

ALIMENTA

Solo Vini di Territorio



CATALOGO VINI

2024

ALIMENTA



“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.”

Charles Baudelaire

“Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino.”

Pablo Neruda

“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.” **Molière**

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

Johann Wolfgang von Goethe

“Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra.”

Mario Soldati

“Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare, e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere.”

Omero

Italia

TENUTE CALÌ

Rocca di Castagnoli

Chianti Classico (Gaiole in Chianti)

Molino delle balze
Chianti
Chianti classico
Chianti Classicov Riserva
Poggio a'Fрати
Stielle Gran Selezione
Pratola IGT Toscana
Buriano
Vinsanto del Chianti Classico
Olio Extra Vergine di Oliva
Boscoriccio Rosso
Boscoriccio Bianco

Tempi

Tempi Chianti Classico
Notte Tempi
Altri Tempi

Poggio Maestrino

Costa Toscana (Magliano in Toscana)

Vermentino Maremma DOC "Torresaline"
Malvasia IGT Toscana
Spiaggiole
Maestrino
Petit Verdot

Graffetta

Sicilia (Ispica)

Grillo
Prasià
Nero d'Avola
Syrah
Hyspa

Tenuta Rocca

Langhe Barolo

Alta Langa DOCG
Langhe DOC Nascetta Giolr
Barbera d'Alba DOC tenuta Rocca
Dolcetto d'Alba DOC Sorì Rocca
Nebbiolo d'Alba DOC Sorì Ornati
Barolo DOCG Tenuta Rocca
Barolo DOCG Bussia
Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG

Cesani

San Gimignano

Vernaccia di San Gimignano
Vernaccia di San Gimignano "Clamys"
Vernaccia di San Gimignano "Sanice"
Ciliegiolo "Serisè"
Merlot "Cellori"

Sasso di Sole

Montalcino

Rosso di Montalcino DOC
Brunello di Montalcino DOCG
Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Brunello di Montalcino DOCG "Bruno"
Orcia Sangiovese DOC
Spumante Rosè

Santomè

Prosecco

Prosecco Brut Treviso
Prosecco Extra Dry Treviso
Prosecco Valdobbiadene Brut
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry

Francia

Jean Cavallé - Savoia

Cremant de Savoie Jean Cavallé

Champagne

Alain Vesselle - Bouzy

Montagne de Reims

Brut Tradition

Blanc de Blancs Cuvée Atoine Vesselle

Blanc de Noir Cuvée Thibaud Vesselle

Bouzy Rosé

Extra Brut

Gran Cru Saint Èloi

Rosé Grand Cru Brut

Coteaux Champenois Bouzy Rouge Grand Cru

Champagne Demièrre - Fleury de la reviere

Vallée de la Marne

Allégory Or

Es'Sens Brut

Es'Sens Brut Nature

Confiden'S

Soléra 23

Germania

Collegium Wirtemberg

Stoccarda

Riesling trocken "Alte Reben"

Riesling trocken "Katharina"

Borgogna

Thierry Mothe - Chablis

Chablis

Chablis Vielle Vignes

Premier Cru Fourchaumes

Julienne Baillard - Chablis

Gran Cru Bourgoise





Rocca di Castagnoli





ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

Gaiole in Chianti (Siena)

Chianti Classico



L'azienda si estende su circa 850 ettari di proprietà con profili altimetrici che vanno da 860 metri (Colle di Monte Luco) a 380 metri. Gli ettari vitati sono 92, a prevalenza Sangiovese, uva base dei pregiatissimi vini Toscani prodotti.

Nel 1981 sono stati effettuati importanti lavori di ristrutturazione alla Villa e alla Rocca con innovativi criteri di lavorazione nelle vigne e in cantina.

È stata creata una cantina di vinificazione, mentre le cantine della rocca medioevale sono state adibite all'invecchiamento in legno, la barricaia, costituita dai migliori legni di rovere francese, mirati all'ottenimento di vini di grande personalità, eleganza, complessità ed equilibrio da gustare nel tempo.

Rocca di Castagnoli rappresenta una delle realtà più storiche e qualitative di tutto il comprensorio del Chianti Classico.

L'azienda è attiva nella produzione vinicola dal 1730 con la nobile famiglia Tempi. Nel 1924 fa parte delle 33 aziende che fondano il Consorzio del Chianti Classico.

L'area di produzione risiede nell'UGA (Unità Geografica Aggiuntiva) di Gaiole in Chianti.

Rocca di Castagnoli è un'antica fortezza Medievale da cui ha avuto origine la frazione di Castagnoli. Questo luogo è stato storicamente posseduto da numerose famiglie con blasone nobiliare, e tra queste i Tempi (il cui stemma rappresenta ancora l'azienda).

L'azienda agricola vinicola, presente già del XVIII secolo, è sempre stata il centro economico del borgo e è sempre distinta per la grande qualità produttiva.

Dal 1981 la nostra famiglia si è insediata attuando importanti opere di reimpianto di vigneti e di ristrutturazione degli immobili, cantina e rocca medioevale, raccogliendo il testimone delle precedenti storiche proprietà dando continuità alla qualità produttiva espressa nei secoli precedenti.



ALIMENTA



Molino delle Balze

Chardonnay - Toscana IGT

Denominazione	Toscana IGT
Vitigno	Chardonnay 100%
Vigneto	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
Terreno	Ricco di Albarese e calcare
Età dell'impianto	Varie da 6 a 20 anni
Esposizione	Est-Ovest
Altitudine media	420 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti/ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato
Vendemmia	Seconda metà di Settembre
Macerazione	A freddo per 48 ore, poi pressatura soffice
Fermentazione	50% in acciaio e 50% in barriques di primo e secondo passaggio per circa 10 giorni
Malolattica	Parte in legno, parte in acciaio
Affinamento	Almeno 10 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 10000 bottiglie
Abbinamenti	Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, pesce di tutti i tipi
Temperatura di servizio	8/10°

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino di intensa mineralità e sapidità con note di freschezza che lo rendono elegante e persistente, il Molino delle Balze è un vino bianco di colore giallo paglierino netto e brillante. Ha un persistente profumo di pesca ed albicocca con sottofondo di mela cotogna e miele d'acacia. È un vino flessuoso e avvolgente al palato, il cui perfetto equilibrio si conclude in un'ottima persistenza gustativa. Destinato ad una pronta bevibilità ma con una evoluzione nei prossimi 5-10 anni."



"Il territorio del Chianti Classico ben si addice a vini bianchi di buona struttura ed eleganza. La presenza di roccia, minerali vari come galestri e calcari danno struttura e acidità in particolare ad un vitigno come lo Chardonnay che ne è particolarmente ghiotto. Completa l'alta vocazione la costante caratteristica climatica della zona alta del Chianti Classico con le sue escursioni termiche che dall'Agosto accompagnano la maturazione delle uve fino alla raccolta nella seconda metà di Settembre."

Chianti

DOCG Fattoria di Scannano

Denominazione	Chianti DOCG
Vitigno	90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo
Vigneto	Vari appezzamenti a Serre di Rapolano (SI)
Terreno	Medio impasto
Età dell'impianto	20 anni
Esposizione	Varie
Superficie del vigneto	16 Ha
Altitudine media	300 mt slm
Densità dell'impianto	4000 viti/ettaro
Resa media per pianta	1,5 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronatoe Guyot
Vendemmia	Prima metà di Ottobre
Macerazione	A temperatura controllata (28°C) per circa 8/10 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Maturazione in botti di rovere per un periodo minimo di 4 mesi Imbottigliamento e quindi affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
Abbinamenti	Primi piatti con sughi di carne. Ribollita toscana. Secondi piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio	16°

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa.

In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e la fragranza."



Dalle colline senesi, nella zona termale di Rapolano, un vino con carattere e tradizione che esalta frutto e fragranza.

Chianti Classico Rocca di Castagnoli

DOCG

Denominazione	Chianti Classico DOCG
Vitigno	Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%
Vigneto	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
Età dell'impianto	Varie, da nuovi a impianti di 35 anni
Esposizione	Varie
Superficie del vigneto	72 Ha
Altitudine media	Da 420 mt a 550 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,5 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Metà di Ottobre
Macerazione	A temperatura controllata (28°C) per circa 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 1 anno in botti tipiche chiantigiane e in acciaio per altri 3 mesi; poi almeno 6 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 350.000 bottiglie
Abbinamenti	Carni bianche, formaggi di media stagionatura, arrosti
Temperatura di servizio	16°-18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei, il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino."



Le uve da cui trae origine questo vino sono prodotte da tutti gli appezzamenti di proprietà, 72 ettari siti intorno alla Rocca medievale e il borgo da cui ha origine il nome dell'azienda.

Chianti Classico Riserva

Chianti classico Riserva DOCG

DENOMINAZIONE: Chianti Classico Riserva DOCG

VITIGNO: Sangiovese con piccole aggiunte di Foglia Tonda e Pugnello.

VIGNETO: Vari appezzamenti aziendali dell'area Gaiolese;

TERRENI: Di medio impasto ricchi di scheletro tipico dell'area quali Alberese e Galestro.

ETÀ DELL'IMPIANTO Vigneti da 35 e di 10 anni

ESPOSIZIONE: Varie esposizioni

ALTITUDINE MEDIA dai 350 ai 480 mt.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 5000 viti/ettaro

RESA MEDIA PER PIANTA 1 Kg

ALLEVAMENTO/POTATURA Cordone speronato e Guyot

VENDEMMIA Seconda metà di Ottobre

MACERAZIONE A temperatura di 28°C circa per 10/12 giorni

MALOLATTICA In acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte grande, 6 mesi in cemento.

PRODUZIONE ANNUA Circa 20.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Chianti Classico Riserva è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza con note fruttate molto piacevoli. Si presenta di colore rosso intenso e brillante, il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadanza gustativa.



La riserva di Chianti Classico della Rocca proviene dalla selezione delle uve migliori dei diversi vigneti aziendali situati nella zona di Gaiole in Chianti. Questa riserva non ha un vigneto dedicato proprio perché abbiamo voluto rappresentare la diversità del terriorGaiolese espressa al massimo della qualità grazie alla selezione delle migliori uve che l'annata ci ha messo a disposizione. I vigneti che compongono questo vino possono variare dai 350 a 480 mt di altitudine i cui terreni sono ricchi di Alberese, Galestro e in minor misura zone calcaree.

Chianti Classico Riserva

Chianti classico riserva DOCG

Denominazione	Chianti Classico Riserva DOCG
Vitigno	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Vigneto	Poggio a' Frati
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
Età dell'impianto	Vigneti da 35 e di 10 anni
Esposizione	Est / Ovest
Superficie del vigneto	15 Ha
Altitudine media	550 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Ottobre
Macerazione	A temperatura controllata (28°C) per circa 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 15 mesi in botti tipiche chiantigiane e in tonneaux e poi almeno 6 mesi in acciaio; poi 1 anno in bottiglia
Produzione annua	Circa 20.000 bottiglie
Abbinamenti	Arrosti importanti, selvaggina, formaggi stagionati, zuppe di verdura
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Il Chianti Classico Riserva Poggio Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante, Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadanza gustativa."



Le uve da cui trae origine questo crù aziendale sono prodotte dall'area da cui trae il nome, dove sono in coltivazione da sempre circa 15 Ha di vigneto che circondano una collina dominata da un vecchi convento di frati.

Stielle

Chianti classico Gran Selezione DOCG

Denominazione	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Stielle
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare.
Età dell'impianto	Vigneti di 30 e di 10 anni
Esposizione	Nord / Sud
Superficie del vigneto	9 Ha
Altitudine media	600 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg / pianta
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Ottobre
Macerazione	A temperatura controllata (24°C) per circa 12/20 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 18 mesi in tonneau e botte grande; assemblaggio in botte
Fermentazione	La fermentazione è condotta con lieviti autoctoni
Abbinamenti	Bistecca Fiorentina, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccolo, ben maturi. Le note sirziate e balsamiche dovute al passaggio in legno sono ben integrate lasciando spazio al timbro caratteristico del Sangiovese. Al palato è pieno, potente, con una buona acidità con tannini avvolgenti e croccanti che donano al vino eleganza e grande bevibilità. Il finale è fresco con una lunga persistenza gustativa. Il vino è sottoposto ad una filtrazione molto larga: ciò può comportare un naturale sedimenti in bottiglia che non pregiudica le caratteristiche organolettiche del vino."



La collina di Stielle è una delle aree storiche di produzione di uve Sangiovese. Tracce di coltivazioni vitate si hanno dal 1153 in atti depositati dai vecchi proprietari. L'esposizione e il suolo tipicamente chiantigiano ne fanno un'area altamente vocata. Luminosità, ventilazione ed il posizionamento in altura, insieme ad una selezione di vecchi cloni di Sangiovese indigeni dell'area, ne completano la sirciale vocazione riservata ai grandi Crù.

Pratola IGT Toscana

IGT Toscana Colorino

Vitigno	Colorino 100%
Vigneto	Pratola
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
Età dell'impianto	Vigneti di 6 anni e di 15 anni
Esposizione	Nord / Sud
Superficie del vigneto	3 Ha
Altitudine media	400 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Prima metà di Ottobre
Macerazione	A 25 °C circa per 12/18 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 18 mesi in legno piccolo almeno 6 mesi in cemento e 1 anno in bottiglia
Produzione annua	Circa 5.000 bottiglie
Abbinamenti	Carni rosse, stufati, selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumi di ciliegia matura, rosa selvatica, inchiostro. Al palato è pieno, potente e con un finale fresco che dona eleganza con avvolgenti e potenti tannini. Un vino di gran carattere e personalità.



Il vigneto Pratola è posto su una conca che va dai 380 ai 480 metri, ben esposto al sole e ben protetto nei momenti della sua massima intensità. Le escursioni termiche notturne ne favoriscono una maturazione lenta e ben bilanciata, con tannini dolci ed estrazioni complesse. Il suolo ricco di galestri è drenante e apporta mineralità e toni acidi naturali.

Buriano

IGT Toscana - Cabernet Sauvignon

Denominazione	Toscana IGT
Vitigno	Cabernet Sauvignon 100%
Vigneto	Buriano
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
Età dell'impianto	Vigneti di 15 anni
Esposizione	Nord / Sud
Superficie del vigneto	4 Ha
Altitudine media	450 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Ottobre
Macerazione	A 28° C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 18 mesi in barriques di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia.
Produzione annua	Circa 7.000 bottiglie
Abbinamenti	Cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Profumi di frutta rossa matura, pepe nero e cuoio. Al palato è pieno, potente e con un finale fresco che dona eleganza con avvolgenti e potenti tannini. Un vino di gran carattere destinato a lunghi invecchiamenti."



Il toponimo Buriano è un'altra delle aree storiche di produzione di uve. L'esposizione e la tipicità del suolo tipicamente chiantigiano, con galestri affioranti e calcari, ne fanno una zona particolarmente vocata per lunghe e complesse maturazioni in vigna. Luminosità, ventilazione e il posizionamento in altura ne completano la grande vocazione come compete ai grandi crù.

Vinsanto del Chianti Classico

DOC

Denominazione	Vin Santo del Chianti Classico DOC
Vitigno	Malvasia Lunga del Chianti 90%, Trebbiano Toscano 10%
Vigneto	Vari appezzamenti in Loc. Castagnoli
Terreno	Di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell'area (Alberese) e calcare
Età dell'impianto	Vigneti di 30 anni
Esposizione	Varie
Superficie del vigneto	3 Ha
Altitudine media	500 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato
Vendemmia	Seconda metà di Settembre
Appassimento	Le uve rimangono su graticci per almeno 3 mesi
Malolattica	In caratello
Affinamento	Almeno 4 anni in caratelli da Lt. 100 di vari passaggi, almeno 6 mesi in acciaio e poi 1 anno in bottiglia
Produzione annua	Circa 1.000 bottiglie
Abbinamenti	Formaggi stagionati, dessert
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore ambrato, profumo ricco e intenso con sentori mielosi, vanigliati e di frutta secca (mandorla principalmente). Alla degustazione è avvolgente ed armonico con una lunga persistenza gustativa."



Il Vin Santo, o Vinsanto, è una delle eccellenze enologiche toscane.

Da vari appezzamenti in Loc. Castagnoli la piccolissima produzione di questo storico vino da dessert viene rigorosamente effettuata nei metodi tradizionali, in modo da mantenere viva l'usanza alle future generazioni. I costi di produzione altissimi del Vin Santo del Chianti Classico DOC non sono minimamente compensati dal valore delle vendite, ma questo vino è esclusivamente dedicato ai nostri avi che ci hanno tramandato questa splendida usanza.

Olio Extra Vergine di Oliva

DOP

Varietà	100% Correggiolo
Collocazione geografica	Loc. Castagnoli (Gaiole in Chianti), Siena
Lavorazione	Raccolta a mano per "brucatura" Spremitura a freddo Decantazione naturale

"Gli olivi di Rocca di Castagnoli sono adagiati su una superficie di ca. 20 ettari. L'altitudine, tra i 450 e i 550 metri s.l.m., permette microclimi freschi ed un terreno particolarmente favorevole.

Le caratteristiche organolettiche sono di rara e finissima eleganza. Di colore oro con toni verdognoli; all'olfatto risulta fragrante e tipico. Il sapore piccante con una lunga coda aromatica che chiude su fondo di nocciola.



Boscoriccio Rosso

IGT Toscana Rosso

Vitigno	Cabernet Franc e Petit Verdot
Vigneto	Serre di Rapolano
Terreno	Componenti argillose, profondo con presenza di scheletro di roccia sedimentaria calcarea
Età dell'impianto	Vigneti di vari anni, dai 6 ai 10
Esposizione	Est verso Ovest
Superficie del vigneto	4 Ha
Altitudine media	300 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Tappo	Stelvin
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Seconda metà di settembre - primi 10 giorni di Ottobre
Macerazione	A 25 °C circa per 15 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Cemento e legni di vario passaggio e grandezza
Produzione annua	Circa 15.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

BoscoRiccio è una dedica al nostro territorio, il Bosco rappresenta ciò che ci circonda e con cui viviamo in simbiosi da secoli, il Riccio invece è un chiaro riferimento al Castagno da cui la nostra azienda prende il nome.

Nasce così BoscoRiccio, un vino pensato per essere un inno alla convivialità, al buon bere e alla gioia di stare insieme in maniera spensierata e divertente.



Abbiamo voluto produrre un vino fresco, giovanile, colorato e conviviale. Un vino "easy" e spensierato, perché non è volutamente appesantito dalla troppa retorica che spesso circonda il mondo dei vini. Questo vino ha un'anima un po' funk e un po' rock. L'abbiamo prodotto con ciò che ci piace.

Boscoriccio Bianco

IGT Toscana Bianco

Vitigno	Malvasia 100%
Vigneto	Gaiole in Chianti
Terreno	Componenti argillose, profondo con presenza di scheletro di roccia sedimentaria calcarea
Età dell'impianto	Vigneti di vari anni, dai 6 ai 10
Esposizione	Est verso Ovest
Superficie del vigneto	4 Ha
Altitudine media	300 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Tappo	Stelvin
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Seconda metà di settembre - primi 10 giorni di Ottobre
Macerazione	A 25 °C circa per 15 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Cemento e legni di vario passaggio e grandezza
Produzione annua	Circa 10.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

BoscoRiccio è una dedica al nostro territorio, il Bosco rappresenta ciò che ci circonda e con cui viviamo in simbiosi da secoli, il Riccio invece è un chiaro riferimento al Castagno da cui la nostra azienda prende il nome.

Nasce così BoscoRiccio, un vino pensato per essere un inno alla convivialità, al buon bere e alla gioia di stare insieme in maniera spensierata e divertente.



Abbiamo voluto produrre un vino fresco, giovanile, colorato e conviviale. Un vino "easy" e spensierato, perché non è volutamente appesantito dalla troppa retorica che spesso circonda il mondo dei vini. Questo vino ha un'anima un po' funk e un po' rock. L'abbiamo prodotto con ciò che ci piace.



S
FERNANDO MARZIMEDICI
CHE PER AMOR DI ROCCA
MUTÒ IN TEMPI
E PROSPERÒ.

S
TEMPO
CHE NEL SUO MUTARE
CONSERVA LA PASSIONE E
FA CRESCERE LA SAPIENZA.

Alla
TERRA DEL CHIANTI,
ALLE AUSTERE COLLINE
DI GAIOLE CHE CON
DOLCEZZA ACCOLGONO
LE NOSTRE VITI INSIEME
AL LAVORO DELL'UOMO.

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

Selezione
Tempi



Tempi

Chianti Classico

Denominazione	Chianti Classico
Vitigno	Sangiovese
Vigneto	Allevamento di 3 ettari ad Alberello a 600mt s.l.m
Vendemmia	Manuale in cassetta tra inizio e metà Ottobre
Affinamento	Anfora per 12 mesi e cemento per altri 12
Fermentazione	Malolattica in tonneau aperti per 10-15gg con follature manuali. Lieviti autoctoni.
Invecchiamento	Circa 20-24 mesi in bottiglia



Notte Tempi

IGT Toscana bianco

Denominazione	IGT Toscana bianco
Vitigno	Malvasia lunga del Chianti con Trebbiano Toscano e Chardonnay
Vigneto	Al podere "La Stella" da allevamento Gouyot
Vendemmia	Raccolta selezionata manuale in cassetine
Affinamento	In vasca di cemento per 6/8 mesi
Fermentazione	Spontanea in vasca di cemento per una settimana circa. Spillatura durante la notte del liquido fiore per sgrondatura naturale e completamento della fermentazione
Invecchiamento	In bottiglia per almeno 12 mesi Vino non filtrato e possibile presenza di sedimenti di tartrati naturali



Altri Tempi

IGT Toscana - Sauvignon Blanc

Denominazione	IGT Toscana
Vitigno	Sauvignon Blanc
Vigneto	La Stella - allevamento Guyot
Età dell'impianto	20 anni
Raccolta	Vendemmia manuale a metà Agosto alle prime ore dell'alba
Altitudine media	500 mt slm
Macerazione	Pigia diraspatura immediata e pressatura soffice senza solforosa aggiunta e decantazione naturale per 24 h
Affinamento	In acciaio e cemento per sei mesi
Fermentazione	Alcolica in piccoli contenitori
Invecchiamento	In bottiglia per almeno 24 mesi
Temperatura di servizio	8-10° C





Poggio Maestrino - Costa Toscana





Magliano in Toscana Maremma



Venti ettari tra i 200 e 300 metri di altitudine in una delle aree enologicamente più pregiate della Maremma, nel comune di Magliano in Toscana, nella Toscana meridionale. È l'area di produzione del Morellino di Scansano, cui è dedicata una superficie di 22 ettari di uve, base di un Morellino di Scansano D.O.C.G. e di una versione Riserva.

La storia di Poggio Maestrino affonda le sue radici in epoca etrusco-romana, periodo a cui risalgono le prime testimonianze e reperti. Per secoli, l'area amiatino-maremmana interpreta un ruolo atipico in Toscana: il territorio, colmo di vaste aree boschive, scoraggia per secoli l'espansione della mezzadria.

L'azienda Poggio Maestrino si trova in una delle zone collinari di maggior pregio della Maremma da cui nasce il Morellino di Scansano ma non solo, il terrior permette anche la coltivazione di grandi a bacca bianca come il Vermentino Torresaline ma anche grandi vitigni internazionali come il Petit Verdot.

A partire dalla fine del Settecento, i comuni attorno a Scansano subiscono un importante incremento demografico, estendendo i perimetri degli insediamenti abitativi.

Tale fenomeno ha un ruolo fondamentale nel successivo sviluppo della viticoltura dell'intera Maremma, una pratica agricola che nei secoli lievita sempre più fino al boom del Morellino di Scansano, oggi uno dei più prestigiosi rossi della regione, sancito nel 1992 dall'istituzione del Consorzio di Tutela e a partire dalla vendemmia 2007 dal riconoscimento del disciplinare D.O.C.G.



Vermentino “Torresaline”

Maremma DOC

Denominazione	Maremma DOC
Vitigno	Vermentino
Terreno	Medio impasto di origine vulcanica
Età dell'impianto	Vigneti di 15 anni
Esposizione	Sud
Superficie del vigneto	1,5 Ha
Altitudine media	150 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,5 Kg / pianta
Allevamento / potatura	Cordone speronato
Vendemmia	Fine Settembre
Macerazione	A 25 °C circa per 12/18 giorni
Produzione annua	Circa 5.000 bottiglie
Affinamento	In acciaio e 3 mesi in bottiglia
Abbinamenti	Antipasti e piatti di pesce, ideale per aperitivi
Temperatura di servizio	12° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo Paglierino carico, sentori di pera e fiori bianchi, in bocca si presenta fine ed elegante con aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da una equilibrata freschezza e vivacità.”



Nel primo entroterra della “Costa d’Argento” di fronte al promontorio dell’Argentario adiacente al parco naturale della Maremma a circa 200 metri sul livello del mare, il vigneto di 15 anni, da origine a questo Vermentino ha circa 15 anni di età Il terreno generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio.

Malvasia IGT Toscana

Denominazione	IGT Toscana
Vitigno	Malvasia Toscana 100%
Terreno	Generoso e profondo; di medio impasto, ricco di sabbia con buona dotazione di scheletro di origina calcarea
Età dell'impianto	Vigneti di 10 anni
Esposizione	Est
Superficie del vigneto	1,5 Ha
Altitudine media	150 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,8 Kg
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Metà di Settembre
Macerazione	A freddo in pressa per 12h in presenza delle bucce, segue una pressatura soffice ed una chiarifica
Fermentazione	In acciaio
Affinamento	In acciaio per 2 mesi
Produzione annua	Circa 5.000 bottiglie
Abbinamenti	Aperitivo, pesce al vapore o sotto sale. Carni bianche soprattutto se cucinate senza pomodoro, petto di pollo al limone
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino giallo paglierino carico, con riflessi giallo-verdognoli che tendono a perdere la tonalità verde con il passare dei mesi. Al naso è fresco, floreale e fruttato. Si riconoscono sentori di piccoli fiori bianchi (biancospino, fiori di pesco), di frutta bianca (mela verde, pesca bianca) ed un leggero sottofondo di miele d'acacia e di sottobosco (ginestra). In bocca è piacevole, equilibrato con note dolci e leggermente aromatiche tipiche della malvasia toscana. Buona la mineralità la sapidità che ne allungano la persistenza gustativa."



Spiaggiolo

Morellino di Scansano DOCG

Denominazione	Morellino di Scansano DOCG
Vitigno	Sangiovese 100%
Vigneto	Spiaggiolo e Poggio Maestrino
Terreno	Medio impasto di origine vulcanica
Età dell'impianto	Vigneti di 10 anni
Esposizione	Est/Ovest
Superficie del vigneto	13,5 Ha
Altitudine media	200 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,5 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato
Vendemmia	Seconda metà di Settembre
Macerazione	A 28 °C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	In acciaio e almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia
Produzione annua	Circa 60.000 bottiglie
Abbinamenti	Carni bianche, formaggi freschi e di media stagionatura, zuppe di pesce e grigliate di tutti i tipi
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino dal colore rosso violaceo intenso, dal profumo netto di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. In bocca è elegante e con tannini vibranti bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa."



Nel primo entroterra della "Costa D'Argento" di fronte al promontorio dell'Argentario e quello di Talamone a circa 200 metri sul livello del mare il vigneto "Spiaggiolo" si dispone proprio sulle prime colline che guardano uno dei più bei punti di mare della costa Maremmana. Il terreno generoso e profondo di medio impasto dà struttura e frutta a questo vino tipicamente espressione di questo territorio nella DOCG Morellino di Scansano.

Maestrino

Morellino di Scansano DOCG

Denominazione	Morellino di Scansano DOCG
Vitigno	90% Sangiovese, 10% altri vitigni
Vigneto	Poggio Maestrino
Terreno	Medio impasto di origine vulcanica
Età dell'impianto	Vigneti di 10 anni
Esposizione	Est/Ovest
Superficie del vigneto	13,5 Ha
Altitudine media	150 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Ottobre
Macerazione	A 28 °C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 6 mesi in tonneaux poi almeno 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia
Produzione annua	Circa 8.000 bottiglie
Abbinamenti	Arrosti importanti, formaggi stagionati, cinghiale
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottigliato porta ad acquistare una pregevole eleganza e suadanza gustativa.”



Il Morellino di Scansano Riserva Poggio Maestrino è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante. Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Le uve da cui trae origine questo Cru aziendale sono state selezionate nelle aree più esposte e dove sono state ridotte le produzioni al fine di ottenere le concentrazioni desiderate.

Maestrino Petit Verdot

Costa Toscana Petit Verdot

Denominazione	Petit Verdot 100%
Vigneto	Loc. Spiaggiole - Montiano di Magliano in Toscana - Grosseto
Terreno	Medio impasto di origine vulcanica
Età dell'impianto	Vigneti di 19 anni
Esposizione	Sud/Ovest
Superficie del vigneto	2 Ha
Altitudine media	200 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Metà / fine di Settembre
Macerazione	A 25 °C circa per 20 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Almeno 6 mesi in tonneaux, 3 mesi in acciaio e per altri 3 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 2.500 bottiglie
Abbinamenti	Carni rosse, formaggi stagionati, arrosti e grigliate miste
Temperatura di servizio	16-18° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note vinose e speziate. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di mora e mirtillo, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino."







Graffetta - Sicilia



Ispica

Sicilia



La Sicilia è una regione ricca di storia, tradizione e arte. Ogni luogo esprime un differente periodo storico che ha sedimentato culture e tradizioni differenti rendendo quest'isola un miscuglio di bellezza e diversità uniche.

Graffetta è a un passo dal comune di Ispica, limitrofa a Noto e Modica, i borghi del barocco siciliano più autentico, architetture che segnano la rinascita della Val di Noto dopo il tremendo terremoto del 1697, che rade al suolo i principali centri della zona.

Nel 2004 abbiamo deciso di intrecciare i destini del nostro gruppo con questa tenuta per due motivi: il primo riguarda un aspetto sentimentale, l'amore per la nostra terra d'origine ha prevalso, trasportati dalla bellezza e dalla storicità dei luoghi. La seconda motivazione è più razionale (imprenditoriale), abbiamo deciso di scommettere sulla grandissima qualità dei terreni e dei prodotti agricoli siciliani.

La cultura vitivinicola di quest'area sudorientale della Sicilia vanta tradizioni settecentesche, periodo in cui la regione è sostanzialmente un enorme feudo di casati nobiliari che amministrano per lunghi periodi le aree rurali della zona. La coltivazione del Nero d'Avola, difficile e laboriosa, fino a pochi decenni fa viene svolta manualmente, con l'aiuto di muli per svangare la terra e per trasportare le botti di vino dal palmento alle rivendite. La cultura del vino in bottiglia è invece storia molto recente che noi vogliamo aiutare a scrivere consapevoli delle enormi potenzialità qualitative di questi luoghi e dei prodotti che ne derivano.

Azienda agricola siciliana di recente acquisizione. La proprietà di 22 ettari di vigneto a 40 metri sul livello del mare, nel Ragusa vicino a Ispica, nei pressi della strada che dal paese conduce al mare di Marina di Pozzallo.

Vini potenti e concentrati. E un baglio del Cinquecento appartenuto precedentemente, come del resto tutta la proprietà, al Conte di Modica.



Grillo

Sicilia DOC

Denominazione	Sicilia DOC
Vitigno	Grillo 100%
Vigneto	Località Segesta
Terreno	Collinare ricco di scheletro con rocce affioranti
Età dell'impianto	Vigneti di 12 anni
Esposizione	Est/Ovest
Superficie del vigneto	4 Ha
Altitudine media	150 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,2 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato
Vendemmia	Prima metà di Settembre
Macerazione	A 18 ° C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	In acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 12.000 bottiglie
Abbinamenti	Pesce e crostacei in genere, primi piatti con sughi mediterranei
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore giallo paglierino, all'olfatto svela note delicate e complesse di fiori essiccati, fieno e paglia. Al palato esprime calore mediterraneo ben contrastato dalla freschezza donata da una spiccata acidità."



Collaborazioni sorte nella conduzione dei vigneti di proprietà hanno portato alla conduzione di vigneti siti a ca. 600m sul livello del mare in zona Segesta, un'area ad alta vocazione a vitigni a bacca bianca come il Grillo.

Prasià

Noto DOC

Denominazione	Noto DOC
Vitigno	Moscato Bianco 100%
Vigneto	Rosolini (Siracusa)
Terreno	Limo e argilla
Età dell'impianto	Vigneti di 8 anni
Esposizione	Sud/Est
Superficie del vigneto	1 Ha
Altitudine media	60 mt slm
Densità dell'impianto	5500 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,5 Kg
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	Agosto
Macerazione	Circa 5 (120 ore)
Fermentazione	Fermentazione alcolica e successiva malolattica
Affinamento	Dai 6 agli 8 mesi in vasca di cemento, poi bottiglia
Produzione annua	Circa 3.000 bottiglie
Abbinamenti	Pesce crudo e crostacei come gamberi e scampi, spaghetti ai ricci di mare, formaggio con uvetta
Temperatura di servizio	13° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore giallo oro, al naso tipicamente varietale, nota aromatica di frutta bianca, pesca, agrumi, frutta candita, i fiori piccoli bianchi e gialli, ginestra. In bocca fresco, sapido, minerale, armonico."



Prasià deriva dal nome siciliano Orta nel linguaggio della Grecia antica che individua una dedicata, in quel periodo ed ancor più oggi, a produzione di ortaggi ad uso familiare degli abitanti del paese limitrofo. Un terreno profondo, fertile e generoso che ben protegge dal sole i grappoli delle uve per una maturazione più complessa.

Nero d'Avola

Sicilia DOC

Denominazione	Sicilia DOC
Vitigno	Nero d'Avola 100%
Vigneto	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
Terreno	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
Età dell'impianto	Vigneti di 8 anni
Esposizione	Sud
Superficie del vigneto	10 Ha
Altitudine media	40 mt slm
Densità dell'impianto	6500 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,2 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Settembre, prima metà di Ottobre
Macerazione	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Metà 6 mesi in tonneau e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 70.000 bottiglie
Abbinamenti	Pasta al ragù e funghi, arrostiti e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore fitto e intenso con note di frutta rossa matura al naso accompagnate da sfumature di cuoio. In bocca si distende pieno e vellutato con finale morbido e succoso."



Ispica come tutto il territorio della Valle di Noto è terra di Nero d'Avola, la città cui deve il nome. Proprio questa area in passato nei mesi di Settembre e Ottobre odorava di mosti di uve di Nero d'Avola e le strade erano intrise di uve che fuoriuscivano dai carretti destinati alle zone di ammostamento. Questo vitigno viene comunemente chiamato in loco anche "Calabrese".

Syrah

Sicilia IGT

Denominazione	Sicilia IGT
Vitigno	Syrah 100%
Vigneto	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
Terreno	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
Età dell'impianto	Vigneti di 8 anni
Esposizione	Sud
Superficie del vigneto	6 Ha
Altitudine media	40 mt slm
Densità dell'impianto	6500 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,2 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Seconda metà di Agosto, prima metà di Settembre
Macerazione	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Metà 6 mesi in tonneau e metà in acciaio; poi almeno 3 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 50.000 bottiglie
Abbinamenti	Cacciagione, arrosti e formaggi di pecora
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore rosso profondo, quasi impenetrabile. Naso ben sfaccettato con note di pepe nero e noce moscata. Al palato si rivela ricco e di grande carattere varietale."



Il clima caldo, asciutto sempre ventilato, e le temperature mitigate dalla convezione creata dal mare fanno di questa area il naturale e da sempre ambito territorio ottimale per la produzione di uve da vino. Il sottosuolo esalta le caratteristiche di frutto e concentrazione del Syrah, che trova qui espressione di alta vocazione accanto al vitigno principe dell'area, il Nero d'Avola.

Hyspa

Terre Siciliane IGT

Denominazione	Terre Siciliane IGT
Vitigno	Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc 30% Syrah 20% Petit Verdot 20%
Vigneto	Vari appezzamenti in Contrada Graffetta
Terreno	Di origine calcareo marino, fertile e generoso
Età dell'impianto	Vigneti di 8 anni
Esposizione	Sud
Superficie del vigneto	4 Ha
Altitudine media	40 mt slm
Densità dell'impianto	6500 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone speronato e Guyot
Vendemmia	Fine Settembre, metà Ottobre
Macerazione	A temperatura di 28° C circa per 10/12 giorni
Malolattica	In acciaio
Affinamento	Metà 6 mesi in tonneaux e metà in acciaio; poi almeno 6 mesi in bottiglia
Produzione annua	Circa 50.000 bottiglie
Abbinamenti	Carne alla griglia e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Di colore fitto e intenso, al naso esprime note di frutta rossa matura, accompagnate da sfumature di cuoio. In bocca si distende pieno e vellutato, con finale morbido e succoso."



Il clima caldo, asciutto e ventilato, insieme alle temperature mitigate dalla vicinanza del mare fanno di questo territorio un abitat naturale anche per vitigni internazionali quale il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. La solarità dell'esposizione garantisce maturazioni lunghe e complesse che conferiscono ai vini una struttura ed estrazione ottime.





Sasso di Sole - Brunello di Montalcino





Montalcino

Val d'Orcia



L'azienda Sasso di Sole, a conduzione familiare, ha la rara peculiarità di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino che all'interno del Parco Naturale Artistico della Val d'Orcia patrimonio UNESCO.

I 10 ettari di vigneti sono situati ad un'altitudine di circa 300 mt. Slm. con esposizione prevalente a sud - sud/ovest. Sono interamente costituiti dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso, allevati a cordone basso speronato e coltivati esclusivamente con le pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese secondo le regole della coltivazione biologica.

Un'accurata selezione manuale delle uve e un processo di invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 Hl. rigorosamente in rovere di Slavonia, fanno da garanti della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare la qualità unita al rispetto della tipicità di Montalcino.

La famiglia Terzuoli proviene da un'antica tradizione agricola; notizie certe risalgono almeno agli inizi del XVII secolo. Figlio di agricoltori, Bruno è riuscito a costituire una nuova azienda grazie all'incontro sentimentale e professionale, a metà degli anni '70, con la moglie Graziella Bindi, anch'essa proveniente da una famiglia contadina locale. Pur coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, il maggior impegno della neo-coppia era rivolto al reparto cerealicolo (frumento e leguminose). Il loro unico figlio Roberto li ha sempre affiancati fin da piccolo assorbendo ogni giorno di più l'amore e il rispetto per la terra e la natura.

Terminati gli studi agrari, Roberto ha lavorato per oltre 10 anni come consulente agronomico presso alcuni tra i più noti produttori di Brunello di Montalcino affinando le proprie conoscenze del mondo enoviticolo montalcinese.

Con l'accresciuta passione di Roberto verso il settore vitivinicolo, anche l'azienda SassodiSole ha subito uno spostamento verso quella direzione con l'impianto di nuovi vigneti fino a raggiungere gli attuali 10 Ha e la costruzione di una nuova e più attrezzata cantina. Oltre a svolgere le mansioni di agronomo ed enologo, Roberto si occupa personalmente della promozione e della commercializzazione dei propri prodotti.



Rosso di Montalcino DOC

Denominazione	Rosso di Montalcino DOC
Vigneto	Piaggione
Terreno	Medio impasto con presenza di scheletro
Età dell'impianto	Vigneti di 20 anni
Esposizione	Ovest
Superficie del vigneto	2 Ha
Altitudine media	320 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone basso speronato
Potatura	Manuale
Vendemmia	Terza settimana di settembre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni
Macerazione	25 giorni
Malolattica	In maniera naturale a novembre
Affinamento	Botti grandi di rovere di Slavonia da 35 e 50 hl per 12 mesi
Produzione annua	Circa 9.800 bottiglie
Abbinamenti	Carni bianche e rosse alla griglia, salumi toscani, formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	18-20° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato. Gusto: Secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine."



Brunello di Montalcino DOCG

Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
Vigneto	Borghetto
Terreno	Medio impasto con presenza di scheletro
Età dell'impianto	Vigneti di 30 anni
Esposizione	Ovest
Superficie del vigneto	3 Ha
Altitudine media	320 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone basso speronato
Potatura	Manuale
Vendemmia	Prima settimana di ottobre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni
Macerazione	30 giorni
Malolattica	In maniera naturale a novembre
Affinamento	Botti grandi di rovere di Slavonia 36 mesi
Produzione annua	Circa 15.000 bottiglie
Abbinamenti	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18-20° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato, speziato. Gusto: Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine".



Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Vigneto	Frutti
Terreno	Medio impasto con presenza di scheletro
Età dell'impianto	Vigneti di 30 anni
Esposizione	Sud/Est
Superficie del vigneto	1 Ha
Altitudine media	300 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone basso speronato
Potatura	Manuale
Vendemmia	Prima settimana di ottobre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni
Macerazione	35 giorni in legno
Malolattica	In maniera naturale a novembre
Affinamento	Botti grandi di rovere di Slavonia 48 mesi
Produzione annua	Circa 3.5000 bottiglie
Abbinamenti	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati brasati
Temperatura di servizio	18° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato speziato, ampio. Gusto: Secco, caldo, morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine, austero"



Brunello di Montalcino Bruno

Denominazione	Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Vigneto	Bosco
Terreno	Medio impasto con presenza di scheletro
Età dell'impianto	Vigneti di 30 anni
Esposizione	Ovest
Superficie del vigneto	1 Ha
Altitudine media	320 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone basso speronato
Potatura	Manuale
Vendemmia	Prima settimana di ottobre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni in tini di legno
Macerazione	35 giorni
Malolattica	In maniera naturale a novembre
Affinamento	Botti grandi di rovere di Slavonia 40 mesi
Produzione annua	Circa 4.212 bottiglie
Abbinamenti	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18-20° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato, speziato. Gusto: Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine"



Orcia Sangiovese DOC

Denominazione	Orcia Sangiovese DOC
Vigneto	Pentagono
Terreno	Medio impasto con presenza di scheletro
Età dell'impianto	Vigneti di 9 anni
Esposizione	Est
Superficie del vigneto	3 Ha
Altitudine media	310 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,1 Kg
Allevamento / potatura	Cordone basso speronato
Potatura	Manuale
Vendemmia	Terza settimana di settembre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni in tini di legno
Macerazione	25 giorni
Malolattica	In maniera naturale a novembre
Affinamento	Botti grandi di rovere di Slavonia 10 mesi
Produzione annua	Circa 20.000 bottiglie
Abbinamenti	Primi piatti toscani, carni bianche e rosse, cacciucco di pesce, salumi, formaggi semi-stagionati
Temperatura di servizio	18° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Intenso, persistente, fine, floreale, fruttato. Gusto: Secco, caldo, morbido, fresco, tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, abbastanza persistente, fine"



Spumante Rosè

Denominazione	Spumante Rosato
Vigneto	Cantina
Terreno	Medio impast
Età dell'impianto	Vigneti di 7 anni
Esposizione	Ovest
Superficie del vigneto	1 Ha
Altitudine media	250 mt slm
Densità dell'impianto	4400 viti / ettaro
Resa media per pianta	1,1 Kg
Allevamento / potatura	Guyot
Potatura	Manuale
Vendemmia	Prima settimana di settembre
Fermentazione	Temperatura controllata, lieviti indigeni in tini di legno
Macerazione	Poche ore
Fermentazione	In bianco, 30 giorni con lieviti indigeni Vino in autoclave per 120 gg, per la presa di spuma
Produzione annua	Circa 4.000 bottiglie
Abbinamenti	Aperitivi, carni bianche, pesce, verdure, salumi, formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	6-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

"Colore: Rosa cerasuolo brillante Profumo: Fruttato, floreale con sentori di ciliegia, fragola, litchi e mirtillo nero. Perlage: Grana fine, numerose, persistenti. Gusto: Abboccato, leggero, fresco., sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, fine"





Tenute Rocca - Barolo



Monforte d'Alba

Langhe



Nel Cuore delle Langhe, a Monforte d'Alba, in Località Ornati, Tenuta Rocca è un'azienda agricola con una superficie vitata che raggiunge i 15 ha.

Dal 1986 è condotta dai fratelli Bruno e Gianni, che hanno provveduto nel tempo ad un costante ammodernamento dei vigneti, e dal 2011 da Gianni e suo figlio Andrea, enotecnico.

L'ampia cascina risalente al XVIII secolo, è stata restituita a nuovo splendore al termine di impegnativi lavori di restauro architettonico.

La realizzazione della moderna cantina, con locali interrati per l'ottimale evoluzione e affinamento dei vini conferma l'impegno, la passione e la determinazione con cui qui si concepisce la produzione vinicola simbolo della Langa Albese.

Per un confronto di alto profilo, ben consci degli alti traguardi che la Tenuta ha finora raggiunto e a cui ancora potrà ambire, la produzione si avvale da tempo della collaborazione tecnica dell'Agronomo dott. Gian Piero Romana e dell'Enologo Piero Ballario.

Alta Langa DOCG

Extra Brut

Vitigni	Pinot Nero e Chardonnay
Esposizione e altitudine	nord-est, est, sud-est / 500 metri
Terreno	Formazione di Lequio (Serravalliano), marne biancastre molto calcaree, alternate a sottili strati di sabbie e "pietre di Langa" (arenarie compatte), suoli poco superficiali e con pochissima disponibilità idrica
Età dell'impianto	2015
Altitudine media	250 mt slm
Densità dell'impianto	4000 Ceppi/ettaro
Resa per ettaro	70 quintali
Allevamento / potatura	Guyot
Vinificazione	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione a 14/16° C. La base continua per 6 mesi in legni usati con battonage periodici.
Analisi organolettica	Colore giallo paglierino carico. Gli aromi, al naso, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo. In bocca l'ingresso è pieno e ricco; in seguito emergono note leggermente aromatiche trasportate da una spuma fine e acida. Il perlage fitto contribuisce alle sensazioni cremose. Temperatura di servizio suggerita: 6-8° C.
Affinamento	Rifermentazione in bottiglia e almeno 36 mesi "sur lie".



Nascetta

Langhe DOC

Denominazione	Langhe DOC Nascetta Gioir
Terreno	Le uve, raccolte a mano in cassette, vengono conferite in cantina e subito pressate, il mosto ottenuto viene separato dalle particelle solide e fecciose attraverso una decantazione statica di 24 ore ; dopo un travaso vengono aggiunti i lieviti per la fermentazione alcolica che avviene in acciaio a temperatura controllata. Dopo circa una decina di giorni l'ormai vino viene travasato e lasciato a sostare per almeno 6 mesi sui lieviti subendo rimescolamenti periodici che ne favoriscono l'affinamento. In tarda primavera dopo stabilizzazione a freddo il vino viene imbottigliato per essere venduto dopo un mese.
Aspetto visivo	Giallo paglierino di media intensità vivo con lievi riflessi verdognoli
Aspetto olfattivo	Ampio intenso con note di pera matura, agrumi e lievi sentori di frutti esotici.
Aspetto gustativo	Sapido pieno armonico con finale gradevolissimo e minerale
Longevità e modalità di conservazione	Il vino, se conservato correttamente, può avere evoluzioni interessanti anche dopo 7 - 8 anni con sentori olfattivi che spaziano dal minerale alla pietra focaia e sentori di frutta candita.

Il Langhe DOC Nascetta Gioir è vinificato con uve di proprietà provenienti dai vigneti Nascetta.



Barbera d'Alba Doc Tenuta Rocca

Barbera d'Alba DOC

Denominazione	Barbera d'Alba Doc Tenuta Rocca
Esposizione	Sud/Ovest
Altitudine	420 mt slm
Vigneti	Barbera
Terreno	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Il vino viene poi stabilizzato a freddo e preparato per l'imbottigliamento.
Aspetto visivo	Brillante, rosso rubino vivo di buona intensità
Aspetto olfattivo	Floreale (rosa), fruttato, (ciliegia e successivamente amarena), fresco, netto, caratteristico
Aspetto gustativo	Secco, caldo, di giusto corpo, fresco, dai tannini discreti, equilibrato, con sensazioni retroolfattive molto intense, decisamente fruttate, che riconducono a quelle percepite all'olfatto
Longevità e modalità di conservazione	Almeno sette/otto anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento



Dolcetto d'Alba Doc Tenuta Rocca

Dolcetto d'Alba DOC

Denominazione	Dolcetto d'Alba Doc Tenuta Rocca
Esposizione	Sud/Est
Vigneti	Dolcetto
Vinificazione	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Il vino viene poi stabilizzato a freddo e preparato per l'imbottigliamento.
Aspetto visivo	Rosso rubino brillante con evidenti riflessi violacei.
Aspetto olfattivo	Intenso, persistente, fresco, fruttato (piccoli frutti di sottobosco, ciliegie).
Aspetto gustativo	Secco, caldo, equilibrato, di notevole struttura; tannini percepibili come è giusto per questa tipologia, con finale ammandorlato caratteristico, leggermente asciutto, gradevole alla beva.
Longevità e modalità di conservazione	Almeno cinque/sei anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento



Nebbiolo Langhe Doc

Denominazione	Nebbiolo Langhe Doc
Esposizione	Sud/Ovest
Vigneti	Nebbiolo di foglio
Vinificazione	Diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene addizionato di lieviti selezionati che rispettano il corredo aromatico del prodotto. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, si procede a svinatura e travaso. In acciaio avviene la fermentazione malolattica completa. Durante il periodo di illimpidimento, il vino viene immerso in botti di rovere di Slavonia dove si affina e matura per almeno un anno. Il vino viene infine preparato per l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia.
Aspetto visivo	Brillante, rosso granato di buona intensità
Aspetto olfattivo	Etereo, intenso, floreale (viola), fruttato, (prugna e lampone). Successivamente emergono note speziate
Aspetto gustativo	Secco, caldo, di corpo pieno, giustamente tannico, morbido ed equilibrato, di notevole freschezza e carattere
Longevità e modalità di conservazione	Almeno dieci/dodici anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento.



Barolo DOCG Tenuta Rocca

Denominazione	Barolo DOCG Tenuta Rocca
Esposizione	Sud/Ovest
Altitudine	380 mt slm
Vigneti	Nebbiolo di foglio
Vinificazione	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
Affinamento	In rovere di Slavonia per 24/30 mesi
Aspetto visivo	Brillante, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata
Aspetto olfattivo	Sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), pepe nero, cuoio
Aspetto gustativo	Secco, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
Longevità e modalità di conservazione	Quindici/vent'anni se conservato correttamente lontano della luce, a temperatura fresca e costante, nella stessa posizione orizzontale in cui è posto nel cartone al momento del confezionamento



Barolo DOCG Bussia

Denominazione	Barolo DOCG Tenuta Rocca
Esposizione	Sud/Ovest
Altitudine	380 mt slm
Vigneti	Nebbiolo di foglio
Vinificazione	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
Affinamento	In rovere di Allier per 24/30 mesi
Aspetto visivo	Si presenta ricco di colore, brillante e vivo, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata
Aspetto olfattivo	Olfatto aperto ed espressivo, sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), vaniglia, liquirizia, cuoio.
Aspetto gustativo	Pieno, asciutto, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con finale molto gradevole e sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
Longevità e modalità di conservazione	Vino di ottima longevità, 20/25 anni, a seconda delle modalità di conservazione. Si consiglia di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura costante di 15° C



Barolo DOCG di Serralunga d'Alba

Denominazione	Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG
Vigneti	Nebbiolo di foglio
Vinificazione	Vinificato tradizionalmente in rosso con aggiunta di lieviti selezionati e fermentato a temperatura di 28°-30° C
Affinamento	In rovere di Allier per 24/30 mesi
Aspetto visivo	Brillante, rosso granato di buona intensità, con unghia granato/aranciata
Aspetto olfattivo	Sensazioni eteree, intense e persistenti, con percezioni di violetta, ciliegie, spezie (cannella, chiodi di garofano), pepe nero, cuoio
Aspetto gustativo	Secco, caldo, strutturato e giustamente tannico, ma non troppo austero, morbido, equilibrato, con sensazioni retro-olfattive persistenti ed intense che riconducono alle sensazioni olfattive percepite
Longevità e modalità di conservazione	Vino di ottima longevità, 20/25 anni, a seconda delle modalità di conservazione. Si consiglia di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura costante di 15° C





Cesani -San Gimignano





San Gimignano Toscana



La storia dell'azienda Cesani coincide con quella della famiglia Cesani fin dal 1949, quando Guido e Annunziata acquistarono un primo fazzoletto di terra con una piccola casa a Pancole, a 6 km dal centro di San Gimignano, sulla sommità di una collina dove da sempre si coltivano viti e olivi.

Dopo un primo periodo di agricoltura di sussistenza, accompagnata dall'allevamento di pochi capi di bestiame, con il passaggio della gestione nelle mani del figlio Vincenzo, l'attività si è poi specializzata nella produzione di vini e olio extravergine di oliva, arrivando a rappresentare una delle massime espressioni qualitative di San Gimignano.

L'attività continua ancora oggi grazie alla passione e alla competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, che ormai da anni affiancano Vincenzo nella gestione dell'azienda.

"Solo chi conosce le proprie uve può sapere come vinificarle. E' per questo che ho deciso di farlo in prima persona" - Vincenzo Cesani.

I 26 ettari di vigneto insistono su tre diverse aree che, se pur distanti al massimo 2 km l'una dall'altra, rappresentano realtà produttive molto differenti e con una precisa identità: Pancole, San Paolo e Cellole. In queste diverse vigne, gestite come singoli organismi viventi, si producono i vini aziendali, ciascuno frutto di suoli, scelte agronomiche e vendemmiali diverse. I vini prodotti sono veri e propri cru che vengono curati e imbottigliati come tali.

Vernaccia DOCG di San Gimignano

Composizione varietale	Vernaccia di San Gimignano
Allevamento	Cordone speronato alto
Natura del terreno	Medio impasto tendente al limoso-sabbioso con depositi marini pliocenici
Esposizione	Sud/Est
Vendemmia	Seconda e terza settimana di Settembre
Altitudine media	3250 - 280 mt slm
Produzione per ettaro	9.000 kg
Densità dell'impianto	4.500 viti/ettaro
Fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Imbottigliamento	Febbraio/Marzo successivo alla vendemmia
Colore	Paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto	Intenso e fruttato, con sentori di mela verde e minerali
Gusto	Pieno, sapido, persistente con retrogusto di mandorla tipico del vitigno Vernaccia di San Gimignano



Clamys

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di produzione	Località San Quirico, San Gimignano
Composizione varietale	100% Vernaccia
Allevamento	Cordone speronato alto
Natura del terreno	Argille plioceniche ricche di fossili
Esposizione	Est - Sud Est
Vendemmia	Quarta settimana di Settembre
Altitudine media	320 mt slm
Produzione per ettaro	9.000 kg
Anno di impianto	1986
Fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Maturazione	In acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Olfatto	Intenso e complesso con sentori floreali, note minerali
Gusto	Morbido, caldo, sapido, molto persistente



Vernaccia DOCG di San Gimignano

Zona di produzione	Località San Quirico, San Gimignano
Composizione varietale	Vernaccia di San Gimignano
Allevamento	Cordone speronato alto
Natura del terreno	Medio impasto tendente al limoso-sabbioso con depositi marini pliocenici
Esposizione	Sud Est
Vendemmia	Ultima settimana di Settembre
Altitudine media	250-300 mt slm
Produzione per ettaro	8.000 kg
Densità dell'impianto	4.500 piante per ettaro
Fermentazione	In acciaio a temperatura controllata
Maturazione	"sur lies" per circa un anno in tini di acciai inox
Affinamento in bottiglia	1 anno e mezzo
Imbottigliamento	Agosto successivo alla vendemmia
Colore	Paglierino con intensi riflessi dorati
Olfatto	Fine, elegante, vanigliato e floreale
Gusto	Profondo persistente, rotondo, con tipico retrogusto ammandorlato



Serisè

Ciliegiolo IGT

Composizione varietale	100% Ciliegiolo
Allevamento	Guyot
Natura del terreno	Medio impasto limoso-sabbioso
Vendemmia	Terza settimana di Settembre
Altitudine media	300 mt slm
Produzione per ettaro	8.000 kg
Densità dell'impianto	4.500 piante per ettaro
Fermentazione	In contenitori di cemento
Maturazione	In barriques di rovere francese per 12 mesi
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Imbottigliamento	18 mesi dopo la vendemmia
Colore	Rosso rubino con intensi riflessi porpora
Olfatto	Intenso e persistente, con sentori fruttati, ciliegia, lampone e violetta; in sottofondo piacevoli note di chiodi di garofano
Gusto	Persistente, morbido e tannico in chiusura; con note speziate



Cellori

Merlot di San Gimignano

Composizione varietale	100% Merlot
Esposizione	Est
Natura del terreno	Sassoso, alberese
Vendemmia	Terza settimana di Settembre
Altitudine media	Collinare, 350 mt slm
Produzione per ettaro	8.000 kg
Densità dell'impianto	4.500 piante per ettaro
Fermentazione	In contenitori di cemento
Maturazione	In barriques di rovere francese per 16 mesi
Affinamento in bottiglia	18 mesi
Imbottigliamento	24 mesi dopo la vendemmia
Colore	Rosso rubino intenso
Olfatto	Fruttato e floreale con sentori di frutti di sottobosco, note di viola e giaggiolo
Gusto	Secco, caldo, abbastanza tannico, morbido, armonico





Santomè - Prosecco





Prosecco - Valdobbiadene



Nell'Italia delle meraviglie c'è una gemma inconfondibile: Venezia.

La **Tenuta Santomè**, una casa colonica comprendente una struttura adibita a cantina e con annesso un agriturismo con servizio di ospitalità, è sbocciata proprio qui, nella "Marca Trevigiana", il "Giardino di Venezia", nel cuore del **Prosecco**.

La **Tenuta si estende su 75 ettari di vigneto**, di cui **40 ha** nel centro aziendale di **Roncade**, **30 ha** nelle **Grave di Papadopoli**, isola nel fiume Piave, e **3 ha** nel comune di Susegana, in una soleggiata collina chiamata «Bosco Coste».

Santomè produce i propri vini solo ed esclusivamente con uve di proprietà in modo da avere un controllo totale di tutta la filiera a garanzia di un alto e inalterato standard qualitativo,

Dal 2018 la Santomè ha ottenuto la certificazione di Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata SONPI, il marchio di qualità sostenibile per eccellenza.

Il tutto è partito nel 1971 Nonno Antonio "Toni", esperto viticoltore che da un passato di mezzadro acquistò 4 ettari a Vazzola, conferendo l'uva prodotta alla Cantina Sociale di Valdobbiadene.

Negli anni '80 papà Armando acquistò 28 ettari nella prestigiosa Isola di Papadopoli diventando così il più grande conferitore della Cantina Sociale di Valdobbiadene con i 5.000 quintali di uva annuali conferiti.

Nel 1995 col diploma di Enologo del figlio Alan (presso la Scuola Enologica C.B. Cerletti di Conegliano), la famiglia decide di produrre direttamente il vino. Nel 1999 vengono acquistati i 30 ettari a Roncade dove i due fratelli Alan e William decidono di realizzare la bellissima Tenuta Santomè, terminata nel 2016 con l'apertura del nuovo punto vendita e sala degustazione e conferenze.

Successivamente sono stati acquistati 3 ettari a Susegana, nel cuore della Docg Conegliano Valdobbiadene e nel 2018 altri 10 ettari nel comune di Roncade per un totale di 75 ettari vitati.

Prosecco Brut

Doc Treviso Brut

VIGNETO

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli Comune: Cimadolmo - Italia

Sistema di allevamento: sylvoz

VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica: no

Maturazione: breve in acciaio

Spumantizzazione: autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat)

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Brut

Grado alcolico: 11,45 % in Vol.

Residuo zuccherino: 7,50 gr/l

Solforosa totale: 95 mg/l (massimo consentito: 185 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 6/8°C

Spuma: giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

In cucina: è consigliabile con menù a base di pesce o primi piatti di carne bianca. Ottimo per aperitivi.



Prosecco Extra Dry

Doc Treviso Extra Dry

VIGNETO

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli Comune: Cimadolmo - Italia

Sistema di allevamento: sylvoz

VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica: no

Maturazione: breve in acciaio

Spumantizzazione: autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat)

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Grado alcolico: 11,25 % in Vol.

Residuo zuccherino: 15,00 gr/l

DEGUSTAZIONE

Spuma: giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente..

In cucina: è consigliabile con menù a base di pesce o primi piatti di carne bianca. Ottimo per aperitivi.



Valdobbiadene Brut

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Millesimè

VIGNETO

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Collalto - "Bosco Coste" Comune: Susegana (Treviso).

Sistema di allevamento: sylvoz

VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat) con sosta nei lieviti per 60 giorni

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene Millesimato 2022

Grado alcolico: 11,30 % in Vol.

Residuo zuccherino: 4 gr/l

Solforosa totale: 108 mg/l (massimo consentito: 185 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Spuma: cremosa, giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

In cucina: perfetto con il fritto di pesce, ma accompagna egregiamente anche le carni bianche, gli sformati di verdure, i tortelli ripieni di ricotta e spinaci, i formaggi freschi oppure col grana, dove la dolcezza si fonde con la sapidità.

Prosecco Extra Dry

Prosecco Extra Dry Valdobbiadene

VIGNETO

Varietà: Glera 100%

Zona di produzione: Collalto - "Bosco Coste" Comune: Susegana (Treviso)

Sistema di allevamento: sylvoz

VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti/Charmat)

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Superiore Extra Dry Docg Conegliano-

Valdobbiadene Millesimato 2022

Grado alcolico: 11,00 % in Vol.

Residuo zuccherino: 16,00 gr/l

DEGUSTAZIONE

Spuma: cremosa, giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

In cucina: perfetto con la vellutata di zucca e crostini, con il risotto ai bruscandoli e accompagna egregiamente una Trota del Sile al forno con patate croccanti e rosmarino.







Jean Cavallé - Savoia



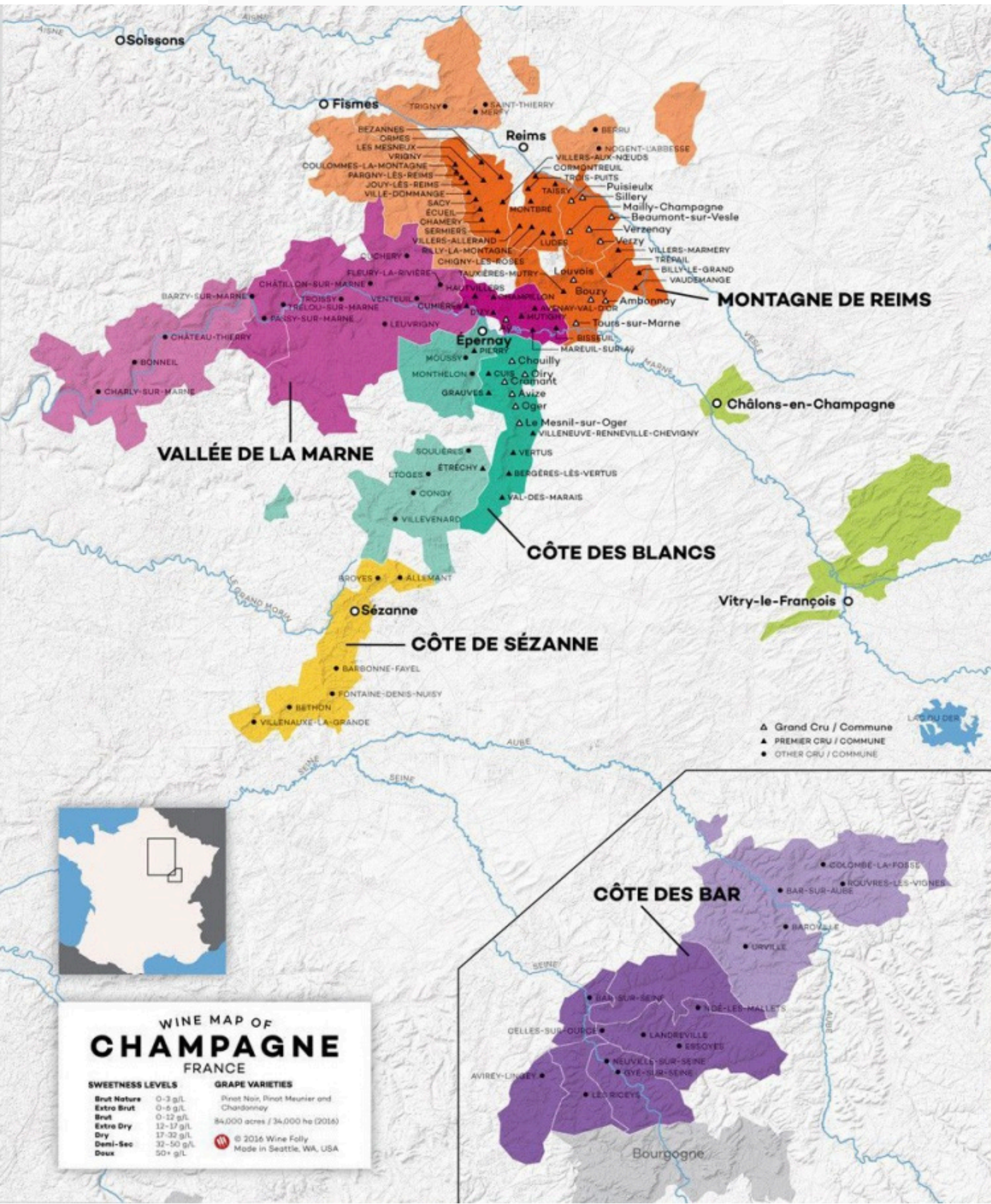
Cremant De Savoie Jean Cavallé

Jacquère, Gamay, Pinot Noir

Colore	Giallo molto chiaro
Naso	Fruttato e floreale
Bocca	Elegante sorretto dalla finezza del Perlage
Blend	Jacquère - 80%, Gamay - 10%, Pinot nero - 10%
Alcol	12,5% vol
Abbinamenti	Aperitivo, a tutto pasto
Servizio	8° C



VIGNOBLE DE CHAMPAGNE



VALLÉE DE LA MARNE

MONTAGNE DE REIMS

CÔTE DES BLANCS

CÔTE DE SÉZANNE

CÔTE DES BAR

WINE MAP OF CHAMPAGNE FRANCE

SWEETNESS LEVELS		GRAPE VARIETIES	
Brut Nature	0-3 g/L	Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay	
Extra Brut	0-5 g/L		
Brut	0-12 g/L		
Extra Dry	12-17 g/L		
Dry	17-32 g/L		
Demi-Sec	32-50 g/L		
Doux	50+ g/L		

84,000 acres / 34,000 ha (2016)

© 2016 Wine Folly
Made in Seattle, WA, USA

- ▲ Grand Cru / Commune
- ▲ Premier Cru / Commune
- Other Cru / Commune



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIETAIRE - RÉCOLTANT

Alain Vesselle - Reims - Bouzy



CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIETAIRE - RÉCOLTANT

Montagne di Reims

Bouzy Champagne



La famiglia di Alain Vesselle è presente da diverse generazioni a Bouzy, famoso Grand Cru della Montagne de Reims. Gli antenati di Alain Vesselle hanno da sempre coltivato la vite.

Negli anni '60 Alain, crea il proprio marchio di champagne. Alain ha successivamente trasmesso la sua passione per la vite e per il vino al figlio Eloi, il quale ha continuato l'opera di suo padre con i suoi figli Guillaume, Antoine e Thibaud.

Alain Vesselle si trova nella prestigiosa area delle montagne di Reims, zona riconosciuta principalmente per la coltivazione del pinot noir, da sempre splendidamente vinificato dalla famiglia Vesselle.

I 9 ettari di vigneto nell'area dello champagne sono composti per il 66% da pinot noir, complesso e pieno nella sua massima espressione del blanc de noir in purezza, e per la restante parte da chardonnay che garantisce freschezza e acidità.

In qualità di RECOLTANT MANIPULANT e VIGNERON INDEPENDANT, firmano ogni fase della produzione dei vini, dall'uva allo champagne. Il loro impegno è per uno sviluppo sostenibile.

Tutti i vigneti sono condotti in VITICOLTURA SOSTENIBILE.

La proprietà a vigneto si estende su 18 ettari:

9 ettari di vigne nella Montagne de Reims, 100% Grand Cru

9 ettari di vigne nella Côte des Bars, non lontano da Troyes.



Cuvée Brut Tradition

Colore	Giallo paglierino, riflessi dorati
Naso	Al naso unisce potenza e delicatezza. Si sviluppa su note di miele e frutti come l'albicocca molto matura. Lasciato respirare, scopriamo aromi di burro e pan di zenzero.
Palato	Morbido all'attacco, si evolve con pienezza e generosità mantenendo un buon equilibrio. Finale sapido con sentori di scorza d'arancia.
Blend	80% pinot nero - 20% chardonnay
Affinamento	2 anni affinamento in mezza bottiglia 3 anni affinamento in bottiglia 10 anni di affinamento in magnum
Dosaggio	Brut 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo champagne ha una tonalità luccicante di un colore giallo paglierino con riflessi dorati.



Blancs de Blancs

Cuvée Antoine Vesselle

Colore	Giallo paglierino, riflessi argentati
Naso	Il naso annuncia una cuvée fresca e frizzante. note di fiori bianchi, caprifoglio, fiori di tiglio e bergamotto; successivamente pera e un tocco di miele su una bella cornice minerale
Palato	Fresco, l'ingresso in bocca è franco verticale e preciso
Blend	100% chardonnay
Affinamento	3 anni di invecchiamento
Dosaggio	Brut 6,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Realizzata con i migliori chardonnay della maison, questa cuvee ti delizia con la sua freschezza e vivacità.



Pinot Noir

Cuvée Thibaud Vesselle

Colore	Colore giallo intenso con riflessi leggermente iridescenti
Naso	Al naso è delicato e profondo. Emana profumi di fiori bianchi, pesca e agrumi
Palato	L'attacco è flessibile. La bocca è succosa, rotonda e soave. Offre un bel volume con molta sostanza, segnato dal frutto
Blend	100% pinot nero
Affinamento	3 anni di invecchiamento
Dosaggio	Brut 4 g/l



Champagne Rosè

Cuvée Alain Vesselle

Colore	Rosa pallido con riflessi salmone. L'effervescenza è dinamica e leggera, con un perlage persistente
Naso	Molto gradevole, profumi eleganti. Al primo impatto troviamo agrumi come arancia rossa, lampone e fragola. successivamente note di torrone
Palato	L'attacco è franco e tonico. Questo rosato è caratterizzato da bollicine vivaci e fini, un palato fresco e delicatamente fruttato. Il finale è lungo su piccoli frutti rossi
Blend	75% Pinot Nero - 25% Chardonnay con 6% Bouzy Rouge
Affinamento	2 anni di invecchiamento
Dosaggio	Grezzo 6,5 g/l



Extra Brut

Cuvée Guillaume

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La cuvée Guillaume ha un colore giallo paglierino animato da fini bollicine leggere.

Il primo naso è delicato: si apre con aromi di pera e nocciola fresca con una nota iodata molto presente. Dopo pochi istanti si apre con profondi aromi di mela cotta e frutti di bosco canditi. Al palato, l'attacco vivace e schietto lascia poi il posto a una bocca rotonda e generosa. Il basso dosaggio permette al vino di esprimersi in tutta la sua pienezza. La degustazione prosegue a lungo con note di caffè e pane tostato.

Questa cuvée fonde sottilmente la finezza dello Chardonnay e la struttura strutturata del Pinot Noir, per offrirci un insieme fresco e perfettamente equilibrato.

Questo champagne accompagnerà piatti dai sapori iodati (frutti di mare, torte, scampi, ecc.) o pesce alla griglia.

Assemblaggio	Uve esclusivamente della Côte des Bar: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Maturazione	6 anni in bottiglia – 6 anni in magnum
Dosaggio	Extrabrut 3 g/l



Gran Cru Saint Eloi

Cuvée Saint Éloi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Raccolto esclusivamente a Bouzy, 100% Grand Cru.

La Cuvée Saint Éloi unisce finezza ed eleganza.

Il colore luminoso rivela riflessi dorati.

Il naso è espressivo, tutto in sottigliezza. Si percepiscono aromi di pesche tostate, gelatine di frutta, nocchie tostate.

L'attacco è schietto e prosegue su una bocca rotonda segnata da una bella acidità. Una leggera legnosità tostata si aggiunge a un finale lungo e intenso.

Questo champagne si adatterà a una cucina elaborata. Si abbinerà perfettamente al tartufo nero per un matrimonio eccezionale.

Assemblaggio	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Gran Cru	Bouzy
Dosaggio	Greggio 6,5 g/l
Maturazione	4 anni in bottiglia, 10 anni in magnum, 12 anni in jeroboam



Rosè Grand Cru Brut

Rosè Saint Éloi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Raccolto esclusivamente a Bouzy, 100% Grand Cru.

La tecnica del rosé de saignée consiste nel lasciare macerare il mosto con la buccia degli acini, conferendo al mosto il colore e le componenti aromatiche desiderate.

Lo champagne rosé Saignée è più raro. Ha una veste più intensa con un'espressione più ricca rispetto allo champagne rosé miscelato.

Questo rosato ha un bel colore granato intenso con riflessi ramati. Il naso è molto potente e generoso.

Rivela note di sviluppo, aromi di frutta, principalmente ciliegia, ma anche frutta secca, datteri, noci. L'attacco è ricco e strutturato. In bocca rivela bei tannini su un insieme vinoso. È concentrato, carnoso, sottolineato da una raffinata effervescenza. Il finale, molto persistente, conserva le sue note di frutta e una notevole lunghezza.

Assemblaggio	100% Pinot Noir, rosato sanguinante
Gran Cru	Bouzy
Dosaggio	Greggio 6,5 g/l
Maturazione	9 anni



Coteaux Champenois

BOUZY ROUGE Grand Cru

Colore	Ha un colore granato intenso con riflessi ramati
Naso	Al naso è intenso: regala note di cannella, cuoio e frutti neri come mora e mirtillo che evolvono in marasca e liquirizia
Palato	L'attacco è franco. Ritroviamo le note di ciliegia con tannini morbidi e setosi Il passaggio in botte gli conferisce eleganza e robustezza con note affumicate e tostate
Blend	Pinot nero al 100%. Uve esclusivamente da Bouzy - 100% Grand Cru
Affinamento	9 mesi in botte

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto da uve raccolte esclusivamente nelle migliori vigneti di bouzy e solo negli anni migliori, questo coteaux champenois è all'altezza della reputazione di questo grand cru.

Villaggio classificato come GRAND CRU nel cuore della Côte des Noirs, situato sul versante meridionale della Montagne de Reims. Il vigneto di Bouzy è riconosciuto per la qualità del suo suolo e la specificità del suo clima, che garantisce condizioni eccezionali per lo sviluppo delle uve. In Champagne ci sono 17 comuni classificati come Grand Cru, quindi 100% di qualità. Bouzy è uno di questi. Il vigneto di Bouzy si estende su 380 ettari coltivati principalmente a Pinot Nero. Circa il 10% di quest'area è riservato al Bouzy Rouge.

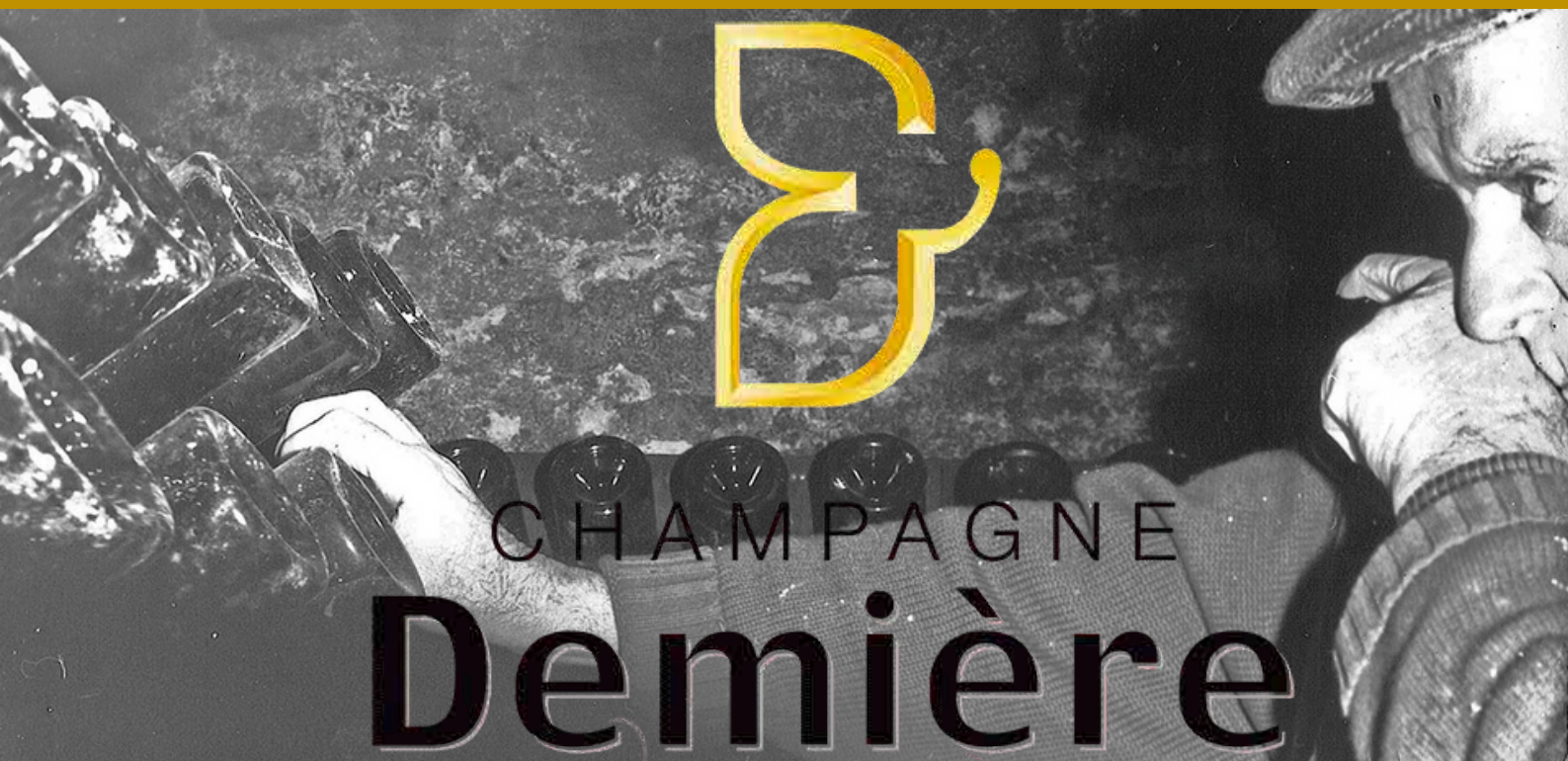
È il vino rosso più settentrionale della Francia commercializzato con la denominazione COTEAUX CHAMPENOIS. L'unico vitigno utilizzato è il Pinot Nero. Questo vino riservato viene prodotto solo nelle annate migliori. Servito in passato ai banchetti dei re di Francia a Reims, apprezzato alla tavola di Luigi XIV, elencato nel Libro dell'Inventario delle Cantine di Luigi XVI, questo vino raro gode ancora oggi di una grande reputazione. Le uve di Pinot Nero provenienti dalle parcelle più vecchie della Maison sono riservate alla produzione del Bouzy Rouge. Le uve vengono raccolte alla fine della nostra vendemmia, per darci la forza del frutto necessaria a produrre questo raro vino rosso.



Le uve vengono selezionate a mano dopo la raccolta. Solo i più maturi e sani vengono messi nella pigiatrice, una macchina che dirada i frutti e li convoglia nella vasca di fermentazione. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato in botti di rovere dove trascorre circa 9 mesi prima di essere commercializzato. Il Bouzy Rouge - pura espressione del Pinot Nero - è di colore rubino, esalta aromi di frutti rossi e in particolare grazie alla sua attitudine all'invecchiamento. Questo vino rosso viene utilizzato anche per l'elaborazione dello champagne rosé - l'unico vino rosé francese ottenuto in questo modo.

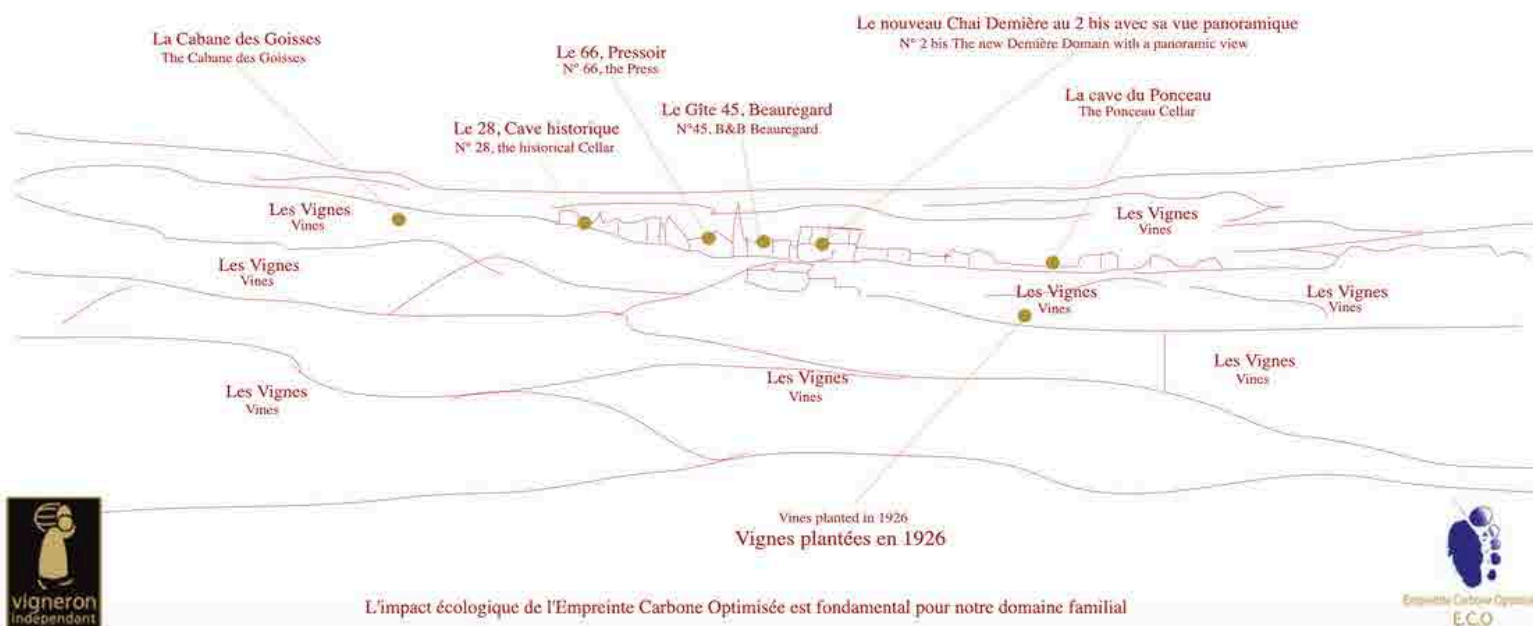


Champagne Demièrè



CHAMPAGNE
Demièrè

Champagne Demièrè Fleury La Rivière



Siamo orgogliosi di presentare la nostra Maison di Champagne, che da tre generazioni è una delle case familiari e indipendenti che contribuiscono alla

reputazione e alla diversità dei vini di Champagne. Situato nel terroir di Fleury la Rivière, sulla riva destra della Valle della Marna, nel cuore storico della regione dello Champagne, il nostro vigneto è composto dai 3 vitigni dello Champagne (50% Meunier, 30% Pinot Noir e 20% Chardonnay).

Il nostro Champagne de terroir, realizzato con metodi di coltivazione ponderati e ragionati, si esprime attraverso uno stile che unisce freschezza e vivacità, con una bella gamma di aromi. È dissetante e sarà il partner ideale per l'aperitivo, e spesso può essere associato all'arte culinaria. La sua ampiezza e la sua persistente lunghezza in bocca fanno di questo Champagne atipico la sua fama e i suoi numerosi riconoscimenti. E questo, per il piacere degli amanti dei grandi champagne... E anche del nostro...

Nel 1956 aveva circa 80 ettari di vigneti. Quell'anno, il figlio Jack entra a far parte dell'azienda di famiglia. All'epoca aveva 16 anni e il suo obiettivo era sviluppare l'attività. Ha avviato un'attività di servizi di vinificazione (imbottigliamento, sboccatura, filtrazione), che gli ha permesso di ampliare i suoi terreni con i profitti. Nel 1966 acquista un centro di pressatura (66 rue François Arnould) con due torchi tradizionali per lo Champagne. Con la moglie Arlette, diede un nuovo impulso allo sviluppo della casa. Tutto è fatto per rendervi felici. La nostra vocazione risiede nell'ineludibile desiderio di regalarvi il piacere della degustazione e di farvi vivere un'esperienza indimenticabile.

Lavoriamo giorno dopo giorno per affinare questo stile ispirato e incomparabile, per accompagnarvi in un viaggio oltre i confini del possibile, per andare in profondità nelle vostre percezioni e sensazioni. I ricordi creati in questo modo alimentano l'indefettibile legame umano tra noi e tutti coloro che ci circondano per generare e coltivare questo Egregor. Nel 1936, quando Fernand DEMIERE acquistò le prime vigne, iniziò la storia del nostro champagne a Fleury la Rivière, nel cuore dei vigneti della Champagne. L'uva fu poi venduta a un commerciante di vino, poi arrivarono la guerra e le ferite. Nel 1945 commercializza le prime bottiglie e alterna un lavoro come commerciante di vini a Epernay, mentre la moglie Cajia si occupa della vigna. All'inizio degli anni '80, la casa ha aderito alla carta delle caves particulières (oggi viticoltori indipendenti), che riflette i suoi metodi di lavoro. Nel 1998, Audrey e Jérôme hanno preso in mano l'azienda e nel 2003 hanno creato la società A & J DEMIERE. Nel 2010 hanno acquistato una nuova cantina, al 32 di rue François Arnould, e nel 2015, per motivi di comfort, competitività e immagine, hanno costruito una nuova cantina all'ingresso del paese.

Allégory Or

Blanc de Noirs Brut

Champagne Brut assemblato principalmente da Meunier, il vitigno più rappresentato nel nostro vigneto. All'assaggio emergono aromi gourmet di frutti a polpa bianca. La bocca rimane viva, fresca e persistente. È uno Champagne dissetante, che rispecchia perfettamente il DNA delle nostre cuvée.

Risultato di un assemblaggio di diversi anni, questo bianco di neri si distingue per la sua complessità e la sua materia acquisita durante la sua maturazione prolungata. Questo Champagne seduce il degustatore con le sue note fruttate, la sua freschezza e la sua persistenza.

Colore	Colore dorato, rotondità e fruttato
Vitigni	Pinot Meunier (70%) e Pinot Noir (30%)
Vinificazione	Vino di base 2018 / Vin de Réserve 20%
Elevage	Cuves inox
Dosage	7g/litro



Es 'Sens Brut

Champagne Brut 100% Meunier. Un vitigno tipico dello Champagne spesso dimenticato, ma che ti svela in questa cuvée tutto il suo significato e la mineralità del nostro terroir. La veste è dorata con riflessi rosati con una spuma finissima. Il naso fine sviluppa aromi delicati di frutta fresca. L'attacco al palato è vivace, poi persiste con una bella lunghezza fruttata che ricorda il naso. È un vino tenero con un bel profumo. Rinfrescante e molto elegante, sarà apprezzato senza complessi semplicemente la sera, ma anche come accompagnamento gastronomico.

Grande Eleganza per questa cuvée elaborata esclusivamente da questo vitigno tipicamente champenois! Questo Champagne riflette il volo della gioventù con l'espressione prima del Meunier: porterà molti piaceri agli amanti dei vini fruttati e delicati.

Colore	Colore dorato con riflessi rosa, dritto e delic
Vitigni	Pinor Meunier 100%
Vinificazione	Vino di base 2018 / Vin de reserve 10%
Elevage	Cuvee inox
Dosage	5g/litro
Maturazione sui lieviti in bottiglia	4 anni minimo



Es 'Sens Brut Nature

Champagne Brut 100% Meunier. Un vitigno tipico dello Champagne spesso dimenticato, ma che ti svela in questa cuvée tutto il suo significato e la mineralità del nostro terroir. La veste è dorata con riflessi rosati con una spuma finissima. Il naso fine sviluppa aromi delicati di frutta fresca. L'attacco al palato è vivace, poi persiste con una bella lunghezza fruttata che ricorda il naso. È un vino tenero con un bel profumo. Rinfrescante e molto elegante, sarà apprezzato senza complessi semplicemente la sera, ma anche come accompagnamento gastronomico.

Grande Eleganza per questa cuvée elaborata esclusivamente da questo vitigno tipicamente champenois! Questo Champagne riflette il volo della gioventù con l'espressione prima del Meunier: porterà molti piaceri agli amanti dei vini fruttati e delicati.

Colore	Colore dorato con riflessi rosa, dritto e delic
Vitigni	Pinor Meunier 100%
Vinificazione	Vino di base 2018 / Vin de reserve 10%
Elevage	Cuvee inox
Dosage	Senza aggiunta di liqueur
Maturazione sui lieviti in bottiglia	4 anni minimo



Confiden'S

Assemblage Brut

È uno Champagne brut assemblato principalmente da Chardonnay vinificato in tini di rovere (3.600 litri), poi Pinot Noir e Meunier da vino di riserva.

All'assaggio, questa cuvée rivela sia note tostate, ma anche un lato arioso e minerale. La mousse è cremosa, fine e leggera. Al palato l'attacco è vivace, poi emerge un bell'equilibrio che dona appetibilità.

Alleanza dei 3 vitigni della Champagne con una predominanza di Chardonnay; e impreziosito da vino di riserva 100% Meunier, questo assemblaggio conferisce belle qualità a questo Champagne. Lusinga il degustatore per il suo lato aereo e minerale ma anche per la sua finezza ed eleganza.

Colore	Colore oro pallido, fine e arioso
Vitigni	Chardonnay (60%), Meunier (20%) e Pinot Noir (20%)
Vinificazione	Vino di base 2018 / 25% environ (Meunier)
Elevage	Founder en chÊne (50% environ) et cuves inox (50% environ)
Dosage	Brut 7g/litro
Maturazione sui lieviti in bottiglia	4 anni minimo



Lysandre 2013

Millesmè Brut

Questo millesimato 100% Chardonnay, vinificato e maturato in barrique, riflette generosità, mineralità e finezza. Questo champagne leggermente luppato esprime appieno la mineralità del suo terroir. È così preciso da risultare quasi ammaliante.

DEGUSTAZIONE

Colore dorato con riflessi verdi, bollicine finissime e spuma cremosa.

Al naso è molto elegante, esprime pienamente gli aromi tostati e legnosi e le note floreali (acacia, fiori d'arancio, fiori di tiglio). In bocca è vivace, l'espressione minerale del terroir si sviluppa con appetito.

È un vino schietto e di grande precisione.

ABBINAMENTI E MOMENTI

Questo champagne di grande precisione può essere gustato in una festa in giardino con gli amanti del cibo.

Si abbina meravigliosamente alle capesante appena spazzolate con burro salato.

VITIGNI 100 % CHARDONNAY

VINIFICAZIONE

VENDEMMIA 2013

INVECCHIAMENTO messa in barrique appena pressato

(vinificazione + invecchiamento)

INVECCHIAMENTO IN BOTTI totalmente in barrique (8 botti) Fermentazione malolattica non

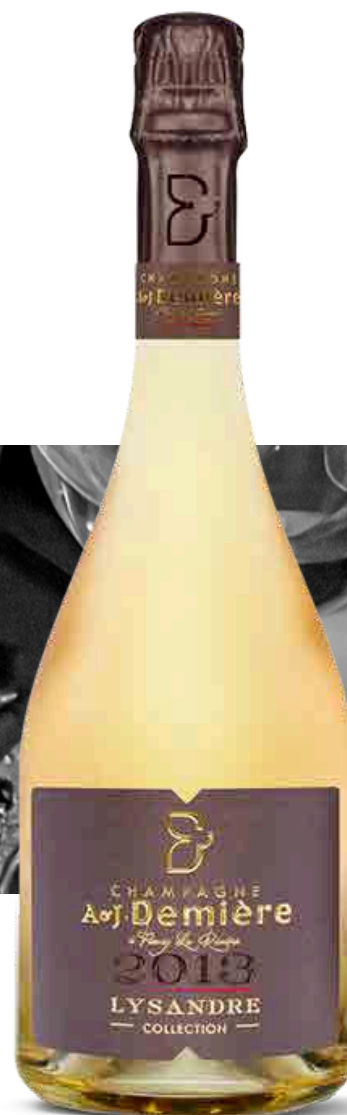
ricercata Refrigerazione naturale portando le botti in cortile durante le gelate invernali

IMBOTTIGLIAMENTO il 19 marzo 2014

DOSAGGIO circa 6g/litro

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

10 anni o più



Lysandre 2009

Millesimè Brut

Millesimè 2009

BOTTIGLIA SINFONICA IN TONALITÀ "ANTICA"

Questo grande 2009 unisce la potenza del Pinot Nero all'eleganza dello Chardonnay.

Questo potente champagne viene ora presentato in tutta la sua pienezza. Farà la gioia degli intenditori di grandi vini d'annata

DEGUSTAZIONE

Il colore è oro dorato. Le bollicine sono ancora vivaci per questa annata corposa.

Naso è ricco di aromi di frutta matura e candita (mela cotogna, fico, mango).

Il Palato è rotondo e setoso. Questo vino è molto espressivo, con molte caudalità.

La PERSISTENZA AROMATICA è intensa.

È un vino generoso ed equilibrato, simbolo di armonia.

ABBINAMENTI E MOMENTI

È una cuvée gourmet, generosa e, perché no, gastronomica, che può essere apprezzata dagli intenditori in occasioni speciali. Da gustare con una buona poularde de Bresse con spugnone o un medaglione di aragosta con mango candito.

VITIGNI ASSEMBLAGGIO 2 VITIGNI CHARDONNAY (+o- 20%) PINOT NOIR (+o- 80%)

VINIFICAZIONE VENDEMMIA 2009

Maturazione in vasche d'acciaio imbottigliato maggio 2010

MATURAZIONE sui lieviti in bottiglia: 156 mesi DOSAGGIO RAW circa 5g/litro

TEMPO DI INVECCHIAMENTO POTENZIALE

da 3 a 5 anni



Soléra 23

Réserve Perpétuelle Brut Cépage

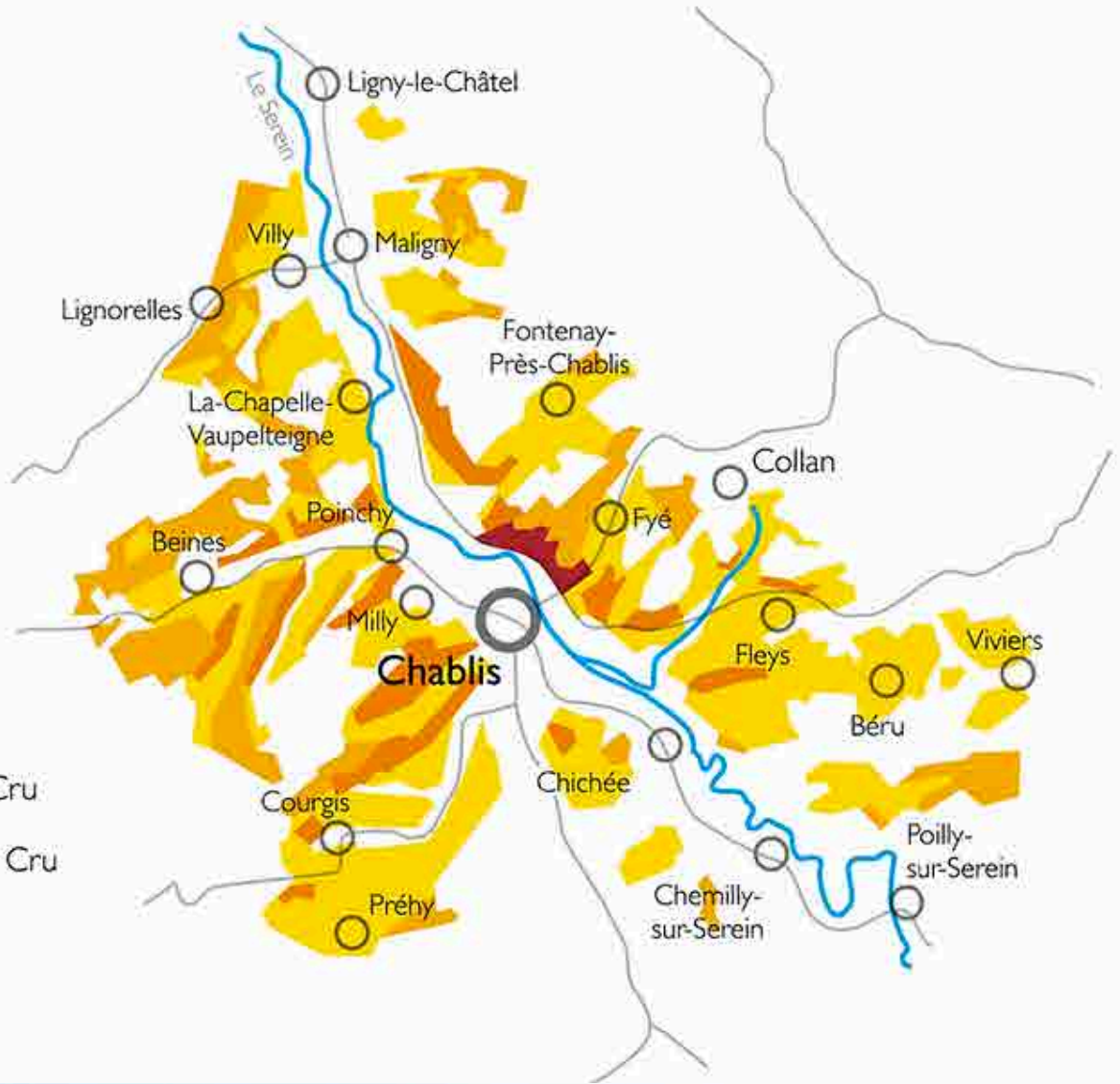
Ecco una cuvée riservata 100% Meunier proveniente da una riserva per la quale esiste un sistema di vinificazione a Soléra Champenoise dal 1978! Questa insolita tecnica permette di conservare un vino riserva per molti anni. Viene "rigenerato", "rinfrescato", ogni anno con il 20% di vino nuovo dell'ultima vendemmia. Creato dai nostri genitori nel tino n°23, questo vino un tempo era dedicato ad arricchire le miscele. Oggi ho la fortuna di poterla perpetuare, e ho scelto di utilizzarla solo per spumantizzare qualche bottiglia con la quota del 20% che viene regolarmente detratta.

Champagne proveniente dal nostro serbatoio n° 23, in cui è stato istituito un sistema di solera di Champagne dal 1978! Gette soléra è una riserva non perpetua di Meunier che permette di assemblare molti anni, perché annualmente, se la qualità lo permette, questo vino viene rinfrescato al 20% con la nuova annata. "Soléra 23" si distingue per la sua complessità aromatica e la sua potenza raffinata. Questo cuvée ha come principale difetto la sua rarità.

Colore	Finezza, complessità aromatica e raffinata potenza
Vitigni	Meunier 100 %
Vinificazione	Tecnica Soléra Champenoise Réserve non perpétuelle da una sola cute dal 1978
Elevage	Cuvee bois, puis cuvee inox
Dosage	8g/litro
Maturazione sui lieviti in bottiglia	4 anni minimo
Messo in bottiglia	2016



Vignoble de Chablis





Domaine Thierry Mothé - Chablis



DOMAINE THIERRY MOTHE



GRANDS VINS DE CHABLIS

Chablis

Borgogna



Il Domaine è di proprietà della famiglia Mothe dal 1887, tramandata da diverse generazioni.

Il Domaine Thierry Mothe si trova a 4 km da Chablis nel comune di Fontenay-Près-Chablis Chablis, un villaggio di 140 abitanti nascosto dietro i Grands Crus.

Fu nel 1957 che il signor Guy Mothe si specializzò nella vinificazione di Chablis. Attualmente i suoi tre figli, Jean-Louis, Thierry e Vincent, sono proprietari di 55 ettari di vigneto di cui 17 sono gestiti direttamente dal 2° figlio, Thierry, che ha dato vita al progetto Domaine Thierry Mothe.

I vigneti della tenuta sono coltivati esclusivamente a Chardonnay e producono vini bianchi secchi, limpidi, vivaci e leggeri, dal caratteristico colore giallo con sottili riflessi bianco-verdi.

Da metà degli anni '80 che l'azienda iniziò la commercializzazione in bottiglia.

Il Domaine du Colombier vinifica le 4 denominazioni di origine controllata del vigneto Chablis e propone le quattro denominazioni Chablisien: Petit Chablis, Chablis, Chablis "Vielles Vignes", Chablis Premier Cru Vaucoupin, Chablis Premier Cru Fourchaume, Chablis Grand Cru Bougros



ALIMENTA

Chablis

Esposizione: Sud - Est - Ovest

Vitigno: Chardonnay

Età delle viti: 5-50 anni Superficie: 40 Ha

Resa: 60 hl / ha

Viticultura: concimazione organica, lavorazione del terreno più diserbante in estate se necessario, allevamento rigoroso, disboscamento e vendemmia verde se necessario, protezione sanitaria con il metodo "lutte raisonnée".

Vinificazione: tradizionale con controllo della temperatura a 19°C per 15 giorni in tini di acciaio inox.

Affinamento: da 6 a 18 mesi in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12,5

Caratteristiche organolettiche : Vino minerale e fruttato.

Abbinamento : Si abbina bene ad antipasti, frutti di mare cotti, salumi e lumache di Borgogna.

Temperatura di servizio: 10-12° Potenziale di invecchiamento: 3-5 anni.



Chablis *Vielle Vignes*

Esposizione: Sud

Vitigno: Chardonnay

Età della vite: 50 anni Superficie: 1 Ha Resa: 40 hl / ha

Viticultura: concimazione organica, lavorazione del terreno più diserbante in estate se necessario, allevamento rigoroso, disboscamento e vendemmia verde se necessario, protezione sanitaria con il metodo "lutte raisonnée".

Vinificazione: tradizionale con controllo della temperatura a 19° per 15 giorni in tini di acciaio inox.

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12,5

Caratteristiche organolettiche : Questo vino proviene da un vigneto di 50 anni, è potente, con aromi fini e complessi e, soprattutto, ricco al palato.

Abbinamento enogastronomico : Da servire come aperitivo, con pesce e formaggi pressati (Comté, Beaufort, ecc.).

Temperatura di servizio: 10-12° Potenziale di invecchiamento: 5-6 anni



Chablis *1er Cru Fourchaumes*

Posizione: Sud - Sud-Est

Vitigno: Chardonnay

Età delle viti: 25-55 anni

Superficie: 2 Ha 30 Resa: 55 hl / ha

Viticultura: concimazione organica, lavorazione del terreno più diserbante in estate se necessario, allevamento a spalliera rigoroso, disboscamento e vendemmia verde se necessario, protezione sanitaria con il metodo della "lutte raisonnée".

Vinificazione: tradizionale con controllo della temperatura a 19° per 15 giorni in tini di acciaio inox.

Affinamento: 9 mesi in vasche d'acciaio inox.

Gradazione alcolica : 13° C

Caratteristiche organolettiche: Ricco di aromi di frutta (limone, pompelmo), secco per eccellenza con una nota di "pierre à feu" e ottima lunghezza al palato.

Abbinamento: Eccellente con capesante, pesce in salsa e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale di invecchiamento: 6-8 anni





Julien Baillard Chablis





Chablis

Borgogna



La Maison Julien BAILLARD situata nel cuore di Chablis è una giovane azienda legata alle tenute BAILLARD.

Da generazioni la famiglia BAILLARD/SERVIN si dedica principalmente alla vite e alla vinificazione dei vini.

Il Domaine gestisce 24 ettari che coprono le più prestigiose denominazioni Chablis. Oggi attraverso l'azienda Julien BAILLARD abbiamo deciso di commercializzare in bottiglia parte della migliore produzione della tenuta, Elodie (nipote di Julien BAILLARD) è nella vinificazione e Kévin (suo marito) nella commercializzazione.

Il debutto è avvenuto con l'annata 2013 ed è rappresentato da una cuvée di Chablis e da una cuvée di Chablis 1er cru Fourchaume.

A questi due prodotti, si sono aggiunte nel tempo altre denominazioni come Chablis Vieilles Vignes, Chablis 1er Cru Montmains, Chablis Grand Cru Bougros, e altre si aggiungeranno nel tempo.

Il nostro obiettivo rimane la soddisfazione di un consumatore alla ricerca della genuinità e della qualità.

Chablis Grand Cru Bougros

Colore	Colore paglierino con riflessi dorati
Naso	Naso vivace e fresco con aromi freschi e floreali esaltati da leggere note burrose
Bocca	In bocca è ben equilibrato, dotato di una bella materia e di una grande mineralità
Blend	Il nostro Chablis si abbinerà meravigliosamente ai vostri piatti di mare, ostriche, salumi o formaggi. Ma sarà perfetto anche come aperitivo

Grand Cru. Questo vino viene invecchiato per 10 mesi in botti di rovere (non nuove) e poi imbottigliato non filtrato. Si tratta di un vino assolutamente pregiato, dal bouquet complesso con frutta bianca matura, corposo con un meraviglioso equilibrio tra potenza e delicatezza e un finale lungo e ricco. Un grande Chablis, altamente raccomandato!



Chablis Vieilles Vignes

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati e limpidi
Naso	Naso franco che offre aromi di agrumi e burro
Bocca	Bocca fresca con un buon equilibrio tra grasso e acidità. La bocca è dotata di una bella morbidezza esaltata da una equilibrata mineralità
Blend	Il nostro Chablis "Vieilles Vignes" sarà l'accompagnamento perfetto per un piatto di mare, carni bianche, formaggi e salumi.

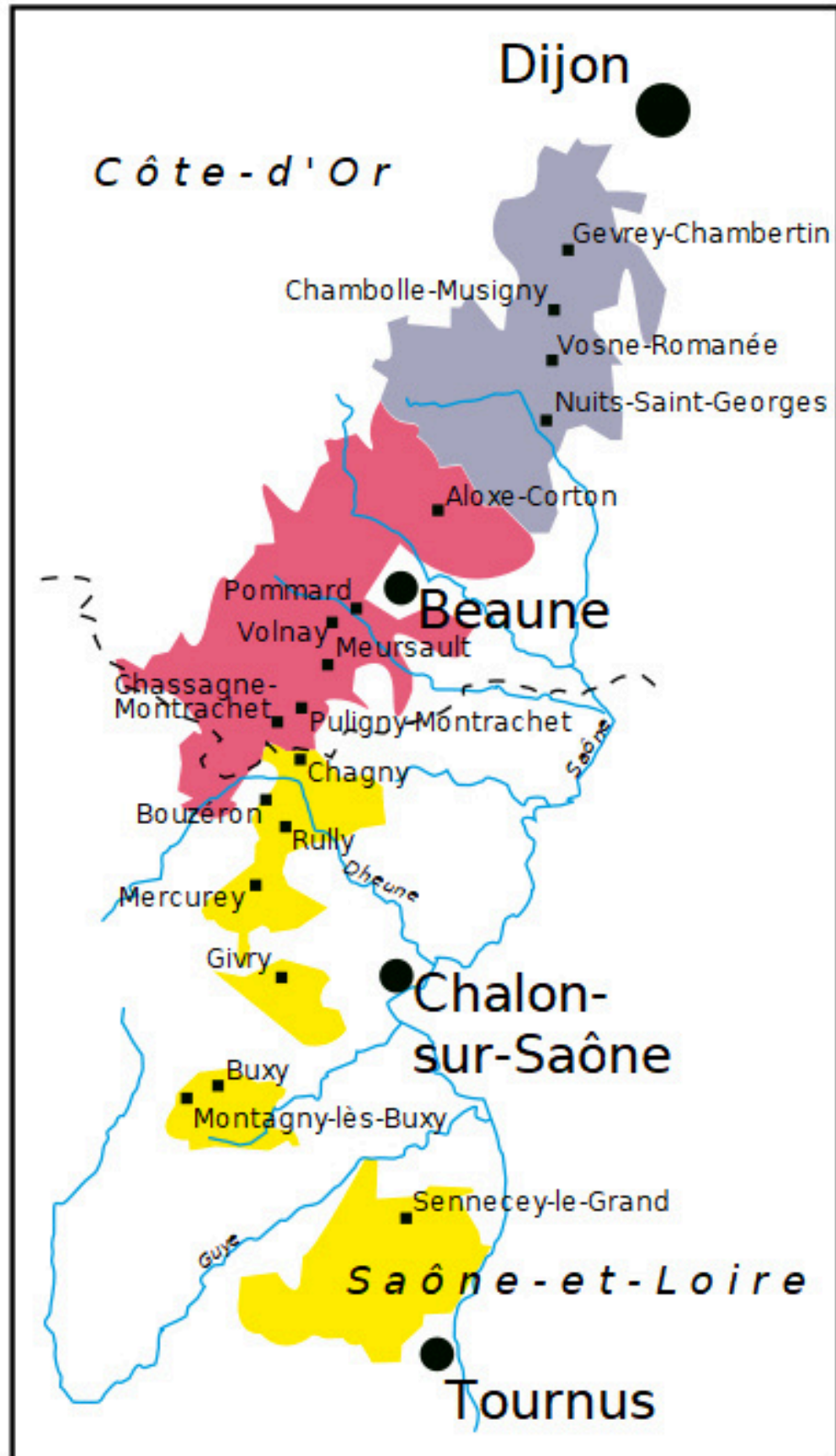
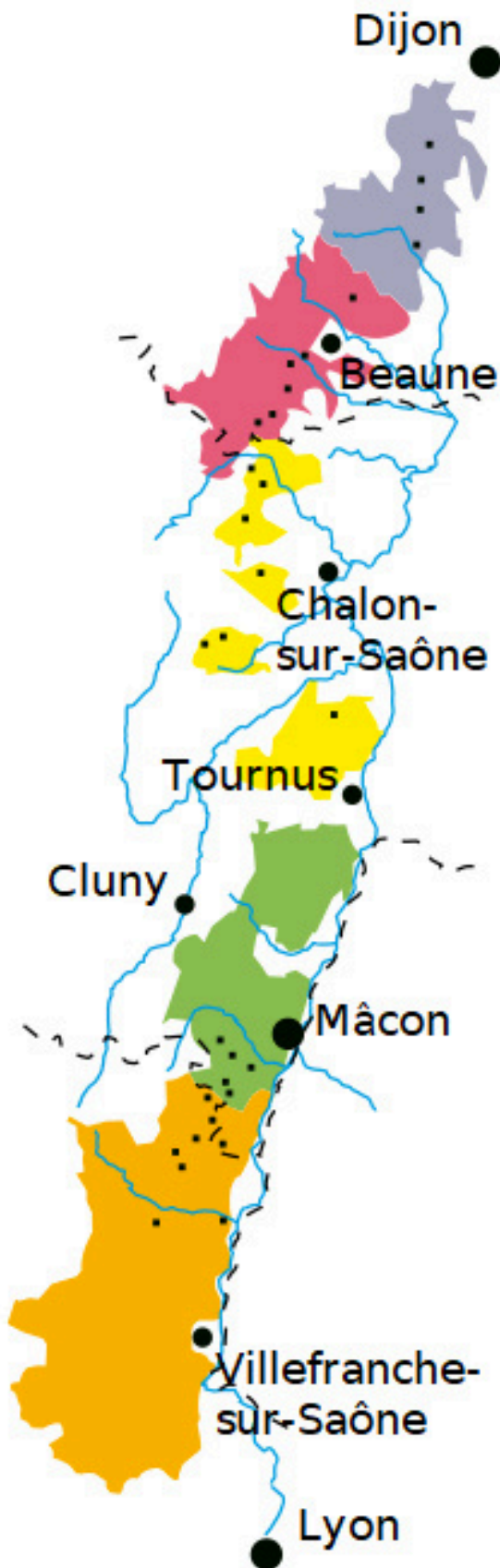


Chablis Premier Cru Fourchaume

Colore	Colore giallo paglierino con riflessi argentati e brillanti
Naso	Naso elegante di fiori bianchi e frutta a polpa bianca
Bocca	Morbido e delicato al palato, dominato da note minerali e di pesca bianca
Blend	Vino elegante e delicato, da abbinare a pesce, salumi pregiati, carni bianche e formaggi stagionati



VIGNOBLE DE BOURGOGNE





Coste Caumartin - Borgogna Pommard



Domaine COSTE - CAUMARTIN

Proprietaire Recoltant

Pommard

Borgogna



DOMAINE COSTE CAUMARTIN

La storia del dominio risale all'epoca dei duchi di Borgogna (1000 - 1400). Sul sito attuale, si trovava il Feudo di Montjeu che da solo rappresentava un intero quartiere di Pommard. I signori di Montjeu e la loro famiglia si alternano per diversi secoli.

L'origine dell'attuale edificio risale al 1610 e il feudo ha la possibilità di possedere ancora oggi un pozzo atipico nel cortile interno. La data del pozzo, 1641, potrebbe indicare la fine dei lavori di costruzione.

Il dominio è entrato a far parte della famiglia il 1° aprile 1793 con il matrimonio di Antoine Coste e Marie-Julie Berthod, poi è stato trasmesso dalle donne. Ecco perché diversi nomi di famiglia si alternano alla guida del dominio: Coste, Caumartin, Debrois, Chenot e Sordet fino ad oggi.

Il Domaine Coste-Caumartin vive una rinascita sotto la direzione di Jérôme Sordet, che nel 1988 si dedica al vigneto di famiglia. Affermando il suo stile di vini la tenuta beneficia rapidamente della fama di un tempo e permette a Jérôme di diversificare ed estendere i vigneti da 9 a 12 ettari.

Tra il 1995 e il 1998, due denominazioni aggiuntive arricchiscono la tenuta di famiglia: Beaine 1er Cru e Saint-Romain.

POMMARD

Questo piccolo villaggio borghese di quasi 600 anime è oggi famoso a livello internazionale.

L'origine del nome POMMARD risale all'antichità. Il nome deriva da POMONE, dea dei frutti e dei giardini, che i primi abitanti tenevano in grande considerazione. Nel 1004, il villaggio si chiamava POLMAREUM, che divenne nel corso del XIII e XIV secolo POMAREUM, dal latino "Pomarium" che significa "sagrestano".

La viticoltura a Pommard è praticata dalla notte dei tempi. Inoltre, è stato documentato che il vigneto del villaggio è sempre stato molto ambito, sia dai principi, sia dagli ordini religiosi. Così, dal 1031 al 1361, i duchi di Borgogna vi hanno posseduto castelli e feudi. Nel 1224, i monaci di Cîteaux acquistarono vigneti a Pommard. La reputazione dei vini di Pommard risale essenzialmente alla fine del XVII secolo in Svizzera, Paesi Bassi e Germania, dove i riformisti si rifugiarono in seguito alla revoca dell'Editto di Nantes.

Capirete allora la meraviglia di Ronsard che scrisse: "Da un luogo così piccolo è nato un vino così grande!"

Una terra benedetta dagli dei e plasmata dall'uomo nel corso dei secoli...

La Borgogna è costituita da un mosaico di terroir prestigiosi, modellati dall'uomo nel corso dei secoli. Fin dal Medioevo, i viticoltori, aiutati dal lavoro dei monaci, hanno scoperto, identificato e valorizzato i diversi climi della Borgogna.

Bourgogne Côte D'Or Pinot Noir



Denominazione	CÔTE D'OR
Vitigno	Pinot Noir
Vigneto	Alle porte di Pommard
Terreno	Calcare Argilloso
Età dell'impianto	36anni
Esposizione	Varie
Superficie del vigneto	1 Ha
Altitudine media	230 meters
Allevamento / potatura	Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

vNaso fruttato con una bella intensità. In bocca, questo Bourgogne situato a 400 metri della denominazione Pommard dà una ricchezza notevole per una denominazione regionale, con bei frutti rossi e note speziate, una struttura molto equilibrata.

Da degustare a partire da 3 anni, può essere conservato per 8 anni.

Da servire a una temperatura compresa tra 15 e 17°C.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

- Scelta specifica della data di vendemmia in funzione della maturità
- Diraspatura
- Vinificazione su acini interi
- Vinificazione termoregolata in vasche di acciaio o di cemento.

- Prefermentazione a freddo (12°C)
- Fermentazione alcolica con lieviti naturali
- Pigeages e rimontaggi in base alle degustazioni
- Maturazione in vasca inox per 10 mesi
- Seguito della fermentazione malolattica
- Collage facoltativo, filtrazione Kieselguhr, imbottigliamento



Pommard Village

“Les Vignotes”



Denominazione	Borogna Pommard
Vitigno	Pinot Noir
Vigneto	In cima alla collina di Pommard “Les Vignotes”
Terreno	Marnee Calcaree
Età dell’impianto	36anni
Esposizione	Sud
Superficie del vigneto	0,55Ha
Altitudine media	340 meters
Allevamento / potatura	Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Naso di bella complessità aromatica, sottile e fruttato. In bocca questo vino offre una certa eleganza accompagnata da una bella potenza, molto ben equilibrata con tannini avvolgenti e aromi di frutti rossi. Da degustare a partire da 5 anni, può essere conservato per 15 anni. Da servire a una temperatura compresa tra 15 e 17°C..

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

- Scelta specifica della data di vendemmia in funzione della maturità
- Diraspatura
- Vinificazione su acini interi
- Vinificazione termoregolata in vasche di acciaio o di cemento.
- Prefermentazione a freddo (12°C)
- Fermentazione alcolica con lieviti naturali
- Pigeages e rimontaggi in base alle degustazioni
- Svinatura, pressatura
- Maturazione in botti di rovere per 12 mesi, poi 6 mesi in vasca in vasca prima dell’imbottigliamento
- Seguito della fermentazione malolattica
- Collage facoltativo, filtrazione Kieselguhr, imbottigliamento



Pommard 1er Cru

“Les Fremiers”



Denominazione	Borogna Pommard
Vitigno	Pinot Noir
Vigneto	Collina a sud di Pommard al confine di Volonay
Terreno	Argilla e Calcaree
Età dell'impianto	41 anni
Esposizione	Sud Est
Superficie del vigneto	1,65 Ha
Altitudine media	265 meters
Allevamento / potatura	Guyot

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

- Scelta specifica della data di vendemmia in base alla maturità.
- Diraspatura
- Vinificazione su acini interi
- Vinificazione termoregolata in vasche inox o in cemento
- Prefermentazione a freddo (12°C)
- Fermentazione alcolica con lieviti naturali
- Pigeages e rimontaggi in base alle degustazioni
- Svinatura, pressatura
- Maturazione in botti di rovere per 12 mesi, poi 6 mesi in vasca in vasca prima dell'imbottigliamento
- Seguito della fermentazione malolattica
- Collage facoltativo, filtrazione Kieselguhr, imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Naso espressivo, fruttato e speziato. In bocca questo vino ha un attacco molto franco che riga la bocca e offre una bella persistenza. La potenza di questo Pommard 1er Cru si bilancia con i suoi bei profumi. Da degustare a partire da 5 anni, può essere conservato per 20 anni.

Da degustare a una temperatura compresa tra 15 e 17°C.





Fuber - Pfaltz





Collegium Wirtemberg - Stoccarda





COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Stoccarda

Germania



Arrivati nella nostra tenuta si ha un panorama fantastico nella valle del Neckar. Da tutti i lati i vigneti scendono fino a valle. Una zona con un terroir particolare e un microclima favorevole.

In queste condizioni crescono dei vini di terroir con spiccata personalità, capaci di confrontarsi con le migliori produzioni mondiali. Tutto questo è possibile solo con un'attenta e continua ricerca della qualità.

Il Collegium Wirtemberg comprende attualmente 160 Ha di vigneti ed è la tenuta più rinomata a Stoccarda. In periferia della città sono posizionati i nostri cru.

Riesling trocken “Alte Reben“

Vigneto	Stuttgart
Terreno	Alluvionale
Età dell'impianto	Vigneti di più di 30 anni
Esposizione	Sud
Altitudine media	300/400 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Grappoli per pianta	8
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	2020
Macerazione	A freddo
Fermentazione	Temperatura controllata 18°C
Malolattica	No
Maturazione	Acciaio
Abbinamenti	Pesce e carpacci
Temperatura di servizio	8-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso fruttato, ricorda l'albicocca, l'anasas, mela cotogna, pera, mela e miele. Al gusto queste note fruttate esaltano con dei sentori speziati e salati. Finisce con una bella profondità e complessità.”



Riesling trocken “Katharina”

Vigneto	Stuttgart
Terreno	Alluvionale
Età dell'impianto	Vigneti di più di 25 anni
Esposizione	Sud
Altitudine media	300/400 mt slm
Densità dell'impianto	5000 viti / ettaro
Grappoli per pianta	6
Allevamento / potatura	Guyot
Vendemmia	2019
Macerazione	A freddo
Fermentazione	Temperatura controllata 18°C
Malolattica	No
Maturazione	Acciaio
Abbinamenti	Pesce e carpacci
Temperatura di servizio	8-10° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

“Giallo lucente con riflessi verdognoli. Al naso pesche, albicocche, mele e pere con un sottotono di caramello, mandorle e noci. Al gusto pieno sapido con aromi di pesca, agrumi, grapefruit, mela, pera albicocca e mandorle. Il vino si presenta complesso con mineralità e una freschezza elegante.”





...CA di CASTAGNOLI





Annate storiche,
cassette di legno e altri formati











ALIMENTA Srl

Via G.B. Pergolesi 2
20124 Milano (MI)

Sede operativa
Loc. Castagnoli - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

Tel. +39 (0) 577 731 004
Fax +39 (0) 577 731 050
info@alimentaspa.it

Ordini: orders@alimentaspa.it

Codice Fiscale e Partita IVA 08743560156



