

Le Eccellenze

DEL TERRITORIO

2025

GRUPPO ITALIANO VINI

Le Eccellenze DEL TERRITORIO

La cultura italiana, la selezione sapiente, l'autorevolezza dell'esperienza.
Valori con cui Gruppo Italiano Vini ha scelto di dare forma a un progetto prestigioso:
Le Eccellenze del Territorio.

La selezione di eccellenze vitivinicole, riconosciute in Italia e nel mondo.
Marchi con una storia prestigiosa, di grande tradizione, presenti in territori vocati
e premiati a livello internazionale.







La Casa Vitivinicola Nino Negri, fondata nel 1897, è una delle cantine storiche della Valtellina. Il vigneto rappresenta il cuore dell'azienda e sono oltre 35 gli ettari vitati di proprietà situati nei più importanti cru 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.





TERRITORIO



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 circa duemilacinquecento 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 tra giorno e notte e da un terreno esile capace di dominare l'irruente vigore del vitigno.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terrazzamento è l'elemento caratterizzante del territorio. Questo sistema si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati costituiti alcuni millenni fa per permettere la coltivazione. I terreni poco profondi hanno una superficie lavorabile che va dai 40 ai 120 cm e non è raro vedere la vite che penetra con la radice direttamente nella fessura della roccia.

TIPOLOGIA

Sabbioso con scheletro prevalente e scarsa dotazione in sostanza organica. Per la maggior parte granitico con disposizione a scisto è stato plasmato prevalentemente durante l'ultima glaciazione. Perfetto per bilanciare l'alta vigoria del vitigno Nebbiolo.

CLIMA

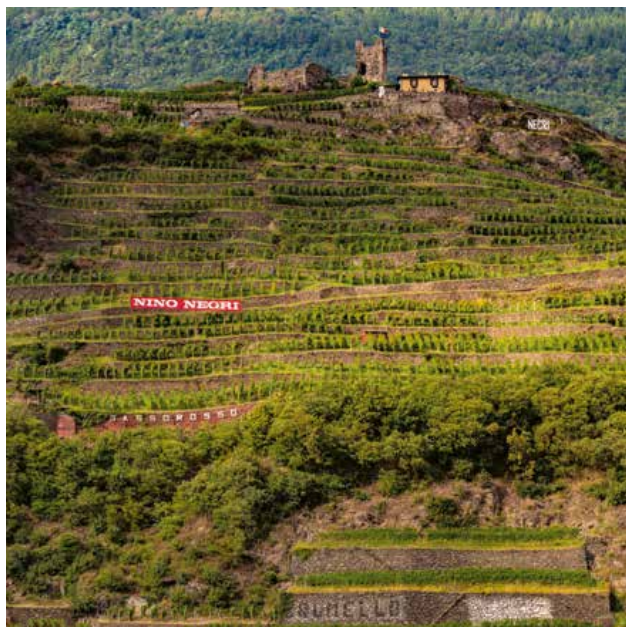
Il clima è di tipo continentale con forti differenze di temperatura tra estate e inverno. Piogge concentrate in primavera ed estate, il vento alpino (Fohen) è un fenomeno rilevante. Radiazione solare molto alta dovuta all'inclinazione del versante vitato, paragonabile al clima Mediterraneo. Questo permette di avere ottime condizioni autunnali che sono fondamentali per una varietà a maturazione tardiva come il Nebbiolo.

ALTITUDINE DEI VIGNETI

I vigneti si trovano tra i 250 e i 700 metri sul livello del mare.

IL NEBBIOLO DI MONTAGNA

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



TRADIZIONE VITICOLA DAL 1897

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.



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.



FONDAZIONE

1897

FONDATORE

Nino Negri

ETTARI VITATI

160

VITIGNI

Nebbiolo, localmente
chiamato Chiavennasca.



ENOLOGO
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.





VINO DI MONTAGNA

Prodotto solo in condizioni stagionali ottimali, è speciale non solo per la qualità del Nebbiolo, per i metodi di allevamento e di raccolta, ma anche per lo stesso processo produttivo che prevede un appassimento naturale delle uve per circa tre mesi prima della vinificazione.

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

Siamo di fronte a un gigante, uno dei vini italiani capaci di tenere testa alle migliori selezioni mondiali. Non è un caso che lo Sfursat 5 Stelle eccella nei concorsi e guide nazionali e internazionali.



5 STELLE SFURSAT

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

ATTENTA SELEZIONE DEI GRAPPOLI

Lo Sfursat 5 Stelle deriva da un'attenta selezione dei grappoli di Nebbiolo raccolti a mano e riposti in cassette da 4 kg in un solo strato.

APPASSIMENTO

I grappoli vengono fatti appassire in modo naturale nel fruttuio, perdendo circa il 30% del loro peso.

BILANCIATO, RICCO E CORPOSO

Lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato di media intensità, profumi unici di frutta matura e di spezie dolci che si sviluppano grazie alla tecnica dell'appassimento. Gusto estremamente bilanciato, ricco e corposo. Il sapore è concentrato, vigoroso, intenso e piacevole, con aristocratico fondo di mora matura e spezie. Finale lungo e persistente.

	CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	66127	750 ml cassa legno	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigneti nelle sottozone del Valtellina Doc e del Valtellina Superiore Docg.	La pigiatura dello Sfursat è iniziata nella prima metà di dicembre. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.	Due anni di cui almeno uno in legno, in barriques soprattutto di rovere francese.
	66222	1,5 l cassa legno				

LE VETTE

LE VIGNE DI MONTAGNA



CASTEL CHIURO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG RISERVA



SFURSAT CARLO NEGRI
SFORZATO DI VALTELLINA
DOCG



CA' BRIONE
ALPI RETICHE
IGT BIANCO



VIGNA FRACIA
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG VALGELLA



VIGNA CA' GUICCIARDI
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG INFERNO



VIGNA SASSOROSSO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG GRUMELLO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65980	750 ml	CASTEL CHIURO	Valtellina Superiore Docg Riserva	Nebbiolo (Chiavennasca)	Vigneti ubicati nella zona di produzione del Valtellina Superiore Docg.	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Un lungo periodo in botti di rovere a cui segue l'affinamento in bottiglia nelle antiche cantine del Castello per un totale di minimo 12 anni.
66121	750 ml	SFURSAT CARLO NEGRI	Sforzato di Valtellina DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Le vigne delle denominazioni di Valtellina DOC e DOCG, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Le uve vengono fatte appassire in fruttaio, perdendo circa il 30% del peso. A inizio gennaio sono state vinificate a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni).	Il vino affina due anni, di cui uno in legno.
66073	750 ml	CA' BRIONE	Alpi Retiche IGT	Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Nebbiolo (Chiavennasca) vinificato in bianco.	I vigneti ai piedi delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Le diverse varietà vengono vendemmiate a mano in cassette da 5 kg e sottoposte ad un leggero appassimento. L'uva viene pressata direttamente ed il mosto ottenuto previa decantazione statica è avviato alla fermentazione in barriques di rovere francese d una temperatura naturale di cantina compresa tra 18° e 20° C.	Al termine della fermentazione il vino sosta in barrique sulle proprie fecce fini per almeno 6 mesi. Nel mese di aprile si effettua la cuvée di tutte le partite e si procede all'imbottigliamento.
65971	750 ml	VIGNA FRACIA	Valtellina Superiore DOCG Valgella	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Valgella "Vigna Fracia".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità e di una piccola percentuale in barrique. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno 18 mesi.
65974	1500 ml						
65970	750 ml	VIGNA CA' GUICCIARDI	Valtellina Superiore DOCG Inferno	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Inferno "Vigna Ca' Guicciardi".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.
65973	1500 ml						
65972	750 ml	VIGNA SASSOROSSO	Valtellina Superiore DOCG Grumello	Nebbiolo (Chiavennasca)	Zona Grumello "Vigna Sassorosso".	L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.	Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità e di una piccola percentuale in barrique. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.
65975	1500 ml						

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025

VINI D'ITALIA



5 STELLE SFURSAT	2021	🍷🍷🍷
VIGNA CA' GUICCIARDI	2021	🍷🍷 Rossi
VIGNA SASSOROSSO	2021	🍷🍷 Rossi

BIBENDA

5 STELLE SFURSAT	2021	🍷🍷🍷🍷🍷
VIGNA FRACIA	2020	🍷🍷🍷🍷
VIGNA CA' GUICCIARDI	2021	🍷🍷🍷🍷
VIGNA SASSOROSSO	2021	🍷🍷🍷🍷

GUIDA ESSENZIALE AI VINI



5 STELLE SFURSAT	2021	📊 96/100 P
VIGNA FRACIA	2020	94/100 P
VIGNA CA' GUICCIARDI	2021	93/100 P
VIGNA SASSOROSSO	2021	📊 96/100 P

v i t a e

5 STELLE SFURSAT	2021	ttttt💎
VIGNA FRACIA	2020	ttttt
VIGNA CA' GUICCIARDI	2021	ttt
VIGNA SASSOROSSO	2021	ttt



5 STELLE SFURSAT	2021	👑
VIGNA FRACIA	2020	★★★
VIGNA CA' GUICCIARDI	2021	★★★
VIGNA SASSOROSSO	2021	★★★★★

LE GRANDI SELEZIONI



RISERVA

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



MAZÈR

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



LE TENSE

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



QUADRIO

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	66020	750 ml	RISERVA	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigneti del Valtellina Superiore.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Quattro anni di cui almeno due in legno.
●	66192	750 ml	MAZÈR	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne della zona Valtellina Superiore DOCG.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. A seconda della qualità e della provenienza dell'uva si effettuano macerazioni post fermentazioni lunghe, talvolta spinte oltre il mese, oppure vinificazioni più brevi con temperature basse che permettono di far procedere la fermentazione con estrema lentezza.	Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e di Slavonia di medie e grandi capacità.
●	66171	750 ml	LE TENSE	Sassella Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne della sottozona Sassella.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura	Due anni di cui almeno uno in botti e barriques di rovere francese.
●	66001	750 ml	QUADRIO	Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Le uve provengono dalle vigne del Valtellina Superiore, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Macerazioni di media lunghezza con rimontaggi e delestage.	Il vino affina in cantina due anni di cui almeno uno in legno, in botti di rovere di Slavonia e francese.
	66224	375 ml						

I CLASSICI DELLE ZONE STORICHE



INFERNO

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



SASSELLA

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



GRUMELLO

VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



GIÙEN

ROSSO DI VALTELLINA
DOC



ALPI RETICHE

ALPI RETICHE
IGT BIANCO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65992	750 ml	INFERNO	Inferno Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Inferno.	Vinificazione in rosso con macerazioni corte a temperature prossime ai 30 gradi incrementano l'estrazione dei tannini e dei sentori di frutta matura.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno. L'utilizzo di botti di rovere più giovani esalta l'effetto aromatico e la trama tannica dei vini.
65993	750 ml	SASSELLA	Sassella Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Sassella.	Vinificazione in rosso a temperatura controllata che non supera i 28 gradi ma che termina sempre tra i 20 e i 22 gradi permettendo alla fermentazione di procedere con estrema lentezza. I profumi vengono quindi preservati mantenendo in affinamento il vino in botti di rovere francese.	Il vino affina due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese.
65994	750 ml	GRUMELLO	Grumello Valtellina Superiore DOCG	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigne provenienti dalla zona storica del Valtellina Superiore DOCG Grumello.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Macerazioni post fermentative.	Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e Slavonia.
65995	750 ml	GIÙEN	Rosso di Valtellina DOC	Nebbiolo (Chiavennasca).	Vigneti situati nella zona Valtellina DOC, nella fascia pedemontana delle Alpi Valtellinesi.	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.	Il vino affina almeno sei mesi in cantina, parte in legno e parte in acciaio.
66040	750 ml	ALPI RETICHE	Alpi Retiche IGT Bianco	Nebbiolo.	Le uve provengono da vigne situate nelle Alpi Retiche Valtellinesi.	Il Nebbiolo, raccolto manualmente in cassette, viene vinificato in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione delle bucce per evitare il passaggio di colore al mosto. La fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 18° C.	Al termine della fermentazione il vino viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per alcuni mesi.

LA CUVÉE



CUVÉE NEGRI
METODO CLASSICO
VSQ

IL PASSITO



ISPIRAZIONE
ALPI RETICHE IGT
PASSITO DI SONDRIO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE / DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO
65987	750 ml	CUVÉE NEGRI	Metodo Classico VSQ	Vitigni prevalentemente a bacca bianca.		Alla pressatura soffice delle uve segue la decantazione statica del mosto. Il mosto limpido viene avviato alla fermentazione alla temperatura di 18 gradi. Al termine della fermentazione il vino sosta sulle fecce fini per almeno sei mesi. Nel mese di giugno viene effettuata la presa di spuma.	Almeno 9 mesi sui propri lieviti. Sulla retroetichetta è indicata l'epoca di sboccatura, che segna il termine dell'elaborazione del metodo classico.
66077	500 ml astucciato	ISPIRAZIONE	Alpi Retiche IGT Passito	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni.	I vigneti ai piedi delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.	A febbraio l'uva viene pressata intera in modo soffice. Il mosto decanta naturalmente per qualche giorno. L'elevata concentrazione zuccherina (20 gradi alcool potenziale), impedisce l'avvio di fermentazioni indesiderate. Una volta travasato, il mosto comincia una lenta e continua fermentazione che procede fino all'estate.	18 mesi in barrique di rovere francese.



Vigneti del Collio



FORMENTINI

nel Collio dal 1520

Una cantina fondata nel 1520 è già di per sé un racconto. Se poi aggiungiamo che i suoi vini furono degustati e acclamati da ecclesiastici, nobili e politici dell'epoca, questo racconto si trasforma in una vera e propria storia... Formentini è da 500 anni sinonimo di qualità e si può affermare che sia una delle cantine che più ha inciso nel determinare la storia enologica del Collio, grazie alla sua capacità di interpretare e valorizzare i fattori climatici, ambientali e umani caratteristici del territorio. La profonda conoscenza del terroir e la collaborazione con conferitori locali che dura da generazioni, ha permesso alla cantina di cogliere al meglio le peculiarità delle singole microzone e di ottenere uve di qualità costante nel tempo, aspetti che si traducono in eleganza e complessità dei vini.





FRIULI-VENEZIA
GIULIA



San Floriano
del Collio (GO)

GORIZIA

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

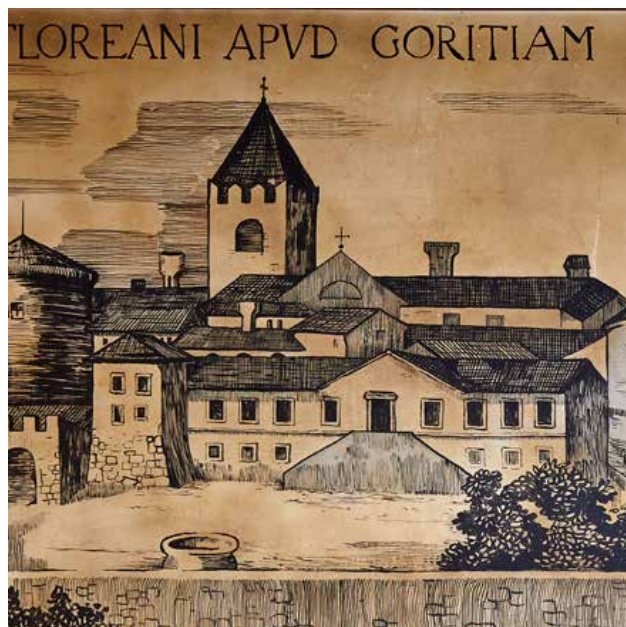
Il suolo che caratterizza il Collio è la Ponca, la cui composizione di Marne ed Arenarie di origine marina risale a milioni di anni fa. Esso è particolarmente adatto alla coltivazione della vite, poiché possedendo grandi capacità di drenaggio, elimina l'eccesso di pioggia, conservando al proprio interno ridotte quantità di acqua, particolarmente utili nei mesi più caldi dell'anno. Per la vite, questo è un suolo che ne limita la vigoria, garantendo così basse ma qualitative produzioni, uve ben mature e spiccata mineralità nei vini sia a livello olfattivo che gustativo.

CLIMA

La presenza delle Alpi Giulie ripara il Collio dai venti freddi, mentre la non lontana costa Adriatica favorisce l'escursione termica nei mesi estivi. I vigneti situati sui pendii delle colline, in particolare quelli esposti a Sud, sono maggiormente vocati grazie all'ottima escursione termica tra giorno e notte, la quale permette un perfetto accumulo della frazione aromatica nell'acino. Inoltre, la bora, che arriva frequentemente dalla costa, garantisce una buona ventilazione dei vigneti diminuendo l'umidità.

LE RADICI DELLA STORIA

Una delle cantine storiche
che racchiude in sé tutta la storia
del Collio.



PERSONALITÀ E CARATTERE

Vini fortemente identitari,
che coniugano la territorialità
con una ricercata enologia.



VINI BIANCHI D'ECCELLENZA

Tra le più vocate zone d'Italia per i vini bianchi,
sia di vitigni autoctoni che internazionali.



FONDAZIONE

1520

VITIGNI

- Ribolla Gialla
- Merlot
- Sauvignon
- Chardonnay
- Friulano
- Pinot Grigio



ENOLOGO
PIETRO BERTÈ

Trentino di nascita, classe 1988, si laurea in Scienze Viticole ed Enologiche nel 2014 con Lode. Nel frattempo, anche per realizzare la tesi di laurea, svolge significative esperienze presso un'importante cantina veronese, in Friuli presso la cantina Formentini, e in alcune cantine trentine. Si arricchisce di un'interessante esperienza in Nuova Zelanda dove si occupa di vinificazioni di uve bianche aromatiche e rosse.

Nel 2014 inizia la sua collaborazione con la cantina lucana Re Manfredi, dove può mettere a frutto la sua esperienza sui vini bianchi aromatici e nella vinificazione delle uve a bacca rossa. Dopo l'esperienza lucana, dal 2019 intraprende una nuova avventura alla cantina Formentini, che ha sede a San Floriano, nel cuore del Collio goriziano.



COLLIO

DOC BIANCO



RICONOSCIMENTI 2025



LA TRADIZIONE DEL COLLIO

Il blend simbolo del Collio, che Formentini interpreta secondo la tradizione con i tre vitigni caratteristici: Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana.

UVE DALLE ZONE PIÙ VOCATE

Le uve sono coltivate su un terreno ricco di marne e arenarie, comunemente chiamato Ponca, nelle zone più vocate di Oslavia e San Floriano del Collio.

ELEGANZA E COMPLESSITÀ

Colore giallo dorato intenso, profumo complesso di fiori di campo e camomilla che evolve verso note di agrume candito e pasticceria. Al palato è sapido e ricco, con un retrogusto di pesca gialla matura.

CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64242	750 ml	Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana	Le uve provengono dai vigneti vocati del Collio, tra i quali Oslavia e San Floriano.	Le uve, dopo una macerazione a freddo di 24h, sono pressate in maniera soffice. La lenta fermentazione del mosto fiore avviene in tonneau di Rovere francese da 500 litri.	Il vino affina per 12 mesi in tonneau di Rovere francese e poi almeno altri 6 mesi in bottiglia.



Veduta di San Floriano del Collio

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025

VINI D'ITALIA

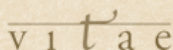


COLLIO BIANCO	2021	11 Rossi
RIBOLLA GIALLA	2023	11 Rossi

GUIDA ESSENZIALE AI VINI



COLLIO BIANCO	2021	94/100 P
FRIULANO	2023	94/100 P
SAUVIGNON	2023	93/100 P



COLLIO BIANCO	2021	ttt
RIBOLLA GIALLA	2023	ttt o
FRIULANO	2023	ttt
SAUVIGNON	2023	ttt
CHARDONNAY	2023	ttt



COLLIO BIANCO	2021	★★★★
FRIULANO	2023	★★★★
RIBOLLA GIALLA	2023	★★★★



RIBOLLA GIALLA

COLLIO
DOC



FRIULANO

COLLIO
DOC



SAUVIGNON

COLLIO
DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	64234	750 ml	RIBOLLA GIALLA	Ribolla Gialla Collio DOC	Ribolla Gialla	Le uve provengono dai vigneti vocati del Collio, tra i quali Oslavia e San Floriano.	Le uve sono macerate a freddo per circa 24 ore. Parte di esse vengono selezionate e fermentate a contatto con le bucce con frequenti follature fino all'esaurimento degli zuccheri.	
●	64236	750 ml	FRIULANO	Friulano Collio DOC	Friulano	Le uve provengono dai vigneti vocati del Collio, tra i quali Plessiva e San Floriano.	Le uve una volta giunte in cantina, vengono sottoposte a una pressatura soffice e il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi d'acciaio. Una selezione delle uve viene macerata a freddo per 24 ore.	Una selezione delle uve fermenta e riposa in tini di rovere da 30 Hl.
●	64235	750 ml	SAUVIGNON	Sauvignon Collio DOC	Sauvignon Blanc	La maggior parte delle uve provengono dai vigneti situati a San Floriano e Zegla.	La parziale criomacerazione delle uve e l'assenza di contatto con l'ossigeno permettono di preservare fino alla bottiglia gli aromi unici di questa varietà. Leggero passaggio in botte solo su Affinamento.	Leggero passaggio in botte da 25 hl.



CHARDONNAY

COLLIO
DOC



PINOT GRIGIO

COLLIO
DOC



MERLOT

COLLIO
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64237	750 ml	CHARDONNAY	Chardonnay Collio DOC	Chardonnay	Le uve provengono da vigneti situati sui pendii delle località Giasbana e Scedina.	L'uva intera, non diraspata, viene pressata in maniera soffice. Parte del mosto fiore fermenta in barriques di rovere francese.	Il successivo affinamento sur-lies è valorizzato da frequenti batonnages.
64239	750 ml	PINOT GRIGIO	Pinot Grigio Collio DOC	Pinot Grigio	Le uve provengono da vigneti situati sulle colline tra Cormons e San Floriano.	L'uva diraspata viene sottoposta a una pressatura soffice e il mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una volta che gli zuccheri vengono esauriti il vino viene lasciato a riposo in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili.	
64238	750 ml	MERLOT	Merlot Collio DOC	Merlot	Le uve provengono dai vigneti che si trovano sulle colline ben esposte del Collio Goriziano.	L'uva diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 4-5 giorni, successivamente fermenta in serbatoi d'acciaio. Il contatto con le bucce e l'estrazione di colore e polifenoli è favorito dai frequenti rimontaggi.	A fermentazione avvenuta, il vino riposa per 12 mesi in tini di rovere da 30 hl e in barriques dove svolge la fermentazione malolattica.



Bottaia Cantina Formentini





All'estremità orientale della provincia di Verona si trova lo storico borgo di Illasi, dove venne fondata nel 1843 la casa vinicola Santi, nata per iniziativa di Carlo Santi. Il radicamento territoriale della cantina Santi trova nella tipicità dei suoi vini il proprio compimento. L'utilizzo attento della Corvina, il vitigno autoctono principe della Valpolicella e della zona di Verona, il ricorso ad affinamenti in botte grande, tipica della tradizione enoica italiana, e la selezione di essenze locali per le botti stesse, sono tasselli di una filosofia enologica volta a sottolineare con coerenza l'appartenenza ad un territorio tra i più vocati d'Italia.





TERRITORIO



La Val d'Illasi si estende a pochi chilometri da Verona al confine tra le zone di produzione del Soave e del Valpolicella. Insieme alle valli circostanti, appartiene alla catena dei monti Lessini, che abbraccia da nord la città formando un insieme di colline dall'inconfondibile forma a ventaglio denominata Valpolicella.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

L'enologo collabora con il team di agronomi per selezionare nell'ambito di ciascuna vallata della Valpolicella i migliori filari sulla base delle caratteristiche di suolo, altitudine, esposizione e metodo di allevamento. Questo consente alla cantina di creare vini con uno stile unico, espressione della ricchezza del territorio nelle diverse vallate che lo compongono.

	TIPOLOGIA DEL TERRENO	ALTITUDINE DEI VIGNETI	CLIMA
VALPOLICELLA	- Val d'Illasi - Valpantena: terreni di origine calcarea con presenza di scaglia bianca e scaglia rossa, ricca in ferro, tessitura prevalentemente franco-scheletrica. - Valpolicella Classica: terreni di origine calcarea con presenza di biancone, calcareniti e calcari grigi, tessitura prevalentemente limo-argillosa. - Valpolicella Classica-Marano: terreni di origine calcarea con presenza di calcareniti e biancone, tessitura prevalentemente argillosa con presenza di ghiaia.	- Val d'Illasi - Valpantena: tra 150 e 330 metri s.l.m. - Valpolicella Classica: tra i 130 e 300 metri s.l.m. - Valpolicella Classica-Marano: tra i 300 e 380 metri s.l.m.	- Val d'Illasi - Valpantena: le due vallate più lunghe e larghe della Valpolicella, che evidenziano una forte ventilazione e buon sbalzo termico fra giorno e notte, dovuto anche alla vicinanza e al collegamento diretto con le montagne pre-alpine. - Valpolicella Classica: zona di bassi colluvi e fondivalle con temperature diurne e notturne di media più alte rispetto alle altre zone. - Valpolicella Classica-Marano: zona di alto versante, evidenzia ottimo sbalzo termico, ottima esposizione alla luce solare e buona ventilazione.
SOAVE	Terreni di origine vulcanica con presenza di basalti e brecce basaltiche, ricchi in ferro e manganese, tessitura prevalentemente limo-argillosa.	Tra i 95 e 185 metri s.l.m.	Zona di bassi versanti, con temperature diurne più alte e temperature notturne più basse rispetto alle altre zone del Soave.
LUGANA	Terreni calcarei di origine morenica, tessitura fortemente argillosa, con argille stratificate coriacee.	Tra gli 85 e 100 metri s.l.m.	Zona di pianura, caratterizzata da un'alta ventilazione, soprattutto notturna, che proviene dal Lago di Garda. Evidenzia un buon sbalzo termico.
BARDOLINO	Terreni calcarei di origine glaciale con presenza di calcari grigi e gialli, tessitura prevalentemente franco-limoso.	130 metri s.l.m.	Zona di bassi versanti a bordo del Lago di Garda. Ottima la ventilazione sia diurna che notturna, buon sbalzo termico.

CORVINA DELLA VALPOLICELLA ORIENTALE

I vigneti della Valpolicella orientale presentano un'altimetria più elevata e godono di una ottimale ventilazione, generando una corvina più sana e con maggiore intensità aromatica per conferire al vino un elegante stile fruttato.



AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE E LEGNI LOCALI

L'affinamento dei prodotti avviene in botti realizzate con essenze locali: rovere, castagno, ciliegio e acacia, per enfatizzarne i profumi tipici.



VINIFICAZIONE A GRAPPOLO INTERO

Macerazione di 15 giorni a contatto con il raspo per esaltare i tannini e creare più corpo e profilo aromatico.



FONDAZIONE

1843

FONDATORE

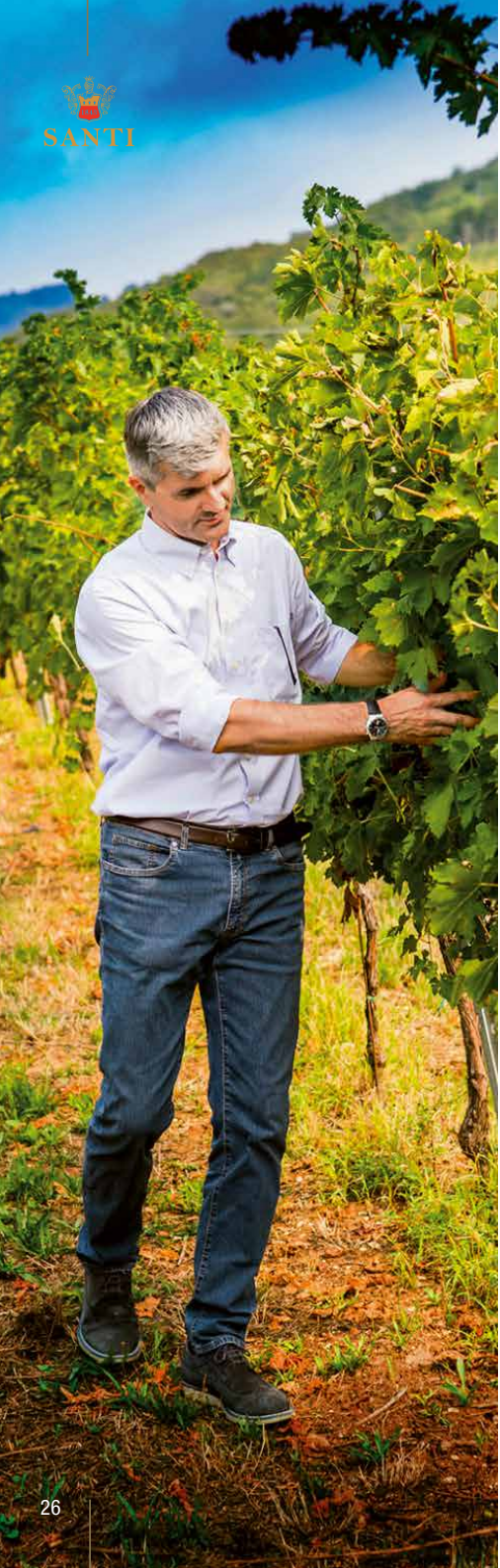
Carlo Santi

ETTARI VITATI

65

VITIGNI

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella
- Molinara
- Pinot Grigio
- Trebbiano di Lugana
- Trebbiano di Soave



ENOLOGO CRISTIAN RIDOLFI

Il veronese Cristian Ridolfi, classe 1971, enologo di grande capacità ed esperienza maturata in molti anni di appassionata attività in alcune delle più prestigiose cantine della Valpolicella, è alla guida della storica casa vinicola Santi di Illasi.

Diplomato all'Istituto Agrario di Conegliano, all'inizio della sua carriera collabora per due anni proprio presso la casa vinicola Santi per poi proseguire verso altre cantine veronesi.

Negli anni ha approfondito le peculiarità dei territori vinicoli nella zona di Verona, le origini delle denominazioni e la storia dei terroir per poter interpretare le potenzialità di ogni singola vallata, dei suoi versanti attraverso i vitigni che la popolano. Fare ritorno, dopo quasi vent'anni, per dirigere la Santi è sicuramente motivo di grande soddisfazione ma anche di grande responsabilità.



CARLO SANTI 1843

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



LUNGA E LENTA FERMENTAZIONE

Fermentazione di oltre 50 giorni, a una temperatura massima di 20°, con soli lieviti indigeni, in tini di legno.

AFFINAMENTO

Il vino matura in tonneau per i primi 12 mesi e successivamente in botte grande, entrambi di rovere francese, per un periodo totale di quattro anni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per più di un anno per un ulteriore importante affinamento.

PERFETTO EQUILIBRIO TRA POTENZA E FINEZZA

Colore rosso cupo, riflessi rosso rubino. Il bouquet è molto avvolgente per complessità, suadanza e intensità, con sentori di prugna matura, marmellata di ribes nero e di mirtillo, buccia di arancia, foglia di te e pasticceria secca.



RICONOSCIMENTI 2025



VIGNE SCELTE

Carlo Santi deriva da vigne selezionate situate su "alti colluvi" nelle vallate di Illasi e di Valpantena; altitudine e terreno argilloso conferiscono freschezza ed eleganza al vino.

RIGOROSA SELEZIONE DEI GRAPPOLI

Solo i grappoli più spargoli, più maturi, più sani e con la migliore esposizione al sole vengono raccolti in cassette da 5 kg e poi riposti nei locali adiacenti la cantina di Illasi.

APPASSIMENTO NATURALE DELLE UVE

Questo processo, che arricchisce gli acini in concentrazione zuccherina, composti polifenolici ed aromatici, avviene all'interno del fruttuato situato nella cantina di Illasi.

CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67792	750 ml cassa legno	Corvina Corvinone Rondinella.	Vigne selezionate nel cuore della Val d'Illasi e in Valpantena.	A fine gennaio, dopo la pigiatura, si svolge una lunga e lenta fermentazione alcolica che dura oltre i 50 giorni, a una temperatura massima di 20°C, con soli lieviti indigeni, in tini di legno dalla capacità media di 25hl.	Il vino matura in tonneau per i primi 12 mesi e successivamente in botte grande, entrambi di rovere francese, per un periodo totale di quattro anni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per più di un anno per un ulteriore importante affinamento.

LA CANTINA DEL CAVALIERE



CRINAIA
ROSSO VENETO
IGT



SANTICO
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG



FOLÀR
LUGANA
DOC



COLFORTE
SOAVE DOC
CLASSICO



INFINITO
CHIARETTO DI BARDOLINO
DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67793	750 ml	CRINAIA	Rosso Veneto IGT	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.	Colli Berici. Due appezzamenti divisi, uno posto sul lato ovest dei Colli (Alonte) e uno posto sul lato est (Arcugnano).	Vinificazione in tini di legno con capacità media di 25 hl, a grappolo intero a una temperatura max di 26°C.	18 mesi in tonneau, 25% nuovo.
●	64446	750 ml velina cassa legno	SANTICO	Amarone della Valpolicella DOCG	Corvina, Rondinella e Corvinone	Vigne particolarmente vocate selezionate sulle colline tra le vallate di Grezzana e Illasi e in parte a San Pietro in Cariano.	Le operazioni di pigiatura sono iniziate nella terza settimana di dicembre. Grazie a un'iniziale macerazione a freddo di una settimana e alla lunga fermentazione di 4 settimane con temperature max di 20°C, sono state esaltate le peculiarità delle uve ottenendo così vini che sono la più autentica e esclusiva espressione del terroir di provenienza.	Dopo la fermentazione il vino matura per 30 mesi in botti di rovere francese con una capacità media di 25 hl, mentre un quarto del prodotto affina per ulteriori sei mesi in tonneau di rovere francese. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per 6 mesi.
●	64460	750 ml						
●	64447	750 ml velina cilindro						
●	64457	1,5 l cassa legno						
●	64462	750 ml	FOLÀR	Lugana DOC	Turbiana, meglio nota come Trebbiano di Lugana.	Comuni di Sirmione e Pozzolenigo.	L'intero processo di vinificazione è in ambienti "riducenti" ossia in massima protezione contro l'ossigeno. Dopo la pigiatura soffice, l'uva entra nei vinificatori dove rimane in macerazione fredda prefermentativa, fino all'alzata del cappello, circa 48 ore. Dopo svinatura e pressatura soffice il mosto decanta a freddo per poi svolgere una fermentazione lenta con lieviti selezionati.	Il vino rimane sulle sue fecce in acciaio sino all'imbottigliamento.
●	67715	750 ml	COLFORTE	Soave DOC Classico	Garganega, Trebbiano di Soave	Vigne selezionate nel cuore della zona classica.	Le uve dopo la pigiatura soffice sono sottoposte a lunga macerazione pellicolare a freddo, in pressa. Dopo decantazione statica, il mosto fermenta a temperatura controllata (14-17°C) con lieviti selezionati in vasche d'acciaio.	Il vino rimane a freddo sino a primavera in contatto con i propri lieviti senza svolgere la fermentazione malolattica.
●	67712	750 ml	INFINITO	Chiaretto di Bardolino DOC	Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone	Vigneti selezionati nei comuni di Bardolino e Cavaion, parte centro-nord-orientale del Lago di Garda.	Le uve dopo la pigiatura soffice a grappolo intero sono sottoposte a macerazione pellicolare a freddo in pressa. Ottenuta la giusta intensità di colore, si separa il mosto fiore che poi fermenta molto lentamente a una temperatura max di 12°C, con lieviti selezionati dall'area di produzione.	Affina in acciaio, a bassa temperatura (max 10°C) e sempre ben protetto da fenomeni ossidativi. L'imbottigliamento avviene molto presto (entro il mese di gennaio) per preservare la freschezza del vino.

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025

VINI D'ITALIA



CARLO SANTI	2017	 Rossi
--------------------	------	---

BIBENDA

CARLO SANTI	2017	
SANTICO	2019	

GUIDA ESSENZIALE AI VINI



CARLO SANTI	2017	 95/100 P
LE CASELLE	2023	92/100 P
COLFORTE	2023	91/100 P

v i t a e

CARLO SANTI	2017	
SANTICO	2019	
SOAVE	2023	
INFINITO	2023	
LE CASELLE	2023	



SANTICO	2019	TOPWINE
----------------	------	---------



CARLO SANTI	2017	★★★★
SANTICO	2019	★★★★
CALESELLE	2023	★★★

LA CANTINA DEL CAVALIERE

I TENIMENTI



SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO
DOC SUPERIORE



VENTALE

VALPOLICELLA DOC
SUPERIORE



CALESELLE

VALPOLICELLA
DOC



BORDENIS

BARDOLINO DOC
CLASSICO



SORTESELE

PINOT GRIGIO
VALDADIGE DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64451	750 ml	SOLANE	Valpolicella Ripasso DOC Superiore	Corvina, Rondinella.	Vari appezzamenti selezionati sulle colline della zona classica, tra le vallate di Negrar, Marano e San Pietro.	Le diverse partite di uva sono vinificate separatamente "in rosso" con 15 giorni di macerazione e con attente gestioni di temperature e rimontaggi. A novembre parte di questi vini, rifermentati su uve intere parzialmente appassite, mentre la restante parte attende fino a gennaio la produzione degli Amaroni Santi per essere "Ripassata" sulle loro vinacce.	Dopo il blend, il vino matura in tonneau e in botti, di rovere europeo e di ciliegio. L'affinamento in legno dura complessivamente 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento un congruo affinamento in vetro precede la commercializzazione.
64452	1,5 l cassa legno						
67735	750 ml	VENTALE	Valpolicella DOC Superiore	Corvina, Corvinone, Rondinella.	I vigneti sono situati prevalentemente nella vallata di Illasi.	La fermentazione avviene in tini tronco-conici di rovere, ad una temperatura di 22-24° C, per una durata di circa un mese. I rimontaggi non sono programmati e il tutto è gestito manualmente e distintamente da tino a tino.	L'affinamento si svolge in fusti da 500 lt di rovere, di castagno e di ciliegio, per un periodo di 18 mesi. Il vino matura per ulteriori sei mesi in bottiglia prima della vendita.
64450	750 ml	CALESELLE	Valpolicella DOC	Corvina, Rondinella.	Vigne selezionate nei comuni di Grezzara, Illasi e San Pietro in Cariano.	Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. La macerazione dura circa 15 giorni di macerazione con gestione di temperature e rimontaggi diversificati in funzione delle varie componenti strutturali ed aromatiche. La fermentazione si svolge a temperatura controllata (20-24°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine.	Il vino affina per tre mesi in vasca di cemento. Rimane qualche mese in bottiglia prima dell'immissione al consumo.
64459	750 ml	BORDENIS	Bardolino DOC Classico	Corvina, Rondinella.	Il vigneto si affaccia sul Lago di Garda, nel comune di Bardolino.	Le uve molto mature vengono vinificate con la tecnica della fermentazione a grappolo integro per ottenere una maggiore intensità aromatica e gustativa, con tannini morbidi e rotondi. Dopo la macerazione di 15 giorni con gestione di temperature e rimontaggi diversificati, si svolge la fermentazione a temperatura controllata (20-24°C), con lieviti selezionati e in moderni vinificatori per esaltare le peculiarità delle uve e dei vigneti di origine.	
67717	750 ml	SORTESELE	Pinot Grigio Valdadige DOC	Pinot Grigio	I vigneti si trovano lungo la valle dell'Adige, nelle province di Trento e Verona.	Dopo la diraspatura, i grappoli vengono pigiati in modo soffice per estrarre il succo il più delicatamente possibile. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a una temperatura massima di 16 °C.	Successivamente il vino viene conservato a una temperatura di 10 °C per preservarne la fragranza fino all'imbottigliamento.



Vigneti La Selvanella

70 ettari di bosco e vegetazione spontanea abbracciano uno storico vigneto e un piccolo oliveto, creando un ecosistema in perfetto equilibrio nel cuore del Chianti Classico. Le vigne, alcune con oltre 50 anni di vita, sono la vera essenza di un terroir in simbiosi con la selva circostante, dove natura e viticoltura si fondono armoniosamente, dando vita ad un vino unico. Dal 1969, raccontiamo la storia di questo territorio attraverso lo straordinario Cru Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva, custodendone la storia e il carattere, un sorso dopo l'altro.





TERRITORIO



Luce infinita, venti freschi e oltre 600 metri di altitudine. Il Cru La Selvanello è un luogo straordinario a Nord dell'UGA Radda, alla destra orografica del torrente Pesa. Su 139 ettari, 50 sono coltivati a vigneto e immersi in un equilibrio naturale perfetto.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il Sangiovese Grosso, frutto di un'attenta selezione massale effettuata agli inizi degli anni '60, affonda le sue radici in terreni di diversa origine geologica. Macigno e Sillano, elementi distintivi di Radda in Chianti, si uniscono ad un raro affioramento di Pietraforte.



CLIMA

Un microclima più fresco, caratteristico della zona più interna a ridosso dei monti del Chianti, dona al Sangiovese grande eleganza, finezza e longevità.

ALTITUDINE DEI VIGNETI

Questo Cru unico è adagiato su di un'alta collina che arriva fin oltre 600 metri di altitudine.

PRIMO CRU DEL CHIANTI CLASSICO

Una storia che inizia con la vendemmia del 1969, anno di nascita di un vino destinato a lasciare il segno: il primo nel Chianti Classico a riportare il nome del vigneto in etichetta.



SELEZIONE MASSALE

Con un'intuizione visionaria, dopo un'attenta selezione massale effettuata agli inizi degli anni '60, furono piantati 50 ettari di Sangiovese Grosso in un unico appezzamento, dando vita al primo e più esteso Cru del Chianti Classico.



BOTTI GRANDI

Le botti in cui matura il vino sono ottenute da una speciale selezione di legni, al fine di liberare i precursori aromatici: le doghe di rovere spesse 6 centimetri sono state mescolate per ottenere il perfetto equilibrio.



FONDAZIONE

1969

ETTARI VITATI

50

VITIGNI

Sangiovese Grosso



ESTATE TEAM

Alessandro Zanette, Estate manager, coordina con esperienza l'enologo Francesco Bruni e l'agronomo Marco Viciani.

Alessandro, Francesco e Marco oggi sono il cuore pulsante dei Vigneti La Selvanella.

Una storia fatta di intuizioni e di scelte coraggiose, nata più di cinquanta anni fa, che oggi viene portata avanti con tenacia e orgoglio. Il risultato di questo racconto non è frutto di una personalità singola, ma è il prodotto dell'armonia di una squadra che lavora con competenza e passione.

Ispirati da questa filosofia e mossi dall'amore per il Sangiovese, si dedicano ad esprimere l'anima di ogni singola annata di questo Cru unico.



RICONOSCIMENTI 2025



DAL 1969

Con la Vendemmia 1969, nasce la prima annata di Chianti Classico Riserva La Selvanella, tra i primi vini della denominazione a riportare il nome del Cru in etichetta.

UN CRU UNICO

Il primo vino in toscana e tra i primi in Italia, a portare in etichetta l'indicazione del vigneto di origine. Fin dalle sue origini, questo vigneto a corpo unico, e' stato destinato alla produzione di un solo vino, pensato nel rispetto delle caratteristiche del suo terroir.

RISERVA

Un lunghissimo affinamento di 3 anni in botti di rovere da 120 hl e poi un altro anno in bottiglia.



VIGNETI LA SELVANELLA

CHIANTI CLASSICO
DOCG
RISERVA

UNO STILE DEFINITO E RICONOSCIBILE

Un terroir d'eccezione che conferisce al vino una straordinaria complessità aromatica, con intensi sentori balsamici che si intrecciano a note di ciliegia selvatica, sottobosco e spezie delicate. Il profilo gustativo e' austero e vibrante con una trama tannica fitta ma setosa, un'acidità vivace che ne sostiene la freschezza e una profondità che evolve nel tempo.

ESPRESSIONE AUTENTICA

Un vino di carattere, dove equilibrio e struttura si fondono in un'espressione autentica del Sangiovese e della sua terra.

CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
62520	750 ml csl				
62527	750 ml				
62524	1,5l csl	Sangiovese Grosso in purezza.	Vigneti La Selvanella, Radda in Chianti.	La vinificazione è molto semplice e tradizionale volta al rispetto delle uve e del terroir.	Matura 3 anni in botti grandi di rovere, prosegue poi il suo affinamento per 6 mesi in bottiglia.
62525	3,0l csl				





RE MANFREDI

Re Manfredi nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture Doc, a pochi chilometri da Venosa, cittadina illustre per aver dato i natali nel 65 a.C. al poeta latino Orazio. Un'elegante e accogliente masseria svetta al centro della proprietà che si estende per oltre 100 ettari di vigneti coltivati a Guyot e a cordone speronato. Accanto alla masseria si trova la cantina che possiede un moderno impianto di vinificazione ed una prestigiosa barriera in cui si affinano i vini.





TERRITORIO



La Basilicata, che racchiude in appena undicimila chilometri quadrati tutte le varietà del paesaggio italiano, è una delle regioni d'Italia più genuine, dove chi domina è ancora la natura che non ha ceduto del tutto il passo all'uomo. Qui la vite si contende il terreno con il più diffuso ulivo.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il vulcano spento Vulture domina l'altopiano con i suoi 1300 metri di altezza. La sua lava si è mischiata con il suolo ricco di argilla, calcio, azoto e tufo creando un terroir unico nel suo genere e nel panorama vitivinicolo del mediterraneo. La componente di origine vulcanica conferisce ai vini una particolare mineralità e sapidità. Il vitigno più diffuso in Basilicata è l'Aglianico, dal nome del vitigno greco Ellenico.

TIPOLOGIA

I suoli della zona di Pian di Camera (Venosa) tendono al limoso-argilloso e sono tutti caratterizzati da evidente presenza di abbondanti formazioni colloidali, sicuro presupposto di fertilità.

L'azione eruttiva originatasi a partire da circa 800.000 anni fa ha determinato un'alternanza di sottosuoli di diversa origine, quali tufi vulcanici e tufi di deposito arenario. I suoli presenti a Maschito, dove si estende il vigneto Serpara, sono sabbiosi, ricchi di ferro e di colore bruno - rossastro.

CLIMA

Il clima è continentale. Alle estati piuttosto calde seguono inverni rigidi caratterizzati spesso da precipitazioni nevose. Nei mesi estivi, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte esaltano l'aromaticità delle uve, mentre il clima ventilato ne favorisce una buona maturazione.

ALTITUDINE DEI VIGNETI

I vigneti si trovano ad un'altitudine che va dai 420 ai 600 metri sul livello del mare.

DA TERRE VULCANICHE

Il particolare terroir, donatoci dalla passata attività dell'ormai spento vulcano Vulture, rende i nostri vini unici ed espressivi.



LA TENUTA DEL VULTURE

Re Manfredi rappresenta la più estesa realtà viticola di prestigio del Vulture, una Tenuta composta da vigneti, cantina e masseria nel cuore della denominazione.



CURA METICOLOSA

Dall'attento lavoro nei vigneti all'approccio sartoriale in cantina, tutti i nostri sforzi sono volti all'ottenimento di un prodotto di altissima qualità.



FONDAZIONE

1998

ETTARI VITATI

100

VITIGNI

- Aglianico del Vulture
- Traminer
- Müller Thurgau



ENOLOGO MORGAN SEAN MCCRUM

Morgan Sean McCrum è cresciuto a Napa in California, circondato da distese di vigneti e famose aziende vitivinicole che si alternano a querce secolari sulle dolci colline della Napa Valley. Dopo aver frequentato l'università UC Davis e ottenuto la laurea in Biochimica e Biologia Molecolare nel 2008, inizia a lavorare e si appassiona subito alla profonda relazione che intercorre tra la natura, la scienza, e la creatività del mondo del vino decidendo di perseguire la carriera di enologo. Lavora per diverse realtà enologiche americane dove perfeziona tecniche vitivinicole di qualità, capaci di esprimere a pieno l'unicità della vigna e della cantina. Nello stesso periodo ritorna ad approfondire le conoscenze vitivinicole all'università UC Davis acquisendo il diploma di specializzazione in viticoltura ed enologia. Nel corso degli anni Morgan visita spesso la Basilicata, terra di origine della moglie, e si appassiona all'Aglianico del Vulture. Decide quindi di trasferirsi nell'area del Vulture entrando a far parte del Gruppo Italiano Vini e diventando l'enologo della cantina Re Manfredi in Basilicata.



RE MANFREDI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC



VINO ARISTOCRATICO

È un nobile che piace a tutti e sa sorprendervi a ogni sorso.

MORBIDA POTENZA

L'Aglianico Re Manfredi non può permettersi scorciatoie: difficile da fare in vigna a causa di un vezzo della sua uva, la maturazione ritardata. Sa dare il meglio di sé se lavorato preventivamente in modo perfetto.

RUBINO SCARLATTO

Colore rubino scarlatto, esce dal coro e si fa riconoscere per la complessità e l'armonia.



PROFONDO NEL GUSTO

Gusto profondo e circolare che non disdegna qualche spigolo, subito messo a bada dal legno e dal sentore di tostatura, marasca, candito, erbe aromatiche e officinali.

EQUILIBRATO

Quello che fa realmente la differenza è l'equilibrio: nonostante cotanto corpo, la bevibilità è a tutto pasto, con le pietanze più diverse.

IMPEGNO E DEDIZIONE

Solo grande impegno e rispetto consentono di valorizzare al meglio questo importante vitigno italiano, a suo modo ruvido, un po' riservato, ma con un cuore grande, proprio come il re.

	CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	65890	750 ml	Aglianico del Vulture.	30 ettari di vigneto allevati a guyot e cordone speronato a 80 cm dal suolo con una densità d'impianto di 4600 ceppi/ha.	Macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni alla quale fa seguito una fermentazione alcolica della durata di 15 giorni, ad una temperatura di 18°-23° C.	Il 40% della massa viene affinato in barrique per 12 mesi, mentre il restante 60% in botte. Infine, tutto il vino finisce l'affinamento in botti per altri 6 mesi.
	65891	1,5l cassa legno				

LE SELEZIONI DEL VIGNETO



SERPARA

AGLIANICO DEL VULTURE
SUPERIORE DOCG



LIMITED EDITION RE MANFREDI

AGLIANICO DEL VULTURE
DOC

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67268	750 ml cassa legno	SERPARA	Aglianico del Vulture Superiore DOCG	Aglianico del Vulture.	6 ettari di vigneto nel comune di Maschito, zona ritenuta tra le migliori del Vulture.	I grappoli vengono vinificati con una macerazione prefermentativa a 5° per circa 10 giorni e una fermentazione condotta con lieviti naturali per 10-15 giorni con temperature max di 26°C.	Il vino svolge la fermentazione malolattica in barrique e, dopo la svinatura, viene riposto nelle barrique ad affinare per un totale di 14-18 mesi.
67493	750 ml cofanetto	LIMITED EDITION RE MANFREDI	Aglianico del Vulture DOC	Aglianico del Vulture.	30 ettari di vigneto, d'impianto ventennale, con densità di 3000 viti, allevati in parete con tecnica di potatura a testa di salice ed altri 22 ettari di 10 anni di anzianità potati a cordone speronato a 80 cm dal suolo con una densità d'impianto di 5000 ceppi/ha.	Macerazione prefermentativa a 5°C per 10 giorni alla quale fa seguito una fermentazione alcolica della durata di 7-10 giorni, ad una temperatura di 22°C.	Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in barrique per 10-12 mesi a seconda dell'età del legno.

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025



RE MANFREDI	2022	Rossi
-------------	------	-------

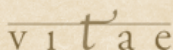


SERPARA	2019	
RE MANFREDI	2022	
BIANCA DEGLI SVEVI	2023	
FLORDELIS	2023	

GUIDA ESSENZIALE AI VINI



SERPARA	2019	97/100 P
RE MANFREDI	2022	94/100 P
TAGLIO DEL TRALCIO	2022	93/100 P
BIANCA DEGLI SVEVI	2023	94/100 P
FLORDELIS	2023	94/100 P



SERPARA	2019	
RE MANFREDI	2022	
BIANCA DEGLI SVEVI	2023	
FLORDELIS	2023	

VINI DEL VULTURE



TAGLIO DEL TRALCIO

AGLIANICO DEL VULTURE
DOC



BIANCA DEGLI SVEVI

BASILICATA
IGT



FLORDELIS

BASILICATA
IGT

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
65889	750 ml	TAGLIO DEL TRALCIO	Aglianico del Vulture DOC	Aglianico del Vulture.	Maschito, località Pian di Camera nel comune di Venosa.	Le uve raccolte a mano, iniziano il processo di vinificazione con una macerazione a freddo della durata di 10 giorni a cui fa seguito la fermentazione alcolica.	Il vino infine affina per alcuni mesi in botte grande.
65886	750 ml	BIANCA DEGLI SVEVI	Basilicata IGT Bianco	Uve alloctone a bacca bianca coltivate su terreni di origine vulcanica.	Località Pian di Camera nel comune di Venosa.	Parte delle uve viene macerata a freddo sulle bucce per 24 ore, i mosti fermentano a temperature comprese tra i 12/16°C. A fine fermentazione i vini si affinano sulle fecce fini per circa due mesi. Una piccola parte viene sottoposta a macerazione e fermentazione sulle bucce in contenitori alternativi, tra cui anfore di terracotta e botti in legno.	
65885	750 ml	FLORDELIS	Basilicata IGT Rosato	Uve autoctone a bacca rossa.	Località Pian di Camera nel comune di Venosa.	La vinificazione avviene attraverso una macerazione e successivo salasso della parte più nobile del mosto che una volta raggiunto il color corallo, viene tolto dalle bucce, decantato a freddo come fosse un bianco e fatto fermentare a basse temperature esaltandone così i profumi.	



CASTELLO M MONACI

Castello Monaci, una tenuta i cui tratti si fondono con le linee del luogo in cui sorge: il Salento. Una terra tra due mari, dalle geometrie peculiari e dalle innumerevoli figure che rappresentano la natura. L'innovazione e la tecnologia in cantina sono molto raffinate: un sistema di pigiatura all'avanguardia, una tecnologia di vinificazione che vanta serbatoi termocondizionati in acciaio a strati da 50 ettolitri. E poi la barricaia, scavata nella dura roccia, un isolamento termico naturale con uno scenario di oltre 1000 barriques di rovere francese.





TERRITORIO



Il Salento viene definito come il tacco d'Italia per via della sua forma: si presenta come una lingua di terra, bagnata da due mari, lo Ionio e l'Adriatico. 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 territorio di Castello Monaci si divide in tre zone differenti: Brindisi, Trepuzzi e Salice Salentino.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Brindisi: la vicinanza con il mare (pochi chilometri dall'arenile di Brindisi) dona terreni prevalentemente sabbiosi e poveri di scheletro. Forte vento che pulisce i grappoli e assorbe l'acqua delle precipitazioni in poco tempo.

Trepuzzi: terreno rosso per la grande presenza di ferro con straordinaria capacità di drenaggio dell'acqua che scende con facilità nel sottosuolo evitando il ristagno.

Salice Salentino: il tufo, la roccia della terra, viene trasformato, degradato e rimescolato al terreno per dare scheletro e miglior controllo idrico. Il suo colore bianco, riportato in superficie, riflette la luce dal basso, ampliando gli effetti benefici del sole.

TIPOLOGIA

Brindisi: sabbioso.

Trepuzzi: componente minerale, medio impasto, ferroso.

Salice Salentino: argilloso e tufaceo.

CLIMA

Il clima è mitevole, soprattutto negli ultimi anni dove ci si trova spesso di fronte ad inverni rigidi con poche precipitazioni. La primavera in genere presenta più precipitazioni con un clima temperato e mite. L'estate si presenta molto calda e arida con rischio però di bombe d'acqua e grandine. Autunno regolarmente temperato e asciutto.

ALTITUDINE DEI VIGNETI

I vigneti si trovano a 30 metri sul livello del mare.

UNA TRADIZIONE CENTENARIA DI FAMIGLIA

Castello Monaci è un'importante realtà Salentina condotta dalla famiglia Memmo-Seracca Guerrieri con l'obiettivo di valorizzare le tipicità e varietà di un territorio unico al mondo.



AZIENDA AGRICOLA SARTORIALE

210 ettari di vigneti con una produzione basata prevalentemente su vitigni autoctoni quali Fiano, Verdeca, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce che esprimono al meglio tre differenti corpi fondiari con terreni e microclimi profondamente diversi: Brindisi, Salice Salentino e Trepuzzi.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda da anni si impegna nella sostenibilità ambientale grazie ad un rigoroso protocollo atto a preservare un territorio unico e da tutelare.



FONDAZIONE	FONDATORE	ETTARI VITATI	VITIGNI	
1970	Enzo Memmo	210	• Primitivo • Negroamaro • Malvasia Nera di Lecce	• Chardonnay • Fiano • Verdeca • Syrah



ENOLOGO
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 confidenza 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.



RICONOSCIMENTI 2025



IL PRELUDIO DELLA SINFONIA

Per il primo incontro nel grand ballon con Artas si deve ricorrere al tempo musicale: largo, solenne, sostenuto. Una sinfonia di sapori e sensazioni.

LE VIGNE

Sul campo le vigne sono allevate a cordone speronato o ad alberello e rendono al massimo 50 o 70 quintali per ettaro. Prediligono i terreni rossi detti "di crostino", appoggiati cioè su una roccia affiorante ricca di ferro.

SAPORI E SENSAZIONI CARATTERISTICI

Il salmastro e il ricordo di tostato sono solo il preludio di sapori e sensazioni che hanno reso il Primitivo famosissimo nel mondo: frutti rossi, fichi mandorlati, foglia di tabacco, frutta secca.



ARTAS

PRIMITIVO SALENTO
IGT

RICORDO DEL SALENTO

La forza di questo vino ricorda il gusto della terra ruggine del Salento, ammorbidita dal legno quanto basta: sei mesi in barrique di primo e secondo passaggio, sei mesi in botte grande e altri sei in bottiglia.

UVA ANTICA

In Artas si sente il "frutto", da un'uva antica, sempre preponderante sul resto.

PROFUMO ETEREO

Artas ha un profumo ben pronunciato, complesso ed etero, con spiccati sentori di frutti di bosco in perfetta armonia con note balsamiche dolci ed aroma di caffè tostato.

	CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67406	750 ml velina	Primitivo.	Salice Salentino (Lecce).	Le uve sono state raccolte a mano nelle prime ore del mattino, nei caldi ed assolati vigneti attorno alla cantina di Castello Monaci. Nella cantina il prodotto appena pigiato viene subito raffreddato e mantenuto freddo per alcuni giorni allo scopo di preservare tutte le caratteristiche intrinseche del primitivo. La vinificazione, con una lunga macerazione, si caratterizza per un utilizzo sapiente di rimontaggi frequenti, ma non invasivi e per un abile utilizzo di giochi di temperature: il tutto conferisce al vino una struttura elegante ed allo stesso tempo moderna.	Il prodotto, dopo la fermentazione malolattica è rimasto a maturare per almeno 6 mesi in contenitori di legno. Segue poi un affinamento di ulteriori 6 mesi in vetro.
	67318	1,5l astucciato				

GRANDE SALENTO



AIACE
SALICE SALENTINO DOC
RISERVA



CHARÀ
TERRA D'OTRANTO
DOC



MOSCATELLO SELVATICO
SALENTO IGT
PASSITO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
67374	750 ml	AIACE	Salice Salentino DOC Riserva	Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, il vino viene affinato in contenitori di legno per almeno 6 mesi. Segue un ulteriore affinamento in botte grande (56hl) di altri 12 mesi. Infine riposa per 6 mesi in bottiglia in ambiente climatizzato.
67499	750 ml	CHARÀ	Terra d'Otranto DOC	Chardonnay.	DOC Terra D'Otranto.	Dopo la pigiatura rasatura il prodotto segue due linee differenti di lavorazione: una parte del mosto segue una vinificazione in bianco con fermentazione, sulla restante viene realizzata una breve macerazione pellicolare in pressa.	Il vino affina in legno.
67384	500 ml astucciato	MOSCATELLO SELVATICO	Salento IGT Passito	Moscato Selvatico.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a bassa temperatura in serbatoi di acciaio.	Il vino affina in acciaio.

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025



KREOS	2023	Rossi
--------------	------	-------



ARTAS	2021	
--------------	------	--

AIACE	2021	
--------------	------	--

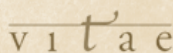
GUIDA ESSENZIALE AI VINI



ARTAS	2021	95/100 P
--------------	------	-----------------

AIACE	2021	93/100 P
--------------	------	-----------------

ACANTE	2023	94/100 P
---------------	------	-----------------



ARTAS	2021	
--------------	------	--

AIACE	2021	
--------------	------	--

MARU	2023	
-------------	------	--

PETRALUCE	2023	
------------------	------	--

ACANTE	2023	
---------------	------	--

KREOS	2023	
--------------	------	--



ARTAS	2021	★★★★★
--------------	------	-------

AIACE	2021	★★★★★
--------------	------	-------

PILUNA	2023	★★★★★
---------------	------	-------

PETRALUCE	2023	★★★
------------------	------	-----

ACANTE	2023	★★★
---------------	------	-----

CASTELLO



SCIÙ'
SUSUMANIELLO SALENTO
IGT



PILÙNA
PRIMITIVO SALENTO
IGT



LIANTE
SALICE SALENTO
DOC



MARU
NEGROAMARO SALENTO
IGT



ACANTE
FIANO SALENTO
IGT



SIMERA
CHARDONNAY SALENTO
IGT



PETRALUCE
VERDECA SALENTO
IGT

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67501	750 ml	SCIÙ'	Susumaniello Salento IGT	Susumaniello.	Salento.	Le uve dopo essere state pigiate seguono una vinificazione in rosso, con una macerazione a temperatura controllata.	
●	67441	750 ml	PILÙNA	Primitivo Salento IGT	Primitivo.	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura in contenitori di legno, mentre la restante parte resta in acciaio.
	67447	375 ml						
●	67442	750 ml	LIANTE	Salice Salentino DOC	Negroamaro	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio mentre il resto si affina in acciaio.
●	67443	750 ml	MARU	Salento IGT	Negroamaro.	Salice Salentino (Lecce).	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con macerazione di 10 giorni e rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, una parte del vino matura per 6 mesi in barrique francesi di secondo e terzo passaggio, mentre la restante parte resta in acciaio.
	67448	375 ml						
●	67371	750 ml	ACANTE	Salento IGT	Fiano.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
●	67353	750 ml	SIMERA	Salento IGT	Chardonnay.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
●	67375	750 ml	PETRALUCE	Salento IGT	Verdeca.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, in riduzione dall'ossidazione, le uve fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.	

SELEZIONI SALENTINE



KREOS
SALENTO IGT



HEOS
SALENTO IGT



CORIBANTE
SALENTO IGT SYRAH
MALVASIA NERA



TAUTOR
PRIMITIVO
DI MANDURIA DOC

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	67339	750 ml	KREOS	Negroamaro	Negroamaro.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, vengono garantite poche ore di contatto tra le bucce e il mosto, che viene fatto fermentare a temperatura controllata in speciali tini di acciaio.	
	67548	1,5 l astucciato		Salento IGT Rosato				
●	67377	750 ml	HEOS	Salento IGT	Fiano e Moscatello Selvatico.	Salento.	Dopo una pigiatura ed una pressatura soffice, le uve fermentano a temperatura controllata (12°C), in serbatoi di acciaio.	
●	67399	750 ml	CORIBANTE	Salento IGT	60% Syrah, 40% Malvasia Nera di Lecce.	Salento.	Dopo essere state pigiate, le uve fermentano separatamente a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con rimontaggi programmati.	A fermentazione malolattica ultimata, solo la Malvasia prosegue l'affinamento in contenitori di legno, mentre il Syrah resta in acciaio.
●	67701	750 ml	TAUTOR	Primitivo di Manduria DOC	100% Primitivo.	Manduria ed aree circostanti.	Le uve vengono sgrasate dai raspi e quasi intere vengono fermentate in piccoli vinificatori in acciaio. La macerazione avviene rigorosamente a freddo e si protrae per molti giorni, il cappello di vinaccia in macerazione viene irrorato con il proprio mosto frequentemente ma non in modo invasivo.	L'affinamento avviene in contenitori di legno.





Veduta della Cantina

TENUTA RAPITALÀ

Dall'arabo Rabat-Allah, giardino di Allah, il nome della Tenuta racconta come queste terre siano state fin dai tempi antichi un autentico "giardino dell'Eden": un paesaggio disegnato da filari che si susseguono illuminati dal sole e dai vivaci colori che la Sicilia rende ineguagliabili. Un territorio che ricorda le tessere di un affascinante mosaico siciliano dalle differenti sfumature organolettiche ma con uno stile unico: lo stile Rapitalà.





TERRITORIO



Tenuta Rapitalà si trova a Camporeale, in provincia di Palermo, una delle città più antiche della Sicilia. Patrimonio della tenuta sono i 176 ettari di vigneti, di cui gran parte nella zona dell'Alcamo. L'area vocata a questa produzione si estende su dolci colline fra i 300 e i 600 metri slm, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Le diverse tipologie di suolo e le altitudini presenti all'interno della Tenuta permettono di coltivare gli stessi vitigni con caratteristiche specifiche completamente diverse tra loro, cosicché le stesse varietà autoctone ed internazionali possano ricreare sfumature organolettiche sorprendentemente differenti: i terreni argillosi danno più struttura e potenza, mentre i suoli sabbiosi situati in alta collina conferiscono freschezza, acidità e profumi pronunciati.

TIPOLOGIA

Franco-argilloso con presenza di sabbia che aumenta man mano che si sale di altitudine fino ai 600 metri.

CLIMA

Clima mediterraneo, ben ventilato sia in inverno che in estate con una brezza proveniente da nord. Precipitazioni nella media. Temperature fredde durante l'inverno, il caldo estivo viene mitigato dall'altitudine e dalla costante brezza.

ALTITUDINE DEI VIGNETI

I vigneti si trovano ad un'altitudine che va dai 300 ai 600 metri sul livello del mare.

TRADIZIONE FRANCESE E CUORE SICILIANO

Hugues Bernard, conte de la Gatinais, sposa nel 1968 Gigi Guarrasi, discendente di una grande famiglia palermitana e insieme ricostruiscono la Tenuta di Alcamo. Il Conte de la Gatinais fu uno tra i primi a piantare vitigni francesi in Sicilia.



TERROIR UNICO

Azienda di 176 ettari di vigneto a corpo unico con vigneti tra i 300 e i 600 metri di altezza esposti a nord, con diverse tipologie di suoli.
Un terroir unico.



PROTOCOLLO BIOLOGICO E SOSTENIBILE

Precisi protocolli biologici vengono applicati in vigna ed in cantina per poter garantire vini che esprimono autenticamente l'identità del terroir, nel rispetto dell'ambiente e della salute. La cantina aderisce ad un protocollo di sostenibilità siciliano.



FONDAZIONE

1968

FONDATARE

Hugues Bernard
Conte
de la Gatinais

ETTARI VITATI

176

VITIGNI

- Catarratto
- Grillo
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Viognier
- Nero d'Avola
- Perricone
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Pinot Nero
- Cabernet Franc
- Merlot



ENOLOGO
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 un'importante esperienza lavorativa nell'ambito della ricerca e sviluppo in un'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 mantengono sapori e profumi della terra di Sicilia, senza trascurare l'eleganza del gusto dei palati più raffinati.



HUGONIS

SICILIA DOC
CABERNET SAUVIGNON / NERO D'AVOLA
BIOLOGICO



UN GIOIELLO PREZIOSO

Dalla natura potente e austera, questo vino è uno dei gioielli più preziosi della tenuta, la sua interpretazione di "taglio bordolese": un equilibrio perfetto tra l'eleganza francese e la forza siciliana, espressione di una viticoltura sapiente e di precisione.

ESPRESSIONE AUTENTICA

Hugonis incarna la filosofia del fondatore della cantina attraverso l'unione di Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, due vitigni nobili e forti, espressione autentica dei territori a lui più cari.

EQUILIBRIO PERFETTO

Se il Cabernet riposa un anno e mezzo in barrique, il Nero d'Avola fa botte per rallentare la micro ossidazione.

GRANDE AVVOLGENZA

Dal colore rosso profondo, offre al naso sentori ampi e complessi. Al palato si distingue per la sua struttura importante, i tannini vellutati e una persistente avvolgenza al sorso.

CODICE	FORMATO	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64747	750 ml	Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola.	Camporeale, in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in piccoli contenitori d'acciaio inox; le macerazioni sono lunghe.	A fine fermentazione il Cabernet Sauvignon viene messo in barriques di rovere francese e il Nero d'Avola viene affinato in botti di rovere. Dopo il loro assemblaggio e imbottigliamento, segue un affinamento in bottiglia.
64748	1,5 l cilindro				



CONTE HUGUES
SICILIA DOC
CHARDONNAY BIO



GAËLLE
SICILIA DOC
SYRAH BIO



CIELO DALCAMO
ALCAMO DOC
VENDEMMIA TARDIVA



NADIR
SICILIA DOC
SYRAH BIO



NUHAR
SICILIA DOC
PINOT NERO/NERO D'AVOLA BIO



ALTO REALE
SICILIA DOC
NERO D'AVOLA BIO



VIGNA CASALJ
ALCAMO CLASSICO
DOC BIO

	CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
●	64751	750 ml	CONTE HUGUES	Sicilia DOC BIO	Chardonnay	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in bianco, con pigiatura soffice e decantazione statica del mosto fiore a freddo il quale inizia la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox.	Completati i due terzi della fermentazione, il mosto-vino viene travasato in barriques di quercia francese, dove rimane per oltre dieci mesi a contatto con i propri lieviti. L'affinamento in bottiglia è di almeno tre mesi.
	64752	1,5 l cilindro						
●	64745	750 ml	GAËLLE	Syrah Sicilia DOC BIO	Syrah.	Camporeale in provincia di Palermo.	La vinificazione avviene in piccoli contenitori d'acciaio inox con macerazioni pre e post fermentative a temperature controllate.	A fine fermentazione il syrah viene messo in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, segue un affinamento in bottiglia.
●	64743	500 ml astuccio	CIELO DALCAMO	Alcamo DOC	Uve bianche DO Alcamo	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in bianco attraverso una spremitura soffice e decantazione statica a freddo. La fermentazione che dura alcune settimane per l'alta concentrazione degli zuccheri, avviene in piccoli contenitori di acciaio a temperatura controllata.	Il vino resta ad affinare 12 mesi in barriques di rovere.
●	64800	750 ml	NADIR	Sicilia DOC BIO	Syrah.	Camporeale in provincia di Palermo.	Iniziale premacerazione a freddo di sei giorni, prima di quella tradizionale, a temperatura controllata a 25°C. Con queste tecniche si favorisce una migliore estrazione degli aromi e dei tannini, che risultano morbidi ed avvolgenti.	Una parte del vino svolge la fermentazione malolattica in barriques di media tostatura e di primo passaggio. Dopo alcuni mesi di affinamento, viene riunito alla restante massa e matura in acciaio a temperatura controllata per un anno.
●	64801	750 ml	NUHAR	Sicilia DOC BIO	Pinot Nero - Nero d'Avola.	Camporeale in provincia di Palermo.	Le uve sono vinificate in piccoli contenitori d'acciaio inox. Le prolungate macerazioni a temperatura controllata, tra i 24 e i 28°C, permettono di arricchire questo vino con le migliori componenti polifenoliche presenti nelle uve.	I vini ottenuti continuano la loro maturazione: il Nero d'Avola in acciaio, il Pinot Nero in barriques di rovere francese. Segue l'assemblaggio, l'imbottigliamento e un affinamento in bottiglia.
●	64802	750 ml	ALTO REALE	Sicilia DOC BIO	Nero d'Avola.	Zona dell'alcamese	Le uve vengono vinificate in rosso con lunghe macerazioni per favorire una corretta estrazione delle sostanze polifenoliche e dei tannini. Si ottiene così un vino strutturato, morbido ed armonico.	La maturazione avviene in acciaio ed in piccola parte in botte, per esaltare le caratteristiche di armonia e complessità che questo vitigno sa esprimere.
●	64803	375 ml						
●	64804	1,5 l cassa legno						
●	64805	750 ml	VIGNA CASALJ	Alcamo Classico DOC BIO	Catarratto.	Camporeale in provincia di Palermo.	Per preservare gli aromi varietali, si limita il contatto con l'ossigeno mantenendo l'atmosfera controllata durante tutte le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura 12/14°C con lieviti selezionati.	Il vino viene mantenuto sui lieviti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio di 3 mesi in botti da 50 hl di rovere francese.

RICONOSCIMENTI GUIDE 2025



CONTE HUGUES	2022	 Rossi
--------------	------	---

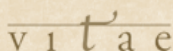


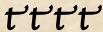
CONTE HUGUES	2022	
ALTO REALE	2023	
VÌVIRI	2023	

GUIDA ESSENZIALE AI VINI



CONTE HUGUES	2022	92/100 P
ALTO REALE	2023	93/100 P
VIGNA CASALJ	2023	93/100 P



CONTE HUGUES	2022	
NADIR	2022	
ALTO REALE	2023	
VIGNA CASALJ	2023	
VÌVIRI	2023	



ALTO REALE	2023	★★★
VIGNA CASALJ	2023	★★★
VÌVIRI	2023	★★★

LE SFUMATURE SICILIANE



VIVIRI
SICILIA DOC
GRILLO BIO



SURRIDIRI
SICILIA DOC
CHARDONNAY BIO



MARITARI
SICILIA DOC
NERO D'AVOLA/SYRAH BIO



PIANO MALTESE
TERRE SICILIANE IGT
BIANCO BIO



PIANO MALTESE
TERRE SICILIANE IGT
ROSSO BIO

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64817	750 ml	VIVIRI	Sicilia DOC Grillo BIO	Grillo.	Camporeale.	La vinificazione in bianco avviene attraverso una pressatura soffice, in assenza di ossigeno per evitare alterazioni ai profumi primari, decantazione statica a freddo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata, lenta e costante.	
64810	750 ml	SURRIDIRI	Sicilia DOC Chardonnay BIO	Chardonnay.	Camporeale.	Avviene attraverso il raffreddamento immediato delle uve e successiva pressatura soffice in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore a bassa torbidità per esaltarne freschezza e tipicità. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C.	I vini attendono il momento dell'imbottigliamento in contenitori di acciaio a basse temperature.
64809	750 ml	MARITARI	Sicilia DOC Nero D'Avola/Syrah BIO	Nero D'Avola e Syrah.	Sicilia occidentale.	Le uve vengono vinificate in rosso con macerazioni delle bucce più o meno lunghe per favorire una buona estrazione delle sostanze polifenoliche in modo da ottenere un vino con un importante impatto aromatico e morbido allo stesso tempo.	Avviene integralmente in contenitori di acciaio per mantenere autentiche le caratteristiche ottenute in fase di vinificazione.
64818 64807	750 ml 375 ml La Tenuta	PIANO MALTESE	Terre Siciliane IGT Bianco BIO	Uve autoctone e alloctone a bacca bianca.	Camporeale.	Per tutte le uve si usa la stessa tecnica di vinificazione: pigiadiraspatura, raffreddamento della pasta mosto, pressatura soffice con suddivisioni delle varie qualità di mosto. Il mosto fiore viene decantato staticamente a freddo prima di iniziare una lenta e costante fermentazione. E' così che questi vitigni esprimono le loro migliori potenzialità e oggi rappresentano la storia ed il rinnovamento della viticoltura siciliana.	Il vino attende il momento dell'imbottigliamento sul letto formato dai propri lieviti, per ampliarne e conservarne la freschezza prima del suo imbottigliamento.
64813	750 ml	PIANO MALTESE	Terre Siciliane IGT Rosso BIO	Vitigni autoctoni e internazionali a bacca rossa.	Sicilia occidentale.	Le uve vengono vinificate separatamente per via dei diversi periodi di raccolta. Seguono le stesse procedure di vinificazione che consistono in lunghe pre-macerazioni a freddo prima della fermentazione alcolica condotta a temperature prossime ai 25°C. questo per esaltare la parte aromatica delle varietà scelte per la composizione di questo blend.	Avviene integralmente in contenitori di acciaio per mantenere autentiche le caratteristiche ottenute in fase di vinificazione.

BOUQUET



BOUQUET
TERRE SICILIANE IGT
BIANCO



BOUQUET ROSATO
TERRE SICILIANE IGT
ROSATO



BOUQUET FRIZZANTE
BIANCO FRIZZANTE

CODICE	FORMATO	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	ZONA DI PRODUZIONE	VINIFICAZIONE	AFFINAMENTO
64815	750 ml	BOUQUET BIANCO	Terre Siciliane IGT	Vitigni prevalentemente aromatici a bacca bianca.	Camporeale.	Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente poiché maturano in momenti diversi. Per preservare la piena aromaticità dei vitigni si definisce attentamente in ogni fase della maturazione il rapporto tra contenuto zuccherino e acidità, avendo cura di evitare alle piante ogni forma di stress idrico. Per le uve si usa un'accurata tecnica di vinificazione con suddivisioni delle varie qualità di mosto che lentamente viene fatto fermentare. E' così che questi vitigni esprimono le loro migliori caratteristiche aromatiche.	
64816	750 ml	BOUQUET ROSATO	Terre Siciliane IGT	Uve autoctone e alloctone a bacca rossa.	Camporeale in provincia di Palermo.	La decantazione statica del mosto fiore a freddo, un'aggiunta di lieviti selezionati, e la fermentazione lenta a temperatura controllata conferiscono al prodotto il tipico carattere fruttato.	
64778	750 ml	BOUQUET FRIZZANTE	Bianco Frizzante	Vitigni a bacca bianca.	Sicilia Occidentale.	Avviene attraverso il raffreddamento delle uve e pressature soffici in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C. La successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi prima del suo imbottigliamento a freddo.	



GRUPPO ITALIANO 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.

