



WINE JOURNAL

Famiglie del Vino *in sinergia*





LE AZIENDE

ITALIA

PIEMONTE	Ca' del Baio
TRENTINO ALTO ADIGE	Borgo dei Posseri Konrad Oberhofer Schloss Englar
VENETO	Col de' Salici
TOSCANA	Castello di Cacchiano Villa S. Andrea Capanna Cupano Grillesino Le Crocine Campo di Sasso Tenuta di Biserno Tenuta del Nicchio
SICILIA	Tenuta di Fessina

FRANCIA

ALSAZIA	Famille Hugel
BORGOGNA	A. Chopin et Fils Séguinot Bordet <i>Chablis</i> Éric Boigelot <i>Meursault</i> Francois Carillon <i>Puligny Montrachet</i>
VALLE DELLA LOIRA	Jean Paul Picard et Fils <i>Sancerre</i> Domaine du Bouchot <i>Pouillv Fumé</i>
CHAMPAGNE	Geoffroy Marniquet et Filles Pol Roger

NUOVA ZELANDA

MARLBOROUGH	Nautilus Estate
-------------	-----------------



GRILLESINO

TOSCANA, MAGLIANO IN TOSCANA (GR)

TENUTA DI BISERNO

TOSCANA, BIBBONA (LI)

*I Marchesi Lodovico e Piero Antinori
con il nipote Niccolò Marzichi Lenzi*





CUPANO

TOSCANA, MONTALCINO (SI)

Ornella Tondini e Lionel Cousin con la figlia Orsa

FAMILLE HUGEL & FILS

FRANCIA, ALSAZIA



Marc-André e Jean-Frédéric Hugel



POL ROGER

FRANCIA, CHAMPAGNE

CA' DEL BAIO

PIEMONTE, TREISO (CN)



Le sorelle Federica, Valentina e Paola Grasso



A woman with blonde hair, wearing sunglasses, a red t-shirt, and white pants, is sitting on a stone ledge. She is barefoot and has her arms crossed. The background is a rustic, textured wall with a small light bulb hanging from above. The overall mood is warm and artistic.

TENUTA DI FESSINA

SICILIA, ETNA-ROVITTELLO (CT)

SCHLOSS ENGLAR

TRENTINO ALTO ADIGE,
APPIANO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)

TENUTA DEL NICCHIO

TOSCANA, BIBBONA (LI)



CAPANNA

• TOSCANA, MONTALCINO (SI)

Amedeo e Patrizio Cencioni

LE CROCINE

TOSCANA, CASTAGNETO CARDUCCI (LI)



Joy Green e Niccolò Marzichi Lenzi

LE AZIENDE

COMPAGNIA DEL VINO RAPPRESENTA IN ITALIA FAMIGLIE DEL VINO SELEZIONATE, ACCOMUNATE DA UNA STESSA VISIONE DI IMPRESA, DA UNA STORIA IMPORTANTE E DALL’ESSERE PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL TERRITORIO DI PRODUZIONE. I NOSTRI PARTNER SONO AZIENDE DI DIMENSIONI CONTENUTE DOVE L'IDENTITÀ FAMILIARE È DETERMINANTE E L'ARTIGIANALITÀ CARATTERIZZA ANCORA OGGI LA FASE PRODUTTIVA.IL LORO PERCORSO, COME IL NOSTRO, NON PRESCINDE DALL'IMPRONTA DEL FONDATORE ARRICCHITA DAL TALENTO DELLA DISCENDENZA. DAL 1997 CDV SELEZIONA SOLO AZIENDE IN CUI CREDE FERMAMENTE, CERTA DI OFFRIRE AI PROPRI CLIENTI GRANDI VINI E GRANDI STORIE.

ITALIA

PIEMONTE

CA' DEL BAIO

L'Azienda Ca' del Baio della **Famiglia Grasso** si trova a Treiso, nel cuore della provincia di Cuneo, nelle Langhe piemontesi. Con oltre cento anni di storia e quattro generazioni, l’Azienda è oggi gestita dalle tre sorelle Paola, Valentina e Federica insieme ai genitori Giulio e Luciana. La tenuta conta 28 ettari principalmente a Nebbiolo per la produzione dei Barbaresco ‘Asili’, ‘Pora’ e ‘Vallegrande’ che prendono il nome dalle vigne di provenienza. Oltre al Nebbiolo si producono anche Dolcetto, Barbera, Moscato e Chardonnay, con un’eccezione alla tradizione rappresentata dal Riesling, passione della figlia Valentina. L’altissima specializzazione e la gestione agronomica secondo il modello “The Green Experience” sono solo alcuni tra i motivi che ci hanno fatto innamorare di questa Azienda: “I vini Ca’ del Baio sono impressionanti e deliziosi: alcuni sono tra i migliori della denominazione Barbaresco”. Parola di Monica Larner.

TRENTINO ALTO ADIGE

BORGIO DEI POSSERI

Vicino ad una valle solcata dall’Adige, in località Pozzo Basso nel comune di ALA (TN) si trova l'Azienda Agricola Borgo dei Posseri, la cui storia risale al 1300.

Siamo tra i 500 e gli 800 metri, sotto alle cime che portano alle piccole Dolomiti, in un’area di proprietà che si estende per 230 ettari di cui 21 destinati alla coltivazione della vite. Dal 2008 della **famiglia De Alessandri - Marangoni**, l' Azienda è oggi gestita da Maria insieme alle tre figlie Mariella, Margherita e Matilde, che dopo l’improvvisa scomparsa di Massimo, marito e papà, hanno deciso di dedicarsi appieno e con successo alla realizzazione del sogno di Famiglia: valorizzare e far rivivere il Borgo. La produzione vinicola è l’attività di maggior soddisfazione: con una totale esposizione a sudovest e la forte escursione termica, la qualità di Chardonnay e Pinot Nero per le basi spumante è straordinaria, così come notevoli sono il Merlot ed il Sauvignon Blanc utilizzati per la produzione di vini fermi. Avanguardia ed experitse unite all’incanto del luogo, fanno di Borgo dei Posseri una delle vere aziende gioiello del Trento Doc; assolutamente da visitare.

SCHLOSS ENGLAR

Per raccontare Schloss Englar il punto di partenza è sicuramente la bellezza intesa come una commistione di elementi quali la posizione, il vigneto, l’Azienda e la tradizione Familiare.Situato ai piedi della montagna nel più suggestivo Sud Tirol, Castello di Englar in pieno stile gotico si

erge ad un’altitudine di circa 500mt, circondato da vigneti (7ha in totale) tutti esposti a Sud e Sud est. Di proprietà della **Famiglia Conti Khuen-Belasi** dal 1640, Englar produce vini dal 1930: prima come conferitore di una eccellente cantina sociale e più di recente - grazie alla visione di Johannes e Maria Khuen-Belasi –unicamente a marchio proprio. La decisione ha richiesto importanti adeguamenti per risultati qualitativi ottimali: tutte le uve sono di proprietà e ogni processo produttivo, dalla vinificazione all’invecchiamento, avviene internamente al Castello. Il Baltahsius Schloss Englar è considerato come una delle più raffinate espressioni del Pinot Nero.

KONRAD OBERHOFER

Dall’amicizia con **Martin Foradori**, rinomato produttore in Alto Adige, arriva l’opportunità per Compagnia del Vino di offrire al mercato un prodotto di altissima qualità ed una gamma rappresentativa del territorio. Il marchio è Konrad Oberhofer in onore del nonno di Martin: un uomo considerato come uno dei pionieri della qualità in Alto Adige e al cui operato si ispirano ancora oggi molte delle realtà vitivinicole del territorio. I vini Oberhofer sono prodotti in monovarietale da vigneti che godono di un particolare microclima, praticamente differente per ogni singolo appezzamento. La gran parte dei vigneti si estende in entrambi i versanti della Valle dell’Adige; recentemente, si è aggiunto alla proprietà anche un maso situato nella porzione più a sud del Trentino.

VENETO

COL DE’ SALICI

Il marchio Col de’ Salici Prosecco, nasce insieme alla Compagnia del Vino, nel 1997. La decisione di iniziare la nostra storia proprio con il Prosecco è il frutto della visione del fondatore **Giancarlo Notari** che in questa tipologia di facile consumo e a bassa gradazione alcolica intravide già vent’anni fa uno dei simboli nel mondo, dell’Italian lifestyle. Il packaging ricercato rimanda alle preziose bottiglie utilizzate per i migliori champagne e la filosofia produttiva impone vinificazioni solo dalle migliori uve Glera e frequenti imbottigliamenti. Per queste ragioni, oggi come allora, il Prosecco Col de’ Salici è sempre al massimo delle proprie potenzialità per effervescenza, freschezza e profumi. Con una produzione che non supera volutamente le 600.000 bottiglie, da sempre siamo leader nel mercato dell’eccellenza ed i nostri vini si mantengono fedeli alle motivazioni che hanno dato inizio alla nostra avventura.

TOSCANA

CASTELLO DI CACCHIANO

Edificato intorno al X secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacchiano prende il nome dalla località dove si erge, nei

pressi di Gaiole, su di un poggio a 500 metri di altezza da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi. Di proprietà della **Famiglia Baroni Ricasoli- Firidolfi**, la Tenuta si estende su una superficie di 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco. Da sempre rimasto di proprietà della Famiglia, oggi il castello si racconta grazie alla figura del Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi che, sulle orme dell’illustre quadrisavolo Bettino Ricasoli, ha dedicato il proprio talento alla produzione vitivinicola. Dal 1984 il suo impegno quotidiano non prescinde mai dalla storia: quella della sua Famiglia e quella della sua terra.

VILLA S. ANDREA

Villa S. Andrea è una proprietà di oltre 600 ettari, situata nel cuore del Chianti Classico nell’antico borgo di Fabbrica. Di proprietà della **Famiglia Vicini**, l'Azienda mantiene inalterata la sua conformazione originaria di borgo produttivo: una serie di cascine di diverse dimensioni (oggi ad uso abitativo o ricettivo), la piccola chiesa, il bacino idrico e l’importante Villa padronale da cui prende il nome l’intero comprensorio. Le attività sono molteplici e la direzione è affidata a **Marina Nesi** che insieme ad uno staff tecnico altamente qualificato, riesce a preservare la magia del luogo. Il vigneto si estende per circa 50 ettari nei declivi che circondano la Villa ed è dedicato per lo più alla produzione del Chianti Classico DOCG. Le antiche cantine, interamente scavate all’interno del colle e disposte in file parallele, sono ancora oggi il luogo deputato all’affinamento dei vini accogliendo sia grandi botti che piccole barriques di rovere. Per la sua posizione, storia e vocazione del vigneto, Villa S. Andrea è considerata uno dei gioielli del Chianti Classico.

CAPANNA

Situata a Montosoli, a nord di Montalcino, l’Azienda Agricola Capanna della famiglia Cencioni è stata fondata nel 1957.

Giuseppe Cencioni, classe 1906, è riconosciuto come uno dei padri dell’epoca moderna per il Brunello avendo imbottigliato per la prima volta un Brunello di Montalcino già nel 1964, con due anni di anticipo rispetto al riconoscimento della doc arrivato nel 1966. Dopo 13 mesi, esattamente il 27 Aprile 1967, Giuseppe con altri 24 colleghi fonda il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, legando per sempre il proprio nome al successo dell’intero territorio. Capanna è un’azienda storica per la denominazione e rimane ancora oggi a conduzione familiare: Patrizio e Amedeo Cencioni,- rispettivamente nipote e bisnipote di Giuseppe – continuano quel percorso virtuoso e visionario avviato dal fondatore Giuseppe.

CUPANO

La storia di **Ornella e Lionel Cousin** a Montalcino inizia negli anni settanta. Regista lui e fotoreporter lei, arrivano in terra di Brunello per far visita all’amico pittore Yoran Cazac che al tempo viveva in prossimità del fiume Ombrone. Produttori dal 1997, la storia di questa famiglia a Montalcino è intrisa di Francia, nazione che ha dato i natali a Lionel e che si ritrova marcata nell’approccio enologico, nella filosofia produttiva, nell’elegante discrezione che caratterizza la presenza di Cupano sul mercato. "Il nostro mentore -racconta Ornella - è stato Henri Mayer di Borgogna con le sue ferree convinzioni: pochi ettari, vino fatto in vigna, nessun pesticida o fertilizzante chimico, rese limitate, lieviti autoctoni e malolattica sulle fecce fini, barriques francesi di media tostatura". Certificata Biologica e Biodinamica sin dal principio, Cupano è oggi guidata dal direttore tecnico **Andrea Polidoro** che sulle basi impostate da Lionel, prosegue un percorso di rigorosa eccellenza e successo internazionale.

GRILLESINO

Situata nel comune di Magliano in Toscana nella bassa Maremma, l’Azienda Grillesino nasce nel 1999 dal desiderio di **Giancarlo e Saverio**

Notari di produrre un vino potendone gestire ogni fase produttiva. Con vigneti in gran parte appartenenti alla zona della DOCG Morellino di Scansano, l’Azienda raggiunge un’estensione di 32 ettari tutti coltivati a cordone speronato con una densità di impianto di 6000 ceppi per ettaro. Oltre alle autoctone Sangiovese e Ciliegiole, dal 2000 al 2002 è stato impiantato Cabernet Sauvignon, che al Grillesino si esprime con grande complessità e ricchezza di profumi. I cloni sono stati selezionati con la collaborazione dell’Università di Agraria di Firenze e dell’Institut d’Oenologie de Bordeaux, collaborazione che ha portato all’individuazione del clone Cabernet- Margaux, utilizzato per il Ceccante e per il Niccolaio, etichette entrambe di grande pregio qualitativo. Vinificati con moderne tecnologie, i vini dell’Azienda Grillesino subiscono trattamenti di filtrazione molto leggeri affinché la tipicità sia una delle loro maggiori caratteristiche.

LE CROCINE

Le Crocine segna un ritorno alle origini per Niccolò Marzichi Lenzi. Discendente di una delle più importanti dinastie del vino, Niccolò deve “all’assaggio casuale” di una bottiglia straordinaria, il desiderio di produrre un vino a marchio proprio. Appoggiato da subito dalla moglie Joy - sorella gemella della nota attrice Eva Green- l’avventura de Le Crocine inizia nel 2012. L’approccio alla produzione è internazionale: Le Crocine non ha infatti vigneti di proprietà ma acquista le uve selezionando minuziosamente i conferitori (dislocati tra Bolgheri, Bibbona e Suvereto); una scelta che non preclude in alcun modo la qualità ma che anzi garantisce l’approvvigionamento in ogni annata, della migliore uva disponibile sul mercato. “Siamo una zona altamente vocata e costellata di produttori eccellenti – spiega Marzichi Lenzi – e per la produzione abbiamo semplicemente preso spunto da qualcosa che funziona da anni in varie parti del mondo come in Borgogna o in Napa Valley. Con questo approccio siamo certi di poter offrire al mercato un prodotto sempre straordinario”. Oggi Le Crocine produce 20.000 bottiglie con una distribuzione prevalentemente all’estero.

CAMPO DI SASSO

Campo di Sasso è una realtà che si estende nel tratto più occidentale della Maremma, a Bibbona, non lontano dalla Tenuta di Biserno. Con un'estensione di circa 56 ettari ed un' altitudine che non supera i 90 mt Campo di Sasso ha terreni sabbiosi ed un microclima decisamente più caldo soprattutto durante i mesi estivi. Queste condizioni sono ideali per la coltivazione di Syrah e Vermentino oltre alle altre varietà bordolesi che completano la produzione. Il vino iconico dell’Azienda è l’Insoglio del Cinghiale che da decenni continua a raccontare con la stessa forza la storia del territorio di provenienza. Dal marzo 2020 l’offerta di Campo di Sasso si arricchisce di una nuova etichetta: Occhione, un bianco Toscana Igt prodotto in quantità limitate in cui il Vermentino si esprime in tutta la sua complessità più calda.

TENUTA DI BISERNO

Il progetto ha inizio nel 2001 quando i fratelli Lodovico e Piero Antinori assieme al nipote **Niccolo’ Marzichi Lenzi** e al socio Umberto Mannoni, riconoscono le potenzialità della Tenuta ubicata nel comune di Bibbona al confine con lo storico villaggio di Bolgheri. Con un’estensione di circa 40 ettari ed una composizione del suolo a mosaico (alluvionale, argillolocalcareo, ricco di carbonato di calcio e ciottoloso) Tenuta di Biserno si conferma sito ideale per le varietà Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. L’influenza del mare di fronte e la diversa esposizione delle parcelle sono componenti determinanti per la produzione di due versioni stilistiche raccontate magistralmente dal “Pino di Biserno” e dal “Biserno”, quest’ultimo riconosciuto come uno dei migliori vini italiani dalle più prestigiose classifiche internazionali.

TENUTA DEL NICCHIO - LODOVICO E SOPHIA ANTINORI

Dal 2015 Compagnia del Vino distribuisce i vini del **Marchese Lodovico Antinori**, una delle personalità più talentuose dell'intero panorama enologico nazionale. I vini sono due: il Sof – un rosé ispirato e pensato da **Sophia Antinori**, figlia del Marchese- e il Lodovico, un Cabernet Franc di culto. I vigneti si trovano a Bibbona, a pochi Km dal mare, in quella Maremma che Lodovico conosce meglio di chiunque altro. È qui che è stata individuata una parcella particolarmente vocata, in grado di dare risultati straordinari: Vigna Lodovico, 6 ettari dove la predominanza alluvionale si alterna a blocchi ricchi di calcare, di carbonato di calcio e ciottoli tondi per un drenaggio ottimale. Tenuta del Nicchio è un progetto che parte quindi dal vigneto e che racconta attraverso vini prodotti in quantità limitate, la visione di una personalità del vino indissolubilmente legata all’idea di eccellenza.
*Compagnia del Vino non è esclusivista in Italia per la distribuzione del brand.

SICILIA

TENUTA DI FESSINA

Il desiderio di **Silvia Maestrelli** è stato, sin dall’inizio, quello di creare “un luogo di bellezza tra terra e spirito” nel quale potessero convergere persone, competenze ed energie. Pioniera e donna - tra i produttori che hanno dato nuovo slancio all’enologia sull’Etna - Silvia Maestrelli arriva in Sicilia già nel 2006, sulla scia di un innamoramento per questa terra ricca di contrasti, di fascino e di altrettanto grandissimo potenziale enologico. Inizia così una ricerca che darà vita nel 2007 - dopo lunghe ed articolate trattative con gli antichi e numerosi proprietari della terra - alla nascita di Tenuta di Fessina, un progetto in cui la sensibilità di una visione enologica “al femminile” si unisce alla capacità tecnica di consulenti e collaboratori altamente specializzati. Guidata oggi da **Jacopo Maniaci**, in Azienda sin dagli inizi, Tenuta di Fessina è considerata un punto di riferimento della zona etnea e della nuova viticoltura siciliana in generale. Il vino A’Puddara Etna Bianco DOC ha ottenuto il prestigioso Oscar del Vino Bibenda nel 2022.

FRANCIA

ALSAZIA

FAMILLE HUGEL

È il 1639 quando Hans Ulrich Hugel si stabilisce nella pittoresca cittadina di Riquewihr per accettare, di lì a poco, un prestigioso incarico presso la Corporation of Winegrowers: è l’inizio di un legame uomo- territorio che non si interromperà mai. Dal 1639 ad oggi, la famiglia Hugel è produttrice di eccellenza e le generazioni che si sono succedute nella storia (oggi siamo alla tredicesima) hanno avuto la capacità di far affermare l’intera regione come zona vitivinicola di assoluto prestigio. L'Azienda Famille Hugel è sempre rimasta a conduzione familiare ed è oggi guidata magistralmente dai giovanissimi **Jean Frédéric e Marc André Hugel**, quattordicesima generazione. Con una produzione di circa 100.000 casse all’anno, ed un fatturato export pari al 90% in oltre 100 paesi, il nome Hugel è diventato sinonimo di "vini d'Alsazia".

BORGOGNA

A. CHOPIN ET FILS

Il Domaine A. Chopin et Fils dei fratelli **Arnaud e Albain Chopin** è situato nel comune di Comblanchien nel cuore della Côte de Nuits. Arnaud è il classico produttore di Borgogna: enologo, focus sul terroir, piccola produzione, attenzione all’ambiente, altissima qualità. Con il fratello Alban è dal 1997 la figura di riferimento per l’Azienda e a lui si deve la rinnovata impostazione dell’intero Domaine. Pronipoti di Ernest Chopin, vicesindaco di Comblanchien durante la Grande

Guerra e figura cittadina di spicco, i fratelli Chopin ereditano insieme al padre 5 ettari dal prozio Daniel Chopin (del domain Chopin-Goffrier) con parcelle appartenenti al Grand Cru Clos de Vougeot e nel Premier Cru Les Petits Vougeots. Quando il padre Yves si ritira, i giovani Chopin attuano una scelta drastica: vendere parte dei vigneti di minor pregio per potersi dedicar solo al meglio preservando il carattere assolutamente artigianale della loro produzione. A questa scelta si deve l’attuale impostazione del Domaine: 9 ettari di proprietà gestiti unicamente dai 2 fratelli che dedicano massima attenzione alla vigna optando per un’agricoltura 100% biologica. Niente fertilizzanti artificiali, niente erbicidi e insetticidi perché come ama sottolineare Arnaud: l’unica differenza tra i nostri vini è il suolo.

SÉGUINOT BORDET Chablis

Domaine Séguinot Bordet fondata nel 1560 è una realtà storica tra le più antiche dello Chablis. Da sempre di proprietà della Famiglia, oggi è guidata da **Jean-François Bordet**, succeduto al nonno Roger Séguinot. L’azienda è all’avanguardia e perfettamente integrata nel grazioso villaggio di Maligny ma il vero punto di forza è il vigneto: 16 ettari sulla riva destra del Serein – quella di maggior prestigio - con gran parte delle viti che hanno oltre 100 anni. L’esposizione è a sud-est ed è il suolo, ricco di geologia kimmeridgiana, a conferire ai vini l’inimitabile carattere iodato, minerale e di pietra focaia tipico dei grandi Chablis. In cantina la vinificazione è a freddo e prevede l'utilizzo di serbatoi climatizzati orizzontali per massimizzare il contatto con le fecce per aggiungere complessità. Séguinot Bordet produce le quattro AOC dello Chablis con il vertice della piramide qualitativa raggiunto dai Grand Cru Les Preuses e Vaudesir considerato quest’ultimo tra i migliori Climat dell’intera denominazione.

ÉRIC BOIGELOT

Quello di Boigelot è un nome conosciuto nella denominazione vantando una tradizione vinicola e familiare risalente al 1918. Il bisnonno di Éric possedeva due ettari a Monthelier ma lo sviluppo e l’affermarsi del nome si deve principalmente a Jacques Boigelot (padre di Eric) che portò l’azienda ad un totale di sette ettari nella seconda metà del secolo scorso. Questo il contesto in cui si è formato Éric Boigelot che dal padre ha ereditato la grande tenacia ed il know-how necessario a creare - nel 1990 – un’azienda propria. Il Domaine che porta il suo nome si trova nel centro di Mersault: i locali di produzione sono ospitati in un’antica bottaia ma la bellezza del Domaine è tutta nel vigneto gestito interamente a mano con filari la cui età media va dai quaranta ai sessant’anni. I villaggi interessati sono Meursault, Monthelie, Volnay e Pommard; Éric inizierà rilevando dal padre 6 ettari per poi acquistarne successivamente altri tre tutti dedicati alla produzione di Chardonnay, Aligoté e Pinot nero. Recentemente è entrato in azienda Charles, figlio di Éric e Patricia: a lui si deve l’impronta all’annata 2022 caratterizzata da grande verticalità e freschezza a prevalere sulla struttura. I vini di Éric Boigelot mantengono invariata l’alta componente artigianale per una produzione che volutamente non supera le cinquantamila bottiglie.

FRANCOIS CARILLON

Un’ Azienda di recente fondazione per un nome – quello dei Carillon – legato alla tradizione viticola locale dal 1520, con Jehan Carillon, coltivatore a Puligny. Secoli di alternanza tra prosperità e periodi difficili non hanno impedito a questa dinastia di viticoltori di arrivare ai giorni nostri arricchiti da un know-how senza precedenti. François entra nell’azienda di famiglia (Domaine Louis Carillon et Fils) nel 1988 e nel 2010 fonda una realtà a marchio proprio ereditando dal padre diversi vigneti a seguito di una divisione patrimoniale. I vigneti spettanti a François sono di grande prestigio, dislocati tra le AOC Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Saint-Aubin e la nuova sede si sposta nel cuore del villaggio di Puligny. L’estensione attuale del vigneto è di 16 ettari per la produzione di 15 denominazioni; la varietà coltivata è invece solo una: lo Chardonnay. Alta densità d’impianto, rese basse e approccio sostenibile caratterizzano la gestione agronomica mentre in cantina i travasi sono minimi così come l’uso del legno a conferire ai vini

Francois Carillon intensità, discreta eleganza e longevità straordinaria. Supportato da un team dinamico e coeso di una dozzina di persone, François Carillon è costantemente presente in azienda impegnato a trasmettere ai quattro figli l’amore per il suo lavoro e la sua conoscenza. I Puligny di François Carillon sono stati paragonati ai migliori Sauzet e Leflaive e figurano nelle migliori wine list di tutto il mondo.

VALLE DELLA LOIRA

DOMAINE JEAN PAUL PICARD ET FILS Sancerre

Il Domaine Jean-Paul Picard, della Famiglia Picard, produce vino dal 1750. L’azienda conta oggi 14 ettari tutti situati alle pendici del villaggio di Bué con vigneti a Grand Chemarin, Chêne Marchand e La Paquerette, terroir trai più vocati dell’intera AOC Sancerre. Il suolo è di due tipi: argilloso-calcareo (Les terres blanches) e pietroso-calcareo (Les caillottes) e il vigneto ha un’età media di 20 anni con alcune parcelle che superano tuttavia i 60. La raccolta è sempre manuale -un’eccezione in Sancerre dove il 90% dei produttori raccoglie meccanicamente - e viene praticata la “lutte raisonnée” con frequenti arature superficiali, l’uso di letame e compost naturale e l’impianto di colture di copertura per incoraggiare la biodiversità. La cantina è moderna e si lavora per gravità rispettando nelle tempistiche le caratteristiche di ogni micro-parcella; i lieviti sono solo indigeni per vini che vogliono raccontare con precisione il terroir di provenienza. Oltre al Sauvignon Blanc, Picard coltiva Pinot Nero: terroir superbo e produzione limitata si traducono in vini molto generosi e gratificanti

DOMAINE DU BOUCHOT

Talento e personalità distinguono Antoine Gouffier, proprietario dal 2018 di Domaine du Bouchot e responsabile della grande reputazione di cui gode oggi l’Azienda. Dopo numerosi viaggi di studio e formazione all’estero, Antoine torna in Francia con un’idea ben precisa di come “fare vino”: ridurre al minimo gli interventi sulle uve al fine di preservare inalterata l’impronta del terroir di provenienza. L’ occasione per mettersi in gioco arriva presto con la possibilità di rilevare l’azienda della Famiglia Kerbiquet: un vigneto di 10 ettari a conduzione biologica (Du Bouchot è stata la prima azienda certificata dell’intera denominazione, nel 2009) e biodinamica, nel versante sud-ovest della collina di Saint-Andelain. Pascal Kerbiquet – pioniere del biodinamico - affiancherà Antoine per un anno, supportandolo nell’ambizioso progetto di voler declinare l’intera tenuta a questa filosofia (certificazione Demeter ottenuta nel 2020): la luna riportata in etichetta ci parla proprio di questo. Pascal e Antoine definiranno insieme l’approccio agronomico che tutt’ora caratterizza il Domain: puntare tutto sull’integrità del suolo attraverso l’aratura (anche tre volte l’anno) e l’inerbimento, nel rispetto delle caratteristiche dell’ecosistema. Le 15 parcelle di proprietà si estendono su un Terroir straordinario, argilloso e calcareo, ricco di quelle marne kimmeridgiane tipiche dello Chablis. La perfetta maturazione delle uve, la vinificazione senza solforosa con lieviti indigeni e la leggera filtrazione fanno tutto il resto: i vini Du Bouchot sono precisi, ricchi, appaganti, in grado di regalare una vera emozione. Domaine du Bouchot è stata premiata «découverte de l’année 2022» dalla prestigiosa Revue du vin de France.

CHAMPAGNE

MARNIQUET ET FILLES

Quella della Maison Marniquet et Filles è una storia che inizia con Pierre Coutelas, nonno di **Jean Pierre Marniquet**, produttore e conferitore di uve in champagne dal 1929. Jean Pierre invertirà la rotta iniziando a produrre a marchio proprio consapevole dell’alta vocazione dei propri vigneti ma soprattutto desideroso di ridisegnare il modello produttivo nel rispetto dell’ecosistema. Con 20 anni di anticipo sugli altri produttori Marniquet pratica a Venteuil dal 1997 un’ agricoltura che prevede l'utilizzo di trappole per insetti, fertilizzanti organici e l’aumento di ore lavorative per ettaro con la conseguente riduzione dell'uso di pesticidi e di emissioni di CO². Certificato “Haute

Valeur Environnementale” e “Viticulture Durable en Champagne”, Marniquet et Filles è oggi alla quarta generazione con le figlie di Jean Pierre - Cyrielle e Solène - a portare avanti con convinzione questo percorso virtuoso di qualità e rispetto per l’ambiente.

GEOFFROY

Il terroir è il protagonista assoluto alla Maison Geoffroy, non la varietà. La filosofia produttiva che ne consegue è quasi estrema e si caratterizza per la Complantation (la coltivazione sulla stessa parcella di varietà differenti) e per la scelta di utilizzare negli Champane grandi percentuali di Réserve Perpétuelle ottenuta da vendemmie a partire dal 1970. La Complantation prevede che il Pinot Noir, lo Chardonnay, il Meunier, il Petit Meslier e l’Arbane maturino a pochi metri di distanza l’uno dall’ altro, beneficiando della stessa esposizione, accuditi dalla stessa mano. È solo così che secondo **Jean Baptiste Geoffroy** - vigneron alla terza generazione - il terroir può trasmettere i propri tratti distintivi. Trasferita ad Ay a partire dal 2003, la nuova sede permette di lavorare esclusivamente per gravità: la vinificazione è organizzata per parcella di provenienza e nei serbatoi, uve a bacca bianca e uve a bacca rossa, sono lavorate insieme con l’intento di raccontare Cumières, dove si trova il vigneto. Quelli di Geoffroy sono champagne preziosi, ricchi, estremamente minerali, concepiti per portare oltre confine l’anima più autentica della Vallée de la Marne.

POL ROGER

La storia Pol Roger inizia nel 1849 quando l'omonimo fondatore fa la sua prima vendita di vino ad un commerciante di Ay. Precursore dei tempi, Pol orienta la produzione verso lo Champagne secco, intuendo le preferenze che il principale mercato di allora - il Regno Unito - avrebbe premiato. Alla morte del fondatore, nel 1899, il marchio gode già di grande notorietà; la sede si è trasferita ad Epernay, le esportazioni sono in crescita, i ristoranti sugli Champs-Elysées lo servono regolarmente e lo champagne Pol Roger è apprezzato persino dalle Famiglie Reali, ma è con la fine della Seconda Guerra Mondiale che la Maison troverà il suo più grande estimatore: Sir Winston Churchill. Situata in Avenue de Champagne, questa Maison è una somma di eccellenze: 97 ettari di vigneti, cantine silenziose che si estendono per chilometri a -33 mt sotto al livello stradale, una grande componente artigianale. Da sempre di proprietà della Famiglia del fondatore – oggi al timone la quinta e la sesta generazione con **Hubert de Billy e Bastien Collard de Billy** - la Maison Pol Roger rimane piccola, orgogliosamente indipendente, simbolo di sobria eleganza e raffinata perfezione.

NUOVA ZELANDA

NAUTILUS ESTATE

Nautilus Estate è uno dei gioielli della **Famiglia Hill Smith** che da oltre 170 anni e sei generazioni, produce nell’ emisfero australe vini di altissima qualità. Conosciuti in tutto il mondo per il brand Yalumba, gli Hill Smith arrivano nei primi anni 2000 anche in Nuova Zelanda, nella terra maggiormente vocata per la produzione del Sauvignon Blanc: Marlborough. L’ Azienda Nautilus Estate è concepita come una boutique Winery all’avanguardia: dimensioni contenute, due cantine distinte per le vinificazioni in bianco e rosso, produzione certificata vegana e massima attenzione all’impatto ambientale. Premiata dalle più prestigiose guide internazionali, Nautilus Estate è un’azienda a conduzione familiare e sostenibile per le generazioni a venire.



N.B.: Nelle pagine a seguire sono riportati unicamente i punteggi attribuiti da ***Robert Parker*** *superiori ai 90 pt* per i vini disponibili al momento della stampa del presente catalogo.





Azienda Ca' del Baio

CA' DEL BAIO

PIEMONTE, TREISO (CN)



I BIANCHI



LUNA D'AGOSTO
LANGHE CHARDONNAY DOC

Varietà	Chardonnay
Note	Vinificazione interamente in acciaio. Non viene sviluppata la fermentazione malolattica al fine di preservare i caratteri di freschezza e gioventù nel vino
Formati disponibili	750 ml



SERMINE
LANGHE CHARDONNAY DOC

Varietà	Chardonnay
Note	La fermentazione malolattica viene sviluppata solo se necessaria; il vino matura successivamente per 6 mesi, parte in tonneau di rovere francese e parte in acciaio, prima dell'imbottigliamento
Formati disponibili	750 ml



FRÉ
LANGHE RIESLING DOC

Varietà	Riesling Renano
Note	Il vino matura nella vasca per 9 mesi sui propri lieviti con bâtonnage sulle fecce nobili. Pronto a 15 mesi dalla vendemmia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



VALENTINE
LANGHE CHARDONNAY DOC

Varietà	Chardonnay
Note	Fermentazione in legno, passaggio dal legno all'acciaio in prossimità della nuova annata. Pronto nell'estate successiva alla vendemmia
Formati disponibili	750 ml

VINO DOLCE



101
MOSCATO D'ASTI DOCG

Varietà	Moscato Bianco
Note	Pressatura soffice. La fermentazione è a temperatura controllata in autoclave a pressione e viene arrestata con il freddo al raggiungimento dei 5,0 % vol. Il vino rimane sui lieviti per circa 2 mesi
Formati disponibili	750 ml

CA' DEL BAIO

PIEMONTE, TREISO (CN)

I ROSSI



LODOLI
DOLCETTO D'ALBA DOC

Varietà	Dolcetto
Note	Vinificazione e affinamento interamente in acciaio
Formati disponibili	750 ml



PAOLINA
BARBERA D'ALBA DOC

Varietà	Barberta
Note	Il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere e affina in bottiglia almeno 3 mesi prima della commercializzazione
Formati disponibili	750 ml



RED LABEL
LANGHE NEBBIOLO DOC

Varietà	Nebbiolo
Note	Vinificazione e maturazione in acciaio inox a temperatura controllata. Passati circa 4 mesi si procede all'imbottigliamento
Formati disponibili	750 ml



BRICDELBAIO
LANGHE NEBBIOLO DOC

Varietà	Nebbiolo
Note	Il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



I BARBARESCO



AUTINBEJ
BARBARESCO DOCG

Varietà	Nebbiolo
Affinamento	24 mesi botti grandi rovere Slavonia, 4 mesi min. bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



PORA
BARBARESCO DOCG
CRU

Varietà	Nebbiolo
Affinamento	26 mesi tonneau di terzo e quarto passaggio, 12 mesi min. bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



VALLEGRANDE
BARBARESCO DOCG
CRU

Varietà	Nebbiolo
Affinamento	26 mesi botti grandi rovere Slavonia, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



VALLEGRANDE RISERVA
BARBARESCO DOCG
CRU

Varietà	Nebbiolo (clone Michet)
Affinamento	26 mesi botte rovere, 24 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



ASILI
BARBARESCO DOCG
CRU

Varietà	Nebbiolo
Affinamento	26 mesi botti grandi rovere Slavonia, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



ASILI RISERVA
BARBARESCO DOCG
CRU

Varietà	Nebbiolo
Affinamento	26 mesi tonneau di secondo e terzo passaggio, 24 mesi min. bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500ml



BORGHI DEI POSSERI

POZZO BASSO, ALA (TN)



TANANAI
TRENTO DOC BRUT
MILLESIMATO

Varietà	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Affinamento	8 mesi Inox, 24 mesi sui lieviti
Formati disponibili	750 ml



TANANAI ROSÈ
TRENTO DOC ROSÉ
MILLESIMATO

Varietà	100% Pinot Nero
Affinamento	8 mesi Inox, 24 mesi sui lieviti
Formati disponibili	750 ml



TANANAI ZERO
TRENTO DOC PAS DOSÉ
MILLESIMATO

Varietà	100% Pinot Nero
Affinamento	8 mesi Inox, 50 mesi sui lieviti
Formati disponibili	750 ml



BIANCO DEI POSSERI
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	60% Muller 30% Chardonnay 10% Sauvignon
Affinamento	7 mesi acciaio
Formati disponibili	750 ml



FURIEL
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	Sauvignon Blanc
Affinamento	7 mesi acciaio, affinamento in bottiglia
Formati disponibili	750 ml



ROSSO DEI POSSERI
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	Merlot
Affinamento	4 mesi acciaio, 1 mese bottiglia
Formati disponibili	750 ml



PARADIS
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	Pinot Nero
Affinamento	6 mesi acciaio e tonneaux, affinamento in bottiglia
Formati disponibili	750 ml



Maria con le tre figlie Mariella, Margherita e Matilde

KONRAD OBERHOFFER

ALTO ADIGE, TERMENO (BZ)



PINOT BIANCO
SUDTIROL DOC

Varietà	Pinot Bianco
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



RIESLING
SUDTIROL DOC

Varietà	Riesling
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



GEWURZTRAMINER
SUDTIROL DOC

Varietà	Gewurztraminer
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



KERNER
SUDTIROL DOC

Varietà	Kerner
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



SAUVIGNON BLANC
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	Sauvignon Blanc
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



PINOT NERO
SUDTIROL DOC

Varietà	Pinot Nero
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



LAGREIN
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Varietà	Lagrein
Affinamento	Acciao
Formati disponibili	750 ml



Vigneti Konrad Oberhofer

SCHLOSS ENGLAR

TRENTINO ALTO ADIGE, APPIANO SULLA STRADA DEL VINO (BZ)



LE SELEZIONI



**BERG
PINOT BLANC**
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Pinot Bianco
Affinamento	6 mesi parte in legno e parte in acciaio, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



RIESLING
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Riesling
Affinamento	Fermentazione parte in legno, affinam. 6 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



**FUMÉ
SAUVIGNON BLANC**
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Sauvignon Blanc
Affinamento	8-10 mesi tonneaux, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



PINOT NOIR
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Pinot Nero
Affinamento	12 mesi tonneaux, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml

LE RISERVE



**BELASY
CHARDONNAY RISERVA**
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Chardonnay
Affinamento	12 mesi tonneaux, 6 mesi botti grandi, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



**ST. SEBASTIAN
PINOT BLANC RISERVA**
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Pinot Bianco
Affinamento	12 mesi tonneaux, 6 mesi bottiglila
Formati disponibili	750 ml



**BALTASIUS
PINOT NOIR RISERVA**
ALTO ADIGE DOC

Varietà	Pinot Nero
Affinamento	18 mesi tonneaux, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



Tenuta Schloss Englar

COL DE' SALICI

VENETO, CROCETTA DEL MONTELLO (TV)



EXTRA DRY
PROSECCO DOC

Varietà	Glera
Residuo zuccherino	14 g/l
Formati disponibili	750 ml



BRUT
PROSECCO DOC

Varietà	Glera, Pinot Grigio
Residuo zuccherino	12 g/l
Formati disponibili	750 ml



EXTRA DRY
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

Varietà	Glera
Residuo zuccherino	14 g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



BRUT
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

Varietà	Glera
Residuo zuccherino	12 g/l
Formati disponibili	750 ml



CARTIZZE
PROSECCO SUPERIORE
DI CARTIZZE D.O.C.G.

Varietà	Glera
Residuo zuccherino	29 g/l
Formati disponibili	750 ml



ROSÉ DE' SALICI
VINO SPUMANTE BRUT

Varietà	Glera, Raboso del Piave
Residuo zuccherino	12 g/l
Formati disponibili	750 ml



Col de' Salici

CASTELLO DI CACCHIANO

TOSCANA, GIAOLE IN CHIANTI (SI)



CHIANTI CLASSICO
CHIANTI CLASSICO DOCG

Varietà	Sangiovese (95%), Canaiolo, Malvasia nera, Colorino
Affinamento	21 mesi botti rovere francese (Allier)
Formati disponibili	375 ml 750 ml 1500 ml



CHIANTI CLASSICO RISERVA
CHIANTI CL RISERVA DOCG

Varietà	Sangiovese (95%), Canaiolo, Malvasia nera, Colorino
Affinamento	31 mesi botti, barriques e tonneaux, rovere francese (Allier)
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



RP
91
Asolo

2015

MILLENNIO GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO GS DOCG

Varietà	Sangiovese
Affinamento	54 mesi piccole botti, barriques e tonneaux, rovere francese (Allier)
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



FONTEMERLANO
TOSCANA IGT

Varietà	Merlot
Affinamento	54 mesi barriques rovere francese (Allier)
Formati disponibili	750 ml



METODO CLASSICO BRUT ROSÉ
ROSATO TOSCANA IGT

Varietà	Sangiovese
Imbottigl.	ago. 2020
Prima sboccatura	sett. 2022
Formati disponibili	750 ml



RP
96
Asolo

2006

VIN SANTO
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC

Varietà	Malvasia bianca del Chianti e Canaiolo
Affinamento	15 anni
Formati disponibili	375 ml

VINO DOLCE



Barone Giovanni Ricasoli Firidolfi



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP
DEL CHIANTI CLASSICO

Formati disponibili
200 ml
500 ml



VILLA S. ANDREA

TOSCANA, SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)



CHIANTI CLASSICO
CHIANTI CLASSICO DOCG

Varietà	Sangiovese Merlot
Affinamento	12 mesi botti rovere, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



CHIANTI CLASSICO RISERVA
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Varietà	Sangiovese Merlot
Affinamento	18 mesi barriques, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



MONTELODOLI GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO GS DOCG

Varietà	Sangiovese Syrah
Affinamento	18 mesi barriques, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



Azienda Villa S. Andrea

VINO DOLCE



ROSSO DEL CERRO

ROSSO TOSCANA IGT

Varietà	Sangiovese (> 90%)
Affinamento	3-6 mesi ca. botti di rovere (20-32 hl), breve affinamento in bottiglia
Formati disponibili	750 ml



ROSSO DI MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà	100% Sangiovese selezionato nei vigneti più giovani
Affinamento	10-12 mesi botti di rovere di Slavonia (20-32 hl), almeno 3-4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà	100% Sangiovese selezionato solo nei vigneti migliori
Affinamento	30-36 mesi botti di rovere di Slavonia (10-25 hl), almeno 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	375 ml 750 ml 1500 ml 3000 ml



NICCO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà	100% Sangiovese selezionato in un singolo vigneto
Affinamento	30-36 mesi botti di rovere di Slavonia (10-25 hl), almeno 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Varietà	100% Sangiovese selezionato solo nelle migliori annate e nei vigneti più vecchi
Affinamento	36 mesi ca. botti di rovere di Slavonia (10-25 hl), almeno 12-15 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



MOSCADELLO VENDEMMIA TARDIVA

MOSCADELLO DI MONTALCINO V.T. DOC

Varietà	100% Moscato bianco da cloni autoctoni a grappolo spargolo appassito direttamente sulla pianta
Affinamento	12-18 mesi ca. botti di rovere (5-10 hl), minimo 6 -12 mesi bottiglia
Formati disponibili	500 ml





CUPANO

TOSCANA, MONTALCINO (SI)



CERTIFICATO
BIOLOGICO



LES OISEAUX DE OULAN BATOUR

TOSCANA BIANCO IGT

Varietà	Ansonica e Procanico vigne a piede franco piantate nel 1985 e 1995
Affinamento	Gres
Formati disponibili	750 ml



OMBRONE

S. ANTIMO DOC

Varietà	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Affinamento	18 mesi barriques, imbottigliato dopo 2 anni
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



ROSSO DI MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà	Sangiovese
Affinamento	18 mesi barriques, imbottigliato dopo 2 anni
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà	Sangiovese
Affinamento	36 mesi barriques, imbottigliato dopo 4 anni
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
RISERVA

Varietà	Sangiovese
Affinamento	36 mesi barriques, imbottigliato dopo 5 anni
Formati disponibili	1500 ml





GRILLESINO

TOSCANA, MAGLIANO IN TOSCANA (GR)



NÀCCHERO
TOSCANA IGT

Varietà	Ciliegiolo
Affinamento	4 mesi acciaio, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



KAMARTE
MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Varietà	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Affinamento	10 mesi legno, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



CECCANTE
MAREMMA TOSCANA DOC

Varietà	Cabernet Sauvignon
Affinamento	14 mesi barriques, 4 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml 6000 ml



NICCOLAIO
MAREMMA TOSCANA DOC

Varietà	Cabernet Sauvignon
Affinamento	18 mesi barriques, 5 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



LE CROCINE

TOSCANA, CASTAGNETO CARDUCCI (LI)



LE CROCINE
TOSCANA IGT

Varietà	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Affinamento	Al termine della malolattica, il vino affina per circa un anno prima dell'imbotigliamento
Formati disponibili	750 ml



CUVÉE EVA
TOSCANA IGT

Varietà	100% Cabernet Franc
Affinamento	8 mesi ca. barrique
Formati disponibili	750 ml



coming soon...



Eva Green

TENUTA DI BISERNO

TOSCANA, BIBBONA (LI)



CAMPO DI SASSO

TOSCANA, BIBBONA (LI)



Relais Tenuta di Biserno



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT

Varietà	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Affinamento	La gran parte del vino è invecchiata 12 mesi in barriques francesi (mix nuove e secondo passaggio); circa il 10% in acciaio, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	375 ml 750 ml 1500 ml 3000 ml



BISERNO

TOSCANA IGT

Varietà	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Affinamento	15 mesi barriques francesi (85% nuove) 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



OCCHIONE

TOSCANA IGT

Varietà	Vermentino
Affinamento	Acciaio
Formati disponibili	750 ml 1500 ml edizione speciale serigrafata



RISSOA

TOSCANA ROSATO IGT

Varietà	Cabernet Franc, Syrah
Affinamento	Acciaio
Formati disponibili	750 ml



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT

Varietà	Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Affinamento	4 mesi 40% del vino in barriques francesi; il restante acciaio
Formati disponibili	375 ml 750 ml 1500 ml 3000 ml 12000 ml

TENUTA DEL NICCHIO

TOSCANA, BIBBONA (LI)



SOF
TOSCANA IGT

Varietà	Syrah, Cabernet Franc
Formati disponibili	750 ml 1500 ml

Il Sof di Sophia Antinori, inaugura una nuova pagina nella storia di questa straordinaria famiglia del vino. Ispirato ai migliori rosè della costa francese, questo rosato prodotto in Toscana è ottenuto solo da uve rosse e stupisce per complessità, sapidità e finezza.



LODOVICO
TOSCANA IGT

Varietà	Cabernet Franc e in piccola quantità Petit Verdot
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml

Prodotto in qualità limitate, il Lodovico è ottenuto da uve provenienti esclusivamente dall'omonimo vigneto che si estende per circa 6 ettari in quello che è considerato dalla maggioranza degli esperti come il miglior terroir di tutta la zona.



IL NICCHIO
TOSCANA IGT

Varietà	Cabernet Franc
Affinamento	16 mesi in barrique di rovere francese di cui l'80% nuove e le rimanenti di un anno
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



Il Marchese Lodovico Antinori

TENUTA DI FESSINA

SICILIA, ETNA-ROVITTELLO (CT)



ERSE BIANCO
ETNA BIANCO DOC

Varietà	90% Carricante, 10% Catarratto Minnella
Affinamento	9 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



ERSE ROSATO
ETNA ROSATO DOC

Varietà	90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio,
Affinamento	8 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



ERSE ROSSO
ETNA ROSSO DOC

Varietà	90% Nerello Mascalese, 8% Nerello Cappuccio, 2% Carricante Minnella
Affinamento	9 mesi acciaio 70%/30% botte rovere francese 35 hl, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



A' PUDDARA
ETNA BIANCO DOC

Varietà	Carricante
Affinamento	botte grande rovere francese da 35 hl. 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



IL MUSMECI BIANCO
ETNA BIANCO DOC

Varietà	Carricante
Affinamento	24 mesi tonneaux, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



IL MUSMECI ROSSO
ETNA ROSSO DOC

Varietà	Nerello Mascalese
Affinamento	24 mesi tonneaux da 5 hl, 6 mesi botte grande 35 hl, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



**ERSE ROSSO CONTRADA
MOSCAMENTO 1911**
ETNA ROSSO DOC

Varietà	Nerello Mascalese
Affinamento	24 mesi tra tonneaux e botte 35 hl, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



LAENEO
SICILIA DOC

Varietà	Nerello Cappuccio
Affinamento	9 mesi acciaio, 12 mesi bottiglia minimo
Formati disponibili	750 ml



**IL MUSMECI RISERVA
SPECIALE ROBERTO SILVA**
ETNA ROSSO DOC RISERVA

Varietà	Nerello Mascalese
Affinamento	12 mesi tonneaux da 5 hl, 12 mesi botte grande da 35 hl, 12 mesi bottiglia
Formati disponibili	1500 ml

FRANCIA

Riquewihr

FAMILLE HUGEL & FILS, ALSAZIA

Legata in modo quasi ancestrale al territorio, Famille Hugel ha sviluppato un percorso di qualità che dura da 13 generazioni. Impegnati da sempre nella valorizzazione della denominazione, le iniziative promosse in ambito enologico da questa Famiglia del vino, sono state determinanti. Agricoltori, enologi e mastri bottai, i discendenti della Famiglia Hugel hanno letteralmente dettato le norme della viticoltura regionale e vantano oggi un'esperienza ed una perizia produttiva ancora ineguagliata.



FAMILLE HUGEL & FILS

PRIMUM FAMILIAE VINI è l'associazione che riunisce
le 12 Famiglie del vino più prestigiose al mondo www.pfv.org

FAMILLE HUGEL & FILS

FRANCIA, ALSAZIA - RIQUEWIHR



GENTIL HUGEL



GENTIL
AOC ALSACE

Varietà
Gewurzt.,
Pinot Gris,
Riesling,
Muscat,
Pinot Blanc,
Sylvaner

Formati disponibili
750 ml
1500 ml

Unico vino Famille Hugel a non essere prodotto da una singola varietà, il **GENTIL** riporta in vita un' antica tradizione alsaziana secondo la quale un vino creato da una miscela di uve nobili veniva definito "Gentil". Il disciplinare prevede che almeno un 50% del vino sia ottenuto da Riesling, Muscat, Pinot Gris e/o Gewurztraminer uniti a Sylvaner, Chasselas e/o Pinot Blanc. La messa in commercio è vincolata dal parere favorevole di una commissione d'assaggio.

LINEA CLASSIC PER CONOSCERE L'ALSAZIA



CLASSIC RIESLING
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml
1500 ml



CLASSIC PINOT GRIS
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml



CLASSIC GEWURZT.
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml

LINEA ESTATE IL VINO ALSAZIANO SECONDO HUGEL



ESTATE RIESLING
AOC ALSACE

Selezione parcelle tra i cru più prestigiosi della Tenuta a Riquewihr. Prevalenza di vigneti nello Schoenenbourg

Formati disponibili
750 ml



2019

ESTATE GEWURZTRAMINER
AOC ALSACE

Varietà iconica per l'Alsazia: qui l'uva matura lentamente con notti fresche per una piena espressione aromatica

Formati disponibili
750 ml



ESTATE PINOT GRIS
AOC ALSACE

Prevalenza di vigneti nello Sporen e Pfostig fortemente influenzati dai terreni calcarei di Riquewihr

Formati disponibili
750 ml

LINEA GROSSI LAÛE LA RILETTURA DEI GRAND CRU IN EDIZIONE LIMITATA



CLASSIC PINOT BLANC
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml
1500 ml



CLASSIC MUSCAT
AOC ALSACE

Varietà
Muscat Alsace à petits grains, Muscat Ottonel

Formati disponibili
750 ml



CLASSIC PINOT NERO
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml



2012

GROSSI LAÛE GEWURZTRAMINER
AOC ALSACE

Un grande classico del Gewurztraminer, che acquisterà complessità e piccantezza nei prossimi 8 anni. Ideale con formaggi forti e piatti speziati

Formati disponibili
750 ml



2012

GROSSI LAÛE RIESLING
AOC ALSACE

Grande Riesling classico che continuerà a maturare per i prossimi 8 anni, da una selezione mineralità e finale lunghissimo

Formati disponibili
750 ml



GROSSI LAÛE PINOT GRIS
AOC ALSACE

Un grande Pinot Gris che acquisterà complessità nei prossimi 8 anni. da una selezione dei 3 migliori appezzamenti nello Pfostig

Formati disponibili
750 ml

FAMILLE HUGEL & FILS

FRANCIA, ALSAZIA - RIQUEWIHR

LINEA VENDAGE TARDIVE



VENDAGE TARDIVE
GEWURZTRAMINER
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo
7 anni

Formati disponibili
750 ml



VENDAGE TARDIVE
RIESLING
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo
7 anni

Formati disponibili
750 ml

VINI DOLCI CAPISALDI DELLA VITICOLTURA ALSAZIANA

Prodotti da uve surmature e solo nelle annate migliori.
L'azione della muffa nobile (Botrytis Cinerea) conferisce
ai vini una capacità di invecchiamento quasi illimitata

SELECTION DE GRAINS NOBLES



SGN
GEWURZTRAMINER
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo 10 anni,
potenziale di
invecchiamento
illimitato

Formati disponibili
750 ml

SELECTION DE GRAINS NOBLES “S”



SGN “S”
GEWURZTRAMINER
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo 10 anni,
potenziale di
invecchiamento
illimitato

Formati disponibili
750 ml



SGN “S”
PINOT GRIS
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo 10 anni,
potenziale di
invecchiamento
illimitato

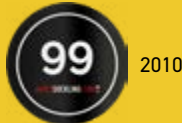
Formati disponibili
375 ml
750 ml



SGN “S”
RIESLING
AOC ALSACE

Affinamento
Minimo 10 anni,
potenziale di
invecchiamento
illimitato

Formati disponibili
750 ml



**SCHOELHAMMER
RIESLING**
AOC ALSACE

Formati disponibili
750 ml

Schoelhammer, il Riesling

Lo Schoelhammer è il gioiello dell’intera produzione Hugel. È ottenuto unicamente da 30 filari coltivati nel vigneto storico di Schoenenbourg il cui terroir è di tipo “Marnoso del Triassico” con sedimenti marini risalenti a 200 milioni di anni fa (*Schoell=conchiglia*) ed un tasso di argilla del 45%.

Le uve sono coltivate biologicamente ed il vino non è sottoposto a passaggio in legno. L'affinamento in bottiglia dura circa 8 anni. Al naso presenta note fruttate di vinaccioli da uve perfettamente mature e mela croccante, pompelmo rosa, fiori primaverili, mandorla e fiori di ciliegio, muschio selvatico, viola, cardamomo e citronella. Il finale è vibrante ed evoca l'inconfondibile presenza di un paesaggio unico, fertile, le cui caratteristiche permettono al Riesling di esprimere appieno il suo carattere lussureggiante.

È un vero Riesling secco: generoso, ampio, corposo, succoso, straordinariamente ben bilanciato, della migliore qualità. Audace.



A. CHOPIN ET FILS

FRANCIA, CÔTE DE NUITS - COMBLANCHIEN



APPELLATION REGIONAL

APPELLATION VILLAGES



BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR BOURGOGNE ROUGE	
Vigneto	0,64 ha
Età media	45 anni
Varietà	Pinot Noir
Note	Vigne a Corgoloin, fermentazioni spontanee senza aggiunta di solfiti Fresco, morbido e setoso a mostrare profondità e precisione



LES MONTS DE BONCOURT CÔTE DE NUITS VILLAGES BLANCS	
Vigneto	0,64 ha
Età media	35 anni
Varietà	85% Chardonnay, 10% Pinot Bianco e 5% Pinot Grigio
Note	14 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare



VIEILLES VIGNES CÔTE DE NUITS CÔTE DE NUITS VILLAGES ROUGE	
Vigneto	2 ha
Età media	80 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	80% vendemmia a grappolo intero
Note	16 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare



VIEILLES VIGNES NUITS SAINT GEORGES NUITS SAINT GEORGES	
Vigneto	0,50 ha
Età media	65 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	100% vendemmia a grappolo intero
Note	14 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare



LES BAS DE COMBES NUITS SAINT GEORGES NUITS SAINT GEORGES	
Vigneto	0,30 ha
Età media	50 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	70% vendemmia a grappolo intero
Note	14 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare

I VINI A.CHOPIN ET FILS
SONO DISPONIBILI NEL
SOLO FORMATO 750 ML

1 ER CRU



LES DAMODES NUITS SAINT GEORGES NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU	
Vigneto	0,12 ha
Età media	60 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	100% vendemmia a grappolo intero
Note	16 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare



LES MURGERS NUITS SAINT GEORGES NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU	
Vigneto	0,20 ha
Età media	60 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	100% vendemmia a grappolo intero
Note	16 mesi in botti di rovere, imbottigliato senza filtrazione secondo il calendario lunare



LES PETITS VOUGEOTS 1ER CRU VOUGEOT	
Vigneto	0,40 ha
Età media	50 anni
Varietà	Pinot Noir
Affinamento	60% vendemmia a grappolo intero
Note	Vigneto situato nel triangolo magico della Borgogna: Clos Vougeot-Musigny e Chambolle amoureuses



I fratelli Arnaud e Alban Chopin

GRAND CRU



CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU VOUGEOT	
Vigneto	0,35 ha
Età media	80 anni
Varietà	Pinot Noir
Note	Chopin è proprietario di vigne nel Clos dal 1980, la gestione è biologica

SÉGUINOT BORDET

FRANCIA, CHABLIS - MALIGNY



Haute Valeur
Environnementale



APPELLATION REGIONAL



BOURGOGNE BLANC
APPELLATION BOURGOGNE
PROTÉGÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Acciaio
Note	Vigneti nella parte sud della Chablis
Formati disponibili	750 ml



CHABLIS
APPELLATION BOURGOGNE
PROTÉGÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Acciaio
Note	Età del vigneto da 25 a 40 anni
Formati disponibili	750 ml



**CHABLIS
VIEILLES VIGNES**
APPELLATION BOURGOGNE
PROTÉGÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Acciaio
Note	Età del vigneto da 80 a 100 anni
Formati disponibili	750 ml

1 ER CRU



**CHABLIS
1ER CRU FOURCHAUME**
APPELLATION CHABLIS
1ER CRU CONTRÔLÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Acciaio
Note	Età del vigneto da 45 a 60 anni
Formati disponibili	750 ml



**CHABLIS
1ER CRU VAILLONS**
APPELLATION CHABLIS
1ER CRU CONTRÔLÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Acciaio
Note	Età del vigneto da 45 a 55 anni
Formati disponibili	750 ml



**CHABLIS GRAND CRU
VAUDESIR**
CHABLIS GRAND CRU
VAUDESIR

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Legno
Note	Età del vigneto da 40 a 65 anni
Formati disponibili	750 ml



**CHABLIS GRAND CRU
LES PREUSES**
CHABLIS GRAND CRU
LES PREUSES

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Legno
Note	Età del vigneto da 40 a 65 anni
Formati disponibili	750 ml



ÉRIC BOIGELOT

FRANCIA, CÔTE DE BEAUNE - MERSAULT



I VINI ÉRIC BOIGELOT
SONO DISPONIBILI NEL
SOLO FORMATO 750 ML



**MONTHÉLIE
"LES HAUTS-BRINS"**
APPELLATION MONTHÉLIE
CONTRÔLÉE

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio
Note	Vigneto piantato nel 1960, suolo principalmente ghiaioso-calcareo di Bathonia, argilla rossa e marna



**MONTHÉLIE
"LE CLOU DES CHENES"**
1ER CRU, APPELLATION
MONTHÉLIE CONTRÔLÉE

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio
Note	Vigneti situati a ca. 260 metri di altezza; età media del vigneto 50anni



**MONTHÉLIE "CLOS DES
CHAMPS FULLIOT"**
1ER CRU
APPELLATION MONTHÉLIE

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio
Note	Da uno dei due Clos presenti in Champs Fulliot. Il vigneto ha circa venticinque anni



**VOLNAY,
EZ BLANCHES**
1ER CRU

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	Invecchiato 12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio
Note	È il terreno bianco e ricco in calcare, a dare il nome a questo Climat. Età media del vigneto 50 anni



MEURSAULT LES CLOUDS
APPELLATION MERSAULT
CONTRÔLÉE
CLIMAT LES CLOUDS

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Invecchiato 12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio
Note	Le uve provengono da vigneti situati a ca. 260 metri di altezza con un orientamento da est a sud per una perfetta esposizione



**MEURSAULT LES
PETITS CHARRONS**
APPELLATION MERSAULT
CONTRÔLÉE

Varietà	Chardonnay
Affinamento	Invecchiato 12 in botti di rovere e 3 mesi in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento



FRANCOIS CARILLON

FRANCIA, CÔTE DE BEAUNE - POULIGNY - MONTRACHET

APPELLATION REGIONAL



LA BERGERIE
CHARDONNAY
Vin de France AOC

Varietà	Chardonnay
Note	Vigneto piantato nel 1990 a 250 mt slm, sui pendii calcarei di Montagnac, a nord di Nîmes; Il vino ha fermentato in botte per dodici mesi durante i quali è maturato sui lieviti acquisendo rotondità e struttura. A seguire ulteriori sei mesi in vasche di acciaio inox



BOURGOGNE ALIGOTÉ
ALIGOTÉ
BOURGOGNE ALIGOTÉ
Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	Età del vigneto 50 anni a Puligny-Montrachet. Affinamento sui lieviti in legno (500/600L) pe run anno; ulteriore affiamento in legno grande di secondo passaggio (solo un 10% in legno nuovo)



BOURGOGNE CÔTE D'OR
CHARDONNAY
BOURGOGNE Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	Uve da tre appezzamenti a Puligny-Montrachet e Meursault. Dopo la vendemmia, il vino viene portato direttamente a fermentare in piccole botti di rovere, dove trascorre quasi un anno e subisce un leggero bâtonnage. Assemblato ed imbottigliato circa 16 mesi dopo la vendemmia



Francois Carillon

APPELLATION VILLAGES



CHASSAGNE MONTRACHET
CHASSAGNE MONTRACHET
Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	0,7 ettari a Les Voillenots (versante Puligny-Montrachet). Il vigneto è un misto tra vigne vecchie e vigne di impianto più recente. Affinamento 10 mesi, Tonneau 400L



PULIGNY MONTRACHET (verticale)*
PULIGNY MONTRACHET
Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	Da quattro ettari di vigneto, distribuiti in 8 località diverse: Derrière la Velle, Reuchaux, Corvée, Levrons, Aubues, Tremblots, les Noyer Bret e les Rousselles. Età del vigneto, da 19 a 50 anni

**Confezione da 6 bottiglie in 3 annate (2 bt per annata)*

I VINI FRANCOIS CARILLON SONO DISPONIBILI NEL SOLO FORMATO 750 ML

CONFEZIONE

Champs gain e Les Combettes sono venduti esclusivamente in cassa mista da 6 bottiglie come a seguire.
Per le annate disponibili consultare il listino.

- 2 BOTTIGLIE CHAMPS GAIN 1ER CRU (ANNATA 1);
- 2 BOTTIGLIE CHAMPS GAIN 1ER CRU (ANNATA 2);
- 2 BOTTIGLIE LES COMBETTES 1ER CRU



CHAMPS GAIN
PULIGNY MONTRACHET
1ER cru Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	Vigneto di circa 2 ettari con terreno calcareo di colore bruno, a maturazione più lenta



LES COMBETTES
PULIGNY MONTRACHET
1ER cru Contrôlée

Varietà	Chardonnay
Note	0.8 ettari piantati a Les Combettes nel 1992. Vinificato in “cigar-barrels” da 300 litri e botti da 350 litri, con il 15% di rovere nuovo

DOMAINE JEAN PAUL PICARD et fils

FRANCIA, LOIRA - BUÉ



SANCERRE BLANC
LE CHEMIN DE MARLOUP
Sancerre AOC

Varietà	Sauvignon Blanc
Età del Vigneto	20 anni
Affinamento	Acciaio
Formati disponibili	750 ml



SANCERRE ROSÉ
LE CHEMIN DE MARLOUP
Sancerre AOC

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	Acciaio
Formati disponibili	750 ml



SANCERRE ROUGE
LE CHEMIN DE MARLOUP
Sancerre AOC

Varietà	Pinot Noir
Età del Vigneto	30 anni
Affinamento	Acciaio
Formati disponibili	750 ml



SANCERRE BLANC CUVÉE PRESTIGE
Sancerre AOC

Varietà	Sauvignon Blanc
Età del Vigneto	vigneti che hanno oltre i 60 anni a Grand Chemarin, Chêne Marchand e La Paquerette
Affinamento	10 mesi, Tonneau 400L
Formati disponibili	750 ml



Domaine Jean Paul Picard a Bué



Mickael Picard con la sorella Nathalie

DOMAINE DU BOUCHOT

FRANCIA, LOIRA - ST-ANDELAIN



TERRE BLANCHES POUILLY FUMÉ

Pouilly Fumé AOC

Varietà	Sauvignon
Note	Il nome rende omaggio alle "terre bianche" che con il loro importante substrato di marne kimmeridgiane, costituiscono l'80% del suolo del Domaine
Età del Vigneto	40 anni
Vinificazione	Utilizzo di soli lieviti naturali
Affinamento	12 mesi acciaio
Formati disponibili	750 ml



MCMLV POUILLY FUMÉ

Pouilly Fumé AOC

Varietà	Sauvignon
Note	"MCMLV", 1955 è l'anno in cui è stato impiantato il vigneto da cui provengono le uve utilizzate per questo vino. Situato tra Les Côûtes e Les Sapins il vigneto si estende per meno di mezzo ettaro su suolo Kimmeridgiano ricco di fossili di piccole ostriche (exogyra virgula) che conferiranno al vino la sua signature salina e iodata
Vinificazione	48 ore in macerazione sulle bucce prima della pressatura soffice; vinificato esclusivamente con lieviti indigeni
Affinamento	Vino da lungo invecchiamento
Formati disponibili	750 ml



LES CAILLOTES POUILLY FUMÉ

Pouilly Fumé AOC

Varietà	Sauvignon
Note	Suolo di rara complessità caratterizzato da ciottoli di calcare più tipici della vicina Sancerre. Si tratta di quattro piccoli plot di vigneto a Papillons, Petits Papillons, Chantalouettes e Vaurigny
Età media del Vigneto	40 anni
Vinificazione	Senza aggiunta di solfiti; lieviti autoctoni
Affinamento	12 mesi, parte in botte grande di secondo passaggio, parte in acciaio inox
Formati disponibili	3000 ml

GEOFFROY

FRANCIA, CHAMPAGNE - AÏ

NON VINTAGE



EXPRESSION
BRUT 1ER CRU

Varietà	35% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 35% Meunier
Note	50% di Réserve Perpétuelle a partire dalla vendemmia 1970
Dosaggio	5 g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



PURETÉ
BRUT NATURE 1ER CRU

Varietà	35% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 35% Meunier
Note	Stessa composizione dell'Expression. Permanenza sui lieviti 48 mesi min.
Dosaggio	0 g/l
Formati disponibili	750 ml



Jean Baptiste Geoffroy

VINTAGE



EMPREINTE
EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS 1ER CRU

Varietà	Pinot Noir
Note	Dalle tre migliori parcelle in Cumières. Affinamento di 6 anni in cantina
Dosaggio	1 g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



VOLUPTÉ
EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 1ER CRU

Varietà	Chardonnay
Note	Selezione di 2 parcelle in conduzione biodinamica per un totale di 1,20 ha
Dosaggio	1 g/l
Formati disponibili	750 ml



TERRE MILLÉSIME
EXTRA BRUT VIELLES VIGNES DE CUMIÈRES 1ER CRU

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay e Meunier a seconda dell'annata
Note	Prodotto solo in annate eccezionali. Élevage sous liège 10 anni min.
Dosaggio	4 g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml

ROSÉS



ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT 1ER CRU

Varietà	Pinot Noir
Note	Uno dei rari champagne rosé da salasso. Età vigneto 25 anni
Dosaggio	4 g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml



BLANC DE ROSE
EXTRA BRUT 1 ER CRU

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay
Note	Raro Blanc de Rosé ottenuto per macerazione
Dosaggio	1 g/l
Formati disponibili	750 ml

CUVÉES PARCELLAIRES



LES HOUTRANTS COMPLANTÉS
BRUT NATURE 1 ER CRU MULTI VINTAGE DAL 2008

Varietà	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Petit Meslier, Arbanne
Note	Dalla migliore parcella a Cumières, in complantation e lavorata unicamente a trazione animale
Dosaggio	0 g/l
Formati disponibili	750 ml



TIERSAUDES MEUNIER
BRUT NATURE 1 ER CRU VINTAGE

Varietà	Meunier
Note	Da singola parcella, prodotto precedentemente solo nel 2013. Uno straordinario Meunier
Dosaggio	0 g/l
Formati disponibili	750 ml

COTEAUX CHAMPENOIS



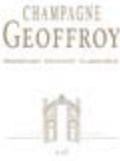
COUMIÈRES ROUGE
AOC COTEAUX CHAMPENOIS

Varietà	Pinot Noir,
Note	Macerazione e vinificazione in rovere aperto con cappello sommerso. Affinamento in acciaio. No filtrazione
Formati disponibili	750 ml



MOULIN À VENT
AOC COTEAUX CHAMPENOIS

Varietà	Meunier
Note	Macerazione a freddo e vinificazione in rovere aperto con follature e rimontaggi. 18-24 mesi in botte. Affinamento in acciaio
Formati disponibili	750 ml



MARNIQUET & FILLES

FRANCIA, CHAMPAGNE - VENTEUIL



BRUT TRADITION
NON VINTAGE

Varietà	50% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Dosaggio	6 g/l
Formati disponibili	750 ml

Gli champagne Marniquet et Fille sono ottenuti da Viticulture Raisonnée per l’ottimizzazione dei trattamenti nel vigneto.

Con l’obiettivo di limitare l’impatto della viticoltura sull’ambiente, viene applicato un rigoroso disciplinare che prevede l’utilizzo di trappole per insetti, fertilizzanti organici e l’aumento di ore lavorative per ettaro con la conseguente riduzione dell’uso di pesticidi e di emissioni di CO².



Haute Valeur
Environnementale



Viticulture Durable
en Champagne



Jean Pierre Marniquet con le figlie Cyrielle e Solène

POL ROGER



POL ROGER
FRANCIA, CHAMPAGNE - EPERNAY



POL ROGER
PRIMUM FAMILIAE VINI è l'associazione che riunisce
le 12 Famiglie del vino più prestigiose al mondo www.pfv.org

NON VINTAGE



BRUT RÉSERVE
BRUT

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Dosaggio	8g/l
Formati disponibili	375 ml 750 ml 1500 ml 3000 ml 6000 ml 9000 ml 12000 ml 15000 ml



PURE
EXTRA BRUT

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Dosaggio	1g/l
Formati disponibili	750 ml



RICH
DEMI SEC

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Dosaggio	34g/l
Formati disponibili	750 ml

VINTAGE



2015

BRUT VINTAGE
BRUT

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay
Dosaggio	7g/l
Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml



2015

BLANC DE BLANCS
VINTAGE
BRUT

Varietà	Chardonnay
Dosaggio	7g/l
Formati disponibili	750 ml



2015

ROSÉ VINTAGE
BRUT

Varietà	Pinot Noir, Chardonnay, Vin Rouge de Champagne
Dosaggio	7g/l
Formati disponibili	750 ml



POL ROGER
175 Anni



LA CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL

Creata in omaggio alla memoria di Sir Winston Churchill, amico della Famiglia Pol Roger, questa cuvée è stata presentata per la prima volta nel 1984 (*vendemmia 1975*) e solo in formato Magnum. Al gusto rivela tutte le caratteristiche che il celebre statista prediligeva in uno champagne: robustezza, corpo, carattere e maturità. Ottenuto esclusivamente da vigneti Grand Cru esistenti già al tempo di Churchill, questo champagne è prodotto solo nelle migliori annate, dopo un affinamento che dura almeno 8 anni. Il blend è mantenuto segreto così come il numero di bottiglie prodotte; innegabile la presenza del più fine Pinot Noir.



2015

LA CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL

Formati disponibili	750 ml 1500 ml 3000 ml (limited edition)
------------------------	---



NUOVA ZELANDA

MARLBOROUGH

Conosciuta come una delle più prestigiose realtà neozelandesi, Nautilus Estate beneficia del valore aggiunto della Famiglia che l'ha fondata, quella degli Hill-Smith, vigneron alla sesta generazione. Fondata nel 1985 quando in Nuova Zelanda le cantine erano circa 70 (oggi sono circa 800) Nautilus Estate è una delle realtà storiche del territorio: l'approccio ponderato, la vinificazione all'avanguardia ed un team di pochi uomini in una zona fortemente vocata, sono i fattori che danno voce ad una delle aziende più interessanti del *nuovo mondo*.

NAUTILUS ESTATE

NUOVA ZELANDA - MARLBOROUGH



**NAUTILUS
SAUVIGNON BLANC**
AWM MARLBOROUGH

Varietà	Sauvignon Blanc
Affinamento	3 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



**NAUTILUS
PINOT NOIR
SOUTHERN VALLEY**
AWM MARLBOROUGH

Varietà	Pinot Noir
Affinamento	11 mesi barriques francesi (25% nuove), 10 mesi bottiglia
Formati disponibili	750 ml



Il simbolo di questa azienda è il Nautilus la cui conchiglia è una delle rappresentazioni naturali più antiche e note della sezione aurea.

Le proporzioni matematiche che la compongono sono le stesse che si ritrovano nella crescita del seme di girasole, nelle spirali dei cicloni, nel volo predatorio del falco.

Con lo stesso equilibrio e lo stesso rispetto della natura i vini Nautilus Estate raccontano il proprio territorio di produzione: Marlborough, in Nuova Zelanda.



Vino Vegano



Sustainable Winegrowing



Clive Jones – enologo



COMPAGNIA DEL VINO S.R.L.

Via S. Vito di Sotto, Loc. Calzaiolo
50026 San Casciano Val di Pesa | Firenze
Tel. +39 055 243101 - Fax +39 055 244357
info@compagniadelvino.it

www.compagniadelvino.it