

CATALOGO 2024



Chi siamo

SO2 è un modo provocatorio per dire, al contrario, che la gran parte dei vini presenti in queste pagine non prevedono l'utilizzo di solfiti aggiunti. Amiamo i vini nei quali l'intervento dell'uomo si limita alla sapienza e non all'utilizzo di prodotti di sintesi: sia in vigna che in cantina. Oggi si legge e scrive molto del rapporto tra uomo e territorio per delineare le caratteristiche di un vino naturale: come il viticoltore riesca ad esprimere le potenzialità distintive di un determinato luogo. Si parla invece meno del rapporto tra il bevitore e il vino e la sua salubrità.

SO2 non produce vino, almeno per ora, ma ne ha bevuto molto. Dalle bottiglie ai bicchieri si travasano storie ed amici, alcuni oggi sono gli stessi produttori che vi presentiamo. Bicchieri di vino semplici e complicati, fatti e bevuti da persone.

E le persone che li danno da bere nelle osterie: quelle antiche e quelle "dei nostri tempi".

Così, anche se le osterie cambiano, si va in giro e s'incontrano nuove persone e nuovi bicchieri di vino che a volte emozionano.

Quello che ancora oggi sorprende, in questo percorso che ci ha portato a pubblicare il primo catalogo, è come il vino abbia cambiato noi.

Alfonso e Katia



Introduzione

La scelta di bere vini naturali nel corso degli anni è diventata un' esigenza, una decisione dettata da cuore e pancia senza ascoltare le sirene delle mode del momento. Il vino buono può essere solo quello naturale, frutto della passione e dell'amore di vignaioli che insieme alle loro famiglie sono diventati custodi di luoghi vocati alla viticoltura. I piccoli produttori che trovate su questo catalogo sono tutti artigiani del vino che sono riusciti ad accompagnare il liquido dalla vigna alla bottiglia, valorizzando i diversi "terroir", imprimendo i loro stili e vendemmia dopo vendemmia hanno sviluppato un profondo legame con piante e suoli. Una agricoltura ragionata e senza forzature è l'unico modo per portare nel bicchiere dei liquidi vibranti, ricchi di energia in grado di raccontare un territorio. La strada del vino naturale è rigorosamente a senso unico perchè una volta che si è deciso di percorrerla è impossibile tornare indietro.

Antonello Buttara

Indice catalogo 2024

LAZIO	5	SARDEGNA	56	EMILIA	96
Macciocca	6	Sa Defenza	58	Case'	98
Piana dei Castelli	8			Denavolo	100
Matteo Ceracchi		SICILIA	61	Ferretti Vini	102
Il Vinco	12	Bosco Falconeria	62		
Podere Sassi	16	Aldo Viola	64	ROMAGNA	104
		Antonino Asta	66	Ca' dei Quattro Archi	106
UMBRIA	19	Abazia San Giorgio	68		
Azienda Agricola Tiberi	20			TOSCANA	108
Azienda Agricola	22	TRENTINO	70	Sequerciani	110
Conestabile della Staffa		Cantina Furlani	72	Il Casale di Antonio Giglioli	112
I Vini del Monaco	26			Santa 10	114
di Danilo Marcucci		VENETO	75		
Programma Agricolo Dinamo	27	Infondo	76	FRANCIA	116
Azienda Agricola Fongoli	30	Masiero	77	Christian Muller	118
I Vini di Giovanni	32	Col Tamarie	80	Hubert e Heidi Hausherr	120
Piccolo Podere del Ceppaiolo	34	Matervi	81	Andre' Beaufort – Polisy	122
Cantina Fermento	36	Tenuta L'Armonia	83		
				SLOVENIA	123
ABRUZZO	38	LOMBARDIA	84	Nando	124
Marina Palusci	40	Alziati – Annibale Alziati	86		
Rabasco	42			SPAGNA	126
		PIEMONTE	88	Vinos Ambiz	128
CAMPANIA	45	Ca' Richeta	90	Bodega Cueva	130
Cantina Giardino	46	Enrico Orlando		Alfredo Maestro	132
		Cascina Roera	92	Bodega Cauzon	134
PUGLIA	50	Claudio Rosso			
Pantun	52	e Piero Nebiolo		SPIRITI E LIQUORI	136
Petracavallo	54	Valli Unite	94	VINI SFUSI	140





**QIZZI
LAZZI**

Vignaiolo del Lazio assai reputato, Mario Macciocca lavora con metodi strettamente naturali una superficie di 4 ettari, di cui 3 a Cesanese e il restante a Passerina. Le vigne sono collocate sulle pendici dei monti Scalambra, Pila Rocca e Carmine, lungo la catena dei Simbruini, in un ambiente particolarmente favorevole alla viticoltura del Cesanese, protette dai venti più freddi e con esposizioni sud ed ovest, beneficiando di un clima mediamente temperato. Parte dei ceppi risale addirittura al 1945, sviluppandosi su terreni geologicamente riconducibili al Cretaceo e costituiti in prevalenza da calcari marnosi e arenarie con bassa percentuale di argille. Caratteristiche che si differenziano rispetto alle colline adiacenti, i cui terreni derivano invece da arenarie del Miocene. Quattro ettari resi in sei etichette e un vino sfuso serissimo, tutti da ricercare.

Bianchi

Monocromo Bianco 2022 (Passerina 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Terra Bianco 2022 (Passerina 100%). Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Monocromo Rosè 2022 (Cesanese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Cesanese Civitella 2022 D.O.C.G. (Cesanese 100%). Botte grande.

Terra Rosso 2022 D.O.C.G. (Cesanese 50% e Nostrano 50%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Monocromo Rosso 2022 (Cesanese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Terra
bianco



Monocromo bianco



Monocromo
rose'



MACCIOCCA

Terra rosso

Monocromo
rosso



Civitella
cesanese



Crateri vulcanici, laghi (Albano e Nemi) e catene montuose ricche di calcare (Monti Leprini ed Appennini). Matteo Ceracchi ha scelto una zona con una grande varietà di microclimi e terreni per la sua Piana dei Castelli, una bellissima realtà dei Castelli Romani (Velletri) dove coltiva i propri vigneti rigorosamente in regime biologico e biodinamico, nel rispetto tutti gli elementi della natura. Il vento dal Mediterraneo e i terreni ferrosi e calcarei creano un terroir speciale che permette di produrre vini con delle spiccate individualità. Matteo, dopo aver studiato enologia nella prestigiosa scuola di San Michele all'Adige è tornato a Velletri dove alleva Trebbiano Giallo, Pinot Grigio, Montepulciano, Cesanese, Merlot, Grechetto, Malvasia, Riesling e Sauvignon.

Bianchi

Piana dei Castelli Bianco 2018 (Malvasia Puntinata 100%). Cemento.
Trebbiano Giallo 2017 IGT Lazio (Trebbiano 100%). Surmaturato e muffato. Cemento.
Out Bianco 2013 (Montepulciano 50%, Cesanese 50%). Cemento.
Deanike 2017 Passerina (Passerina 100%). Cemento.
Deanike 2017 Bombino (Bombino 100%). Cemento.

Macerati

Follia Bianco 2017/MGM Follia Bianco 2012 (Grechetto, Malvasia, Trebbiano Giallo, Riesling e Sauvignon). Surmaturato e muffato. Cemento.
Grigio 2015/MGM Grigio 2012 (Pinot Grigio 100%). Cemento.

Spumanti bianchi

Spumante "Marte" 2018 (Passerina 100%). Cemento.

Rosati

Out Pink 2014 (Montepulciano 50%, Cesanese 50%). Cemento.
Spumanti rosati
Spumante "Cesare" 2021 (Cesanese 90%, Cabernet Franc 10%). Cemento.

Rossi

Piana dei Castelli Rosso 2017 (Merlot 100%). Cemento.
Deanike 2016 IGP Cesanese (Cesanese 100%). Cemento.
Capitancelli 2014 (Cesanese, Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet e Syrah). Cemento.

Out
bianco



Deanike
bianco



PIANA DEI CASTELLI

Trebbiano
giallo



Piana
dei Castelli
bianco



Follia
bianco
magnum



Follia
bianco



Origio
magnum

PIANA DEI CASTELLI

Origio



Spumante
Marte



Spumante
Cesare
Rose'



Out
Rose'



Deanike
rosso

PIANA DEI CASTELLI

Piana
dei
Castelli
Rosso



Capitancelli
rosso



Tre amici, alcuni vitigni autoctoni e la meravigliosa zona del lago di Bolsena. Il Vinco è una giovane azienda agricola, prima annata prodotta nel 2015, che si trova tra Marta e Montefiascone, dove Daniele Manoni, Marco Fucini e Nicola Brenciaglia hanno recuperato e dato nuovamente vita al Canaiolo Nero ed al famigerato Est!Est!!Est!!!. I 3 ettari, caratterizzati da suoli vulcanici a circa 400 metri sul livello del mare e dal particolare microclima del lago, sono composti da Canaiolo Nero, Grechetto Rosso, Procanico, Rossetto e Malvasia Bianca. Dal 2017 Daniele, Marco e Nicola lavorano in biodinamica operando con il minor intervento possibile: fermentazioni spontanee senza controllo della temperatura in tini di cemento, nessuna chiarificazione né filtrazione prima dell'imbotigliamento.

Bianchi

Biancoperso 2022 (Procanico, Rossetto e Malvasia Bianca lunga). Cemento e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Il Mistione Bianco 2022 (Procanico, Rossetto, Malvasia Bianca lunga). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Forestico 2022 (Procanico 50%, Moscato 50%). Cemento e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Il Mistione Rosato 2022 (Malvasia Bianca, Procanico, Canaiolo, Rossetto). Cemento e Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

SoloUnaNotte 2022 (Canaiolo Nero 100%). Cemento e Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Il Mistione Rosso 2022 (Grechetto rosso, Aleatico e Merlot). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Le Capannacce Rosso 2021 (Grechetto Rosso). Cemento e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosso delle Macchie 2021 (Canaiolo Nero 100% da viti a piede franco). Cemento e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Canajò 2022 (Canaiolo Nero 100%). Cemento e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Forestico



Il Mistione Bianco



Biancoperso



IL VINCO

Canajo' rosso



Il Mistione Rosato



Le Capannacce **IL VINO** Il Mistione Rosso



Solo una notte

Rosso delle
macchie



Canajo'

IL VINO



I vini di Podere Sassi nascono a Tarano (Rieti) nel Lazio, sul margine occidentale dei Monti Sabini, riparati dal Preappennino laziale ai margini del confine con l'Umbria. I terreni del Podere, circa 3,3 ettari, si trovano ad una quota di circa 300 m s.l.m e le vigne affondano le loro radici su terreni di argilla, sabbia e limo. Tutti i loro vini sono frutto del lavoro delle mani in vigna e in cantina. La fermentazione è spontanea senza controllo della temperatura e i vini non subiscono filtrazioni o aggiunte di anidride solforosa. In questa zona della Sabina al confine con l'Umbria le uve più diffuse sono il Ciliegiole, che qui trova il suo habitat perfetto, il Sangiovese ed il Montepulciano, insieme alla Malvasia del Lazio ed al Trebbiano giallo.

Bianchi

Casamia 2022 (Trebbiano 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti

Coraggio 2022 (Trebbiano e Malvasia). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

A piccoli passi 2020 (Trebbiano e Malvasia). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

A riveder le stelle 2022 (Montepulciano 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Portami via 2020 (Ciliegiole 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

I sogni 2020 (Sangiovese 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Domani 2021 (Cesanese 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Sassolini 2021 (Ciliegiole 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Casamia 2022 (Ciliegiole e Sangiovese). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Evviva 2022 (Montepulciano 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Coraggio



A piccoli passi



POVERE SASSI



A riveder
le stelle

Evviva



Casamia bianco



I Sogni



PODERE SASSI

Portami
via



Casamia
rosso





UMBRIA

Quarta generazione di vignaioli con un percorso lungo decenni, tracciato ininterrottamente dall'utilizzo di metodi naturali e attualmente seguito con ancora maggiore sensibilità e consapevolezza da Cesare, titolare dell'Azienda Agricola Tiberi, con l'aiuto indispensabile del figlio Piero e del nipote Federico. Le tecniche colturali sono tutte all'insegna del massimo rispetto della naturalità: potatura a guyot semplice, defogliazioni verdi, concimazioni solo tramite sovescio o letame compostato, utili a favorire il capitale vita nel terreno (humus). Tre gli ettari di vigneto con viti di oltre 40 anni a composizione di un mosaico ricco di varietà tra le più antiche e tipiche del territorio: Gamay del Perugino, Canaiolo, Ciliegiolo, Trebbiano, Malvasia, Grechetto e poche viti sopravvissute di San Colombana e Moscato. Menzione a parte merita il patrimonio costituito da ceppi di uva "Granella" che superano addirittura i 150 anni di età. I filari sono esposti a sud/ovest e crescono in posizione collinare ad un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, su terreni la cui composizione granulometrica è ricca di scheletro, caratteristica fondamentale per la capacità di drenaggio del terreno. In cantina le vinificazioni avvengono attraverso fermentazioni spontanee, pigiature leggere a torchio manuale, travasi secondo le fasi lunari e senza alcuna aggiunta di solforosa. Imbottigliamento ed etichettatura effettuati a mano, per vini da ricercare e prodotti ogni anno in quantità limitate.

Bianchi

La Torre Bianco 2022 (Trebbiano, Malvasia, Moscato e Colombano). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

LBianco 2022 (Grechetto e Trebbiano). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianco di Cesare 2022 (100% Grechetto). Botti vecchie. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Tribolato 2021 (Trebbiano toscano). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Pistarello 2022 (Grechetto 100%). Botti vecchie. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Il Musticco 2022 (Gamay e Ciliegiolo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti

Rossi

LRosso 2022 (Gamay perugino e Cannaiolo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

La Torre Rosso 2022 (Gamay del trasimeno, Cannaiolo e Ciliegiolo). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rossi

Cri Crò 2021 (Sangiovese e Ciliegiolo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

La Torre
bianco



'L bianco



Pistarello



AZIENDA AGRICOLA TIBERI

Cri Cro' La Torre
rosso



Il Musticco



'L rosso

Storica cantina dell'Umbria rimessa a regime dopo 40 anni in disuso. L'Azienda lavora seguendo le tradizioni del metodo artigianale/naturale. 12 ettari di vigneti allevati con i vitigni tradizionali del luogo ed una vinificazione che prevede anche l'utilizzo di legno attraverso un lavoro meticoloso di recupero di antiche botti. Un progetto di Danilo Marcucci e della sua famiglia per ridare lustro alla parte vitivinicola della storica azienda agraria.

Bianchi

Bianco Conestabile 2022 (Trebbiano e Grechetto). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Litrò Bianco 2022 (Grechetto e Trebbiano giallo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Brioso Bianco 2022 (Trebbiano e Grechetto). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Mossò Bianco 2022 (Grechetto e Malvasia). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Trubiano 2021 (Trebbiano 100%). Vecchie botti. Senza solfiti aggiunti.

Grecorange 2021 (Grechetto 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Aranciò 2021 (Trebbiano 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Mossò rosato 2022 (Sangiovese e Gamay). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Rosato Conestabile della Staffa 2022 (Sangiovese e Ciliegiolo). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Ciliegiò 2020 (Ciliegiolo 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Litrò Rosso 2022 (Sangiovese e Ciliegiolo). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rosso Scuderia 2016 (Sangiovese 100% allevato a cordone speronato alto). Vecchie botti di Rovere. Senza solfiti aggiunti.

Rossissimo 2019 (Alicante 100%). Vecchie botti. Senza solfiti aggiunti.

Rosso Conestabile 2022 (Sangiovese 50%, Ciliegiolo 50%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Vivò 2022 (Sangiovese, Gamay del Trasimeno). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Mosso' Rosato

Conestabile
bianco



Litro'
bianco

Il Trubiano

Greco Orange

Arancio'



Il Rosso

Il Rossissimo



Nuovo



AZIENDA AGRICOLA
Della Staffa
ONESTABILE
DELLA STAFFA

Amare'



Litro'
Rosso

Vivo'



Ciliegio'



AZIENDA AGRICOLA
CONESTABILE
DELLA STAFFA

Daniilo Marcucci è all'avanguardia nel movimento del vino naturale in Italia. Recuperare e proteggere vecchi vitigni ripiantandoli attraverso selezione massale è la missione di questo progetto, un metodo di viticoltura tradizionale che richiede tempo. Viti antiche, forti, uniche, patrimonio naturale delle terre Umbre. La preservazione della biodiversità con l'obiettivo finale di creare un vino dal gusto migliore perché autentico.

Monaco Bianco



Monaco Spiritoso



Monaco Rosso



Bianchi

Monaco Bianco 2021 (Trebiano montanaro e toscano). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Monaco Spiritoso 2019 (Trebiano). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Monaco Rosso 2019 (Sangiovese, Ciliegiole ed Aleatico). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

I vini Dinamo si ispirano al lavoro di Antonio Pacinotti, fisico italiano che inventò la Dinamo nel 1860, un generatore di corrente continua con un semplice meccanismo che crea energia pura, pulita e rinnovabile. A Magione, negli alti vigneti ad est del Lago Trasimeno, la Famiglia Nofrini con la collaborazione di Danilo Marcucci ha realizzato un programma agricolo che punta a vini puri e naturali, con alti valori nutrizionali ed energetici, quelli della merenda dai nonni, pane fatto in casa intinto nel vino e un po' di zucchero, quando pane e vino erano fonte di energia per chi doveva affrontare le pesanti giornate di lavoro agricolo. Energia per il corpo e per la mente, forza per tornare indietro alla riscoperta delle proprie origini.

Bianchi

Nucleo 2 2022 (Trebiano e grechetto). Acciaio. Senza solfiti aggiunti. (1 L)

BucceEnergia 2021 (Malvasia 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Nucleo x 2022 (Trebiano di Abruzzo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti. (1 L)

CarboEnergia 2021 (Vermentino e Sangiovese). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Elettriko 2022 (Sangiovese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti. (1 L)

Pet Nat bianchi

ElettrikoEnergia 2022 (Malvasia). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Nucleo 3 2022 (Sangiovese ed Alicante). Acciaio. Senza solfiti aggiunti. (1 L)

Rossi

Nucleo 1 2022 (Sangiovese ed Alicante). Acciaio. Senza solfiti aggiunti. (1 L)

NeroEnergia 2021(Merlot 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Nucleo 1

Nucleo 2

Nucleo 3

Nucleo X



PROGRAMMA
AGRICOLA
DINAMO



Bucce
Energia

Elettriko

Elettriko Energia



PROGRAMMA
AGRICOLA
DINAMO

Carbo
Energia



Nero
Energia



Azienda gestita dalla stessa famiglia da quasi un secolo e giunta alla quarta generazione. Fongoli è strutturata in un corpo unico – per un totale di 30 ettari vitati – con cantina situata proprio nel mezzo della proprietà, su una delle sommità collinari di Montefalco e precisamente in località San Marco. La composizione dei suoli è tendenzialmente argillosa, con filari esposti a sud/est e sud/ovest, mentre l'età delle piante è variabile con alcuni appezzamenti vitati a Sagrantino che superano i 40 anni e le cui uve sono selezionate per dar vita a singole etichette. In cantina le fermentazioni sono spontanee e, per i vini che lo richiedono, l'invecchiamento avviene in grandi botti di Slavonia.

Bianchi

Biancofongoli 2022 (Trebbiano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Bullarum 2022 (Trebbiano spoletino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Maceratum 2022 (Trebbiano spoletino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Rosato 2019 (Sagrantino). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Rosato Frizzante 2019 (Sagrantino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Rossofongoli 2020 (Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Franc, Merlot). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Rosso di Montefalco Bicunsio 2015 (Sangiovese, Montepulciano, Merlot). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Rosso di Montefalco Serpullo D.O.C. 2015 (Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Sagrantino di Montefalco Fracaton D.O.C.G. 2015 (100% Sagrantino). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Rossi passiti

Sagrantino passito 2008 (Sagrantino 100%). Botte di Slavonia. Senza solfiti aggiunti.

Bianco
Fongoli



Maceratum



Rosato Bullarum



AGLIENDA AGRICOLA

Rosso di
Montefalco
Serpullo

Rosso di
Montefalco
Bicunsio

Rossofongoli



Giovanni Mesina vive la sua gioventù in Sardegna nella Barbagia più dura fino a quando la sua famiglia decide di trasferirsi in Umbria alla ricerca di condizioni di lavoro meno ostili. Porta con se l'amore per il lavoro della famiglia, la pastorizia e l'amore per i vini della sua isola. Oggi vive sulle dolci colline di Pianello a nord di Perugia dove alleva le sue numerose pecore in un ambiente incontaminato in cui il prato fa da sfondo a piante di olivo secolari da cui ottiene un pregiato olio. Due ettari e poco più di vigneto di cui uno piantato a Vermentino e un altro con le varietà tipiche rosse della regione, coltivati nel pieno rispetto dell'isola verde in cui si trovano. I vini sono prodotti con un approccio rigorosamente naturale e minimalista nella ricerca della magica espressione del frutto e della terra. Giovanni Mesina... il pastore che fa il vino.

Bianchi

Vermentuzzo 2022 (Vermentino 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Trebbiozzo 2022 (Trebbiano 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Il Chiaretto 2022 (Vernaccia rossa 90%, Ciliegiole 10%). Damigiana. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Ciliegiozzo 2022 (Ciliegiole 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Il Rozzo 2022 (Sangiovese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Vermentuzzo

Trebbiozzo



VINI DI
Ciliegiuzzo
GIOVANNI

Il Chiaretto

Il Rosso



PICCOLO PODERE DEL CEPPAIOLO

BASTIOLA – PERUGIA

Vini artigianali nel senso più stretto del termine. Danilo Marcucci e il suo socio Riccardo Pennaforti, coltivano un vigneto dalle dimensioni ridottissime con conoscenza minuziosa di ogni filare. Per dare un'idea, il totale della superficie vitata si raffigura in soli 1,7 ettari – di cui uno in affitto impiantato con varietà a bacca rossa – su terreni di natura calcareo argillosa e in posizione collinare ben ventilata, fino a 400 metri di altitudine. Vini di vigna come da presvate tradizioni, con una nutrita ricchezza di uve – tutte tipiche del luogo – e ceppi che arrivano fino a 70 anni di età, per una gestione senza qualsivoglia prodotto di chimica di sintesi e una vinificazione che non consegna il frutto all'uso di tecnologie in cantina o a prodotti alieni al territorio. Vini da ricercare e prodotti in quantità limitatissime.

Pet Nat bianchi

Ceppanat 2022 (Trebiano, Malvasia, Grechetto e Verdello, Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi

Ceppabianco 2022 (Trebiano, Malvasia, Grechetto e Verdello, Uva pecora). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Cepparosso 2020 (Sangiovese, Vernaccia e Ciliegiole). Vetrocemento. Senza solfiti aggiunti.

Il Vinazzo 2015 (Sagrantino 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Ceppabianco



Cepparosso



PICCOLO

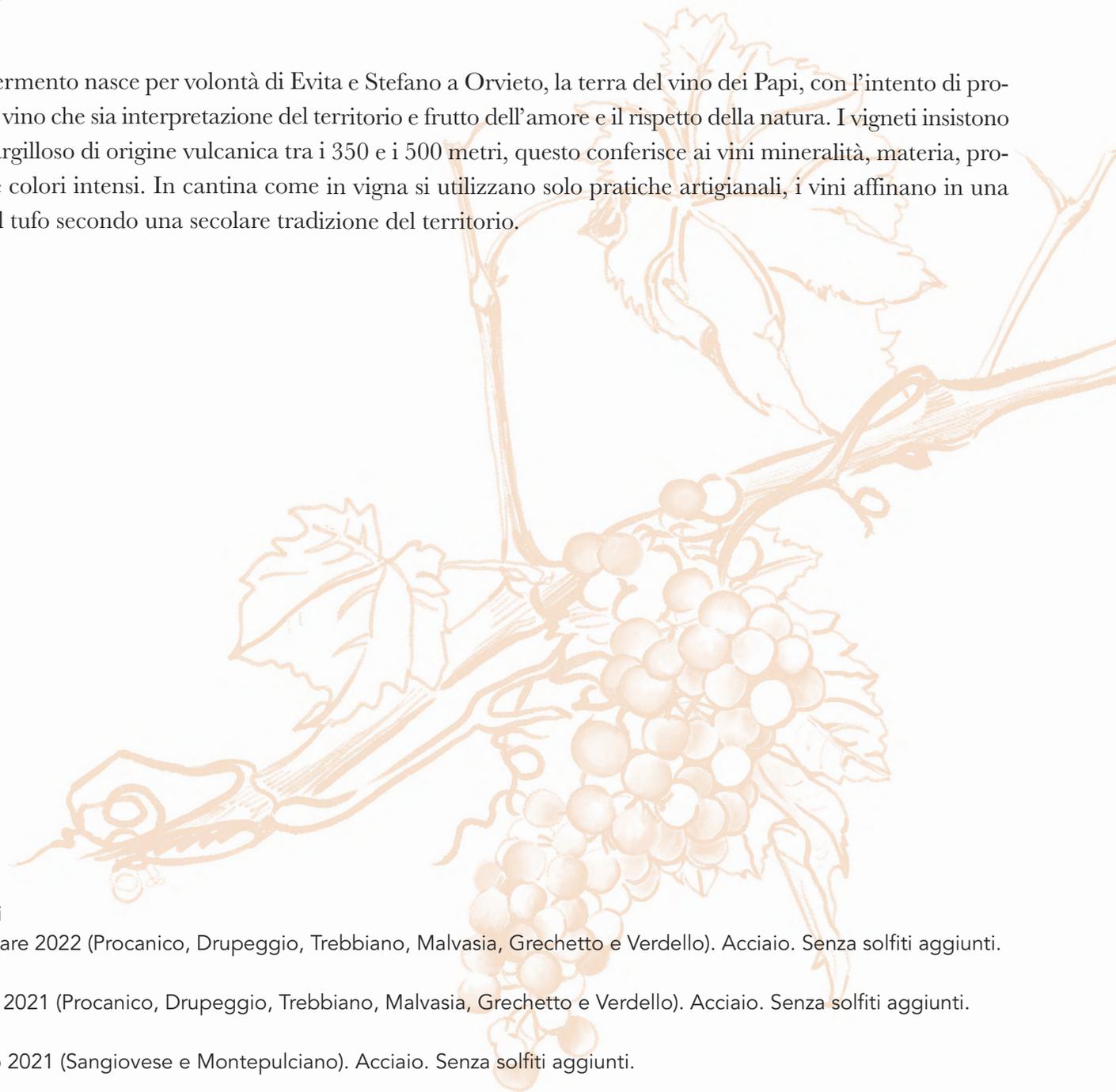
PODERE

Ceppanati

DEL CEPPAIOLO



Cantina Fermento nasce per volontà di Evita e Stefano a Orvieto, la terra del vino dei Papi, con l'intento di produrre un vino che sia interpretazione del territorio e frutto dell'amore e il rispetto della natura. I vigneti insistono su un terreno argilloso di origine vulcanica tra i 350 e i 500 metri, questo conferisce ai vini mineralità, materia, profumi raffinati e colori intensi. In cantina come in vigna si utilizzano solo pratiche artigianali, i vini affinano in una sala scavata nel tufo secondo una secolare tradizione del territorio.



Pet Nat bianchi

Metodo Familiare 2022 (Procanico, Drupeggio, Trebbiano, Malvasia, Grechetto e Verdello). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi

Santa Madonna 2021 (Procanico, Drupeggio, Trebbiano, Malvasia, Grechetto e Verdello). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Rosso del Pozzo 2021 (Sangiovese e Montepulciano). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Santa
Madonna



Rosso
del
Pozzo



Metodo
famigliare

CANTINA FERMENTO







ABRUZZO

Azienda Agricola a gestione familiare impegnata nell'olivicoltura da quattro generazioni con relativa produzione di olii extravergini di altissima qualità ottenuti da monocultivar nel Comune di Pianella. Risultati di autorevole spessore che Massimiliano D'Addario e famiglia hanno deciso di realizzare, con la medesima serietà e passione, anche nella produzione di vino naturale, con prima commercializzazione effettuata solo nel 2009 seguita da immediati responsi positivi pervenuti dalla critica di settore. Sette gli ettari vitati, di cui ad oggi ne trasformano unicamente tre – impiantati a Montepulciano, Pecorino, Passerina e Moscato rosa – distribuiti in quattro parcelle, con relativa produzione di altrettante etichette “monovigna”: l'intenzione di restituire nel vino le specificità di ogni appezzamento. I terreni si compongono in prevalenza di argille e nel vigneto si utilizza solo rame e zolfo. Stessa mentalità in cantina con vinificazioni attraverso fermentazioni spontanee e l'esclusione di qualsiasi additivo, compresa l'anidride solforosa.

Pet Nat bianchi

DoppiaBarba 2019 (Trebiano 100% e aggiunta di mosto 2014). Anfora e Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi

Plenus Pecorino 2015 (Pecorino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Plenus Passerina 2017 (Passerina 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

MILF 2017 (Passerina 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Plenus Rosato 2017 (Montepulciano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Plenus Montepulciano 2015 (Montepulciano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Plenus
Pecorino



Plenus
Passerina



MARINA

Plenus
Rosato



PALUSCI

Plenus
Montepulciano



Azienda Agricola a gestione familiare il cui risultato artigianale è esclusivamente frutto di territorio, vitigno e lavoro dell'uomo, ispirato a quella che è sempre stata la tradizione locale di fare vino. Iole Rabasco coltiva circa 10 ettari vitati, disposti in numerose parcelle e la cui composizione principale è caratterizzata da argille. Appezamenti collocati in quota maggioritaria nel Comune di Loreto Aprutino e per la parte restante nel Comune di Pianella, dove ha sede la cantina, con conseguente e considerevole individuazione di una serie di microclimi ben delineati, ognuno con le proprie specificità, che Iole ha deciso di vinificare e imbottigliare separatamente. Espressioni di “terroir” a tutti gli effetti, con liquido atto a tradurre il carattere di esposizioni e pendenze di varia natura con influssi climatici provenienti dal Gran Sasso e filari che guardano verso il mare. Tutto tramite l'interpretazione di uve costituite al 65% da Montepulciano d'Abruzzo e per la restante superficie da Trebbiano d'Abruzzo. In vigna si utilizzano all'occorrenza rame e zolfo e in fase di vinificazione le fermentazioni sono spontanee, inoltre non vi è alcuna aggiunta di solforosa. Il risultato è rappresentato dalla realizzazione di ben tredici tipologie di vino, evidentemente prodotte in quantità limitate, che prendono nome dai singoli appezzamenti.

Bianchi

Bianco Cancelli 2022 (Trebbiano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Cancellino 2022 (Trebbiano e Bombino). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Bianco La Salita 2021 (Trebbiano 100%). Vetroresina. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Bianco Damigiana 2021 (Trebbiano 100%). Affinato in damigiana. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Cancelli Rosato 2022 (Montepulciano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Damigiana Rosato 2022 (Montepulciano 100%). Affinato in damigiana. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Rosso Cancelli 2022 (Montepulciano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Lu Cuntaden 2021 (Montepulciano 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosso Damigiana 2019 (Montepulciano 100%). Affinato in Damigiana. Senza solfiti aggiunti.

Rosso della Contrada 2016 (Montepulciano 100%). Botti usate. Senza solfiti aggiunti.

Cancellino



Cancelli Bianco



La Salita Bianco



Cancelli Rosato



Vivace Bianco



RABASCO



Cerasuolo
Damigiana



Rosso
Damigiana

RABASCO



Lu Contaden
Rosso



Cancelli
Rosso



CAMPANIA

Illuminante percorso iniziato ufficialmente nel 1997 da vinificazioni realizzate addirittura in garage e concretizzato nel 2003 con l'acquisto di una cantina di proprietà con sede ad Ariano Irpino. Cantina Giardino oggi conta circa 7 ettari vitati a Fiano, Greco, Aglianico e Coda di Volpe, tutti condotti in viticoltura biologica e con ceppi che arrivano fino a 100 anni di vita. Le vigne sono distribuite in vari comuni del territorio irpino, con conseguente diversificazione dei suoli e sono gestite direttamente da Antonio di Gruttola e la moglie Daniela, con la sola esclusione di una piccola parte di uve acquistate tramite micro conferitori e le cui analisi non hanno mai rilevato residui di sostanze provenienti dall'uso di chimica di sintesi (Alessio Pietrobattista, "Fiano Terra", Ed. Est., Roma 2015). In cantina le fermentazioni sono spontanee, con macerazioni più o meno lunghe, per una linea di vini prodotti nel modo più naturale possibile che ambisce a essere puro estratto di territorio.

Bianchi

NA Vino Bianco 2022 (Uve a bacca bianca). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Gaia Campania Fiano IGP 2022 (Fiano 100%). Botti di Gelso e Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Adam Campania Greco IGP 2022 (Greco 100%). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Sophia Fiano IGP 2020 (Fiano 100%). Anfora e Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

T'ara rà Campania Greco IGP 2022 (Greco 100%). Botti di Castagno, Gelso e Acacia. Senza solfiti aggiunti.

Paski Coda di volpe IGP 2022 (Coda di Volpe 100%). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Tu Tu Campania Fiano IGP 2020 (Fiano 100%). Botti di Ciliegio. Senza solfiti aggiunti.

Vino Bianco MGM 2022 (Fiano, Greco e Coda di Volpe). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Vino Bianco Anfora MGM 2022 (Fiano, Greco e Coda di Volpe). Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Fra 2021 Campania Falanghina IGP (Falanghina 100%). Botti di castagno. Senza solfiti aggiunti.

FXF 2021 (in collaborazione con Az. Nardone) (Fiano e Falanghina). Acciaio. Senza solfiti aggiunti

Pet Nat macerati

Metodo Olimpia 2022 (Greco e Falanghina). Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Volpe Rosa Campania Rosato IGT 2021 (Coda di Volpe rossa 100%). Anfora e Cemento. Senza solfiti aggiunti.

TU Vino Rosato 2022 (Uve a bacca bianca e rossa). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Vino da tavola Rosato MGM 2022 (Aglianico 100%). Botti di Castagno e Rovere. Senza solfiti aggiunti.

Vino Rosato Anfora MGM 2022 (Aglianico 100%). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Clown Oenologue Campania Aglianico IGP 2018 (Aglianico 100%). Botti di Castagno e Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Nude Campania Aglianico IGP 2018 (Aglianico 100%). Botti di Rovere. Senza solfiti aggiunti.

Drogone Campania Aglianico IGP 2018 (Aglianico 100%). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

RE Vino Rosso 2022 (Uve a bacca rossa). Cemento. Senza solfiti aggiunti

Le Fole Campania Aglianico IGP 2018 (Aglianico 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Vino da tavola Rosso MGM 2022 (Aglianico 100%). Botti di Castagno. Senza solfiti aggiunti.

Vino Rosso Anfora MGM 2022 (Aglianico 100%). Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Bianco Anfora

NA



Chianzano

CANTINA GIARDINO

Sophia

Gaia



Bianco



Tu Tu

Pasky



Fra'



T'ara ra'



CANTINA GIARDINO

Rosato
Magnum

Volpe Rosa

TU



Rosato
Anfora



Drogone



CANTINA GIARDINO

RE

Nude

Clown







PUGLIA

Autentici vignaioli pugliesi, Jutta e Mimmo, lavorano dal 2000 tre ettari di vigneti in regime biologico. Nel 2000 hanno avviato la propria attività, forti di concetti idonei a produrre vino artigianale. Presso l'Azienda Agricola Pantun nulla è lasciato al caso, pure il minimo intervento necessita della massima attenzione per ottenere un'uva sana, matura e saporita. Vigne principalmente di Primitivo ed esposte a sud, su terreni argillosi con inserti di calcare e ad un'altitudine di 400 metri da cui si ricavano diverse espressioni a seconda dell'appezzamento, periodo di raccolta e vinificazione. "Ogni zona della vigna contribuisce alla complessità del nostro vino".

Domenico Caragnano

Bianchi

Pantun Bianco 2021 (Verdeca, Fiano Minutolo e Greco). Acciaio.

Rosati

Scintilla Rosato 2022 (Primitivo 100%). Botte grande.

Rossi

Skietto 2021 (Primitivo 100%). Acciaio.

Pantun 2021 (Primitivo 100%). Botte grande.

Pet Nat rosati

Arzillo Rosato 2021 (Primitivo 100%). Acciaio.

Pantun
Bianco



Scintilla



PANTUN

Skietto



Pantun Rosso



Tre generazioni di vignaioli, Natalino, vero contadino, lavora nella salvaguardia della sua terra e dei suoi consumatori. I terreni, sul suolo della Terra Dei Messapi, sono vitati con gli autoctoni Primitivo e Negroamaro che rappresentano la maggior parte della sua produzione, e una piccola quantità di Malvasia Nera e Aleatico. In vigna nessun fertilizzante e irrigazione, minima aratura e nessun prodotto di sintesi, l'azienda ha la certificazione biologica dal 1994. Questa filosofia si estende al lavoro in cantina dove i vini fermentano e maturano in grandi contenitori di cemento, vengono effettuati pochissimi travasi e non viene aggiunta solforosa in vinificazione. I suoi vini sono onesti, lasciano il segno, regalano sempre sole e frutta matura nel bicchiere.

Bianchi

Fiano Bye Bye 2022 (Fiano Minutolo 100%). Acciaio.
Bianco d'Alessano 2022 (Alessano Bianco 100%). Acciaio.
Verdeca 2022 (Verdeca 100%). Acciaio.

Pet Nat bianchi

Verdeca Frizzante 2022. (Verdeca 100%). Acciaio.

Rosati

La Ciuccia 2022 (Montepulciano 100%). Acciaio.
Negramaro 2022 (Negramaro 100%). Acciaio.

Rossi

Primitivo 2019 (Primitivo 100%). Acciaio.
Big Foot 2022 (Montepulciano 100%). Acciaio.

Fiano
Bye Bye

Big Foot

Bianco d'Alessano



PETROCAVALLO

La Ciuccia

Primitivo







SARDIGNA

Quarta generazione di agricoltori, vignaioli di seconda e vinificatori di prima Anna, Paolo e Pietro, producono vino a Donori, piccolo comune a trenta chilometri a nord di Cagliari, zona vocata agli autoctoni Nuragus, Nasco, Cannonau e Bovale sardo. Lavorano in un territorio abitato sin dalla preistoria, come dimostrano reperti di età nuragica che testimoniano l'occupazione di queste terre nell'età del bronzo. Le vigne sono condotte in lavorazione sinergica, un metodo di non lavorazione del suolo inerbito spontaneamente, su terreno collinare granitico-sabbioso, povero per antonomasia, arricchito, appunto, dagli sfalci. La biodiversità del suolo crea un ecosistema integrato a quello della macchia circostante, così che le piante si autoregolano e si difendono da sé. La vendemmia è fatta a mano, in cantina le fermentazioni sono spontanee e tutti i vini affinano in acciaio senza alcuna filtrazione prima di essere messi in bottiglia.

Pet Nat bianchi

Furau 2022 (Vermentino, Semidano). Acciaio.

Bianchi

¾ Bianco 2022 (Vermentino, Semidano). Acciaio.

Macerati bianchi

Maistru 2022 (Nuragus 100%). Acciaio.

Sacava 2021 (Vermentino 100%). Acciaio.

Rosati

Diversamente Rosato 2022 (Cannonau, Bovale e Syrah). Acciaio.

Rossi

¾ Rosso 2021 (Blend di 9 uve rosse). Acciaio.

Deminera 2020 (Cannonau 95%, Bovale 5%). Acciaio.

Tresbingias 2020 (Cannonau, Bovale e Syrah). Acciaio.

MM 2021 (Syrah 100%). Acciaio.

Sacava



3/4 Rosso



DIFFERENZA

Maistru



Furau



3/4
Bianco



Maistru



Tres Bingias

SA DEFENZA

Deminera





**VITICULTURA
SICILIANA**

Archetipo del vino artigianale non solo liquido ma per concezione. Nei pressi di Contrada Bosco Falconeria e su colline collocate a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare, Natalia coltiva – con il prezioso aiuto del suo collaboratore Saverio – un totale di 6,5 ettari vitati, di cui cinque a Catarratto e la restante superficie a Nero d'Avola. Il clima è tipicamente mediterraneo nei dintorni di Partinico e la vite cresce su terreni rossi, di medio impasto e con diverse esposizioni del vigneto, a seconda della parcella. Ogni domanda di carattere tecnico pare valicare la naturalezza con cui Natalia descrive il lavoro delle proprie terre – certificate in biologico addirittura dal 1989 – una filosofia incentrata nel rispetto di tutto ciò che la circonda, fino alla trasformazione dell'uva in vino. Bosco Falconeria richiama il calore di bicchieri opachi poggiati su una tavolata e una bottiglia.

Bianchi

Catarratto 2022 (100% Catarratto). Acciaio.

Macerati

Falco Peregrino 2022 (100% Catarratto). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Rosato Alcamo 2021 (Nero d'Avola 100%). Acciaio.

Rossi

Nero d'Avola 2021 (100% Nero d'Avola). Acciaio e barrique.

Bianchi passiti

Passito Assiolo 2018 (100% Catarratto). Acciaio.

Catarratto



Falco Peregrino



BOSCO

FALCONERIA

Nero D'Avola

Passito Assiolo



L' Azienda Agricola Biologica Aldo Viola si estende per 16 ettari vitati in due agri nella provincia di Trapani, nei pressi di Alcamo. I vini della famiglia Viola nascono da una vera passione e da una tradizione tramandata da almeno 4 generazioni. La tipicità dei vini provenienti esclusivamente dalle uve dei propri vigneti è al centro della filosofia aziendale. Eccellenza, tradizione ed ecosostenibilità sono i tre cardini di sviluppo dell'azienda Agricola Aldo Viola che produce solo 10.000 bottiglie in modo artigianale e naturale. Aldo Viola in persona cura tutti le fasi di realizzazione, dalla vigna fino all'imbottigliamento. Solo le uve eccellenti, circa il 20% della produzione, hanno il privilegio di accompagnare negli anni un vino nella sua piena maturità. L'approccio naturalistico, forte componente aziendale, è estremizzato nel ripristino della fertilità del suolo. Le tecniche di coltivazione in biologico affiancate a dei concetti di biodinamica tendono ad esaltare una gestione finalizzata alla realizzazione di vini che contengono una forte identità territoriale.

Pet Nat

Brutto 2022 (Catarratto 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi

Biancoviola IGP Terre Siciliane 2022 (Grillo, Catarratto e Grecanico). Acciaio.

Macerati bianchi

Egesta IGP Terre Siciliane 2019 (Grillo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Krimiso IGP Terre Siciliane 2019 (Catarratto 100%). Acciaio.

Rossi

Guarini Coccinella 2021 (Syrah 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Guarini Plus 2019 (Syrah 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Moretto IGP Terre Siciliane 2019 (Nerello Mascalese 40%, Perricone 30%, Syrah 30%). Acciaio, tonneaux usati. Senza solfiti aggiunti.

Saignèe IGP Terre Siciliane 2019 (Nerello Mascalese 40%, Perricone 30%, Syrah 30%). Acciaio, tonneaux usati. Senza solfiti aggiunti.

Brutto



Biancoviola



Egesta



Krimiso



Guarini
Coccinella



Guarini
Plus



Moretto



Saigne'e



ALDO VIOLA

L'azienda Asta si trova nel territorio di Partinico (PA) in contrada Bosco Falconeria e si estende per una superficie di 14 ettari, di cui ben 11 coltivati a vigneti. Nel 2019, per opera di Nino, pronipote dei fondatori, l'Azienda Asta ha iniziato a imbottigliare con il desiderio di ridare il giusto valore ai prodotti di questa terra, troppo a lungo dimenticati, sposando la filosofia della coltivazione biologica (l'azienda ottiene la certificazione nel 2015). Vera espressione del carattere siciliano, radicata nella storia del territorio, la tenuta sorge su una collina da cui si ammira il Castello di Calatubo nel territorio di Alcamo e lo splendido Golfo di Castellammare, da San Vito Lo Capo a Punta Raisi.

“il vino è di tutti quelli che lo sanno apprezzare, parlo nel bere con gusto, bere per provare delle emozioni, delle sensazioni che solo il vino può darti.”

Bianchi

Majo 2021 (Catarratto 100%). Acciaio.

Bianchi macerati

Matri 2019 (Catarratto 100%). Acciaio. Solfiti < 20 mg/L

Rossi

Niros 2020 (Nero d'Avola e Syrah). Acciaio.

Majo



Matri



Niros



ANTONIO ASTA

Abbazia San Giorgio è una piccola realtà che nasce nel 2016 a Pantelleria dalla volontà dei due amici, Battista Belvisi e Beppe Fontana, per dare forma e valore alla loro idea di vino pantesco: espressione intensa e identitaria che porta la sensibilità del produttore a farsi portavoce del territorio. I vigneti, frammentati in più corpi, si estendono per 3 ettari e mezzo a Khamma, una delle contrade più verdi dell'isola sul versante orientale e caratterizzata da terrazzamenti che si affacciano sul mare.

I terreni di matrice vulcanica ospitano maggiormente Zibibbo e Pignatello (Nivuro Nostrale), e in misura minore Carignano, Catarratto e Nerello Mascalese. Il sistema di allevamento adottato è l'alberello pantesco, patrimonio dell'umanità Unesco, in vigna non viene utilizzato nessun prodotto chimico, ci si limita a interrare le erbe spontanee alla fine della stagione invernale. In cantina si prosegue con la stessa filosofia produttiva, solo lieviti indigeni e nelle varie fasi non vengono effettuate lavorazioni invasive o aggiunti additivi, nemmeno l'anidride solforosa. Abbazia San Giorgio si allinea alla concezione più artigianale del vino, una creatura che dialoga con il mondo circostante senza subirlo che evolve nel bicchiere donando emozioni anche a distanza di giorni. Vini sapidi e freschi che raccontano l'energia e gli aromi del Mediterraneo.

Macerati

Joe Pesk 2020 (Zibibbo 100%). Botti di castagno e Anfora.

Lustro 2020 (Catarratto 100%) Acciaio.

Orange 2022 (Zibibbo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Canto del Grillo 2021 (Grillo 100%). Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Zibimbo 2022 (Zibibbo 100%). Botti di castagno e Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi frizzanti

Papotta 2022 (Zibibbo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Cloè 2021 (Nerello mascalese 100%). Botti di castagno e acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Bat 2021 (Nerello mascalese e Alicante). Acciaio e tonneux usati. Senza solfiti aggiunti.

Cumparone 2021 (Nerello mascalese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Garofalo 2021 (Nerello mascalese e Alicante). Acciaio e tonneux usati. Senza solfiti aggiunti.

Rosso dei Sesi 2021 (Perricone 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Canto
del grillo



Lustro



BAZIA SAN GIORGIO

Cloe'



Joe Pesk







TRENTINO

TRENTINO

Piccola realtà artigianale trentina con produzione di vini dalla bevibilità letteralmente sconcertante. Un biglietto da visita doveroso per Matteo Furlani, titolare della cantina, che coltiva direttamente 6 ettari di vigneto distribuiti in varie parcelle in località Vigolo Vattaro e Povo, sulle colline sovrastanti la città di Trento. Appezamenti che raggiungono altitudini fino a 720 metri sul livello del mare, tracciati in gran parte da tradizionali allevamenti a pergola, su terreni a medio impasto di composizione calcarea. I metodi di agricoltura sono fondati sui principi biologici, condotti quindi tramite il totale rifiuto di erbicidi, pesticidi e concimi chimici, con risultati chiaramente visibili sullo stato vitale del terreno e delle piante. Allo stesso modo in cantina si vinifica senza lieviti selezionati e senza controllo delle temperature, non si aggiunge solforosa e si seguono i cicli lunari per i travasi. Un'ampia selezione di vini alpini difficile da reperire altrove.

Bianchi

Bianco Alpino 2022 (Muller Thurgau e Lagarino). Damigiana. Senza solfiti aggiunti.

Moni 2022 (Moscato giallo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Sur Lie Joanizza 2022 (Joanizza 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Sur Lie Alpino 2022 (Verderbara, Lagarino bianco Vernaccia e Nosiola). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Sur Lie Brut Nativo 2022 (Verderbera e Lagarino bianco). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Sur Lie Antico 2022 (Verderbara e Lagarino bianco). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Altopiano Orange 2021 (Pinot nero 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat macerati

Sur Lie Alpino Macerato 2022 (Müller Thürgau e Gewurztraminer). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Sur Lie Macerato 2022 (Pinot grigio 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Sur Lie Alpino Rosato 2022 (Pinot nero 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Rosso Alpino 2021 (Negrara 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Altopiano Rosso 2021 (Pinot nero 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Mino Carbo 2022 (Marzemino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Maddle 2022 (Schiava). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rossi

Sur Lie Alpino Rosso 2021 (Pavana della Valsugana e Turca). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Spumanti

Spumante Metodo interrotto 2021 (Chardonnay 75%, Pinot nero 25%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Spumanti rosati

Spumante Metodo interrotto Rosè 2021 (Chardonnay 75%, Pinot nero 25%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianco Alpino



Moni



Joanizza



Sur Lie Alpino



Nativo Brut



Alpino Rosso



CANTINA FURLANI

Altopiano
Rosso



Mino



CANTINA FURLANI

Rosso Alpino



Spumante
Metodo
Interrotto





VENETO

Infondo è il sogno di tre amici di produrre un vino tradizionale e al naturale, un vino in grado di rappresentare il terroir delle colline veronesi, la vigna è situata a Caldiero (Vr) ai piedi di antichi vulcani divenuti colline e con una attività termica del sottosuolo ancora presente. Tremendi è un vino identitario perchè coniuga l'ideale dell'amicizia e ci regala nel calice tre personalità, la personalità dei tre amici e delle tre uve che lo compongono. La durella dei monti Lessini porta in dote sapidità e l'energia dei terreni vulcanici, la corvina il sole dell'estate e la nota fruttata mentre la regina dei colli veronesi ad est, la garganega, è la responsabile della presa di spuma con il suo mosto. Un rifermentato "buccia di cipolla", quasi un blanc de noirs, molto equilibrato, buona spuma e in grado di abbinarsi a molti piatti o conversare a tu per tu in versione "soif".

Tremendi



Bianco frizzante

Tremendi 2022 (Durella, Corvina e Garganega). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Spumante

Strambomuso 2021 (Durella, Corvina e Garganega). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Quando parliamo di vino, parliamo innanzitutto di territorio; parliamo di lavoro e sacrificio di uomini e donne che credono davvero che l'agricoltura possa salvare la terra.

Ogni viticoltore ha un legame speciale con il proprio territorio, forse difficile da raccontare a parole, ma semplice da cogliere nei profumi e nei sapori autentici del vino.

Nei primi anni 2000 l'incontro con appassionati viticoltori ed il profondo legame con questa terra portano Franco a piantare il primo filare di Merlot; da quello che inizialmente doveva essere un gioco, un passatempo, nasce il loro primo vino, il Verdugo, prodotto che da sempre mostra con schiettezza e autenticità le peculiarità del suolo vulcanico da cui nasce e la passione con cui un'intera famiglia si dedica a questo lavoro.

Bianchi

Martha 2022 (Garganega 100%). Botte di frassino e marmo. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Lazaro 2021 (Garganega 100%) Botte di frassino e marmo. Senza solfiti aggiunti.

Spumanti bianchi

Mazero 2017 (Chardonnay 100%) Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat macerati

Moki 2021 (Pinot grigio 100%) Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Urban IGT Rosso Veneto 2021 (Merlot 70%, Cabernet Frank 30%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Campo da calcio IGT Rosso Veneto 2021 (Merlot 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Verdugo 2015 (Merlot 100%). Botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

Ciàno 2015 (Pinot nero 100%). Botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

Lazaro



MaZero



Moki Urban
MASIERO



Campo da calcio



Verdugo



Ciano MASIERO Giusto



Ciano
Pinot Nero



Giusto
Tai Rosso

COL TAMARIE

VITTORIO VENETO - TREVISO

È una piccola azienda agricola di 9 ettari situata nella zona più alta e più a est delle colline del prosecco. Oltre alla Glera sono coltivate molte altre varietà storiche della zona, si pratica un'agricoltura estremamente rispettosa dell'ambiente utilizzando la medicina omeopatica. Il lavoro in cantina ha l'obiettivo di preservare la vitalità dell'uva attraverso una filosofia non interventista, senza l'uso di sostanze chimiche, ma con l'utilizzo di terapie olistiche come la musicoterapia e la cristalloterapia. Vendemmia manuale in cassette con pigiatura entro pochissime ore dalla raccolta, macerazione media di sette giorni, niente filtrazioni, utilizzo di solo mosto fiore e rifermentazione in bottiglia a fine primavera con almeno 6 mesi di sosta sui lieviti.

Frizzante



Pet Nat bianchi

Vino Frizzante Bianco 2021 (Bianchetta, Boschera, Glera, Grapariol, Perera e Verdisio). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

MATERVI

FARA VICENTINO – ASIAGO, VICENZA

Il proprietario è Alberto Rigon, un appassionato di vini artigianali di qualità che ha deciso di credere nel proprio territorio creando Matervi, una giovane realtà situata nelle colline di Fara Vicentino ai piedi dell'Altopiano di Asiago nella provincia di Vicenza. Alberto gestisce tre ettari vitati dove coltiva principalmente uve di Vespaiola ed altri vitigni senza utilizzare pesticidi dove si andrebbe inevitabilmente ad arrecare danni alla pianta di vite e al suolo. In cantina non vengono utilizzati stabilizzanti o chiarificanti e la fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni. Con “vini Underground” si fa riferimento alla produzione del vino nel rispetto del territorio e della figura del produttore: Artigiano a tutti gli effetti.

Bianchi

Vesplicito 2021 (Vespaiola 100%). Acciaio.

Pet Nat bianchi

Tainot 2022 (Tocai friulano, Pinot bianco, Pinot nero e Vespaiola). Acciaio.

Rosati

Anonimo 2021 (Groppella e Pinot Vanderville). Cemento.

Macerati

Dead end Wine 2022 (Tocai e Vespaiola). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Vesplicito



Tainot



MATERVI

Anonimo



Dead end Wine



TENUTA L'ARMONIA

MONTECCHIO MAGGIORE - VICENZA

Andrea Pendin fonda Tenuta l'Armonia a Montecchio Maggiore (Vicenza) nel 2010: viti, cereali, ulivi e ortaggi formano i 20 ettari aziendali. I vigneti raggiungono fino a 550 mt di altitudine, 3 terroir vulcanici diversi tra loro che vengono coltivati in maniera altrettanto differente: vulcanico con basalto che genera vini sapidi e da beva; vulcanico con trachite e tufo per vini di polpa che si prestano alla valorizzazione delle bucce; vulcanico con calcare e tufo che danno sapidità, acidità e finezza di frutto per vini monovarietali. In campo non si utilizzano prodotti chimici né di sintesi. Il fine ultimo che Tenuta l'Armonia vuole raggiungere è la massima bevibilità e godibilità dei suoi vini, concetti semplici ma portati avanti con grinta e determinazione da Andrea, un vero vulcano di idee!

ESCLUSIVA SO2

Spumanti Bianchi

Spumante Extra Brut "FWB" 2021 (Chardonnay e Pinot nero). Acciaio.

Spumante Extra Brut "SHE" 2021 (Durella e Chardonnay). Acciaio.





LOMBARDIA

Quintessenza del vignaiolo, Annibale Alziati ha costruito la sua proprietà, parcella dopo parcella, raggiungendo oggi una superficie di 18 ettari. Appezamenti selezionati negli anni e collocati sui crinali delle colline dell'Oltrepò Pavese in posizioni vocate alla viticoltura. Vieilles vignes – atte a favorire basse rese naturali – su terreni situati ad altitudini che variano dai 250 ai 300 metri sul livello del mare, composte in prevalenza da argille e calcare o da specifiche uniche, come nel caso del Cru aziendale “il Gaggiarone”: una vigna posta in forte pendenza con inserti di tufo e gesso a contraddistinguere i suoli. Vinificazioni manuali senza l'uso di solfiti aggiunti e tantomeno lieviti selezionati, per liquidi estirpati dal territorio.

Bianchi

Chiaro di luna 2021 (Pinot Nero 100%). Acciaio.

Rossi

Barbera San Francesco 2019 (Barbera 100%). Cemento e Barrique.

Gaggiarone dintorni 2017 (Croatina 90%, Uva rara 10%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Gaggiarone vigne vecchie 2017 (Croatina 90%, Uva rara 10%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Gaggiarone riserva 2007 (Croatina 90%, Uva rara 10%). Cemento.

Rossi passiti

Dispensator de Triboli 2021 (Croatina 100%). Cemento. Senza solfiti aggiunti.

Spumanti bianchi

Spumante brut 2021 (Pinot nero 100%). Acciaio.

Franciacorta brut 2019 (Chardonnay e Pinot nero). Acciaio.

Astrea Franciacorta Pas dose` 2013 (Chardonnay 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Barbera San
Francesco



Gaggiarone
Riserva



Gaggiarone
Dintorni



ALZIATI

Gaggiarone
vigne vecchie



Spumante
Brut



Dispensator De Triboli





PIEMONTE

CA' RICHETA – ENRICO ORLANDO

CASTIGLIONE TINELLA – CUNEO

La cantina Ca' Richeta nasce intorno al XIX secolo dalla famiglia Morando-Orlando. Durante i conflitti mondiali le donne della famiglia sono riuscite a preservare l'attività vinicola. Fu proprio Enrichetta Amandola Morando (da qui nasce il nome Ca' Richeta, in dialetto: Casa di Enrichetta) con la nuora Valentina, a mandare avanti la produzione. Fu poi Enrico, nipote di Valentina, a seguire passo passo i lavori nei vigneti e la produzione del vino. Ieri come oggi la cantina Ca' Richeta ha sede nell'antico casale dove già la famiglia Morando realizzava i suoi vini. La superficie vitata è di 4 ettari impiantati a Moscato, Nebbiolo, Chardonnay, Malvasia e Pinot Nero.

Bianchi

ModetMonet 2018 (Chardonnay 90%, Uve a bacca bianca 10%). Fusti di rovere.

Bianchi passiti

Vino da Messa 2015 (Moscato bianco, Sauvignon blanc, Riesling renano). Fusti di Rovere.

Rosati

Il Pallido 2021 (Nebbiolo 100%). Acciaio

Spumanti rosati

L'atro Pallido 2022 (Nebbiolo 100%). Acciaio.

Rossi

Dlà – Terre Alfieri Nebbiolo DOC Riserva 2018 (Nebbiolo 100%). Fusti di rovere.

Crussi – Nebbiolo d'Alba DOC Superiore 2015 (Nebbiolo 100%). Fusti di rovere.

Castellone – Langhe DOC Pinot Nero 2015 (Pinot nero 100%). Fusti di rovere.

Crussi – Barolo DOCG 2015 (Nebbiolo 100%). Fusti di rovere.

Rossi passiti

Vino Passito rosso 2009 (Cabernet Sauvignon, Brachetto, Malvasia). Fusti di rovere.

Crussi
Nebbiolo



Castellone



ROSETTA



DIA

CASCINA ROERA – CLAUDIO ROSSO E PIERO NEBIOLO

CASTOLIONE D'ASTI – ASTI

Da sempre vignaioli e provenienti entrambi da famiglia di viticoltori, Claudio Rosso e Piero Nebiolo nel 2002 hanno unito le proprie conoscenze per fondare nel Comune di Costigliana d'Asti la Cantina Roera. Coltivano una superficie di 7,5 ettari, impiantata per più della metà a Barbera e con il restante a Nebbiolo, Arneis, Cortese, Freisa e Chardonnay. Parcelle dai caratteri eterogenei: altitudini, esposizioni e composizioni dei terreni. Conduzione naturale del vigneto, con totale assenza di erbicidi, concimi chimici o insetticidi e stessa filosofia mantenuta in cantina, attraverso fermentazioni spontanee e nessuna aggiunta di additivi, per riconsegnare al vino il lavoro svolto in vigna.

Bianchi

Ciapin 2022 (Cortese, Arneis e Chardonnay). Acciaio.

Rosati

La Cuvette Dounghette 2021 (Barbera 100%). Acciaio. Senza Solfiti.

Rossi

Zero20 2020 (Barbera 100%). Botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

La Pivetta 2017 (Freisa 100%). Cemento.

Cardin 2019 (Barbera 85%, Nebbiolo 15%). Botti di Rovere.

La Roera DOCG 2018 (Barbera 100%). Cemento.

Piva 2020 (Nebbiolo 100%). Botti di rovere.

Barbera Monferrato DOCG San Martino 2015 (Barbera 100%). Botti di rovere.

Zero20



Ciapin



Cardin



CASCINA ROERA

Barbera San Martino

Piva



Cooperativa agricola fondata da tre giovani contadini che ora è composta da quasi 40 persone, Valli Unite è un limpido sodalizio culturale nato nel 1981 nel comune di Costa Vescovalo in provincia di Alessandria. 100 ettari di proprietà di cui 22 ettari sono dedicati alla vigna, impiantata a Barbera, Timorasso, Croatina e altre uve tipiche del territorio. Agricoltura rigorosamente biologica, con tanto di stalla per attingere direttamente al concime organico utile a ingrassare i campi e utilizzo di sovesci composti da erbe leguminose. In cantina non si adoperano lieviti selezionati e la solforosa è aggiunta in minime quantità (<40 mg/l). Una linea di vini in cui si aspira a ottenere un liquido vivo e in continua evoluzione.

Pet Nat bianchi

Brut and the Beast 2022 (Cortese 75%, Malvasia 20%, Chasselas 5%). Acciaio.

Bianchi

Ciapè 2022 DOC Colli Tortonesi (Cortese 100%). Acciaio.

Fiurin 2022 MGM (Cortese 100%). Acciaio.

Derthona 2019 DOC Colli Tortonesi Timorasso (Timorasso 100%). Acciaio.

Macerati

Montesoro 2019 (Timorasso 100%). Cemento. Acciaio

Rosati

Rosatea 2022 (Barbera 50%, Cortese 50%). Acciaio.

Rossi

Tasot 2021 MGM (Dolcetto e Barbera). Acciaio.

Gaitu 2021 IGT DOC Colli Tortonesi Barbera (Barbera 100%). Cemento. Acciaio.

Diogene 2021 IGT DOC Colli Tortonesi Dolcetto (Dolcetto 100%). Cemento. Acciaio.

Derthona



Ciape'



VALLI UNITE

Montesoro



Rosatea







EMILIA

Cantina artigianale nata nel 1998 e situata sulle colline della Valle del Trebbia, in cui Alberto Anguissola e Diego Ragazzi hanno individuato accuratamente una serie di appezzamenti con composizioni di argille e inserti di calcare che aumentano con l'innalzarsi della collina, fino a 560 metri di altitudine. Microclimi distinti con impianti ritenuti ideali per assecondarne le caratteristiche: Pinot Nero – su cloni borgognoni a bassa produttività come il 115 –, Bonarda, Barbera e altri vitigni locali a bacca bianca. In vigna si lavora senza l'utilizzo di chimica di sintesi. In fase di vendemmia la raccolta è manuale tramite rimozione selettiva di grappoli acerbi o danneggiati, mentre in cantina si usano esclusivamente lieviti indigeni, e si effettuano lunghe macerazioni sulle bucce pure per le uve a bacca bianca. Lo scopo è ottenere vini vivi e autentici, espressioni pure di annata.

Macerati

Casè Bianco 2022 (Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, Moscato 25%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bianchi

Kaseki 2021 (Malvasia di Candia 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Harusame IGT Emilia 2020 (Pinot Nero 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Calcarò Rosso 2019 (Barbera 60%, Croatina 40%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Riva del Ciliegio IGT Emilia 2019 (Pinot Nero 100%). Tonneaux e Barrique.

Case' Bianco



Harusame



Riva del Ciliegio



CASE'

Pinot



Calcarot



Giulio Armani è certamente uno dei vigneron più bravi e capaci d'Italia, la sua specialità sono i vini bianchi lavorati in orange. Giulio possiede 3 ettari di uve vicino Travo in provincia di Piacenza dove vinifica Malvasia di Candia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano e altre uve minori, tutte lavorate splendidamente e che danno vita a tre meravigliose opere: CATAVELA e DINAVOLINO (più freschi), DENAVOLO (più complesso).

I suoi vini sono intriganti, a volte irriverenti, ma sempre equilibrati, eleganti e sapienti. Si adattano a tanti piatti perché sono vini ricchi di personalità e che all'occorrenza sanno anche tirar fuori quel pizzico di entropia che li rende insuperabili, esattamente come Giulio.

Macerati

Catavela 2022 (Malvasia di Candia, Marsanne, Ortrugo, Trebbiano romagnolo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Dinavolino 2022 (Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanne). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Dinavolo 2020 (Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanne). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Mansano 2021 (Sauvignon 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Ciliegia 2021 (Ortrugo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Dinavolo Rosso 2019 (Bonarda, Pinot). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

IN COLLABORAZIONE CON PAOLO FOPPIANI:

Bianchi

Vino di Fognano Bianco 2021 (Malvasia di Candia, Ortrugo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Bolle rosate

Le Bolle di Fognano 2021 (Barbera 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Vino di Fognano Rosso 2021 (Bonarda, Pinot Nero). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Duset 2019. (Dolcetto). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Dinavolino



Dinavolo



Cenaghi



DENAVOLO

Le Bolle
di Fognano



Catavela



Bianco di
Fognano

Si trova a metà strada tra Parma e Reggio Emilia, nelle fertili pianure apprezzate fin dall'antichità per via dell'effetto delle risorgive. Annette e Denise Ferretti, insieme a papà Sante, coltivano 3 ettari di vigneto in regime biologico, "basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, nel totale rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore finale". Vinificazioni senza chimica, puntando sulla qualità a discapito della quantità. "Il vino si fa in vigna" amano ripetere le sorelle Ferretti. E il vino in questa zona ha un nome in particolare: Lambrusco.

Pet Nat bianchi

Stropél Bianco IGP Bianco dell'Emilia 2021 (Malvasia Aromatica 25%, Malvasia Bianca 25%, Trebbiano 20%, Moscato Bianco 20%, 10% Pignoletto 10%). Acciaio.

Al Blond 2019 (Trebbiano e Malvasia). Acciaio.

Spumanti bianchi

Nina Metodo Classico Pas Dosé 2019 (Fortana 100%). Acciaio.

Vispa Metodo Classico Pas Dosé 2019 (Malvasia 100%). Acciaio.

Pet Nat rosati

Al Cēr Lambrusco dell'Emilia IGP 2021 (Lambrusco Salamino 25%, Maestri 20%, Grasparossa 15%, Marani 10%, Oliva 8%, Barghi 5%, Foglia frastagliata 2% + Ancellotta 15%). Acciaio.

Pet Nat rossi

Al Scūr Lambrusco dell'Emilia IGP 2019 (Lambrusco Salamino 25%, Maestri 20%, Grasparossa 15%, Marani 10%, Oliva 8%, Barghi 5%, Foglia frastagliata 2%, Ancellotta 15%). Acciaio. Rifermentato in bottiglia con mosto.

Caveriol Ros Lambrusco dell'Emilia IGP 2019 (Lambrusco Grasparossa 25%, Maestri 25%, Salamino 20%, Marani 20%, Ancellotta 10%). Acciaio.

Pet Nat rosati dolci

L'Amabil Lambrusco dell'Emilia IGP 2019 (Lambrusco Salamino 25%, Maestri 20%, Grasparossa 15%, Marani 10%, Oliva 8%, Barghi 5%, Foglia frastagliata 2%, Ancellotta 15%). Acciaio.

Pet Nat rosati e bianchi

Du Bicer 2019 (Frizzante Bianco e Lambrusco). Acciaio.

Nina

Caveriol



FEZZETTI VINI

Al Cer

Al Scur







ROMANNA

CA' DEI QUATTRO ARCHI

IMOLA – BOLOGNA

Una denominazione, quella del sangiovese di Romagna, forse poco considerata nel panorama dei vini naturali ma di grandissimo interesse e tradizione. C'ài dei Quattro Archi nasce nel 2000 dalla passione per il vino e la natura di Rita e Mauro. Da subito Azienda Vitivinicola Biologica, certificata ICEA, produce vini che sono espressione di un territorio fertile. I vini ricordano la giovialità e la propensione alla condivisione propria dei romagnoli; da servire in bicchieri da osteria, perfetti per le notti estive illuminate dalla luna e dalle lucciole.

Bianchi

Ligrèza 2019 (Trebbiano romagnolo 100%). Acciaio.

Macerati

Mezzelune 2021 (Albana 100%). Acciaio.

Pet Nat

UnKnown 2022 (Trebbiano romagnolo e Biancone). Acciaio.

Rossi

Borgo di Nola 2018 (Sangiovese 100%). Acciaio.

Sassdel 2016 (Sangiovese 100%). Acciaio.

Tajavènt 2015 (Sangiovese 100%). Botti di Rovere.

Rosati

Underground 2021 (Sangiovese 100%). Acciaio.

Unknown



Tajavent



Ligrèza



CA' DEI
QUATTRO
ARCHI





TOSCANA

Sequerciani è una piccola azienda agraria situata sulle colline della Maremma toscana. L'azienda si sviluppa su una superficie totale di circa 65 ettari in cui produce vino secondo metodi di vinificazione naturale, olio IGP biologico, cereali da grani antichi, semi di oleaginose (girasole e lino) per olio alimentare. L'intera produzione è biologica (certificazione ICEA) e l'azienda è certificata biodinamica dall'istituto Demeter. Sequerciani ha fatto della sostenibilità ambientale e dell'autosufficienza energetica un proprio credo, con importanti investimenti in strutture geotermiche, solari e solari termiche. Analogamente anche i prodotti sono all'insegna del massimo rispetto dei cicli e delle risorse che la natura mette a disposizione.

Bianchi

Vermentino IGT Toscana 2022 (Vermentino 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Verment'Oro IGT Toscana 2022 (Vermentino 100%). Anfora e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Spumanti rosati

Ancestrale 2019 (Sangiovese, Foglia Tonda, Pugnitello). Acciaio. Non contiene solfiti aggiunti.

Rosati

Rosato 2022 IGT Toscana. (Ciliegiolo). Acciaio. Non contiene solfiti.

Rossi

Libello IGT Toscana 2022 (Sangiovese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Ciliegiolo IGT Toscana 2020 (Sangiovese 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Foglia Tonda IGT Toscana 2021 (Foglia Tonda 100%). Anfora e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Pugnitello IGT Toscana 2019 (Pugnitello 100%). Anfora e barrique. Senza solfiti aggiunti.

Rossi passiti

Aleatico Passito IGT Toscana 2016 (Aleatico 100%). Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Pugnitello



Vermentino



Verment'oro



SEQUERCIANI

Ancestrale



Foglia Tonda



Rosato



IL CASALE DI ANTONIO GIGLIOLI

CERTALDO – FIRENZE

Il Casale è una tenuta di 34 ettari di cui 7 vitati per sole 30.000 bottiglie, la cui attività è fatta risalire dai testi storici alla fine del '700. Condotta da Antonio Giglioli, il Casale sorge a Certaldo, tra Firenze e Siena, e viene gestito nel rispetto della tradizione familiare seguendo il metodo biodinamico. La passione e l'amore impiegati nel lavoro in vigna e non solo sono il valore aggiunto che permette di ottenere materie prime (uve ed olive) genuine e di qualità. Il risultato è la raccolta di un'uva favolosa a cui segue una macerazione dai 20 ai 30 giorni per trasferire al vino vitalità. Le vinificazioni avvengono solo con lieviti indigeni, senza chiarifiche e stabilizzazioni. Gli affinamenti sono in botti di castagno di 50 anni dai 20 ai 40 ettolitri per non connotare il vino con sentori eccessivi di legno. Antonio Giglioli è grande interprete del Sangiovese, che trova la sua massima espressione nel Chianti DOCG Riserva (invecchiato anche 10 anni in botti di castagno).

Macerati

Trebbiano 2021 (Trebbiano toscano 100%). Acciaio. Senza Solfiti aggiunti.

Spumanti bianchi

Gocce di Luna 2017 (Trebbiano toscano 100%). Acciaio.

Rossi

Sangiovese 2015 (Sangiovese 100%). Acciaio.

Chianti Riserva 2006 (Sangiovese, Canaiolo e Colorino). Botte grande.

Chianti 2015 (Sangiovese, Canaiolo e Colorino). Acciaio.

Trebbiano

Gocce di Luna



IL CASAL DI

ANTONIO GIOLIO

Sangiovese

Chianti

Chianti Riserva



Santa 10 sorge sulla prima collina a sud-est della città di Siena. Il borgo è costituito da una torre d'avvistamento medievale trasformata in villa padronale nell'800 con il podere, gli annessi rurali e le antiche cantine sotterranee. I vigneti, condotti in regime biologico, coprono 1 ettaro e mezzo a 320 metri s.l.m. su terreno tufaceo, sabbia fossile marina e, in profondità, argilla. Non si utilizzano prodotti chimici, pesticidi o concimazioni. La vinificazione è esclusivamente manuale senza nessun intervento tecnico o tecnologico moderno. “Vorrei seguire i tempi del pianeta, della vegetazione, della fauna, delle acque, della temperatura, della terra. Vorrei dare la possibilità alle future generazioni di poter lavorare la stessa terra, in una sorta di solidarietà generazionale. Vorrei rispettare prima di tutto la disponibilità di risorse di un territorio e solo in seconda istanza la domanda della popolazione che vi abita, per uno sviluppo sostenibile.”

Gianni Massone

Macerati

Santa Tre 2021 (Trebbiano toscano 100%). Acciaio.

Rossi

Santa Subito 2020 (Sangiovese, Canaiolo e Colorino). Acciaio.

Santa 10 2017 (Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Franc). Barrique.

Brandy

Spirito Santa 2009/2011 (Sangiovese, Canaiolo, Petit Verdot, Cabernete Franc. Barrique).

Santa 10



Santa Subito



SANTA 10
Santa Tre







FRANZIA

Nella Montagne de Reims, Christian Muller produce champagne Grand Cru. L'azienda è certificata High Environmental Value (HVE) e Sustainable Viticulture in Champagne (VDC), riducendo al minimo le conseguenze delle pratiche viticole sull'ambiente, si estende su oltre 15 ettari, distribuiti esclusivamente nel villaggio di Mailly-Champagne. Le vigne sono sparse su 70 appezzamenti con un'età media di 26 anni. I vini fermentano in legno, l'affinamento delle bottiglie avviene per un minimo di 3 anni in una cantina scavata a mano. "Nul bien sans peine" (letteralmente: niente di buono senza dolore) è il motto della famiglia Muller. Christian è stato un pioniere nella Champagne, con il suo impegno sindacale riuscì a difendere e imporre la cultura di questo grande terroir.

Champagne

Cuvée Tradition Grand Cru (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%). Acciaio.

Millésime 2018 (Pinot Noir 89%, Chardonnay 20%). Acciaio.

Champagne rosati

Rosé (Pinot Noir 100%). Acciaio.



Cuvee
Tradition
Grand Cru



Mille'sime
2017

CHRISTI
MULLER
Rose'



HUBERT E HEIDI HAUSHERR

EGUISHEIM - ALSAZIA

La tenuta di famiglia di Hubert e Heidi Hausherr sorge nello storico villaggio di Eguisheim nei pressi di Colmar, in Alsazia, nel nord della Francia. Qui coltivano 4 ettari di vitigno con approccio biodinamico dove il rispetto della pianta e dell'ambiente rendono il loro vino una bevanda salutare e viva. La qualità del suolo è il fondamento della loro agricoltura contadina, non a caso le viti vengono lavorate con un cavallo da traino o semplicemente a mano e le uve sono sottoposte a pressatura soffice verticale, in una pressa manuale, così da proteggere la qualità del frutto. I succhi vengono raccolti direttamente nei serbatoi e qui iniziano la loro fermentazione spontaneamente, in 2 o 3 giorni, grazie ai lieviti indigeni. Il lavoro di Hubert e Heidi contribuisce a garantire la qualità delle uve e del loro succo, evitando l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea durante la nascita del vino.

Bianchi

Aussitot Bue 2021 (Pinot grigio 38%, Silvaner 32%, Divers 30%). Senza solfiti aggiunti.

La Sentier au Sud 2021 (Riesling 70%, Pinot grigio 30%). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Le Jardin Là-Haut 2021 (Riesling 49%, Gewurztraminer 51%). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Le Colline Celeste 2021 (Gewurztraminer 68%, Riesling 12%, Pinot Grigio 18%). Botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Rifermentato dolce

Rock & Porcellaine 2018 (Gewurztraminer, Pinot grigio, Risling). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Les Copines des Copains 2022 (Gewurztraminer 53%, Pinot grigio 19%, Riesling 11%, Pinot nero 8%, Chasselas 5%, Sylvaner 4%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Les Jobeaux 2020 (Gamay 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rouge Siamois 2019 (Pinot Nero 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Aussitot



Le Colline celeste



HEIDI HAUSERR

Les Copines des Copains



Gloubi Bull



HEIDI HAUSERR

ANDRÉ BEAUFORT – POLISY

AUBE – CHAMPAGNE

L'azienda di André Beaufort nasce nel 1969 quando proprio André si accorge della sua allergia ai prodotti di sintesi solitamente utilizzati in viticoltura. Da qui la sua decisione di avviare una produzione basata sui “regimi” dell'agricoltura biologica. Nei 6,5 ettari di vigneto divisi tra Polisy e Ambonnay (dove sorge anche la cantina). I vitigni, siti su un terreno argilloso, vengono coccolati con l'omeopatia e l'aromaterapia. I terreni vengono lavorati con zappatura superficiale, impianti di compostaggio vegetali miscelati con prodotti organici. La fermentazione spontanea si svolge per parcelle in tini di acciaio e in botte di legno con svolgimento della malolattica evitando dosi troppo elevate di solforosa. Le bottiglie vengono lasciate riposare per mesi o anni fino alla sboccatura, ancora effettuata a mano (“a la volée”).

Polisy
Rose'

Polisy
Reserve



Champagne

Polisy Brut Réserve (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%).

Ambonnay Grand Cru Brut Réserve (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%).

Ambonnay Grand Cru Brut Rosé (Pinot Noir 100%).

Cremant

Freres Mousseux, Brut Nature 2016 (Pinot Noir, Chardonnay).

Freres Blanc de noir 2021 (Pinot Noir, Chardonnay).



ACINJAO7S SLOVENIJA

Parafrasando una nota serie Netflix (*Orange is the new Black*), la Slovenia è il nuovo Friuli. Nando è sicuramente una delle realtà più interessanti del Collio: i suoi vigneti si trovano sul confine, per metà nel Collio sloveno e per metà nel Collio italiano. I vini di Andrej Kristancic racchiudono pienamente l'essenza rocciosa del Collio ("ponka" in sloveno e "marna" in italiano) e la sapiente tecnica sloveno-friulana di macerazione delle uve. Le uve coltivate in questi meravigliosi 5.5 ettari sono: Rebula, Tokaj, Chardonnay, Malvasia, Cabernet e Merlot. I vini da provare e degustare: nessuno escluso!

Bianchi

Rebula (Blu label) 2021 (Collio) (Ribolla Gialla 100%). Acciaio.

Jakot (Blu label) 2021 (Collio) (Tocai friuliano 100%). Acciaio.

Malvazija (Blu label) 2021 (Collio) (Malvasia 100%). Acciaio.

Macerati

Rebula (Jantar label) 2019 (Collio) (Ribolla Gialla 100%). Botte grande.

Jakot (Jantar label) 2019 (Collio) (Tocai friuliano 100%). Botte grande.

Malvazija (Jantar label) 2019 (Collio). (Malvasia 100%). Botte grande.

Rossi

Eugen Rdeče (Black label) 2019 (Collio) (Cabernet 60%, Merlot 40%). Botte grande.

Jakot



Rebula



Malvazija



Re Jantar



NANDO

Ma Jantar



Eugen Rdece







SPAGNA

Nasce nel 2003 nella regione della Sierra di Gredos, clima continentale e terreni posti mediamente tra i 650 e gli 800 mt s.l.m., piuttosto poveri di materia organica, ripidi e con granito in disfacimento, ricoperto da sabbia e argilla. Fabio Bartolomei, di origini italiane, nato e cresciuto a Glasgow è un autodidatta del vino, possiede pochi ettari di proprietà, ma per il resto vanta rapporti consolidati con vecchi viticoltori di zona per i quali controlla i vigneti e la vendemmia. Le sue retro-etichette sono un manifesto della sua idea di fare vino, senza l'aiuto di pesticidi, fertilizzanti chimici o prodotti di sintesi e senza chiarifiche o filtraggi. Vino fatto di uva e niente altro che il lavoro e la dedizione frutto di una passione.

Bianchi

Airene 2021 (Airen 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Alba 2021 (Albillo major 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Doris 2021 (Dorè 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Macerati

Malvar 2021 (Malvar 100%). Acciaio, Damigiana, Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Chelva 2021 (Chelva 100%). Acciaio e botte grande. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Airene Pet Nat 2021 (Airen 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Alba Pet Nat 2021 (Albillo major 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Rosè Pet Nat 2021 (Granancha 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Booster 2021 (Tempranillo e Moscatel). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

La Gatta Mormigliona 2019 (Tempranillo 100%). Botti di castagno. Senza solfiti aggiunti.

Alba



Malvar



VINOS AMBIZ

Booster



Doris



BODEGA CUEVA

ORCAÑA - GRANADA - ESPAÑA

Bodega Cueva produce vino dal 18° secolo e Mariano Taberner ne è il custode da più di 20 anni. I vigneti sono in gran parte piantati con varietà locali, Bobal e Tardana principalmente. Nel cuore della regione di Utiel-Requena, Comunità Valenciana, circondata da vigneti centenari, questa cantina utilizza ancora solo i metodi tradizionali e artigianali. L'obiettivo alla Bodega Cueva è quello di ottenere vini con personalità e con un senso dell'origine, capaci di far provare sensazioni uniche.

Macerati

Orange 2020 (Tardana e Macabeo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat bianchi

Brutal Ancestral 2021 (Moscatel e Macabeo). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Tinto Bobal 2021 (Bobal 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Vi-Viu 2021 (Syrah 100%). Acciaio, Damigiana, Anfora. Senza solfiti aggiunti.

Brutal Ancestral



Vi Viu



BOLOGNA CANTON



Orange

Tinto Bobal



Alfredo Maestro è diventato contadino per scelta e non per obbligo. A guidarlo è la passione e l'amore, che infatti ritroviamo in ognuna delle sue bottiglie. La sua produzione è principalmente di rossi (Tempranillo e Garnacha), che possono essere bevuti sia giovani che invecchiati; poi c'è il suo LoveAmor, Albillo (uva bianca) in purezza che stupisce anche i degustatori più esigenti. Alfredo Maestro gestisce alcune vigne vicino Madrid, ma soprattutto a Penafiel nella Ribera vicino Valladolid (la Bolgheri spagnola), terra che da sempre è celebre per i più premiati rossi spagnoli. Lavorare vini naturali in questo lembo di terra è come essere in prima linea sul fronte di Caporetto, eppure Alfredo Maestro, maestro di nome e di fatto, da buon Caronte, si impone il compito di traghettare eretici sommelier dai tannini vanigliati di trucioli verso la retta via del vino puro e nudo.

Bianchi

LoveAmor 2022 (Ribera del Duero). (Albillo 100%). Acciaio e botti di castagno. Senza solfiti aggiunti.

Consuelo (Albillo Mayor 100%) Barrique.

Rossi

El Marciano 2022 (Sierra de Gredos). (Garnacha 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Viña Almate 2022 (Ribera del Duero). (Tempranillo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

El Rey del Glam 2022 (Ribera del Duero). (Garnacha 100%). Macerazione carbonica. Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

46 Cepas 2021 (Ribera del Duero). (Merlot 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Amanda 2022 (Ribera del Duero). (Garnacha 100%). Barrique.

Bianchi macerati

La Badi 2021 (Navalcarnero – Madrid). (Garnacha Gris 100%). Senza solfiti aggiunti.

Bianchi passiti

La Cosa – The Thing 2020 (Ribera del Duero). (Moscatel de Alejandría 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Lovamor

El Rey del Glam



ALFREDO MASTRO

Vina Almate

El Marciano



Almeno una volta nella vita andrebbe provato un vino di altura della Sierra Nevada; baciato dalla fortuna è colui il quale avrà il piacere di berne uno dell'ormai ex chef ed oggi viticoltore Ramon Saavedra. Le vigne si trovano a 1200 metri di altitudine alle spalle della Sierra Nevada, a meno di 200 km dall'Africa, e a poco più di 50 km dal mare. Si tratta di un microclima unico al mondo, in cui freddo e calore aiutano le uve a maturare in modo equilibrato. La produzione è molto piccola, curata in ogni dettaglio, ed il risultato sono dei vini unici, ricchi, eleganti e sorprendenti.

Il Cauzon Blanco è ottenuto da uve Torrontes, Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognay; trattasi di un vestito di cashmere firmato Valentino. Il Cauzon Tinto è un Tempranillo purissimo, intenso e dritto, che per via dell'altitudine, ricorda lo stile della Borgogna. Un foulard di Missoni.

Il Duende Tinto – da uve Syrah – divertente e fuori dal comune come un jeans di Marc Jacobs. Il Pinot Noir in purezza è l'emblema di come dovrebbe essere un Pinot Nero, unisce stile e brio come una cravatta di Pierre Cardin.

Bianchi

Cauzon Blanco 2022 (Macabeo 50%, Viognier 20%, Chardonnay 15%, Sauvignon 15%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rosati

Cauzon Rosado 2022 (Pinot 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Pet Nat rosati

Fresa Salvaje 2022 (Garnacha tintorera e Pinot nero). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Rossi

Cauzon Tinto 2021 (Tempranillo 100%). Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Cabrònicus 2021 (Tempranillo 50%, Graciano 50%). Macerazione carbonica. Acciaio. Senza solfiti aggiunti.

Duende 2021 (Syrah 100%). Acciaio e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Mozuelo 2022 (Garnacha 100%). Acciaio e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Pinoir 2022 (Pinot 100%). Acciaio e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Iraidei 2021 (Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah). Acciaio e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Lozano 2021. Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah. Acciaio e Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Rossi passiti

Caramerlot Dulce 2020 (Merlot 100%). Barrique. Senza solfiti aggiunti.

Cauzon
Blanco



Mozuelo

Cabronicus



Pinoir

Duende



Fresa
Salvaje



Tinto







SPIRITI 3 ILIORI

LIQORII

ABRUZZO

CUTINA LIQUORI - CATIGNANO - PESCARA

Liquore di Genziana Artigianale



MARCHE

VARNELLI MUCCIA - MACERATA

Amaro dell'Erborista (Piante officinali, rabarbaro e miele).

Amaro Sibilla (Genziana e piante officinali).

Il Varnelli (Anice secco).



VENEZIA

MACGUFFIN - VENEZIA

Gin Mac Guffin Original (Aromatizzato alla cannella).

Gin Mac Guffin Raspberry (Aromatizzato ai lamponi).

Bitter Mac Guffin

Vodka Mac Guffin



VINI SFUSI

Annibale Alziati (Lombardia) – Gaggiarone e dintorni – 2,25L (Bonarda, BIB cilindrici). Senza solfiti aggiunti.

Valli Unite (Piemonte) – Dolcetto/Barbera 5L (BIB). Senza solfiti aggiunti.

Casale (Toscana) – Sangiovese 5L (BIB). Senza solfiti aggiunti. – Trebbiano 5L (BIB). Senza solfiti aggiunti.

Mario Maciocca (Lazio) – Cesanese 3L (BIB). Senza solfiti aggiunti. – Cesanese Rosato 3L (BIB). Senza solfiti aggiunti.

VI.NI.CA. (Molise) – Tintilla del Molise DOC 5L (BIB). – Sauvignon 3L (BIB). – Aglianico 3L (BIB).

AZ Quarta (Puglia) – Q Rosa – Negramaro 3L (BIB).

Cantina Giardino (Campania) – Aglianico 5L (Dame). Senza solfiti aggiunti.

Fabio Ferracane (Sicilia) – Catarratto 3L (BIB). Senza solfiti aggiunti. – Catarratto 5L (BIB). Senza solfiti aggiunti.

Sa Defenza (Sardegna) – Rosso – Autoctoni rossi 3L (BIB). – Rosso – Autoctoni rossi 5L (BIB).

Conestabile della Staffa (Umbria) – Litrò bianco – Autoctoni bianchi 5L (BIB). – Litrò rosso – Autoctoni rossi 5L (BIB).

