

• ERA •
PIZZA 

#erapizza

PER BERE
VINO

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ DOCG MILLESIMATO | 2012

Castello di Gussago La Santissima

€ 29,00



Regione **LOMBARDIA**
Vitigni **100% PINOT NERO**

Questo Franciacorta millesimato rosé nasce dalla volontà della famiglia Gozio di accettare la sfida lanciata da un vitigno, il Pinot Nero, tra i più difficili da coltivare e vinificare, per creare un prodotto che spicchi tra gli altri per importanza, eleganza e struttura.

Il “progetto rosé” nasce dall'intento di valorizzare un “cru aziendale”, ovvero il colle della Santissima, con ben definite caratteristiche pedoclimatiche ed un vitigno che offre grandi prestazioni solo in ambienti vocati. La vinificazione senza compromessi mira ad esaltare la personalità di ogni annata: brevi macerazioni con le bucce, nessun assemblaggio con altri vini, lungo affinamento sui lieviti e liqueur minimale con solo pochi grammi di zucchero. Un vero vino da cru, in virtù del forte binomio vitigno ambiente.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ DOCG MILLESIMATO | 2013

Castello di Gussago La Santissima

€ 34,00



Regione **LOMBARDIA**
Vitigni **90% CHARDONNAY - 10% PINOT NERO**

Semplicemente NON dosato, senza l'aggiunta di alcun zucchero nella fase di sboccatura, mettendo a nudo l'assoluta qualità delle uve selezionate, lasciando solo l'essenziale, l'indispensabile. I lunghi affinamenti sui lieviti, minimo 36 mesi, creano un armonico equilibrio dell'acidità rendendoli stimolanti e coinvolgenti. Un vino con una propria e decisa identità!

Assoluto nella sua eleganza e complessità, un perfetto connubio tra Chardonnay e Pinot nero, donando una sinergia elegante e raffinata. Possiede un'interessante mineralità, unita ad una struttura acida e fresca; inizia con un sorso asciutto e affilato ma dinamico nelle note fresche e sapide, con un finale persistente e armonico.

FRANCIACORTA GRAN CUVÉE BRUT DOCG

Castello Bonomi

€ 33,00



Regione **LOMBARDIA**
Vitigni **80% CHARDONNAY - 20% PINOT NERO**

Il Franciacorta Gran Cuvée Castello Bonomi nasce da una speciale selezione di uve proveniente dai 20 cru aziendali per rappresentare pienamente la vocazione del terroir. Un Franciacorta elettrico e fresco, è un vino appagante, che in bocca letteralmente esplose in tutto il suo fantastico splendore. 36 mesi di affinamento sui lieviti.

Un Franciacorta fragrante e intenso, con note di crosta di pane appena sfornato, fiori bianchi (biancospino, tiglio) ananas e pesca bianca. Un vino fresco, morbido e setoso con un retrogusto che richiama le sensazioni percepite al naso.

MARCALBERTO BRUT ROSÉ METODO CLASSICO | 2017

Az. Agricola Marcalberto

€ 29,00



Regione **PIEMONTE**
Vitigni **PINOT NERO - CHARDONNAY**

Nella cantina Marcalberto si pensa solamente a una cosa: a produrre spumanti di qualità seguendo il metodo classico. E la qualità raggiunge livelli talmente alti, al punto che questo Brut Rosé può essere considerato uno tra i migliori d'Italia. Dopo la fermentazione riposa in legno per circa cinque mesi e affina in bottiglia sui lieviti per due anni.

Lo Spumante Metodo Classico Brut Rosé di Marcalberto regala profumi e aromi inaspettati ed eleganti. Elegante colore rosa antico, perlage fine e persistente. Arrivano al naso sentori di frutti rossi, lieviti e crosta di pane. In degustazione si dimostra giustamente equilibrato con la struttura che è ben controbilanciata da acidità e freschezza.



TERRAZZE DI MONTEVECCHIA METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO | 2017

Terrazze di Montev ecchia

€ 29,00



Regione **LOMBARDIA**

Vitigni **60% VIOGNIER - 40% SAUVIGNON**

Inedita e suggestiva l'idea di degustare uno spumante metodo classico di una piccolissima zona della Lombardia, in provincia di Lecco, sicuramente non blasonata per questa tipologia di vino.

Si presenta con un colore giallo paglierino, accompagnato da leggerissimi riflessi dorati. Il perlage è fine, di buona persistenza ed abbastanza numeroso. Al naso i profumi richiamano in modo schietto quelli di lievito di un metodo classico ben fatto, pulito, con qualche leggera nota vegetale. In bocca dimostra equilibrio, i due anni passati dalla sboccatura hanno sicuramente regalato rotondità, un vino che non dimostra segni di cedimento, buona componente acido/sapida, con una bella gradevolezza di beva.

PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO | 2017

Az. Agricola Bosco del Merlo

€ 18,00



Regione **VENETO**

Vitigni **GLERA**

Prosecco Brut Bosco del Merlo è ottenuto da uve Glera che, giunte alla corretta maturità, sono vendemmiate nelle ore notturne per garantire la preservazione delle caratteristiche aromatiche dell'uva. L'alto numero di ceppi per ettaro crea condizioni di elevata competizione tra le piante che porta a ottimali livelli di maturità aromatica, per dare un vino che mescola alla perfezione finezza e carattere. Per questo millesimato scegliamo le nostre uve migliori e le trattiamo con ogni cura. La fermentazione per la presa di spuma avviene a 13 °C, con il tipico metodo Charmat, dando vita ad un perlage sottile, gradevole e morbido e ad un profumo delicato e caratteristico.

Questo vino si caratterizza per un colore giallo paglierino brillante, un profumo tipicamente fruttato con sfumature nel floreale (glicine e acacia) e le caratteristiche note di mela e pera. Il sapore è secco, asciutto e persistente, con una bella complessità.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO "PICCHIO" DOP SECCO

Az. Agricola Stufanello

€ 17,00



Regione **EMILIA ROMAGNA**

Vitigni **LAMBRUSCO GRASPAROSSA**

Tenuta Stufanello è una società agricola fondata ufficialmente nel 2002 e come altre realtà del territorio di Castelvetro ha una storia antica. Nasce infatti dall'operosità di quattro generazioni di imprenditori che, puntando come risorsa principale sul lavoro loro e delle proprie famiglie, sono riusciti nel corso di ormai oltre un secolo a realizzare l'azienda.

Vini nelle cui caratteristiche si incontrano l'esperienza della tradizione applicata alle tecnologie che la ricerca oggi ha messo a disposizione dell'enologia. Vino frizzante secco, colore intenso.

MALVASIA FRIZZANTE "BLANCA" DOC | 2016

Az. Agricola Gualdora

€ 15,00



Regione **EMILIA ROMAGNA**

Vitigni **100% MALVASIA**

Gualdora è un'azienda giovane, nata nel 2008, ma non è stata creata dal nulla: su questi terreni la coltura della vite si pratica da decenni e già negli anni sessanta da suoi filari si ricavava un vino apprezzato.

La filosofia produttiva dell'azienda si basa su due principi fondamentali: il rispetto della naturalità e l'attenzione alla qualità. Questo si traduce in vigna nella pratica dell'agricoltura biologica e in cantina nell'adozione di tecniche enologiche che preservino la genuinità del prodotto. Malvasia Frizzante Blanca è un vino bianco secco, pulito fresco e piacevolmente aromatico. È la migliore espressione di questo vitigno unico e con una forte personalità. Sentori tipici di macchia mediterranea e note di pera.

CHAMPAGNE SERGE MATHIEU "BLANC DE NOIRS BRUT CUVÉE TRADITION"

Serge Mathieu

€ 69,00



Regione **AVIREY-LINGEY AUBE (FRANCE)**

Vitigni **100% PINOT NOIR**

I Mathieu si sono insediati ad Avirey-Lingey almeno dal 1760 e, nel corso dei secoli, sono riusciti a costruire un vigneto che oggi conta su un'estensione di circa dodici ettari. Sono ben sette le generazioni di viticoltori che si sono succedute e attualmente la maison è guidata da Isabelle Mathieu e dal marito Michel Jacob. Seguendo le tecniche più tradizionali, ogni passaggio produttivo è volto a sottolineare le qualità intrinseche del frutto, da cui poter far nascere Champagne tra i migliori del territorio.

Ottenuto con il Pinot Noir vinificato in purezza, lo Champagne Blanc de Noirs Brut "Cuvée Tradition" di Serge Mathieu incarna perfettamente il fruttato del vitigno, la pienezza della struttura, e l'eleganza della morbida freschezza. Giallo paglierino con riflessi dorati e con abbondante e costante perlage. Sentori fruttati arrivano al naso, ricordando la pesca a polpa gialla, la mandorla, la frutta candita e il pompelmo. In bocca è saporito, delicato e minerale. Buona la persistenza con ritorno dell'agrumato.



VINI BIANCHI & ROSATI

LUGANA "CORTE ANNA" DOC | 2017

Soc. Agricola Palvarini

€ 16,00



Regione **LOMBARDIA**

Vitigni **TREBBIANO DI LUGANA**

La cantina Corte Anna è un'azienda a conduzione familiare a poche centinaia di metri dalla sponda bresciana di Sirmione. Produce principalmente Lugana DOC, le quantità limitate fanno sì che la qualità la faccia da padrona, beneficiando di un clima e delle caratteristiche del terreno che regalano aromi e struttura inconfondibili ai suoi vini.

Fermentato e affinato in acciaio, il Corte Anna è un vino incantevole per la gentilezza con cui si esprime, da apprezzare sulla tavola di tutti i giorni. Giallo paglierino intenso, al naso le note sono fresche e fruttate, con richiami di banana e albicocca, ma anche floreali con un sentore di camomilla. In bocca è sapido, di buona struttura con una traccia minerale evidente, ma sempre molto elegante.

GEWURZTRAMINER DOC | 2017

Az. Josef Weger

€ 23,00



Regione **ALTO ADIGE**

Vitigni **100% GEWURZTRAMINER**

Storica cantina di Cornaiano, appena a sud di Bolzano, quella di Weger porta il nome di Josef, figura centrale per la crescita dell'enologia altoatesina nell'Ottocento. Dopo sei generazioni l'attuale proprietario continua a portare avanti una piccola realtà che da sempre si distingue per l'eccellenza della propria produzione, tra le più interessanti di tutta la zona.

Allevato su terreni ben esposti, di particolare composizione come quelli a sud di Bolzano, l'Alto Adige Gewurztraminer DOC 2016 di Josef Weger acquista caratteristiche particolari rispetto al sapore classico. Molto floreale e speziato, tanto da rendersi fresco già al naso, proseguendo poi anche in bocca, è fresco, morbido, con una sottile traccia speziata che accompagna il sapore aromatico.

SAUVIGNON BLANC IGT | 2016

Az. Agricola De Vescovi

€ 22,00



Regione **TRENTINO**

Vitigni **100% SAUVIGNON**

La Famiglia de Vescovi coltiva le viti a Mezzocorona, nel Campo rotaliano, da più di 300 anni. Pochi anni fa, Giulio de Vescovi ha deciso di dar corpo al suo sogno: creare un grande vino. Un progetto coltivato fin dall'adolescenza e perseguito con studi seri, esperienze di lavoro in Italia e all'estero, frequentazioni degli ambienti più importanti dell'enologia e della viticoltura, vendemmie e vinificazioni di prova. Nel 2003 la prima vinificazione "vera" e nell'ottobre del 2005 la presentazione dell'etichetta e la commercializzazione.

Il Sauvignon Blanc viene vinificato con precisione millimetrica: legno piccolo per il Sauvignon, usatissimo, e acciaio per il Manzoni. Profumi e nitidi e composti, in bocca è assai più brioso, con un attacco salato e ripido.

CHARDONNAY DOC | 2017

Soc. Agricola Zanotelli

€ 18,00



Regione **TRENTINO**

Vitigni **100% CHARDONNAY**

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Agricoltura come immagine di un territorio terrazzato di montagna, dove i cugini Zanotelli in maniera sostenibile coltivano i circa 15 ettari di proprietà compresi tra i 500 e 800 m s.l.m. e ne vinificano le uve con passione e competenza.

In questo territorio lo chardonnay riesce ad esprimersi al meglio: freschezza ed eleganza sono le qualità che più lo contraddistinguono ed il suo caratteristico profumo, gradevolmente fruttato, si armonizza perfettamente con l'assaggio, da non mancare. Elegante e piacevolissimo, chiude con un leggero tocco di calore, avvolgente e di ottima persistenza.

RIBOLLA GIALLA "VIGNA RUNC" DOC | 2016

Az. Agricola Il Carpino

€ 19,00



Regione **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Vitigni **100% RIBOLLA GIALLA**

A Sovenza, frazione di San Floriano del Collio, a ridosso del confine con la Slovenia, ha sede l'az. vitivinicola "Il Carpino", piccola realtà a conduzione familiare fondata nel secolo scorso, nel 1987 con esattezza. In vigna, le piante sono coltivate nel pieno rispetto del territorio e della natura, per cui è bandito l'uso di prodotti chimici e di sostanze di sintesi, e tutte le operazioni vengono rigorosamente effettuate a mano. In cantina, l'impostazione a carattere familiare dell'azienda permette di controllare tutte le fasi del processo produttivo, dalla vinificazione sino alla commercializzazione dei vini.

Simbolo stesso della costante ricerca di migliorarsi, la linea Vigna Runc incorpora il carattere più giovane dei vigneti de il Carpino. Colore giallo paglierino vivo e brillante. Al naso è agrumato e insieme erbaceo, con grande finezza. In bocca spicca subito per sapidità, giustamente acido ritorna sulle note erbacee nel finale.

FALANGHINA "BONEÉ" DOP | 2016

Az. Masseria Frattasi

€ 19,00



Regione **CAMPANIA**

Vitigni **100% FALANGHINA**

Un pezzo di storia campana, risalente al 1779. Attorno alla imponente Masseria, sorgono i vigneti di Falanghina e Aglianico, coltivati intorno ai 380 metri sul livello del mare. In una zona speciale, dove i venti freddi provenienti dalle montagne si uniscono alla brezza marina, ancora si possono trovare viti allevate con il sistema degli etruschi, cioè appoggiate agli alberi. Da anni il merito dell'azienda Masseria Frattasi è stata la caparbietà con cui sono stati promossi i prodotti del territorio. È qui che è nata la falanghina, è qui che è sopravvissuta alla fillossera e dove negli anni '60 è ripartita la sua coltivazione. Essenza stessa della viticoltura montana della Campania, la Falanghina di Bonea proviene da vigne secolari, da cui trae tutta la sua complessità.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Le note al naso fresche ed intense. In bocca è fresco e sapido, di grande mineralità, con un bel sapore fruttato.

ZIBIBBO "ILIOS" IGT | 2016

Az. Agricola Solidea

€ 18,00



Regione **SICILIA**

Vitigni **UVE ZIBIBBO**

L' Azienda Agricola Solidea nasce nel 1998 dal desiderio di Giacomo D'Ancona di poter mettere a frutto e sviluppare la sua passione per il vino e tutto il patrimonio tecnico accumulato nel corso degli anni, prima accanto al padre e successivamente nell'azienda di famiglia. Obiettivo dell'azienda è quello di offrire al consumatore un prodotto giovane ed elegante, tutto questo grazie al supporto d'impianti moderni e adeguati, alla lavorazione tradizionale e ad una produzione limitata di bottiglie.

Il Terre di Sicilia Zibibbo Secco IGT "Ilios" 2013 di Solidea è forte e armonico, pieno e solare. Giallo paglierino. Si apre al naso con sentori di mentuccia e talco. In bocca è ricco di materia e possiede una trama acida che ricorda il carattere aromatico del vitigno.

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE "RENABIANCA" DOCG | 2016

Az. Agrivitivinicola Badesi

€ 20,00



Regione **SARDEGNA**

Vitigni **100% VERMENTINO**

L'azienda ha un'estensione complessiva di circa 20 ettari tutti ubicati nel comune di Badesi, in una zona collinare che degrada verso il mare del Golfo dell'Asinara. La particolare tipologia di allevamento permette un bassissimo intervento fitochimico sulle piante con un basso impatto ambientale. La produzione si basa sull'utilizzo delle uve proveniente da vigneti di proprietà con una produzione rigorosamente controllata sia nella qualità che nella quantità.

Questo vino nasce dalla sapiente selezione delle uve coltivate sulla fascia retrodunale a pochi passi dal mare. Un Vermentino di Gallura DOCG in purezza che esprime al meglio le caratteristiche tipiche del territorio sabbioso di Badesi. Di colore giallo paglierino con toni verdolini e dal profumo delicatamente floreale e fruttato; al gusto si presenta secco, sapido con richiami alla salinità marina.

ROSATO DEL SALENTO "METIUSCO" IGP | 2016

Az. Vinicola Palamà

€ 22,00



Regione **PUGLIA**

Vitigni **100% NEGRAMARO**

Acclamato dalla critica, fin dalla prima annata ha riscosso numerosi premi e riconoscimenti in tutto il mondo. Prodotto dal salasso del negramaro in purezza, affina per 6 mesi in acciaio. Il Salento Rosato IGP "Metiusco", dal greco 'io m'inebrio', è un vino imperdibile per tutta la complessità che esprime e vi farà riconsiderare il concetto di rosato.

Il colore è rosa cerasuolo, acceso e limpido. Al naso le note sono molto intense, amarena, ciliegia e fragola, insieme a sentori prima agrumati e poi floreali. In bocca è morbido, di grande equilibrio, grazie all'acidità che smorza il grado alcolico. Fruttato e amarognolo sul finale.

ROSSO DI VALTELLINA DOC | 2016

Az. Agricola Ar.Pe.Pe.

€ 22,00



Regione **LOMBARDIA**

Vitigni **100% CHIAVENNASCA (NEBBIOLO)**

Granato trasparente, sorprende per la gentilezza garbata dei toni floreali e fruttati che introducono un assaggio fresco, fruttato e armonico. Tutt'altro che scontato, è vino che dimostra vigore ed eleganza, prima di una chiusura impeccabile per pulizia e persistenza.

Poche, forse pochissime altre cantine in Italia, si identificano così fortemente con un luogo e con un vitigno come succede alla casa vinicola Ar.Pe.Pe. con le terre della Valtellina e con la varietà vitata del nebbiolo. Un rapporto virtuoso, che porta a vini di straordinaria eleganza ed espressività, luminosi nel raccontare tanto il varietale quanto quel territorio così difficile da lavorare, ripido e scosceso, dove ogni pianta deve letteralmente conquistare ogni raggio di sole. Vini unici, sicuramente i più bei esempi di Nebbiolo fuori dalle Langhe, anche per la loro grande longevità.

LAGREIN DOC | 2016

Az. Josef Weger

€ 24,00



Regione **ALTO ADIGE**

Vitigni **100% LAGREIN**

Storica cantina di Cornaiano, appena a sud di Bolzano, quella di Weger porta il nome di Josef, figura centrale per la crescita dell'enologia altoatesina nell'Ottocento. Dopo sei generazioni l'attuale proprietario continua a portare avanti una piccola realtà che da sempre si distingue per l'eccellenza della propria produzione, tra le più interessanti di tutta la zona.

Il Lagrein è un rosso altoatesino da uve provenienti da Gries, una zona di Bolzano da sempre vocata per la viticoltura grazie a dei terreni particolari e un clima ideale per la maturazione. Un vino sicuramente identificativo di tutta la regione, che raggiunge ottimi livelli soprattutto quando rappresenta specificità come quella di Weger. Elegante, pulito e fruttato, regalerà grandi soddisfazioni. Rosso granato, le note al naso rimandano ai frutti di bosco maturi e fiori, violetta e rosa. In bocca è morbido, mediamente corposo, chiude con un finale fruttato molto elegante.

PINOT NERO DOC | 2016

Soc. Agricola Zanotelli

€ 23,00



Regione **TRENTINO**

Vitigni **100% PINOT NERO**

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Agricoltura come immagine di un territorio terrazzato di montagna, dove i cugini Zanotelli in maniera sostenibile coltivano i circa 15 ettari di proprietà compresi tra i 500 e 800 m s.l.m. e ne vinificano le uve con passione e competenza.

Tra tutte le interpretazioni di Pinot Nero che è possibile trovare in Italia è innegabile che le più interessanti provengano dal Trentino-Alto Adige. Dal tipico colore rosso rubino chiaro, al naso esprime didascalicamente le note varietali grazie ad un profilo olfattivo fruttato e floreale. Note di ciliegia, ribes, fragolina di bosco e vaniglia aprono ad un assaggio secco, ben equilibrato tra morbidezza e freschezza. Elegante, chiude con un bel finale, su una nota leggermente amarognola.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC | 2013

Soc. Agricola Corte San Benedetto

€ 29,00



Regione **VENETO**

Vitigni **65% CORVINA VER. - 20% CORVINONE - 15% RONDIN**

L'Az. Agricola Corte San Benedetto ha sede in Arbizzano di Negrar nell'antica corte rurale da cui ha preso il nome. Una giovane azienda a conduzione familiare nata nel 2006 quando i fratelli Angelo e Loris con l'aiuto del padre Mariano hanno deciso di continuare l'attività iniziata nel 1956 dal nonno Angelo. Sono 18 gli ettari di vigneto interamente coltivati dai quali produciamo tutti i vini tipici della zona: Amarone, Recioto, Valpolicella e Ripasso.

Il Valpolicella ripasso prende il nome dal particolare metodo usato per la sua produzione. Nel mese di febbraio, il vino ottenuto dalle uve vendemmiate in Ottobre, viene messo a rifermentare (ripassato) sulle vinacce delle uve usate per la produzione del Recioto o Amarone. Con questa seconda fermentazione si arricchisce quindi il corpo, il colore ed il grado alcolico del vino ottenuto. Dal colore rosso rubino carico ha un profumo complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

CHIANTI CLASSICO DOCG | 2013

Az. Agricola Pruneto

€ 18,00



Regione **TOSCANA**

Vitigni **SANGIOVESE - CANAILOLO - CILIEGIOLO**

Pruneto è un'antica cascina in cima ad una collina circondata da vigneti. La tenuta Pruneto è di dimensioni contenute, con 3,5 ettari suddivisi in due vigneti. Il vecchio sito molto ripido, rivolto a ovest, è stato piantato nel 1972. Il vigneto più giovane è stato piantato nel 1999 ed è circondato su i tutti i lati dalla foresta. Tutte le viti crescono in un clima temperato a 550 metri sul livello del mare e vengono coltivate biologicamente. I vigneti di Pruneto beneficiano dei famosi terreni galestri della Toscana, uno scisto friado mescolato con il gesso che, insieme all'alta quota, conferisce una vivacità ai vini di Pruneto.

Il Chianti Classico del Pruneto viene invecchiato in botti di rovere di grandi dimensioni per 2 anni. Il vino è poi imbottigliato senza filtrazione e posto in cantina per almeno altri 2 anni prima della messa in commercio.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA "FIORE" DOC | 2017

Az. Agricola Mario Lucchetti

€ 17,00



Regione **MARCHE**

Vitigni **100% LACRIMA**

Mario Lucchetti è uno dei più importanti e riconosciuti produttori di Lacrima di Morro d'Alba DOC, prodotto simbolo della zona in cui la cantina ha sede. L'azienda ha origine nell'esperienza viticola di Armando Lucchetti, padre di Mario, che per primo innestò le viti di Lacrima, un vitigno autoctono sul quale proprio il padre del fondatore fu uno dei primi a puntare.

Vino dal colore rosso porpora con riflessi violacei, profumo pieno, fragrante, di confettura di lampone. Aspetto gustativo: fresco, morbido, armonico, fruttato e persistente.

AGLIANICO DEL VULTURE "TENUTA I GELSI" DOC | 2013

Az. Agricola Ofanto

€ 22,00



Regione **BASILICATA**

Vitigni **100% AGLIANICO**

"Tenuta i Gelsi" nasce nel 2003 a Rionero in Vulture, nella frazione Monticchio Bagni, sul versante che si affaccia sulle colline dell'Irpinia, a circa 400 metri di altitudine, tra l'altopiano calitrano e la Valle dell'Ofanto, dove le ceneri e i lapilli vulcanici si mescolano a giaciture argilloso-calcaree di medio impasto.

Questo vino è prodotto con una selezione delle migliori uve di proprietà, a partire dalla parcella più vecchia di circa quarant'anni. Aglianico in purezza, raccolto generalmente nella terza decade di ottobre, affina per dodici mesi in barrique di primo e secondo passaggio ed almeno un anno in bottiglia, prima della commercializzazione a tre anni dalla vendemmia. Colore rosso granato, sensazioni olfattive che richiamano profumi di confettura di amarene, liquirizia ed una lieve nota di tabacco. Risulta essere morbido al palato, con soffici tannini ed una lunga persistenza.

ETNA ROSSO "ALLEGRACORE" DOC | 2015

Cantina Fattorie Romeo del Castello

€ 25,00



Regione **SICILIA**

Vitigni **100% NERELLO MASCALESE**

Nasce dalle pendici dell'Etna in contrada Allegracore - Randazzo, principalmente dalle uve del vitigno autoctono Nerello Mascalese. Si presenta di colore rosso rubino intenso, note fruttate di amarena e ciliegia, inizialmente morbido con tannini vivi bilanciati da un succo pieno e avvolgente, il finale è secco e fruttato.

Da secoli proprietà di famiglia, le fattorie Romeo del Castello, nel comune di Randazzo, sono un'azienda tutta al femminile ai piedi dell'Etna, gestite dalla famiglia Vigo.

BAROLO "SERRALUNGA D'ALBA" DOCG | 2013

Az. Agricola Gianpaolo Manzone

€ 54,00



Regione **PIEMONTE**

Vitigni **100% NEBBIOLO**

L'azienda Paolo Manzone si trova in località Meriame a Serralunga d'Alba, in provincia di Cuneo, circondata come a formare idealmente un anfiteatro, dai filari dei vigneti di nebbiolo. Dieci ettari vitati vengono coltivati e curati nei minimi dettagli, come anche le fasi della vinificazione e dell'invecchiamento sono eseguite con la massima scrupolosità.

Il Barolo Serralunga fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata, riposa in tonneaux di rovere francese per due anni e affina in bottiglia per 12 mesi. Il Barolo DOCG "Serralunga" di Paolo Manzone è austero e pieno, ideale per essere lasciato a invecchiare. Rosso granato con riflessi aranciati. Con l'esame olfattivo si percepisce un leggero floreale, su cui spicca il fruttato che richiama prugna rossa matura e uva passa. Degustandolo risulta pieno e maturo, giustamente tannico. La persistenza è lunga e rimane anch'essa fruttata.



BARBARESCO "PAJORE" DOCG | 2013

Az. Vitivinicola Rizzi

€ 54,00



Regione **PIEMONTE**

Vitigni **100% NEBBIOLO**

Sui poderi storici di famiglia a Treiso, nel 1974, Ernesto Dellapiana decide di dedicarsi alla sua grande passione, il vino. Inizia un lungo percorso, che lo ha portato ad accumulare 35 ettari di vigneto nell'area del Barbaresco, tra cui alcuni tra i cru più famosi della zona.

Un vino imperdibile, prodotto da uno dei cru migliori di tutta la langa. Tre ettari di vigneto in una posizione praticamente perfetta, su terreni marnosi molto poveri, dove il nebbiolo trova un habitat unico. Un Barbaresco complesso, fine ed elegante, è un vino che difficilmente si dimentica. Rosso granato intenso. Al naso spicca da subito con note di fragola e lampone, intense e avvolgenti che evolvono verso sentori più speziati, fino ad una nota di cuoio. Vino minerale e molto equilibrato in bocca, ci colpisce per un gusto tondo che accompagna il tannino vibrante. Lungo e persistente.

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG | 2011

Soc. Agricola Conte San Benedetto

€ 60,00



Regione **VENETO**

Vitigni **60% CORVINA VER. - 25% CORVINONE - 15% RONDIN**

L'Azienda Agricola Corte San Benedetto ha sede in Arbizzano di Negrar nell'antica corte rurale da cui ha preso il nome. Una giovane azienda a conduzione familiare nata nel 2006 quando i fratelli Angelo e Loris con l'aiuto del padre Mariano hanno deciso di continuare l'attività iniziata nel 1956 dal nonno Angelo. Sono 18 gli ettari di vigneto interamente coltivati dai quali produciamo tutti i vini tipici della zona: Amarone, Recioto, Valpolicella e Ripasso.

L'Amarone Classico della Valpolicella della Corte di San Benedetto si presenta con un colore rosso granato intenso ed al naso ha grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, fiori secchi e tutta una gamma olfattiva di spezie dolci. Al palato denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | 2011

Az. Agricola Ventolaio

€ 65,00



Regione **TOSCANA**

Vitigni **100% SANGIOVESE**

Luigi Fantì ha ereditato l'azienda dopo circa 4 generazioni di agricoltori, da cui ha ereditato anche l'amore per la propria terra e per i frutti che produce. "Amo lavorare i vigneti durante l'anno, selezionare le uve migliori, dare importanza ad ogni piccola cosa che la terra mi richiede. Ecco perché produco un vino naturale, puro, non costruito in cantina, che esalta la particolarità di ogni annata e i diversi profumi."

"Il mio Brunello deve essere prima di tutto genuino, perché sono io il primo a berlo, e deve essere tradizionale, lo specchio ogni anno del lavoro che ci ho impiegato e del naturale andamento della stagione." Dal colore rosso rubino intenso tendente al granato ha un profumo complesso ed avvolgente, che richiama la frutta rossa matura e la violetta. Al palato ha una grande struttura, elegante ed armonica, assai persistente.

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG | 2013

Az. Agricola Fattoria Colle Allodole Milziade Antano

€ 55,00



Regione **MARCHE**

Vitigni **100% SAGRANTINO**

La piccola cantina che si trova tra i centri di Montefalco ha una filosofia chiara: la qualità inizia dalla terra e dalla cura prestata alla coltivazione della vite. L'attenzione con cui vengono effettuate le fasi di potatura e raccolta delle uve è elevatissima. Lo stesso vale per le ridotte pratiche di cantina, tra le più tradizionali dell'intera denominazione. I suoi sono vini rigorosi ed eleganti, gustosi e di grande longevità. Vini ideali per scoprire il meraviglioso territorio di Montefalco.

Il Montefalco Sagrantino DOCG 2012 di Milziade Antano è un vino strutturato ed elegante, capace di regalare emozioni tanto oggi quanto a distanza di molti anni grazie ad una longevità unica. Rosso rubino scuro ed impenetrabile, al naso esprime note intense di frutta rossa in confettura, more e ciliegie, ribes e prugne. Una traccia di tabacco, di liquirizia e di cuoio apre ad un assaggio armonico, vellutato, decisamente tannico e complessivamente di gran corpo. Lunghissimo, chiude con un finale di grande eleganza, sul frutto.

TAURASI DOCG | 2012

Az. Pietracupa

€ 55,00



Regione **CAMPANIA**

Vitigni **100% AGLIANICO**

Che il territorio irpino sia in grado di esprimere alcuni dei più grandi vini bianchi italiani è cosa nota da tempo. È però anche grazie allo straordinario lavoro portato avanti da Sabino Loffredo e dalla sua Pietracupa se questa è oggi una certezza consolidata nell'immaginario collettivo. Non solo, da alcuni anni a questa parte - a partire dal 2008 - Sabino ha infatti deciso di confrontarsi con il più grande dei vini rossi del Sud, il Taurasi. Un piccolo appezzamento acquistato a Torre Le Nocelle, zona ideale alla produzione di un grande Aglianico, che sta regalando grandi soddisfazioni anche in rosso. Una realtà che vendemmia dopo vendemmia continua a regalare emozioni, tra quelle che nessun appassionato dovrebbe mancare. Il Taurasi DOCG di Pietracupa è un piccolo capolavoro per una scommessa che con il passare degli anni è inesorabilmente destinata a sorprendere sempre di più. Rosso rubino, al naso esprime note eleganti e profonde di ciliegia e di piccoli frutti di bosco, di viola passita e di erbe officinali distillate. In bocca è lungo, teso, sostenuto da una bella freschezza e da una certa acidità. Una trama tannica di grande fattura, perfettamente integrata all'assaggio, ne delinea la forma fino ad una chiusura impeccabile per persistenza.