





2025

# Le Selezioni



2025

# Le Selezioni

Siamo tra le prime aziende al mondo nella produzione e commercializzazione di vini di pregio. In Gruppo Italiano Vini s'incontrano i plus della piccola struttura e i vantaggi della grande società. Peculiarità da cui ha preso forma un'azienda unica nel panorama vitivinicolo internazionale. Dal vigneto all'imbottigliamento, dall'affinamento alla strategia di marketing, dall'organizzazione commerciale alla logistica integrata.

Gruppo Italiano Vini controlla sapientemente ogni fase della filiera per essere garante di una qualità eccellente. 10 regioni italiane, 14 cantine. Numeri di valore che testimoniano una passione autentica.



GRUPPO ITALIANO VINI



Vigneti Tenuta Ca' Bianca



# CA' BIANCA

## LA DIMORA DELLE DOC PIEMONTESE

Ca' Bianca, situata nel Comune di Alice Bel Colle sulle colline dell'Alto Monferrato, è una delle cantine più giovani del panorama vitivinicolo piemontese. Nata all'inizio degli anni cinquanta, ha poderi (in piemontese "cascine"), a pochi chilometri da Acqui Terme, che si sviluppano su una superficie di 24 ettari in un corpo unico raccolto a corona attorno alla cantina di vinificazione. Fortemente radicata nel suo territorio, Ca' Bianca si propone di valorizzare le migliori espressioni del vitigno tipico della zona, il Barbera, che qui adotta la denominazione della Barbera d'Asti, il Dolcetto ed il Brachetto d'Acqui. Offre anche una selezione dei migliori DOC e DOCG piemontesi come il celebre Barolo, il Moscato d'Asti, il Gavi, il Roero Arneis ed un Langhe a base di Nebbiolo, tutti realizzati grazie ad attenti conferimenti consolidati nel corso degli anni della sua storia vinicola.

### Tour del Piemonte

Una cantina molto dinamica che propone un ventaglio completo di tutte le principali denominazioni del Piemonte enologico.

### Cuore aromatico, sguardo innovativo

Nasce nell'areale degli aromatici, quindi Moscato e Brachetto, su cui sono state mantenute solide fondamenta, pur costruendo sia a livello viticolo che enologico, una forte reazione alle innovazioni territoriali.

### Tecnologia che valorizza

In tutti i vini vengono applicate tecnologie molto avanzate di produzione, le quali permettono di rispettare sempre più la vocazione del territorio, facilitando la comunicazione dei nostri prodotti.



## ENOLOGO GIANDOMENICO LONGO

Salentino di origine – è nato a Cisternino nel 1990 - dopo il liceo Giandomenico Longo frequenta il corso di enologia e viticoltura all'università degli studi di Torino e successivamente un master in Export Management Agri, Food and Beverage.

Muove i primi passi in Piemonte, dove collabora con realtà vitivinicole rilevanti del territorio. Nel corso degli anni il richiamo ed il fascino del metodo classico lo portano per un breve periodo anche in Franciacorta.

Nel 2017 inizia la sua collaborazione a Gruppo Italiano Vini, prima nel Salento a Castello Monaci e poi in Basilicata a Re Manfredi dove gestisce la parte viticola ed enologica della tenuta.

Nel 2022 si trasferisce in Piemonte ad Alice Bel Colle, nella cantina Cà Bianca dove, oltre alla gestione del vigneto, si dedica alla produzione dei grandi rossi piemontesi e di vini tecnicamente più complessi quali i vini frizzanti e dolci.



## CHERSÌ

### BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



Vigneti Ca' Bianca

#### MATURITÀ DI QUALITÀ

Chersì (in dialetto astigiano cresciuto, maturato) nasce da uve Barbera dei vigneti della Cascina Polsino, sulle colline attorno a Cà Bianca.

#### MACERAZIONE CONTROLLATA

I grappoli, raccolti a mano con cura, sono vinificati in "rosso" con una macerazione controllata medio lunga.

#### ADEGUATO RIPOSO

Dopo la fermentazione malolattica segue un affinamento in botti e in barriques di rovere francese per circa 18 mesi. Un adeguato riposo in bottiglia precede la commercializzazione.



## LE SELEZIONI DI PRESTIGIO



**BAROLO**  
DOCG



**BARBERA D'ASTI**  
DOCG SUPERIORE



**ASSEL**  
BARBERA D'ASTI DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60211	750 ml cassa legno	<b>CHERSÌ</b>	Barbera D'Asti DOCG Superiore	Barbera	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali tradizionali, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata, con macerazione post-fermentativa di circa 15 giorni. Ciò permette di estrarre al meglio dalle bucce tutte quelle sostanze che andranno a creare complessità e corpo al nostro vino. Dopo questo processo avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura soffice. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio fino alla primavera, dopo di che viene trasferito, in parte in botti di rovere francese ed in parte in barrique a media stagionatura di primo o secondo passaggio. Dopo il periodo di affinamento che varia di circa 18 mesi, si ha l'assemblaggio delle varie partite e si procede con l'imbottigliamento.
60212	1,5l cassa legno						
60213	750 ml	<b>BAROLO</b>	Barolo DOCG	Nebbiolo	Langhe in provincia di Cuneo.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali a temperatura controllata. Qui ha inizio la fermentazione alcolica. Al termine di essa avviene una macerazione pellicolare post-fermentativa per circa 20 giorni, dopo di che avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento prevede uno stazionamento in acciaio di circa 2 mesi, per poi proseguire in botti di rovere francese e barrique di primo e secondo passaggio per circa 24 mesi, dopo di che avviene l'assemblaggio delle varie partite e l'imbottigliamento. La parte finale dell'affinamento avviene in bottiglia per circa 6 mesi e consente di ottenere una giusta evoluzione del prodotto.
60210	750 ml	<b>BARBERA D'ASTI</b>	Barbera D'Asti DOCG Superiore	Barbera	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali tradizionali, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata, con macerazione post-fermentativa di circa 10 giorni. Dopo questo processo avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio fino alla primavera, dopo di che viene trasferito, una parte in botti di rovere francese e l'altra parte in barrique a media stagionatura. Dopo il periodo di affinamento si ha l'assemblaggio delle varie partite e si procede con l'imbottigliamento.
60193	750 ml	<b>ASSEL</b>	Barbera D'Asti DOCG	Barbera	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	I vigneti vengono vendemmiati separatamente riservando per la Barbera Assel i vigneti più ricchi di sabbia. L'uva giunta in cantina, viene diraspata ma non pigiata. La vinificazione con acini interi avviene in vinificatori verticali tradizionali. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata tra 25 e 28 gradi, con rimontaggi quotidiani per circa una settimana.	L'affinamento avviene esclusivamente in serbatoi di acciaio fino all'inizio dell'estate.

LE SELEZIONI DEL PIEMONTE



**LANGHE**  
DOC  
**NEBBIOLO**



**DOLCETTO D'ACQUI**  
DOC



**ROERO ARNEIS**  
DOCG



**GAVI**  
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60214	750 ml	<b>LANGHE NEBBIOLO</b>	Langhe DOC	Nebbiolo	Langhe in provincia di Cuneo.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori a temperatura controllata. Qui ha inizio la fermentazione alcolica. Al termine di essa avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento prevede uno stazionamento in acciaio di circa 5 mesi, fino alla primavera successiva alla vendemmia, dopo di che avviene l'imbottigliamento.
60215	750 ml	<b>DOLCETTO D'ACQUI</b>	Dolcetto D'Acqui DOC	Dolcetto	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva una volta giunta in cantina, viene da prima pigia-diraspata e poi condotta in vinificatori verticali tradizionali, ove inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Dopo circa 12 giorni avviene la separazione del mosto fiore tramite pressatura. Avremo così il vino nuovo pronto per il periodo di affinamento.	L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio, dove staziona fino alla primavera, momento in cui avviene l'imbottigliamento.
60219	750 ml	<b>ROERO ARNEIS</b>	Roero Arneis DOCG	Arneis	Roero in provincia di Cuneo.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore, dopo accurata chiarifica statica, inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 12 giorni, una volta terminata la fermentazione alcolica si procede con un primo travaso ed inizia un periodo di affinamento sulle fecce nobili che in genere perdura alcuni mesi. Terminata questa fase, dopo filtrazione si procede con l'imbottigliamento.	
60216	750 ml	<b>GAVI</b>	Gavi DOCG	Cortese	Nel Comune di Gavi in provincia di Alessandria.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore, dopo accurata chiarifica statica, inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 16 giorni, una volta terminata la fermentazione alcolica si procede con un primo travaso ed inizia un periodo di affinamento sulle fecce nobili che in genere perdura alcuni mesi. Terminata questa fase, dopo filtrazione si procede con l'imbottigliamento.	



**MOSCATO D'ASTI**  
DOCG



**BRACHETTO D'ACQUI**  
DOCG



**ALTA LANGA BRUT**  
METODO CLASSICO DOCG



**ALTA LANGA PAS DOSÈ**  
METODO CLASSICO DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60217	750 ml	<b>MOSCATO D'ASTI</b>	Moscato D'Asti DOCG	Moscato Bianco	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva viene condotta in cantina, ove nel più breve tempo possibile viene sottoposta ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore che si ottiene, dopo un'accurata chiarifica per decantazione statica, viene stoccato in serbatoi refrigerati a basse temperature (-2 C°). All'occorrenza viene trasferito in appositi recipienti in acciaio (autoclavi), in cui ha inizio una lenta fermentazione a temperatura controllata. Una volta raggiunti i parametri desiderati, si arresta la fermentazione alcolica tramite refrigerazione, lasciando al prodotto finale un naturale residuo zuccherino che va a bilanciare la gradazione alcolica.	
60218	750 ml	<b>BRACHETTO D'ACQUI</b>	Brachetto D'Acqui DOCG	Brachetto	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva, una volta giunta in cantina viene prima diraspata, e poi condotta in vinificatori verticali dove staziona per circa 24-36 ore ad una temperatura di circa 2-3 C°. Questo breve periodo di macerazione permette di estrarre dalle bucce la parte antocianica che donerà in seguito al nostro prodotto un caratteristico colore rosso. Dopo questo processo si procede con la pressatura soffice in modo da ottenere il mosto fiore. Inizia ora il processo fermentativo in autoclave, in cui avviene una leggera presa di spuma. Al raggiungimento dei parametri desiderati si interrompe la fermentazione con la refrigerazione in modo da ottenere così un vino con un residuo zuccherino naturale.	
60180	750 ml	<b>ALTA LANGA BRUT</b>	Alta Langa DOCG	Pinot Nero e Chardonnay.	La fascia collinare più alta delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro.	L'uva viene convogliata all'interno della pressa direttamente a grappolo intero. La pressatura soffice delle uve consente di selezionare le diverse fasi di sgrondo del mosto che viene avviato alla fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 18-20 gradi. Il vino ottenuto dopo un travaso sosta sulle fecce fini per alcuni mesi. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio e la seconda fermentazione in bottiglia.	L'affinamento in bottiglia sui lieviti è superiore ai 30 mesi.
60181	750 ml	<b>ALTA LANGA PAS DOSÈ</b>	Alta Langa DOCG	Pinot Nero e Chardonnay.	La fascia collinare più alta delle province di Asti, Alessandria e Cuneo situata alla destra del fiume Tanaro.	L'uva non appena arriva in cantina, viene convogliata all'interno della pressa grazie a dei nastri in gomma, questo per preservarne il più possibile l'integrità. Una pressatura soffice delle uve ci permette di ottenere una resa che si aggira intorno al 50% di mosto fiore. A seguire avviene la prima fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita da un bâtonnage di alcuni mesi. Nella primavera successiva alla vendemmia avviene il tiraggio. Dopo il tiraggio ha inizio una lenta rifermentazione in bottiglia.	L'affinamento minimo sui lieviti è superiore ai 30 mesi.



Vigne in Valpolicella



## UNA STORIA DI SUCCESSO VERONESE DAL 1883

Soave, 1883. È qui che Abele e Giulia Bolla danno vita ad una storia di tradizione, passione ed innovazione. Una storia che, partendo dalle colline veronesi, ha condotto la Cantina Bolla ad ottenere numerosi successi in più di 60 Paesi. Avviata la cantina a Soave, nel 1931 la sede produttiva si sposta a Pedemonte, in Valpolicella Classica, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio.

Grazie alla passione per la viticoltura e alla conoscenza delle tecniche enologiche, Bolla fu la prima cantina che valorizzò commercialmente l'Amarone, imbottigliando la prima bottiglia nel 1953, con uve della vendemmia 1950. La Cantina Bolla rappresenta oggi un patrimonio che conta 312 ha di vigneti nel veronese. Passione per la viticoltura, forte legame con il territorio e voglia di sperimentare, sono ancora oggi, dal 1883, le basi della filosofia enologica di Bolla. Grazie anche alla collaborazione di 100 famiglie di conferitori, da più di tre generazioni, la cantina continua ad interpretare le denominazioni veronesi, nel rispetto della tradizione, ma con particolare attenzione all'evoluzione dei gusti del consumatore.

### Passione dal 1883

Passione per la viticoltura, forte senso di appartenenza al territorio, voglia di sperimentare sono dal 1883 alla base della nostra filosofia enologica.

### Tre generazioni di conferenti

Insieme a 100 famiglie di conferitori che da più di 3 generazioni collaborano con la cantina, Bolla interpreta la varietà del territorio di Verona.

### L'autenticità e il legame col territorio

Espressione di Verona, la Cantina Bolla rappresenta oggi un patrimonio che conta 312 ha di vigneti selezionati per la loro attitudine enologica in più di 80 vendemmie in Valpolicella Classica e nel Veronese.



FONDAZIONE

1883



FONDATORE

Abele Bolla



ETTARI VITATI

312



VITIGNI

- Corvina
- Molinara
- Rondinella
- Corvinone



CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Valpolicella Classica: un terroir in cui i venti freddi delle Alpi si congiungono alle calde brezze del Garda. I suoli, di origine pedologica varia, sono calcarei e basaltico-vulcanici.

**ENOLOGO**  
**CHRISTIAN ZULIAN**

Trentino, si diploma all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e si laurea in Scienze Agrarie percorrendo una strada tutta orientata alla viticoltura e alla enologia. Dopo la laurea fa ritorno a San Michele per specializzarsi sui composti polifenolici del vino.

Agli inizi del 2000 il desiderio di maturare un'esperienza al di fuori dalla sua Terra di origine, lo conduce in Toscana, dove intraprende l'attività di agronomo ed enologo in una delle realtà più dinamiche e stimolanti del mondo del vino italiano. Negli anni gli vengono via via affidate nuove responsabilità che lo fanno crescere professionalmente e spaziare in varie regioni viticole, in Italia e all'estero.

È tuttora molto affezionato alla Toscana, alla quale si considera legato per cultura viticola ed impostazione enologica. Nel 2015 decide di intraprendere una nuova sfidante avventura come enologo e direttore della cantina Bolla, importante realtà vinicola della Valpolicella dal 1883. È Accademico Italiano della Vite e del Vino e membro del Collegio professionisti della Lien de la Vigne.



**LE ORIGINI**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOCG CLASSICO RISERVA**



La valle di Marano

**CENNI STORICI**

La prima annata de "Le Origini", che sarebbe diventato il vino più prestigioso della cantina, è stata ottenuta con le uve della vendemmia 1996. La famiglia Bolla decise di chiamarlo così in omaggio al primo Amarone di casa Bolla, quello del 1950.

**IL VIGNETO**

Su un terreno argilloso calcareo suddiviso in piccole parcelle da terrazzamenti in pietra a secco, da vigne storiche di oltre cinquant'anni di età della vallata di Marano vengono selezionate le migliori uve di questo Amarone classico Riserva. Le uve, raccolte a mano, vengono portate nel fruttaiolo Bolla sulla collina di Capo di Torbe, dove inizierà il processo di appassimento che durerà almeno 3 mesi.

**IL VINO**

Frutto della cura, della passione e della lunga esperienza consolidata in anni di sperimentazione e ricerca. Vinificato con estrema attenzione alla finezza dei profumi e alla integrità del gusto, affinato dapprima in piccoli fusti di legno e poi in botti grandi nel rispetto del territorio e della tradizione. "Le Origini" è prodotto solo nelle annate eccezionali.



## LE SELEZIONI



### RHETICO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOCG CLASSICO



### LE POIANE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOCG CLASSICO



### LE POIANE

VALPOLICELLA RIPASSO DOC  
CLASSICO SUPERIORE



CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO																						
● 68312	750 ml cassa legno	<b>LE ORIGINI</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva	Corvina Corvinone e una piccola percentuale di Rondinella e Molinara	Espressione dei vigneti Bolla situati nella valle di Marano.	Dopo la pigiatura ha avuto inizio la fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, durata 30 giorni, il vino è rimasto a contatto con le bucce per altri 6 giorni.	La fermentazione malolattica è avvenuta in piccoli fusti di rovere da 500 litri, dove il vino è rimasto ad affinare per 14 mesi, continuando l'affinamento per i successivi 36 mesi, dapprima in botti da 40 hl e poi da 70 hl. Il vino ha terminato l'affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.																						
68449	1500 ml cassa legno							● 68534	750 ml	<b>RHETICO</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	85% Corvina 15% Rondinella	Vigneti situati nella Valpolicella classica nella valle di Negrar.	A fine gennaio le uve vengono pigiate in maniera soffice e poste nei fermentini dove si svolge la fermentazione alcolica che viene condotta a temperatura controllata (18-22 °C) per la durata di circa tre settimane. Le tecniche di macerazione utilizzate garantiscono un'estrazione intensa ma controllata in modo da assicurare eleganza e struttura al vino. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene trasferito in fusti di legno per la fermentazione malolattica, che avviene in modo completo.	Ha luogo dapprima in piccoli fusti di legno nuovo di rovere francese e in piccola parte di rovere americano per 12 mesi e successivamente per 9-12 mesi in botte per continuare in vasca di cemento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi.	● 67850	750 ml velina	<b>LE POIANE</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella.	L'Amarone Bolla viene prodotto dai vigneti posti sulle colline della zona classica.	A partire da gennaio le uve appassite vengono diraspate, pigiate e poste nei fermentini. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata e la gestione della macerazione è orientata a preservare il frutto dell'uva e ad una estrazione intensa ma controllata dei tannini. La fermentazione malolattica ha luogo parte in piccoli fusti di legno e parte in botte da 4000 litri.	Il vino matura per circa 24 mesi in parte in piccoli fusti di rovere francese e americano di primo passaggio e in parte in botti di Slavonia. Segue un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.	68521	750 ml	<b>LE POIANE</b>	Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore	Corvina, Corvinone e Rondinella	I vigneti sono collocati nella zona classica, soprattutto sulle colline di Marano e Negrar.
● 68534	750 ml	<b>RHETICO</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	85% Corvina 15% Rondinella	Vigneti situati nella Valpolicella classica nella valle di Negrar.	A fine gennaio le uve vengono pigiate in maniera soffice e poste nei fermentini dove si svolge la fermentazione alcolica che viene condotta a temperatura controllata (18-22 °C) per la durata di circa tre settimane. Le tecniche di macerazione utilizzate garantiscono un'estrazione intensa ma controllata in modo da assicurare eleganza e struttura al vino. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene trasferito in fusti di legno per la fermentazione malolattica, che avviene in modo completo.	Ha luogo dapprima in piccoli fusti di legno nuovo di rovere francese e in piccola parte di rovere americano per 12 mesi e successivamente per 9-12 mesi in botte per continuare in vasca di cemento. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi.																						
● 67850	750 ml velina	<b>LE POIANE</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico	70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella.	L'Amarone Bolla viene prodotto dai vigneti posti sulle colline della zona classica.	A partire da gennaio le uve appassite vengono diraspate, pigiate e poste nei fermentini. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata e la gestione della macerazione è orientata a preservare il frutto dell'uva e ad una estrazione intensa ma controllata dei tannini. La fermentazione malolattica ha luogo parte in piccoli fusti di legno e parte in botte da 4000 litri.	Il vino matura per circa 24 mesi in parte in piccoli fusti di rovere francese e americano di primo passaggio e in parte in botti di Slavonia. Segue un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.																						
68521	750 ml	<b>LE POIANE</b>	Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore	Corvina, Corvinone e Rondinella	I vigneti sono collocati nella zona classica, soprattutto sulle colline di Marano e Negrar.	A febbraio, le uve appassite sono state portate in cantina e vinificate per produrre l'Amarone le cui vinacce, unite al vino Valpolicella e grazie ad una seconda fermentazione alcolica, hanno dato luogo a questo Ripasso. La rifermentazione del Valpolicella sulla vinaccia dolce e intrisa di Amarone ha arricchito il vino di colore, struttura e profumi.	Terminata la fermentazione alcolica il vino è stato trasferito in piccoli fusti di rovere francese e americano, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio e parte in botte. Il percorso di maturazione in legno è durato 18 mesi fino all'assemblaggio, avvenuto pochi mesi prima dell'imbottigliamento. L'affinamento è terminato dopo 3 mesi di permanenza in bottiglia.																						
● 67856	750 ml velina																												
68450	1,5l																												



**RECIOTO  
DELLA VALPOLICELLA**  
DOCG CLASSICO



**TUFAIE**  
SOAVE SUPERIORE DOCG  
CLASSICO CASTELLARO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 67847	500 ml	<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b>	Recioto della Valpolicella DOCG Classico	Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni autoctoni	Vigneti collinari della zona classica della Valpolicella, selezionati in particolare nel comune di Marano di Valpolicella.	I grappoli sono stati pigiati a metà marzo e il mosto avviato alla fermentazione alcolica. La gestione dei rimontaggi è stata orientata all'integrità del frutto e all'estrazione del tannino più dolce e setoso. La fermentazione alcolica, per l'elevato grado zuccherino del mosto, si interrompe naturalmente prima che tutti gli zuccheri siano trasformati dai lieviti in alcool.	In piccoli fusti di rovere per circa 12 -18 mesi.
● 66863	750 ml	<b>TUFAIE</b>	Soave Superiore DOCG Classico Castellaro	85% Garganega 15% Trebbiano di Soave	Vigneto situato sul cono vulcanico del Castellaro, nella zona del Soave Classico.	Alla diraspatura è seguita una pigiatura soffice con il mosto che è rimasto in contatto con le bucce in breve macerazione. Il mosto è stato poi trasferito in serbatoi di decantazione ad illimpidire. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura controllata in fermentini d'acciaio e, per una piccola parte, in fusti di rovere. L'assemblaggio è avvenuto in primavera, l'imbottigliamento a fine luglio.	



**VALPOLICELLA**  
DOC  
CLASSICO



**BARDOLINO**  
DOC  
CLASSICO



**CHIARETTO DI BARDOLINO**  
DOC  
CLASSICO



**LUGANA**  
DOC



**SOAVE**  
DOC  
CLASSICO



**CUSTOZA**  
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO																																								
68133	750 ml	<b>VALPOLICELLA</b>	Valpolicella DOC Classico	Corvina, Corvinone, e Rondinella	Comuni storici della Valpolicella Classica.	Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con macerazioni attente a preservare il frutto e il carattere speziato delle uve.	Alla fine della fermentazione, il vino viene assemblato e in parte affinato in botti di rovere di Slavonia per circa tre mesi.																																								
68795	375 ml							68134	750 ml	<b>BARDOLINO</b>	Bardolino DOC Classico	Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella	Vigneti della zona classica dei comuni di Cavaion Veronese, Bardolino e Lazise.	Le uve mature, dopo la pigiatura, sono state poste nei fermentini di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La gestione dei rimontaggi e delle follature è stata impostata in maniera tale da estrarre gli aromi fruttati e speziati dalle uve e il tannino dolce. La fermentazione malolattica è avvenuta in acciaio.		68796	375 ml	64087	750 ml	<b>CHIARETTO DI BARDOLINO</b>	Chiaretto di Bardolino DOC Classico	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti nei comuni di Lazise e Bardolino, affacciati sul Lago di Garda e nell'entroterra di Cavaion Veronese.	Le uve sono state raccolte a metà settembre, diraspapigiate, raffreddate e poi inviate in pressa. La permanenza delle uve in pressa di 3 - 5 ore a bassa temperatura ha permesso al mosto di arricchirsi di composti aromatici. Dopo la pressatura il mosto è stato posto ad illimpidire in serbatoi raffreddati e poi travasato nei fermentini. La fermentazione alcolica è stata condotta a 14°C.		62742	375 ml	64019	750 ml	<b>LUGANA</b>	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay.	Comuni di Peschiera del Garda, Desenzano e Sirmione.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspatis e pigiati in maniera molto soffice. Dopo alcune ore di contatto con le bucce il mosto viene trasferito nei fermentini di acciaio inox per la fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura. Successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento.		68136	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore del Soave Classico.	Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica, condotta in tini d'acciaio inox alla temperatura di 15°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino riposa a bassa temperatura sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio. Segue imbottigliamento a fine inverno.		68709	375 ml	68137	750 ml
68134	750 ml	<b>BARDOLINO</b>	Bardolino DOC Classico	Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella	Vigneti della zona classica dei comuni di Cavaion Veronese, Bardolino e Lazise.	Le uve mature, dopo la pigiatura, sono state poste nei fermentini di acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica a temperatura controllata. La gestione dei rimontaggi e delle follature è stata impostata in maniera tale da estrarre gli aromi fruttati e speziati dalle uve e il tannino dolce. La fermentazione malolattica è avvenuta in acciaio.																																									
68796	375 ml							64087	750 ml	<b>CHIARETTO DI BARDOLINO</b>	Chiaretto di Bardolino DOC Classico	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti nei comuni di Lazise e Bardolino, affacciati sul Lago di Garda e nell'entroterra di Cavaion Veronese.	Le uve sono state raccolte a metà settembre, diraspapigiate, raffreddate e poi inviate in pressa. La permanenza delle uve in pressa di 3 - 5 ore a bassa temperatura ha permesso al mosto di arricchirsi di composti aromatici. Dopo la pressatura il mosto è stato posto ad illimpidire in serbatoi raffreddati e poi travasato nei fermentini. La fermentazione alcolica è stata condotta a 14°C.		62742	375 ml	64019	750 ml	<b>LUGANA</b>	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay.	Comuni di Peschiera del Garda, Desenzano e Sirmione.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspatis e pigiati in maniera molto soffice. Dopo alcune ore di contatto con le bucce il mosto viene trasferito nei fermentini di acciaio inox per la fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura. Successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento.		68136	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore del Soave Classico.	Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica, condotta in tini d'acciaio inox alla temperatura di 15°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino riposa a bassa temperatura sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio. Segue imbottigliamento a fine inverno.		68709	375 ml	68137	750 ml	<b>CUSTOZA</b>	Custoza DOC	Garganega Trebbiano Toscano Chardonnay Friulano - Cortese	Vigneti posti su colline dell'entroterra del Lago di Garda.	Dopo la pigiatura, parte dell'uva pigiata sosta a temperatura controllata in pressa per una macerazione pellicolare di circa 4-6 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati.	Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti.				
64087	750 ml	<b>CHIARETTO DI BARDOLINO</b>	Chiaretto di Bardolino DOC Classico	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti nei comuni di Lazise e Bardolino, affacciati sul Lago di Garda e nell'entroterra di Cavaion Veronese.	Le uve sono state raccolte a metà settembre, diraspapigiate, raffreddate e poi inviate in pressa. La permanenza delle uve in pressa di 3 - 5 ore a bassa temperatura ha permesso al mosto di arricchirsi di composti aromatici. Dopo la pressatura il mosto è stato posto ad illimpidire in serbatoi raffreddati e poi travasato nei fermentini. La fermentazione alcolica è stata condotta a 14°C.																																									
62742	375 ml							64019	750 ml	<b>LUGANA</b>	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay.	Comuni di Peschiera del Garda, Desenzano e Sirmione.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspatis e pigiati in maniera molto soffice. Dopo alcune ore di contatto con le bucce il mosto viene trasferito nei fermentini di acciaio inox per la fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura. Successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento.		68136	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore del Soave Classico.	Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica, condotta in tini d'acciaio inox alla temperatura di 15°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino riposa a bassa temperatura sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio. Segue imbottigliamento a fine inverno.		68709	375 ml	68137	750 ml	<b>CUSTOZA</b>	Custoza DOC	Garganega Trebbiano Toscano Chardonnay Friulano - Cortese	Vigneti posti su colline dell'entroterra del Lago di Garda.	Dopo la pigiatura, parte dell'uva pigiata sosta a temperatura controllata in pressa per una macerazione pellicolare di circa 4-6 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati.	Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti.														
64019	750 ml	<b>LUGANA</b>	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay.	Comuni di Peschiera del Garda, Desenzano e Sirmione.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspatis e pigiati in maniera molto soffice. Dopo alcune ore di contatto con le bucce il mosto viene trasferito nei fermentini di acciaio inox per la fermentazione alcolica condotta a bassa temperatura. Successivamente il vino rimane a contatto con le fecce fini sino al momento dell'imbottigliamento.																																									
68136	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore del Soave Classico.	Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Segue la fermentazione alcolica, condotta in tini d'acciaio inox alla temperatura di 15°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino riposa a bassa temperatura sulle fecce fini fino al momento dell'assemblaggio. Segue imbottigliamento a fine inverno.																																									
68709	375 ml							68137	750 ml	<b>CUSTOZA</b>	Custoza DOC	Garganega Trebbiano Toscano Chardonnay Friulano - Cortese	Vigneti posti su colline dell'entroterra del Lago di Garda.	Dopo la pigiatura, parte dell'uva pigiata sosta a temperatura controllata in pressa per una macerazione pellicolare di circa 4-6 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati.	Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti.																																
68137	750 ml	<b>CUSTOZA</b>	Custoza DOC	Garganega Trebbiano Toscano Chardonnay Friulano - Cortese	Vigneti posti su colline dell'entroterra del Lago di Garda.	Dopo la pigiatura, parte dell'uva pigiata sosta a temperatura controllata in pressa per una macerazione pellicolare di circa 4-6 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a basse temperature (12-16°C) con lieviti selezionati.	Il vino rimane in acciaio, al freddo, sino a gennaio, a contatto con i propri lieviti.																																								



**PINOT GRIGIO**  
VALDADIGE  
DOC RÉTRO



**SOAVE**  
DOC CLASSICO  
RÉTRO



**VERONA**  
IGT ROSSO  
RÉTRO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67879	750 ml	<b>PINOT GRIGIO</b>	Valdadige DOC	Pinot Grigio	Vigneti situati in Trentino, lungo la valle dell'Adige.	I grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti alla pigiatura al fine di estrarne con la maggior delicatezza possibile il succo. La fermentazione alcolica è avvenuta in purezza in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16°C. L'assemblaggio dei lotti è avvenuto a dicembre. In seguito il vino è stato conservato a temperatura di 10°C per preservarne la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.	
68533	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC Classico	Garganega	Vigne di almeno 25 anni di età, provenienti dalle colline nel cuore della zona classica.	Le uve vengono raccolte e subito sottoposte a pigiatura soffice e a una breve macerazione a freddo. Terminata la fermentazione alcolica il vino sosta sui propri lieviti sino al momento dell'imbottigliamento, che avviene a fine inverno.	
68250	750 ml	<b>VERONA</b>	Verona IGT Rosso	Vitigni autoctoni ed internazionali nella zona di Verona	Vigneti situati in zone vocate della provincia di Verona.	La vinificazione inizia con una macerazione pre-fermentativa a freddo per 2 giorni, questo permette di estrarre dalle uve gli aromi varietali fruttati e ottenere un colore intenso e vivace. Segue la fermentazione alcolica per 7/10 giorni a temperatura controllata in modo da ottenere un vino fruttato e intenso.	



La cantina di affinamento



Vigneto Tenuta Preeffa



# LAMBERTI

## ELEGANZA VENETA

Lamberti, fondata nel 1964, è una giovane e dinamica cantina che sorge nelle vicinanze del Lago di Garda. Ad essa va il merito di aver recepito per prima le esigenze di un mercato in via di trasformazione, trovando la chiave giusta per rilanciare e valorizzare i classici vini veronesi e dell'intera regione tra cui Bardolino, Valpolicella, Soave, Pinot Grigio e Merlot. Sempre attenta ai nuovi trend di consumo del vino, Lamberti ha uno stile unico che l'ha portata al successo in tutto il mondo ed in particolare in Europa.

### Microclima lacustre

La felice combinazione del clima temperato e del terreno di origine glaciale permette fin dai tempi dei romani di sviluppare una fiorente viticoltura.

### Vocazione internazionale

Metodi di coltivazione della vite rispettosi dell'ambiente e pratiche enologiche avanzate consentono di realizzare vini locali ed internazionali con uno stile moderno e riconoscibile.

### Tenuta Preella

Fin dalla sua fondazione, la cantina ha mantenuto un legame forte con il territorio, coltivando e vinificando gran parte delle uve dei suoi vitigni presso la sua tenuta di Cavaion.



FONDAZIONE

1964



ETTARI VITATI

23



VITIGNI

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella
- Molinara
- Merlot



CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

110 metri sopra il livello del mare, gode di un microclima eccezionalmente secco e ben ventilato che, combinato alle caratteristiche minerali del terreno di origine glaciale, permette alle viti di sviluppare qualità uniche.

**ENOLOGO**  
**MARICARMEN NAVAS**

Le sue origini spagnole le hanno conferito la determinazione e la tenacia tipica degli iberici, elementi fondamentali nella sua professione di enologo.

Dopo la laurea in Biologia e successivamente in Enologia ed alcune esperienze in cantine spagnole, entra nel Gruppo Italiano Vini seguendo le vinificazioni della provincia veronese. Viene successivamente coinvolta nel progetto di rinnovamento enologico della cantina toscana Melini e poi nello staff enologico della cantina Bolla fino al 2016 quando assume l'incarico di enologa della Lamberti.

Il suo approccio moderno e consapevole del gusto internazionale la rendono la perfetta interprete dei vini di questa cantina giovane ed innovativa.



## CA' PREELLA BARDOLINO

DOC



I vigneti della Tenuta Preella

### UN CLASSICO DEL LAGO DI GARDA

Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.

### VINIFICAZIONE IN ROSSO

Le uve mature sono vinificate "in rosso" con circa 8 giorni di macerazione; la fermentazione si svolge a temperatura controllata (25-28°C) con lieviti selezionati. Segue l'affinamento in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

### UN RUBINO DI QUALITÀ

Colore rubino con vividi riflessi rosso ciliegia; profumo di frutta matura, con sentori di marasca e di viola; sapore secco, sapido, sottilmente fruttato, con distinto fondo di frutti di bosco.



## CA' PREELLA



**VALPOLICELLA**  
DOC



**CHIARETTO  
DI BARDOLINO**  
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61065	750 ml	<b>BARDOLINO</b>	Bardolino DOC	Corvina, Rondinella e altre uve ammesse dal disciplinare	Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.	La fermentazione si svolge a temperatura controllata (25-28°C) con lieviti selezionati per circa 8-10 giorni.	Segue affinamento in acciaio inox fino all'imbottigliamento.
61064	750 ml	<b>VALPOLICELLA</b>	Valpolicella DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà ammesse dal disciplinare	Vigne situate nella denominazione Valpolicella Doc.	Le uve perfettamente sane vengono pigiate e fermentate in maniera tradizionale con 8-10 giorni di macerazione. La fermentazione avviene a temperature controllata (28-30°C).	Il nuovo vino rimane in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.
61667	750 ml	<b>CHIARETTO DI BARDOLINO</b>	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà ammesse dal disciplinare	Vigne sulla sponda veronese del Lago di Garda.	Le uve vengono pigiate in pressa e macerate in funzione del punto di colore desiderato. Il mosto fermenta lentamente a temperatura controllata con lieviti selezionati.	Prima dell'imbottigliamento il vino si affina in acciaio per un breve periodo.

CA' PRELLA



**SOAVE**  
DOC



**CUSTOZA**  
DOC



**PINOT GRIGIO**  
DELLE VENEZIE DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61068	750 ml	<b>SOAVE</b>	Soave DOC	Garganega, Trebbiano di Soave e altre varietà ammesse dal disciplinare	Uve provenienti dalla zona del Soave Doc.	Le uve mature sono sottoposte a pigiatura soffice; le bucce restano brevemente a macerare a freddo nel mosto che, dopo decantazione statica, fermenta a temperatura controllata (16-18°C) con lieviti selezionati.	Il vino sosta in acciaio inox fino all'imbottigliamento.
61067	750 ml	<b>CUSTOZA</b>	Custoza DOC	Garganega, Trebbiano Toscano, Friulano, Bianca Fernanda (Cortese) e Chardonnay	Colline nell'entroterra del Lago di Garda.	Le bucce restano brevemente a macerare a freddo nel mosto, dopo decantazione statica, i mosti fermentano a 15-16°C con lieviti selezionati.	Il vino affina in tini di acciaio sino all'imbottigliamento.
61094	750 ml	<b>PINOT GRIGIO</b>	Pinot Grigio delle Venezie DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti selezionati in Veneto e in Friuli.	I grappoli, dopo essere stati diraspati, sono stati sottoposti alla pigiatura e posti in pressa al fine di estrarne il mosto. La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio inox a temperature non superiori ai 16°C.	In seguito il vino è stato conservato a temperatura di 10°C per preservare la fragranza fino al momento dell'imbottigliamento.



Vigneto Tenuta Preella



Veduta Cantina e Vigneti Podere San Lorenzo

# Melini

1705

## IN TOSCANA DAL 1705

Melini nasce nel 1705 per opera dell'omonima famiglia fiorentina. Grazie alla loro ingegnosità e continua ricerca, a metà '800 riuscirono per primi a risolvere i principali problemi che rendevano il vino dell'epoca poco conservabile e difficile da trasportare. La loro notorietà a quel punto esplose, tanto da diventare fornitori ufficiali della Casa Reale (1895) e dei Sacri Palazzi Apostolici (1905).

Attorno al borgo di Gaggiano, a 300 metri di altitudine sulle colline del Chianti Classico lungo la strada che da Poggibonsi porta a Castellina in Chianti, ha sede la bellissima cantina circondata da 556 ettari di proprietà.

Ancora oggi il cuore dei vini Melini è nei PODERI, fazzoletti di terra strappati al bosco che l'uomo per secoli ha lavorato e modellato smuovendo sassi e crescendo viti con passione e fatica. Dal piccolo borgo una stradina si dirama nel bosco di cipressi e lecci collegando i Poderi di San Lorenzo, Granaio, Bonorli, Coltri e Poggio a' Rosi.

### Storicità

Documenti storici testimoniano che Melini è stata la prima azienda a scrivere la parola "Chianti" su di un'etichetta di vino.

### I Poderi Melini

Vigneti di proprietà caratterizzati da differenti terroir dove ciascuno dà vita ad un vino con personalità unica.

### Rispetto e Tradizione

Conoscenza del territorio, rispetto delle uve e vinificazioni tradizionali, fanno dei nostri vini espressioni tipiche e riconoscibili del terroir.



#### FONDAZIONE

1705



#### FONDATORE

Famiglia Melini



#### ETTARI VITATI

86



#### VITIGNI

- Sangiovese
- Canaiolo
- Merlot
- Pinot Nero
- Chardonnay



#### CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

I suoli nei nostri vigneti hanno caratteristiche e origini molto eterogenee. Si passa dalle sabbie plioceniche ricche in fossili marini, a terreni molto più antichi come le marne calcaree, le arenarie e le argilliti scagliose. La presenza del bosco che circonda i nostri vigneti, rende il microclima più fresco.

**ENOLOGO**  
**ALESSANDRO ZANETTE**

Nato nel 1983 a Sacile (Pordenone), nel 2006 si laurea in Enologia all'Università degli Studi di Padova, con 110/110. Durante gli studi, svolge significative esperienze in cantine del territorio trevigiano e friulano.

Arriva alla cantina Melini di Gaggiano nel 2007 iniziando a seguire sin da subito la gestione agronomica, enologica ed industriale della cantina. Melini, fra le più prestigiose aziende storiche del Chianti Classico, impegna Alessandro Zanette nella vinificazione delle uve provenienti dagli 86 ettari di proprietà.



## GRANAIO

### CHIANTI CLASSICO DOCG



Podere Granaio

#### BORGHI CHIANTIGIANI

Granaio è un vero e proprio borgo chiantigiano le cui prime notizie risalgono alla fine del 1500 quando compare in un documento fiorentino «Piante di popoli e strade». La sua origine è certamente più antica in quanto fungeva da torre difensiva, venne nei secoli ampliato fino a divenire deposito di granaglie.

#### ROCCIA MADRE

A Granaio il suolo è composto da Alberese, una marna calcarea molto difficile da coltivare che obbliga le radici della vite a svilupparsi in profondità nella roccia madre. La prima vendemmia risale al 1969 facendolo essere tra le etichette più storiche del Chianti Classico.

#### FRESCHEZZA ED ELEGANZA

Rubino brillante. Naso intrigante di ciliegia, piccoli frutti rossi e accenni floreali. Bocca verticale con acidità dissetante, lunga e dalla trama tannica gustosa.





**SAN LORENZO**  
 CHIANTI SUPERIORE  
 DOCG



**BONORLI**  
 TOSCANA  
 IGT ROSSO



**I COLTRI**  
 TOSCANA IGT  
 CHARDONNAY BIANCO



**POGGIO A' ROSI**  
 PINOT NERO TOSCANA IGT  
 ROSATO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62565	750 ml	<b>GRANAIO</b>	Chianti Classico DOCG	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Podere Granaio	Vinificazione tradizionale in rosso, parte in acciaio e parte in cemento. La fermentazione si svolge con lieviti autoctoni con frequenti rimontaggi all'aria allo scopo di esaltare il bouquet floreale e l'eleganza. Una parte del vino rimane a contatto con le bucce per alcuni mesi.	Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in botti da 20 e 40 hl.
62564	375 ml						
61831	750 ml	<b>SAN LORENZO</b>	Chianti Superiore DOCG	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Podere San Lorenzo	Le uve ben mature e con grappoli sanissimi, dopo una macerazione prefermentativa a freddo di alcuni giorni, sono vinificate in acciaio. Le temperature di fermentazione sono mantenute entro i 25 °C per preservare il carattere fruttato delle uve.	Affinamento in acciaio e cemento, con una piccola parte in botte grande.
61830	375 ml						
62566	750 ml	<b>BONORLI</b>	Toscana IGT Rosso	Uvaggio a base bordolese	Podere Bonorli	Le uve solamente diraspate lasciando integri gli acini, vengono vinificate in tini tronco-conici di piccola capacità. A fermentazione alcolica terminata, la macerazione si protrae ancora qualche giorno sulle bucce per esaltare struttura e rotondità.	Affinamento in barriques nuove e di secondo passaggio.
62557	750 ml	<b>I COLTRI</b>	Toscana IGT Chardonnay Bianco	Chardonnay	Podere I Coltri	Le uve, vendemmiate evitando le ore più calde della giornata, vengono trasportate velocemente in cantina. Dopo una pressatura estremamente soffice e delicata, il mosto fiore viene illimpidito con decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene parte in cemento e parte in barriques nuove e di secondo passaggio.	Il vino è maturato in legno, sulle proprie fecce fini, con bâtonnage effettuati in base a necessità.
62556	750 ml	<b>POGGIO A' ROSI</b>	Toscana IGT Rosato	Pinot Nero	Podere Poggio a' Rosi	Le uve sono state pressate in modo soffice, dopo una leggerissima macerazione sulle bucce. Il mosto fiore si è illimpidito naturalmente lasciandolo riposare per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 8 °C. La fermentazione alcolica è stata condotta alla temperatura di 14 °C per esaltare la componente aromatica.	Il vino si è affinato per un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti prima dell'imbottigliamento.



Strada de I Poderi

## LE SELEZIONI DI TOSCANA



**BRUNELLO**  
DI MONTALCINO  
DOCG

**BOLGHERI**  
DOC ROSSO  
TOSCANA

**VINO NOBILE**  
DI MONTEPULCIANO  
DOCG TOSCANA

**MORELLINO**  
DI SCANSANO  
DOCG

**LE GRILLAIE**  
VERNACCIA DI SAN  
GIMIGNANO DOCG

**VIN SANTO**  
DEL CHIANTI CLASSICO  
DOC OCCHIO DI PERNICE

**CHIANTI**  
DOCG GOVERNO  
ALL'USO TOSCANO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62514	750 ml	<b>BRUNELLO</b>	Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese	Colline di Montalcino.	Le uve mature sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con una fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio e una macerazione di circa due settimane.	Il vino è affinato in legno di rovere francese per un periodo di 24 mesi.
62519	750 ml	<b>BOLGHERI</b>	Bolgheri DOC Rosso Toscana	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	Comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno	Le uve raccolte separatamente per ciascuna parcella, sono vinificate in tini di acciaio a temperatura controllata. Durante la macerazione si eseguono soffici rimontaggi per l'estrazione incolore ed aromatica.	Dopo la malolattica il vino affina in barriques di rovere, in parte nuove e in parte di secondo passaggio per circa 10 mesi.
62515	750 ml	<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO</b>	Nobile di Montepulciano Docg Toscana	Sangiovese	Colline di Montepulciano.	Le uve mature, sono vinificate tradizionalmente "in rosso" con lunga macerazione, e con frequenti rimontaggi; la fermentazione si svolge a 25-28°C.	Il vino matura per almeno 2 anni prima dell'imbottigliamento, di cui buona parte li trascorre in fusti di rovere. Successivamente riposa ancora qualche mese prima dell'immissione al consumo.
62516	750 ml	<b>MORELLINO</b>	Morellino di Scansano DOCG	Sangiovese e vitigni complementari	Maremma Toscana in provincia di Grosseto.	Le uve ben mature sono vinificate in acciaio. Il controllo della temperatura e i sapienti rimontaggi giornalieri conferiscono al vino struttura e sentori fruttati.	Si affina in acciaio e cemento per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.
62518	750 ml	<b>LE GRILLAIE</b>	Vernaccia di San Gimignano DOCG	Vernaccia di San Gimignano	Colline di San Gimignano.	Una parte dei grappoli sono sottoposti ad alcune ore di macerazione. La fermentazione che segue, avviene in serbatoi di acciaio a basse temperature.	Affinamento in cemento e acciaio a temperatura controllata.
62579	375 ml astuccio	<b>VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE</b>	Vin Santo del Chianti Classico DOC	Sangiovese	Radda in Chianti.	L'uva viene lasciata appassire in locali asciutti e ventilati per alcuni mesi. Il lento appassimento naturale non è solo una disidratazione, ma una maturazione che arricchisce la composizione degli acini. Durante i mesi invernali l'uva appassita viene pigiata e immessa in «caratelli» con lieviti indigeni chiamati «madre» secondo la tradizione.	Il mosto fermenta molto lentamente grazie l'alto tenore zuccherino e le basse temperature invernali, dentro a piccoli recipienti di legno chiamati «caratelli». Il vinsanto rimane poi sui lieviti della fermentazione per 12 anni fino a quando viene estratto.
62491	750 ml	<b>CHIANTI</b>	Chianti DOCG Governo all'uso Toscano	Sangiovese	Chianti.	Una parte delle uve Sangiovese viene posta ad appassire in fruttaio per circa 70 giorni, periodo nel quale le bacche si concentrano ma soprattutto si evolvono trasformando profondamente il loro profilo aromatico. Una volta estratte dal fruttaio le uve vengono aggiunte gradualmente a del vino appena svinato avviando una seconda fermentazione che produrrà un vino ricco, strutturato e dal carattere unico e riconoscibile.	

## RE CHIANTI



Veduta di Firenze da Piazzale Michelangelo

# SERRISTORI

\* CONTI DAL 1515 \*

## LA TOSCANA TRADIZIONALE

Protagonisti del Rinascimento, la famiglia Serristori è da sempre legata alla città di Firenze. Con una tradizione che fonde l'amore per la terra e la qualità, Serristori, è rinomata per l'attenzione alla sostenibilità e alla valorizzazione delle varietà autoctone.

### Conti dal 1515

La Nobile famiglia Serristori risale al XIII secolo e vanta una lunga tradizione di influenza politica e culturale in Toscana. Nel corso dei secoli hanno acquisito numerosi terreni e possedimenti, tra cui il celebre Palazzo Serristori a Firenze.

### Cura del territorio

L'impegno nella gestione delle terre e nelle attività culturali ha consolidato un legame duraturo e radicato con la storia della Toscana, contribuendo alla salvaguardia del territorio e allo sviluppo sociale della comunità.

### Vini autentici

I nostri vini riflettono genuinamente il territorio di origine e le tradizioni che lo accompagnano, grazie a complessità, armonia e ad un equilibrio perfetto tra freschezza, struttura e profondità.



FONDAZIONE

1515



FONDATORE

Famiglia Serristori



VITIGNI

- Sangiovese
- Vernaccia di San Gimignano
- Varietà autoctone



CARATTERISTICHE PEDOCлимATICHE

Clima mediterraneo e terreni ricchi e minerali contribuiscono alla maturazione lenta ed equilibrata delle uve, condizioni essenziali per il mantenimento di acidità e freschezza nel vino.

LE SELEZIONI DI TOSCANA



**BIANCO**  
TOSCANA  
IGT



**ROSSO**  
TOSCANA  
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67812	750 ml	<b>BIANCO</b>	Bianco di Toscana IGT	Uve a bacca bianca tipiche del territorio.	Colline toscane.	L'uva raccolta è stata pressata delicatamente e il mosto ottenuto è stato raffreddato per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo circa 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica.	Il vino nuovo si affina in acciaio.
67813	750 ml	<b>ROSSO</b>	Rosso di Toscana IGT	Uve a bacca rossa tipiche del territorio.	Colline toscane.	Le uve, dopo diraspatura e pigiatura soffice, sono state trasferite nei tini dove la fermentazione si è svolta in 5-7 giorni. Le temperature non hanno superato i 25 °C preservando così le componenti aromatiche e favorendo l'estrazione del colore e dei tannini dolci.	Il vino nuovo affina in acciaio e cemento.





Veduta su ulivi



## IN UMBRIA DAL 1880

L'Umbria, "Cuore verde d'Italia", crocevia tra Nord e Sud, tra i mari Adriatico e Tirreno, è una terra dove il vino viene coltivato sin dall'epoca etrusca. Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili, in modo particolare con l'Orvieto Classico, di cui è da anni uno dei più prestigiosi produttori. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità dei vigneti, 145 ettari vitati, ha diversificato la propria gamma, oltre ai classici bianchi come Orvieto Classico, Grechetto ed Est!Est!!Est!!!, con rossi di grande interesse, prodotti a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme agli altri vitigni.

### Un successo che dura da più di un secolo

Cantina storica nella produzione e commercializzazione dell'Orvieto Classico e di vini IGT Umbria bianchi, rossi e rosati.

### Varietà dei terreni

La cantina spazia su un areale molto vasto collaborando con fornitori provenienti dalle 4 zone pedoclimatiche fondamentali per l'Orvieto: terreni sabbiosi, argillosi, alluvionali e vulcanici.

### Orvieto Classico e non solo

Bigi si mantiene all'avanguardia nelle tecniche di vinificazione con continui investimenti e sperimentazioni atti ad esaltare al massimo le potenzialità del territorio.



				
FONDAZIONE	FONDATORE	ETTARI VITATI	VITIGNI	CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE
1880	Luigi Bigi	145	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trebbiano Toscano</li><li>• Verdello</li><li>• Grechetto</li><li>• Malvasia Bianca</li><li>• Sangiovese</li><li>• Merlot</li></ul>	Le differenti tipologie di suolo, alluvionale, sabbioso, argilloso e vulcanico, donano complessità olfattive e caratterizzano in maniera unica i vini del territorio grazie anche ad un clima determinato da estati calde con forti escursioni termiche.

## ENOLOGO PAOLO NARDO

Nasce nel 1978 a Portogruaro (Venezia). Completa i suoi studi conseguendo la laurea in Viticoltura ed Enologia presso la facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Udine.

La sua formazione professionale passa attraverso tutti gli aspetti agronomici legati alla produzione delle uve e alla vinificazione, in alcune delle aree vitivinicole più vocate d'Italia, dalla Sicilia all'Umbria e alla Toscana, dove ha potuto maturare significative esperienze in gestione e vinificazione di vini bianchi, spumanti e nell'affinamento dei vini rossi in botti e barriques.

Arriva a condurre la cantina Bigi nel 2017, l'azienda con più tradizione e storia nell'Orvieto, famosa per la sua produzione di vini bianchi ma conosciuta anche per i suoi rossi da uve Sangiovese.



## VIGNETO TORRICELLA

### ORVIETO DOC CLASSICO SECCO



Vigneti Bigi

#### DAL 1980

Vigneto Torricella è una delle migliori espressioni dell'Orvieto che nasce con l'annata 1980 dall'omonima vigna posta a dominare il Lago di Corbara, vocata per felice combinazione tra il microclima e la natura del terreno.

#### SOSTANZA E MORBIDEZZA

Un Orvieto di particolare sostanza e morbidezza che si conferma in ogni vendemmia come uno tra i migliori bianchi dell'Italia centrale. Di colore paglierino, è un vino sapido, minerale e allo stesso tempo cremoso con le note di frutto che sfumano nei toni dolci della pesca.





**SARTIANO**  
UMBRIA IGT  
ROSSO



**TAMANTE**  
UMBRIA IGT  
ROSSO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64624	750 ml	<b>VIGNETO TORRICELLA</b>	Orvieto DOC Classico	Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio	24 ettari in località Torricella, sui colli della zona classica.	I grappoli, raccolti seguendo le curve di maturazione delle diverse varietà, sono stati diraspati e vinificati "in bianco" con pigiatura soffice; il mosto fiore, reso limpido per decantazione statica, ha fermentato a 15-16°C per tre settimane con lieviti selezionati.	Il vino si è affinato in tini d'acciaio termo condizionati fino a marzo, quando è stato effettuato l'imbottigliamento.
64649	750ml	<b>SARTIANO</b>	Umbria IGT Rosso	Uve autoctone e internazionali	Vigneti nella zona di Corbara e comuni limitrofi.	Le uve sono state vinificate separatamente. Alla pigiatura segue la fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, con frequenti rimontaggi, ad una temperatura intorno ai 25 °C.	Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, i vini vengono affinati in barrique francesi per alcuni mesi. Conclusa la fase di affinamento in rovere si procede al blend dei vini ed al successivo imbottigliamento. Una sosta di alcuni mesi in bottiglia precede la commercializzazione.
64605	750 ml	<b>TAMANTE</b>	Umbria IGT Rosso	Uve autoctone e internazionali	Vigneti situati nella zona di Orvieto e nei comuni limitrofi sulle dolci colline umbre.	Fermentazione alcolica e malolattica.	Il vino sosta in barrique di rovere francese per 8-12 mesi.



Ingresso a Fontana Candida



## IL FRASCATI NEL MONDO

La Casa Vinicola Fontana Candida ha sede sul poggio di Fontana Candida, in un casale secolare sorto nell'area dove un tempo si innalzava un'imponente villa romana, forse appartenuta al poeta Quinto Orazio Flacco. Il territorio è quello di Monteporzio (Mons Portii), luogo natale di Marco Porcio Catone il Censore (243-149 a.C.) che nel "De Agricoltura" dà testimonianza dell'amore per la sua terra e di come la vite fosse qui coltivata da tempo immemorabile. Fontana Candida dispone di due cantine: la cantina di vinificazione a Frascati e la cantina di imbottigliamento a Monteporzio Catone. I vigneti Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano e Trebbiano Giallo (Greco) si estendono per circa 214 ettari nel cuore del comprensorio Doc del Frascati. Nei vigneti, nelle cantine, ovunque si respirano la passione e la cultura del vino che hanno fatto di Fontana Candida la più celebre e rinomata custode della tradizione del famoso "vino dei papi" ed è oggi, in tutto il mondo, sinonimo di Frascati.

### Storicità e forte identità territoriale

Fontana Candida dal 1958 è sinonimo di Frascati in tutto il mondo.

### Il Frascati

Vitigni unici tradizionalmente coltivati in questo territorio: Frascati, prima DOC in Italia, sulle colline di origine vulcanica è il vigneto di Roma per eccellenza.

### Tradizione millenaria

Documenti ritrovati testimoniano la coltivazione della vite dentro le mura della città di Roma in epoca Imperiale.



#### FONDAZIONE

1958



#### ETTARI VITATI

214



#### VITIGNI

- Malvasia Bianca di Candia
- Malvasia del Lazio
- Trebbiano Toscano
- Greco
- Bombino



#### CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Zona vocata grazie ai terreni originati dall'eruzione del grande vulcano laziale. Clima mediterraneo caratterizzato da estati calde e soleggiate mitigate dalla leggera brezza marina che spira dal Tirreno (vento di Ponentino).

## ENOLOGO MAURO MERZ

Mauro Merz è l'enologo e il direttore della cantina. Dopo importanti esperienze lavorative, presso aziende vitivinicole di primaria importanza, nel 2001 arriva a Fontana Candida. Convinto che il vino sia un prodotto culturale e non una bevanda anonima senza storia e territorio, deciso sostenitore dell'importanza del recupero della tipicità del Frascati delle origini, della sua base ampelografica e dei vitigni della sua tradizione, considera fondamentale la materia prima: l'uva. Occorre interpretarla, seguirla ed accompagnarla nel rispetto delle sue peculiarità, solo grazie ad una rigorosa selezione delle uve e ad un attento processo di vinificazione possono nascere vini che siano tipica espressione del loro territorio. "...vitigni antichi e autoctoni contro l'omologazione dei vini e dei gusti..."



## LUNA MATER

### FRASCATI SUPERIORE DOCG RISERVA



Vigneti Fontana Candida

#### LUNA MATER

Il suo nome evoca genesi e procreazione, reinterpretando simbolicamente la nascita della cantina.

#### SELEZIONE DI VIGNETI

Questo vino vuole recuperare la più nobile tradizione viticola ed enologica del comprensorio di Frascati attraverso la selezione di vigneti con un'età media di 50 anni e che ancora producono le migliori uve tipiche: oltre alla Malvasia di Candia e del Lazio e il Bombino.

#### AROMI INTENSI

Luna Mater è un vino con profumi varietali ampi, intensi e complessi, dal sapore pieno e sapido, con elegante fondo fruttato molto persistente.



## LE GRANDI SELEZIONI DI PRESTIGIO



**VIGNETO SANTA TERESA**  
FRASCATI SUPERIORE  
DOCG



**KRON**  
LAZIO IGT  
MERLOT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64285	750 ml cassa legno	<b>LUNA MATER</b>	Frascati Superiore DOCG Riserva	Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Bombino	Vigne selezionate sulle colline nei comuni del comprensorio della zona di produzione a DOCG.	Le uve giunte in cantina vengono immediatamente raffreddate prima della pressatura soffice per mantenere inalterata nel mosto la componente aromatica, una parte delle stesse viene subito posta a fermentare a contatto con le bucce in botticelle di legno, per ottenere una spiccata caratterizzazione varietale e una originale complessità olfattiva e gustativa. Infine un'ultima piccola quota parte, vendemmiata qualche giorno più tardi rispetto alle prime, viene diraspata manualmente e gli acini vengono aggiunti interi al mosto in fermentazione ottenuto dalle prime uve raccolte, al fine di mantenere nel vino la freschezza, il profumo ed il sapore tipico dell'uva.	Segue un affinamento di 1 anno, di cui almeno 4 mesi in bottiglie coricate nella grotta della cantina, scavata manualmente nel tufo, con temperatura ed umidità naturalmente costanti.
64281	750 ml	<b>VIGNETO SANTA TERESA</b>	Frascati Superiore DOCG	Malvasia Puntinata del Lazio Greco, Bombino	13 ettari in località Santa Teresa, nel comune di Roma.	Alla pigiatura soffice è seguita la vinificazione "in bianco" per Malvasia di Candia e Greco, mentre la Malvasia del Lazio è rimasta a macerare a freddo sulle bucce per 12 ore. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a 15-16°C con lieviti selezionati.	Il vino ottenuto si affina in tini d'acciaio termo condizionati fino al momento dell'imbottigliamento.
64287	750 ml cassa di legno	<b>KRON</b>	Lazio IGT Merlot	Merlot	Zone vocate del Lazio.	Le uve ben mature, raccolte manualmente sono state vinificate in rosso, con macerazione sulle bucce per circa due settimane.	Dopo la svinatura e la successiva fermentazione malolattica, il nuovo vino sosta in piccole botti di rovere per alcuni mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento in bottiglia.



La Grotta di affinamento

## TERRE DEI GRIFI



**TERRE DEI GRIFI**  
MERLOT LAZIO  
IGT



**TERRE DEI GRIFI**  
FRASCATI  
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 64289	750 ml	<b>TERRE DEI GRIFI MERLOT</b>	Lazio IGT Merlot	Merlot	Vigne del Lazio.	Le uve ben mature, vengono raccolte e vinificate in rosso con la macerazione sulle bucce per 10-12 giorni.	Il vino viene poi affinato in vasche di cemento per mantenere la nota caratteristica fruttata varietale.
● 64299 ● 65855	750 ml 375 ml	<b>TERRE DEI GRIFI FRASCATI</b>	Frascati DOC	Malvasia Bianca di Candia Trebiano Malvasia del Lazio	Colline della zona Doc nei comuni di Frascati, Monteporzio Catone, Grottaferrata, e in parte Montecompatri e Roma.	Quando le uve arrivano in cantina vengono raffreddate e lasciate a macerare a bassa temperatura per 12 ore, prima della pigiatura soffice. Il mosto fiore, decantato a freddo, fermenta a temperatura controllata. A fine fermentazione, segue una sosta sui lieviti a bassa temperatura. Quindi travaso e formazione del blend.	Affinamento in tini d'acciaio termocondizionati fino all'imbottigliamento.

**VERMOUTH BIANCO**



**CALISSANO**  
**ALBA**

LUIGI CALISSANO & FIGLI S.A.

# CALISSANO

## CASA FONDATA NEL 1872

Sulle dolci colline delle Langhe, da sempre vocate alla coltivazione della vite, Luigi Calissano fonda la casa vinicola che porta il suo nome: un'azienda concepita con criteri di sorprendente modernità e guidata con fine fiuto imprenditoriale. Non vi si producono solo i grandi rossi langaroli, ma anche gli spumanti metodo classico e soprattutto il vermouth, il vino aromatizzato immancabile sulle tavole piemontesi. Non è solo il consumo locale a trainare la crescita: all'inizio del XIX secolo, la Luigi Calissano & Figli si apre ai mercati stranieri, inaugurando perfino uno stabilimento a New York. Ancora oggi, a quasi 150 anni di distanza, Calissano è un nome indimenticato nell'ambito dei produttori storici di spumante.

### Storia

Il marchio nasce ad Alba nel 1872 per mano di Luigi Calissano; nel 1885 comincia la produzione di vino. Oltre ai vini classici delle Langhe, si producono anche gli Spumanti Metodo Classico e soprattutto i Vermouth. All'inizio del '900 si apre ai mercati esteri sbarcando anche oltreoceano, a New York.

### Innovazione e Tradizione

La forte territorialità e tradizionalità della storia spumantistica vengono totalmente riscoperti nei giorni nostri, in una veste totalmente rinnovata ma con molta attenzione alle origini.

### Ricetta antica

Una ricetta artigianale unica che nasce dalla sapiente combinazione di un vino base Gavi DOCG e Langhe DOC in purezza e dalla selezione di 14 differenti specie di erbe (Artemisia prioritaria).



#### FONDAZIONE

1872



#### FONDATORE

Luigi Calissano



#### VINO BASE

- Gavi DOCG
- Langhe Nebbiolo DOC



#### CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

I terreni collinari con altezza minima di 250 metri slm sono coltivati con i vitigni di Pinot Nero e di Chardonnay, sono marnosi, calcareo-argillosi, con una fertilità moderata.



VERMOUTH DI TORINO



**VERMOUTH ROSSO**  
TORINO IG SUPERIORE



**VERMOUTH BIANCO**  
TORINO IG SUPERIORE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	ERBE AROMATICHE	GRADO ALCOLICO	PRODUZIONE	MODALITÀ DI CONSUMO
60021	750 ml astuccio	<b>VERMOUTH ROSSO</b>	Torino IG Superiore	14 specie	18%	Dopo aver estratto le essenze aromatiche di erbe e spezie, alla base della ricetta Calissano, utilizzando varie tecniche alchimistiche, che vanno da macerazioni in alcol alla distillazione di olii essenziali, si procede con la formazione della tintura. Si unisce quindi la tintura al vino base, si aggiunge lo zucchero, e dopo una leggera alcolizzazione e prima dell'imbottigliamento, il prodotto viene lasciato a maturare per alcuni mesi.	Eccellente sia da aperitivo, liscio o con un cubetto di ghiaccio e scorza di arancia, sia da complemento ai classici cocktail internazionali; adatto a fine pasto ed infine, ottimo da meditazione.
60020	750 ml astuccio	<b>VERMOUTH BIANCO</b>	Torino IG Superiore	12 specie	18%		



Vigneti in Franciacorta



## ELEGANZA NATURALE DELLA FRANCIACORTA

La cantina si trova nel cuore della Franciacorta, ai piedi del lago d'Iseo, territorio notoriamente vocato alla produzione di spumante Metodo Classico da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. CF è il monogramma che sigla l'attenta e scrupolosa selezione delle cuvée della cantina Castel Faglia, che diventano le prestigiose Cuvée MONOGRAM.

### Evoluzione del tempo

Uno stile raffinato ed elegante, dove il carattere e l'aroma del Franciacorta sono in simbiosi con l'evoluzione del tempo.

### Innovazione e tradizione

La passione e la tenacia accompagnano i vignaioli sin dalla prima annata, per scoprire i segreti di questi 17 ettari unici e digradanti dal Castello che fu dei Faglia.

### Anfiteatro naturale

Vigneti antichi, terrazze alte di sasso, una collina est-ovest di Chardonnay e Pinot Bianco alta 300 metri che crea un anfiteatro naturale con la pianura a sud ed il lago di Iseo e le Alpi a nord.



 FONDAZIONE	 ETTARI VITATI	 VITIGNI	 CARATTERISTICHE PEDOClimATICHE
1989	17	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chardonnay</li><li>• Pinot Nero</li><li>• Pinot Bianco</li></ul>	La zona è leggermente collinare e si caratterizza per la presenza di terreni di origine alluvionale e morenica, ricchi di calcare, ideali per la coltivazione e la crescita della vite. Il clima è di tipo continentale. All'interno della Franciacorta la cantina gode di un microclima ideale, in quanto le temperature sono mitigate grazie alla vicinanza del bacino lacustre del Sebino e alle fresche brezze provenienti dalla Valcamonica.

**ENOLOGO**  
**SANDRO CAVICCHIOLI**

Nato nel 1960, si è formato all'Istituto superiore statale per la viticoltura ed enologia di Conegliano Veneto acquisendo una forte propensione allo studio del mondo spumantistico in tutte le sue sfaccettature.

Dopo alcune proficue esperienze di marketing e commerciale, è entrato nell'azienda di famiglia e dal 2011 in Gruppo Italiano Vini.

Svolge alcune importanti funzioni nel mondo dell'enologia: è componente del comitato tecnico dei Consorzi dei Lambruschi Modenesi doc e del Consorzio del Franciacorta, è consigliere d'amministrazione nazionale, è membro del consiglio di amministrazione dell'Unione Italiana Vini e della commissione d'appello dei vini doc presso il Ministero dell'Agricoltura.



**GRAND CUVÉE**  
**FRANCIACORTA DOCG**  
**BRUT**



Grappolo di uva Chardonnay

**UNA CUVÉE DI PRESTIGIO**

La Grand Cuvée di prestigio di Monogram, ottenuta dai migliori vigneti della Franciacorta grazie all'ottimale esposizione dei centeneri terrazzamenti di cui dispone l'azienda.

**BOLLICINE DI CARATTERE**

Esprime tutto il carattere e l'eccellenza dello stile di Monogram. Uno stile che si sviluppa nell'intensità di sapori ricchi e complessi in perfetta armonia al profumo fine ed elegante.

**AROMI FRUTTATI E GUSTO**  
**EQUILIBRATO**

Il profumo rivela aromi intensi di frutta fresca ed agrumi. Il sapore è pieno, equilibrato e morbido, con marcata sapidità e freschezza.



## CLASSICI

## MILLESIMATI



### BLANC DE BLANCS

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### SATÈN

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### ROSÉ

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### DOSAGE ZÉRO

FRANCIACORTA DOCG  
DOSAGE ZÉRO

### MILLESIMATO

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### MILLESIMATO SATÈN

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### MILLESIMATO ROSÉ

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT

### MILLESIMATO NATURE

FRANCIACORTA DOCG  
BRUT NATURE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66901 66908	750 ml 1,5l astuccio	<b>GRAND CUVÉE</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Bianco	Franciacorta.	Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte ad una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.
66924	750 ml	<b>BLANC DE BLANCS</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e sottoposte a pressatura soffice con grappoli interi, la fermentazione avviene a freddo in vasche inox, poi segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.
66902	750 ml	<b>SATÈN</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Bianco	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.
66903	750 ml	<b>ROSÉ</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay Pinot Nero	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi.
66922	750 ml	<b>DOSAGE ZÉRO</b>	Franciacorta DOCG Dosage Zéro	Chardonnay e Pinot Nero	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Alla sboccatura, non viene aggiunto il liquore di dosage.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
66904	750 ml	<b>MILLESIMATO</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay e Pinot Bianco	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Il Pinot Bianco affina in barrique di secondo passaggio; segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
66905	750 ml	<b>MILLESIMATO SATÈN</b>	Franciacorta DOCG Brut	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); una parte del vino affina in barrique di secondo passaggio; dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
66919	750 ml	<b>MILLESIMATO ROSÉ</b>	Franciacorta DOCG Brut	Pinot Nero e Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice; la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); dopo segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
66921	750 ml	<b>MILLESIMATO NATURE</b>	Franciacorta DOCG Brut Nature	Chardonnay	Franciacorta.	Le uve sono raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C); avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi.



Veduta del Castello di Arco dai vigneti



# CONTI D'ARCO

## VINI E SPUMANTI DEL TRENINO

Il nome Conti d'Arco deriva dalla nobile famiglia proprietaria del castello medioevale, che dalle rupe di Arco domina le vigne della splendida conca tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta. La cantina propone una serie di vini DOC del Trentino, selezionati nelle zone più vocate della regione sia per la produzione di vini fermi che per ottimi spumanti, fino ai Trento DOC realizzati con Metodo Classico.

### *Dalla montagna alla vite*

La particolare morfologia alpina del Trentino presenta vigneti che si propagano dalle sponde temperate del lago di Garda fino alle pendici delle Dolomiti.

### *Varietà orografica nel calice*

Una gamma completa che rispecchia le varietà del territorio: bianchi eleganti, rossi di carattere e spumanti complessi.

### *Tradizione spumantistica trentina*

Il Metodo Classico ha una lunga storia regionale che, combinata alle caratteristiche delle uve coltivate ad alta quota, consente lunghissimi affinamenti.



#### VITIGNI

- Chardonnay
- Teroldego
- Lagrein
- Cabernet Sauvignon
- Gewürztraminer
- Pinot Nero
- Glera
- Müller Thurgau



#### CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

Pianura di origine glaciale, circondata da conoidi di deiezione di origine morenica, con caratteristiche pedoclimatiche uniche. Le Alpi bloccano i venti freddi del nord e nel contempo mitigano le calore estive donandoci profonde escursioni termiche in autunno, nel periodo della vendemmia, fondamentali per esaltare le caratteristiche aromatiche dei vini trentini.



## RISERVA

### TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO



Valli trentine

#### METODO CLASSICO

---

La presa di spuma avviene in bottiglia. Il vino sosta poi sui lieviti per un periodo lungo, minimo 36 mesi, per esaltare l'elegante potenza dello Chardonnay.

#### INTENSA COMPLESSITÀ

---

Un perlage fine e persistente:  
al naso è complesso, intenso e fine.  
In bocca si presenta armonico, pieno  
grazie alla lunga permanenza del vino a  
contatto con i lieviti. Persistente nel finale.



## LO SPUMANTE METODO CLASSICO



**CUVÉE**  
TRENTO DOC BRUT  
METODO CLASSICO



**CUVÉE ROSÉ**  
TRENTO DOC BRUT  
METODO CLASSICO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60746	750 ml	<b>RISERVA</b>	Trento DOC Brut Metodo Classico	Chardonnay	Zona collinare delle valli trentine.	È un Metodo Classico: la presa di spuma avviene in bottiglia. il vino sosta poi sui lieviti per un periodo lungo, minimo 36 mesi, per esaltare l'elegante potenza dello Chardonnay.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.
60745 60652	750 ml 1500 ml	<b>CUVÉE</b>	Trento DOC Brut Metodo Classico	Chardonnay	Zona collinare delle valli trentine.	Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il Metodo Classico, ovvero in bottiglia. Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.
60709	750 ml	<b>CUVÉE ROSÉ</b>	Trento DOC Rosé Brut Metodo Classico	Chardonnay, Pinot nero		Le uve vengono raccolte a mano e lavorate attraverso una pressatura soffice. Nel corso della primavera successiva le basi vengono fatte rifermentare (presa di spuma) con il metodo classico, ovvero in bottiglia. Il vino sosta quindi a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, segue la sboccatura e la rifinitura attraverso il dosaggio della liqueur d'expedition.	L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi.

## I ROSSI DEL TRENITINO



**CABERNET SAUVIGNON**  
Trentino  
DOC



**PINOT NERO**  
Trentino  
DOC



**LAGREIN**  
Trentino  
DOC



**TEROLDEGO ROTALIANO**  
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 60649	750 ml	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	Trentino DOC	Cabernet Sauvignon	Zone miti del Trentino.	Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a temperatura controllata.	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
● 60650	750 ml	<b>PINOT NERO</b>	Trentino DOC	Pinot Nero	Trentino.	Tradizionale vinificazione in rosso, a temperatura controllata.	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
● 60651	750 ml	<b>LAGREIN</b>	Trentino DOC	Lagrein	Trentino, piana Rotaliana e località limitrofe di bassa collina.	Tradizionale vinificazione in rosso, con separazione dei raspi, macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi e fermentazione a temperatura controllata (circa 25°C).	Il vino viene affinato per un breve periodo in botti di rovere.
● 60648	750 ml	<b>TEROLDEGO ROTALIANO</b>	Teroldego Rotaliano DOC	Teroldego	Trentino, piana Rotaliana.	Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a temperatura controllata.	Il vino viene conservato in cantina in serbatoi di acciaio per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

## I BIANCHI DEL TRENTINO



**GEWÜRZTRAMINER**  
TRENTINO  
DOC



**CHARDONNAY**  
TRENTINO  
DOC



**MÜLLER THURGAU**  
TRENTINO  
DOC



**MÜLLER THURGAU**  
TREVENEZIE IGT  
FRIZZANTE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60646	750 ml	<b>GEWÜRZTRAMINER</b>	Trentino DOC	Gewürztraminer	Trentino.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60645	750 ml	<b>CHARDONNAY</b>	Trentino DOC	Chardonnay	Trentino, zone collinari medio alte.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60647	750 ml	<b>MÜLLER THURGAU</b>	Trentino DOC	Müller Thurgau	Trentino.	Tradizionale vinificazione in bianco al termine della quale il vino viene conservato a temperatura controllata per mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche. Dopo il finissaggio, viene imbottigliato.	
60644	750 ml	<b>MÜLLER THURGAU</b>	Trevenezie IGT Frizzante	Müller Thurgau	Vigneti posti a nord di Mezzocorona, lungo la valle dell'Adige.	Dopo la pigiatura soffice e la decantazione naturale a freddo del mosto, avviene una parziale fermentazione degli zuccheri. Si ottiene cioè un vino base che viene mantenuto in tini d'acciaio in assenza di aria e a bassa temperatura; successivamente esso viene trasferito nelle autoclavi dove, molto lentamente, avviene una seconda fermentazione per la presa di spuma. Il processo dura circa due mesi, al termine dei quali, passa in bottiglia tramite filtrazione sterile ed isobarica per non perdere la vivace effervescenza acquisita attraverso la rifermentazione.	



# METODO CHARMAT

## IL METODO CHARMAT: LE BOLLICINE ITALIANE NEL MONDO

Il metodo Charmat è il principale metodo di spumantizzazione che trasforma i vini fermi nei caratteristici spumanti.

### La storia

Federico Martinotti, direttore dell'istituto sperimentale per l'enologia di Asti, nel 1895 inventò questo nuovo metodo di fermentazione del vino in grandi autoclavi. Solo 15 anni dopo, nel 1910 il francese Eugène Charmat costruì e brevettò l'attrezzatura necessaria per mettere in pratica il processo.

Da allora si parla del metodo Martinotti-Charmat.

### Il metodo

Si parte da vini base, che vengono trasferiti all'interno delle autoclavi in acciaio, assieme a lieviti selezionati e zuccheri. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcool e anidride carbonica dando vita alle caratteristiche bollicine. La spumantizzazione avviene in condizioni isobariche che evitano la dispersione di anidride carbonica, quindi di pressione. Questa seconda fermentazione permette di ottenere la tipica effervescenza dei vini spumanti, definita presa di spuma, oltre a esaltare profumi floreali e fruttati.

### Due charmat

Il processo di fermentazione ha una durata minima di 30 giorni fino ad un massimo di 3 mesi, nel caso dello charmat corto. Lo charmat lungo prevede, una fermentazione maggiore di circa 6 mesi che accentua il sapore dei lieviti e permette di ottenere un profilo sensoriale più complesso ed un perlage più delicato.



#### PROFUMI

Questo metodo valorizza gli aromi primari e secondari, senza alterare i profumi varietali dei vitigni, per questo è adatto ai vitigni aromatici e semi-aromatici. Il risultato del processo è un prodotto fresco, profumato e aromatico dalle note floreali e fruttate. Il colore risultante è più tenue e paglierino con una vena verdolina.



#### CURIOSITÀ

L'Italia è il primo Paese al mondo per produzione di spumanti Metodo Charmat. Tra i più apprezzati e famosi della spumantistica italiana vantiamo il Prosecco e l'Asti.



**EXTRA BRUT**  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



**BRUT**  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



**EXTRA DRY**  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



**DRY**  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 67776	750 ml	<b>EXTRA BRUT VALDOBBIADENE</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
● 66985	750 ml	<b>BRUT VALDOBBIADENE</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
66996	750 ml	<b>EXTRA DRY VALDOBBIADENE</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.
● 66990	1,5 L						
69992	1,5 L astucciato						
● 66984	750 ml	<b>DRY VALDOBBIADENE</b>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Glera.	Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene nella sottozona collinare di San Pietro di Feletto.	Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni.	Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.



**PROSECCO**  
DOCG  
BRUT



**PROSECCO**  
DOCG  
EXTRA DRY



**PROSECCO**  
DOC BRUT  
**ROSÉ**



**PROSECCO**  
DOC  
EXTRA DRY



**ROSÉ**  
SPUMANTE  
EXTRA DRY



**CUVÉE**  
SPUMANTE  
BRUT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64161	750 ml	<b>PROSECCO</b>	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG Brut	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate in maniera soffice per estrarne il mosto fiore. Segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.	
66792	750 ml	<b>PROSECCO</b>	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOCG Extra Dry	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.	I grappoli vengono raccolti e pressati in modo soffice. La lenta fermentazione del mosto fiore si svolge con l'utilizzo di lieviti selezionati e a temperature controllate (16-18°C) per preservare la naturale intensità aromatica. Il vino base viene poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.	
67841	750 ml	<b>PROSECCO ROSÉ</b>	Prosecco DOC Rosé Brut	85% Glera e 15% Pinot nero	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione.	Due mesi «sur lies».
62688	750 ml	<b>PROSECCO BIO</b>	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Uve provenienti dalla zona del Prosecco DOC.	Le uve sono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata. La presa di spuma è condotta con cura e attenzione con il Metodo Martinotti per preservare il peculiare patrimonio aromatico e floreale dell'uva, seguendo il rigido controllo della produzione biologica.	
66812	750 ml	<b>ROSÉ</b>	Spumante Extra Dry	Uve Pinot e altre uve del territorio	Uve provenienti da vigneti situati in Veneto e Lombardia.	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente e subito separate dalle vinacce per evitare un'eccessiva cessione di colore al mosto fiore. Dopo la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata, si ottiene il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la "presa di spuma".	
62697	750 ml	<b>CUVÉE</b>	Spumante Brut	Vitigni a bacca bianca	Vigneti situati in zone vocate per la spumantizzazione.	Il vino base deriva dal mosto fiore decantato a freddo e avviato immediatamente alla prima fermentazione a temperatura controllata. Segue la preparazione della Cuvée e la sua spumantizzazione con metodo Charmat lungo.	



**PROSECCO DOC**  
SPUMANTE EXTRA DRY



**CUVÉE LAMBERTI**  
SPUMANTE EXTRA DRY

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61676	750 ml	<b>PROSECCO DOC</b>	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Vigneti nella zona del Prosecco (Veneto e Friuli Venezia Giulia).	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata, per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
61972	750 ml	<b>CUVÉE LAMBERTI</b>	Spumante Extra Dry	Vitigni a bacca bianca	Italia	La cuvée base viene scelta e combinata per dare morbidezza, armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave col Metodo Martinotti per un periodo variabile tra i 30 e i 60 giorni, lo spumante viene poi affinato sui propri lieviti e assaggiato molto frequentemente fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.	Uno/due mesi in acciaio sur-lie.



**PROSECCO**  
DOC SPUMANTE  
BRUT



**PROSECCO**  
DOC SPUMANTE  
EXTRA DRY



**ASTI SPUMANTE**  
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60740	750 ml	<b>PROSECCO BRUT</b>	DOC Spumante Brut	Glera	Zona di produzione del Prosecco DOC.	Le uve vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16-18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
60747	750 ml	<b>PROSECCO EXTRA DRY</b>	DOC Spumante Extra Dry	Glera	Zona di produzione del Prosecco DOC.	Le uve immediatamente dopo la raccolta vengono pigiate e pressate sofficemente per estrarre il mosto "fiore". Segue la prima fermentazione alcolica, a temperatura controllata (16-18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave a una temperatura di 15-16°C per la "presa di spuma". La seconda fermentazione inizia inoculando lieviti selezionati, che fermentando lo zucchero, provocano la sovrappressione. Una volta raggiunto il residuo zuccherino voluto si blocca la fermentazione con l'utilizzo del freddo.	Un mese «sur lies».
60209	750 ml	<b>ASTI SPUMANTE</b>	Asti Spumante DOCG	Moscato Bianco	Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.	L'uva viene condotta in cantina, ove nel più breve tempo possibile viene sottoposta ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore che si ottiene, dopo un'accurata chiarifica per decantazione statica, viene stoccato in serbatoi refrigerati a basse temperature (-2°C). Al momento della presa di spuma, viene trasferito in appositi recipienti in acciaio (autoclavi), in cui ha inizio una lenta fermentazione a temperatura controllata. Una volta raggiunti i parametri desiderati, si arresta la fermentazione alcolica tramite refrigerazione, lasciando al prodotto finale un naturale residuo zuccherino che va a bilanciare la gradazione alcolica.	



# Le Selezioni DAL MONDO

## LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI DI QUALITÀ SUPERA I CONFINI ITALIANI

Gruppo Italiano Vini ha intrapreso un viaggio enologico alla scoperta di nuovi vitigni provenienti dalle più importanti terre vitivinicole internazionali. Il nostro obiettivo è quello di selezionare ogni anno vini rinomati per le loro note aromatiche particolari e provenienti da vari Paesi, accomunati con l'Italia per l'importante tradizione vinicola. Un percorso sensoriale che stimola la curiosità, la conoscenza e il confronto con le diverse zone di produzione con il loro clima caratteristico, i metodi di vinificazione e le differenti proprietà organolettiche.





## AUDACI PER NATURA

La storia inizia nel 1955, quando alcuni viticoltori, guidati dal desiderio di mettere in luce il loro terroir, costruiscono insieme una casa vitivinicola: Beaumont des Crayères. La Maison si trova nel comune di Mardeuil, sulle colline della Valle della Marna. 80 ettari vitati principalmente a Meunier, vitigno molto rinomato per la sua qualità.

### Terroir Autentico

«Beaumont des Crayères», emblema di un terroir autentico. “Beaumont” allude alla sua posizione collinare, garantendo l'ideale esposizione al sole e drenaggio naturale del suolo. “Crayères” si riferisce al segno distintivo gessoso nel sottosuolo dei migliori vigneti dello Champagne.

### Gamma Varietale

Forte nella sua attività collaborativa e ambiziosa nell'elaborazione delle sue cuvée, la Maison valorizza i tre grandi vitigni dello Champagne: Meunier per rotondità e carattere fruttato, Chardonnay per freschezza e finezza e Pinot nero per corpo e persistenza.

### Viticultura Sostenibile

Impegno nel rispetto e nella tutela del proprio suolo, della proprie vite e dell'ambiente. Questo dovere di eccellenza oggi è premiato dall'iscrizione dei Coteaux, delle Maisons e delle Caves della Champagne al Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.



FONDAZIONE

1955



ETTARI VITATI

80



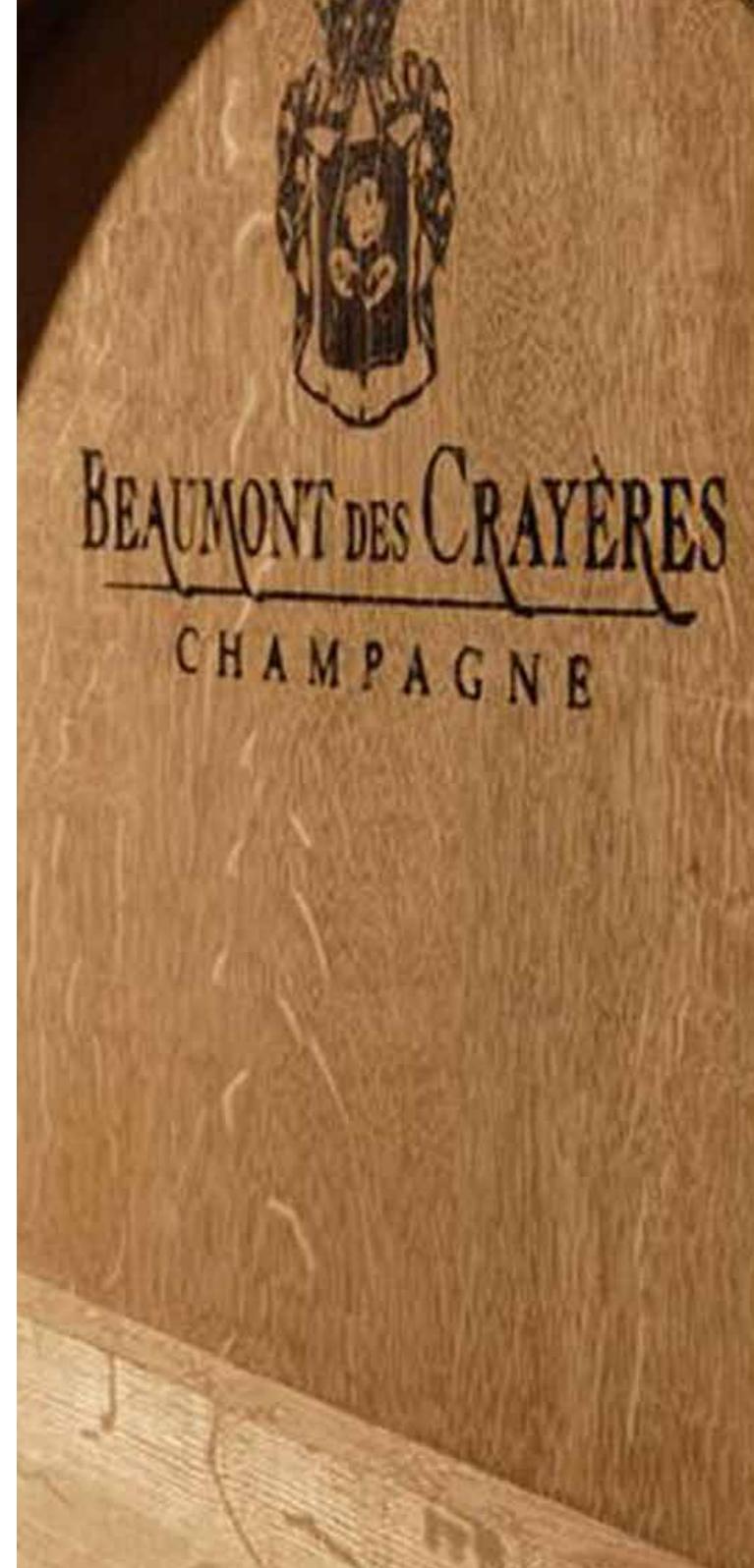
VITIGNI

- Pinot Meunier
- Pinot Noir
- Chardonnay



**CHEF DE CAVE**  
**GAUTHIER QUATREVAUX**

Dopo la laurea presso l'Università di Reims, Gauthier Quatrevaux lavora per diverse realtà vitivinicole, per poi entrare a far parte della squadra della Maison Beaumont des Crayères all'inizio del 2022, come enologo e direttore di produzione. È Presidente dell'associazione di promozione dell'enologia di Reims. Le sue missioni richiedono versatilità, organizzazione e reattività per anticipare al meglio le richieste dei clienti. Importante punto di collegamento tra la cantina e il consumatore, Gauthier garantisce ogni bottiglia di Beaumont des Crayères.



## I CLASSICI



**GRANDE RÉSERVE**  
BRUT



**GRAND MEUNIER**  
EXTRA BRUT



**GRAND PRESTIGE**  
BRUT



**GRAND ROSÉ**  
BRUT



**FLEUR NOIRE**  
BRUT



**FLEUR DE MEUNIER**  
BRUT NATURE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60160	750 ml	<b>CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT</b>	Champagne DOP	60% Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 3 anni
60167	1.500 ml						
60168	3.000 ml						
60161	750 ml	<b>CHAMPAGNE GRAND MEUNIER EXTRA BRUT</b>	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 4 g/l	Minimo 3 anni
60163	750 ml	<b>CHAMPAGNE GRAND PRESTIGE BRUT</b>	Champagne DOP	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 4 anni
60162	750 ml	<b>CHAMPAGNE GRAND ROSÉ BRUT</b>	Champagne DOP	Blended Rosée: 40% Meunier, 35% Chardonnay, 25% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% mosto fiore, dosaggio 8 g/l	Minimo 3 anni
60165	750 ml	<b>CHAMPAGNE FLEUR NOIRE BRUT</b>	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% «Coeur de Cuvée», dosaggio 8 g/l	Minimo 5 anni
60166	750 ml	<b>CHAMPAGNE FLEUR DE MEUNIER BRUT NATURE</b>	Champagne DOP	Blanc de Noirs, 100% Meunier	Nel cuore delle colline di Epernay.	100% «Coeur de Cuvée», dosaggio 0 g/l Brut Nature	Minimo 5 anni





CHAMPAGNE  
EPICURIEN

## UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA CHAMPAGNE

EPC è un progetto enologico fondato nel 2019 da Jerome, Camille ed Édouard con l'obiettivo di innovare il processo tradizionale di produzione e commercializzazione dello Champagne. Ispirato al pensiero EPiCureano, EPC crea vini che riflettono la filosofia di Epicuro, che promuove un modo di vivere semplice ed equilibrato.

Grazie alle sue cuvée, ognuna delle quali rappresenta un terroir molto specifico, EPC accompagna il consumatore in un viaggio attraverso i terroir della Champagne.

### Il lato innovativo della champagne

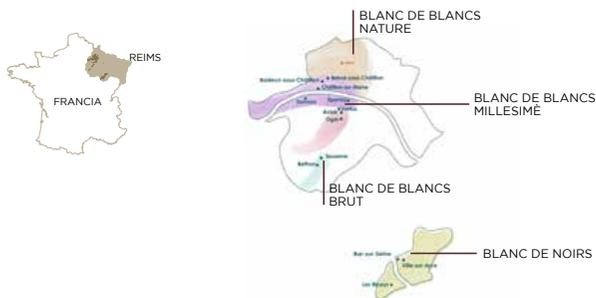
Il modello di business innovativo di EPC permette di co-creare, insieme ai viticoltori partner, delle cuvée che rappresentano le caratteristiche e la diversità della regione Champagne.

### Riduzione degli additivi

Ogni cuvée EPC contiene tra 0 e 6 g/L di zucchero, il che le rende extra-brut. I livelli di solfiti sono mantenuti al minimo per garantire vini aperti ed espressivi. Anche il liqueur de tirage viene realizzato con un basso livello di zucchero per esaltare la qualità del vino.

### Viticoltura Sostenibile

Tutti i viticoltori partner praticano la viticoltura sostenibile o stanno attuando una transizione verso la viticoltura biologica o biodinamica.



FONDAZIONE	VITIGNI
2019	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pinot Meunier</li><li>• Pinot Noir</li><li>• Chardonnay</li></ul>



## CHEF DE CAVE RICHARD DAILLY

Dopo la laurea in enologia nel 1982, Richard Dailly ha iniziato la sua carriera in Champagne come consulente enologo. Per oltre 20 anni è stato maestro di cantina presso famose case di champagne.

Fin dall'inizio Richard è stato attratto dalla visione innovativa di Champagne EPC. Insieme ai viticoltori partner, ha creato le cuvée EPC con l'obiettivo di rivelare la diversità della Champagne mettendo in evidenza un terroir unico per ogni cuvée.

Richard impiega la sua eccezionale competenza, utilizzando un metodo preciso per la produzione del liquore di dosaggio, ottenuto esclusivamente da preziosi vini di riserva. Richard sceglie di produrre una liqueur con pochissimo zucchero, il che ha un impatto significativo sul gusto finale dello champagne, aggiungendo leggerezza o complessità a seconda del profilo dei vini di riserva. In questo modo sublima ogni cuvée EPC con finezza e originalità.



CHAMPAGNE



CUVÉE  
BRUT



BLANC DE NOIRS  
BRUT



BLANC DE BLANCS  
BRUT



BLANC DE BLANCS  
NATURE  
BRUT



BLANC DE BLANCS  
PREMIER CRU  
BRUT MILLÉSIMÉ

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60170	750 ml	<b>CHAMPAGNE CUVÉE BRUT</b>	Champagne DOP	65% Pinot Meunier 20% Pinot Noir 15% Chardonnay	Terroir of Sermiers, il terroir delle Montagne de Reims, un Terroir Premier Cru.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 19 mesi.
60171	750 ml	<b>CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT</b>	Champagne DOP	100% Pinot Noir	Terroir della Côte des Bar.	La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox per rivelare la purezza del frutto. Fermentazione malolattica parziale per esaltare la freschezza e la rotondità.	40 mesi.
60172	750 ml	<b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT</b>	Champagne DOP	100% Chardonnay	Coteaux du Sézannais.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 30 mesi.
60173	750 ml	<b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE</b>	Champagne DOP	100% Chardonnay	Mont de Berru, una vera eccezione nella regione della Montagne de Reims, dove i terroir delle colline di gesso, grazie alla loro esposizione a sud-est e alla protezione dai venti occidentali, sono particolarmente adatti alla coltivazione dello Chardonnay.	Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox per esaltare la pienezza, la dolcezza e la purezza del frutto.	Almeno 24 mesi.
60174	750 ml	<b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU MILLESIMATO</b>	Champagne DOP	100% Chardonnay	Terroir di Vertus (Premier Cru), da Epernay andando verso sud.	La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, senza fermentazione malolattica per preservare la massima freschezza possibile e consentire un lungo affinamento sui lieviti.	Almeno 12 anni.



## DAL 1816 A BEAUNE IN BORGOGNA

Nel cuore di Beaune, una lunga storia di vino. Jaffelin è la più piccola delle grandi case vinicole della Borgogna, che presenta i migliori terroir della Borgogna all'interno di una collezione completa di vini, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

### Nella storia di Beaune

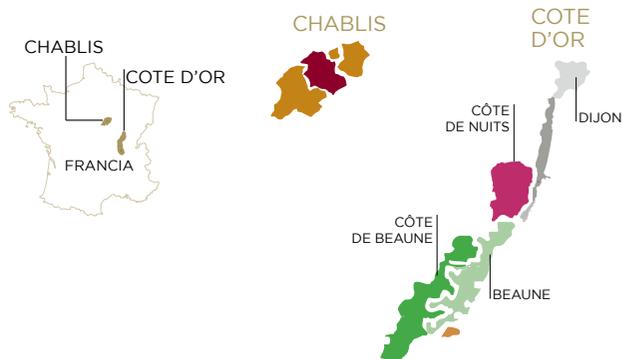
Maison Jaffelin è l'unica casa a produrre vino nel cuore di Beaune dagli inizi dell'800.

### Vino «fatto a mano»

I grappoli interi vengono portati in cantina in piccole cassette prima di un'accurata selezione manuale tramite un tavolo di cernita lungo 3 metri.

### Vinificazione nel legno

La tinaia è dotata di tini ovali in legno, ideali per i rossi in quanto favorevoli ad una buona inerzia termica per ottenere migliori fermentazioni alcoliche.





### **CHEF DE CAVE** **MARINETTE GARNIER**

Marinette Garnier è nata nel cuore della Borgogna e vanta una notevole esperienza nel mondo del vino. Nonostante la sua giovane età, ha infatti già maturato diverse esperienze in varie tenute in Borgogna.

Dopo essersi diplomata alla DNO, Garnier ha iniziato la sua carriera come enologa al Domaine Bouchard Père & Fils durante la famosa annata 2009. Successivamente, ha vinificato l'annata 2010 al Domaine Moillard, dove era a capo della vinificazione. È riuscita a produrre vini dalle "Denominazioni Villages" ai più famosi "Grand Crus". Ciò che predilige nel suo lavoro è "l'emozione durante la vinificazione, così come la tranquillità in cantina durante l'affinamento". Giovane e dinamica, la chef de cave di Jaffelin promette di produrre vini di grande qualità.





CRÉMANT



**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
 BLANC DE BLANCS BRUT



**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
 BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



**CRÉMANT DE BOURGOGNE**  
 ROSÈ BRUT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60145	750 ml	<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT</b>	Blanc de Blancs Brut.	85% Chardonnay 15% Aligoté	Vigneti della denominazione Borgogna.	Metodo tradizionale, a base di sole uve bianche, prevalentemente Chardonnay	Affinamento in bottiglia (orizzontalmente) per 15 mesi.
60154	750	<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT</b>	Appellation d'origine contrôlée.	85% Pinot Noir, 15% Gamay	Vigneti della denominazione Borgogna	Prodotto secondo il metodo tradizionale, con prevalenza di uve Pinot Noir.	Affinato per un minimo di 18 mesi sui lieviti.
60155	750 ml	<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT</b>	Appellation d'origine contrôlée.	70% Chardonnay 20% Pinot Noir 10% Gamay	Vigneti della denominazione Borgogna	La prima fermentazione avviene in tini d'acciaio, la seconda avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionale.	Affinamento di 12 mesi sui lieviti.

VINS DE FRANCE



**CHARDONNAY**  
 VIN DE FRANCE



**PINOT NOIR**  
 VIN DE FRANCE



**BLANC DE BLANCS**  
 BRUT BIO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60146	750 ml	<b>CHARDONNAY</b>	Vin de France	Chardonnay	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.
60147	750 ml	<b>PINOT NOIR</b>	Vin de France	Pinot Noir	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene in tini di acciaio.	Affinamento di 6 mesi in acciaio.
60156	750 ml	<b>BLANC DE BLANCS BRUT BIO</b>	Vin de France	Airen	Le uve provengono da diverse aree, in Francia.	La fermentazione avviene naturalmente in vasche di acciaio inox ed è vinificata secondo il metodo Charmat.	Affinamento per un minimo di 6 mesi prima di essere messo in commercio.

BOURGOGNE

CHABLIS



**LES CHAPITRES DE JAFFELIN VIN DE BOURGOGNE**  
APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE



**BOURGOGNE CHARDONNAY**  
APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE



**CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS**  
APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE



**CHABLIS**  
APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60148	750 ml	<b>LES CHAPITRES DE JAFFELIN VIN DE BOURGOGNE</b>	Appellation Bourgogne Contrôlée	Pinot Noir	Le uve provengono da diversi appezzamenti situati in Borgogna	Le uve vengono interamente diraspate e successivamente messe in vasche di legno per circa 15 giorni ad una temperatura inferiore a 32°C.	Il vino viene brevemente affinato in botti di rovere francese prima di essere leggermente filtrato e successivamente imbottigliato.
60157	750 ml	<b>BOURGOGNE CHARDONNAY "CUVÉES DES CHANOINES"</b>	AOC Vin de Bourgogne	Chardonnay	Vigneti della denominazione Borgogna	Utilizzo di barrique di rovere francese da 228 L	Invecchiamento di 10 mesi sui lieviti
60158	750 ml	<b>CHABLIS PREMIER CRU "VAILLONS"</b>	AOC Grand Vin de Bourgogne	Chardonnay	Zona Vaillons "Le Valli" a nord di Parigi vicino alla Champagne	Le uve sono state sottoposte a pressatura pneumatica prima della fermentazione alcolica.	Uve affinate sulle fecce fini per 10 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, per l'80% in tini e per il 20% in botti di rovere per 1 o 2 anni.
60149	750 ml	<b>CHABLIS</b>	AOC Chablis / appellation village	Chardonnay	La zona più settentrionale della Borgogna, famosa per i suoi vini bianchi con alta mineralità e acidità, provenienti dallo speciale terreno Kimmeridgiano.	La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, in modo da preservare la freschezza del vino.	Affinamento di 9 mesi in vasche di acciaio inox. Solo una piccola parte viene affinata in botti di rovere francese.

VILLAGES & PREMIERS CRU



**RULLY ROUGE**  
APPELLATION RULLY  
CONTRÔLÉE



**RULLY BLANC**  
APPELLATION RULLY  
CONTRÔLÉE



**SANTENAY**  
«1<sup>er</sup> CRU LA  
COMME»  
APPELLATION SANTENAY  
CONTRÔLÉE



**GEVREY  
CHAMBERTIN**  
«VIEILLES VIGNES»  
APPELLATION CHAMBERTIN  
CONTRÔLÉE



**MEURSAULT**  
APPELLATION MEURSAULT  
CONTRÔLÉE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
60159	750	<b>Rully Rouge</b>	AOC Grand Vin de Bourgogne	Pinot Noir	Vigneti della denominazione Borgogna	Le uve vengono fatte maturare al 100% prima di una macerazione di 15 giorni durante la quale si svolge la fermentazione alcolica.	Affinamento in botti di rovere francese per 16 mesi.
60150	750 ml	<b>Rully Blanc</b>	AOC Rully / appellation village	Chardonnay	Rully, situato nella Côte Chalonnaise, produce vini espressivi e piacevoli da bere giovani. Le uve provengono da una zona situata a sud-ovest del paese, sopra il famoso «Les Pucelles» 1 <sup>er</sup> cru.	La fermentazione alcolica avviene interamente in tini di acciaio inox.	Affinamento di 11 mesi in botti di rovere francese, di cui il 20% nuove.
60151	750 ml	<b>Santenay 1er Cru La Comme</b>	AOC Santenay 1er Cru / appellation 1er Cru	Pinot Noir	«La Comme» è un appezzamento esposto a Sud/Sud-Est che consente una buona maturazione delle uve.	La macerazione dura 3 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 25% nuove.
60152	750 ml	<b>Gevrey - Chambertin Vieilles Vignes</b>	AOC Gevrey Chambertin / appellation Village	Pinot Noir	Le uve provengono da una zona esposta direttamente ad est e situata sotto lo «Château de Brochon».	La macerazione dura 3-4 settimane, tutte le uve vengono diraspate.	Affinamento di 16-18 mesi in botti di rovere francese, di cui circa il 40% nuove.
60153	750 ml	<b>Meursault</b>	AOC Meursault / appellation village	Chardonnay	Le uve provengono da una zona di terreni poco profondi, denominata «Les Forge», situata a ovest del villaggio di Meursault.	La fermentazione alcolica avviene interamente in botti di rovere francese, di cui il 40% nuove.	Le fecce vengono rimescolate (bâtonnage) occasionalmente durante l'affinamento, che dura 11 mesi.

# GRUPPO ITALIANO VINI

Villa Belvedere - CALMASINO - VERONA  
Tel. +39 045 6269600 - Fax +39 045 7235772



Calmasino, veduta aerea su Villa Belvedere, sede del Gruppo Italiano Vini



  
**CA' BIANCA**

Regione Spagna, 58 - Alice Bel Colle - ALESSANDRIA  
Tel. +39 0144 745420 - Fax +39 0144 745419  
[www.cantinacabianca.it](http://www.cantinacabianca.it)

  
**BOLLA**  
FONDATA NEL 1883

Via A. Bolla, 3 - Pedemonte - San Pietro in Cariano - VERONA  
Tel. +39 045 6836555 - Fax +39 045 6836556  
[www.bolla.it](http://www.bolla.it)

  
**LAMBERTI**

Loc. Preella Poggi, 12 - 37010 Cavaion V.se - VERONA  
Tel. +39 045 6269600 - Fax +39 045 7235772  
[www.cantinelamberti.it](http://www.cantinelamberti.it)

**Melini**  
1705

Gaggiano di Poggibonsi - SIENA  
Tel. +39 0577 998511  
[www.cantinemelini.it](http://www.cantinemelini.it)

**SERRISTORI**  
CONTI DAL 1515

Poggibonsi - SIENA  
Tel. +39 0577 998515  
[www.gruppoitalianovini.it](http://www.gruppoitalianovini.it)

  
**BIGI**  
IN LIBERIA DAL 1980

Località Ponte Giulio - Orvieto - TERNI  
Tel. +39 0763 315888 - Fax +39 0763 316376  
[www.cantinebigi.it](http://www.cantinebigi.it)

  
**FONTANA CANDIDA**

Via Fontana Candida, 11 - Monteporzio Catone - ROMA  
Tel. +39 06 9401881 - Fax +39 06 9448591  
[www.fontanacandida.it](http://www.fontanacandida.it)

**CALISSANO**

Regione Spagna, 58 - Alice Bel Colle - ALESSANDRIA  
Tel. +39 0144 745420 - Fax +39 0144 745419

  
**MONOGRAM**  
PER CANTINA

Loc. Boschi 3 Fraz. Calino - 25046 Cazzago San Martino (BS)  
Tel 030 7751042 - Fax 030 7752000  
[www.castelfaglia.it](http://www.castelfaglia.it)

  
**CONTI D'ARCO**

Villa Belvedere 37010 - Calmasino - VERONA  
Tel. +39 045.62.69.600 - Fax. +39 045 7235772

GRUPPO ITALIANO VINI



