

La Guida ai Vini

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.

NINO NEGRI
CASA FONDATA NEL 1897



BOLLA
FONDATA NEL 1882


LAMBERTI


TURÁ

Melini
1705

SERRISTORI
CONTI DAL 1515


BIGI
IN UMBRIA DAL 1880


FONTANA CANDIDA

FEUDO
MONACI


RAPITALÀ

NINO NEGRI

CASA FONDATA NEL 1897



VITICOLTORI IN VALTELLINA DAL 1897

La Casa Vitivinicola Nino Negri, fondata nel 1897, è la maggiore realtà vinicola della Valtellina. Il vigneto rappresenta il cuore dell'azienda e sono 35 gli ettari vitati della cantina situati nei più importanti cru situate nelle zone storiche della valle. La selezione delle uve e la fermentazione in tini separati consentono di ottenere vini che rappresentano la grande varietà dei suoli e dei microclimi tipici di un territorio terrazzato di montagna. Il Nebbiolo è coltivato nei vigneti ubicati al centro delle Alpi, le radici delle piante affondano direttamente nella roccia madre della montagna producendo vini unici che si distinguono per la grande eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa. Con il Nebbiolo vengono prodotti i Valtellina Superiore delle diverse sottozone e lo Sfursat di Valtellina.



Danilo Drocco

Manager ed enologo di grande esperienza dell'universo Nebbiolo, guida la storica cantina valtellinese Nino Negri. Nato in provincia di Cuneo nel 1965, Drocco si è laureato in Enologia all'Università di Torino. Ha ricoperto ruoli di crescente responsabilità in importanti aziende del settore vitivinicolo piemontese. Danilo Drocco porta la sua esperienza di trent'anni di lavoro con il Nebbiolo in Valtellina, territorio che ha dato i natali a questo grande vitigno, interpretandolo nella sua versione più "alta" in una evoluzione stilistica dei vini della cantina Negri.



Il Nebbiolo delle Alpi

Nino Negri è il simbolo della viticoltura di montagna, con uve raccolte interamente a mano lungo i millenari muretti a secco.

Il vigneto più esteso della Valtellina

Con 35 ettari di vigneto di proprietà e 125 ettari di vigneti gestiti direttamente, quello di Nino Negri è il vigneto più esteso della Valtellina.

Tradizione

Grazie al talento delle persone che ogni giorno lavorano in vigna e cantina, dal 1897 coltiviamo la passione per un territorio capace di esprimere la biodiversità della Valtellina.

LOMBARDIA



FONDAZIONE

1897



FONDATORE

Nino Negri



ETTARI VITATI

160



VITIGNI

Nebbiolo,
localmente
chiamato
Chiavennasca



CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE

La Valtellina è uno dei vigneti di montagna più grandi d'Europa e giace ai piedi delle Alpi lombarde, al confine italo-svizzero sulla riva destra del fiume Adda. Lungo i 40 km di alti pendii si estende il più grande anfiteatro terrazzato d'Italia formato da mille chilometri di millenari muretti a secco adornati da alte catene montuose che difendono le viti dai gelidi venti del nord e dagli umidi scirocchi meridionali. I vini della Valtellina sono di uve Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca, la cui unicità espressiva è favorita da un'ottimale esposizione ai raggi del sole, dalle forti escursioni termiche giorno/notte e da un terreno esile capace di dominare l'irruente vigore del vitigno.



SELEZIONI DI VALTELLINA



SFURSAT
SFORZATO DI VALTELLINA
DOCG



INFERNO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



SASSELLA
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



GRUMELLO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 66115	750 ml	SFURSAT	Sforzato di Valtellina DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca)	Le vigne delle denominazioni di Valtellina DOC e DOCG.	L'uva appassisce naturalmente ai venti di montagna per circa 3 mesi, in modo da far concentrare i succhi dell'acino per disidratazione. L'uva quindi viene pigiata e vinificata tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione di 15 giorni circa alla temperatura di 28 gradi.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno, in botti di rovere.
● 66244	750 ml	INFERNO	Inferno Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca)	Nel cuore delle Alpi, vigneti provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Inferno.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazione breve delle bucce a 28-30 gradi.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno, in botti di rovere.
● 66031	750 ml	SASSELLA	Sassella Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca)	Nel cuore delle Alpi nella zona storica del Valtellina Superiore DOCG Sassella.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno, in botti di rovere francese.
● 66242	375 ml						
● 66033	750 ml	GRUMELLO	Grumello Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca)	Nel cuore delle Alpi, vigneti provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Grumello.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazioni delle bucce post fermentazione.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno, in botti da 20 ad 80 hl.

SELEZIONI DI VALTELLINA



VALTELLINA
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



ROSSO DI VALTELLINA
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66044	750 ml	VALTELLINA	Valtellina Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca)	Dai vigneti del Valtellina Superiore.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno.
66034	750 ml	ROSSO DI VALTELLINA	Rosso di Valtellina DOC	Nebbiolo (Chiavennasca)	Nel cuore delle Alpi, vigneti situati nella zona pedemontana valtelinese.	Vinificazione in rosso con grappoli diraspanti non pigiati.	Il vino affina almeno sei mesi in cantina.



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.



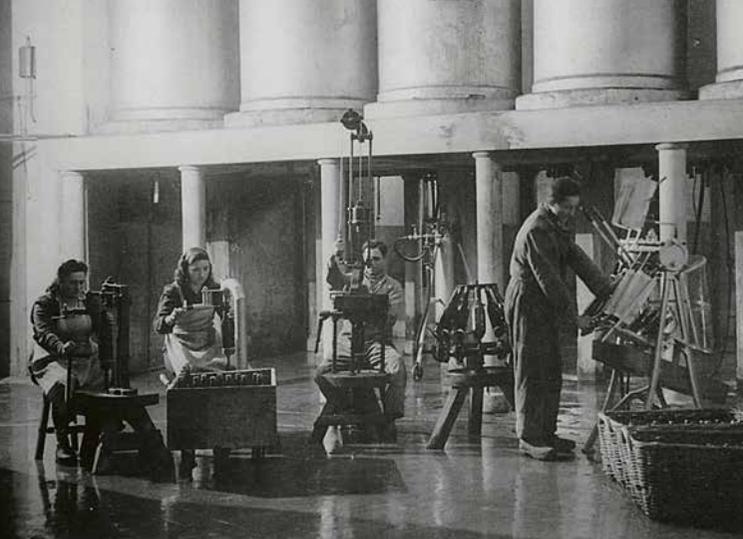
Christian Zulian

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.



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.

AMARONE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO

SELEZIONI



VALPOLICELLA RIPASSO
DOC CLASSICO SUPERIORE

LUGANA
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
68517	750 ml	AMARONE DELLA VALPOLICELLA	Amarone della Valpolicella DOCG	70% Corvina e Corvinone 30% Rondinella	Dai vigneti selezionati nei comuni storici di Marano, Negrar e San Pietro in Cariano.	A partire da gennaio le uve appassite sono state diraspate, pigiate e poste nei fermentini. La fermentazione alcolica è stata condotta a temperatura controllata e la gestione della macerazione è stata orientata a preservare il frutto dell'uva e ad una estrazione intensa ma controllata dei tannini. La fermentazione malolattica ha avuto 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 e in parte in botti di quercia. Segue un affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
66802	750 ml velina						
68734	750 ml	VALPOLICELLA RIPASSO	Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore	70% Corvina e Corvinone 30% Rondinella uve vendemmiate a mano a fine settembre, rifermentate sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto	I vigneti sono collocati nel cuore della Valpolicella storica, sulle colline delle vallate di Marano e di Negrar.	Nei vigneti di collina la vendemmia inizia a metà settembre con la selezione manuale delle uve da amarone, che porterà a mettere in fruttato il 40% circa dei grappoli prodotti da ogni vite. I restanti grappoli continuano a maturare sulla pianta per altri 15-20 giorni fino a che, ai primi di ottobre, vengono raccolti a mano e vinificati per dare origine al Valpolicella Classico. A metà inverno le uve poste in fruttato hanno terminato il percorso di appassimento e, da metà dicembre, vengono vinificate per produrre l'Amarone le cui vinacce, unite al vino Valpolicella grazie ad una seconda fermentazione alcolica, danno origine a questo Ripasso. La rifermentazione del Valpolicella sulla vinaccia dolce e intrisa di amarone arricchisce il vino di colore, struttura e profumi.	Terminata la fermentazione alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica in piccoli fusti di rovere francese e americano, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio. Il percorso di affinamento in legno dura all'incirca 12 mesi fino all'assemblaggio.
67849	750 ml velina						
66752	750 ml	LUGANA	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay	Vigne selezionate nella suggestiva zona doc a sud del lago di Garda, nel cuore del Lugana.	I grappoli sono raccolti a perfetta maturazione, diraspati 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.	

LA VILLA



VALPOLICELLA
DOC

BARDOLINO
DOC
CLASSICO

**CHIARETTO
DI BARDOLINO**
DOC

PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE
DOC

SOAVE
DOC
CLASSICO

**RIBOLLA
GIALLA**
VENEZIA GIULIA
IGT

SAUVIGNON
TREVENEZIE
IGT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO																																																					
●	64192	750 ml	VALPOLICELLA	Valpolicella DOC	Corvina, Corvinone e Rondinella	Comuni storici della Valpolicella.	Le uve vengono vinificate con circa 15 giorni di macerazione condotta in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata.	6 mesi, parte in acciaio e parte in vasche di cemento. Segue imbottigliamento nei mesi di marzo ed aprile.																																																					
	64211	250 ml							●	64120	750 ml	BARDOLINO	Bardolino DOC Classico	Corvina, Corvinone e Rondinella	Vigneti nella zona doc classica sulla sponda veronese del Garda.	Le uve mature, vengono vinificate con circa 10 giorni di macerazione. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-28°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori.		64208	250 ml	Bardolino DOC	●	64089	750 ml	CHIARETTO DI BARDOLINO	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti della Cantina Bolla situati sulla sponda veronese del Lago di Garda.	Dopo la macerazione, il mosto fiore viene trasferito nei fermentini di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene la fermentazione alcolica condotta a 14°C.	Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio al freddo fino al momento dell'imbottigliamento.	●	64126	750 ml	PINOT GRIGIO	Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti selezionati in Veneto e Friuli.	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.		●	64130	750 ml	SOAVE	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, selezionate sulle colline nel cuore della zona classica.	Il mosto viene posto nei serbatoi di vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione è condotta a 15°C in modo da preservare aromi delle uve e fragranza del frutto.	Il vino riposa in acciaio per almeno 4 mesi per poi essere imbottigliato dalla primavera.	●	64209	250 ml	●	64082	750 ml	RIBOLLA GIALLA	Venezia Giulia IGT	Ribolla Gialla	Vigne nella denominazione Venezia Giulia.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.		●	64083
●	64120	750 ml	BARDOLINO	Bardolino DOC Classico	Corvina, Corvinone e Rondinella	Vigneti nella zona doc classica sulla sponda veronese del Garda.	Le uve mature, vengono vinificate con circa 10 giorni di macerazione. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-28°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori.																																																						
	64208	250 ml							Bardolino DOC																																																				
●	64089	750 ml	CHIARETTO DI BARDOLINO	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina Rondinella Molinara	Vigneti della Cantina Bolla situati sulla sponda veronese del Lago di Garda.	Dopo la macerazione, il mosto fiore viene trasferito nei fermentini di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene la fermentazione alcolica condotta a 14°C.	Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio al freddo fino al momento dell'imbottigliamento.																																																					
●	64126	750 ml	PINOT GRIGIO	Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti selezionati in Veneto e Friuli.	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.																																																						
●	64130	750 ml	SOAVE	Soave DOC Classico	Garganega e Trebbiano di Soave	Vigne di 15-25 anni di età, selezionate sulle colline nel cuore della zona classica.	Il mosto viene posto nei serbatoi di vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione è condotta a 15°C in modo da preservare aromi delle uve e fragranza del frutto.	Il vino riposa in acciaio per almeno 4 mesi per poi essere imbottigliato dalla primavera.																																																					
●	64209	250 ml																																																											
●	64082	750 ml	RIBOLLA GIALLA	Venezia Giulia IGT	Ribolla Gialla	Vigne nella denominazione Venezia Giulia.	Le uve una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.																																																						
●	64083	750 ml	SAUVIGNON	Trevenezie IGT	Sauvignon bianco	Vigne nella denominazione Trevenezie IGT.	Le uve, una volta giunte in cantina, vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.																																																						

PROSECCO

LA CUVÉE



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY



PROSECCO
DOC EXTRA DRY
ROSÉ



PROSECCO
DOC EXTRA DRY
BIOLOGICO



PROSECCO
DOC EXTRA DRY



CUVÉE PREMIÈRE
SPUMANTE EXTRA DRY

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
66794	750 ml	VALDOBBIADENE	Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	Glera	Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.	I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una prima lenta fermentazione ha inizio in serbatoi di acciaio con l'utilizzo di lieviti selezionati al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Segue il processo di spumantizzazione in autoclave che dura circa due mesi. Il vino affina per un breve periodo in bottiglia prima della commercializzazione.	
67842	750 ml	PROSECCO ROSÉ	Prosecco DOC Rosé Extra Dry	Glera 85% e Pinot nero 15%	Uve provenienti dalle zone di produzione del Prosecco Doc.	Le uve vengono pigiate e pressate sofficientemente 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 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.	
66800	750 ml	PROSECCO BIOLOGICO	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Uve provenienti dalla zona doc del Veneto orientale.	Le uve sono pressate sofficientemente 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.	
66803	750 ml	PROSECCO	Prosecco DOC Extra Dry	Glera	Uve provenienti dalle zone di produzione del Prosecco Doc.	Le uve vengono immediatamente pigiate e pressate sofficientemente 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.	Le uve vengono pressate sofficientemente per estrarre il mosto fiore. Questo subisce poi una seconda fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a 15°-16°: i lieviti fermentando gli zuccheri producono alcol e un po' di anidride carbonica, che rimane intrappolata nel vino. Quando viene raggiunto il livello desiderato di zucchero residuo, la fermentazione viene interrotta raffreddando il vino. Le fasi finali sono la filtrazione e l'imbottigliamento.
66816	200 ml						
66762	750 ml	CUVÉE PREMIÈRE	Spumante Extra Dry	Vitigni a bacca bianca.	Vigneti situati in 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.	1-2 mesi in acciaio «sur-lies».





LAMBERTI

LA FINESTRA SUL LAGO DI GARDA

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.



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.



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.

Stile Riconoscibile

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.

Legame con il Territorio

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.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG

VALPOLICELLA RIPASSO
DOC

BARDOLINO
DOC CLASSICO

VALPOLICELLA
DOC

GARDA DOC MERLOT

GARDA DOC ROSSO

CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61955	750 ml	AMARONE DELLA VALPOLICELLA	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà	Vigneti sulle colline della Valpolicella.	A settembre inizia nei vigneti la selezione manuale e accurata delle uve, che vengono poste in cassette e trasferite nei fruttai. Inizia il processo di appassimento che porta in circa 3 mesi ad una perdita di circa il 30% del peso e alla formazione di complessi e intensi aromi nell'uva. Ad inizio inverno, quando le uve sono concentrate e ricche di zuccheri, inizia la pigiatura con una lunga e lenta fermentazione delle uve a temperatura controllata.	Il vino si affina in parte in botti di rovere di Slavonia e in parte in barrique di rovere francese.
61953	750 ml	VALPOLICELLA RIPASSO	Valpolicella Ripasso DOC	Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà	Vigneti sulle colline della Valpolicella.	La vendemmia è manuale ed avviene a fine settembre negli stessi vigneti dove sono state selezionate le uve per l'Amarone. A fine inverno il vino viene rifermentato sulle vinacce dell'Amarone secondo la tecnica del Ripasso.	Segue una maturazione di circa un anno in fusti di legno.
61861 61880	750 ml 250 ml	BARDOLINO	Bardolino DOC Classico	Corvina Veronese, Rondinella	Vigneti nella zona doc classica sulla sponda veronese del Garda, nel territorio dei comuni di Bardolino, Lazise, Cavaion Veronese, Garda, Costermano e Affi.	Le uve mature, vengono vinificate con circa 10 giorni di macerazione. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-28°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve dei vigneti di origine.	
61632 61633	750 ml 375 ml	VALPOLICELLA	Valpolicella DOC	Corvina, Rondinella, Molinare e altre varietà	Vigne situate nella denominazione Valpolicella Doc.	Le uve vengono vinificate con 8-10 giorni di macerazione condotta a temperatura controllata.	Il vino affina i contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.
61639	750 ml	GARDA DOC MERLOT	Garda DOC	Merlot	Vigneti localizzati nella zona del Garda Doc.	Le uve vengono raccolte e vinificate in rosso con una macerazione prolungata per circa 12-15 giorni, durante i quali si realizzano frequenti rimontaggi; la fermentazione si svolge a temperatura controllata (26-28°C). Poi, per circa 30 giorni, vengono effettuati dei micro dosaggi di ossigeno. Successivamente viene indotta la fermentazione malolattica.	
61645	750 ml	GARDA DOC ROSSO	Garda DOC	Varietà rosse della zona del Lago di Garda	Vigneti localizzati nella zona del Garda Doc.	Dopo la pigiatura e la diraspatura, le uve vengono fatte fermentare separatamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata (solitamente 24-26°C) per 5-7 giorni con frequenti rimontaggi. Alla fermentazione primaria segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il vino.	Il vino viene affinato in vasche d'acciaio per alcuni mesi.
61671	750 ml	CHIARETTO DI BARDOLINO	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e altre varietà	Vigne nella zona DOC, sulla sponda veronese del 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.

LE TORRI



LUGANA
DOC



CUSTOZA
DOC



SOAVE
DOC
CLASSICO



GARDA
DOC
PINOT GRIGIO



GARDA
DOC
CHARDONNAY



GARDA
DOC
BIANCO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61863	750 ml	LUGANA	Lugana DOC	Trebbiano di Lugana e Chardonnay	Vigne nella zona Doc, comprendente i territori di Brescia e Verona.	Le uve vengono vinificate in bianco e seguono una lunga e lenta fermentazione con lieviti selezionati.	
61862	750 ml	CUSTOZA	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 la decantazione statica, i mosti fermentano a 15-16°C con lieviti selezionati.	Il vino affina in tini di acciaio sino all'imbottigliamento.
61865	750 ml						
61877	375 ml	SOAVE	Soave DOC Classico	Garganega Trebbiano di Soave	Uve provenienti dalle colline della zona del Soave Classico.	Le uve sono raccolte e subito sottoposte a pigiatura soffice. Le uve Garganega e Trebbiano sono vinificate con il sistema tradizionale in bianco a temperatura controllata con lieviti selezionati.	Il vino affina in acciaio sino all'imbottigliamento per almeno 3 mesi.
61879	250 ml						
61636	750 ml	GARDA PINOT GRIGIO	Garda DOC	Pinot Grigio	Vigne della zona della Doc Garda.	Le uve sono vinificate con pigiatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione, con lieviti selezionati, si svolge a 14-16°C.	Il vino nuovo sosta in acciaio fino all'imbottigliamento sterile a freddo.
61641	750 ml	GARDA CHARDONNAY	Garda DOC	Chardonnay	Vigne della zona della Doc Garda.	Le uve vengono vinificate "in bianco", il mosto, dopo decantazione statica a freddo, fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati.	Il vino affina in acciaio.
61644	750 ml	GARDA DOC BIANCO	Garda DOC	Uve della zona del Lago di Garda	Vigneti localizzati nella zona del Garda doc	Raccolte con i più moderni sistemi meccanici abbinati alla tradizionale tecnica manuale; le uve vengono pigiate separatamente. La fermentazione avviene dopo aver effettuato la fusione per armonizzare le caratteristiche dei singoli vitigni.	



TURÁ BIANCO
TREVENEZIE
IGT FRIZZANTE



TURÁ ROSA
TREVENEZIE
IGT FRIZZANTE



TURÁ BIANCO 9%
TREVENEZIE
IGT FRIZZANTE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
61580	750 ml	TURÁ BIANCO	Trevenezie IGT Frizzante	Garganega e altre uve del territorio	Vigneti situati in Veneto e Friuli Venezia Giulia.	Le uve, raggiunto il giusto equilibrio fra acidità e zuccheri, vengono raccolte e vinificate; dalla pigiatura soffice si ottiene il mosto che, dopo decantazione statica a freddo, fermenta in tini d'acciaio per un periodo variabile a seconda del vitigno; la successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi mediante aggiunta di succo concentrato delle stesse uve base e di lieviti selezionati, con una durata di circa 6 settimane per garantire un perlage fine e persistente; i lieviti vengono successivamente eliminati mediante filtrazione e il vino frizzante può essere imbottigliato.	
61581	750 ml	TURÁ ROSA	Trevenezie IGT Frizzante	Varietà principali del Veronese	Vigneti delle Venezia.	Le uve, raggiunto il giusto equilibrio fra acidità e zuccheri, vengono raccolte e vinificate in rosa; dalla pigiatura soffice si ottiene il mosto che, dopo decantazione statica a freddo, fermenta in tini d'acciaio per un periodo variabile a seconda del vitigno; la successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi mediante aggiunta di succo concentrato delle stesse uve base e di lieviti selezionati, con una durata di circa 6 settimane per garantire un perlage fine e persistente; i lieviti vengono successivamente eliminati mediante filtrazione e il vino frizzante può essere imbottigliato.	
61582	750 ml	TURÁ BIANCO 9%	Trevenezie IGT Frizzante	Garganega e altre uve del territorio	Vigneti situati in Veneto e Friuli Venezia Giulia.	La vendemmia è anticipata di circa 10 giorni rispetto alla normale epoca, per ottenere uve leggermente più acide e con un minor contenuto zuccherino. La vinificazione, fin dall'inizio, ha come obiettivo la bassa gradazione finale. Le uve sono pigiate in modo da evitare fenomeni di ossidazione. Subito dopo sono spremute delicatamente e senza macerazione. Il mosto fermenta lentamente a bassissime temperature e, grazie a particolari lieviti poco alcoligeni, parte degli zuccheri rimane non trasformata in alcol. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave, seguendo il metodo Charmat.	La fermentazione malolattica si è svolta spontaneamente in legno, dove il vino è stato posto ad affinare fino al momento dell'imbottigliamento.



Melini

1705

IN TOSCANA DAL 1705

Melini nasce nel 1705 per opera dell'omonima famiglia fiorentina. Grazie alla loro ingegenosità 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).



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.



Storicità

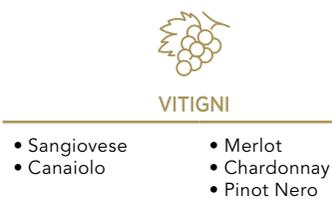
Documenti storici testimoniano che Melini è stata la prima azienda a scrivere la parola "Chianti" su di un'etichetta di vino.

Passione

Melini, in Toscana dal 1705, è stata tra le prime cantine a far conoscere il Chianti nel mondo. Oggi come allora in ogni bottiglia c'è la passione per questa terra.

Rispetto e tradizione

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





SANTE LANCIERIO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG TOSCANA

MASSOVECCHIO

CHIANTI CLASSICO
DOCG RISERVA

I SASSI

CHIANTI CLASSICO
DOCG

PIAN DEL MASSO

CHIANTI
DOCG

BORGHI D'ELSA

CHIANTI
DOCG

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 62517	750 ml	SANTE LANCIERIO	Vino Nobile di Montepulciano DOCG Toscana	Sangiovese denominato a Montepulciano Prugnolo gentile e vitigni complementari	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.
● 62544	750 ml	MASSOVECCHIO	Chianti Classico DOCG Riserva	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Vigneti posti a Castellina e Radda in Chianti.	Vinificazione tradizionale in rosso parte in acciaio e parte in cemento, con contatto delle bucce per circa due settimane. La fermentazione si svolge attraverso lieviti autoctoni e con delicati rimontaggi all'aria in modo da permettere la migliore estrazione polifenolica.	Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in grandi botti di rovere. Il successivo affinamento in bottiglia ne fa un vino complesso, armonico e morbido.
● 62547	750 ml	I SASSI	Chianti Classico DOCG	Sangiovese, con piccola quantità di uve complementari	Vigneti posti a Castellina e Radda in Chianti.	Vinificazione tradizionale in rosso in tini di acciaio con contatto delle bucce per circa due settimane. La fermentazione si svolge attraverso lieviti selezionati con controllo della temperatura e giornaliera bagnature del cappello allo scopo di esaltare il bouquet e l'eleganza.	Il vino affina in cemento ed acciaio e una parte in grandi botti in rovere.
● 62534	375 ml	PIAN DEL MASSO	Chianti DOCG	Minimo 70% Sangiovese e uve complementari.	Vigne situate sulle colline del Chianti.	Le uve sono vinificate in rosso con una decina di giorni di macerazione a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi.	L'imbottigliamento avviene dopo un adeguato periodo di affinamento in tini d'acciaio e cemento.
● 62530	1500 ml	BORGHI D'ELSA	Chianti DOCG	Minimo 70% di Sangiovese, vitigni complementari.	Vigne situate sulle colline del Chianti.	L'uva viene vinificata "in rosso", con macerazione delle bucce e frequenti rimontaggi; la fermentazione, con lieviti selezionati, si svolge a temperatura controllata.	La maturazione avviene in acciaio inox e cemento; segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



CHIANTI
DOCG



CHIANTI
DOCG
RISERVA

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62154	750 ml	CHIANTI	Chianti DOCG	Sangiovese e uve complementari.	Uve provenienti dalle colline del Chianti.	Una parte delle uve viene leggermente appassita in vigna, dopo un'accurata cernita manuale, è aggiunta a grappolo intero all'interno di vino appena svinato.	Il vino affina in acciaio.
62153	750 ml	CHIANTI RISERVA	Chianti DOCG Riserva	Sangiovese e piccolo apporto di uve complementari.	Uve provenienti dalle colline del Chianti.	Le uve ben mature sono vinificate "in rosso" con tre/quattro giorni di macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi.	L'affinamento in parte in botte, in parte in vasche di cemento dona armonia e morbidezza.

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.



Alessandro Zanette

Nato nel 1983 a Sacile (Pordenone), nel 2006 si laurea in Enologia all'Università degli Studi di Padova, con 110/110.

Terminati gli studi si trasferisce nel cuore del Chianti Classico appassionandosi del territorio chiantigiano con le sue antiche tradizioni. In vigneto e in cantina lo sforzo è orientato ad interpretare il Sangiovese con eleganza, grazie ad uno stile di vinificazione tradizionale e rispettoso del terroir.



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 PEDOCCLIMATICHE

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

SELEZIONI DEL
CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO
DOCG

SELEZIONI
DEL CHIANTI



CHIANTI
DOCG

SELEZIONI DI TOSCANA



SANGIOVESE
TOSCANA
IGT



VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
DOCG



SANTELMO
VINO LIQUOROSO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67815	750 ml	CHIANTI CLASSICO	Chianti Classico DOCG	Sangiovese e piccola quota di uve complementari	Zona storica del Chianti Classico	Vinificazione molto tradizionale con macerazione delle bucce ad una temperatura mai superiore ai 28-30°C per esaltare il bouquet floreale e l'estrazione dei tannini dolci.	Il vino affina parte in cemento e parte in botti di rovere.
67816	750 ml	CHIANTI	Chianti DOCG	Sangiovese e uve complementari	Colline del Chianti	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazione breve delle bucce a 25°C.	Il vino affina in vasche di cemento e acciaio per preservare il bouquet fruttato.
67817	375 ml						
67818	750 ml	SANGIOVESE TOSCANA	Toscana IGT	Sangiovese	Toscana	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Il vino affina per qualche mese in vasche di cemento e acciaio.
67819	750 ml	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	Vernaccia di San Gimignano DOCG	Vernaccia di San Gimignano	Comune di San Gimignano	L'uva raccolta è stata pressata delicatamente e il mosto ottenuto è stato raffreddato per favorire il naturale illimpimento. Dopo circa 48 ore è stato trasferito in vasche di cemento dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica.	Il vino sosta a temperatura controllata di 10-12°C fino al momento dell'imbottigliamento.
67821	750 ml	SANTELMO	Vino Liquoroso	Uve a bacca bianca tipiche del territorio		La tecnica della produzione dei vini liquorosi è una tecnica antica e piena di storia. Le uve surmature, raggiunta una parziale fermentazione alcolica, vengono addizionate di distillato di vino per raggiungere i 16% Vol e preservare buona parte degli zuccheri del mosto.	Vino di una longevità straordinaria capace di sorprendere anche dopo lunghissimo tempo.





IN UMBRIA DAL 1880

La prima sede della Casa Vinicola Bigi fu l'ex monastero de "La Trinità" ad Orvieto, un antico convento francescano incamerato dallo Stato italiano nel 1870. Per far fronte all'esigenza di produrre al meglio, nel 1972 la Bigi si trasferì nella moderna cantina in località Ponte Giulio, non lontano dall'antica città di Orvieto.

L'attuale sede, con una capacità produttiva di 30.000 ettolitri, con attrezzature di vinificazione all'avanguardia e con un grande parco di botti e barriques per l'affinamento, coniuga perfettamente le moderne esigenze tecniche di produzione alla tradizione secolare.

I vigneti di proprietà (145 ettari) sono collocati nella zona "classica", la più antica, della DOC Orvieto, vitati per il 70% a bacca bianca e situati sui terreni collinari di altitudine variabile tra i 150 e i 450 metri, tendenzialmente argillosi.

Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, negli anni la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità di vigneti, l'azienda ha diversificato la propria gamma di prodotti con rossi di grande interesse, a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme agli altri vitigni che si affiancano ai classici bianchi Orvieto Classico, Grechetto ed Est!Est!!Est!!!



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.



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

1880



FONDATORE

Luigi Bigi



ETTARI VITATI

145



VITIGNI

- Trebbiano Toscano
- Verdello
- Grechetto
- Malvasia Bianca
- Sangiovese
- Merlot



CARATTERISTICHE PEDOClimATICHE

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.

L'ORVIETO



ORVIETO CLASSICO

DOC
SECCO

ORVIETO CLASSICO

DOC
AMABILE

VIPRA



VIPRA ROSSO

UMBRIA
IGT

VIPRA ROSATO

UMBRIA
IGT

VIPRA BIANCO

UMBRIA
IGT

VIPRA SPARKLING

SPUMANTE BRUT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64722	750 ml	ORVIETO CLASSICO SECCO	Orvieto DOC Classico	Trebiano Toscano Grechetto Verdello Malvasia Toscana Drupeggio	Zona classica DOC, la più antica, nel circondario di Orvieto, in provincia di Terni.	Le uve vengono raccolte e sono subito conferite in cantina. Dopo la pigiatura soffice, il mosto illimpido per decantazione statica a freddo fermenta a temperatura controllata (15 - 17°C) con aggiunta di lieviti indigeni selezionati.	Il vino si affina in tini d'acciaio.
64640	375 ml						
64723	750 ml	ORVIETO CLASSICO AMABILE	Orvieto DOC Classico	Trebiano Toscano Grechetto Verdello Malvasia Toscana Drupeggio	Zona classica DOC, la più antica, nel circondario di Orvieto, in provincia di Terni.	Le uve ben mature vengono vinificate "in bianco" con pigiatura soffice; il mosto reso limpido per decantazione statica a freddo, fermenta a temperatura controllata (15-17°C) con lieviti indigeni selezionati; la fermentazione viene arrestata quando c'è ancora un buon residuo zuccherino.	Il vino sosta in tini d'acciaio.
64690	750 ml	VIPRA ROSSO	Umbria IGT	Uve autoctone e internazionali	Zona di Orvieto e nei comuni limitrofi.	La fermentazione alcolica avviene con un attento controllo delle follature e della temperatura, permettendo così di ottenere delle estrazioni di colore e tannini ideali.	Dopo la fermentazione malolattica, i due vini vengono lasciati affinare in caratelli di rovere francese.
64560	750 ml	VIPRA ROSATO	Umbria IGT	Uve autoctone e internazionali	Zona di Orvieto e comuni limitrofi.	Le uve vengono vinificate "in bianco" con una breve macerazione delle bucce nel mosto; segue una lenta fermentazione a bassa temperatura in tini di acciaio.	Il vino nuovo continua ad affinarsi nei tini di acciaio fino all'imbottigliamento sterile a freddo.
64555	750 ml	VIPRA BIANCO	Umbria IGT	Uve autoctone e internazionali	Zona di Orvieto e comuni limitrofi.	Le uve vengono pigiate e vinificate in bianco; il mosto fiore, reso limpido per decantazione naturale a freddo (6-8°C), fermenta con i lieviti selezionati, lentamente per circa 3 settimane, in recipienti in acciaio inox rigorosamente a temperatura controllata (14-16°C).	Il vino nuovo continua ad affinarsi in acciaio.
64692	750 ml	VIPRA SPARKLING SPUMANTE BRUT	Spumante Brut	Vitigni a bacca bianca con una piccola percentuale di uve a bacca rossa	Italia.	La cuvée base viene scelta e combinata per dare armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave a temperatura controllata col metodo Martinotti per un lungo periodo che contempla l'affinamento sui propri lieviti fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.	In autoclave «sur-lies».

IL TERRITORIO

MAGNUM



GRECHETTO
UMBRIA
IGT

SANGIOVESE
UMBRIA
IGT

EST! EST!! EST!!!
DI MONTEFIASCONE
DOC SECCO

VERITAS EST
UMBRIA
IGP

ORVIETO
DOC
SECCO

ORVIETO
DOC
AMABILE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64655	750 ml	GRECHETTO	Umbria IGT	Grechetto	Zona di Orvieto.	L'uva matura viene sottoposta a pigiatura molto soffice; seguono la decantazione naturale a freddo (6 - 8°C) e la fermentazione del mosto fiore con lieviti selezionati a temperatura controllata (14 - 16°C).	Il vino nuovo si affina in vasche d'acciaio fino a marzo.
64653	750 ml	SANGIOVESE	Umbria IGT	Sangiovese	Zona collinare della provincia di Terni, in particolare ad Orvieto e paesi vicini.	Le uve ben mature sono state vinificate "in rosso" con una decina di giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi; la fermentazione controllata si è svolta a 25-26°C.	Il vino nuovo si è affinato solo in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento.
64582	750 ml	EST! EST!! EST!!!	EST! EST!! EST!!! di Montefiascone DOC Secco	Trebbiano Toscano Malvasia Toscana Rossetto	Vigne della zona DOC attorno a Montefiascone, presso il lago di Bolsena.	Le uve vengono raccolte e trasportate in cantina per essere sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore, illimpido per decantazione statica a freddo, fermenta lentamente a temperatura controllata (15 - 17°C) previo aggiunta di lieviti selezionati che esaltano gli aromi varietali.	Il vino nuovo si affina fino a marzo in vasche d'acciaio termocondizionate.
64633	750 ml	VERITAS EST	Umbria IGP	Blend a base Orvieto	Zona di Orvieto	Le uve vengono raccolte e trasportate in cantina per essere sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fiore, illimpido per decantazione statica a freddo, fermenta lentamente a temperatura controllata (15 - 17°C) previo aggiunta di lieviti selezionati che esaltano gli aromi varietali.	Il vino nuovo si affina fino a marzo in vasche d'acciaio termocondizionate.
64760	1500 ml	ORVIETO SECCO	Orvieto DOC	Trebbiano Toscano (Procanico); Grechetto; Verdello; Malvasia Toscana; Drupeggio	Zona DOC nel circondario di Orvieto, in provincia di Terni.	Le uve vengono raccolte e sono subito conferite in cantina. Dopo la pigiatura soffice, il mosto illimpido per decantazione statica a freddo fermenta a temperatura controllata (15 - 17°C) con aggiunta di lieviti indigeni selezionati.	Il vino si affina in tini d'acciaio.
64761	1500 ml	ORVIETO AMABILE	Orvieto DOC	Trebbiano Toscano (Procanico); Grechetto; Verdello; Malvasia Toscana; Drupeggio	Zona DOC nel circondario di Orvieto, in provincia di Terni.	Le uve ben mature vengono vinificate "in bianco" con pigiatura soffice; il mosto reso limpido per decantazione statica a freddo, fermenta a temperatura controllata (15-17°C) con lieviti indigeni selezionati; la fermentazione viene arrestata quando c'è ancora un buon residuo zuccherino.	Il vino sosta in tini d'acciaio.



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 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.



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..."



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
- Trebbiano Giallo (Greco)



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).

ELITE

IL FORMATO SPECIALE



FRASCATI
DOC



MERLOT
LAZIO IGT



**CANNELLINO
DI FRASCATI**
DOCG



BIANCO
LAZIO IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65857	750 ml	FRASCATI	Frascati DOC	Malvasia Bianca di Candia Trebbianco	Vigne sulle colline della zona Doc Frascati.	Le uve vengono subito trasportate in cantina, e vinificate "in bianco", con pigiatura soffice. Il mosto, dopo decantazione statica a freddo, fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati.	Il vino nuovo si affina sino al momento dell'imbottigliamento, in vasche di acciaio termoregolate.
65517	375 ml						
65512	1.500 ml						
64288	750 ml	MERLOT	Lazio IGT	Merlot	Uve provenienti dalle zone più vocate del Lazio.	Le uve sono vinificate in rosso con una macerazione sulle bucce a temperatura controllata.	A fine fermentazione, il vino sosta in vasche di cemento.
64286	750 ml	CANNELLINO DI FRASCATI	Cannellino di Frascati DOCG	Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio	Uve raccolte nel comprensorio della Doc Frascati.	I grappoli sono raccolti a piena maturazione, nelle prime ore del mattino e immediatamente trasportati in cantina. Qui le uve vengono raffreddate e lasciate macerare a freddo per l'intera notte prima della pigiatura soffice. Il mosto fiore viene pulito per decantazione statica a freddo e fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il processo si arresta quando il residuo di zucchero naturale è di 60-70 grammi litro.	Il vino rimane a bassa temperatura fino a febbraio in vasche d'acciaio per mantenere intatta la fragranza degli aromi originali dell'uva.
64665	1.500 ml	BIANCO	Lazio IGT	Trebbianco Malvasia Bianca di Candia.	Uve provenienti dalle zone più vocate del Lazio.	Dopo la spremitura soffice, il mosto fiore viene decantato a freddo e posto a fermentare a temperatura controllata.	A fine fermentazione, viene travasato in contenitori d'acciaio e lasciato affinare sui propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.



F E U D O M O N A C I

LEGGENDE DEL SALENTO

In Puglia, nella Penisola Salentina, tra le province di Brindisi, Lecce e Taranto, il vento di due mari accarezza i 210 ettari della Tenuta Castello Monaci, in cui vengono coltivati vitigni autoctoni del Salento e varietà internazionali. Il lavoro di cantina è volto a sublimare il risultato della nostra terra attraverso nuove tecniche che esaltano i sapori tipici della Puglia, donando morbidezza ai vitigni rossi e celebrando la freschezza e l'eleganza di quelli a bacca bianca.



Leonardo Sergio

Nato nel 1962, si diploma Perito Agrario nel 1981 e consegue il titolo di Enologo nel 1984 presso l'Istituto enologico Basile Caramia di Locorotondo.

Durante la sua esperienza presso una delle più prestigiose cantine pugliesi, acquisisce esperienza con le pratiche enologiche di cantina oltre a diventare responsabile del laboratorio di analisi.

Successivamente, per tredici anni, è consulente vitivinicolo di ben 12 cantine in Puglia e 3 in Calabria, dove si occupa della gestione dell'intera filiera: dalla conduzione dei vigneti all'imbottigliamento.

Dal 2001 è enologo e responsabile di produzione della cantina Castello Monaci, splendida tenuta di 210 ettari a Salice Salentino.



Valorizzazione del territorio

La particolare conformazione del territorio e l'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni fanno della magnifica tenuta Castello Monaci uno dei modelli più significativi dell'innovativa viticoltura salentina.

Avanzate tecniche di vinificazione

La linea Feudo Monaci viene realizzata impiegando una nuova tecnica di vinificazione, basata su macerazioni brevi del mosto in fermentazione a contatto con acini interi, per i vini rossi, o con le bucce, per i vini bianchi e rosati. Questo processo si distingue dalla vinificazione tradizionale perché non utilizza lieviti.

Sostenibilità ambientale

L'azienda utilizza energia elettrica da fonti rinnovabili, monitora l'efficienza idrica nell'irrigazione e coltivazione, controlla l'assorbimento delle emissioni di CO2 attraverso il mantenimento di aree verdi e si impegna nella salvaguardia della biodiversità della flora e della fauna.



La Cantina risente dell'influenza del mare (salinità dei terreni), del sole (la zona con il maggior numero di ore di sole d'Italia) e del vento (antimuffa naturale). Il clima è mite, con inverni rigidi con poche precipitazioni. La primavera presenta un clima temperato e mite, l'estate è solitamente molto calda e arida, l'autunno regolarmente temperato e asciutto.



LA SIRENA
SALENTO IGT



IL PESCATORE
SALENTO IGT



FIANO
SALENTO IGT



**NEGROAMARO
ROSATO**
SALENTO IGP

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 65866	750 ml	LA SIRENA	Salento IGT	A bacca bianca	Salento.	Le uve, vinificate "in bianco", subiscono una pressatura soffice durante la quale il contatto tra liquido e acini di alcune ore rafforza la componente aromatica. Dopo la decantazione statica a freddo, la fermentazione si svolge alla temperatura controllata di 15°C. Vino fresco ed elegante grazie alla tecnica di vinificazione con macerazione a freddo sulle bucce.	
● 65867	750 ml	IL PESCATORE	Salento IGT	A bacca rossa	Salento.	Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, giunte in cantina vengono sgranate dai raspi. La macerazione avviene con acini interi a rimontaggi continui a temperatura controllata. La fermentazione si svolge alla temperatura controllata di 15°C. La vinificazione a grappolo intero ne accresce la potenzialità aromatica.	
● 65860	750 ml	FIANO	Salento IGT	Fiano	Salento.	Le uve subiscono pigiatura soffice e stazionano in pressa a bassa temperatura per circa 3-4 ore con lo scopo di estrarre la componente aromatica contenuta nelle bucce. Successivamente, avviene una pressatura soffice e decantazione statica a freddo, la fermentazione si svolge alla temperatura controllata di 15°C. Vino fresco ed elegante grazie alla tecnica di vinificazione con macerazione a freddo sulle bucce.	
● 65861	750 ml	NEGROAMARO ROSATO	Salento IGP	Negroamaro	Salento.	Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina dove vengono sottoposte a pigiatura soffice. Brevissimo il contatto tra le bucce ed il mosto, che viene fatto fermentare a temperatura controllata, in tini di acciaio. Vino fresco ed elegante grazie alla tecnica di vinificazione con macerazione a freddo sulle bucce.	

LEGGENDE DI SALENTO



PRIMITIVO
SALENTO IGT



NEGROAMARO
SALENTO IGP



**SALICE
SALENTINO**
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
● 65862	750 ml	PRIMITIVO	Salento IGT	Primitivo	Salento.	I grappoli vengono raccolti a mano nelle prime ore del mattino, portate in cantina e subito pigiate. La vinificazione avviene a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. La vinificazione a grappolo intero ne accresce la potenzialità aromatica.	A malolattica svolta, il vino viene affinato in acciaio.
● 65864	750 ml	NEGROAMARO	Salento IGP	Negroamaro	Salento.	Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina. La macerazione avviene con acini interi a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. La vinificazione a grappolo intero ne accresce la potenzialità aromatica.	A malolattica svolta, il vino si affina in acciaio.
● 65865	750 ml	SALICE SALENTINO	Salice Salentino DOC	Negroamaro.	Salice Salentino.	Le uve vengono raccolte a mano nelle primissime ore del mattino, portate in cantina e subito pigiate. La vinificazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri. La vinificazione a grappolo intero ne accresce la potenzialità aromatica.	Dopo la fermentazione malolattica, il vino si affina in acciaio.



GIARDINO DI SICILIA

La Sicilia di Rapitalà parla di dolci colline esposte al caldo sole mediterraneo e di ampi spazi di straordinaria luminosità in cui la vite esprime caratteristiche uniche e irripetibili, un territorio autentico in tutti i suoi colori e profumi. La filosofia di Rapitalà è che i vini debbano essere eccellenti e tecnicamente perfetti ma soprattutto unici, dotati di quella personalità che solo il suo territorio può dare.



Silvio Centonze

Silvio Centonze è nato a Marsala nel 1973. Consegue il diploma di enotecnico presso l'Istituto Tecnico Agrario di Marsala nel 1993 e nel 1996 si laurea in enologia e viticoltura all'Università degli Studi di Padova. Durante gli studi universitari e fino al 1999 effettua una importante esperienza lavorativa nell'ambito della ricerca e sviluppo in una azienda leader nel settore dei servizi per l'enologia, svolgendo altresì attività di consulenza presso alcune cantine siciliane.

Dal 1999 è responsabile enologico presso Tenuta Rapitalà, azienda siciliana tra le più importanti del panorama vitivinicolo.

La filosofia di Rapitalà, affidata all'esperienza dell'enologo Centonze e dei suoi collaboratori, vuole vini che mantengano sapori e profumi della terra di Sicilia, senza trascurare l'eleganza del gusto dei palati più raffinati.



Tradizione francese e cuore siciliano

Tra i primi a piantare vitigni francesi in Sicilia quali lo Chardonnay e il Pinot Nero.

Vinificazione a freddo

I vini Rapitalà nascono in una terra dal clima prevalentemente caldo. Per preservare la qualità della materia prima è stato ideato un processo basato sull'utilizzo di basse temperature che consente di ottenere vini di grande intensità aromatica e freschezza.

Sostenibilità

Rapitalà aderisce ad un protocollo agricolo e produttivo basato su 10 indicatori che l'azienda deve monitorare nel tempo, finalizzati al rispetto dell'ecosistema per sviluppare una cultura della sostenibilità a tutti i livelli.



				
FONDAZIONE	FONDATORE	ETTARI VITATI	VITIGNI	CARATTERISTICHE PEDOCCLIMATICHE
1968	Hugues Bernard Conte de la Gatinais	176	<ul style="list-style-type: none"> • Catarratto • Grillo • Chardonnay • Sauvignon Blanc • Viognier • Nero d'Avola 	<ul style="list-style-type: none"> • Perricone • Syrah • Cabernet Sauvignon • Pinot Nero • Cabernet Franc • Merlot

La tenuta si estende sulle colline alcamesi a ovest della Sicilia, in un territorio ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne. Il clima è di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature fredde durante l'inverno mentre il caldo estivo viene mitigato dall'altitudine e dalla costante brezza.

LE MAIOLICHE DI SICILIA



DISIU PURO
SICILIA DOC



NERAMMURI
SICILIA DOC



NERO D'AVOLA
SICILIA DOC



SYRAH
SICILIA DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64734	750 ml	DISIU PURO	Sicilia DOC	Lucido e Chardonnay	Vigneti coltivati nel territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.
64735	750 ml	NERAMMURI	Sicilia DOC	Syrah e Nero d'Avola.	Vigneti coltivati nel territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Le uve vengono vinificate in purezza in contenitori d'acciaio inox. Le macerazioni medio-lunghe e le temperature controllate hanno permesso di enfatizzare l'intensità aromatica e di conferire al prodotto un'importante struttura.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.
64730 64791	750 ml 375 ml	NERO D'AVOLA	Sicilia DOC	Nero d'Avola	Vigneti situati sul territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Le uve vinificate in purezza in contenitori d'acciaio inox. Macerazioni medio-lunghe e temperature controllate hanno permesso di conferire al prodotto un'importante struttura.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.
64731	750 ml	SYRAH	Sicilia DOC	Syrah	Vigneti situati sul territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Le uve vinificate in purezza in contenitori d'acciaio inox. Macerazioni medio-lunghe e temperature controllate hanno permesso di conferire al prodotto un'importante struttura.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.



ROSATO
TERRE SICILIANE
IGT



ALCAMO BIANCO
DOC



GRILLO
SICILIA DOC



CHARDONNAY
SICILIA DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64737	750 ml	ROSATO	Terre Siciliane IGT Rosato	Selezione di varietà autoctone a bacca rossa	Sicilia.	Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.
64736	750 ml	ALCAMO	Alcamo DOC	Catarratto	Vigneti coltivati nel territorio dell'Alcamese.	Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.	Il vino viene conservato in acciaio fino al suo imbottigliamento.
64732	750 ml	GRILLO	Sicilia DOC	Grillo	Vigneti coltivati nel territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.
64733	750 ml	CHARDONNAY	Sicilia DOC	Chardonnay	Vigneti coltivati nel territorio siciliano.	Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.	Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.

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



NINO NEGRI
CASA FONDATA NEL 1897



Via Ghibellini, 3 Chiuro - SONDRIO
Tel. +39 0342 485211 - Fax +39 0342 482235
www.ninonegri.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

LAMBERTI

TURÀ

Loc. Preella Poggi, 12 - Cavaion V.se - VERONA
Tel. +39 045 6269600 - Fax +39 045 7235772
www.cantinelamberti.it

Melini
1705

Gaggiano di Poggibonsi - SIENA
Tel. +39 0577 998511
www.cantinemelini.it

SERRISTORI
CONTI DAL 1515

Poggibonsi - SIENA
Tel. +39 0577 998515
www.gruppoitalianovini.it

BIGI
IN UMBRIA DAL 1880

Località Ponte Giulio - Orvieto - TERNI
Tel. +39 0763 315888 - Fax +39 0763 316376
www.cantinebigi.it

FONTANA CANDIDA

Via Fontana Candida, 11 - Monteporzio Catone - ROMA
Tel. +39 06 9401881 - Fax +39 06 9448591
www.fontanacandida.it

**FEUDO
MONACI**

Via Case Sparse - Contrada Monaci - Salice Salentino - LECCE
Tel. +39 0831 665700 - Fax +39 0831 665372
www.castellomonaci.it

RAPITALÀ

Contrada Rapitalà - Camporeale - PALERMO
Tel. +39 0924 37233-37494 - Fax +39 0924 36115
www.rapitala.it

