolare la fermentazione.

Affinamento: Dopo la decantazione a freddo, affinamento per 3 mesi su fecce fini e regolare bâtonnage.



SANCERRE SELECTION

Profumi di limone maturo e pompelmo, buona lunghezza, leggermente mentolato.

Vitigno: Sauvignon

Suolo: 80% argillo-calcareo, 20% caillottes

Età delle vigne: 25-30 anni

Vinificazione: Elaborata unicamente quando la maturazione è ottimale. Fermentazione in vasche inox con controllo della temperatura (tra 16° e 18°).

Affinamento: Su lieviti fini con bâtonnage costante.



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.

Perché?

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

Certificazioni



Awards

VOUGEOT 1ER CRU LES CLOS BLANCS DE VOUGEOT MONOPOLE

James Suckling: 97/100

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT CLOS DE LA CHAPELLE MONOPOLE

James Suckling: 97/100

NUITS ST. GEORGES 1ER CRU CLOS DE THOREY MONOPOLE

James Suckling: 96/100

BEAUNE LA MONTÉE ROUGE

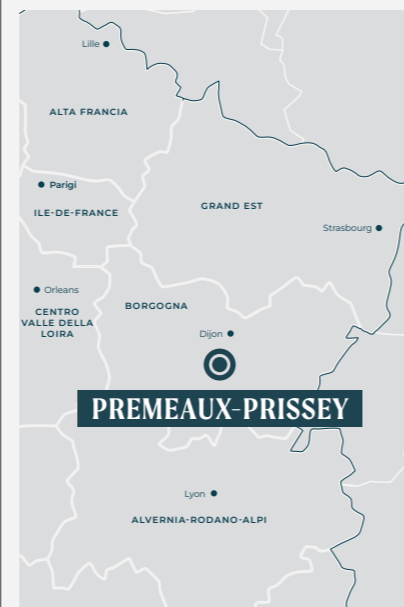
James Suckling: 95/100

JAMESSUCKLING.COM

BIENVENUES BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU

Vinous: 92-94/100

vinous



REGIONALES



CHARDONNAY TERRES DE FAMILLE

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo

Affinamento: 8 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



PINOT NOIR TERRES DE FAMILLE

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Argillo-calcareo

Affinamento: 8 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.

VILLAGES



BEAUNE LA MONTEE ROUGE

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Rosso, molto ricco di ferro. Terreno limoso, molto ghiaioso

Affinamento: 15 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



CHAMBOLLE MUSIGNY

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Calcarei-alluvionali e argillosi e limosi

Affinamento: 15 mesi in botti (con il 20% di botti nuove) e 1 mese in acciaio inox.



POMMARD LES PETITS NOIZONS

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Ghiaioso, calcareo, limoso

Affinamento: 15 mesi in botti (con il 20% di botti nuove) e 1 mese in acciaio inox.



PULIGNY MONTRACHET

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo

Affinamento: 12 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.

PREMIER CRU



PULIGNY MONTRACHET IER CRU CHAMP GAIN

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argillo-calcareo

Affinamento: 13 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



VOUGEOT IER CRU LE CLOS BLANC DE VOUGEOT MONOPOLE

Vitigno: 95 % Chardonnay, Pinot Gris 4%, Pinot Blanc 1%

Suolo: Molto calcareo (terra bianca). Probabilmente limo argilloso. Terreno perfettamente adatto alla coltivazione dello Chardonnay.

Affinamento: 12 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



CHASSAGNE IER CRU MORGEOT CLOS DE LA CHAPELLE MONOPOLE

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Profondo con predominanza di marna e argilla.

Affinamento: 14 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



NUITS ST. GEORGES IER CRU CLOS DE THOREY ROUGE MONOPOLE

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Molto ricco di calcare attivo. Vi si trovano "teste di pecora", blocchi di calcare arrotondati dall'erosione; marne con Ostrea acuminata, ostriche fossili che ricordano il mare polinesiano che si estendeva qui 200 milioni di anni fa.

Affinamento: 16 mesi in botte (con il 20% di botti nuove).

PREMIER CRU



VOUGEOT CLOS DU PRIEURÉ ROUGE MONOPOLE

Vitigno: Pinot Noir

Suolo: Terreno calcareo, molto ricco di ciottoli arrotondati.

Affinamento: 15 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 1 mese in acciaio inox.



VOUGEOT CLOS DU PRIEURÉ BLANC MONOPOLE

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Calcareo, molto ricco di ghiaia.

Affinamento: 13 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.

GRAND CRU



CHARLEMAGNE GRAND CRU

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Terreno ricco di silice, molto calcareo, limoso e molto sassoso (terra bianca).

Affinamento: 16 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



BIENVENUES BÂTARD MONTRACHET GRAND CRU

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argilloso-calcareo composto da ciottoli. Pendenza moderata.

Affinamento: 12 mesi in botte (con il 20% di botti nuove) e 2 mesi in acciaio inox.



Credit photo : Gunther Vicente

CHÂTEAU LAROQUE

Con una storia che risale fino al XII secolo, la recente rinascita dello Château Laroque comincia a metà degli anni 30 del Novecento, quando la famiglia Beaumartin acquistò la tenuta.

Ricostruendo totalmente la cantina e reimpiantando i vigneti: questi grandi sforzi sono stati ripagati con la promozione della tenuta allo stato Grand Cru Classé nel 1996. Oggi, Laroque spicca come uno degli châteaux più belli sulla Rive Droite, con impressionanti strutture architettoniche e giardini tenuti in modo impeccabile.

Filosofia produttiva

Impiantati per l'87% a Merlot, 11% a Cabernet Franc e 2% a Cabernet Sauvignon, i vigneti occupano un'area di 61 ettari, rendendola la più grande proprietà a Saint-Émilion. I vini che ne derivano interpretano il terroir unico della tenuta, mostrando lati setosi che sono al tempo stesso eleganti ed equilibrati. Accuratamente assemblati e invecchiati in barrique di rovere francese nuove al 50%, i vini risultanti sono fatti per mostrare l'indole naturale e autentica della regione.

Perché?

Oggi rimane la più grande azienda vinicola di Saint-Émilion con 61 ettari.

Awards

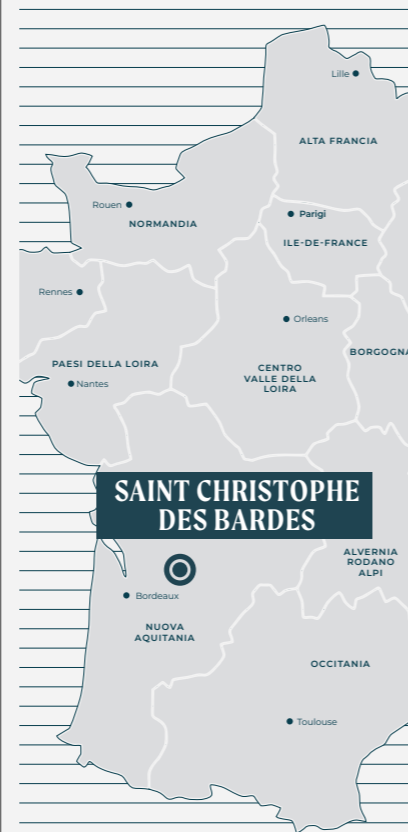
Vinous – Antonio Galloni: 94



James Suckling: 92



Decanter – Jane Anson: 93



CHÂTEAU LAROQUE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Con un fresco aroma di frutti neri di rovo e una persistente lunghezza aromatica.

Saint-Émilion 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.

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

Suolo: altopiano costituito da argille rosse su calcare di asteria con terrazze esposte a est e pendii a ovest di argille molto gessose

Vinificazione: in tini di cemento di piccola capacità. Estrazione delicata tramite un mix di punzonatura del tappo e pompaggio. Macerazioni protettive che mirano ad aumentare la polpa e la salinità.

Affinamento: su fecce fini in parte in barrique e in parte in grandi botti di rovere francese e austriaco (50% di legno nuovo). 1° travaso dopo 4-6 mesi di invecchiamento (prima dell'estate); il 2° un anno dopo, prima dell'imbottigliamento.





CHÂTEAU HAUT COUSTET

Durante i 25 anni da responsabile per la proprietà di famiglia, il Château Suduiraut, Philippe Mercadier acquisisce i valori culturali, il rispetto e l'amore per il vino Sauternes. Ma la proprietà viene venduta nel 1992.

Fu doloroso per Philippe dover lasciare quelle terre ma nel corso degli anni ebbe varie opportunità, fino al 2001 con il Château Haut Costet, nella città di Preignac. Fu durante questa ultima acquisizione che suo figlio, Paul, la quinta generazione di vignaioli, ne prese il controllo.

Oggi, Paul insieme alla moglie Emile, con le due figlie Lou e Jeanne, mantengono le redini dell'azienda. La proprietà si estende su una superficie di 50 ettari totali.

Perché?

8,5 ettari Cru Classé nel comune di Barsac, vanta una tradizione vinicola consolidata.



SAUTERNES CRU CLASSE'

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.

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

Vinificazione: Le uve sono raccolte in fasi distinte, controllando i singoli grappoli nel vigneto e raccogliendo solamente quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della muffa nobile. Le uve sono quindi pigiate e il mosto è lasciato fermentare in botte. A causa dell'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione richiede tempi molto lunghi.

Affinamento: Al termine della fermentazione, il Sauternes viene lasciato maturare in botte per circa due o tre anni prima di essere imbottigliato.





VICTOR BERARD

La famiglia Bérard si installa in Borgogna intorno all'anno 1000 e sviluppa la tradizione vinicola nel corso dei secoli.

Victor Berard nasce il 4 settembre 1874 creando e sviluppando un'impresa rinomata che è stata una delle prime in Francia a trasportare vini in bottiglia anziché nelle botti. Viene insignito della Legion d'Onore per la sua attività alla Camera di Commercio ed al sindacato dei commercianti francesi di cui è stato presidente. Alla sua morte lascia un'impresa che porta ormai il nome di V. Berard e figli.

Noémie Delavigne classe 1980 è l'enologa con un cognome predestinato e dopo numerose esperienze nel Bordolese, in Champagne in Provenza arriva infine nella Valle del Rodano percorrendo in lungo e in largo le vigne alla ricerca di pepite per questi vini.

Perché?

Noémie Delavigne è determinata e creativa, crede fermamente nell'importanza di fare vini concentrati ma raffinati, generosi ma freschi, ricchi ed equilibrati.



CHATEAUNEUF DU PAPE

Vitigno: 70 % Grenache - 20 % Syrah - 10 % Mourvedre

Origine: Valle del Rodano meridionale. Prodotto nei comuni di Châteauneuf-du-Pape, Orange, Bédarrides, Courthézon e Sorgues in Vaucluse.

Vinificazione: Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Macerazione in vasche termocondizionate. Durante la fermentazione vengono eseguite follature e rimontaggi. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente e poi assemblata prima dell'invecchiamento. I vini vengono affinati sulle fecce fini in botti di rovere per 15 mesi.

Suolo: Terreno poco profondo e molto sassoso, composto principalmente da grossi ciottoli di quarzo nell'argilla sabbiosa rossa.





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.

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.



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.





PAOLO MANZONE

La famiglia di Paolo Manzone inizia con la produzione dei vini tradizionali piemontesi a metà del secolo scorso vendendo soprattutto vini sfusi. Paolo inizia quindi da giovanissimo ad aiutare i propri genitori sia nel lavoro in cantina sia in vigna e da qui inizia a maturare la sua passione per il mondo del vino. Frequenta la scuola di enologia di Alba tra il 1978 e il 1983. La sua passione per il vino cresce e il punto di svolta avviene nel 1999. I genitori della moglie Luisella erano proprietari di una cascina in Serralunga d'Alba, nel cuore della zona del Barolo, e insieme decidono di ristrutturare la casa e dare vita così alla cantina e realizzare il loro sogno! Acquistano botti, vasche e tutta l'attrezzatura necessaria per le lavorazioni in cantina nasce l'azienda agricola Manzone Gian Paolo !

Bottiglie prodotte 90.000
Ettari a vite: 20

Perché?

La produzione limitata fa sì che Paolo riesca personalmente a seguirne ogni passaggio. Il cru Meriame a Serralunga gode di una posizione ottimale accanto a cru come Cerretta e Lazzarito.

Certificazioni



Awards

Barbera d'Alba Superiore Doc "Fiorenza" 2023

Barolo Docg "Serralunga D'Alba" 2021

Barolo Docg "Meriame" 2021



Barbera d'Alba Superiore Doc "Fiorenza" 2023

Decanter 94 punti 2025

Barolo Riserva Docg 2019

Decanter 95 punti 2025



95/100 Barolo Riserva Docg 2019



97 + Barolo Docg Meriame 2021



ROERO ARNEIS DOCG "REYSU" 2025

Vitigno: Arneis

Suolo: Sabbioso

Età delle vigne: 30 anni

Area di produzione: Comuni di *Corneliano d'Alba - Canale / Roero*

Vinificazione: Pigiatura soffice di grappoli interi scelti a temperatura controllata in acciaio inox. Questo vino non viene invecchiato in legno, passaggio che darebbe troppa struttura al vino; mantiene finezza, freschezza e mineralità nel bicchiere.



ALTA LANGA DOCG 2022 EXTRA-BRUT

Vitigno: 70% Pinot Nero - 30% Chardonnay

Affinamento: 36 mesi sui lieviti in bottiglia

Area di produzione: Vigneti situati tra 500 e 600 mt nella zona dell'Alta Langa.

Vinificazione: Nelle ultime stagioni si trova in queste zone un perfetto equilibrio tra maturazione e acidità. Sboccatura autunno 2025.
Potenziale di invecchiamento: fino a 10 anni



DOLCETTO D'ALBA DOC "MAGNA" 2025

Vitigno: Dolcetto

Suolo: Calcareo argilloso

Età delle vigne: 30 anni

Vinificazione: Macerazione a freddo per garantire il tipico sentore fruttato del Dolcetto. Il colore rosso rubino e i riflessi violacei sono una tipica caratteristica di questo vino ricco di note fruttate e floreali, ricorda il profumo dei piccoli frutti del sottobosco.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "FIORENZA" 2024

Vitigno: Barbera

Suolo: Calcareo argilloso

Età delle vigne: 25 anni

Vinificazione: 12 mesi in tonneau di rovere francese 350lt (20% nuovi 80% passaggi differenti).



NEBBIOLO D'ALBA DOC "MIRINÉ" 2024

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: Calcareo argilloso

Età delle vigne: 15 anni

Vinificazione: 12 mesi in Tonneaux di rovere francese da 350lt.



BAROLO DOCG "SERRALUNGA D'ALBA" 2022

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: Calcareo argilloso

Età delle vigne: 27 anni

Vinificazione: Affinamento per 24 mesi in botti grandi di rovere di slavonia e poi assemblaggio finale e passaggio in bottiglia.



BAROLO DOCG "MERIAME" 2022

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: Calcareo argilloso

Età delle vigne: 75 anni. Uve esclusivamente dal cru «Meriame» e precisamente da una vecchia vigna piantata nel lontano 1948.

Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere di slavonia, assemblaggio finale e passaggio in bottiglia.



BAROLO DOCG "RISERVA" 2019

Vitigno: Nebbiolo

Suolo: Calcareo argilloso

Affinamento: 36 mesi, primo passaggio in botte grande di rovere di slavonia, poi circa 18 mesi in anfore di ceramica e passaggio finale in bottiglia.

Selezione speciale: 80% da vigna vecchia e 20% da vigna giovane.



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.

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 CollioVitaë.

Bottiglie prodotte: 30.000
Ettari a vite: 8
Viticoltura: 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.

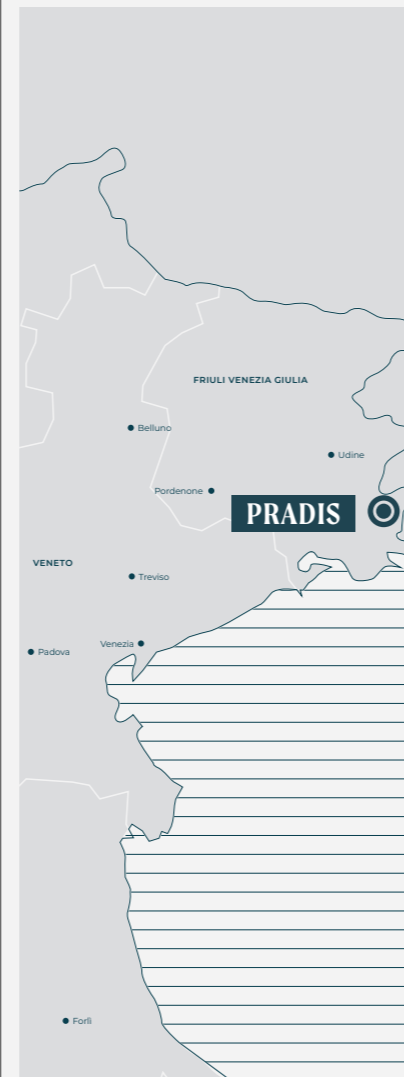
Certificazioni



Awards

ATHENA

Corona Vini Buoni d'Italia 2025



COLLIO FRIULANO DOC

Vitigno: Friulano

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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

Vitigno: Pinot Bianco

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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

Vitigno: Malvasia Istriana

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

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: 95% Merlot – 5% Cabernet Sauvignon

Suolo: Marne ed arenaria (ponca)

Vinificazione: Diraspatura e macerazione per 25 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. Affinamento in tonneau per 24 mesi, assemblaggio in botte grande prima dell'imbottigliamento. Caratteristiche organolettiche: colore rubino, al naso esprime intriganti note di lampone, tabacco, ribes nero, cardamomo e vaniglia. All'assaggio è pieno, caldo, intenso, dai tannini evidenti.

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.



CASTELLO DI DONORATICO GADDO DELLA GHERARDESCA

Il Castello di Donoratico è una storica proprietà situata nel cuore della denominazione Bolgheri DOC, in Toscana.

La famiglia Della Gherardesca, proprietaria del castello, ha una lunga tradizione agricola nella regione, risalente al XII secolo.

Oggi, il Conte Gaddo della Gherardesca, 35ª generazione della famiglia, ha intrapreso la produzione vinicola con l'etichetta "Castello di Donoratico". Questa etichetta rappresenta un ritorno alle origini, onorando la lunga tradizione della sua nobile famiglia. La prima annata è stata la 2016, realizzata in un numero ristretto di 5000 bottiglie.

La famiglia Della Gherardesca ha una storia millenaria legata al territorio di Bolgheri, con il Castello di Castagneto Carducci che rappresenta una delle residenze storiche della famiglia. La torre del Castello di Donoratico, una delle fortificazioni costruite dai Della Gherardesca nel XII secolo, domina ancora oggi la parte meridionale della denominazione DOC Bolgheri.

Filosofia produttiva

Il Castello di Donoratico e la cantina "La Bolgherese" rappresentano un connubio tra storia, tradizione e innovazione, offrendo un vino che riflette l'eredità e la passione della famiglia Della Gherardesca per il territorio di Bolgheri.

Perché?

Questi vini rappresentano l'impegno del Conte Gaddo nel valorizzare la tradizione vinicola toscana, unendo la storia della sua famiglia con l'eccellenza enologica della regione.



BOLGHERI DOC

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.





LA RIOJA ALTA S.A.

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.

Filosofia produttiva

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

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

Suolo: Argillo-calcareo.

Età delle vigne: oltre 40 anni.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente.

Affinamento: 2 anni in botti di quercia americana prodotte in proprio.

Caratteristiche organolettiche: 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.



VIÑA ARDANZA RESERVA

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

Suolo: Argillo-calcareo.

Vinificazione: 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.

Affinamento: 36 mesi per il Tempranillo e 30 mesi per la Garnacha.

Caratteristiche organolettiche: 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.



VIÑA ARANA GRAN RESERVA 2016

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

Suolo: Argillo-calcareo.

Vinificazione: Il Tempranillo è il primo ad essere raccolto, seguito dal Graciano. Le uve sono selezionate con un sistema ottico, acino per acino, sottoposte a severi requisiti di qualità. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni e la fermentazione malolattica avviene naturalmente. Una selezione di parte di vino è posta in botti di rovere americano con un'età media di quattro anni e mezzo.

Affinamento: Tre anni con tradizionali travasi semestrali.

Caratteristiche organolettiche: Elegante veste granata. Al naso rivela un'ampia varietà di aromi: frutti rossi, prugne, more e mirtilli 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.



GRAN RESERVA 904 SELECCIÓN ESPECIAL 2015

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

Suolo: Argillo-calcareo.

Vinificazione: Il Tempranillo è il primo ad essere raccolto, seguito dal Graciano. Le uve sono selezionate con un sistema ottico, acino per acino, sottoposte a severi requisiti di qualità. La fermentazione alcolica dura circa 20 giorni e la fermentazione malolattica avviene naturalmente. Una selezione di parte di vino è stata posta in botti di rovere americano con un'età media di quattro anni e mezzo.

Affinamento: Quattro anni con tradizionali travasi semestrali.

Caratteristiche organolettiche: 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.



GRAN RESERVA 890 ANNATA 2010

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

Suolo: Argillo-calcareo.

Vinificazione: Le uve sono vendemmiate a mano e trasportate in veicoli refrigerati dell'azienda vinicola. Dopo una delicata diraspatura e pigiatura la fermentazione alcolica avviene in 18 giorni e la malolattica in 4 mesi.

Affinamento: Dopo la stabilizzazione invernale, i migliori lotti sono trasferiti in botti per 6 anni e sono selezionati quelli che rappresentano al meglio il carattere di questo vino. Per preservare gli aromi il vino non è filtrato prima dell'imbottigliamento. Questa è la prima Gran Reserva 890 dopo la leggendaria 2005.

Caratteristiche organolettiche: 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.



LAGAR DE FORNELOS S.A.

Alla ricerca dell'eccellenza anche nei bianchi Spagnoli, la Rioja Alta S.A. nel 1988 scopre O Rosal a Pontevedra, acquistando la piccola azienda vinicola a conduzione familiare "Fernández Cervera Hermanos" e ne cambia il vecchio nome in Lagar de Fornelos, S.A.

In omaggio ai fondatori, mantennero il marchio Lagar de Cervera, ricordando sia il loro cognome sia il torchio tradizionale centenario (Lagar) presente in casa e che oggi si erge nella sala da pranzo privata della cantina. Lì, si dedicarono alla cura del più grande vigneto di Albariño di proprietà nella regione delle Rías Baixas.

Filosofia produttiva

Il suo microclima unico permette una maturazione precoce che, a sua volta, favorisce la qualità dei vini Lagar de Cervera, caratterizzati da un perfetto equilibrio tra acidità, gradazione alcolica e intensità aromatica. Si tratta di vini bianchi giovani, freschi ed eleganti, ideali con antipasti, crostacei o pesce, che vantano numerosi estimatori in tutto il mondo. Nel 2013 è stata inaugurata una nuova e moderna struttura, caratterizzata da una spettacolare foresta raffigurata sulle vasche di fermentazione, un allestimento sorprendentemente unico che affascina i visitatori. Dal 2021 è la prima azienda vinicola in Galizia a selezionare otticamente le uve durante la vendemmia.

Perché?

"Riflette chiaramente il carattere dei nostri vigneto a O Rosal, dove la vicinanza al fiume Miño e all' Oceano Atlantico apporta tensione, salinità e una maturazione precisa. Un Albariño che unisce purezza varietale e profondità, fedele alla sua origine."

- Olga Verde (Enologa di Lagar de Fornelos)



LAGAR DE CERVERA

Vitigno: Albariño (100%) vigneti nelle sottozone di O Rosal e O Salnés (Pontevedra).

Terreno: Tessitura argilloso-sabbiosa, con alto contenuto di scisto a O Rosal e granito decomposto a O Salnés.

Vinificazione: Pressatura soffice dopo un pre-raffreddamento del mosto, in condizioni riduttive per preservare l'integrità aromatica. I mosti, puliti ed equilibrati, hanno fermentato a temperatura controllata per ottenere una precisa espressione varietale. In questa annata, la fermentazione malolattica è stata evitata per preservare la freschezza e il profilo atlantico. Durante l'affinamento, il vino è rimasto a contatto con le sue fecce fini, con bâtonnage periodici che ne hanno esaltato la struttura e aggiunto complessità al palato.

Degustazione: Al naso, è più definito che esuberante, mostrando un profilo raffinato con note di frutta bianca croccante, scorza di agrumi e sottili sentori di frutta a nocciolo fresca. Delicate sfumature erbacee e un sottofondo minerale aggiungono profondità. Al palato, è teso e preciso. Notevole per l'equilibrio tra freschezza e volume, con un finale lungo e sapido e una leggera amarezza che ne rafforza il carattere atlantico.

Alcohol 13,00 % Vol – Acidità volatile 0,33 g/L – Acidità totale 7,10 g/L – Zuccheri residui: 0,7 g/L





MOSEL HEINRICHSHOF

Heinrichshof è una rinomata azienda vinicola situata nella regione della Mosella, in Germania, precisamente nel pittoresco villaggio di Zeltingen. Gestita dal 2014 dai fratelli Peter e Ulrich Griebeler, entrambi enologi che in passato hanno lavorato per l'altoatesina Tramin, l'azienda si estende su circa 9 ettari di vigneti, principalmente coltivati a Riesling.

Filosofia produttiva

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.

Bottiglie prodotte: 80.000
Ettari a vite: 9

Perché?

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

Certificazioni



RÖMISCHE KAPELLE RIESLING

Vitigno: Riesling

Suolo: Ardesia devoniana

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.

Caratteristiche organolettiche:

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.



SCHLOSSBERG RIESLING

Vitigno: Riesling

Suolo: Ardesia devoniana.

È una parcella di singola vigna con esposizione della collina a sud ovest.

Vinificazione: I grappoli sono vendemmiati a mano per eliminare eventuali acini contaminati da Botrytis. 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

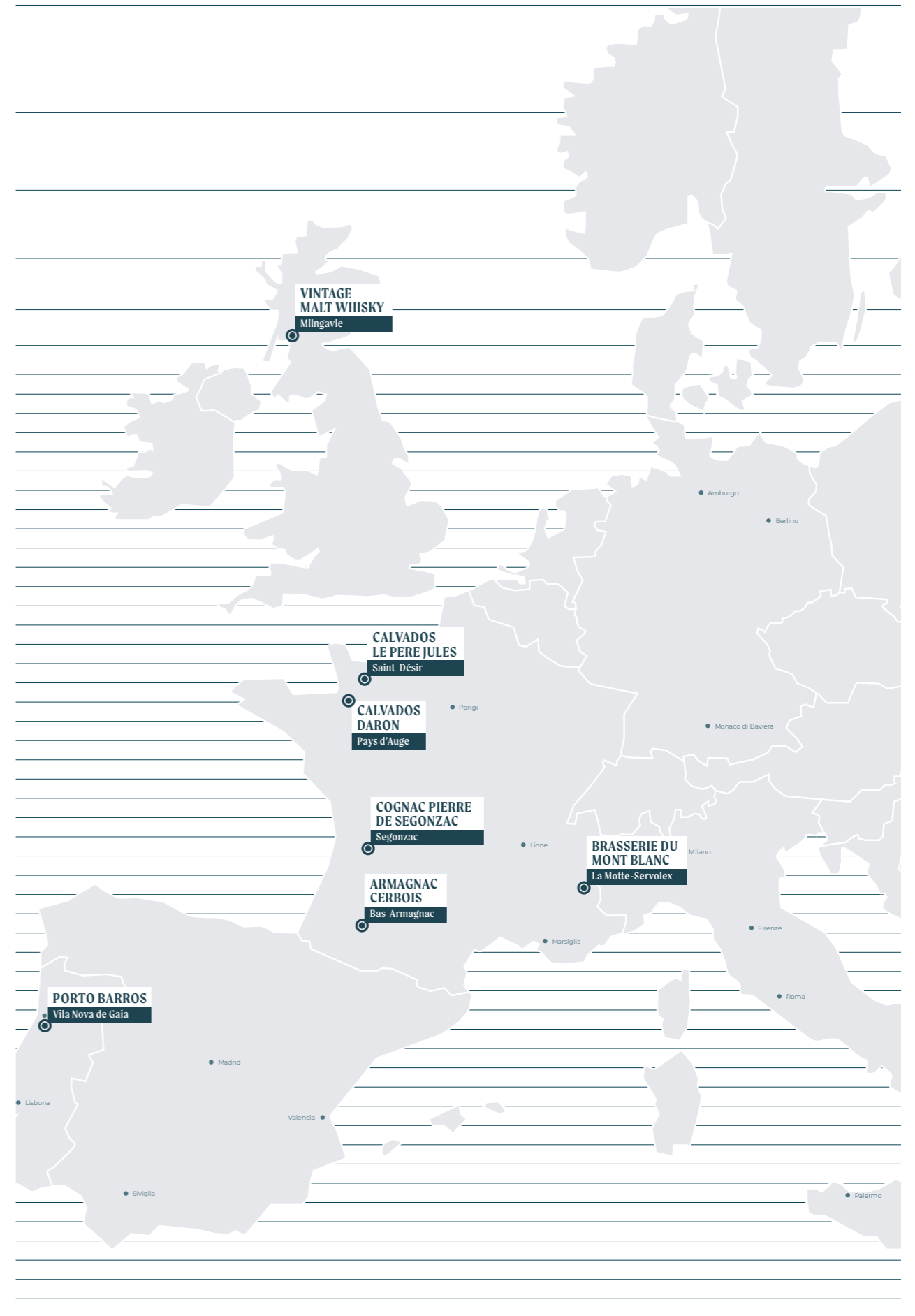
Vitigno: Riesling

Suolo: Ardesia devoniana.

Produzione limitata, vini da singola parcella proveniente da una delle migliori vigne della Mosella 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 48 h 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.

DISTILLATI, VINI LIQUOROSI & BIRRE





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.

Filosofia produttiva

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 e il nipote Pablo ne porta avanti egregiamente la tradizione.

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

Cru: Grande Champagne 1st Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 a 500 L)

Caratteristiche organolettiche: 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

Cru: Grande Champagne 1er Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 a 500 L)

Caratteristiche organolettiche: 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.

Età media: 7 anni



RARE

Cru: Grande Champagne 1er Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 a 500 L)

Caratteristiche organolettiche: 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.

Età media: 15 anni



XO SÉLECTION DES ANGES

Cru: Grande Champagne 1er Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 à 500 L)

Caratteristiche organolettiche: 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. 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.

Età media: 30 anni



XO SÉLECTION DES ANGES SENSATION



EXTRA TRÈS VIEILLE RÉSERVE

Cru: Grande Champagne 1er Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 à 500 L)

Caratteristiche organolettiche: Il cognac che compongo questo assemblaggio hanno in media 50 anni di invecchiamento. 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. Bocca ampia e cangiante, bouquet sottile e delicato caratteristico di un Extra Grande Champagne giunto a piena maturità con una lunghezza eccezionale.

Età media: 50 anni



ANCESTRALE

Cru: Grande Champagne 1er Cru

Vitigno: Ugni Blanc

Distillazione: Sulle fecce fini (alambicchi 18 e 25 hl)

Invecchiamento: In botti di rovere (400 à 500 L)

Caratteristiche organolettiche: Assemblaggio di acquaviti distillate da André e Abel Ferrand, padre e nonno di Pierre. Un cognac eccezionale, di rara complessità aromatica dove il legno ed il « rancio » si uniscono perfettamente. Aromi di noce, di cacao, di spezie e di frutti canditi, cuoio e scatola di sigari. Persistenza estrema che necessita di tempo per apprezzarne tutte le sfaccettature. Bottiglie numerate e limitate a 300 per anno.

Età media: 70 anni



CALVADOS LE PÈRE JULES

Nel 1919 al ritorno dalla prima guerra mondiale Jules Desfrèches, 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 Desfrèches si unisce all'impresa familiare e crea la marca 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.

Filosofia produttiva

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.

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 AFFINAMENTO

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 AFFINAMENTO

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 AFFINAMENTO

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

La distilleria Daron è un produttore di Calvados situato nel cuore della regione del Pays d'Auge, in Normandia.

Questa azienda familiare vanta una tradizione consolidata di 5 generazioni nella produzione di Calvados di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali tramandati da generazioni.

Filosofia produttiva

Daron impiega metodi tradizionali per produrre il suo Calvados, tra cui la doppia distillazione in alambicco Charentais e l'aggiunta di piccole quantità di pere nel sidro. Questa combinazione conferisce al Calvados Daron un profilo aromatico distintivo, con note di mela fresca, pera e vaniglia.

Perché?

Le varietà di mele aspre sviluppano la ricchezza di sapore necessaria, mentre alcune pere da sidro aggiungono un tocco acidulo fresco, conferendogli eleganza e finezza.



CALVADOS FINE

Ottenuto dalla doppia distillazione di mele selezionate e invecchiato in botti di rovere, questo distillato esprime al meglio il carattere autentico del *Pays d'Auge*, una delle zone più prestigiose per la produzione di Calvados.

Caratteristiche organolettiche: Alla vista si presenta con un caldo colore ambrato, segno del suo affinamento in legno. Al naso sprigiona un bouquet elegante e avvolgente, in cui spiccano note di mela cotogna, vaniglia e mandorla, accompagnate da un delicato sentore di spezie dolci e legno tostato.

Al palato è morbido e rotondo, con una perfetta armonia tra freschezza fruttata e profondità aromatica. Il sapore pieno di mela matura si intreccia con accenti di caramello, cannella e una leggera sfumatura di nocciola, regalando una persistenza lunga e piacevolmente equilibrata.





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.

Filosofia produttiva

Utilizza principalmente il Baco Blanc, un vitigno ibrido locale noto per la sua capacità di produrre distillati delicati e fruttati. I vini vengono distillati in alambicchi tradizionali a distillazione continua, un metodo che contribuisce a preservare gli aromi e la complessità del distillato. 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 30 anni.

Perché?

Utilizza principalmente l'uva Baco Blanc, un incrocio tra Folle Blanche e Noah, noto per produrre distillati delicati e fruttati.



ARMAGNAC VSOP

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

Affinamento: 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

Affinamento: 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

Affinamento: 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

Affinamento: 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.



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

THE ILEACH CASK STRENGTH

Concorso Mondiale di Bruxelles Medaglia d'Argento 2020



Jim Murray's Whisky Bible 2008: 97/100

THE ILEACH SINGLE ISLAY MALT

Jim Murray's Whisky Bible 2008: 94/100



THE ILEACH SINGLE ISLAY MALT

Naso: Torbato

Palato: 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

Naso: Terroso, torba affumicata e brezza marina salmastra

Palato: Fumo di torba pungente e malto dolce. Pepe, un tocco di iodio

Finale: Lungo e caldo. Ceneri affumicate del fuoco di torba. Simile al "fratello minore" ma con una grandezza superiore come intensità e vitalità.

Alcohol: 58%



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.

Finale: Arancia e quercia, un tocco di zenzero.



RUM 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.

Filosofia produttiva

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

KANICHE RESERVE

San Francisco World Spirits Competition
Gold, 92 pts 2025

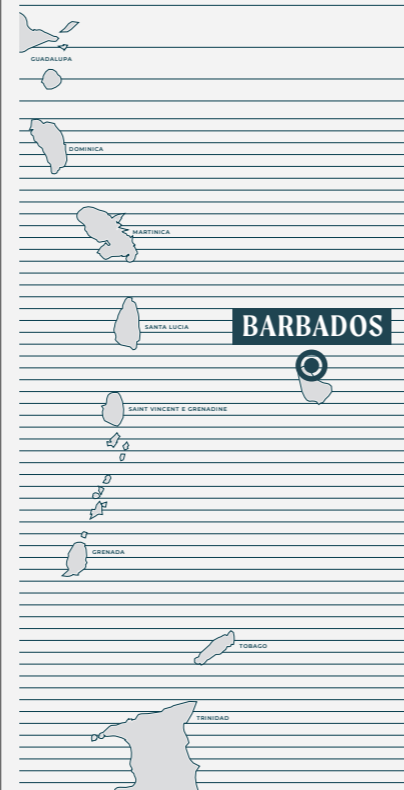


KANICHE XO

San Francisco World Spirits Competition
Double Gold, 97 pts 2025



International Rum Tasting Competition
Gold Medal



KANICHÉ RESERVE

Un gioiello armonico dell'artigianato del rum franco-caraibico. Matura in botti di quercia selezionate sull'isola di Barbados per poi completare il processo in botti di Cognac.

Aroma: Note di legno, vaniglia e caramello e una brezza di fumo di quercia.

Palato: Caldo e complesso. Il doppio invecchiamento crea una prima ondata di frutti canditi tropicali che virano su note di vaniglia bourbon, caramello e quercia speziata.

Finale: Lungo e fruttato-speziato, più secco sul finale.



KANICHÉ XO EXTRA OLD

Invecchia per molti anni in giovani botti ex-bourbon nel clima subtropicale dei Caraibi. Non appena raggiunge la maturità alcolica le botti vengono spedite nella regione francese di Cognac e il rum è messo a riposare in piccole botti di Cognac per alcuni mesi. Solo allora viene imbottigliato l'Extra Old Double Wood.

Aroma: Note esotiche di canna da zucchero, vaniglia, noci di cocco e fave di cacao.

Palato: Consistenza morbida e rotonda, con molti frutti, note cremose e spezie ben dosate.

Finale: Lungo e vellutato con polpa di cocco.



RON DON ESTEBAN 1881

“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

Filosofia produttiva

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.

Perché?

Questo distillato viene invecchiato per 18 anni in botti di rovere, conferendogli un profilo aromatico complesso e distintivo.



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.





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. Oggi fa parte della Kopke Group.

Perché?

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 20 ANNI

DWWA 2022: Gold Medal 95 points

TAWNY 30 ANNI

Wine Advocate 2022: 94 points



COLHEITA 2004

DWWA 2022: 92 points

COLHEITA 1974

Wine Enthusiast 2016: 93 points



PORTO TAWNY

Vitigno: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Franca

Vinificazione: Vendemmia manuale nel momento migliore, le uve vengono diraspate, pigiate e vinificate in un'attenta macerazione con estrazione di colore, tannini e aromi, completata da rimontaggi permanenti durante la fermentazione. Questo processo avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase viene aggiunta l'acquavite d'uva, originando un vino liquoroso. **Invecchiamento:** ottenuto dalle partite di vini con grado di maturazione e provenienza variabili, condotte attraverso l'affinamento in acciaio inox e legno per un minimo di 3 anni, risultando in un vino ricco, aromatico e con una dolcezza equilibrata.

Matura in legno per periodi di tempo variabili in cui l'età indicata in etichetta corrisponde alla media approssimativa dei diversi vini (10, 20 e 30 anni), esprimendo il carattere del vino per quanto riguarda le caratteristiche conferite dall'affinamento in botti di rovere.

INVECCHIAMENTI





PORTO RUBY

Vitigni: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Franca

Vinificazione: Macerazione prolungata sia in 'lagares' che in tini di legno.

Caratteristiche organolettiche: Aromi complessi di frutti rossi e spezie. Ha un palato molto fresco, fruttato e dolce, con un finale lungo ed equilibrato.



PORTO WHITE

Vitigno: Uve a bacca bianca

Vinificazione: Ottenuto da partite di vini con grado di maturazione e provenienza variabili, attraverso l'affinamento in acciaio inox e legno per un minimo di 3 anni, risulta in un vino ricco, aromatico e con una dolcezza equilibrata.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Naso avvolgente e profumato, dominato dagli aromi freschi e floreali. Gusto delicato e coinvolgente, morbido e setoso.



LBV

Vitigni: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinificazione: Un vino di eccezionale qualità, proveniente da un'unica vendemmia, imbottigliato tra il quarto e il sesto anno dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rubino vivace. Attraenti aromi freschi di frutta scura e ciliegia, con tocchi di spezie. Al palato frutta selvatica. I tannini decisi sono ben bilanciati dalla forza del frutto. Vino intenso e concentrato, di notevole struttura. Finale persistente.



PORTO VINTAGE

Vitigni: Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca

Vinificazione: Il Porto Vintage è un vino di un'unica vendemmia di eccezionale qualità. Il vino deve essere imbottigliato tra il secondo e il terzo anno di età, maturando poi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Frutti di bosco, buona mineralità al naso, austero ma senza perdere in eleganza, centrato in uno stile aggraziato, note di carruba e cioccolato fondente.



COLHEITA

Vitigni: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinificazione: Vino di qualità eccezionale, da un singolo raccolto. Il vino Porto Colheita non viene mai invecchiato per meno di 7 anni in botti di legno.

Caratteristiche organolettiche: Colore bruno brillante con riflessi rossastri. Naso complesso, note legnose e aromi speziati, sentori di frutta secca. Buon corpo e struttura equilibrata. Tannini decisi e rotondi per un insieme intenso e vellutato. Finale di affascinante persistenza.



COLHEITA 1974

Vitigni: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinificazione: Vino di qualità eccezionale, da un singolo raccolto. Il vino Porto Colheita non viene mai invecchiato per meno di 7 anni in botti di legno.

Caratteristiche organolettiche: 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.



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 Enchappleuze, situata a 1.500 metri di altitudine nel cuore del massiccio del Monte Bianco a 2.074m.

Perché?

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.

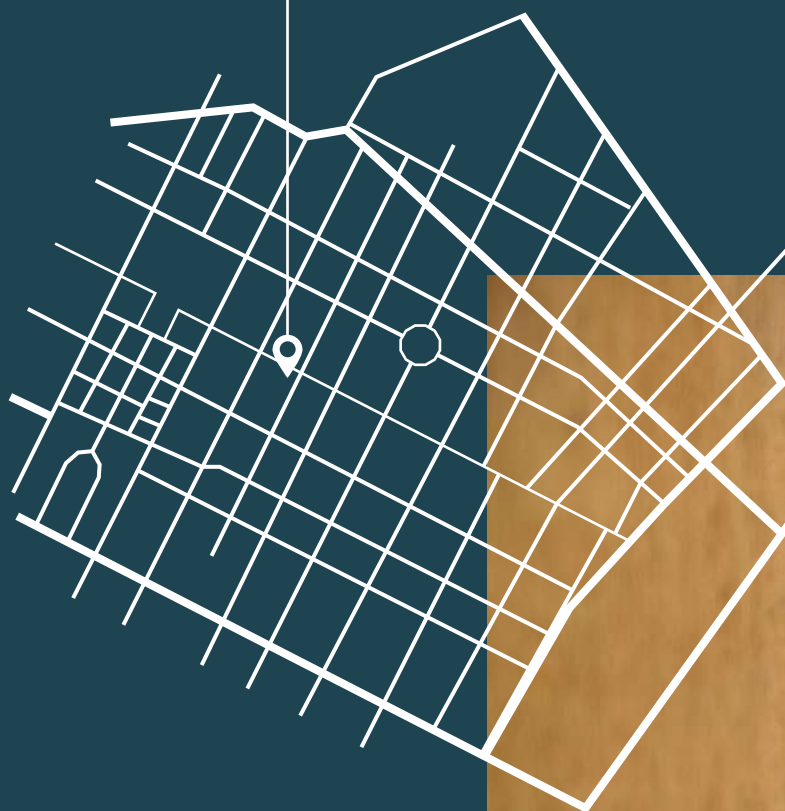
Caratteristiche: Birra ambrata intensa ai 3 malti. Inizialmente è ampia e maltata e persiste su note più golose di caramello, mandorle grigliate e finale fruttato. Da degustare a 5°C/6°C.

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