Madeit
ITALIAN FOOD & WINE EXCELLENCES

CATALOGO WINE & FOOD

www.madeitgroup.it

INDICE

- MADE IT GROUP & WINE LAB		3
- G.D. VAJRA	PIEMONTE	5
- FRANCONE	PIEMONTE	9
- MURATORI FRANCIACORTA	LOMBARDIA	12
- BELLAVEDER	TRENTINO ALTO ADIGE	14
- DISTILLERIE TRENTINE	TRENTINO ALTO ADIGE	18
- PETRUSSA	FRIULI VENEZIA GIULIA	25
- VIGNA DOGARINA	VENETO	28
- BERNARDI REFRONTOLO	VENETO	32
- MAZZEI - 1435		35
- CASTELLO DI FONTERUTOLI	TOSCANA	36
- CANTINA DEL TABURNO	CAMPANIA	39
- MARULLI	PUGLIA	43
- BORGO TURRITO	PUGLIA	49
- MONSIGNORE	PUGLIA	52
- ARIU	SARDEGNA	55
- VINI ESTERI		57
- CASTLEBRAE VINEYARD	NUOVA ZELANDA	58
- CONTATTI		60

MADE IT GROUP & WINE LAB

Distribuzione Vini in Puglia

WineLab è il progetto condiviso tra Madeit Italia e WineLab, che riunisce professionisti con anni di esperienza nella rappresentanza di vini e prodotti food per il canale Ho.Re.Ca., in Puglia e a livello internazionale. Accanto all'attività sul territorio, Madeit Group è attivo anche sui mercati internazionale, dove promuove l'eccellenza enogastronomica italiana attraverso una rete di importatori e operatori specializzati.
Dalla nostra competenza nasce una struttura agile e radicata, pensata per offrire una selezione curata di cantine italiane e un servizio commerciale e logistico diretto, puntuale e flessibile.
Il progetto si rivolge principalmente a ristoranti, enoteche, hotel e bar della regione Puglia, con un'offerta costruita su:

- Selezione attenta dei produttori che condividono valori di qualità, autenticità e territorialità;

- Servizio personalizzato per i clienti Ho.Re.Ca., con attenzione alle esigenze stagionali, promozionali e di posizionamento;

- Distribuzione diretta su tutto il territorio pugliese, con logistica locale efficiente;

- Supporto costante, materiale informativo e formazione sul prodotto.

WineLab è il laboratorio dinamico di ***Madeit Italia***, nato per valorizzare il vino italiano nei luoghi dell'ospitalità e costruire relazioni solide tra produttori e operatori del territorio.

LE NOSTRE CANTINE

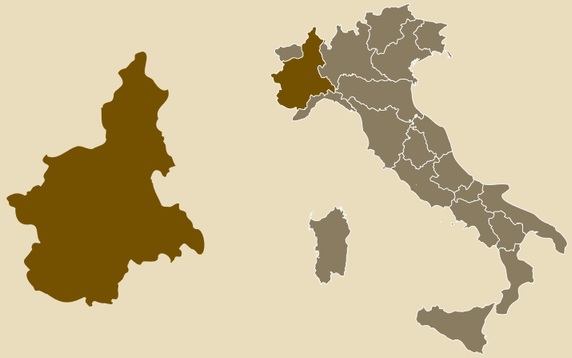
G.D. VAJRA

"FARE SQUADRA È IL SOGNO; È IL SOGNO PIÙ BELLO DI UN GENITORE"

Tante volte ci si ritrova con idee diverse, posizioni diverse, punti di vista diversi e al tempo stesso c'è questa sicurezza per cui la verità è una. Quindi, chi prima, chi dopo, chi tramite una via, chi tramite l'altra, prima o poi ci si arriverà.

Non c'è vigna, non c'è terroir, senza la terra. Amarla è semplice, ma non facile. La terra è generosa e viva. È bella, bellissima. Ci chiede comprensione e tempo. Ci toglie il fiato con i suoi colori e le sue mille meraviglie La terra ti chiede una dedizione assoluta. Ti chiede di amarla nel bene e nel male, nell'abbondanza e nella mancanza. La terra è quasi più che una casa. Fa parte della nostra vita e chiede di essere custodita con la stessa tenerezza che si riserva agli affetti più cari. E la cosa incredibile è che, nonostante tutte le difficoltà, amarla così non è affatto uno sforzo.

PIEMONTE



G.D. VAJRA

BAROLO
BRICCO DELLE VIOLE DOCG

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in tini verticali di acciaio; macerazione a cappello sommerso 51 giorni. Fermentazione malolattica spontanea, solitamente nella primavera successiva. Affinamento 24 mesi in botte grande (25 e 50 hL) di Rovere di Slavonia neutro.

annata 2021 - 14,5% vol. - 0,75 lt

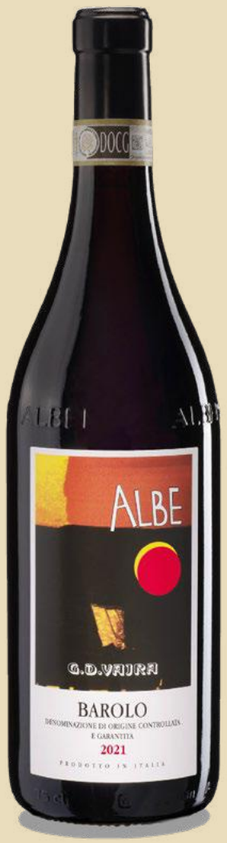
LUIGI BAUDANA - BAROLO
del Comune di Serralunga d'Alba DOCG

VARIETIES - Nebbiolo 100%

PRODUCTION AREA - Serralunga d'Alba

VINIFICATION and AGEING
Vinificazione in tini troncoconici, gentili follature e rimontaggi, per 45 giorni circa con parziale cappello sommerso. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento 26 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.

Vintage 2021 - 0,75 lt



BAROLO ALBE DOCG

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in tini troncoconici, per circa 30-61 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in rovere Slavonia per 24 mesi.

annata 2021 - 14,5% vol. - 0,75 lt / 1,5 lt

LANGHE
NEBBIOLO DOC

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo, Novello, Sinio

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione media di 26 giorni, seguita da fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi.

annata 2025 - 13,5% vol. - 0,75 lt

G.D. VAJRA

BARBERA D'ALBA DOC

VARIETÀ - Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Vigneti coltivati su diversi suoli.

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in tini di acciaio.
Macerazioni a contatto con le bucce per circa 25-28 giorni. Affinamento in vasche di acciaio per circa 6 mesi.

annata 2025 - 13,5% vol. - 0,75 lt

DOLCETTO D'ALBA DOC

VARIETÀ - Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo, Novello

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione 13-18 giorni in acciaio.
Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento in acciaio inox per 4 mesi.

annata 2025 - 12% vol. - 0,75 lt

LANGHE NEBBIOLO DOC CLARÈ J.C.

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione a grappolo intero e senza bucce.
Breve affinamento in acciaio.

annata 2025 - 13% vol. - 0,75 lt

LANGHE RIESLING PÈTRACINE DOC

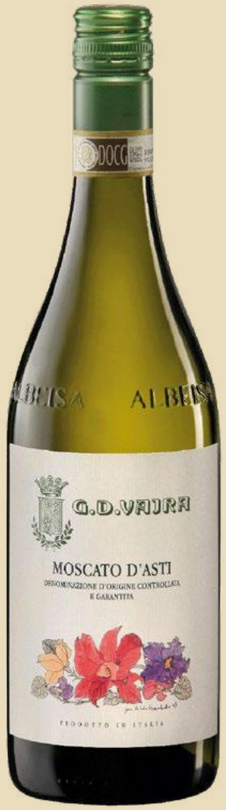
VARIETÀ - Riesling Renano 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione ca. 25 giorni in acciaio.
Affinamento in acciaio inox per 2 mesi

annata 2024 - 13% vol. - 0,75 lt

G.D. VAJRA



MOSCATO D'ASTI DOCG

VARIETÀ - Moscato Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Mango, Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono rapidamente portate in cantina e pressate delicatamente. La fermentazione, in piccoli lotti, si svolge nel corso della stagione per esaltare al massimo l'espressione aromatica.

annata 2025 - 5,5% vol. - 0,75 lt

LANGHE BIANCO "DRAGON" DOC

VARIETÀ - Chardonnay 44%, Sauvignon Blanc 42%, Nascetta e Riesling Renano 14%

ZONA DI PRODUZIONE - Serralunga d'Alba, Novello

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura gentile su grappolo intero. Fermentazione in vasche di acciaio. No fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di acciaio e bottiglia.

annata 2025 - 13% vol. - 0,75 lt

ROSABELLA ROSATO

VARIETÀ - Nebbiolo 88%, Barbera 6%, Dolcetto6%

ZONA DI PRODUZIONE - Barolo, La Morra, Novello

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Breve macerazione nella pressa e fermentazione in tini verticali. Nessuna fermentazione malolattica
Breve affinamento in vasche d'acciaio.

annata 2025 - 12% vol. - 0,75 lt

N.S. DELLA NEVE ROSATO NV - Brut

VARIETÀ - Nebbiolo 50%, Pinot nero 50%

ZONA DI PRODUZIONE - Roddino, La Morra

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Circa 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

11,5% vol. - 0,75 lt

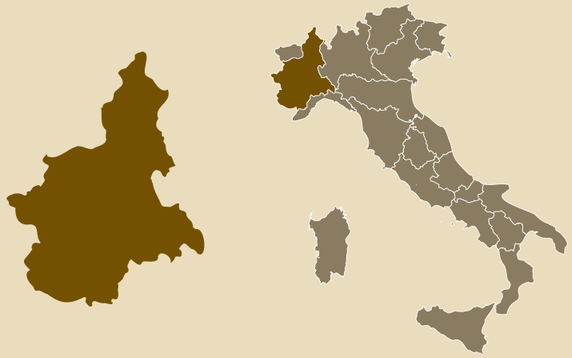
FRANCONE

FRANCONE
NEIVE - ITALIA

IN EVOLUZIONE DAL 1940

La storia della nostra famiglia è quella di persone che hanno sempre provato a guardare al futuro. Lo facciamo da quasi un secolo, prima intuendo la potenzialità turistica delle Langhe e oggi tutelando ciò che abbiamo ereditato per le generazioni future. Per noi l'eredità aziendale è un tesoro da tramandare: oggi la cantina è guidata dalla quinta generazione dei Francone, i fratelli Marco e Fabrizio che con passione e competenza, guidano una squadra di collaboratori motivati e preziosi, con i quali condividono l'amore per il vino e per il territorio.
Selezioniamo ciascun vitigno e separiamo ogni vigneto a seconda dell'attitudine del terreno. I punti fermi di questa filosofia sono due: da un lato il rispetto delle vigne, coltivate secondo i canoni dell'agricoltura integrata, dall'altro la vinificazione e l'affinamento dei vini con tecniche rispettose della materia prima.
La nostra storia ruota attorno al vigneto Gallina, il più celebre di Neive e uno dei primi cru citati sulle etichette locali.
Qui si coltiva uva Nebbiolo che dona profondità ed estrema eleganza ai nostri vini. Una storia scritta dalle mani di chi lavora le vigne, dalla potatura invernale fino alla raccolta, ripetendo gli stessi gesti da secoli.
La storia dei vini Francone si intreccia con la nascita e il mito della denominazione Barbaresco.

PIEMONTE



FRANCONE

FRANCONE
NEIVE - ITALIA

BARBARESCO DOCG
I PATRIARCHI

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Neive

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale intorno al 10 ottobre. Fermentazione con macerazione tradizionale di circa 12-14 giorni. Maturazione di 24 mesi in botti di rovere francese.

annata 2022 - 14,5% vol. - 0,75 lt

LANGHE NEBBIOLO DOC
I PATRIARCHI

VARIETÀ - Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Neive

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale nei primi giorni di ottobre. Fermentazione con macerazione di circa 10 giorni. Maturazione di 8 mesi in botti di rovere francese.

annata 2024 - 13,5% vol. - 0,75 lt

BARBERA D'ALBA DOC
L'AMOROSA

VARIETÀ - Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Neive

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale tra fine settembre e inizio ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione di circa 8 giorni a temperatura di circa 24°C. Maturazione di 6 mesi vasca d'acciaio.

annata 2023 - 13,2% vol. - 0,75 lt

FRANCONE

FRANCONE
NEIVE - ITALIA

ROERO ARNEIS DOCG MAGIA

VARIETÀ - Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Castagnito e Priocca

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura lenta e soffice. Fermentazione lenta e graduale a 16° C per preservare fragranza ed aromi fruttati. Affinamento in acciaio.

annata 2025 - 14% vol. - 0,75 lt

LANGHE DOC NASCETTA LEONINA

VARIETÀ - Nascetta 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Neive

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura lenta e soffice. Fermentazione in bianco a 16° C per preservare fragranza ed aromi fruttati. Affinamento in vasche di acciaio con batônnages per qualche mese.

annata 2024 - 13% vol. - 0,75 lt

LANGHE DOC ROSATO

VARIETÀ - Nebbiolo 41%, Barbera 37%, Dolcetto 22%

ZONA DI PRODUZIONE - Neive

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale, macerazione in pressa, fermentazione alcolica in acciaio, affinamento "sur lie" per 3 mesi, nessuna fermentazione malolattica.

annata 2025 - 13% vol. - 0,75 lt

VALSELLERA BLANC DE BLANCS ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ

VARIETÀ - Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Bubbio e Loazzolo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vendemmia manuale a fine agosto. Pressatura soffice di uve intere, chiarificazione e fermentazione a bassa temperatura. Fermentazione malolattica e affinamento in botte e fusti di rovere francese di circa 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per circa 30 mesi.

annata 2021 - 12,5% vol. - 0,75 lt

MURATORI FRANCIACORTA

OGNI STORIA INIZIA CON UN'IDEA

La nostra storia è cominciata con la voglia di rendere la passione di famiglia una realtà imprenditoriale fortemente radicata nel territorio e capace di rappresentare la nostra visione del mondo.
Da oltre vent'anni portiamo la nostra passione nella produzione di vini che rispecchiano i valori e l'identità della nostra storia.
Per noi "muratori" significa evolvere ogni giorno, nel segno della continuità: ecco l'essenza della nostra cantina.
Quella di muratori è una cantina che si avvale di tutte le più moderne tecnologie e che scende fino a 12 metri di profondità per trovare il contesto ideale dove produrre franciacorta di alta qualità e rigore.

LOMBARDIA

MURATORI FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT

VARIETÀ - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc

ZONA DI PRODUZIONE - Franciacorta

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco da vigneti selezionati.
Vinificazione separata e affinamento sui lieviti per oltre 18 mesi.
Elegante, fresco e strutturato.

12% vol. - 0,75 lt / 1,5 lt

FRANCIACORTA SATÈN BRUT

VARIETÀ - Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE - Franciacorta

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Solo Chardonnay e pressione ridotta in bottiglia per un perlage setoso.
Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi.
Morbido, cremoso, raffinato.

12% vol. - 0,75 lt / 1,5 lt

FRANCIACORTA ROSÈ EXTRA BRUT

VARIETÀ - Prevalentemente Pinot Noir

ZONA DI PRODUZIONE - Franciacorta

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Prevalenza di Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce.

12% vol. - 0,75 lt

BELLAVEDER

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Bellaveder

"SIAMO VIGNAIOLI, SIAMO FATTI DI TERRA E LUCE, ARTE E PENSIERO"

"Il faut cultiver notre jardin" è il messaggio di "Candide" di Voltaire. Il nostro giardino vitato si estende in un unico corpo di otto ettari a monte del paese di San Michele all'Adige sul conoide di Faedo (TN), zona storicamente vocata alla coltura della vite. Nel 2003 a fianco del maso, già Mansum Bellaveder nel catasto del 1780, è stata realizzata una moderna cantina ipogea, in cui la tecnologia rimane ancella dell'artigianalità.

TRENTINO ALTO ADIGE

BELLAVEDER

SPUMANTE TRENTO DOC BLANC DE BLANCS

VARIETÀ - Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE - San Michele all'Adige, Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in acciaio.
Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 24 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.

12,5 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE TRENTO DOC BRUT RISERVA 2021

VARIETÀ - Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE - San Michele all'Adige, Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione parte in acciaio e parte in barriques.
Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 40 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.

annata 2021 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE TRENTO DOC EXTRA BRUT RISERVA 2021

VARIETÀ - Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE - San Michele all'Adige, Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione parte in acciaio e parte in barriques.
Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 40 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.

annata 2021 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE TRENTO DOC ROSÈ BRUT NATURE RISERVA 2020

VARIETÀ - Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE - San Michele all'Adige, Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in acciaio.
Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 36 mesi. Sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

annata 2020 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

BELLAVEDER

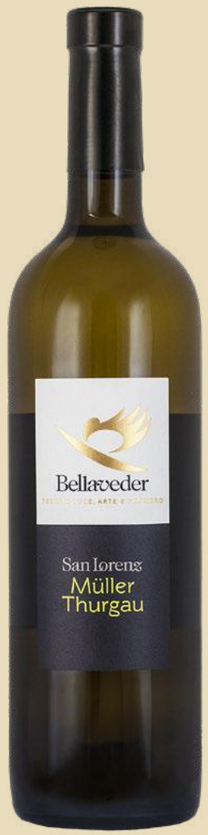
DOC TRENTINO RIESLING RENANO

VARIETÀ - Riesling Renano

ZONA DI PRODUZIONE - San Michele all'Adige, Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco tradizionale con fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Una piccola parte della massa affina in bariqque di rovere francese.
Riposa poi in bottiglia per altri 3-4 mesi.

annata 2023 - 13 % vol. - 0,75 lt



TRENTINO DOC MÜLLER-THURGAU "SAN LORENZ"

VARIETÀ - Müller-Thurgau 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 6 mesi.
Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi.

annata 2023 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER

VARIETÀ - Traminer Aromatico 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Faedo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi.
Riposa in bottiglia per 1 anno.

annata 2024 - 14 % vol. - 0,75 lt

BELLAVEDER

TRENTINO DOC
LAGREIN DUNKEL

VARIETÀ - Lagrein 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Faedo

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in rosso tradizionale
con macerazione sulle bucce per 10/15 giorni.
Affinamento in botti di rovere per un anno.
Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

annata 2024 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

TRENTINO DOC
PINOT NERO "SAN LORENZ"

VARIETÀ - Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Cavedine

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione sulle bucce in botte di rovere francese. Follature manuali. Fermentazione malolattica e affinamento in botte di rovere sia francese che barriques (25% nuove, il resto di II°, III° e IV° passaggio). Riposa in bottiglie per altri 6 mesi.

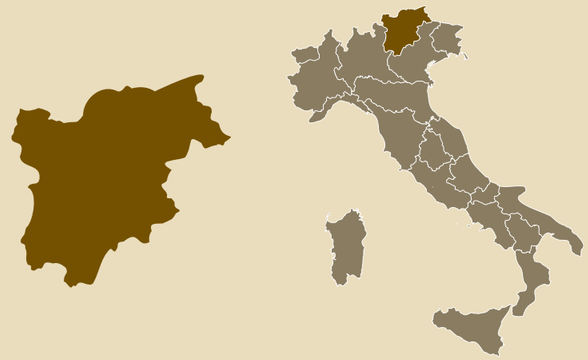
annata 2023 - 13 % vol. - 0,75 lt

DISTILLERIE TRENTINE

"Tradizione, territorio, eccellenza"

Nel cuore delle Alpi italiane, ***Distillerie Trentine*** rappresenta un'autentica espressione dell'arte della distillazione, dove tradizione e innovazione si fondono per dare vita a prodotti di alta qualità.
Radicata nel territorio trentino, l'azienda valorizza le risorse naturali locali – dalle erbe alpine all'acqua pura di montagna – trasformandole in liquori e distillati capaci di raccontare una storia fatta di passione, esperienza e ricerca continua. Ogni creazione nasce da un'attenta selezione delle materie prime e da processi produttivi che rispettano le tecniche artigianali, reinterpretandole in chiave contemporanea per soddisfare i gusti moderni. La gamma spazia dai liquori classici alle specialità più innovative, offrendo un equilibrio perfetto tra autenticità e creatività. Distillerie Trentine si distingue così come un marchio che incarna l'eccellenza italiana, proponendo prodotti dal carattere unico, pensati per chi ricerca qualità, eleganza e un legame profondo con il territorio.

TRENTINO ALTO ADIGE



DISTILLERIE TRENTINE

Distillerie Trentine
un'arte, una passione!

GRAPPA
CUOR DÌ GEWURZTRAMINER

VARIETÀ - Uve a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE - Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Armoniosa Grappa di Gewürztraminer, dall'inconfondibile gusto e dalla persistenza del suo tipico aroma speziato.
Da gustare preferibilmente a 10°C

40 % vol. - 0,70 lt

GRAPPA
CUOR DÌ MOSCATO

VARIETÀ - Moscato

ZONA DI PRODUZIONE - Trentino Alto Adige e Piemonte

CARATTERISTICHE
Inconfondibile Grappa di Moscato, sicuramente la più rappresentativa delle grappe Italiane conosciute nel mondo. Dal profumo vellutato e floreale e con un gusto aromatico e gradevole.
Da gustare preferibilmente a 10°C

40 % vol. - 0,70 lt

GRAPPA
CUOR DÌ BARRIQUE - 24 MESI

VARIETÀ - Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE - Piana Rotaliana - Trentino

CARATTERISTICHE
Raffinatissima Grappa invecchiata 24 mesi in Barrique di Rovere da 225 litri, grazie alla centennale esperienza tramandata di padre in figlio. Dal colore ambrato, profumo fine e leggermente vanigliato ; gusto pregevole e aromatico. Da gustare preferibilmente a 15°C.

40 % vol. - 0,70 lt

GRAPPA
CUOR DÌ BARRIQUE - 36 MESI

VARIETÀ - Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE - Piana Rotaliana - Trentino

CARATTERISTICHE
Raffinatissima Grappa invecchiata 36 mesi in Barrique di Rovere da 225 litri, grazie alla centennale esperienza tramandata di padre in figlio. Dal colore ambrato, profumo fine e leggermente vanigliato ; gusto pregevole e aromatico. Da gustare preferibilmente a 15°C.

40 % vol. - 0,70 lt

DISTILLERIE TRENTINE

GRAPPA INVECCHIATA
Tradizione Trentina

VARIETÀ - Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE - Piana Rotaliana - Trentino

CARATTERISTICHE
Raffinatissima Grappa invecchiata dai 12 ai 20 mesi in botti di Rovere con la centennale esperienza tramandata di padre in figlio. Dal colore ambrato, profumo fine e leggermente vanigliato ; gusto pregevole e aromatico. Da gustare preferibilmente a 15°C.

40 % vol. - 1 lt

GRAPPA
Tradizione

VARIETÀ - Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE - Trentino

CARATTERISTICHE
Tradizionale Grappa dal profumo deciso e schietto e con un gusto caratteristico e persistente. Può essere degustata liscia o per fare il classico "Resentin Trentino", ovvero l' operazione di risciacquo della tazzina del caffè con la grappa. Da gustare preferibilmente a 10°C.

40 % vol. - 1 lt

DISTILLERIE TRENTINE

tutti i prezzi si intendono ***IVA esclusa***

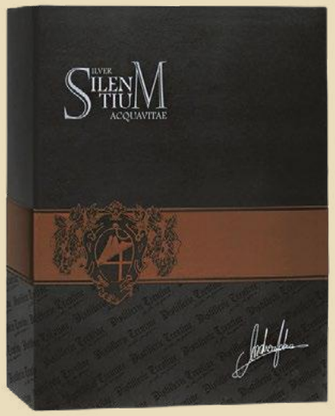
GRAPPA SILVER SILENTIUM

VARIETÀ - Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE - Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Raffinata Grappa invecchiata 5 anni
in barrique di rovere Francese.
Dimenticata nelle cantine di proprietà,
eccelle nel suo gusto vanigliato. .
Da gustare preferibilmente a 12-18°C.

40 % vol. - 0,70 lt



GRAPPA SILVER SILENTIUM versione LIGHT

PESO BOTTIGLIA - 1,6 kg

CONTENUTO ASTUCCIO - 1 bottiglia

PESO ASTUCCIO - 1,9 kg

DIMENSIONI ASTUCCIO - 15 x 8,5 x 20

GRAPPA SILVER SILENTIUM versione CLASSIC

PESO BOTTIGLIA - 1,6 kg

CONTENUTO ASTUCCIO - 1 bottiglia

PESO ASTUCCIO - 2,2 kg

DIMENSIONI ASTUCCIO - 21,5 x 25,5 x 10,5

GRAPPA SILVER SILENTIUM versione LIMITED

PESO BOTTIGLIA - 1,6 kg

CONTENUTO ASTUCCIO - 1 bottiglia

PESO ASTUCCIO - 3,2 kg

DIMENSIONI ASTUCCIO - 20 x 24,5 x 11,5

DISTILLERIE TRENTINE

tutti i prezzi si intendono ***IVA esclusa***

GRAPPA
SILVER SILENTIUM

VARIETÀ - Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE - Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Raffinata Grappa invecchiata 10 anni in barrique di rovere Francese. Dimenticata nelle cantine di proprietà, eccelle nel suo gusto vanigliato e nei sentori di cacao. Produzione limitata a lotto unico di 2000 pezzi. Da gustare preferibilmente a 12-18°C.

40 % vol. - 0,70 lt

GRAPPA
SILVER SILENTIUM
versione SELEZIONE

PESO BOTTIGLIA - 1,45 kg

CONTENUTO ASTUCCIO - 1 bottiglia

PESO ASTUCCIO - 2,32 kg

DIMENSIONI ASTUCCIO - 22,5 x 24 x 16,5

DISTILLERIE TRENTINE

Distillerie Trentine
un'arte, una passione!

GIN KORONA
London

VARIETÀ - Fermentato di frumento

PROVENIENZA GINEPRO - Salento

CARATTERISTICHE
Ottenuto dall'infusione per ca. 30 giorni di alcool da cereali, bacche di ginepro selvatico, arancia amara, coriandolo, mugo e cirmolo. Dai sentori predominanti di ginepro, caratteristica tipica del London gin, decise note agrumate avvolte dal tipico profumo delle montagne trentine.

40 % vol. - 0,70 lt

GIN KORONA
Pure Distilled

TIPOLOGIA - Fermentato di frumento

CARATTERISTICHE
Distillato forte, chiaro, tipicamente incolore, ottenuto dalla distillazione di un fermentato di frumento, nel quale vengono messe a macerare esclusivamente bacche di ginepro. Successivamente la ridistillazione di questo infuso, esalta il gusto predominante del ginepro in purezza.
Da gustare preferibilmente a 5°C.

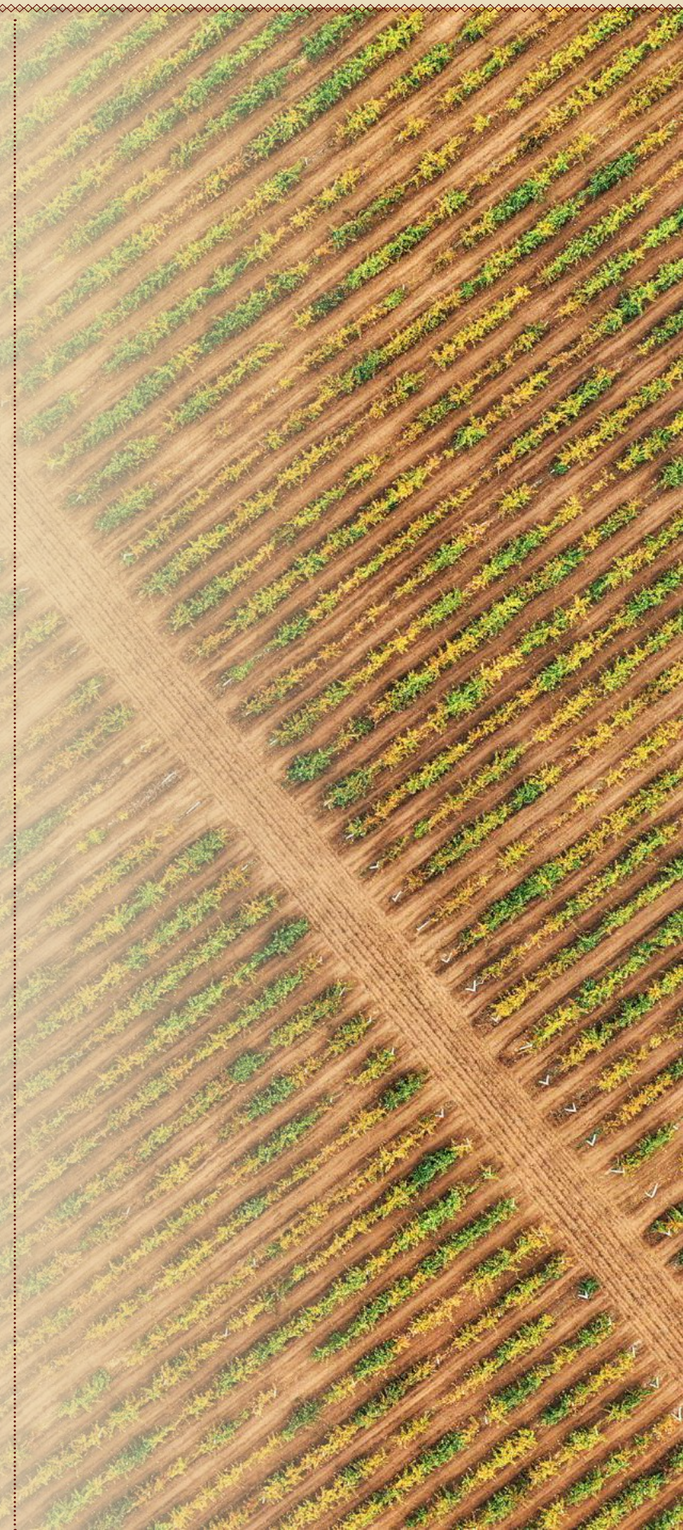
40 % vol. - 0,70 lt

BLACK PASSION
Chocolate & Rhum

TIPOLOGIA - Liquore al cacao

CARATTERISTICHE
Estasiante liquore al Cacao a base di Rhum, inconfondibile per il suo profumo vanigliato, per il suo gusto dolce e delicato oltre che per l'intenso sapore di Cioccolato.
Da gustare preferibilmente a 5°C.

16 % vol. - 0,70 lt



DISTILLERIE TRENTINE

Distillerie Trentine
un'arte, una passione!

Liquore
CUOR DÌ LIMONCELLO

TIPOLOGIA - Infuso di limoni Italiani

CARATTERISTICHE
Limoncello, sicuramente il liquore Italiano più conosciuto nel mondo, inconfondibile per il suo profumo di agrumi freschi e per il suo tipico gusto Mediterraneo.
Da gustare preferibilmente a 5°C.

25 % vol. - 0,70 lt

Liquore
CUOR DÌ LIQUIRIZIA e GRAPPA

TIPOLOGIA - Liquore a base di Grappa

CARATTERISTICHE
Saporito liquore alla Liquirizia a base di Grappa, eccellente come digestivo e ottimo per rinfrescare l'alito. Apprezzato dagli amanti della Liquirizia per il suo inconfondibile gusto deciso, dal profumo intenso e persistente.
Da gustare preferibilmente a 5°C.

15 % vol. - 0,70 lt

Liquore
JÄGERTEE

TIPOLOGIA - Liquore alle erbe

CARATTERISTICHE
Liquore ottenuto dalla miscela di pregiate erbe digestive, uno dei più rappresentativi liquori Austriaci.
Si consiglia di gustarlo a temperatura ambiente, liscio o con ghiaccio, diluito con acqua gasata accompagnato ad una fetta di limone oppure preso come un tee aggiunto ad un bicchiere di acqua bollente.

38 % vol. - 1 lt

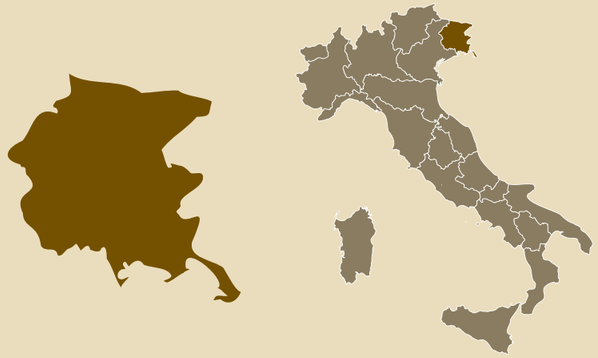
PETRUSSA

Petrussa

"PETRUSSA, L'ESSENZA DI UN TERRITORIO"

L'Azienda Agricola, gestita sin dall'inizio 1900 dalla famiglia Petrussa, vedeva in Giuseppe Petrussa il primo attore ed interprete di una cultura legata alla terra, in un'epoca che precedeva le guerre mondiali, in cui la società era radicalmente diversa da quella attuale.
L'attività contadina continua con Celestino, che nel 1987 cede il timone dell'azienda ai figli Gianni e Paolo Petrussa. Sono passate tre generazioni da allora, e nonostante i nostri percorsi scolastici fossero molto differenti da quelli che riguardano il settore agricolo, con l'idea di vivere secondo un certo tipo di valori ci dedicammo al lavoro in vigna tentando di valorizzare tutti gli aspetti caratteristici del mondo rurale, profondamente legato alla terra e alla millenaria cultura contadina.
L'idea, il motore emozionale fu quello di cogliere l'essenza di un territorio: *Prepotto*.

FRIULI VENEZIA GIULIA



PETRUSSA

Petrussa

CHARDONNAY SANT'ELENA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VARIETÀ - Friulano 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Friuli Colli Orientali

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco con soffice pressatura dei grappoli interi. Lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata di 16/18 °C. Affinamento di 7 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio con periodici bâtonnage, per conferire maggiore complessità aromatica, eleganza e persistenza gustativa.

annata 2024 - 14,5 % vol. - 0,75 lt

FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VARIETÀ - Friulano 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Friuli Colli Orientali

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco a grappolo intero con soffice pressatura. Lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata di 16/18 °C.
Affinamento di 7 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio e barriques con rimescolamenti degli stessi.

annata 2024 - 13,38 % vol. - 0,75 lt

SAUVIGNON DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VARIETÀ - Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Friuli Colli Orientali

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco con soffice pressatura dei grappoli interi. Lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata di 16/18 °C.
Affinamento di 7 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio e barriques con rimescolamenti degli stessi.

annata 2024 - 13,29 % vol. - 0,75 lt

RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VARIETÀ - Ribolla Gialla 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Friuli Colli Orientali

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in bianco con soffice pressatura dei grappoli interi. Lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata di 16/18 °C.
Affinamento di 7 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio con rimescolamenti degli stessi.

annata 2024 - 12,21 % vol. - 0,75 lt

PETRUSSA

Petrussa

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

VARIETÀ - Schioppettino 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Friuli Colli Orientali

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Macerazione per 25 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità in seguito. Lieviti selezionati. Fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20/24 °C.
Affinamento in barriques per 20 mesi.

annata 2022 - 13,45 % vol. - 0,75 lt

VIGNA DOGARINA

VIGNA DOGARINA

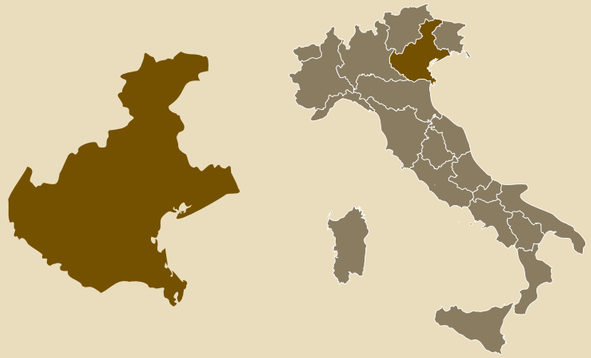
UN ANGOLO DI ECCELLENZA NEL CUORE DEL VENETO ORIENTALE

100 ettari di vigneto e 50 anni di esperienza uniti ad una continua attenzione alla sostenibilità ambientale e alle più recenti tecnologie. Una solida esperienza viticola, combinata con l'uso delle più moderne tecnologie, consente invero la produzione di vini moderni ed eleganti, espressione massima del territorio, all'interno di un'area ricca di storia e di importanti città quali Venezia e Treviso

Nel pieno rispetto dell'ambiente, con il suo impianto fotovoltaico, l'azienda è in grado di coprire il suo intero fabbisogno energetico, riducendo al minimo le emissioni di anidride carbonica.

Dall'agosto del 2016 la conduzione di Vigna Dogarina è stata acquisita dal Gruppo Vi.V.O. Cantine, protagonista indiscusso dello scenario viticolo del Veneto Orientale, divenendo così il fiore all'occhiello del più importante gruppo cooperativo del territorio.

VENETO



VIGNA DOGARINA

VIGNA DOGARINA

SPUMANTE VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore DOCG BRUT

VARIETÀ - Glera

ZONA DI PRODUZIONE - Conegliano Valdobbiadene

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

annata 2025 - 11 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE PROSECCO
DOC Treviso Extra Dry Millesimato

VARIETÀ - Glera

ZONA DI PRODUZIONE - Provincia di Treviso

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

annata 2025 - 11 % vol. - 0,35 lt / 0,75 lt / 1 lt

SPUMANTE PROSECCO
DOC Treviso Brut Millesimato

VARIETÀ - Glera

ZONA DI PRODUZIONE - Provincia di Treviso

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

annata 2025 - 11 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE PROSECCO - ROSÈ
Extra Dry Millesimato DOC

VARIETÀ - Glera 89,5 % - Pinot Nero 10,5 %

ZONA DI PRODUZIONE - Area DOC Prosecco

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

annata 2025 - 11 % vol. - 0,75 lt

VIGNA DOGARINA

VIGNA DOGARINA

SPUMANTE MILLESIMATO
Extra Dry

VARIETÀ - Uve a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE - Italia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

annata 2025 - 11,5 % vol. - 0,75 lt

SPUMANTE ROSÈ
BRUT

VARIETÀ - Uve a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE - Italia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Parziale contatto delle bucce e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

11,5 % vol. - 0,75 lt

MOSCATO
Vino Spumante Dolce

VARIETÀ - Moscato

ZONA DI PRODUZIONE - Italia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave. (metodo Charmat)

6,5 % vol. - 0,75 lt

VIGNA DOGARINA

VIGNA DOGARINA

SAUVIGNON
DOC Venezia

VARIETÀ - Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE - Veneto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia e raffreddamento delle uve, parziale macerazione pre-fermentativa, pulizia del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

CHARDONNAY
DOC Venezia

VARIETÀ - Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE - Veneto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia e raffreddamento delle uve, parziale macerazione pre-fermentativa, pulizia del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

MERLOT
DOC Venezia

VARIETÀ - Merlot

ZONA DI PRODUZIONE - Veneto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione dinamica delle bucce e fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica

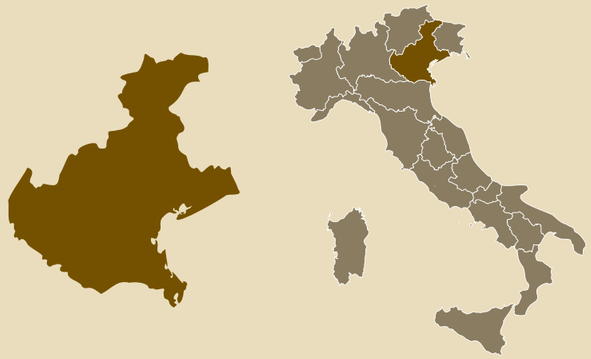
annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

BERNARDI REFRONTOLO

PASSIONE E TRADIZIONE, VERI ARTIGIANO DEL VINO

Tra le colline di Refrontolo sorge la Cantina Bernardi, nata nel 1960 dalla caparbietà di Mansueto, che ha saputo trasmettere l'amore per la sua terra e per il vino ai figli, Pierluigi e Adriano, e ai nipoti, la terza generazione di vignaioli, i quali continuano oggi il lavoro in cantina. L'azienda è diventata oggi punto di riferimento per la produzione di vini di elevata qualità, prodotti con le più recenti tecnologie ma rispettosi dei canoni della tradizione.
Nell'azienda si svolgono con passione tutte le fasi della produzione: dalla selezione alla raccolta manuale delle uve, dalla vinificazione alla spumantizzazione con metodo Martinotti, dall'invecchiamento in piccole botti per rossi e vini passiti di pregio fino alla fase finale dell'imbottigliamento.

VENETO



BERNARDI REFRONTOLO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO "MANSUETO"

VARIETÀ - Glera 100% SQNPI

ZONA DI PRODUZIONE - Refrontolo (Conegliano, Valdobbiadene)

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi.

annata 2025 - 11,5 % vol. - 0,75 lt

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO "ARNERE"

VARIETÀ - Glera 100% SQNPI

ZONA DI PRODUZIONE - Refrontolo (Conegliano, Valdobbiadene)

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi.

annata 2024 - 11,5 % vol. - 0,75 lt

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO "TERRA DE RÙ"

VARIETÀ - Glera 100% SQNPI

ZONA DI PRODUZIONE - Refrontolo (Conegliano, Valdobbiadene)

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi.

annata 2024 - 11,5 % vol. - 0,75 lt / 1,5 lt

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO "COSTA DEI SAÉZ"

VARIETÀ - Glera 100% SQNPI

ZONA DI PRODUZIONE - Refrontolo (Conegliano, Valdobbiadene)

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi.

annata 2025 - 11,5 % vol. - 0,75 lt

BERNARDI REFRONTOLO

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIOLOGICO

VARIETÀ - Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Veneto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 1/2 mesi.

11 % vol. - 0,75 lt

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO

VARIETÀ - Glera 85% - Pinot Nero 15%

ZONA DI PRODUZIONE - Provincia di Treviso

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi.

annata 2024 - 11,5 % vol. - 1,5 lt

VINO SPUMANTE BRUT NATURE "TONDO DE LUNA"

VARIETÀ - Uve a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE - Alta Marca Trevigiana

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio. Rifermentazione in autoclave a 15 °C per 2/3 mesi ed imbottigliamento senza filtrazione.

11 % vol. - 0,75 lt

RIVA DEL RORO VINO ROSSO

VARIETÀ - Uve a bacca nera

ZONA DI PRODUZIONE - Veneto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Pigiatura soffice delle uve, fermentazione dei mosti con le bucce a basse temperature e svinatura. Affinamento di 18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

annata 2022 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

MAZZEI - 1435

MAZZEI
1435

CONTEMPORANEI DAL 1435

Da oltre sei secoli, la famiglia Mazzei si dedica all'attività vitivinicola producendo vini unici con impegno, spirito e passione, che si rinnovano di generazione in generazione.
A Fonterutoli, come a Belguardo e a Zisola vive la stessa filosofia che punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni quale espressione dell'identità di un territorio, nel rispetto della diversità e della natura, con un'agricoltura sostenibile e accorgimenti attenti al delicato equilibrio idrogeologico per preservare il suolo dall'erosione e massimizzare la riserva di acqua nei terreni.
Tutto questo per consegnare una terra intatta alle generazioni future.
La costante attenzione a questi valori si riflette su tutti i nostri vini, per la soddisfazione dei "connaisseur" di tutto il mondo che associano il nome Mazzei ad uno dei marchi di riferimento nel panorama enologico italiano.

"A me piace pensare che il nostro albero genealogico sia una robusta e generosa pianta di vite perchè tutta la storia dei Mazzei è legata costantemente alle vigne, alle cantine e al vino."
Marchese Lapo Mazzei, Cavaliere del Lavoro

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI
FONTERUTOLI

UNA CANTINA ALL'AVANGUARDIA

La Cantina di Fonterutoli, il vero anello di congiunzione fra passato e futuro, domina dall'alto la tenuta e le pendici della campagna che guardano Siena, ma è in profondità che batte il suo cuore.
Una cantina moderna ma allo stesso tempo custode di una conoscenza secolare, come solo un membro della famiglia poteva progettare: è di Agnese Mazzei, infatti, il progetto innovativo e a basso impatto ambientale, dove al gusto estetico si abbina la funzionalità. Un progetto importante su tre livelli di profondità, per consentire alle uve raccolte nel piazzale di "scendere" nelle varie fasi del processo di vinificazione e maturazione nel legno nel modo più naturale possibile: la forza di gravità. Le speciali 74 vasche di vinificazione in acciaio dalla forma troncoconica e dalla capacità di 100 hl, consentono la lavorazione delle uve di ciascuna parcella separatamente per salvaguardare la biodiversità dando luogo ad una serie di microvinificazioni che unite all'uso sapiente delle follature e a lunghe macerazioni, consentono di ottenere vini dall'eccezionale estrazione di colore e di tannini particolarmente morbidi ed eleganti. A 15 metri di profondità, nell'ampia barriccaia dove dimorano oltre 3000 fusti di rovere, la temperatura e il giusto grado di umidificazione viene garantito da cinque falde di acqua che scorrono in maniera del tutto naturale lungo le pareti della roccia a vista.
L'eccellenza dei vini del Castello di Fonterutoli è rinomata a livello mondiale e rappresenta uno dei punti di riferimento di tutto il Chianti Classico.

TOSCANA

CASTELLO DI FONTERUTOLI

CASTELLO DI
FONTERUTOLI

93 Wine Spectator

93 PTS

93 PTS. JAMESSUCKLING.COM

91 vinous

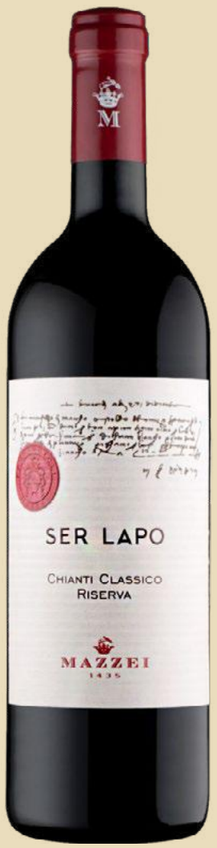
"FONTERUTOLI"
CHIANTI CLASSICO DOCG

VARIETÀ - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Malvasia Nera 5%

ZONA DI PRODUZIONE - Castellina in Chianti

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione a 26 - 28° C
con macerazione tra i 16 ed i 18 giorni.
Affinamento per 12 mesi in fusti di rovere francese da 225 e 500 lt. Seguono 30/45 giorni di finissage in vasche di cemento.

2023 - 13,74 % vol. - 0,75 lt



Gardini Notes.com 94+

Doctor Wine by Daniele Cernilli 93

94 PTS. JAMESSUCKLING.COM

93 vinous

"SER LAPO"
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

VARIETÀ - Sangiovese 90%, Merlot 10%

ZONA DI PRODUZIONE - Castellina in Chianti

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione a 26 - 28° C
con macerazione tra i 15 ed i 18 giorni.
Affinamento per 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 e 500 lt (50% nuovi).

2022 - 13,79 % vol. - 0,75 lt

92 PTS

92 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"POGGIO BADIÒLA"
TOSCANA IGT

VARIETÀ - Sangiovese 70%, Merlot 30%

ZONA DI PRODUZIONE - Castellina in Chianti

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione a 26 - 28° C
con macerazione tra i 12ed i 15 giorni.
Affinamento per 10 mesi in fusti di rovere americano da 225 lt.

2022 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

BELGUARDO

BELGVARDO

*tutti i prezzi si intendono **IVA esclusa***

ZISOLA

ZISOLA

BELGUARDO CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC

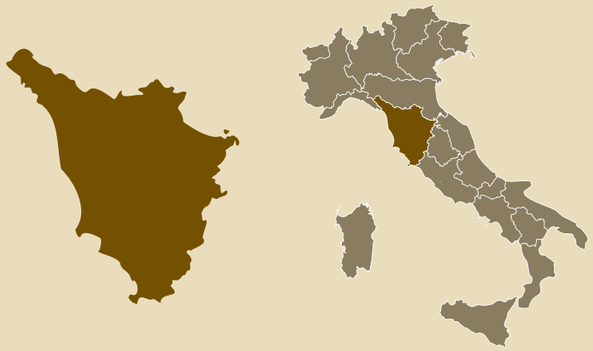
VARIETÀ - Ciliegiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Grosseto

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione a 26° C
con macerazione per 12 giorni in vasche di cemento.

2025 - 12,85 % vol. - 0,75 lt

TOSCANA



SICILIA

IUSUGNU ROSSO TERRE SICILIANE IGT

VARIETÀ - Nero d'Avola 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Siracusa

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione per 7 giorni a 25° C
con maturazione in tini d'acciaio.
Macerazione prefermentativa a freddo (7 °C),
affininamento per 3 mesi in vasche di cemento.

2025 - 12,54 % vol. - 0,75 lt

CANTINA DEL TABURNO

ALLE PENDICI DEL MONTE DEL TABURNO

La Cantina del Taburno, è situata alle pendici del monte del Taburno, nel cuore del Sannio Beneventano. La Cantina, situata nel comune di Foglianise, è stata realizzata nel 1972.
Per la filosofia produttiva che da sempre contraddistingue l'azienda e per le ricadute economiche sul territorio che essa determina, costituisce un punto di riferimento per la viticoltura della zona.
Le uve vinificate dalla Cantina del Taburno provengono da circa 600 ettari distribuiti nei territori dei comuni ubicati alle pendici della montagna: Foglianise, Torrecuso, Vitulano, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Apollosa, Bonea, Montesarchio, Ponte, Tocco Caudio, Paupisi e Benevento.
Da oltre 50 La Cantina del Taburno si dedica alla produzione di vini autentici, rispettando la storia e l'identità del territorio con tecniche agronomiche d'eccellenza.

CAMPANIA

CANTINA DEL TABURNO

BIBENDA 2026
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI

BUE APIS
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

VARIETÀ - Aglianico del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno - Vigna Bue Apis

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura, vengono sottoposte a fermentazione con una macerazione di 40 giorni a temperatura controllata. Il vino ottenuto affina in contenitori di legno di rovere e castagno.

13,5 % vol. - 0,75 lt

WINE PASSION & SKILL
ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

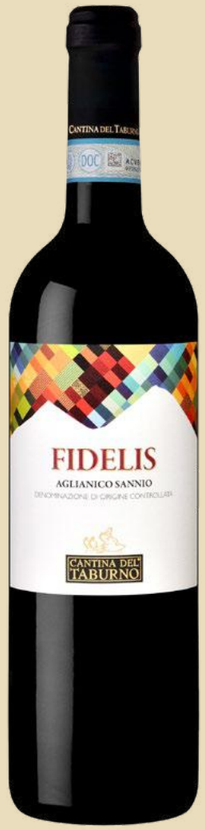
DELIUS
AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

VARIETÀ - Aglianico del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura, vengono sottoposte a fermentazione con una macerazione di 30 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in barriques. Affinamento 18-24 mesi Tonneau e Barrique.

annata 2020 - 13,5 % vol. - 0,75 lt



FIDELIS
AGLIANICO SANNIO DOC

VARIETÀ - Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Sannio DOC

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Fermentazione malolattica in botti tradizionali di rovere e in barriques. Affinamento 12-18 mesi in botte grande.

annata 2021 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

AGLIANICO BENEVENTO IGT

VARIETÀ - Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Benevento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione a temperatura controllata per la preservazione delle note olfattive caratteristiche. Segue la fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio.

12,5 % vol. - 0,75 lt

CANTINA DEL TABURNO

ALBAROSA

VARIETÀ - Cabernet

ZONA DI PRODUZIONE - Sannio DOC

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Dopo la pigiatura le uve vengono pressate con sistemi soffici. I mosti ottenuti vengono sottoposti a lunga fermentazione senza macerazione a temperature comprese tra i 14 ed i 16 gradi. Affinamento sulle fecce fini con periodici battonage.

13 % vol. - 0,75 lt

CESCO DELL'EREMO FALANGHINA DEL SANNIO DOC

VARIETÀ - Falanghina del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte surmature vengono sottoposte a lieve criomacerazione prefermentativa a temperatura controllata, successivamente vengono pressate ed il mosto viene fermentato in contenitori in legno di rovere.

annata 2022 - 14 % vol. - 0,75 lt

TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOC

VARIETÀ - Falanghina del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox, segue affinamento in acciaio sulle fecce fini.

2024 - 13 % vol. - 0,75 lt

TABURNO GRECO SANNIO DOC

VARIETÀ - Greco del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox, segue affinamento in acciaio sulle fecce fini.

2024 - 13 % vol. - 0,75 lt

CANTINA DEL TABURNO

TABURNO
FIANO SANNIO DOC

VARIETÀ - Fiano del Taburno 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Taburno

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15° C in serbatoi di acciaio inox, segue affinamento in acciaio sulle fecce fini.

2024 - 13 % vol. - 0,75 lt

FALANGHINA BENEVENTO IGT

VARIETÀ - Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Benevento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice.
Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15°C in serbatoi di acciaio inox.

12,5 % vol. - 0,75 lt

MARULLI

MARULLI

...DOVE PASSATO E PRESENTE SONO RADICI E TRALCI DI ORGOGLIOSE VIGNE

La nostra Azienda vitivinicola nasce nel 1975 a Copertino, centro essenzialmente agricolo del Salento, dall'esperienza di una famiglia che da sempre si è dedicata alla coltivazione della vite e alla produzione del buon vino.

La cura dei vigneti come primo passo essenziale per portare a compimento un processo produttivo che curiamo sino alla messa in bottiglia.

Venti ettari vitati di nostra proprietà volti alla produzione di varietà di uve pregiate (Negroamaro, Malvasia nera di Lecce, Montepulciano, Primitivo, Chardonnay e Verdeca) nella continua ricerca di un sodalizio tra semplicità e carattere dei nostri vini.

Lo spirito di squadra e il sapere del vignaiolo tradizionale vengono oggi integrati alle moderne tecniche di vinificazione per poter esaltare al meglio le nostre uve. Ciò ci consente di ottenere il massimo in termini qualitativi per poter immettere al consumo vini degni di apprezzamenti e riconoscimenti, frutto di qualità e autentica espressione del territorio.

In questo nostro cammino di continua crescita ci auguriamo che ogni calice dei nostri vini possa raccontarvi la passione e l'impegno che riserviamo nel produrli… allietandovi la degustazione!

PUGLIA

MARULLI

MARULLI

MALASSISO
COPERTINO DOP ROSSO RISERVA

VARIETÀ - Negroamaro 70%, Montepulciano 30%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Dopo piagiature e diraspatura il mosto svolge la fermentazione alcolica con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata (26 – 28 °C). Affinamento 12 mesi in vasche di cemento, 12 mesi di tonneau, 12 mesi di bottiglia.

annata 2020 - 15 % vol. - 0,75 lt

MENONE
SALENTO IGP NEGROAMARO

VARIETÀ - Negroamaro 100% (vigneti di oltre 80 anni)

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 15 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 24-26 °C. Affinamento 36 mesi in vasche interrate, 12 mesi in bottiglia.

annata 2020 - 14,5 % vol. - 0,75 lt

CAPUCCINI
SALENTO IGP PRIMITIVO

VARIETÀ - Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 24-26 °C.
Affinamento in serbatoi d'acciaio.

annata 2023 - 16 % vol. - 0,75 lt

MARULLI

MARULLI

TENUTA PARIDA
COPERTINO DOP ROSSO

VARIETÀ - Negroamaro 80%, Montepulciano 5%, Malvasia nera Lecce 15% (età media vitigni circa 40 anni)

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione classica in rosso, mosto in macerazione con le bucce per 6-8 giorni. Temperatura di fermentazione mantenuta tra 24-26 °C.
Affinamento in tonneau per circa 6 mesi.

annata 2023 - 14,5 % vol. - 0,75 lt

TENUTA PARIDA
COPERTINO DOP ROSATO

VARIETÀ - Negroamaro 100%
(età media vitigni circa 30 anni)

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per circa 6-8 ore. Temperatura di fermentazione mantenuta tra18-20 °C.
Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

SIBYLLA
SALENTO IGT SUSUMANIELLO

VARIETÀ - Susumaniello 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per circa 6-8 ore. Temperatura di fermentazione mantenuta tra18-20 °C.
Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

CAPOROTONDO
SALENTO IGP ROSSO

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione classica in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-8 giorni a temperatura controllata tra 26-28 °C.
Affinamento in serbatoi d'acciaio.

annata 2024 - 14,5 % vol. - 0,75 lt

MARULLI

MARULLI

CORTE SAGGESE
SALENTO IGP CHARDONNAY

VARIETÀ - Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce. Fermentazione in serbatoi in acciaio con temperatura mantenuta sotto i 15 °C.
Affinamento vasche d'acciaio termoregolate.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

MACINE GRANDI
SALENTO IGP VERDECA

VARIETÀ - Verdeca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce. Fermentazione in serbatoi in acciaio con temperatura mantenuta sotto i 15 °C. Affinamento sulle feccie nobili per 4 mesi con regolari batonnage.

annata 2024 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

HIDRIA
SALENTO IGP VERDECA MACERATA

VARIETÀ - Verdeca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve, dopo la raccolta a metà di settembre, vengono pigiadiraspate e fatte macerare in vasche di cemento per circa 20 giorni. Affinamento 24 mesi in vasche di cemento; 6 mesi in bottiglia.

annata 2022 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

MARULLI

MARULLI

TINENTE
IGP ROSSO PRIMITIVO

VARIETÀ - Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
La vinificazione in rosso. Dopo pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10 giorni. Temperatura di fermentazione mantenuta tra i 24-26 °C. Affinamento in serbatoi d'acciaio

annata 2024 - 14 % vol. - 0,75 lt

TINENTE
IGP ROSSO NEGROAMARO

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
La vinificazione classica in rosso, il mosto rimane con le bucce per 6-8 giorni. Temperatura di fermentazione mantenuta tra i 24-26 °C. Affinamento in serbatoi d'acciaio

annata 2025 - 14 % vol. - 0,75 lt

TINENTE
IGP ROSÈ NEGROAMARO

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per circa 6-7 ore. Temperatura di fermentazione mantenuta tra i 18-20 °C. Affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

MARULLI

MARULLI

TINENTE
IGP BIANCO VERDECA

VARIETÀ - Verdeca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce.
Fermentazione in serbatoi in acciaio con temperatura mantenuta sotto i 15 °C.
Affinamento in vasche termoregolate.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

TINENTE
IGP VERDECA BRIOSO

VARIETÀ - Verdeca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce.
Fermentazione in serbatoi in acciaio con temperatura mantenuta sotto i 15 °C.
Affinamento in vasche termoregolate.

annata 2025 - 12 % vol. - 0,75 lt

TINENTE
IGP MALVASIA BIANCA

VARIETÀ - Malvasia Bianca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Copertino, Lecce

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce.
Fermentazione in serbatoi in acciaio con temperatura mantenuta sotto i 15 °C.
Affinamento in vasche termoregolate.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

BORGO TURRITO

BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890

CON I NOSTRI VINI RACCONTIAMO LA NOSTRA TERRA E I SUOI PROFUMI, "UN TERRITORIO UNICO IN BOTTIGLIA"

Borgo Turrito nasce nel 2006, l'anno in cui Luca ha preso il timone dell'azienda di famiglia, legata sin dal 1890 alla coltivazione della vite. Un passaggio generazionale che ha significato un cambio di visione ed un ampliamento di prospettive, pur conservando il forte attaccamento alla terra che da anni si tramanda qui, a Borgo Incoronata.
Ed è proprio da questa antica borgata rurale dalla forte vocazione agricola che deriva il nostro nome, "Borgo Turrito".
L'amore per il nostro territorio e la valorizzazione del Nero di Troia, autoctono vitigno pugliese, sono il fulcro della nostra filosofia.

PUGLIA

BORGO TURRITO

BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890

DODICIVENTUNO
NERO DI TROIA - IGP Puglia

VARIETÀ - Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Macerazione in acciaio inox a 24-26 °C, affinamento in barrique da 225 lt per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi.

annata 2021 - 14 % vol. - 0,75 lt

TERRA CRETOSA
NERO DI TROIA - IGP Puglia

VARIETÀ - Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Macerazione in acciaio inox a 24-26 °C, affinamento in tonnerau da 500 lt per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 3 mesi.

annata 2022 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

TERRA CRETOSA
FALANGHINA - IGP Puglia

VARIETÀ - Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in acciaio inox a 18° C, affinamento in serbatoio inox per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese.

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

BORGO TURRITO

BORGO TURRITO
viticoltori dal 1890

VINI BUONI D'ITALIA

CALAROSA - NERO DI TROIA ROSÈ - IGP Puglia

VARIETÀ - Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in acciaio inox a 12-14 °C, affinamento in serbatoio inox per 3 mesi e affinamento in bottiglia per 1 mese.

annata 2025 - 13 % vol. - 0,75 lt

vitae
LA GUIDA VINI
tttt
Abbiamo ottenuto le QUATTRO VITI

CALAROSA - SPUMANTE Metodo Classico ROSÈ Brut Puglia

VARIETÀ - Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Borgo Incoronata, Foggia

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Fermentazione in acciaio inox a 12-14 °C, seconda fermentazione in bottiglia e affinamento di 24 mesi sui lieviti.

12,5 % vol. - 0,75 lt

MONSIGNORE

DALLA PUGLIA AL BICCHIERE

MONSIGNORE è un'azienda a conduzione familiare, situata nella piana fasanaese tra la città bianca di Ostuni, i trulli di Alberobello e il Parco Dune Costiere di Torre Canne, che ha origine nel campo della produzione olearia sin dal 1955. La storia enologica è recente, ed è il frutto del lavoro della terza generazione della famiglia composta da Donato Barnaba (responsabile commerciale) e Giovanni Barnaba (enologo), i quali da una grande passione, quella per il vino, ne hanno creato una realtà. L'azienda è situata a Fasano, in Puglia, e produciamo solo vini da varietà autoctone (Primitivo, Negroamaro, Verdeca, Susumaniello) coltivate nei comprensori delle denominazioni IGP Salento e IGP Valle d'Itria. L'intera filiera produttiva viene svolta all'interno della nostra cantina, a partire dalla pigiatura delle uve fino all'imbottigliamento.
Crediamo fermamente nelle potenzialità del nostro territorio e delle nostre varietà, infatti adottiamo tecniche di vinificazione di tipo conservativo, ovvero finalizzate a preservare le caratteristiche peculiari di ogni singola varietà.

PUGLIA

MONSIGNORE

GRAVINELLA
Valle D'Itria IGP

VARIETÀ - Verdeca 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Valle d'Itria

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Impiego di ghiaccio secco per raffreddare le uve e proteggere gli aromi dalle ossidazioni.
Fermentazione a temperatura controllata con uso di lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio per 4 mesi.

annata 2025 - 12 % vol. - 0,75 lt

CIRASINA
Salento IGP

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Impiego di ghiaccio secco per raffreddare le uve e proteggere gli aromi dalle ossidazioni.
Fermentazione a temperatura controllata con uso di lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio per 4 mesi.

annata 2025 - 12 % vol. - 0,75 lt

MONTEPIZZUTO
Salento IGP

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Impiego di lieviti selezionati,
2 rimontaggi giornalieri.
Affinamento in acciaio per 12 mesi.

annata 2024 - 13 % vol. - 0,75 lt

MONSIGNORE

PARTECULÄRE
Salento IGP

VARIETÀ - Primitivo 60%, Negroamaro 40%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Impiego di lieviti selezionati, 2 rimontaggi al giorno per favorire l'estrazione delle componenti delle uve e arricchire il vino in colore e struttura.
Affinamento 12 mesi in acciaio.

annata 2022 - 14 % vol. - 0,75 lt

'U PREMATICCE
Salento IGP

VARIETÀ - Primitivo 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Impiego di lieviti selezionati, 2 rimontaggi al giorno per favorire l'estrazione delle componenti delle uve e arricchire il vino in colore e struttura.
Affinamento 12 mesi in acciaio.

annata 2022 - 14,5 % vol. - 0,75 lt

A'MARÉ
Spumante Brut Rosé - Salento IGT

VARIETÀ - Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Uve raffreddate in ghiaccio secco. Macerazione pellicolare in pressa per 4 ore. Fermentazione a temperatura controllata con uso di lieviti selezionati. Presa di spuma a metà fermentazione in autoclave. Affinamento 5 mesi sulle fecce nobili a temperatura controllata (<8°C)

annata 2025 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

EPÙLE ROSÉ
Salento IGP

VARIETÀ - Susumaniello 100%

ZONA DI PRODUZIONE - Alto Salento

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Uve raffreddate in cella frigo prima della vinificazione. Impiego di ghiaccio secco per proteggere il mosto dalle ossidazioni. Fermentazione a temperatura controllata con uso di lieviti selezionati. Affinamento 4 mesi in acciaio, di cui 2 a contatto con le fecce nobili rappresentate dai lieviti di fermentazione.

annata 2024 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

ARIU

ARIU
IL FILARE
DI MOGORO.

IL FILARE DI MOGORO

Questa è una storia fatta di vocazione e tradizione e del loro intreccio unico e irripetibile. Da una parte, la vocazione del territorio di un piccolo paese che sorge nella Marmilla sarda, Mogoro, dove le viti crescono rigogliose. Dall'altra, la tradizione degli artigiani di questi luoghi, che sin dai tempi più antichi lavorano i tessuti nelle loro case. È da questo blend, dall'unione tra vino e sapere, tra i filari di vite e il filare dei tessitori, che nasce la cantina ARIU.

I vini Ariu sono l'incontro tra vitigni diversi, sono intrecci di filari e tessiture colorate. Per raccontare la loro storia, anzi sarebbe meglio dire la loro trama, i vini Ariu riportano nel logo la stilizzazione dei Pibiones, una delle più antiche e conosciute tecniche di tessitura sarda. La parola Pibiones, inoltre, nasconde in sé anche un altro significato: in sardo vuol dire acini d'uva. È proprio questo profilo bombato e tondeggiante, che caratterizza gli arazzi e i tappeti tipici di Mogoro, che adesso diventa segno di riconoscimento della cantina Ariu.

Tra il rumore degli arcolai e il vociare della vendemmia, Ruggero Ariu trascorre la sua infanzia, cresce, parte per il mondo e poi, come tanti sardi, ritorna a casa. Tutti i fili della sua vita, intrecciandosi tra loro, arrivano a comporre una trama unica, fatta d'amore per il vino e di un legame indissolubile con la sua terra.

Con tecnica e passione, Ruggero Ariu dà vita a un blend che in un certo senso riscrive il concetto di terroir, diventando l'incontro tra tutte le vocazioni di Mogoro. Dopo tutto, fare blend è come tessere vino e solo un enologo poteva farlo.

SARDEGNA

ARIU

ARIU
Il filare di Mogoro.

INTRECCIATO BIANCO
Bianco IGT - Isola dei Nuraghi

VARIETÀ - Blend di Semidano e Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE - Mogoro, Marmilla

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Macerazione pellicolare a freddo. Pulizia statica del mosto con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata a 16 °C. Seguono travasi e affinamento sulle proprie fecce nobili al fine di valorizzare il patrimonio aromatico e gustativo.

annata 2024 - 13,5 % vol. - 0,75 lt

INTRECCIATO ROSSO
Rosso IGT - Isola dei Nuraghi

VARIETÀ - Blend di Bovale e Cannonau

ZONA DI PRODUZIONE - Mogoro, Marmilla

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Macerazione delle bucce con fermentazione per 7 giorni, con 3 rimontaggi al giorno per 6 giorni. Affinamento e maturazione in acciaio per qualche mese a contatto con le proprie fecce nobili per valorizzare il patrimonio aromatico e la pienezza gustativa.

annata 2024 - 14 % vol. - 0,75 lt

INTRECCIATO ROSA
Rosato IGT - Isola dei Nuraghi

VARIETÀ - Blend di Cannonau e Semidano

ZONA DI PRODUZIONE - Mogoro, Marmilla

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO
Vinificazione in uvaggio delle tre uve, con diraspa pigiatura e pressatura soffice immediata. Pulizia statica e stabulazione a freddo del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata di 17 °C. Dopo il primo travaso, il vino matura per circa due mesi in acciaio.

annata 2024 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

VINI ESTERI

CASTLEBRAE VINEYARD

CASTLEBRAE
VINEYARD

PASSATO PIONIERISTICO, FUTURO AMBIZIOSO

La Castlebrae Vineyard vanta una ricca storia che risale al 1955, quando fu originariamente fondata dal patriarca della famiglia Marfell, che nel corso dei decenni grazie a passione, tenacia e perseveranza, ha sviluppato, curato e ampliato con attenzione l'azienda, guadagnandosi una sua reputazione.
Quella che inizialmente era semplicemente una modesta tenuta ricavata da una proprietà più grande, dedicata alla pastorizia, all'allevamento di bovini e alla viticoltura, nel tempo è cresciuta sino a diventare un attore importante nel panorama vitivinicolo neozelandese.
Il territorio su cui sorge la Castlebrae Vineyard è uno dei più distintivi della regione di Marlborough grazie alle sue caratteristiche geografiche e climatiche uniche.
Situata alla foce del fiume Awatere, la tenuta gode di un microclima particolare, influenzato sia dalla vicinanza al mare che dalle montagne circostanti. Questa combinazione crea un ambiente ideale per la coltivazione della vite, con calde giornate soleggiate e notti fresche che favoriscono una maturazione lenta e costante delle uve, garantendo un equilibrio perfetto tra acidità e concentrazione aromatica. I terreni sassosi e ben drenati di questa valle aggiungono ulteriore complessità ai vini, conferendo loro una mineralità distintiva che li rende immediatamente riconoscibili.
Nel 2014, la tenuta ha aperto un nuovo capitolo con l'acquisizione da parte del gruppo Ling Hai, che ha come obiettivo lo sviluppo dell'industria vinicola e turistica della Nuova Zelanda. La vasta tenuta di 750 ettari, grazie alla sua ubicazione alla foce del fiume Awatere, continua a produrre carne e vino di alta qualità.

NUOVA ZELANDA

CASTLEBRAE VINEYARD

CASTLEBRAE
VINEYARD

CASTLEBRAE MARLBOROUGH
Sauvignon Blanc

VARIETÀ - Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE - Marlborough, Nuova Zelanda

VINIFICAZIONE ed AFFINAMENTO

Dopo una pressatura soffice, il mosto viene chiarificato a freddo e avviato alla fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata di 10–14 °C per 15–20 giorni. Il vino resta poi a contatto con le fecce fini in acciaio per alcune settimane per arricchirne struttura e complessità, prima di essere filtrato e imbottigliato.

annata 2023 - 12,5 % vol. - 0,75 lt

CONTATTI

ITALY
Via Carlo Marx 15,
70029 Santeramo in Colle (BA)
+39 370 1496201

info@madeitgroup.it

DONATO LABROCCA
RESPONSABILE COMMERCIALE
+39 338 6618016

winelab@madeitgroup.it