UVAE



COLLEZIONE2019
VINIDISTILLATI

INDICE

VINI DI FRANCIA

BORGOGNA

PIERRE PONNELLE - BEAUNE - CÔTE-D'OR 3
CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS - VINZELLES - SAÔNE-ET-LOIRE 5
DOMAINE CHATELAIN - CHABLIS - YONNE 7
DOMAINE JEAN MONNIER - MEURSAULT - CÔTE-D'OR 9
CHÂTEAU DE LA MALTROYE - CHASSAGNE-MONTRACHET - CÔTE-D'OR 11
DOMAINE JEAN CHARTRON - PULIGNY-MONTRACHET - CÔTE-D'OR 13
DOMAINE COQUARD-LOISON-FLEUROT - FLAGEY-ECHÉZEAUX - CÔTE-D'OR 15
DOMAINE DECELLE-VILLA - NUITS-SAINT-GEORGES - CÔTE-D'OR 17

ALSAZIA

DOPFF AU MOULIN - RIQUEWIHR - HAUT-RHIN 22

CHAMPAGNE

MOREL PÈRE ET FILS - LES RICEYS - CÔTE-DES-BAR 25

LOIRA

MONMOUSSEAU - MONTRICHARD - LOIR-ET-CHER 28

BORDEAUX

NATH JOHNSTON - BORDEAUX 31
CHÂTEAU GRESSINA - BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX 33
CHÂTEAU MARTINON - ENTRE-DEUX-MERS BORDEAUX 35
CHÂTEAU AMPÈLIA - CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX 37
CHÂTEAU TOUR SAINT BONNET - MÉDOC - CRU BURGEROIS 39
CHÂTEAU LE CONSEILLER - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 41
CHÂTEAU VIEUX CLOS - SAINT-ÉMILION GRAND CRU 43
CHÂTEAU JEAN FAURE - SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 45
CHÂTEAU LA POINTE - POMEROL 47
CHÂTEAU RIEUSSEC - CARMES DE RIUSSEC - SAUTERNES 49

LANGUEDOC - ROUSSILLON

MAS AMIEL - MAURY - CÔTES-DU-ROUSSILLÔN 52

VINI D'ITALIA

UMBRIA

DECUGNANO DEI BARBI - FOSSATELLO - ORVIETO 58

TRENTINO-ALTO ADIGE

CANTINE ROVERÈ DELLA LUNA - ROVERÈ DELLA LUNA - CHIUSA DI SALORNO (TRENTO) 62

PIEMONTE

GIRIBALDI - RODELLO D'ALBA - LANGHE 66

DISTILLATI

COGNAC

CLAUDE THORIN - SEGONZAC - CHARENTE 70

VINI DI BORGOGNA

In questa regione, nella parte centro-orientale della Francia, si producono vini bianchi con uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Nero. La Borgogna è il regno dei domaine, insieme di piccoli vigneti dislocati in uno stesso territorio con denominazioni diverse, di proprietà di un'unica entità, da non confondere con gli château di Bordeaux, singole proprietà fatte di vigne collocate intorno ad una costruzione in cui si vinifica. Nel Medioevo i monaci Cistercensi studiarono le caratteristiche dei vini prodotti nei vari vigneti stabilendo i confini (Clos) di quelli che ancora oggi sono considerati i tipici climat della Borgogna.

Classificazione dei Vini di Borgogna

L'area in cui si utilizza il sistema di classificazione della Borgogna è la Côte d'Or nella quale sono previste quattro categorie distinte. La categoria più bassa è Bourgogne Rouge e Blanc, vini prodotti con miscele di uve della regione.

La mediana è la Village ed è riservata a vini prodotti in uno specifico villaggio il cui nome è riportato in etichetta. Le due più alte categorie sono: Premier Cru (562) circa l'11% del totale. Il nome del vigneto è riportato in etichetta subito dopo il nome del villaggio. Grand Cru (appena 33) solo il 2% della produzione totale. Nei Grand Cru in etichetta è citato solo il vigneto.



CHABLIS

Si trova a circa 100 Km. a nord dalla Cote d'Or. Vi si produce esclusivamente Chardonnay classificato nelle categorie: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru. I vigneti Premier Cru sono 40, quelli Grand Cru sono 7.

CÔTE-D'OR

Vi si producono i vini più famosi, si trova a nord della regione e si estende da Digione fino a Santenay per circa 50 Km. È divisa in due sotto regioni distinte: a nord la Côte de Nuits e a sud la Côte de Beaune. Tutti i vini di Borgogna classificati come Premier Cru e Grand Cru sono prodotti nella Côte-d'Or.

Côte de Nuits: è considerata la più pregiata terra del Pinot Noir, vi è anche una piccolissima produzione di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. È divisa in villaggi con specifiche denominazioni; fra i più importanti vanno ricordati: Chambolle-Musigny, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée e Vougeot. I suoi rossi appartengono tutti alle categorie Premier Cru e Grand Cru. Nella zona troviamo anche le denominazioni Côte de Nuits Villages e Hautes-Côtes de Nuits.

Côte de Beaune: nota per i suoi Chardonnay, anche i rossi sono di tutto rispetto, in particolare quelli di Corton. È divisa in villaggi: ricordiamo Aloxe-Corton, Beaune, Chassagne-Montrachet, Meursault, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Santenay, Savigny- Lès-Beaune e Volnay.

CHALONNAISE

Si trova a sud della Côte-d'Or. Si producono sia rossi sia bianchi. Non sono presenti Grand Cru, ma vi sono Premier Cru. Il villaggio più famoso è Mercurey.

MÂCONNAIS

Ancora più a sud, si trova il Mâconnais, principalmente orientato alla produzione di bianchi. Non sono presenti né Premier Cru né Grand Cru. Una curiosità è rappresentata dal piccolo villaggio chiamato Chardonnay, proprio come la celebre uva bianca di Borgogna.

BEAUJOLAIS

È l'area vinicola più a sud, che non ha però nulla in comune con tutte le altre aree della Borgogna pur appartenendo ad essa. Il clima è diverso, il modo di produrre è diverso e le uve sono diverse; infatti il Beaujolais è la patria del Gamay. La regione è famosa per il Beaujolais Nouveau.

PIERRE PONNELLE



IL TERROIR

- Beaune - Borgogna - Côte D'Or - Vigneti in Côte de Beaune e Côte de Nuits

IL PRODUTTORE

- Azienda nata nel 1890 grazie al fondatore Pierre ed al figlio Lazare
- La produzione di vini fermi è di circa 200.000 bottiglie all'anno

PARTICOLARITÀ

- Pierre Ponnelle fu il primo selezionatore e commerciante di uve della Borgogna (Négociant)
- Le cantine di affinamento dell'azienda sono ubicate nei sotterranei della Cattedrale di Notre-Dame de Beaune, già patrimonio enologico dei monaci cistercensi, oggi di proprietà della Maison





PIERRE PONNELLE



PW045C

CHARDONNAY

ASSEMBLAGGIO : 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA : 12,5°
CARATTERISTICHE:
È uno chardonnay interessante con note di miele, cannella e noci. Non pesante con buona mineralità.

CODICE: PW045C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12

PINOT NOIR

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°
CARATTERISTICHE:
È un prodotto ricco e di buon corpo. Il profumo ricorda i frutti di bosco.

CODICE: PW046D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12

PINOT NOIR ROSÉ

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°
CARATTERISTICHE:
Il profumo ricorda fortemente il lampone.
In bocca è fruttato e con una buona persistenza.

CODICE: PW051C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 12



PW046D | **PW051C**

CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS



IL TERROIR

- Comune di Vinzelles, Mâconnais, Saône-Et-Loire

IL PRODUTTORE

- Creata nel 1929, questa Cantina cooperativa con sede a Vinzelles (nei pressi di Mâcon) a metà strada tra Lione e Beaune, raggruppa 90 viticoltori per una produzione complessiva di 9.000 ettolitri di vini bianchi di Borgogna

PARTICOLARITÀ

- Istituita nel 1936, la denominazione di origine controllata Pouilly-Fuissé riunisce i quattro villaggi di Solutré-Pouilly, Fuissé, Vergisson e Chaintré. Il vigneto si estende su 753 ettari complessivi
- Suolo ricco di calcari e fossili marini, identici a quelli della Cote-d'Or. I vigneti occupano le falde a mezza costa ed ai piedi delle rocce argilloso-calcaree che, durante il Giurassico, hanno formato delle piccole collinette con versanti abbastanza dirupati. Le vigne sono esposte da est a sud-est, tra 200 e 500 metri di altitudine



CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS



PW144A

POUILLY-FUISSÉ A.O.C.

ASSEMBLAGGIO 100% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

CARATTERISTICHE

Colore giallo oro intenso con riflessi verdognoli. Il profumo delicato e complesso ricorda la mandorla fresca, l'albicocca e la viola, sono evidenti anche le note minerali. Sapore potente e carnoso di lime, cannella, miele d'acacia, burro e pan brioche. É adatto per piatti di pesce e frutti di mare, sushi, ma anche per il foie gras.

CODICE: PW144A bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6

DOMAINE CHATELAIN



IL TERROIR

- Comune di Chablis, Yonne, Borgogna

IL PRODUTTORE

- Azienda a conduzione familiare situata nel piccolo villaggio di Fontenay a 2 chilometri dalla cittadina di Chablis
- La famiglia Chatelain possiede 43 ettari di terreno tra i quali diversi sono Premier e Grand Cru

PARTICOLARITÀ

- Al contrario della Côte-d'Or, dove la viticoltura si sviluppa lungo un'asse rettilinea, il territorio collinare di Chablis si articola in modo ondulato in una vallata la cui direzione è prevalentemente nord-sud, sulla destra e sulla sinistra del fiume Serein. Anche qui, come ovunque in Borgogna, la configurazione dei suoli è argilloso-calcarea, ma l'eccezionalità del territorio si lega a una roccia calcarea del Kimméridgen (di formazione tardo/giurassica) ricchissima di conchiglie fossili





DOMAINE CHATELAIN



PW047C	PW048A	PW049B

CHABLIS A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°
CARATTERISTICHE: è uno Chablis classico, molto fresco e con gradevoli sfumature di frutta tropicale.
Nel 2012 si è classificato al primo posto (medaglia d'oro) al Concours Général Agricole Paris.

CODICE: PW047C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHABLIS A.O.C. PREMIER CRU FOURCHAUME

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE: la meravigliosa acidità tipica delle uve chardonnay di Borgogna rende questo vino ideale per accompagnare pesce e crostacei. La mela Granny Smith e la pera sono i sentori che si avvertono principalmente. Nel 2012 si è classificato al secondo posto al Concours des Burgondia.

CODICE: PW048A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHABLIS A.O.C. GRAND CRU LES CLOS - DISPONIBILITÀ LIMITATA -

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE: si tratta di un vino importante dal profumo ricco ed intenso. Il gusto è quello della frutta matura con note di vaniglia. Ottima anche la freschezza e la mineralità tipica dei vini di Borgogna.
Nel 2012 si è classificato al secondo posto al Concours des Burgondia

CODICE: PW049B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOMAINE JEAN MONNIER



IL TERROIR

- Borgogna - Meursault - Côte de Beaune

IL PRODUTTORE

- Azienda fondata nel 1720 nel villaggio di Meursault da Jean Monnier. Oggi Jean-Claude e Nicolas Monnier portano avanti con grande passione la tradizione enologica di famiglia producendo i loro vini ancora nelle antiche cantine di un tempo
- L'azienda possiede 16 ettari di vigneti situati tra Meursault e Pommard. È una delle pochissime aziende della zona a produrre vini sia bianchi che rossi

PARTICOLARITÀ

- I vini di Mersault sono caratterizzati da aromi intensi di mandorla, foglia, crosta di pane e mela. Al palato sono ricchi e corposi con un finale persistente
- Nella zona di Pommard il terreno è di tipo argilloso-calcareo. I vini sono profondi, di colore rosso scuro, con un bouquet di mirtilli, muschio e selvaggina. Al palato predominano tannini astringenti bilanciati da un'ottima acidità. Sono tra i rossi più potenti della Borgogna.





DOMAINE JEAN MONNIER



PW110C | **PW070E**

MEURSAULT A.O.C. VIEILLES VIGNES

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°
CARATTERISTICHE:
equilibrato e vivace, questo vino rappresenta il classico Meursault di Borgogna. Piacevolmente aromatico con un finale fresco.

CODICE: PW110C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

MEURSAULT A.O.C. PREMIER CRU CHARMES

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
spesso viene definito il vino bianco dolce-secco, poiché profuma di miele e crema pasticcera. Ottimo con antipasti e carni bianche.

CODICE: PW070E bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

POMMARD A.O.C. PREMIER CRU LES FREMIERS

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
il colore è rosso brillante mentre il profumo ricorda la ciliegia e le erbe aromatiche. In bocca è cremoso e speziato.

CODICE: PW148 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

POMMARD GRANDS ÉPENOTS PREMIERE CRU CLOS DE CITEAUX – MONOPOLE

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
Rosso rubino è carico di sentori che richiamano le ciliegie mature e i lamponi, cui si affiancano sfumature di liquirizia. Il palato è espressivo e profondo, e la chiusura è lunga e caratterizzata da tannini dolci.

CODICE: PW118C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW148 | **PW118C**

CHÂTEAU DE LA MALTROYE



IL TERROIR

- Borgogna - Chassagne-Montrachet - Côte-D'or

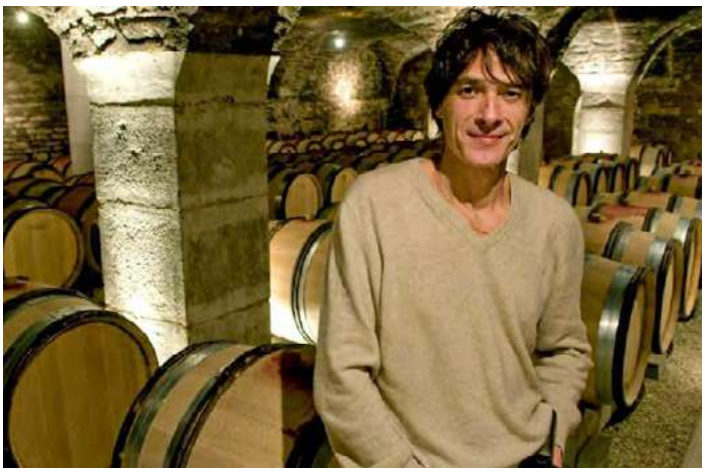
IL PRODUTTORE

- Proprietà famigliare acquistata nel 1940 e situata nel villaggio di Chassagne-Montrachet
- L'azienda possiede 13 ettari di vigne di cui il 70% Premier Cru e produce circa 60.000 bottiglie l'anno tra vini bianchi e vini rossi

PARTICOLARITÀ

- Le cantine di affinamento dell'azienda risalgono al XV secolo e sono una vera e propria attrazione per numerosi visi tatori appassionati di vino
- I vini bianchi di questa zona sono corposi, potenti, grassi, con aromi di mandorla, mele mature, fiori bianchi e miele
- I vini rossi sono di colore intenso, corposi, con classici aromi di ciliegia e ribes





CHÂTEAU DE LA MALTROYE



PW130B | PW131

CHASSAGNE-MONTRACHET A.O.C. BLANC

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
CARATTERISTICHE:
elegante e fresco, con una spiccata acidità e un buon corpo. Il finale è piacevolmente persistente. Da abbinare a piatti di pesce, carni bianche, formaggi di capra.

CODICE: PW130B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHASSAGNE-MONTRACHET A.O.C. 1ER CRU BLANC - CLOS DU CHÂTEAU DE LA MALTROYE MONOPOLE

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°
CARATTERISTICHE:
il profumo di questo grande vino ricorda l'uva spina e i fiori d'acacia con un finale di nocciola. In bocca è minerale con sentori di burro e di tostato. Ottimo da abbinare a carni bianche salsate. Da provare con il salmone affumicato e con il foie gras.

CODICE: PW131 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHASSAGNE-MONTRACHET A.O.C. ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
il profumo ricorda l'amarena e il lampone con leggere e fini note speziate. I tannini sono fini ed equilibrati e lasciano spazio ad un gusto interessante e complesso. Si abbina bene ad arrosti di carne, cacciagione e formaggi stagionati.

CODICE: PW132 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU ROUGE "CLOS SAINT JEAN"

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
Colore rosso acceso e intenso. Al naso ha grande mineralità, pietra focaia, tanti frutti rossi e spezie orientali. Tannini finissimi, di grande equilibrio ed eleganza, lungo finale di liquirizia e pepe nero. Abbinato alle carni rosse ed ai formaggi stagionati esprime il meglio di sè.

CODICE : PW133A bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6 bottiglie



PW132 | PW133A

DOMAINE JEAN CHARTRON



IL TERROIR

- Comune di Puligny Montrachet, Côte-d'Or, Borgogna

IL PRODUTTORE

- Fondata nel 1859 da Jean-Edouard Dupard, oggi è la 5° generazione che conduce il Domaine Jean Chartron
- L'azienda possiede 12 ettari di vigneti di cui la maggior parte Grand Cru ed è considerata tra le più importanti della zona

PARTICOLARITÀ

- Nel 1873, Jean-Edouard Dupard, allora sindaco di Puligny, ottenne dal consiglio comunale che il prestigioso nome Montrachet fosse aggiunto a quello originario del paese
- Il termine Rachet designa una collina rasata, le sue lastre di roccia tipo muri in pietra appena accatastati (chiamati localmente "murgers") formano la sua calvizie
- Questi Grand Cru esprimono tutte le più importanti caratteristiche dei vini bianchi di Borgogna. Sono caratterizzati da un colore oro brillante e da un bouquet ricco e complesso che ricorda la nocciola ed il miele. Sono corposi e morbidi con sapore intenso ed un finale assai persistente





DOMAINE JEAN CHARTRON



PW292

BÂTARD-MONTRACHET A.O.C. GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
ANNATA: 2012
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE :
Fermentazione in barrique 40% nuove e 60% di 3 anni. Affinamento sui lieviti per 14 mesi in barriques. Colore oro antico, profumo intenso, minerale e con note floreali di caprifoglio. Una opulenta freschezza ed eleganza confermano la lunga persistenza in bocca. Espressione tipica del terroir di provenienza.

CODICE: PW292 bottiglia da 0.75 lt.
in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** singola

CHEVALIER MONTRACHET GRAND CRU CLOS DES CHEVALIERS (MONOPOLE)

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
ANNATA: 2012
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
Fermentazione in barrique 40% nuove e 60% di 5 anni. Affinamento sui lieviti per 14 mesi in barriques, seguiti da 4 mesi in acciaio. Color oro con riflessi verdognoli. Al naso sentore di pietra bianca cotta dal sole e biancospino. Al palato è equilibrato, elegante e sapido. Se ben conservato può invecchiare in cantina per oltre 25 anni.

CODICE: PW293 bottiglia da 0.75 lt.
in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** singola



PW293

DOMAINE COQUARD-LOISON-FLEUROT



IL TERROIR

- Borgogna - Flagey-Echézeaux - Côte-d'Or

IL PRODUTTORE

- Da cinque generazioni questa famiglia coltiva 9 ettari di vigne Pinot Nero nella Côte de Nuits, oggi è condotta da Claire Fleurot e dall'enologo Thomas Colladot, con la collaborazione di Sebastian Cothiard (altro celebre produttore)

PARTICOLARITÀ

- I vini del Domaine sono caratterizzati dalla loro purezza e dallo stretto legame al terroir di appartenenza
- La filosofia aziendale prevede una cura delle vigne maniacale tanto che alcuni le definiscono tra le più belle della Borgogna





DOMAINE COQUARD-LOISON-FLEUROT





PW065A	PW064A

VOSNE-ROMANÉE A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
Al palato rivela una maturità esemplare, setosa e avvolgente con note fruttate decisamente intense. Si tratta di un vino molto elegante,

CODICE: PW065A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CLOS-VOUGEOT A.O.C. GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE: la resa limitata garantisce un'alta concentrazione aromatica. L'affinamento in botti di rovere dura oltre un anno. Il bouquet ricorda i frutti di bosco, il tabacco e il tè. Il gusto è robusto ma elegante e raffinato. Ideale per accompagnare carni in umido, selvaggina o formaggi stagionati.

CODICE: PW064A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOMAINE DECELLE-VILLA
BIOLOGICO



IL TERROIR
- 10 ettari di vigneti a conduzione BIOLOGICA situati in Côte de Beaune e Côte de Nuits composti dal 70% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 5% Pinot Grigio.
- Terreno: sottosuoli in maggioranza argillosi e calcarei con differenze di latitudine, esposizione, densità, spessore del suolo e pendenza.

IL PRODUTTORE
- L'Azienda DECELLE-VILLA fu fondata nel 2008 da Olivier Decelle e Pierre-Jean Villa
- Le cantine aziendali, allestite su 3 livelli, sono poste in un edificio storico a Nuits-Saint-Georges, costruito a metà del XIX secolo e recentemente ristrutturato, che ha pareti molto spesse e temperatura costante estate/inverno.
- La produzione è seguita dall'enologo Jean Lupatelli.

LA MAISON E LE VIGNE
- La cantina di produzione contiene diverse tipologie di botti in legno, vasche in cemento e tini di acciaio. Questo permette di vinificare o affinare diversamente ogni singola parcella, in modo da ottenere sempre la massima espressione dal terroir.
- In tutti i vini vengono utilizzate al massimo il 30% di botti nuove, in modo che il legno non vada a sovrastare l'eleganza del vino.
- Tutti i vigneti sono a conduzione BIOLOGICA.



DOMAINE DECELLE-VILLA
BIOLOGICO

DECELLE VILLA

BOURGOGNE CHARDONNAY

È il risultato di un blend di uve provenienti da due piccoli vigneti di eccellente qualità situati a Puligny-Montrachet.



TERROIR

Le località di Femelottes e Près de la Dame si estendono attraverso la fine del versante di Puligny e sono fatte di suolo gessoso ed argilloso appoggiato su uno strato di roccia calcarea, tipica della regione.

BOURGOGNE CHARDONNAY DV001A

Appellation Bourgogne Protégée



PROCESSO PRODUTTIVO E INVECCHIAMENTO

Le uve selezionate sono raccolte a mano e pressate delicatamente. Dopo essere state decantate una notte, il succo ottenuto viene messo in botti dove avviene la fermentazione, senza aggiunta di lieviti artificiali.
Questo vino viene fatto invecchiare per circa 12 mesi in botte e successivamente amalgamato in tini di acciaio inossidabile per alcune settimane prima di passare all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è chiaro e schietto con aromi minerali e agrumati. Al palato, freschezza e vivacità vengono sottolineate da note fruttate ed un lieve retrogusto di tostato. Si abbina alla perfezione con antipasti delicati, piatti di pesce e frutti di mare, ma può anche essere servito da solo come aperitivo.

CODICE: **DV001A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

DECELLE VILLA

BOURGOGNE
Pinot Noir

Ottenuto da uve provenienti da diversi lotti, selezionati in tutta la Borgogna, questo vino viene prodotto utilizzando uve provenienti da vigneti situati in piccoli villaggi come Mercurey, Ladoix-Serrigny o Savigny.



TERROIR

La caratteristica condivisa da queste piccole porzioni di territorio è il calcare, il principale componente del suolo della Côte des Vins. Il clima della Borgogna Continentale che alterna alle dure condizioni dell'inverno, estati calde, consente al Pinot Nero di rivelare completamente la sua vera personalità.

BOURGOGNE DV002C

Appellation Bourgogne Controlée



VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono vendemmiati a mano e vinificati secondo le tecniche che hanno reso grandi gli altri i vini dell'azienda, come, per esempio, un'accurata selezione e una diraspatura completa.
Successivamente si fa riposare per 3 settimane. Dopo aver delicatamente pressato le uve, il vino viene poi trasportato nelle celle dove maturerà in botti di rovere per circa un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore di un rosso intenso e profondo. Al naso si presenta con generosi aromi di bacca rossa e marasca, uniti a piacevoli note speziate.

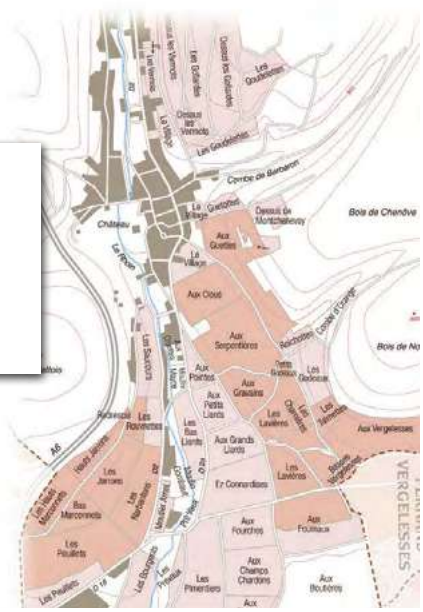
CODICE: **DV002C** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

DOMAINE DECELLE-VILLA
BIOLOGICO

DECELLE VILLA

SAVIGNY-LÉS-BEAUNE BLANC

Situato a nord di Beaune, il vigneto di Savigny è essenzialmente piantato con Pinot Nero



TERROIR

È esposto a sud ed è piantato su un ripido pendio caratterizzato da un terreno povero per permettere alle viti di crescere direttamente lungo la parte di roccia principale.

SAVIGNY-LÉS-BEAUNE BLANC DV005A

Appellation Savigny-Lès-Beaune Protégée



VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli sono raccolti a mano e delicatamente pressati. Il mosto fermenta lentamente grazie ai lieviti naturali già presenti nelle uve.

Per preservare l'ottimo l'equilibrio fra mineralità e aromi fruttati, questo vino matura parzialmente in un tino di legno da 12 ettolitri e in una botte da 500 litri, con l'obiettivo di beneficiare del legno di rovere senza alterare le caratteristiche del vitigno Chardonnay.

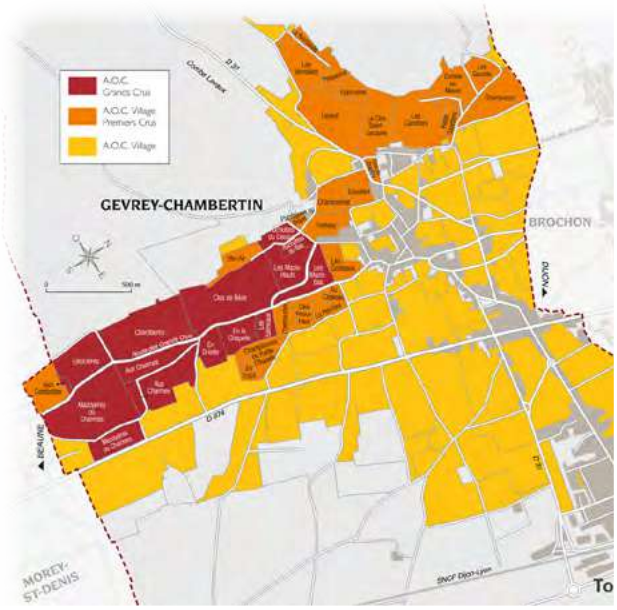
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Diretto e vivace, vanta aromi di frutti tropicali e mela Golden, oltre ad un palato pieno e raffinato. Da il suo meglio servito fresco e giovane. Si abbina perfettamente con piatti di pesce e carni bianche.

CODICE: **DV005A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 85% Chardonnay, 15% Pinot Grigio
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

DECELLE VILLA

GEVREY-CHAMBERTIN



GEVREY-CHAMBERTIN DV006A



Il Vigneto di Grevey-Chambertin vanta 500 ettari di Pinot Nero, i quali si estendono su tutta la parte settentrionale della Côte de Nuits, a 15 km da Dijon. È rinomato grazie al lavoro dei monaci di Citeaux che lo curano da oltre 1300 anni.

TERROIR

Situato ad un'altitudine di 300 metri, questa piccola porzione di territorio si estende nel mezzo del villaggio di Gevrey. È localizzata sul sedimento fluviale del Combe de Lavaux e quindi beneficia di una complessa struttura geologica, combinando marna e limo rosso su un suolo calcareo.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo la vendemmia, i grappoli vengono accuratamente selezionati su un tavolo. Il mosto fermenta su lieviti naturali e poi matura in botti per 18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino possiede un colore rosso intenso e scuro, con raffinati aromi che evocano la liquirizia, lampone e ribes nero. Gli ampi e vellutati tannini sono rafforzati da una piacevole acidità che suggerisce un buon potenziale di invecchiamento. Questo Gevrey-Chambertin si accompagna bene con carne rossa o speziata ed è ottimo con qualsiasi tipo di formaggio.

CODICE: **DV006A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

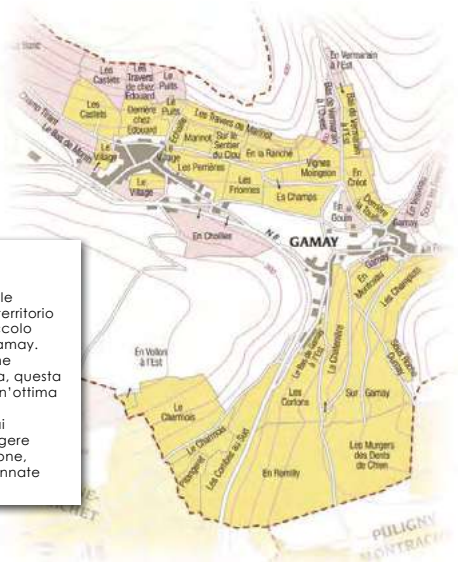
DOMAINE DECELLE-VILLA
BIOLOGICO

DECELLE VILLA

SAINT-AUBIN 1ER CRU

Sous Roche Dumay

Il piccolo vigneto di Saint-Aubin è vicino sia a Chassagne-Montrachet, così come a Puligny-Montrachet, condividendo coi vicini lo stesso tipo e qualità del suolo, i quali favoriscono la produzione di grandi vini bianchi.



TERROIR

Deve il suo nome alle piccole porzioni di territorio situate sopra un piccolo borgo chiamato Gamay. Sebbene in posizione abbastanza elevata, questa zona beneficia di un'ottima esposizione a Sud, permettendo così ai grappoli di raggiungere un'ottima maturazione, anche durante le annate fredde.

SAINT-AUBIN 1ER CRU — DV004A

Appellation Saint-Aubin Controlée



VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli raccolti a mano sono delicatamente pressati e lasciati riposare una notte prima di essere trasferiti in una botte da 500 litri. Sotto l'azione dei lieviti naturali, la fermentazione avviene in tino, seguita da 14 mesi di maturazione.

NOTE DI VINIFICAZIONE

Raffinato e vivace, svela diversi aromi, vantando note di acacia, mandorla e agrumi. Questo è un vino che può essere gustato meglio nella sua giovinezza. È fresco e si adatta particolarmente bene a piatti di pesce o pollame.

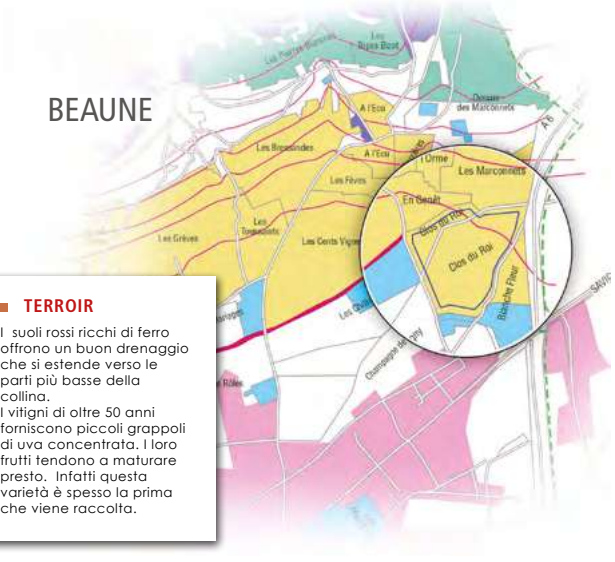
CODICE: **DV004A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

DECELLE VILLA

BEAUNE 1ER CRU

Clos du Roi

Situato nel nord dei vigneti della Borgogna e vicino a quelli di Savigny, questo vino è senza dubbio uno dei più emblematici della zona. La sua storia è saldamente legata al medioevo e il suo nome deriva dai tantissimi banchetti reali in cui veniva servito nei secoli.



TERROIR

I suoli rossi ricchi di ferro offrono un buon drenaggio che si estende verso le parti più basse della collina.
I vitigni di oltre 50 anni forniscono piccoli grappoli di uva concentrata. I loro frutti tendono a maturare presto. Infatti questa varietà è spesso la prima che viene raccolta.

BEAUNE 1ER CRU — DV003A

Appellation Beaune Protégée



VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono vendemmiate a mano e accuratamente selezionate. Successivamente vengono trasformate in vino secondo le tecniche tradizionali: uso di lieviti naturali, riposo di 20 giorni in tino, seguito da un periodo di maturazione di 18 mesi in botti di legno. La percentuale di legno di quercia nuova utilizzata è limitata ad un 30 % nell'ottica di conservare la naturale finezza del vino.

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore rosso-violetto di media intensità, al naso risaltano aromi intensi di frutta matura e ciliegia. Al palato, la sua grande finezza è seducente, con una marcata pienezza perfettamente combinata con una struttura tannica elegante. Questo è un vino estremamente fine che da il meglio di se nella sua giovinezza. Si abbina egregiamente con carni arrosto e formaggi poco stagionati.

CODICE: **DV003A** bottiglie da 0.75 lt. in cartone da 6
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINI D'ALSAZIA

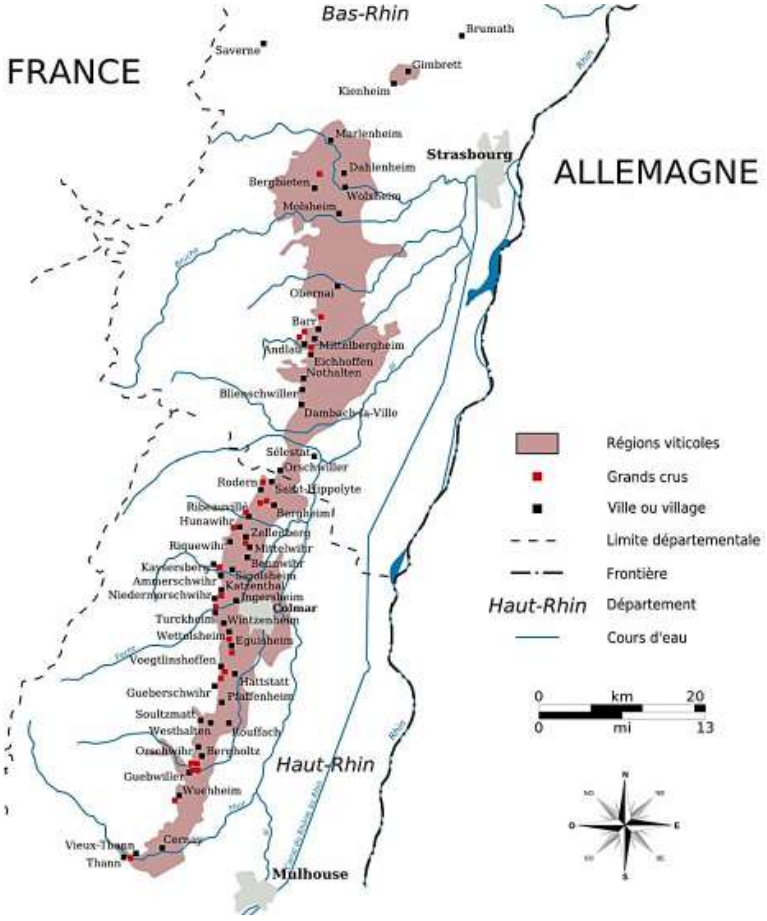
Probabilmente fu una delle prime zone dell'attuale Francia ad avere una produzione vinicola importante quantitativamente. La sua storia è influenzata dalle tradizioni tedesche. Raggiunse nel Medioevo uno sviluppo vinicolo enorme sino al 1600; con la Guerra dei Trentanni e le guerre successive sino al 1945 la sua importanza diminuì moltissimo. Dopo la guerra è tornata ad essere importante per i vini bianchi. Tra questi il Riesling è sicuramente il più antico ed il più amato. Oggi la zona è rinata e presenta alcune delle migliori espressioni di vitigni aromatici del Mondo.

La regione vinicola dell'Alsazia:

un territorio con un'estensione di circa 110 chilometri, si trova nella parte nord-orientale della Francia, nelle colline situate sul versante orientale delle montagne Vosges, lungo il Reno ai confini con la Germania.
In Alsazia lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in alcool producendo quindi vini secchi e corposi in cui si evita la fermentazione malolattica con lo scopo di preservare il carattere fresco e fruttato di ogni varietà.

Le uve più celebri d'Alsazia sono:

Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco. Da osservare che il Pinot Grigio è tradizionalmente detto Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace. Nella regione è inoltre presente lo Chardonnay prevalentemente utilizzato per la produzione del Crémant d'Alsace. L'unica uva a bacca rossa presente in Alsazia è il Pinot Nero (8% del totale) utilizzato per la produzione del Rouge d'Alsace e del Rosé d'Alsace, ed è presente nella maggior parte degli spumanti metodo classico Crémant d'Alsace (10% del totale).



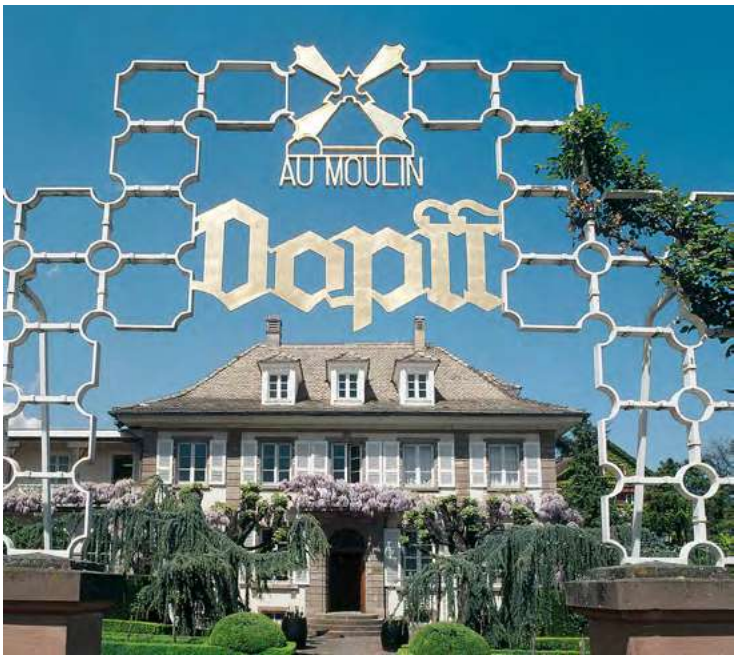
CLASSIFICAZIONE DEI VINI D'ALSAZIA

Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC sono le due categorie previste per i vini di qualità. Essi possono riportare in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti solo nel caso in cui si tratti di un monovarietale. Nel caso in cui un vino sia prodotto con l'assemblaggio di più uve in etichetta si troverà eventualmente, oltre alla semplice indicazione AOC, la dicitura Edelzwicker (miscela nobile).
Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles sono due grandi vini (assai rari) d'Alsazia, entrambi vinificati solo in annate eccezionali (una o due volte ogni dieci anni), che rappresentano comunque meno dell'1% della produzione totale. I vini Vendange Tardive (vendemmia tardiva) sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i Sélection de Grains Nobles (selezione di acini nobili) sono prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea, pertanto si tratta di vini dolci e ricchi.
I Crémant d'Alsace sono vini spumanti prodotti con il metodo classico, esattamente come tutti gli altri spumanti Crémant Francesi, essi sono prodotti con Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e Chardonnay, il cui uso è ufficialmente consentito solo per questa produzione.



DOPFF AU MOULIN





IL TERROIR

- Alsazia - Riquewihr

IL PRODUTTORE

- L'azienda nasce a Riquewihr nel 1574. Amano definirsi prima di tutto dei contadini in quanto il loro legame con la terra, trasmesso di generazione in generazione, ancora oggi è più forte che mai
- Gli oltre 70 ettari di vigne nel cuore dell'Alsazia, vengono curati utilizzando in gran parte i metodi tradizionali per garantire ogni anno una qualità senza eguali

PARTICOLARITÀ

- L' azienda Dopff fu la prima ad adottare la bottiglia renana (a collo lungo) per imbottigliare i vini bianchi di Alsazia, in modo da renderli riconoscibili rispetto a tutti gli altri vini francesi





DOPFF AU MOULIN



PW120C

GEWÜRZTRAMINER A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:
spiccati sono gli aromi di rosa e frutta esotica. In bocca è fresco, aromatico, piacevolmente speziato. Ideale per accogliere un ospite o da servire con foie gras e formaggi.

CODICE: PW120C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

DOPFF AU MOULIN



PW0121E | **PW122B**

RIESLING A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling
GRADAZIONE ALCOLICA: 12°
CARATTERISTICHE:
i profumi sono quelli dell'anice e dell'acacia. Un vino elegante e strutturato adatto ad accompagnare frutti di mare e pesci al forno.

CODICE: PW121E bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT GRIS A.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Gris
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
predominanti sono i sentori di frutta cotta e tostato. Un prodotto complesso e fine con un'ottima persistenza. Perfetto con carni bianche.

CODICE: PW122B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

GEWÜRZTRAMINER A.O.C. GRAND CRU "BRAND"

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
RICONOSCIMENTI: medaglia di Bronzo Decanter 89/100
CARATTERISTICHE:
un vino raffinato con le sue sfumature di frutta candita, uva sultanina e spezie. Ottimo con formaggi maturi e con dessert al cioccolato.

CODICE: PW123C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

RIESLING A.O.C. GRAND CRU "SCHOENENBOURG"

ASSEMBLAGGIO: 100% Riesling
GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°
RICONOSCIMENTI: raccomandato da Decanter 88/100
CARATTERISTICHE:
buona mineralità con note di frutta matura e agrumi. Un tipico Riesling d'Alsazia corposo e aromatico con grande freschezza nel finale.

CODICE: PW124C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW123C | **PW124C**

MOREL PÈRE ET FILS



IL TERROIR

- Comune di Les Riceys, Bar-Sur-Seine, il più importante e famoso villaggio della Côte des Bar.

IL PRODUTTORE

- Azienda condotta dalla stessa famiglia da 5 generazioni.
- Produzione: 50.000 bt. provenienti da 7.5 ettari di cui solo 5.000 di Rosè des Riceys AOC : altitudine compresa tra i 160 mt. ed i 320 mt., età delle vigne mediamente superiore ai 25 anni, suolo argilloso-calcareo.

PARTICOLARITÀ

- Les Riceys è il più famoso comune della Champagne per la produzione di vini rosati considerati tra i più buoni al mondo, tant'è che molto blasonate Maison (tra cui de Venoge), acquistono in zona le uve per produrre le loro cuvée
- Les Riceys è l'unico comune della champagne in cui si possono produrre 3 differenti AOC: Champagne AOC, Coteaux Champenoise AOC ed il famoso Rosé des Riceys AOC , vino fermo rosato
- Azienda certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), cioè vigne coltivate utilizzando il metodo di viticoltura "sostenibile": lavorazione del suolo preferendo metodi biologici, meccanici e naturali.
- La produzione totale della regione Champagne di Rosé des Riceys AOC è di 45.000 bt. e la famiglia Morel è il principale produttore.



MOREL PÈRE ET FILS



PW244C

ROSÉ DES RICEYS

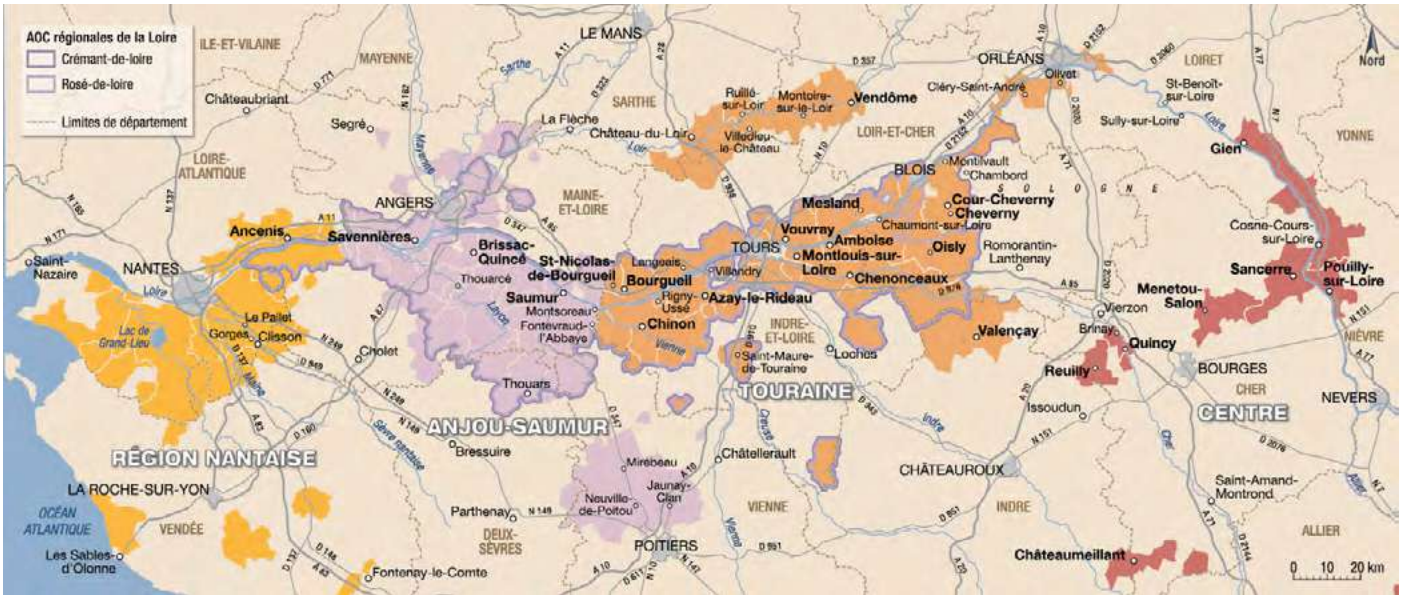
ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Noir

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

CARATTERISTICHE:
Il profumo è quello caratteristico di frutti rossi e spezie con un piacevole finale di vaniglia.
Si accompagna perfettamente con pietanze di pesce, carni bianche e formaggi morbidi.

CODICE: PW244C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

VINI DELLA LOIRA



Dal punto di vista enologico, la Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti della Francia. Oltre a estendersi su un territorio piuttosto vasto con caratteristiche ambientali diverse, la Valle della Loira è fra le regioni vinicole più grandi della Francia, qui si producono diversi stili di vini, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci. La Valle della Loira è principalmente conosciuta nel mondo per la produzione di vini bianchi, e in particolare quelli prodotti con le uve Sauvignon Blanc e Chenin Blanc. Il territorio di questa regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo della Francia. La prima area vinicola della Valle della Loira si trova nella parte iniziale del fiume, a ovest della Borgogna e salendo verso nord, sempre lungo il corso del fiume e fino all'altezza di Orléans, si trovano altre aree vinicole, piuttosto distanti l'una dall'altra. Quando il corso del fiume giunge nei pressi di Nevers e Bourges, arrivando poi a Orléans, dove volge verso ovest e continuando il suo corso verso l'oceano Atlantico, prende inizio l'area vinicola più importante della Valle della Loira, l'area dalla quale provengono i vini più celebri della regione. Proprio in queste aree e fino alla parte occidentale sulla costa Atlantica si producono i vini più celebri della Valle della Loira come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.

CLASSIFICAZIONE DEI VINI DELLA LOIRA

La Valle della Loira è fra le regioni vinicole più estese e grandi della Francia ed è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione di Origine Controllata). Da un punto di vista vinicolo, l'area più importante della Valle della Loira è quella settentrionale, idealmente suddivisa in tre zone. Nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica e intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé. Mentre la produzione delle due aree esterne è dedicata ai vini bianchi, nella parte centrale la produzione è molto ricca e prevede diversi stili, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci di rara eleganza prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea. Nella parte meridionale, quella che si trova a ovest della Borgogna, la produzione riguarda vini bianchi, rosati e rossi.

SANCERRE, POUILLY-FUMÉ E VIGNETI CENTRALI

Le aree a sud di Orléans, fino alle città di Bourges e Nevers, prendono il nome di "vigneti centrali". La ragione di questo nome non è dovuta al fatto che la zona si trova al centro della Valle della Loira, ma al centro della Francia. L'uva regina dei vigneti di questa regione è il Sauvignon Blanc con cui si producono fra i migliori vini del mondo e in particolare nelle denominazioni Sancerre e Pouilly-Fumé, considerati come modelli di riferimento anche in altre aree di produzione. I vini da Sauvignon Blanc di quest'area esprimo caratteristiche organolettiche come in nessun'altra parte del mondo, con aromi di pietra focaia, vegetali e perfino affumicati. In quest'area il Sauvignon Blanc, grazie anche al clima particolarmente fresco, esprime un'acidità piuttosto spiccata che contribuisce alla finezza e all'eleganza di questi vini. Nonostante quest'uva sia utilizzata per la produzione di vini bianchi in tutta la regione, i migliori esempi di Sauvignon Blanc sono rappresentati da Sancerre e Pouilly-Fumé. Sancerre si trova sulla costa occidentale del fiume Loira e la produzione dei vini è estremamente interessante. Nella zona di Sancerre si trovano ottimi vigneti con terreni composti da sedimenti di gesso e selce. Sulla costa orientale del fiume Loira si trova invece la città di Pouilly-sur-Loire, celebre per la produzione del Pouilly- Fumé. I terreni di quest'area sono più ricchi di calcare, una caratteristica ritenuta responsabile per il pronunciato aroma di affumicato dei vini che qui si producono. Le tecniche enologiche utilizzate in questa regione tendono a conservare il carattere fresco dei vini, pertanto il metodo tradizionale prevede la vinificazione in contenitori inerti, come il cemento e l'acciaio.

MONMOUSSEAU



IL TERROIR

- Comune di Montrichard - Loira

IL PRODUTTORE

- Azienda fondata nel 1886 da Justin Marcel Monmousseau, oggi condotta dai nipoti Jean e Arnoud
- I vigneti sono coltivati a Chenin Blanc (pinot della Loira), Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Franc e Pineau d'Ausine

PARTICOLARITÀ

- Le cantine di affinamento, patrimonio dell'UNESCO, sono state scavate in una roccia tufacea ed hanno una lunghezza di ben 15 Km, con una temperatura costante di 12°, nelle quali sono conservate oltre 4.000.000 di bottiglie





MONMOUSSEAU



PW135B

SANCERRE A.O.C.
“JUSTIN MONMOUSSEAU”

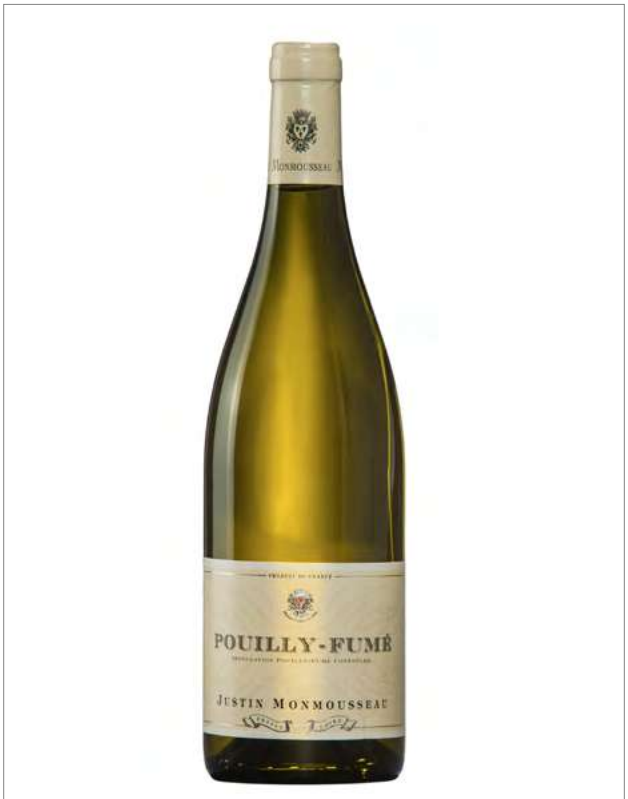
ASSEMBLAGGIO: 100% Sauvignon Blanc
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
il profumo è fruttato con sfumature di muschio e spezie. Il sapore e piacevolmente fresco e secco con un finale intenso e persistente.
Si abbina perfettamente con piatti di pesce e piatti vegetariani.

CODICE: PW135B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

POUILLY-FUMÉ A.O.C.
“JUSTIN MONMOUSSEAU”

ASSEMBLAGGIO: 100% Sauvignon Blanc
GRADAZIONE ALCOLICA: 13°
CARATTERISTICHE:
Il profumo è fresco, intenso e ricorda marcatamente la pietra focaia.
In bocca è corposo e pieno e può accompagnare perfettamente sia piatti di pesce che di carne.

CODICE: PW136A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

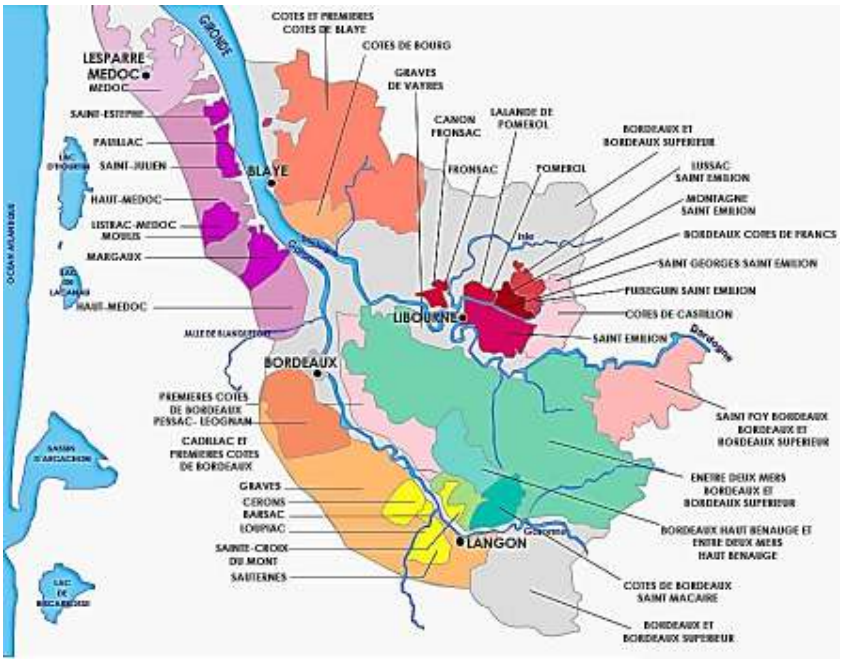


PW136A

VINI DI BORDEAUX

La regione di Bordeaux:

La regione di Bordeaux si trova sulla costa occidentale dell'Atlantico, le caratteristiche ambientali sono regolate dall'estuario della Gironda e dai fiumi Dordogna e Garonna che scorrono lungo la regione. Con i suoi 119 000 ettari e 60 denominazioni, è il più grande vigneto di AOC francesi. Diviso in cinque sub-regioni che sono il Médoc, Graves, Entre-Deux-Mers, la riva destra e la regione Sauternes ha un clima temperato oceanico. I suoi terreni sono piuttosto calcarei di argilla, sabbie e ghiaie si trovano nella regione di Graves. Qui ha avuto origine il modello di enologia più imitato, non solo per la produzione dei vini rossi (circa il 90% del totale) ma anche dei vini muffati o botritizzati. Il successo dei Bordeaux è determinato dal connubio, celebre come Uvaggio Bordolese, di uve oggi considerate "internazionali": Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot (cui vanno aggiunte anche le poco utilizzate Malbec e Petit Verdot). Si coltivano anche uve bianche (10% circa) : Semillon, Sauvignon e Muscadelle.



La Classificazione dei Vini di Bordeaux

I termini utilizzati per la classificazione dei vini assumono significati diversi a seconda dell'area in cui vengono utilizzati, inoltre molte delle aree Bordolesi, come ad esempio Pomerol, non prevedono classificazione.
Il primo sistema di classificazione adottato fu stabilito nel 1855 e riguarda esclusivamente i vini prodotti nel **Médoc**:
chiamato "classificazione del 1855" si basa sulla qualità dei produttori e non sulla zona di produzione.
Il sistema classifica i vini in Cru Classé e in 5 categorie: Premier Cru, prima e più importante categoria del sistema, Duexième Cru, Troisième Cru, Quartième Cru e Cinquième Cru. Questa classificazione è attualmente utilizzata per 60 châteaux del Médoc e uno delle Graves.
La classificazione per i vini di Sauternes e Barsac prevede una sola denominazione, Cru Classé, attribuita ai soli vini considerati di qualità superiore.
La zona di St-Émilion fu classificata nel 1954 utilizzando un sistema che prevede una revisione ogni 10 anni. La categoria più alta è definita Premier Grand Cru Classé (suddivisa in gruppi: "A" e "B") seguita da Grand Cru Classé e Grand Cru.

MÉDOC

È la zona più famosa e si trova a nord lungo l'estuario della Gironda, è suddivisa in due parti: a nord porta lo stesso nome della regione (Médoc), mentre più a sud è detta Haut-Médoc. Qui i comuni di Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien e Margaux ospitano la maggior parte degli châteaux più rinomati.
Più a sud troviamo Pauillac, ove si trovano 3 dei 5 châteaux classificati come Premier Cru.
Ancora più a sud troviamo Saint-Julien, piccolo comune ma con buona concentrazione di châteaux con Cru Classé e di eccellenti Cru Bourgeois. Più a sud e vicino alla costa della Gironda, troviamo Margaux, uno dei più celebri comuni dell'Haut-Médoc.

GRAVES

A sud del Médoc si trovano le Graves, dove la produzione è divisa fra bianchi e rossi. In questa zona, nei pressi di Bordeaux, si trova la zona di Pessac-Léognan AOC, dove si producono i migliori vini.

BARSAC E SAUTERNES

A sud delle Graves, lungo la Garonna, troviamo Barsac e Sauternes, dove si producono quasi esclusivamente vini dolci con uve attaccate dalla muffa nobile, Botrytis Cinerea o Pourriture Noble. Sauternes è più grande quattro volte rispetto al comune di Barsac, e anche più celebre. I vini di Sauternes e Barsac possono maturare anche per oltre 30 anni.

SAINT-ÉMILION

Quest'area appartiene al Libournais e si trova lungo il corso della Dordogna, qui si producono esclusivamente vini rossi. Contrariamente all'area del Médoc, il terreno di Saint-Émilion è prevalentemente collinare. I vini di Saint-Émilion sono diversi da quelli prodotti nel Médoc, sia per la diversa composizione del terreno, sia per il maggiore impiego di Merlot, così i vini di Saint-Émilion sono molto più rotondi e morbidi di quelli del Médoc.

POMEROL

Sempre nell'area del Libournais, ad ovest di Saint-Émilion, si trova la piccola area di Pomerol. Come nella vicina Saint-Émilion, anche la produzione di Pomerol riguarda esclusivamente vini rossi e le uve principali sono il Merlot e il Cabernet Franc. Solo raramente, e in piccola parte, si utilizza il Cabernet Sauvignon. I suoi vini, grazie alle condizioni ambientali e all'uso di uva Merlot, sono molto eleganti, morbidi ed hanno un'ottima struttura.

ALCUNE ALTRE IMPORTANTI ZONE

Ad est della città di Bordeaux si trova l'area di Entre-Duex-Mers in cui si producono prevalentemente vini bianchi secchi da uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Più a sud troviamo le aree di Cérons, Loupiac e Sainte-Croix-du-Mont in cui si producono buoni vini dolci con uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.

NATH JOHNSTON & FILS





STORIA

- L'azienda fu fondata nel 1734 a Bordeaux e da subito iniziò a commercializzare i grandi vini della zona sia in Francia che all'estero.
- Dopo ben 10 generazioni, la famiglia Johnston è ancora unica proprietaria e distribuisce tutti i più importanti vini di Bordeaux.

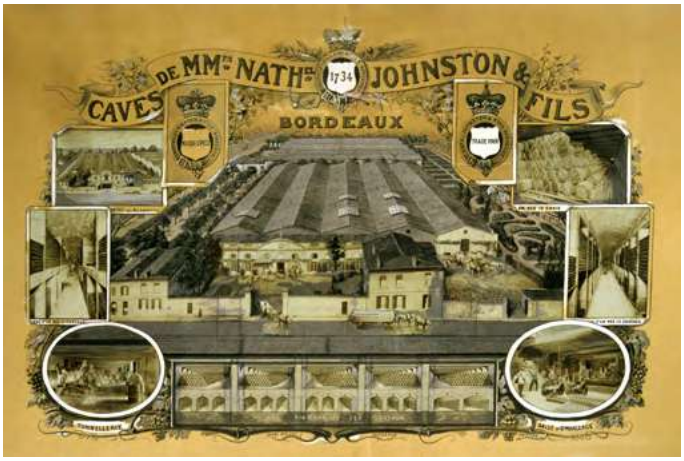
L'AZIENDA

- Nel magazzino a temperatura controllata di 10.000 mq., situato in un palazzo storico di Bordeaux, sono stoccate oltre 2.5 milioni di bottiglie per un valore di oltre 150 milioni di euro.
- Recentemente, l'azienda Nath Johnston & Fils ha acquistato alcune quote di Château Latour.

PARTICOLARITÀ

L'azienda investe grandi risorse nei controlli di qualità per garantire la vendita di bottiglie sempre perfette:

- I proprietari dell'azienda inviano periodicamente degli esperti di fiducia per controllare le vigne, assistere alle vendemmie e agli imbottigliamenti
- Tutte le bottiglie stoccate nel magazzino di Nath Johnston & Fils subisco rigorosi controlli periodici: a cadenze regolari, i vini vengono degustati per verificarne lo stato di conservazione e sottoposti ad analisi chimiche ed organolettiche





NATH JOHNSTON & FILS

ELENCO DI ALCUNI DEI PRODOTTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE:

CHÂTEAU CALON SÉGUR	Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT CONDISSAS	Médoc
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	Saint-Estèphe	CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES	Médoc
CHÂTEAU MONTROSE	Saint-Estèphe	CHÂTEAU POTENSAC	Médoc
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LATOUR	Pauillac	CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BAILLY	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU LYNCH-BAGES	Pauillac	LE CLARENCE DE HAUT-BRION	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PONTET-CANET	Pauillac	CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	Pessac Léognan Rouge
CHÂTEAU PICHON BARON	Pauillac	CHÂTEAU AUSONE	Saint-Émilion
CHÂTEAU PICHON COMTESSE	Pauillac	CHÂTEAU CHEVAL BLANC	Saint-Émilion
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien	CHÂTEAU PAVIE	Saint-Émilion
CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES	Saint-Julien	CHÂTEAU ANGÉLUS	Saint-Émilion
CHÂTEAU TALBOT	Saint-Julien	CHÂTEAU DE VALANDRAUD	Saint-Émilion
CHÂTEAU MARGAUX	Margaux	LA MONDOTTE	Saint-Émilion
PAVILLON ROUGE	Margaux	CHÂTEAU FIGEAC	Saint-Émilion
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA	Margaux	CHÂTEAU LE PIN	Pomerol
CHÂTEAU GISCOURS	Margaux	CHÂTEAU L'ÉVANGILE	Pomerol
CHÂTEAU LASCOMBES	Margaux	CHÂTEAU L'EGLISE-CLINET	Pomerol
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	Margaux	VIEUX CHÂTEAU CERTAN	Pomerol
CHÂTEAU LA LAGUNE	Haut Médoc	CHÂTEAU LA VIOLETTE	Pomerol
CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	Haut Médoc	CHÂTEAU CLINET	Pomerol
CHÂTEAU LA TOUR CARNET	Haut Médoc	CHÂTEAU D'YQUEM	Sauternes

N.B. RICHIEDERE IL LISTINO PREZZI PER CONSULTARE ELENCO COMPLETO E LE ANNATE DISPONIBILI.









CHÂTEAU GRESSINA



IL TERROIR

- I 14 ettari di vigneti, sono composti da Merlot 90%, e Cabernet Sauvignon 10% e si estendono nei comuni di Saint-Seurin-de-Cursac e Saint-Martin-Lacaussade, nei pressi dell'estuario della Gironda.
- Terreno argilloso-calcareo.
- Denominazione: Blaye - Côtes de Bordeaux.

IL PRODUTTORE

- Gaec Marchand ed i suoi figli sono i proprietari dell'azienda che produce circa 85.000 bottiglie/annue.
- Eugène Reullier è l'enologo consulente anche di altri famosi Châteaux della zona.

PARTICOLARITÀ

- Vigna di 30 anni, allevata a doppio Guyot, con 4600 piante/ha.
- Le uve vengono macerate per 24 ore a bassa temperatura e restano in fermentazione per 3 settimane circa. Malo-lattica totalmente svolta. Poi affinamento in barrique nuove e in parte usate.
- L'azienda offre un vino di ottima struttura e di facile bevibilità.



CHÂTEAU GRESSINA



NJ001

BLAYE - CÔTES-DE-BORDEAUX

ASSEMBLAGGIO: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°

VINIFICAZIONE: Raccolta meccanica con cernita. 24 ore di macerazione precedente alla fermentazione. Successivamente nuova fermentazione della durata di 3 settimane. Fermentazione malolattica in tino.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso, molto ben bilanciato con carattere fruttato.
È un vino che dovrebbe essere bevuto giovane.

CODICE: NJ001 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO STESA BRANDIZZATA** da 6

CHÂTEAU MARTINON



IL TERROIR

- Gornac – Entre-Deux-Mers Bordeaux.

IL PRODUTTORE

- Il Proprietario è Jerome Troillet, la tenuta è della sua famiglia da tre generazioni.
- Il maestro di cantina è Mr. Bataille.
- La superficie vitata è di 42 ettari.

PARTICOLARITÀ

- Questa zona è particolarmente vocata per la produzione di vino e ciò è testimoniato da una scultura presente nell'abbazia di "Saint-Pierre-de-Bat" che raffigura due uomini; uno regge una botte sulle ginocchia e l'altro è intento a bere.
- Il motto dello Château è "Tradizione e Qualità".



CHÂTEAU MARTINON



NJ002

ENTRE-DEUX-MERS

ASSEMBLAGGIO: 60% Semillon, 25% Sauvignon Blanc, 13% Sauvignon Gris, 2% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5°

VINIFICAZIONE: Dopo una prima fermentazione a contatto con le bucce per 12/24 ore, gli acini vengono pressati. Successivamente viene fatta una preventiva fermentazione a freddo per qualche giorno (in modo da sviluppare meglio l'aroma del vino). Ulteriore fermentazione in tini di acciaio inossidabile.

AFFINAMENTO: Nessun passaggio in legno.

CARATTERISTICHE: Il Sauvignon dona profumo e sapore. La grande percentuale di Sémillon, per la sua elevata qualità, dona una grande potenza. Il Muscadelle, con le sue note di miele, conferisce un tocco soave e delicato. Per essere apprezzato appieno e mantenere la sua freschezza e le sue caratteristiche fruttate, questo vino deve essere bevuto giovane.

CODICE: NJ002 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU AMPÈLIA
BIOLOGICO



IL TERROIR
- Lo Château Ampélia (dal greco “ampelos”, vite) domina l’altopiano di Saint-Philippe-d’Aiguille (110 mt/slm, il più alto del territorio di Bordeaux).
- Terreno prevalentemente calcareo con lieve strato argilloso.
- Denominazione: Castillon – Côtes-de-Bordeaux.

IL PRODUTTORE
- La famiglia di Francois Despagne, già proprietaria del famoso Grand Corbin-Despagne, è presente a Saint-Émilion dal XV secolo; nel 1999 acquista i 5 ettari di Château Ampélia, che convertirà nel 2010 ad agricoltura biologica.
- La produzione aziendale è di 40.000 bt./annue.

PARTICOLARITÀ
- Uve dei 12 diversi lotti della proprietà tutte a coltivazione BIOLOGICA, raccolte manualmente e vinificate separatamente; macerazione e decantazione in contenitori d’acciaio termoregolati.
- Le cantine contano 60 barriques in parte nuove; qui si effettuano pre-assemblaggio, affinamento e assemblaggio finale, poi, dopo minimo 21 mesi dalla raccolta avviene l’imbottigliamento.
- Château Ampélia offre un vino dal carattere fresco e minerale portato dal terreno calcareo di Castillon, piacevole anche nella sua gioventù: incanterà anche i più impazienti.



CHÂTEAU AMPÈLIA
BIOLOGICO



NJ003

CASTILLON - CÔTES-DE-BORDEAUX

ASSEMBLAGGIO: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: In piccoli tini. La macerazione dura dalle 3 alle 4 settimane in base alle diverse parcelle. Fermentazione malolattica in botte.

AFFINAMENTO: 100% in botti di rovere (1/3 nuove) dai 12 ai 15 mesi

CARATTERISTICHE: Molto fruttato, corposo con eccellente acidità. Meglio se consumato dopo 1/2 anni dall'imbottigliamento.
Vigneto con certificazione biologica Agrocert FR-BIO-07 dal 2013.

RICONOSCIMENTI: • The Wine Advocate - 84/86 punti

CODICE: NJ003 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 12

CHÂTEAU TOUR SAINT BONNET



IL TERROIR

- Vigneto di 40 ettari nel Comune di Saint-Christoly de Médoc, coltivati a Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot e Malbec (10%).
- Il terreno è ghiaioso, con sottosuolo di argille e calcare.
- Denominazione: Médoc – Cru Bourgeois.

IL PRODUTTORE

- La tenuta fu costituita nel 1519 ed è di proprietà della famiglia Merlet Lafon da 4 generazioni, oggi rappresentata dalla figura di Jacques Merlet.

PARTICOLARITÀ

- Densità di impianto da 6200 a 10.000 piedi per ha, resa di 38 q.li/ha, con età media delle viti di 35 anni.
- Nel 1996, da fronte della forte crescita d'immagine del famoso Chateau Latour ed a seguito di un processo, La Tour ST Bonnet ha dovuto lasciare il "LA", davanti al suo nome, per diventare TOUR ST BONNET.
- L'azienda offre un vino di ottima struttura e di facile bevibilità.

CHÂTEAU TOUR SAINT BONNET



NJ004

MÉDOC - CRU BOURGEOIS

ASSEMBLAGGIO: 65% Merlot, 33% Cabernet, 2% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: In vasche di cemento termoregolate.

AFFINAMENTO: 20 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino. Al naso si sentono il ribes ed aromi suadenti. Al palato risulta gustoso e dolce. Da bere nei suoi primi 5/7 anni.

RICONOSCIMENTI: • Wine Advocate - 87/89 • Decanter - 80/100 • Jancis Robinson - 14,5/20

CODICE: NJ004 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU LE CONSEILLER



IL TERROIR

- I 9,5 ettari di vigneti 100% Merlot, sono situati sulla riva destra della Dordogna, tra Fronsac e St Emilion, nella regione della Gironda.
- Il terreno è argilloso, di origine alluvionale e la densità di impianto varia dai 4.200 ai 6.500 ceppi per ettaro.
- Denominazione: Bordeaux Supérieur Rouge.

IL PRODUTTORE

- La tenuta è di proprietà delle famiglia Janoueix, che esordì nel mondo del vino nel 1867 grazie a Jean Janoueix. Alla guida attuale Jean Philippe Janoueix, coadiuvato dall'enologo Jean Philippe Fort, già collaboratore del leggendario laboratorio Michel Rolland.

PARTICOLARITÀ

- La resa per ettaro varia, secondo le annate, da 32 a 38 q.li/ha e la produzione totale è di circa 40.000 bottiglie annue, l'età media dei vigneti è di 38 anni.
- Periodo di imbottigliamento: dopo 12/14 mesi dalla vendemmia, fermentazione malolattica in barriques nuove al 50%, vinificazione tradizionale in tini di legno da 60 hl.
- L'affinamento viene effettuato al 50% in barriques classiche e al 50% in barrique con una particolare forma allungata chiamate "Cigares".
- I vini rispecchiano l'immagine del produttore: moderno ed edonista.
- Considerato come un piccolo Pomerol viene annualmente premiato da Parker e sempre inserito nella sua lista personale dei "Best of Best" per i migliori acquisti sotto i 25 €.

CHÂTEAU LE CONSEILLER



NJ005

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

ASSEMBLAGGIO: 100% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE: Doppio smistamento (il primo in vigna ed il secondo in cantina), vinificazione tradizionale in tini di rovere e di cemento. 3/4 giorni di macerazione a freddo e successiva fermentazione alcolica. Successiva fermentazione malolattica in botte (metà nuove).

AFFINAMENTO: Maturazione massima di 6 mesi e mescolamento. Non vengono aggiunti agenti artificiali per fare precipitare i solidi in sospensione. Filtrazione secondaria all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: Presenta note di lampone, armonico e con un finale molto beverino. Le bottiglie più giovani possono essere decantate fino ad un'ora; questo permette al vino di rilasciare lentamente tutto il suo profumo. Le bottiglie più vecchie, invece, richiedono una brevissima decantazione, il minimo necessario per rimuovere i sedimenti.

RICONOSCIMENTI: • 85/100 Wine Cellar Inside

CODICE: NJ005 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 12

CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



IL TERROIR

- Altopiano occidentale di Saint-Èmilion-Gironda-Bordeaux.
- Vigne di 7,8 ettari, poste tra lo Château Grand Mayne e lo Château Angélus, composte da 55% Merlot, 40% Cabernet Franc e 5% Malbec.
- Terreno sabbioso con sottosuolo sabbioso-argilloso.

IL PRODUTTORE

- La proprietà nata sin dal 1910, a poche centinaia di metri dal centro della città, fu acquistata nel 1978 da Michel Terras oggi CEO della società agricola Terras Le Henanff, vivaisti specializzati da generazioni nella coltura della vite e nella vinificazione.

PARTICOLARITÀ

- La vendemmia prevede normalmente la raccolta del Merlot una decina di giorni prima rispetto al Cabernet, causa la diversa epoca di maturazione delle uve.
- Vigne di oltre 45 anni d'età, con produzione annua di 21.000 bt. circa.
- L'azienda offre un vino elegante, fruttato e ben bilanciato .

CHÂTEAU VIEUX CLOS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



NJ006

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

ASSEMBLAGGIO: 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Malbec

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5°

VINIFICAZIONE: In vasche di cemento, con 4 settimane di macerazione.

AFFINAMENTO: In botti di rovere (50% nuove) per 14 mesi. L'imbottigliamento avviene 18 mesi dopo la raccolta.

CARATTERISTICHE: Questo vino presenta diversi aspetti aromatici (frutta matura e note speziate), freschezza e rotondità, la quale viene gentilmente rilasciata in bottiglia dopo alcuni anni.

RICONOSCIMENTI: • 89/100 (media dei punteggi ottenuti da diversi critici importanti)

CODICE: NJ006 – bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 12

CHÂTEAU JEAN FAURE
BIOLOGICO



IL TERROIR
- 18 ettari di vigneti a conduzione BIOLOGICA si trovano a fianco ai famosi Cheval Blanc e Figeac e sono composti da 50% Cabernet Franc, 45 % Merlot e 5% Malbec.
- Terreno: sottosuolo argilloso che si trova tra i 30 ei 100 cm sotto terra. Le radici possono raggiungere una profondità di 150-200 cm.
- Denominazione: Saint-Emilion Grand Cru Classé.

IL PRODUTTORE
- La tenuta, precedentemente collegata a Figeac, risale al XVIII secolo e dal 2004 è di proprietà di Olivier Decelle.

PARTICOLARITÀ
- Dal 2017 l'azienda è a conduzione BIOLOGICA certificata ed a breve diventerà BIODINAMICA.
- Il sottosuolo argilloso offre il vantaggio di limitare la crescita prematura della vite. L'acqua sale per capillarità attraverso l'argilla, permettendo così alla vigna di auto-sostenersi fino alla vendemmia.
- Le vigne hanno oltre 40 anni d'età.





CHÂTEAU JEAN FAURE
BIOLOGICO



PW150C

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2015

ASSEMBLAGGIO: 54% Cabernet Franc - 40% Merlot - 6% Malbec
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°
VINIFICAZIONE: senza lieviti artificiali o enzimi, in serbatoi termo-controllati da 70 hl in legno e cemento.
AFFINAMENTO: 18 mesi 2/3 in barrique di rovere francese e 1/3 in vasche di cemento.
CARATTERISTICHE:
Raccolta a mano e cernita degli acini. Produzione annua circa bt. 50.000. Colore rubino intenso. Naso di frutti rossi, con richiami di grafite e pietra. Strutturato e potente il sapore richiama le sensazioni dell'olfatto, tannini assai morbidi. L'annata 2009, tra le migliori, può tranquillamente far evolvere positivamente il vino per oltre 15 anni.
RICONOSCIMENTI: 93/100 Decanter - 93/100 Wine Spectator
CODICE: PW150C Bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6 bottiglie.

CHÂTEAU LA POINTE



IL TERROIR

- I vigneti contano 23 ettari di Merlot (85%) e Cabernet Franc (15%), e si trovano in zona Bordeaux Pomerol.
- Terreno a terrazze fluviali: argilloso-ghiaioso e in parte sabbioso su argilla e su ghiaia.
- Denominazione: Pomerol.

IL PRODUTTORE

- Lo Château fu fondato nel XIX secolo e nel 1941 fu poi acquistato dalla famiglia d'Arfeuille.
- L'azienda fa parte dell'Unione dei Grands Crus de Bordeaux.
- La proprietà è supervisionata da diversi anni dal famoso enologo e consulente Hubert de Bouard, co-proprietario del famoso Château Angelus.

PARTICOLARITÀ

- Dal 2009 lo Château è stato completamente rinnovato negli impianti, come nella cantina e nei locali di vinificazione, con sfruttamento di energia solare e ricircolo d'acqua per ridurre l'impatto ambientale.
- L'affinamento dei vini avviene in barrique, il 50% delle quali sono nuove.
- Il nome "La Pointe" deriva dalla forma triangolare e a punta del vigneto.
- Château La Pointe offre un vino dal carattere fresco e fruttato ma allo stesso tempo persistente e complesso.





CHÂTEAU LA POINTE



NJ007

POMEROL

ASSEMBLAGGIO: 82% Merlot, 18% Cabernet Franc

GRADAZIONE ALCOLICA: 13°

VINIFICAZIONE: Avviene sotto l'attenta supervisione dell'enologo Hubert de Boüard de Laforest.

AFFINAMENTO: 100% in botti di rovere (la metà nuove).

CARATTERISTICHE: Di un bel colore violaceo, al naso è semplice, con note di frutti rossi speziati. Al palato subito appare setoso e rotondo, molto fruttato, dopo si intensifica mostrando una densa struttura. I tannini sono ben bilanciati e saldamente intrecciati. Nel finale è fresco, combinando persistenza e complessità.

RICONOSCIMENTI: • Wine Spectator - 91/94 punti • The Wine Advocate - 91/93 punti • James Suckling - 94/95 punti

CODICE: NJ007 – bottiglia da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 12

CHÂTEAU RIEUSSEC



IL TERROIR

- Château Rieussec è situato al confine dei comuni di Fargues e Sauternes.
- Sono 93 gli ettari coltivati a vigneto piantati a sémillion, sauvignon e muscadelle.
- Denominazione: Sauternes 1er Grand Cru Classé 1855.

IL PRODUTTORE

- Costruito nel 1700 dai monaci carmelitani fu classificato come Premier Cru nel 1855.
- Nel 1984 lo Château venne acquistato dai Baroni Rothschild, già proprietari del celebre Château Lafite. Da allora il livello qualitativo dei vini prodotti è ai vertici dell'eccellenza, affidati all'enologo Erick Kholer già direttore delle proprietà "Château Lafite"sparse per il mondo (Argentina, Languedoc-Roussilon, Cile e Cina).

PARTICOLARITÀ

- Château Rieussec è stata nominata Maison dell'anno 2004 da Wine Spectator.
- Nel 1989 fu costruita una cantina di dimensioni maggiori rispetto alle precedenti, per allungare il periodo di invecchiamento. La produzione è di circa 70.000 bt./anno.





CHÂTEAU RIEUSSEC



NJ008

CARMES DE RIEUSSEC - SAUTERNES

ASSEMBLAGGIO: 91% Semillon, 5% Sauvignon, 4% Muscadelle

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE: Fermentazione in botti.

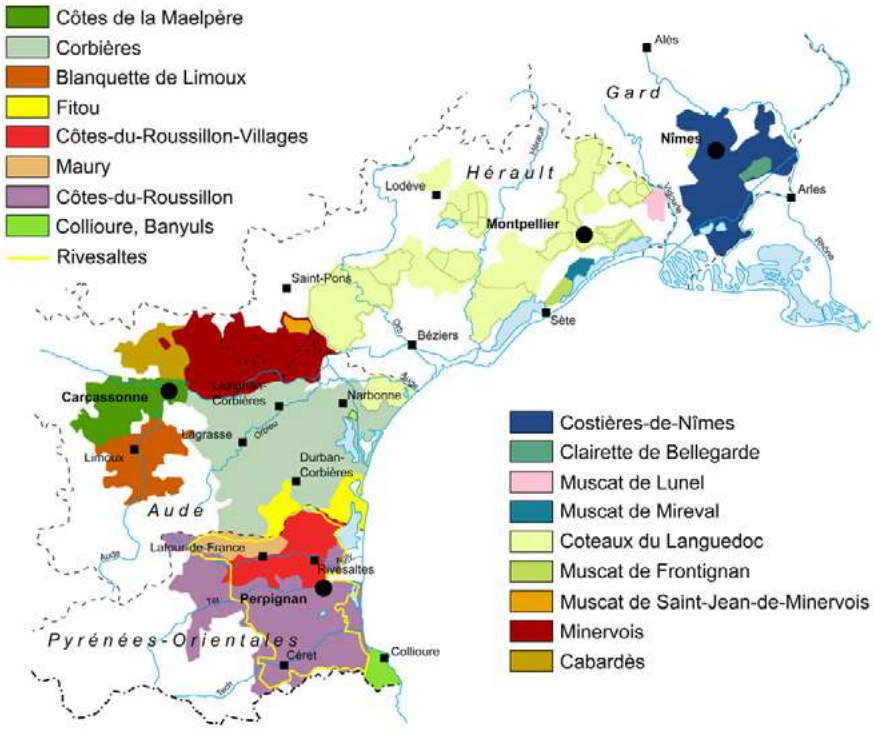
AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Profumo pieno, con sentori di miele e fiori di acacia, leggermente legnoso. Corposo, generoso e ben bilanciato al palato con un piacevole finale dolce.

RICONOSCIMENTI: • Wine Spectator - 89/92 punti

CODICE: NJ008 – bottiglia da 0.375 lt. in cartone da 24

VINI DELLA LANGUEDOC-ROUSSILLON



Regione vinicola dove si produce oltre un terzo del vino francese ed è anche quella con la maggiore superficie dedicata ai vini AOC di tutta la Francia. Essa si estende lungo la costa occidentale del Mediterraneo fino ai piedi dei Pirenei. Il clima è di tipo mediterraneo con temperature che, nella stagione estiva, superano anche i 30°C e con precipitazioni piovose piuttosto ridotte. La composizione del terreno è piuttosto varia: da suoli di tipo alluvionale nelle zone costiere, a suoli composti da calcare, gesso e ghiaia, tipici delle zone interne. Negli ultimi decenni questa zona si è resa protagonista di uno sviluppo straordinario grazie ad una scrupolosa selezione dei vitigni, seguita da un'attenta selezione delle uve e dall'ammodernamento delle pratiche vinicole. Oggi la Languedoc-Roussillon si può considerare fra le più interessanti realtà vinicole francesi: non solo per essere ancora la regione più produttiva, ma anche, e soprattutto, per l'elevata qualità dei suoi vini.

La regione vinicola, oggi riconosciuta come AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), è in realtà composta da due zone distinte: Languedoc, situata a est in terreni prevalentemente pianeggianti, e Roussillon, situata più a sud nei pressi dei Pirenei. L'unione delle due regioni definisce l'area AOC Languedoc-Roussillon, talvolta generalmente definita in breve come Languedoc. Oggi la Languedoc-Roussillon gode di una consolidata fama per i suoi vini di qualità e, in particolare, per i suoi Vin Doux Naturels, di cui i più celebri rappresentanti sono quelli prodotti con le uve Moscato Bianco, il Banyuls e il Maury prodotti principalmente con Grenache Noir. Nella regione si producono anche altri tipi di vini, di cui i più rappresentativi sono rossi, prodotti principalmente con uve Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre e Syrah.

La Languedoc-Roussillon è la regione in cui la viticoltura è fra le più antiche di Francia. Infatti, i primi vigneti furono piantati già a partire dal 125 a.C. da parte dei romani nei pressi dell'odierna città di Narbonne e cioè nelle zone dove oggi si trovano le aree AOC di Corbières, Minervois, Maury, Fitou e Coteaux du Languedoc.

Classificazione degli AOC della Languedoc-Roussillon

Le denominazioni AOC definite in questa regione sono: Clairette du Languedoc, Collioure, Corbières, Coteaux du Languedoc, Côtes-du-Rossillon, Côtes du Roussillon-Villages, Faugères, Fitou, Maury Sec, Limoux, Minervois e Saint-Chinian. Un ruolo importante nella produzione enologica della Languedoc-Roussillon è rappresentato dai vin doux naturels, prodotti prevalentemente con uve Muscat Blanc à Petits Grains e Grenache Noir. I vin doux naturels AOC prodotti con uve Moscato sono Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Quelli prodotti con Grenache Noir sono Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury e Rivesaltes. Una menzione spetta anche agli spumanti Crémant de Limoux e Blanquette de Limoux.

Ciò detto, indubbiamente i vini più celebri della Languedoc-Roussillon sono i Vin Doux Naturels, i vini dolci naturali. Nonostante il nome, in realtà il dolce di questi vini è ottenuto attraverso la fortificazione, cioè l'aggiunta di alcol, durante la fermentazione. L'aggiunta di alcol inibisce l'effetto dei lieviti, aumentando nel contempo la gradazione alcolica del vino. Questo processo, chiamato mutage, consente di conservare gli zuccheri naturali dell'uva che conferiranno al vino oltre alla tipica dolcezza, un grado alcolico variabile dal 15 al 21%. I vini bianchi vengono fatti maturare in cantina, quindi imbottigliati in modo da conservare la freschezza dei loro aromi. I rossi sono normalmente sottoposti a processi ossidativi, fondamentali per lo sviluppo degli aromi complessi come frutta secca, vaniglia, caffè e miele.

Cinque sono i Vin Doux Naturels AOC bianchi della Languedoc-Roussillon, ma il più noto e quello prodotto in maggior quantità è senz'altro il Muscat de Rivesaltes. I rossi sono rappresentati da: Banyuls, Maury e Rivesaltes. Fra questi i più celebri sono il Banyuls, prodotto nei pressi della punta orientale dei Pirenei, e il Maury che prende il dalla propria zona di produzione.

MAS AMIEL
VINI SECCHI BIOLOGICI



IL TERROIR

- Alle porte della città di Maury, protetto dalle colline di Quéribus, a nord dal massiccio di Corbières ed a Sud dai contrafforti dei Pirenei.
- Il terreno è costituito da scisti ricchi di calcio altamente decomposti che permettono alle radici di crescere in profondità. Alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l’ ingegnere Stephen Raymond Amiel uno dei suoi terreni…così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all’anno!
- Nel 1907 l’Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia lo mantiene fino al 1999 quando l’attuale proprietario, Olivier Decelle, ne acquista la proprietà.

PARTICOLARITÀ

- Nel 2011 Olivier Decelle crea il primo Maury secco della storia ed ottiene nello stesso anno il riconoscimento A.O.C. per tale tipologia di vino.
- Alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età.





MAS AMIEL
VINI SECCHI BIOLOGICI



PW157A

VERTIGO BLANC

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon
ASSEMBLAGGIO: 25% Grenache blanc, 25% Maccabeu, 25% Roussanne, 25% Marsanne
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale, fermentazione in acciaio.
GRADAZIONE: 13.5°
AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per 3 mesi poi in bottiglia
CARATTERISTICHE:
Colore giallo paglierino. Il profumo ricorda la frutta bianca. Al palato è piacevolmente fresco e leggermente fruttato. Adatto come aperitivo o per accompagnare cibi leggeri e piatti di pesce.

CODICE: PW157A bottiglie da 0.75 lt in bottiglie da 6

VERTIGO ROUGE

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon
ASSEMBLAGGIO: 40 % Grenache noir, 30% Carignian, 30% Syrah
VINIFICAZIONE: Separata per singola parcella fermentazione in vasche di cemento.
GRADAZIONE ALCOLICA: 16°
AFFINAMENTO:
6 mesi in vasche di cemento per esprimere al meglio l'aromaticità.
CARATTERISTICHE:
Energico, giovane e fresco questo vino con sentori di frutti rossi e petali di rosa è ampio e fresco al palato, gustoso e fruttato con importanti note minerali date dai terreni carichi di scisti, il terroir preferito per i vini a base di Grenache. Adatto come aperitivo o ideale per accompagnare piatti a base di carne.

CODICE: PW161 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6.



PW161

MAS AMIEL
VINI SECCHI BIOLOGICI



PW159	PW160	PW158A

INITIAL

DENOMINAZIONE: A.O.C Maury Sec
ANNATA: 2013
ASSEMBLAGGIO: 40% Grenache noir, 30% Carignan, 30% Syrah
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5° AFFINAMENTO: 10% botti di legno, 90% in vasche di cemento per 10 mesi.
CARATTERISTICHE: Vinificazione di uve di 17 diverse parcelle, età delle vigne 25 /45 anni, resa media 18 q.li/Ha. Raccolta a mano in cassette da 20 kg. Colore rosso intenso. Potenti note di frutti rossi e mela. Palato succoso di frutti neri, tannini eleganti, chiude con una sensazione minerale; finale lungo e fresco, un po' piccante.
CODICE: PW159 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6 bottiglie

ALTITUDE 433

DENOMINAZIONE: A.O.C Maury Sec
ANNATA: 2014
ASSEMBLAGGIO: 70% Grenache noir, 30% Lladoner Pelut (mutazione genetica del Grenache noir)
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°
CARATTERISTICHE: Vigneto di 2,5 Ha posto a 433 mt/slm su suolo roccioso. Vendemmia manuale con attenta diraspatura. Da ottobre fino alla messa in bottiglia riposa in contenitori di acciaio inox da 50 hl termo-controllati. Colore rosso rubino. Profumi floreali su cui emerge la rosa. In bocca è fresco, con tannini frizzanti e godibili. Fine ed elegante. Eccezionale se accompagnato a fagiani arrosto, o al vitello con spugnole o gallinacci.
CODICE: PW160 bottiglia da 0.75 lt. in cartoni da 6 bottiglie

ORIGINE

DENOMINAZIONE: A.O.C Côtes Du Roussillon Villages ANNATA: 2013
ASSEMBLAGGIO: 50% Grenage noir centenario (1914), 30% Carignan vecchio (1952), 20% Syrah
VINIFICAZIONE: raccolta manuale in cassetta da 20 kg, vinificazione separata delle uve, con fermentazione in vasche di cemento da 84 hl.
GRADAZIONE: 14.5° AFFINAMENTO: parte in tonneau e parte in acciaio.
CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso. Profumo di frutti rossi e prugna burbank. In bocca morbido con note di frutti rossi e sottile speziatura. Tannini molto eleganti e grande persistenza aromatica.
Si accompagna a carni rosse, formaggi stagionati e brodetto di pesce.
CODICE: PW158A bottiglie da 0.75 lt. in **CASSA LEGNO BRANDIZZATA** da 6



MAS AMIEL
VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



IL TERROIR

- Alle porte della città di Mury, protetto dalle colline di Quéribus, a nord dal massiccio di Corbières ed a Sud dai con trafforti dei Pirenei.
- Terreno scisto-calcareo ricco di calcio, alcune parcelle sono poste in una particolare zona detta “terra nera” con vigne di oltre 50 anni di età.

IL PRODUTTORE

- Nel lontano 1816 il Vescovo di Perpignan perdette a carte contro l’ ingegnere Stephen Raymond Amiel, uno dei suoi terreni …. così inizia la storia di Mas Amiel che con i suoi 226 ettari, di cui 155 coltivati a vigneto, gode di un clima mediterraneo semi-secco che gli dona 260 giorni di sole e solo 700 mm. di pioggia all’anno!
- Nel 1907 l’Azienda viene rilevata dal banchiere Charles Dupuy, la cui famiglia lo mantiene fino al 1999 quando nel 2011 Olivier Decelle acquista la proprietà che gli appartiene tutt’ora.

PARTICOLARITÀ

- I vini dolci sono prodotti tramite arresto della fermentazione dei mosti con l’aggiunta di alcool (fortificazione/mutage), per mantenere inalterata la parte zuccherina in modo naturale.
- Il procedimento è similare a quello per la produzione del vino Porto, con un’elemento di qualità in più: l’alcool aggiunto può derivare solo da uve francesi e non aromatiche.
- I vini ossidativi, dopo la fortificazione, nel mese di Giugno, vengono sistemati in oltre 1000 damigiane aperte da 60 litri al sole e per 1 anno. Gli shock termici dovuti agli sbalzi giorno/notte e la luce solare, producono nel vino evoluzioni organolettiche uniche e particolari. Questi sono definiti i migliori vini in damigiana del mondo.





MAS AMIEL
VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



PW151	PW152	PW153

MAS AMIEL 1969

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate ANNATA: 1969
ASSEMBLAGGIO: 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.
GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 98 gr./lt.
AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.
CARATTERISTICHE: Color ambra profonda ; naso di spezie provenzali finissime, nota erbacea, fichi secchi, agrumi, anice, caramello; bocca di una freschezza impressionante e giovanile, una forza notevole ma soprattutto un equilibrio impeccabile nel finale ancora pieno e rotondo.
CODICE: PW151 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL 1985

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate ANNATA: 1985
ASSEMBLAGGIO : 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.
GRADAZIONE ALCOLICA: 16,5° ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.
AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.
CARATTERISTICHE: Colore ambrato tipico ; Al naso una leggera nota acetica poi cera lacca, smalto, castagna bruciata, fichi, cioccolato, erbe aromatiche; bocca es ile e delicata, fresca e pimpante.
CODICE: PW152 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL 20 ANS D'AGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. - Tawny Oxidate
ASSEMBLAGGIO: 90 % Grenache noir - 5% Carignan - 5% Maccabeu
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fermentazione in vasche di cemento e fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni
GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 100 gr./lt.
AFFINAMENTO: In acciaio poi un anno in damigiane di vetro poste all'aperto e in pieno sole: poi in fusti di rovere poi in bottiglia.
CARATTERISTICHE: Gli abbinamenti più centrati per questi vini sono selvaggina e carne, meglio che cioccolato e formaggio, e soprattutto più il Maury invecchia meno si abbina ai dolci, arrivando ad essere adatto anche per un aperitivo molto particolare.
CODICE: PW153 Bottiglie da 0.75 lt. in cartoni da 6

MAS AMIEL
VINI DOLCI NATURALI BIOLOGICI



PW155B - PW155C



PW156A

MAS AMIEL VINTAGE

DENOMINAZIONE: Maury A.O.C. Rouge
ANNATA: 2015
ASSEMBLAGGIO: 100 % Grenache noir
VINIFICAZIONE: Raccolta manuale. Fortificazione del mosto con macerazione per 30 giorni.
GRADAZIONE ALCOLICA: 16° ZUCCHERO RESIDUO: 90 gr./lt.
AFFINAMENTO: In fusti di rovere austriaci di oltre 100 anni di età e della capienza di 500 lt.
CARATTERISTICHE: Colore ambrato e profondo. Al naso è intenso e preciso, note di cacao, tabacco biondo e il caratteristico aroma nobile di questi vini dolci. In Bocca creme de cassis, visciola e amarena, cacao. Poca dolcezza, bella acidità e buona persistenza, tannino equilibrato.

CODICE: PW155B bottiglia da 0.75 lt. in cartone da 6
PW155C bottiglia da 0.375 lt. in cartone da 12

MAS AMIEL MUSCAT

DENOMINAZIONE: Muscat de Rivesaltes A.O.C.
ASSEMBLAGGIO: 80% Muscat Petit Grain, 20% Moscato di Alessandria
VINIFICAZIONE: raccolta manuale, fortificazione del mosto con macerazione per 2 settimane in acciaio
GRADAZIONE: 15.5°
AFFINAMENTO: in acciaio sui lieviti per 6 mesi
CARATTERISTICHE: Colore giallo scarico, profumo fruttato di verbena ed agrumi. In bocca è dolce ma non troppo, col caratteristico aroma varietale. É perfetto coi dessert di frutta, la biscotteria, ma anche con macedonie e frutti freschi.

CODICE: PW156A bottiglie da 0.75 lt in bottiglie da 6

DECUGNANO DEI BARBI



IL TERROIR

- Fossatello di Orvieto, Umbria, fondale marino: sabbie gialle, argilla con alta presenza di conchiglie e ostriche fossili. Altitudine 330 s.l.m.

IL PRODUTTORE

- Claudio Barbi acquistò l'azienda nel 1973 e solo dopo 5 anni di profonda e totale ristrutturazione iniziò a produrre i suoi vini
- L'origine del nome Decugnano è oscura e si perde nei secoli, ma già nel 1212 questi terreni producevano vino per il clero di Orvieto. Erano le terre della chiesa di Santa Maria di Decugnano

PARTICOLARITÀ

- I terreni della tenuta sono di origine marina, sabbiosi e argillosi, ricchi di fossili di ostriche e conchiglie di epoca pliocenica. Ottime l'esposizione dei vigneti e la ventilazione della zona
- Nel 1981 Decugnano dei Barbi ha prodotto la prima muffa nobile italiana
- L'azienda non utilizza insetticidi, anti-botritici, diserbi e concimi chimici





DECUGNANO DEI BARBI



PW334A

VILLA BARBI BIANCO

ASSEMBLAGGIO: Grechetto 50%, Vermentino 20%, Sauvignon Blanc 20%, Procanico 10%
PARTICOLARITÀ:
terreno di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica, altitudine 320 s.l.m., resa di 80 quintali d'uva per ettaro, fermentazione in acciaio inox
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5°

CARATTERISTICHE:
Villa Barbi Bianco esprime al meglio l'origine marina delle terre storiche di Decugnano dei Barbi. Dal profumo intenso e minerale, mostra al sapore piacevoli note fruttate, ottima freschezza e sapidità.
Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche.

CODICE: PW334A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

VILLA BARBI ROSSO

ASSEMBLAGGIO: Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%
PARTICOLARITÀ:
terreno di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica, altitudine 320 s.l.m., resa di 80 quintali d'uva per ettaro, fermentazione in acciaio inox
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5°

CARATTERISTICHE:
Frutto di un terroir ideale, Villa Barbi Rosso presenta all'olfatto aromi ampi ed intensi, riproposti in bocca con gusto pieno e generoso, strutturato e ricco di corpo. Colore Rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo ampio, intenso e persistente di confettura di frutti di bosco.
In bocca è pieno, generoso, corposo, lungo e sapido.
Un compagno ideale per carni rosse e formaggi stagionati.

CODICE: PW333B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW333B

DECUGNANO DEI BARBI



PW324C

IL BIANCO

ASSEMBLAGGIO: 60% Grechetto - 20% Vermentino - 19% Chardonnay - 1% Procanico
RICONOSCIMENTI: 3 bicchieri Guida Gambero Rosso
CARATTERISTICHE:
solo il meglio delle uve selezionate in otto differenti vigne sono predestinate a questo vino. Le diverse varietà vengono vinificate separatamente e quindi sapientemente assemblate per esprimere al massimo la loro ricchezza e identità. Il Bianco di Decugnano è un vino di raffinata eleganza, equilibrato, minerale. Sintesi della straordinaria vocazione del terroir.

CODICE: PW324C bottiglia da 0.75 lt in cartone da 6

MARIS

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
CARATTERISTICHE:
proviene da un vigneto di Chardonnay dal terreno particolarmente ricco di fossili di ostriche. L'armonioso matrimonio tra queste viti e il terreno, memore dei mari pliocenici, originano un vino raffinato, fine, rinfrescante e minerale.

CODICE: PW790B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW790B

DECUGNANO DEI BARBI



PW326A

IL ROSSO

ASSEMBLAGGIO: 30% Sangiovese – 40% Syrah – 30% Montepulciano
GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5°
CARATTERISTICHE: I migliori vigneti della tenuta concorrono alla creazione di questo vino. Una vinificazione meticolosa, un parziale affinamento in barriques di rovere francese e un assemblaggio particolarmente accorto restituiscono un vino aristocratico, armonico ed elegante che esprime al meglio il terroir di Decugnano.

CODICE PW326A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

POURRITURE NOBLE - MUFFA NOBILE

ASSEMBLAGGIO: 60% Grechetto e Procanico - 35% Sauvignon Blanc - 5% Sémillon
CARATTERISTICHE:
É un vino dolce, da meditazione, proveniente da alcuni vigneti che per una fortunata combinazione microclimatica sono colpiti da muffa nobile (pourriture noble in francese). Una meticolosa vendemmia in più passaggi successivi, una pressatura immediata e una lunga fermentazione permettono di ottenere questa rarità: un vino prezioso, squisito, strettamente naturale.

CODICE: PW332A bottiglia da 0.5 lt in cartone da 6



PW332A

ROVERÈ DELLA LUNA



IL TERROIR

- Roverè della Luna (TN) – il Comune più a nord della Val d'Adige Trentina

IL PRODUTTORE

- Cooperativa nata nel 1919 dall'iniziativa di soli 14 viticoltori (oggi sono 300 soci), nel 2001 è stata costruita la nuova sede nel centro del paese
- I soci della Cooperativa di primo di livello, sono i proprietari di 450 ha, situati principalmente nello conoide di Roverè della Luna ed in Val di Cembra
- La produzione totale della cantina è di 75.000 q.li di uva, di cui solamente 60.000 bt. bottiglie

PARTICOLARITÀ

- La Cantina, per la produzione dei suoi vini in bottiglia, utilizza i migliori 13 ha dei suoi Soci, sui 450 ha a disposizione
- Tutti i processi legati alla produzione dei vini in bottiglia sono completamente manuali e seguiti direttamente da un agronomo ed un enologo interno dedicato
- Le etichette della linea I CLASSICI riportano la posizione dei singoli vigneti ed il brevissimo percorso che le uve fanno per arrivare in cantina. Freschezza e corrispondenza territoriale alle singole parcelle di produzione, sono ciò che li contraddistingue.
- La COLLEZIONE QUARANTA JUGHERI interpreta i quattro grandi vitigni del territorio in versioni morbide, complesse ed eleganti. I nomi delle singole vigne da cui provengono le uve danno il nome a questi quattro vini importanti ed unici.





COLLEZIONE I CLASSICI - TRENTINO



PW550C | PW551D

MÜLLER THURGAU TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100 % Müller Thurgau
ZONA DI PRODUZIONE: zone collinari dell'alta Valle di Cembra
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno di origine porfirica
CARATTERISTICHE: vendemmia rigorosamente manuale; macerazione prefermentativa a freddo;pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (15 – 17°) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica. Di colore giallo paglierino è fresco e minerale. La sua spiccata sapidità ed i delicati sentori di agrumi, pesca e salvia lo rendono versatile. Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce non troppo elaborati e frutti di mare.

CODICE: PW550C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT GRIGIO TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100 % Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti del conoide di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.
CARATTERISTICHE: vendemmia rigorosamente manuale; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile; lungo periodo di affinamento sur lies. Di colore giallo paglierino ramato è fruttato e vivace. La sua freschezza equilibrata e gli intensi aromi di pera matura lo rendono ideale al momento dell'aperitivo. Perfetto in abbinamento ad antipasti leggeri, formaggi a pasta molle e primi piatti a base di funghi.

CODICE: PW551D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Gewürztraminer
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti adiacenti il paese di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea
CARATTERISTICHE: vendemmia rigorosamente manuale; macerazione prefermentativa a freddo; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (16 – 18°) in serbatoi di acciaio inossidabile; affinamento sur lies senza fermentazione malolattica. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati è persistente ed aromatico. La notevole concentrazione aromatica e una buona gradazione alcolica danno un'eccezionale persistenza gustativa.
Apprezzato con crostacei e molluschi, si presta ottimamente come aperitivo.

CODICE: PW552C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

CHARDONNAY TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100% Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti collinari situati nel comune di Roverè della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea
CARATTERISTICHE: vendemmia rigorosamente manuale; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile; lungo periodo di affinamento sur lies senza fermentazione malo-lattica. Di colore giallo paglierino è equilibrato e piacevole. Con i suoi sentori di mela Golden, banana e pompelmo ed una piacevole freschezza è un vino ideale per l'aperitivo; ottimo anche l'abbinamento con piatti a base di pesce alla griglia.

CODICE: PW553D bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW552C | PW553D

COLLEZIONE I CLASSICI - TRENTINO



PW555C	PW556B	PW557B

TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100 % Teroldego
ZONA DI PRODUZIONE: Piana Rotaliana
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni ricchi di sabbia e ghiaia tipici della Piana Rotaliana
CARATTERISTICHE: dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i raspi vengono rimossi e gli acini pigiati. Segue una lunga macerazione sulle bucce e un breve periodo di invecchiamento, metà in serbatoi in acciaio, metà in grandi botti tronco-coniche in legno. Rosso porpora intenso, con riflessi violacei, presenta grande struttura e tannicità. Le sue intense note fruttate e floreali che richiamano la viola, il lampone ed il mirtillo nero esaltano piatti di selvaggina, arrosti di carne rossa e formaggi stagionati.

CODICE: PW555C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT NERO TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100 % Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti adiacenti il paese di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea
CARATTERISTICHE: vendemmia rigorosamente manuale; diraspa-pigiatura e macerazione in tini tronco-conici di rovere francese per 10/12 giorni; affinamento e fermentazione malo-lattica in botti di rovere francese per 12 mesi. Rosso rubino tendente all'aranciato è elegante e setoso. Gli intensi sentori di frutta tossa, le delicate note speziate ed un'elegante morbidezza, lo rendono ideale per accompagnare carni rosse alla griglia e formaggi saporiti.

CODICE: PW556B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

LAGREIN TRENTINO D.O.C.

ASSEMBLAGGIO: 100 % Lagrein
ZONA DI PRODUZIONE: collina di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreni calacarei ricchi di ghiaia e ciottoli tipici del conoide di Roveré della Luna
CARATTERISTICHE: dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i raspi vengono rimossi e gli acini pigiati. Segue una lunga macerazione sulle bucce e un successivo periodo di invecchiamento in grandi botti di legno. Rosso porpora intenso, con riflessi violacei, possiede grande struttura e persistenza. Intense note fruttate richiamano il lampone ed il mirtillo nero insieme a dolci sentori di spezie. Esalta piatti di selvaggina da piuma, carni rosse e formaggi stagionati.

CODICE: PW557B bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

COLLEZIONE I CLASSICI - TRENTINO



PW561C



PW562C

PINOT GRIGIO TRENTINO D.O.C. – VIGNA L'OMERI

ASSEMBLAGGIO: 100 % Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE: vigneto L'Omeri, età 15/30 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roverè della Luna.
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini
CARATTERISTICHE: dopo la vendemmia effettuata rigorosamente a mano con attenta selezione dei grappoli, l'uva viene pressata intera in maniera soffice ed in tempi brevissimi, riducendo drasticamente il contatto con l'aria. Dopo sedimentazione statica naturale, il mosto limpido fermenta a temperatura controllata (18-20° C) in grandi botti di rovere, dove rimane per u n lungo periodo di affinamento sui lieviti. Di colore giallo paglierino è pieno e morbido. Presenta note fruttate di pesca e pera matura intrecciate a sensazioni vanigliate apportate dall'invecchiamento.

CODICE: PW561C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO D.O.C. - VIGNA WINCHEL

ASSEMBLAGGIO: 100 % Gewürztraminer
ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Winchel, età 15 anni, situato nella porzione più a sud del conoide di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini
CARATTERISTICHE: dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, con attenta selezione dei grappoli e macerazione a bassa temperatura, l'uva viene pressata a lungo ed in maniera soffice per favorire l'estrazione aromatica. Dopo sedimentazione statica naturale, il mosto limpido fermenta a temperatura controllata (16-18° C) in serbatoi di acciaio inossidabile, dove rimane per un lungo periodo di affinamento sui lieviti. Parte del mosto fermenta ed affina in barriques di rovere francese. Di colore giallo paglierino carico, è pieno ed aromatico. Presenta buona struttura ed una lunga persistenza. È caratterizzato da note di frutta tropicale intrecciata a delicati sentori di fiori bianchi e leggere note speziate.

CODICE: PW562C bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

LAGREIN TRENTINO D.O.C. – VIGNA RIGLI

ASSEMBLAGGIO: 100 % Lagrein
ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Rigli, età 25 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roveré della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini
CARATTERISTICHE: la vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dalla diraspatura con selezione degli acini; la lunga macerazione e la fermentazione avvengono in tini tronco-conici di rovere francese. Successivamente alla svinatura, hanno luogo l'affinamento e la fermentazione malo-lattica in botti di rovere francese. Rosso porpora, con intensi riflessi violacei, è pieno e morbido, con una buona struttura. Presenta note di frutta rossa matura con sentori balsamici apportati dall'affinamento.

CODICE: PW563A bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

PINOT NERO TRENTINO D.O.C. – VIGNA FELDI

ASSEMBLAGGIO: 100% Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: vigneto Feldi, situato al limitare del conoide alluvionale di Roverè della Luna
COMPOSIZIONE DEL SUOLO: terreno a scheletro prevalente con leggera presenza di sabbia e argilla
CARATTERISTICHE: la vendemmia, rigorosamente manuale, è seguita dalla diraspatura con selezione degli acini; la lunga macerazione e la fermentazione avvengono in tini di rovere francese. Successivamente alla svinatura hanno luogo la fermentazione malo-lattica e l'affinamento, entrambe in barriques nuove di rovere francese. Di colore rosso tenue con leggeri riflessi aranciati, è elegante e setoso, di buona struttura. Presenta intensi sentori di frutta rossa con delicate note vanigliate derivanti dall'affinamento in legno.

CODICE: PW564 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW563A



PW564

GIRIBALDI



IL TERROIR

- Langhe, comprese tra Alpi Liguri, Monferrato Astigiano e fiume Tanaro costituite da sedimenti marini (8-10 milioni di anni fa).

IL PRODUTTORE

- Azienda fondata in Rodello d' Alba nel 1886 da Giovanni Giribaldi, oggi condotta da Matteo Giribaldi;
- Produzione: 120.000 bottiglie provenienti da 24 ettari a coltivazione biologica (iniziata nel 2011).

PARTICOLARITÀ

- Tutti i vigneti sono a cooltivazione BIOLOGICA dal 2011;
- La zona destinata alla produzione dell' Alta Langa ha un sottosuolo di marne grigie e di arenarie silicee, con calcare e carbonati (Lequio) che favorisce la formazione aromatica nell'uva.







GIRIBALDI



PW840	PW841	PW844

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. Vino Biologico

ASSEMBLAGGIO: 100% Dolcetto
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione prevede una macerazione media di 7-10 giorni, con più rimontaggi giornalieri e due derestage. Successivamente viene fatto riposare in serbatoi di acciaio inox per circa 8 mesi per poi essere imbottigliato.
CARATTERISTICHE: É un vino di colore rosso rubino molto intenso e profondo con riflessi violacei tipici del Dolcetto. Al naso è potente con sensazioni di frutta matura quali amarena e mora; largo e strutturato in bocca, di buona stoffa fitta, con morbidezza avvolgente e leggero tannino ottenuto da uve dei propri vigneti a conduzione biologica.

CODICE: PW840 - bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE "RIÈ" Vino Biologico

ASSEMBLAGGIO: 100% Barbera
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo un'attenta selezione delle uve in vigna, la vinificazione prevede una lunga macerazione di 15 giorni, con più rimontaggi giornalieri ed una fermentazione a temperatura costante e controllata. Dopo una sosta in serbatoi di acciaio inox, il vino matura per 14 mesi in barriques di media tostatura, per metà nuove e metà di secondo vino, segue l'affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi.
CARATTERISTICHE: É un vino di colore rosso rubino intenso con profumi di vaniglia e frutta. È strutturato, caldo, con note speziate. Ottimo con carni rosse, cacciagione, arrosti e brasati. La sua freschezza, oltre la complessità, lo rende piacevole da accompagnare anche a primi piatti saporiti e formaggi.

CODICE: PW841

LANGHE D.O.C. FAVORITA "CAMPO DEI FICHI" Vino Biologico

ASSEMBLAGGIO: 100% Favorita
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve ed una decantazione a freddo del mosto per 24 ore; quindi una fermentazione a temperatura controllata (12-13°C) seguita da una sosta sui propri lieviti per circa 80 giorni; successivamente viene affinato in bottiglia per circa due mesi.
CARATTERISTICHE: Di un colore paglierino tenue con riflessi dorati e verdognoli; delicate e leggere, ma decisamente appaganti le variabili note fruttate e fiori di ginestra con sfumatura di salvia che colpiscono il naso. In bocca si presenta gradevolmente fresco nella sua discreta acidità con percezioni di salvia, frutta esotica , mela Golden e pesca gialla, che lascia spazio ad un sapore morbido e pieno. Ottimo come aperitivo, con antipasti o piatti di pesce.

CODICE: PW844

GIRIBALDI



PW842

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. "CONCA D'ORO"

Vino Biologico

ASSEMBLAGGIO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Macerazione sulle bucce per 16 giorni alla temperatura di circa 28 gradi, con continui, regolari rimontaggi e follature; dopo una sosta di 40 giorni in vasca di acciaio viene elevato in barrique (da 225 e 500 lt) fino a giusta maturazione, ossia mantenendo le caratteristiche tipiche date da questo vitigno, quindi affinato in bottiglia per cinque mesi.

CARATTERISTICHE:
Colore rubino intenso con riflessi aranciati, profumo vinoso consistente, netto, di notevole ampiezza con sensazioni di rosa, lampone ,vaniglia e note balsamiche. Sapore asciutto, pieno, armonico, rotondo con tannini giovani ed ottima persistenza al palato.
Eccellente con carni rosse in genere, selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati.

CODICE: PW842

BAROLO D.O.C.G.

Vino Biologico

ASSEMBLAGGIO: Nebbiolo (10% Michel, 80% Lampia e 10% Rosé)

GRADAZIONE ALCOLICA: 14°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vinificazione tradizionale a cappello sommerso, per venti giorni, con rimontaggi giornalieri e regolari follature; quindi svinato, dopo una sosta di 4 mesi, in vasca di acciaio, ha maturato per oltre due anni in botti di rovere francese.

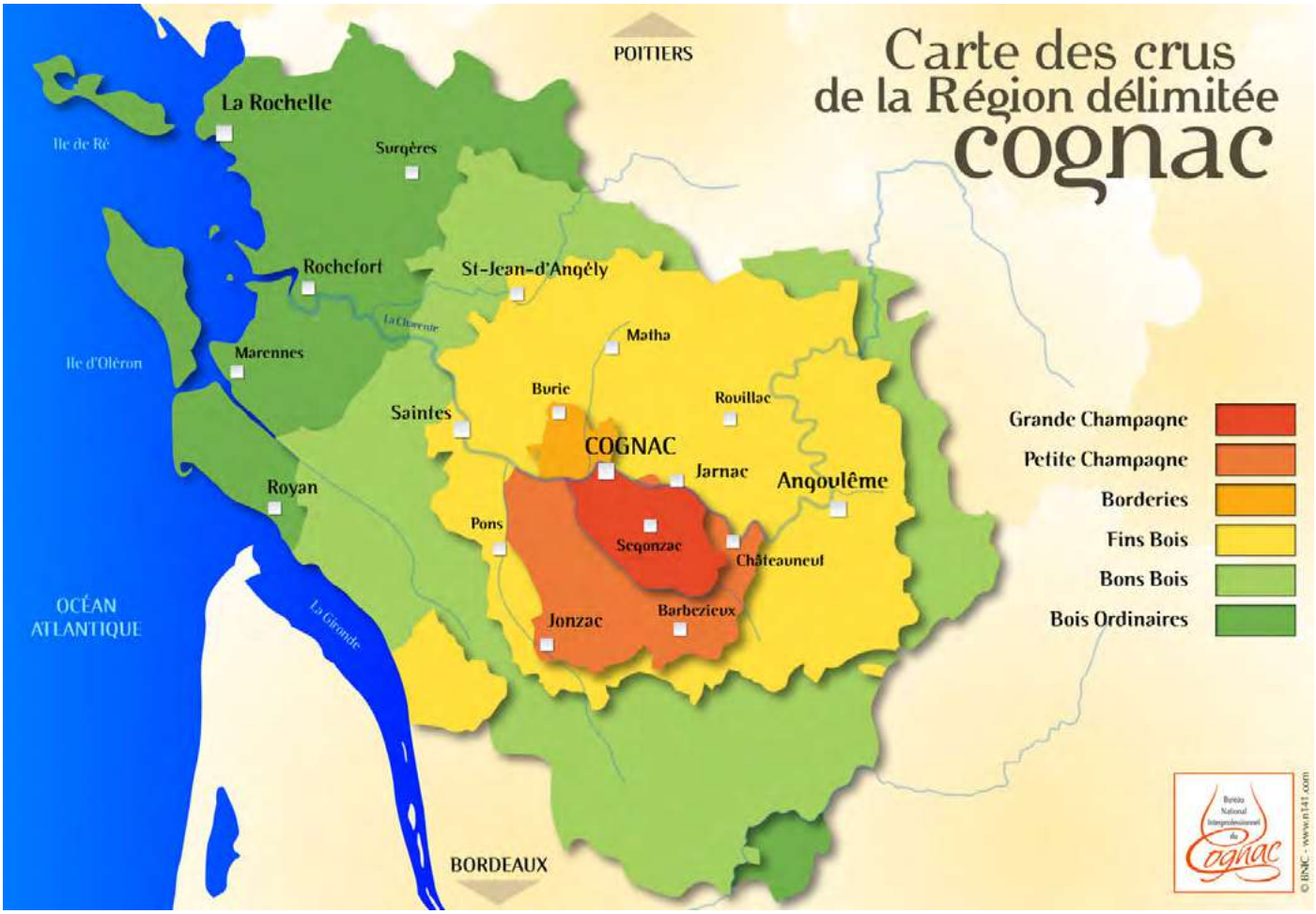
CARATTERISTICHE:
Di colore rosso rubino a cui si aggiungono riflessi mattonati dopo qualche anno di affinamento, al naso amabile profumo di frutta rossa, fragola, ciliegia e frutti di bosco con una punta di pepe bianco, tipico di questi cru; in bocca calda sensazione di vaniglia, frutti rossi, piuttosto asciutto, morbido ed avvolgente, con tannini dolci; la spezia torna anche in bocca unendosi alla frutta in una eleganza senza eguali. Eccezionale con cacciagione, carni rosse in genere, brasati e arrosti. Ottimo vino da meditazione. Dopo qualche anno di invecchiamento molto interessante l'abbinamento con cioccolato nero e dolci a base di cacao.

CODICE: PW843



PW843

COGNAC



COGNAC

Il cognac è un distillato di vino che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. L'origine del cognac risale al seicento. La zona di produzione è localizzata in Francia, precisamente nella regione della Charentes, con una piccola parte della Dordogna e di Deux Sèvres. La regione, ubicata ad Ovest della Francia, a nord di Bordeaux e con una superficie di circa 80.000 ettari, è favorita da un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, la quale divide in sei zone ufficiali di produzione di vino, dette appunto "cru". Queste zone prendono il nome di:

Grande Champagne - Produce cognac molto raffinati e leggeri, con un aroma dominante di fiori, e che richiede un lungo invecchiamento per raggiungere la piena maturità.

Borderies - Situata a nord della città di Cognac, grazie al suo particolare microclima produce acqueviti dolci e rotonde che maturano generalmente più in fretta rispetto a quelle della Champagne.

Petite Champagne - Grazie all'influsso del clima oceanico, i cognac prodotti in questa zona sono caratterizzati da un'eccellente finezza, esattamente come quelli della Grande Champagne.

Fins Bois - Produce cognac rotondi e corposi, con aromi dominanti di frutta e che invecchiano rapidamente.

Bons Bois - In questa zona, che circonda interamente quella dei Fins Bois, si producono cognac piuttosto ruvidi e aggressivi e che generalmente invecchiano in tempi brevi.

Bois à Terroir o Bois Ordinaire - Situata lungo la costa dell'oceano Atlantico, produce acqueviti con un pronunciato gusto terroso e più ordinarie.

L'uva principale utilizzata per la produzione del cognac è l'Ugni Blanc, il nome con cui in Francia è noto il Trebbiano Toscano e localmente detto Saint-Émilion. Altre uve utilizzate per la produzione del cognac, seppure in modo marginale, sono la Folle Blanche e il Colombard.

PINEAU DES CHARENTES

Il Pineau è un vino di liquore, elaborato a partire da succo d'uva. La sua zona di produzione, Appellation d'Origine Contrôlée (Denominazione d'Origine Controllata), è limitata alla Charente-Maritime e alla Charente. Dopo avere pressato i grappoli, si aggiunge al mosto ottenuto dell'acquavite di Cognac di un anno d'età e di almeno 60°. Ciò ha per effetto l'interruzione della fermentazione. L'invecchiamento si svolge in botti di quercia. Esistono due tipi di Pineau: uno bianco, invecchiato per almeno 1 anno, ai sapori di miele, frutta e spezie; uno rosé, di vitigni diversi e invecchiato per almeno 8 mesi, con sapori più fruttati. Ma in entrambi i casi, il Pineau declinato in Vecchio e Molto Vecchio (più di 5 o 10 anni di invecchiamento) rivela sempre con i suoi aromi deliziosi tutta la generosità di una terra d'eccezione.

CLAUDE THORIN



IL TERROIR

- Comune di Segonzac (Charente), Grand Champagne-Premiere Cru de Cognac

IL PRODUTTORE

- Dal 1990, Claude Thorin continua il lavoro iniziato dal padre nel 1950. I 106 ettari di vigneti di proprietà sono stati tra i primi a ricevere la certificazione HVE (elevato valore ambientale). Principalmente composti da Ugni Blanc comprendono anche alcune parcelle di Folle Blanc, storica uva della regione quasi scomparsa dopo la fillossera, fiore all'occhiello della produzione

PARTICOLARITÀ

- Lo stabilimento si trova nel rione di Biard a Segonzac, abitato per secoli da generazioni di cantinieri e distillatori. Sono 5 gli alambicchi di rame da 25 ettolitri che vengono usati per la doppia distillazione dei vini, assieme alle le loro fecce, per ottenere acqueviti più incisive
- Affinamento e assemblaggio in barrique nuove per un anno, poi, per vari anni, in grandi botti ove si sviluppano aromi complessi, grazie alla lenta evaporazione chiamata "Parte degli Angeli". Il sapore viene così concentrato ed assume le classiche note di "Rancio Charentese" (gusto ossidativo) tipico dei vecchi Cognac





CLAUDE THORIN



PW113 | **PW114**

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - SÉDUCTION 3/6 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°
CARATTERISTICHE: un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato e di circa 10 minuti.
CODICE:

PW113 bottiglia da 0.70 litri in cartone da 6

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.S.O.P. 4/7 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°
CARATTERISTICHE: un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato e di circa 15 minuti.
CODICE:

PW114 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato in cartone da 6

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - NAPOLEON 7/9 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°
CARATTERISTICHE: un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato e di circa 20 minuti.

CODICE:
PW115 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato in cartone da 6



PW115



CLAUDE THORIN



PW116

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU DE COGNAC - V.O. CARAFE 9/12 ANNI

GRADAZIONE ALCOLICA: 40°
CARATTERISTICHE: un cognac perfettamente bilanciato, leggero e morbido con sentori floreali. La persistenza al palato e di circa 25 minuti.

CODICE:
PW116 bottiglia da 0.70 litri con astuccio serigrafato singola

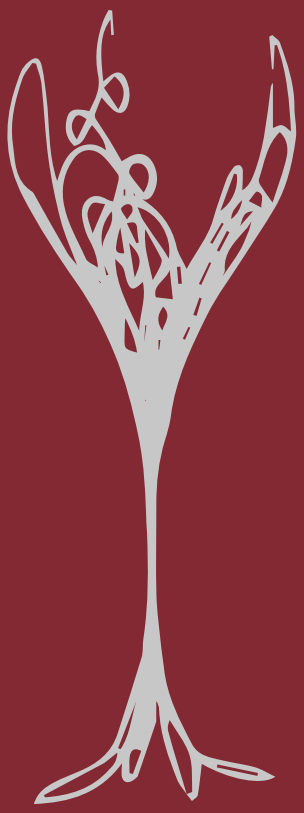
PINEAU DES CHARENTES SÉLECTION

ASSEMBLAGGIO: Eaux-de-vie Grande Champagne e mosto di Ugni Blanc
GRADAZIONE ALCOLICA: 17°
CARATTERISTICHE: una via di mezzo tra un vino passito e un liquore di frutta il Pineau viene tradizionalmente consumato in Francia come aperitivo ma è anche molto apprezzato per accompagnare formaggi erborinati e dessert dal sapore deciso.

CODICE: PW117 bottiglia da 0.75 litri in cartone da 6



PW117



UVÆ

VIA UGO LA MALFA, 9 - 41043 CASINALBO DI FORMIGINE (MO)
T. +39 059 512373 - F. +39 059 5139497
info@uvaeitalia.it - www.uvaeitalia.it