

MAKORÉ

The place to be

a cura di Isacco Giuliani



Indice

Pagina 4	La ricerca enoica di Makorè i nostri percorsi di abbinamento
Pagina 5	La strada che porta a Reims le grandi Maison e i piccoli Récoltant
Pagina 10	Cà del Bosco, la collezione
Pagina 12	Vini spumanti Blanc de Blancs
Pagina 16	Vini spumanti Blanc de Noirs
Pagina 18	Vini spumanti Cuvée d'assemblage
Pagina 20	Vini spumanti Rosé
Pagina 22	Il nostro territorio, le nostre radici
Pagina 26	Alla ricerca della Borgogna
Pagina 29	Vini bianchi monovarietali Aligoté, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Renano, Sauvignon Blanc
Pagina 39	Vini bianchi monovarietali da altri vitigni autoctoni italiani ed esteri
Pagina 44	Vini bianchi monovarietali aromatici Malvasia, Moscato, Gewurztraminer, Viognier
Pagina 45	Vini bianchi italiani ed esteri assemblaggio di più varietà
Pagina 49	La vie en rose: i vini rosati
Pagina 51	Macerazione d'autore: gli orange wine
Pagina 53	Vini rossi monovarietali e da assemblaggio di più varietà
Pagina 58	La via del Tè: la Camellia Sinensis
Pagina 64	La miscelazione low-alcohol
Pagina 66	Il Giappone in un bicchiere: il Sake
Pagina 68	Il carrello dei distillati
Pagina 73	Coffee-break, i viaggi di Leonardo Lelli

La ricerca enoica di **M a k o r è**

L'idea di sviluppare una "Carta dei vini" strutturata in questo modo si è evoluta nel corso della mia permanenza qui da Makorè negli ultimi due anni. Tornando indietro nel tempo ha subito diverse variazioni, muovendosi giorno per giorno in una direzione sempre più avanguardista in cui il focus non è più incentrato sul mero numero di etichette in cantina, ma bensì sullo sviluppo di una filosofia di ricerca "liquida" estremamente universale e adatta a tutti. Dal punto di vista enologico ci tengo a sottolineare il lavoro quotidiano, svolto sia all'interno del ristorante che al di fuori di esso, atto a ricercare il più possibile il giusto compromesso tra il lavoro artigiano svolto dai piccoli vignaioli sparsi in giro per l'Italia e per il mondo e tra la grande costanza qualitativa perpetuata nel corso dei decenni e dei secoli da parte delle grandi aziende sia a livello nazionale che internazionale. Una cantina all'interno della quale ruotano ciclicamente almeno 500 referenze all'anno e in cui si cerca sempre di portare innovazione, non per sentito dire ma per comprovata qualità verificata con precisione in precedenza.

Wine experience

Abbinamento "Light" di 2 vini con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	25
Abbinamento di 4 vini con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	40
Abbinamento di 6 vini con il Menu a sei portate "La svolta"	60
Abbinamento di 8 vini con il Menu a otto portate "il prestigio"	80

Al calice

Selezione di spumanti metodo classico serviti al bicchiere, a partire dal territorio emiliano-romagnolo, per valorizzare le nostre terre, fino ad arrivare ai grandi distretti spumantistici italiani - Franciacorta, Trento, Oltrepo', Alta Langa - e altre zone meno conosciute d'Italia e della Francia oltre che dal "resto del mondo". Per finire, immancabile anche al calice, lo **Champagne**. **da 10 a 30**

Selezione di vini bianchi, "orange", rosati e rossi serviti al calice, come nel caso degli spumanti, con uno sguardo rivolto verso il nostro territorio e uno sguardo rivolto verso il resto della penisola italiana, dalla Francia e tutto il resto del mondo. **da 10 a 30**

La strada che porta a Reims **tra Maison e Récoltant**

LE GRANDI MAISON FRANCESI

Spumanti realizzati secondo gli stessi crismi da secoli

Veuve Clicquot - Reims (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1772**
"Cuvée Saint-Pétersbourg" S.A. €

53% Pinot Noir, 29% Chardonnay, 18% Meunier
Champagne AOC. La continuità nello stile, omaggio al coraggio e al carattere di Madame Clicquot che effettuò la prima spedizione di Champagne a Saint-Pétersbourg nel 1814, quando la Russia non aveva ancora riaperto le frontiere. Questa cuvée è elaborata da vini provenienti da una sessantina di Crus. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 25 al 40% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 3 o 4 anni. Dosaggio tra i 6 e gli 8 gr./lt. a seconda delle cuvées.

"Brut Rosé" S.A. €

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier
Champagne AOC. Nel 1818, Madame Clicquot creò il 1° Champagne rosé d'assemblaggio conosciuto, sprigionando la vivacità e gli aromi esplosivi di frutta che continuano a deliziare i palati degli amanti del vino ancora oggi. Veuve Clicquot Rosé è il risultato di un assemblaggio di uve provenienti da 50-60 cru diversi ed è composto fino al 45% da vini di riserva. La cuvée si basa sul tradizionale assemblaggio di Yellow Label ed è completata dal vino rosso di uve Pinot Noir (12%). Dosaggio a 9 gr./lt. - Circa 36 mesi sui lieviti.

Ruinart - Reims (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1729**
"R" de Ruinart S.A. €

100% Chardonnay
Champagne AOC. La famiglia Ruinart è la prima Maison di Reims a utilizzare le Crayères come cantine fin dal XVIII° secolo. "Anno dopo anno, io e il mio team dobbiamo ricreare la ricetta di Ruinart Brut al fine di perpetuarne il gusto, aggiungendo un tocco di modernità e innovazione", Frédéric Panaïotis, chef de caves della Maison Ruinart. Ruinart Brut è uno champagne equilibrato, frutto dell'assemblaggio di uve da 40 a 50 Cru dei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, di cui un 20-30% di vini di riserva proveniente da raccolte di annate differenti. Dai 24 ai 36 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 7 gr./lt.

Jacquesson - Celles-sur-Ource (Côtes des Bar) **ATTIVA DAL 1798**
"Cuvée 746" Extra Brut S.A. €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne AOC. Cinque anni di elevage in cantina. Nasce dall'assemblaggio di vini provenienti da Ay, Dizy e Hautvillers per il 68% e da Avize e Oiry per il 32%, più una piccola quota di vins de réserve conservati in cantina per diversi anni. Elevage in foudres, sboccatura 10/2022. Dosaggio a 2 gr. / lt. zucchero. Solfitaggio basso (SO2 totale a meno di 40 mg./lt.).

Krug - Reims (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1843	
“Grande Cuvée 172ème Edition“ Brut	S.A.	€
44% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 20% Meunier 42% di vins de réserve. Champagne AOC. Krug “Grande Cuvée” nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, quello di offrire ogni anno il miglior Champagne di sempre, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Fin dal 1843, la Maison Krug onora questa missione con ogni nuova edizione di Krug “Grande Cuvée”: la massima espressione dello Champagne. Cuvée creata da 10 diverse annate, dal 2016 al 2006, per un totale di 124 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Come riferimento per la sua produzione si è lavorato sulla base dell’annata ’16. 7 anni di affinamento sui lieviti, sboccatura 2023.		
Pol Roger - Epernay (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1849	
“Sir Winston Churchill” Brut	2009	€
75% Pinot Noir, 25% Chardonnay Champagne AOC. La maison, situata al numero 44 dell’Avenue de Champagne nel comune francese di Epernay, si trova in quello che appunto il politico britannico Winston Churchill definì come “il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo”. Oggi rimasta una delle pochissime maison al mondo ancora guidate dalla famiglia d’origine. 18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto. Affinamento sui lieviti di circa 10 anni. Prodotto solamente in annate estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.		
Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims)	ATTIVA DAL 1743	
“Grand Vintage” Extra Brut	2015	€
44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Meunier Champagne AOC. Ogni Grand Vintage è unico ed esprime la personale interpretazione dell’anno da parte dello Chef de Cave Benoit Gouez. In Champagne, il 2015 è stato un anno di vendemmia di uve rosse eccezionali, caratterizzate da una notevole maturità, un naso potente e fruttato e un finale corposo. 6 anni in affinamento sui lieviti. Sboccatura Gennaio 2023. Dosaggio a 5 gr./lt.		
Dom Perignon Brut	2012	€
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay Champagne AOC. Il 2012, anno ricco di paradossi per l’enologia, ha dato vita ad un grande vino, che ha superato innumerevoli sfide. Gelate invernali e primaverili, piogge torrenziali, grandinate e ondate di freddo intenso mentre i vigneti stavano germogliando, oltre a forti ondate di calore estive. Nonostante tutto, l’assaggio delle uve ha rivelato una magnifica promessa, una tensione equilibrata tra freschezza e generosità. Selezione di uve anche da diversi vigneti Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.		
Dom Perignon Brut Rosé	2006	€
Pinot Noir, Chardonnay Champagne AOC. Il clima del 2006 è stato complessivamente caldo e secco, seppure caratterizzato da contrasti. Luglio è stato afoso, mentre agosto insolitamente fresco e umido. Il millesimato è nato grazie all’atmosfera quasi estiva di settembre, che ha assorbito qualche focolaio di botrite sui grappoli e offerto una maturità ben superiore alla media. Raccolta iniziata l’11 settembre e durata circa 3 settimane. Selezione di uve anche da diversi vigneti classificati Grand Cru, affina in bottiglia per 144 mesi prima della sboccatura.		

I PICCOLI RECOLTANT DELLA CHAMPAGNE

Spumanti creati in quantità limitate da vignaioli artigiani

Laurianne Lejour - Reims

MONTAGNE DE REIMS

Brut Nature Premier Cru

S.A.

€

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come "Jeune Talent de la Champagne". SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 18/24 mesi sui lieviti.

"Cuvée Rosé" Premier Cru Extra Brut

S.A.

€

53% Pinot Noir (5% vinificato in rosso), 47% Chardonnay

Champagne AOC. Siamo su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. In questo rosé una parte delle uve arriva anche da Trépail, che vengono elaborate nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati (senza la malolattica). 80% base annata 2021 con l'aggiunta di un 20% di vins de réserve. SO2 ai minimi termini - Dosage a 5 gr./lt. - sboccatura 2024.

"Le Mont Tournant" BDB Brut Nature Premier Cru 2018

€

Chardonnay

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal Premier Cru di Trépail, le vigne hanno oltre cinquant'anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c'è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno quattro anni. La malolattica non viene ricercata e l'anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell'imbottigliamento per proteggere il vino. 1.927 bottiglie prodotte complessivamente.

"La Grande Ruelle d'Ambonnay" BDN Brut Nature Grand Cru

Pinot Noir

2019

€

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal vigneto classificato come Grand Cru di Ambonnay, le viti sono vecchie, hanno oltre cinquant'anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c'è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno tre anni. La malolattica non viene ricercata e l'anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell'imbottigliamento per proteggere il vino. 2.018 bottiglie prodotte complessivamente.

Marie-Noelle Ledru - Ambonnay **MONTAGNE DE REIMS**
“Cuvée du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut
Pinot Noir 2014 €

Champagne AOC. Uve provenienti da Ambonnay.
Considerata ‘La Signora dello Champagne’ grazie ai suoi 5 ettari coltivati a Pinot Nero. Madame Ledru svolge la prima fermentazione in grandi serbatoi d’acciaio mentre la seconda la sviluppa in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.

Cédric Niziolek - Damery **VALLE DELLA MARNA**
“Sélection” Extra Brut S.A. €

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Champagne AOC. Questo “piccolo” récoltant artigiano è attivo da oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte residua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini. La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in “lutte raisonnée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 48 mesi sui lieviti.
Dosage a 4 gr./lt.

“Authentique” Brut Rosé S.A. €
Chardonnay, Pinot Noir

Champagne AOC. Questo “piccolo” récoltant artigiano è attivo da oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte residua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini. La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in “lutte raisonnée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 60 mesi sui lieviti.
Dosage a 6 gr./lt.

Fleury - Courteron **COTES DES BAR**
“Cepages Blanc” Extra Brut 2011 €
Chardonnay

Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico dal 1989. Suoli argillosi e calcarei di origine kimmeridgiana, tipici di questa zona. Vinificazione per il 50% “sous bois”, messo in bottiglia per la presa di spuma nel giugno 2012. 10 anni sui lieviti.
Sboccatura 06/2023 - 2 gr. / lt. zucchero.

Follet-Ramillon - Belval-sous-Chatillon **VALLE DELLA MARNA**
“Solera 219” S.A. €

67% Meunier, 23% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Champagne AOC. 4.5 ettari vitati tra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims. La viticoltura qui è eco-responsabile, sostenibile, pratiche di stampo biologico riducono l'impronta di carbonio con certificazioni di alto valore ambientale all'attivo. Dal 1995 si pratica l'inerbimento dei vigneti per avere una maggiore diversità di flora e fauna, favorendo lo sviluppo delle radici della vite. Questa “Solera” è il risultato dell'assemblaggio di oltre 14 millesimi, dal 2006 al 2019. Il dosaggio è minimo, a 4 gr./lt. con un affinamento di circa 4 anni sui lieviti prima della sboccatura, risalente alla fine del 2023.

Justin Maillard - Bar-sur-Seine**COTES DES BAR**

"Eclat de Pinot"

2018

€

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Celles-sur-Ource, Landreville e Polisot. SO2 totale inferiore ai 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 3,4 gr./lt. Solamente 4.500 bottiglie prodotte.

Blanc de Blancs

2017

€

Chardonnay

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Chardonnay dal villaggio di Celles-sur-Ource e Les Madeleines. Fermentazione spontanea in futes da 500 lt. SO2 totale a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature
Tiraggio: 04/05/2018 - solo 525 bottiglie prodotte.

"Eclat de Pinot Rosé"

2019

€

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dal villaggio di Polisot e Val Colas Robin. Grappolo intero, 72 ore di macerazione, pressatura manuale. SO2 totale inferiore a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature (0.3 gr./lt.) Solo 1.000 bottiglie prodotte.

"Millésime 2018"

2018

€

Pinot Noir

Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Landreville e Le Corroy. SO2 totale a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 2,1 gr./lt. Sboccatura à la volée il 23/10/2023. Solo 2.000 bottiglie prodotte.

Cà del Bosco

la collezione

Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	LOMBARDIA - FRANCIACORTA	
“Cuvée Prestige 46° edizione” Extra Brut	S.A.	€
79,5% Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. 76% vini vendemmia 2021, 21% vini nobili di riserva 2020, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 228 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.		
“Cuvée Prestige Rosé - 46° edizione” Extra Brut	S.A.	€
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay Franciacorta DOCG. Uve da 18 vigne biologiche certificate differenti. Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2021. Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia 2020 e il restante 10% da vini della vendemmia 2021. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura marzo 2024.		
“Vintage Collection Satèn”	2019	€
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.		
“Vintage Collection Satèn”	2017	€
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.		
“Vintage Collection Dosage Zéro”	2019	€
77% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 6% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.		
“Vintage Collection Dosage Zéro Noir”	2015	€
100% Pinot Nero Franciacorta DOCG. Dal cuore delle vigne del Belvedere, a 466 mt. di altitudine sulle colline a sud del lago d’Iseo, un Pinot Nero proveniente da 3 vigne biologiche certificate che rimane per 6 mesi in piccole botti di rovere per la fermentazione, e che affina per circa 8 anni sui propri lieviti prima della sboccatura. Dosaggio zero. Solforosa a max. 58 mg./lt. - Sboccatura primavera 2024.		

Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	LOMBARDIA - FRANCIACORTA	
"Annamaria Clementi"	2015	€
82% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. Uve da 25 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2022/2023.		
"Annamaria Clementi"	2014	€
76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco Franciacorta DOCG. Uve da 15 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.		
"Annamaria Clementi Rosé"	2015	€
Pinot Nero Franciacorta DOCG. Uve da 3 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 8 mesi, a seguire un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 39 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.		
"Corte del Lupo"	2023	€
80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco Curtefranca DOC. Uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti, 12 per lo Chardonnay e 2 per il Pinot Bianco. Le uve vengono vinificate separatamente parcella per parcella e successivamente assemblate in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia. SO2 a meno di 60 mg. / lt.		
Chardonnay	2018	€
Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti con un'età media di 34 anni ubicate nei comuni di Erbusco e Corte Franca. Fermentazione in piccole botti di rovere di Allier. Affinamento in bottiglia per oltre tre anni. Vero e proprio fiore all'occhiello della produzione di vini bianchi dell'enologo Stefano Capelli. Si siede al tavolo dei grandi bianchi prodotti su scala mondiale, guardando chiaramente in direzione Borgogna. Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.		
"Pinéro"	2019	€
Pinot Nero Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 27 mesi. Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot Nero in purezza. Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg./lt.		
"Maurizio Zanella"	2019	€
50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina successivamente per 19 mesi. Un grande taglio bordolese la cui prima annata risale al 1981. Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.		

Vini spumanti

Sparkling wines

BLANC DE BLANCS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca bianca

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Dom Jurosa" Brut Blanc de Blancs 2018 €
Chardonnay

VSQ. Siamo su di un altopiano ghiaioso calcareo, coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata. Le viti hanno oltre 30 anni d'età. Le rese sono molto basse e si attestano tra i 50 e i 55 hl./ha. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt. Il vino rimane per 8 mesi a contatto con il proprio deposito prima di andare in bottiglia per la successiva presa di spuma. Circa 48 mesi di maturazione sui lieviti. Dosaggio a 5 gr./lt. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2023.

"Dom Jurosa" Extra Brut Blanc de Blancs 2018 €
Chardonnay

VSQ. Se lo Chardonnay è l'anima del metodo classico, questa versione ne rappresenta l'emblema. Una nuova esperienza che ha avuto inizio nell'estate del 2008 per dimostrare che la Valle dell'Isonzo, terra di affermati vini bianchi, può distinguersi su nuovi percorsi, nei quali la tradizione convive con lo spirito di ricerca e il desiderio di miglioramento, che da sempre animano Alvaro. Minimo 5 anni di affinamento sui lieviti. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2024.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Il Contestatore" Pas Dosé 2015 €
Chardonnay

VSQ. Ottenuto da uve Chardonnay dei Gradoni a nord-est e dalla parte alta del Ruc dietro il Noce. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 72 mesi sui lieviti. Sboccatura 03/2022.

"Momi" Pas Dosé 2018 €
Pinot Bianco

VSQ. Il Pinot Bianco è un grande vitigno spesso in Franciacorta relegato al ruolo di "taglio". Michele Loda è convinto che in zone con altitudine, ventilazione ed escursione termica il Pinot bianco riesca ad esprimersi al meglio. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 10/2023. Bottiglie prodotte: 1.971.

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Créant" S.A. €
100% Chardonnay
Garda DOC. Questa bollicina nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura allo spirito delle donne dei laghi. Uno spumante che nasce dall'unione di sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti affacciati sul Lago di Garda, con un'esposizione ottimale rivolta al sorgere del sole. Minimo tre anni di affinamento sui lieviti.

Cantina Micheli - Lona (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"1223 kg" 2019 €
Chardonnay
Trento DOC. da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, sopra i 500 metri di altitudine. Le uve vengono vinificate a Lona, dove ha sede la cantina. La tessitura del terreno è argillosa, ricco di scheletro, di natura porfirica. Il nome proviene dalla prima pesata ottenuta con la vendemmia 2017, il che lascia immaginare il numero molto basso di bottiglie prodotte da questa piccola azienda agricola artigiana. Il vino riposa per 30 mesi sui propri lieviti. Sboccatura fine 2023.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Aldo" Dosaggio Zero 2017 €
Chardonnay
Trento DOC, l'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio. Sboccatura 2022.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Cuvée Pietra" Blanc de Blancs Brut 2019 €
Chardonnay
Trento DOC. Lo spumante Marchesi Guerrieri Gonzaga è un Blanc de Blancs ottenuto a partire da un blend di uve provenienti da vigneti così diversi fra loro da donare a quest'ultimo un'eleganza e una verticalità senza eguali. Fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi a contatto con il deposito fine con frequenti batonnage. Il vino prosegue il suo percorso in bottiglia per la presa di spuma e il successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per oltre 36 mesi. Sboccatura estate 2023.

"Riserva Privata" Blanc de Blancs Brut Riserva 2016 €
Chardonnay
Trento DOC Riserva. La "Riserva Privata" è uno spumante metodo classico ottenuto a partire da sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti sulle montagne trentine. A differenza della "Cuvée Pietra" viene elaborato a partire da una permanenza sui lieviti maggiormente prolungata, di oltre 60 mesi. La sboccatura risale all'estate 2022 mentre la presa di spuma è datata primavera 2017.

Ferrari - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" 2012 €
Chardonnay
Trento DOC. La firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo, in grado di vincere la sfida del tempo e consacrarsi al mito. Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa, ottenuto a partire da uve selezionatissime di Chardonnay in purezza raccolte a partire da un singolo vigneto di alta collina ad oltre 600 metri di altitudine. Rimane sui lieviti per oltre 10 anni, da una selezione specifica delle proprie colture. La prima annata è nata nel 1972. Sboccatura 2023.

Vignalta - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**
Extra Brut 2015 €
Chardonnay
VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve coltivate in Val di Cembra, in Trentino. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata seguita da malolattica. 84 mesi sui lieviti.

Albert Mann - Wettolsheim **FRANCIA - ALSAZIA**
Crémant d'Alsace Extra Brut 2020 €
Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling Renano
Crémant d'Alsace AOC. Un'azienda storica, frutto della secolare collaborazione tra due storiche famiglie di vigneroni alsaziani: i Mann e i Barthelmé, attiva dal 1654 in questi vigneti leggendari, e dal 2010 certificata Biodyvin ispirata ai dettami della biodinamica in uso già dal 1997. 23 ettari vitati suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle. Sboccatura Novembre 2023.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**
Crémant d'Alsace Extra Brut 2020 €
Pinot Gris, Auxerrois, Riesling
Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza. 10 mesi "en foudre" + 19 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 03/2023.

Cellier Saint Benoit - Pupillin **FRANCIA - JURA**
Brut Nature S.A. €
Chardonnay
Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, è assai recente la gestione del domaine da parte di Benjamin, che a partire dall'età di 23 anni, dopo aver conseguito una laurea alla scuola enologica di Beaune, ha preso nelle sue mani le redini dell'azienda. Il vigneto dei Benoit è allevato secondo una scrupolosa filosofia parcellare che arriva a individuare e interpretare 12 lotti specifici. Non dosato - SO2 minima. Sboccatura 2023, 18/24 mesi sui lieviti.

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)	FRANCIA - LOIRA
“Nouveau Nez”	2022 €
Chenin Blanc	
Montlouis-sur-Loire AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.	
Weingut Horst-Sauer - Escherndorf (Franken)	GERMANIA
Silvaner Brut	2019 €
Silvaner	
Franken VdP. I vigneti si trovano in una delle aree più vocate per ciò che concerne la viticoltura tedesca: la Franconia. Siamo nel cuore pulsante della denominazione, a Escherndorf, i suoli sono di origine calcarea e gessosa, risalenti a milioni di anni fa. L'azienda, di stampo familiare, lavora in maniera artigiana e produce vini a partire dalle tradizionali varietà del luogo, tra cui questo raro spumante metodo classico ottenuto a partire da uve Silvaner. Oltre tre anni di affinamento sui lieviti, la sboccatura risale ancora alla fine del 2023 e il raccolto principale deriva dall'annata 2019.	
Bernhard Huber - Malterdingen (Baden)	GERMANIA
Blanc de Blancs Brut Nature	2017 €
Chardonnay	
Traditionelle Flaschengärung. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”. Dosaggio zero, 84 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 2024.	
Saint Clair - Marlborough (Isola Sud)	NUOVA ZELANDA
“Vicar’s Choice” Bubbles	2021 €
Sauvignon Blanc	
Saint Clair Family Estate. Pionieri della viticoltura in Nuova Zelanda dal lontano 1978. Neal e Judy Ibbotson producono vino da oltre quarant'anni in quel di Marlborough, una delle 16 regioni situata nella parte nord-orientale dell'Isola Meridionale. Le uve di Sauvignon Blanc fermentano a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox, dove rimangono anche per la seconda fermentazione (metodo Charmat).	
Movia - Ceglo (Brda)	SLOVENIA
“Puro” Brut Nature	2017 €
Chardonnay	
Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre).	

BLANC DE NOIRS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca nera

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Blanc de Noir" Pas Dosé 2018 €
100% Pinot Nero

VSQ. Il 2018 è stata un'annata fresca con piogge alternate, generalmente la spumantizzazione di Pinot Nero per Michele Loda avviene con il metodo Saignée, contrariamente a questo millesimo nel quale si è proceduto per sgrondo direttamente dalla pressa ottenendo il tipico colore ramato. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 12/2023. 1.960 bottiglie prodotte.

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Vesna" Bianco 2016 €
Pinot Nero

VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV). Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio. Solo mosto fiore che non subisce decolorazione o chiarificazione, con una resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 quasi assente. Sboccatura del 5 Dicembre 2022.

Fattoria Mancini - Pesaro (PU) **MARCHE**
"Impero" Brut de Pinot Noir S.A. €
Pinot Nero

VSQ. È l'ultima etichetta nata dalla lunga esperienza dell'azienda nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. La base spumante, ottenuta da pressatura soffice di uve intere, viene fermentata in barrique, affinata in legno per circa sette mesi. La tipica mineralità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità. Sboccatura 2023.

Hartmann Donà - Lana (BZ) **TRENTINO ALTO - ADIGE**
"Blanc de Rouge" Extra Brut S.A. €
Schiava

VSQ. Produttore di riferimento assoluto in Trentino, enologo della cantina di Terlano dal 1994 al 2002 e creatore di alcuni dei vini che oggi tutti cercano in Italia e non soltanto. Avvia la propria azienda agricola nel 2000, riscuotendo probabilmente ancora più successo. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per diversi fattori. 36 mesi sui lieviti in bottiglia. Base dell'annata 2019, sboccatura fine 2023

Vignalta - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**
Blanc de Noir Brut Nature S.A. €
Raboso Friularo di Bagnoli
VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata seguita da malolattica. 60 mesi sui lieviti. Presa di spuma nella primavera 2018. Sboccatura di Febbraio 2023.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Blanc de Noir" S.A. €
Pinot Noir
Crémant de Bourgogne AOC. Quasi 10 ha complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, "pigeages" ridotti al minimo. 18/24 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.

Marchand-Tawse - Nuits-Saint-Georges (Côte de Nuits) **BORGOGNA**
"Méthode Traditionelle" Brut 2020 €
Pinot Noir
Crémant de Bourgogne AOC. Firma notissima della Borgogna e autentico "ponte culturale" tra questa e il Nuovo Mondo. Marchand-Tawse associa nel nome i due leggendari personaggi che nel 2011 l'hanno concepita e realizzata. Una lista di gru da far impallidire, ognuno interpretato al meglio, senza dogmi, partendo dalla rivitalizzazione dei suoli, grazie a metodi biodinamici e al bando di qualunque coadiuvante di sintesi.

Domaine Oinea - Amynteo, Naoussa **GRECIA**
"Lune Noire" Extra Brut 2021 €
Xinomavro
Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo. Permanenza sui lieviti 27 mesi. Sboccatura giugno 2024. 0,2 gr./lt. zucchero.

CUVEE D'ASSEMBLAGE

Spumanti ottenuti a partire da diverse varietà

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Trait d'Union" Pas Dosé 2017 €
40% Chardonnay, 40% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero
VSQ. L'annata 2017 é stata una delle annate più difficili per gli eventi meteorologici che si sono verificati: 5 grandinate di cui tre molto pesanti che hanno lasciato poco alla raccolta. Dopo l'attenta selezione, le uve salvate hanno fermentato insieme in acciaio ("tot enséma") e dopo 8 mesi la base é stata spumantizzata seguendo l'iter di Contestatore. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 60 mesi sui lieviti. Sboccatura 11/2023.

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Smila" 2013 €
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italice
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV). Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio. Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italice e pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni. Nessuna filtrazione. Nessun dosaggio. Sboccato il 5 Ottobre 2022.

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**
Valentino - "Elena" Brut 2020 €
Chardonnay e Pinot Nero
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da vigneti di proprietà. La peculiarità di questo spumante è dovuta al fatto di essere stato il primo vino concepito come metodo classico nell'intero areale delle Langhe, nel 1978, per mano del compianto Valentino Migliorini. Rimane a riposo sui propri lieviti per circa 24/30 mesi.

Sobrero - Castiglione Falletto (CN) **PIEMONTE**
Extra Brut 2020 €
Chardonnay, Pinot Nero
Alta Langa DOCG. Vinificato in acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi e poi rifermentato in bottiglia per circa 36 mesi. Per scelta non viene dosato, quindi lo zucchero all'interno è tutto frutto della sua naturale lavorazione. Sboccatura Ottobre 2023.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"MUS XXIII" 2023 €
55% Moscato Giallo, 25% Tannat, 20% Sauvignier Gris
VSQ. Un vino Pét-Nat (Pétillant Naturel). Di cosa si tratta esattamente? Della forma originaria dello spumante: il mosto viene imbottigliato durante la fermentazione, rendendo così ogni bottiglia unica. Le uve provengono dai vigneti di Prissiano, Egna, Niclara, e dal conoide alluvionale a Magrè (Am Bach), tra i 210 - 630 metri s.l.m. 2.600 bottiglie prodotte.

Domaine de la Pinte - Arbois

FRANCIA - JURA

Brut Nature

S.A.

€

Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin

Crémant du Jura AOC. Domaine già celebre nell'Ottocento, ma abbandonato dopo la crisi della fillossera, è "risorto" nel 1953 per iniziativa di un visionario quale era Roger Martin, uno dei pionieri dell'agricoltura sostenibile in Francia. 34 ettari vitati a varietà autoctone. Qui il regime biologico è adottato da oltre 20 anni e la certificazione biodinamica Demeter è arrivata invece nel 2006. Marne azzurre si alternano ad argille rosse, placche calcaree e distese ciottolose.

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz)

GERMANIA

"Sekt #2"

S.A.

€

40% Spatburgunder, 38% Chardonnay, 22% Weissburgunder

Deutscher Sekt. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Questo spumante metodo classico nasce dall'unione di uve raccolte nell'annata 2018 e 2019, il vino poi è rimasto a riposo per 14 mesi in barrique esauste prima della presa di spuma avviata il 5 novembre 2020. La sboccatura risale al 25 gennaio 2024, in fase di luna piena, e ne sono state prodotte solo circa 3.000 bottiglie. Il dosaggio è a 0 gr./lt. (Brut Nature) con SO2 a 18 mg./lt.

Coates & Seely - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) INGHILTERRA

"Brut Reserve"

S.A.

€

50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier (2-3 reserve wines)

Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L'azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell'Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.

Metodo classico britannico tutto da scoprire.

Permanenza sui lieviti 30/36 mesi - 6-12 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

Pongracz - Devon Valley, Stellenbosch

SOUTH AFRICA

"Metodo Cap Classique" Brut

S.A.

€

Pinot Noir e Chardonnay

Siamo nella valle di Devon, nello Stellenbosch, una delle aree vitivinicole più importanti del Sudafrica. Fondata dal conte ungherese Desiderius Pongracz, fuggito dall'Ungheria durante la rivolta contro l'occupazione sovietica. Volto noto del Sudafrica per via della sua influenza dal punto di vista enologico, con l'introduzione e la propagazione ad esempio di vitigni di qualità internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Permanenza sui lieviti 18/24 mesi, dosaggio a 4-6 gr./lt. zucchero.

ROSE'

Spumanti ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

Stefano Milanesi - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**
"Vesna" Rosé 2017 €

Pinot Nero

VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV).

Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio.

Solo mosto fiore che non subisce decolorazione o chiarificazione, con una resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 quasi assente.

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**
"Rosé" Brut S.A. €

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Garda DOC. Spremitura molto soffice delle uve, il Pinot Nero viene vinificato in parte in rosa e in piccola parte in rosso. Grappoli provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e del Lago d'Iseo. Il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 litri. Metodo classico dal 1973.

"Grande Annata" Rosé 2018 €

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

Garda DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti di famiglia. Vendemmia dalla fredda climatologia, leggermente posticipata, ricca di sbalzi di temperatura che hanno dato ai vini rigore e carattere. Un grande rosé ha bisogno di uve perfettamente mature alle quali dedicare una macerazione a freddo per ottenere - con il metodo "a lacrima" - vini estremamente eleganti e contemporaneamente complessi. Metodo classico dal 1973.

Cantina Micheli - Lona (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Evòchi" 2019 €

Pinot Nero

Trento DOC. da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, sopra i 500 metri di altitudine.

Le uve vengono vinificate a Lona, dove ha sede la cantina.

La tessitura del terreno è formato da un substrato roccioso vulcanico ricco di minerali. La vigna di Pinot Nero è un piccolo anfiteatro terrazzato, in località Maso a Ochi. È esposta a sud, di fronte al Monte Celva e racchiude in sé un patrimonio di emozioni che continua a sorprendere, da qui è nato Evòchi. Il vino riposa per almeno 30 mesi sui propri lieviti. Sboccatura fine 2023.

Ferrari - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Rosé 2008 €

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Trento DOC. Il 2008 è stata la terza annata prodotta, contraddistinta da una stagione estrema, definita la più piovosa e calda della storia di Trento. Vino che nasce dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, rendendo questo spumante il Trento DOC che si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane.

Lunghissimo affinamento, rimane per almeno 120 mesi sui lieviti.

Tiraggio primavera 2009, sboccatura avvenuta nell'anno 2020.

- Rieffel - Mittelbergheim** **FRANCIA - ALSAZIA**
 “Mister Pink” Brut Rosé 2021 €
 Pinot Noir
 Crémant d’Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all’estrema purezza. élevage “en foudre” + 11 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 01/2024.
- Weingut Ziereisen - Efringen-Kirchen** **GERMANIA - BADEN**
 Rosé Sekt Brut Nature 2020 €
 Pinot Nero
 Efriger-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla “porta borgognona”. I legni utilizzati sono di uno storico e superstito artigiano tedesco. Sboccatura a Febbraio 2023. Circa 24 mesi di affinamento.
- Domaine Oinea - Amynteo, Naoussa** **GRECIA**
 “Lune Rose” Extra Brut 2021 €
 98% Xinomavro, 2% Limniona
 Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo. In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa. Sboccatura giugno 2024. 1,0 gr./lt. zucchero.
- Movia - Ceglo (Brda)** **SLOVENIA**
 “Puro Rosé” Brut Nature 2016 €
 Pinot Noir
 Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell’annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre)
- Coates & Seely - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK)** **INGHILTERRA**
 “Brut Rosé” S.A. €
 80% Pinot Noir, 20% Meunier
 Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L’azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell’Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud. Permanenza sui lieviti 30 mesi - 6 mesi post sboccatura. 4-6 gr./lt. zucchero.

Il nostro territorio

le nostre radici

PARCO DEL DELTA DEL PO (PATRIMONIO UNESCO)

Mirco Mariotti - Argenta (FE)

“Delta” Brut 2020 €

Fortana

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 02/2023 - solforosa ai minimi termini.

SPUMANTE

“Nemo” Brut Nature 2017 €

Fortana

Rosato dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 06/2022 - solforosa ai minimi termini.

SPUMANTE

“Passo Morgone” 2023 €

Sauvignon Blanc

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc a piede franco nel sito “Natura 2000”, all’interno dell’alveo del fiume Reno soprannominato “Anse di Traghetto”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi in contenitori di acciaio inox attraverso la tecnica del batonnage (mescolamento dei lieviti).

BIANCO

“Le Dune Bianche” 2023 €

Malvasia di Candia Aromatica

Bianco dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia aromatica a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi tramite la tecnica del batonnage. Il tutto avviene all’interno di contenitori d’acciaio inox.

BIANCO AROMATICO

Corte Madonnina - Codigoro (FE)

“Cuvée dell’Abate” Brut 2021 €

Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni

VSQ. L’Azienda si trova a pochi passi dall’Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato “Insula Pomposiana” in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il “Monasterium in Italia Princeps”. Charmat lungo per 12 mesi.

SPUMANTE

Corte Madonnina - Codigoro (FE)		BIANCO
“Deusdedit”	2023	€
Incrocio Manzoni		
Vino Bianco. L’Azienda si trova a pochi passi dall’Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato “Insula Pomposiana” in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il “Monasterium in Italia Princeps“. 3 mesi in legno e poi 9 in acciaio.		
Sauvignon Blanc	2023	€
Sauvignon Blanc		BIANCO
Emilia IGP. L’Azienda si trova a pochi passi dall’Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato “Insula Pomposiana” in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il “Monasterium in Italia Princeps“. 4 mesi in acciaio e poi vetro.		

ALBANA DI ROMAGNA

Ancarani - Oriolo dei Fichi (RA)		BIANCO
“Santa Lusa”	2021	€
Albana di Romagna		
Romagna Albana DOCG. Siamo a Oriolo dei Fichi, le vigne sorgono in zona collinare tra i 120 e 130 metri di altitudine. Esposizione est e nord-est. I suoli sono composti dalla cosiddetta “Marzana” ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili. Macerazione a contatto con le bucce per circa 4 giorni. Rimane 4 mesi sui fermenti naturali, decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi, per garantire limpidezza naturale ed evoluzione successiva, poi almeno 6 mesi in bottiglia.		
Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)		BIANCO
“Albarara”	2022	€
Albana di Romagna		
Romagna Albana DOCG. Siamo a Vigneto Roversano a San Carlo, a 400 metri di altitudine, su suoli di origine sabbiosa e calcarea, con vene tufacee. Il vino è certificato biologico e biodinamico. Affina per 8 mesi in tini d’acciaio sui propri lieviti, attraverso la tecnica del batonnage, a contatto con le proprie fecce fini.		
Fattoria Monticino Rosso - Imola (BO)		BIANCO
“Codronchio”	2021	€
	2016	€
Albana di Romagna		
Romagna Albana DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un’area altamente vocata alla viticoltura. L’azienda agricola nasce nel 1965 per mano della famiglia Zeoli, tutt’ora proprietaria della stessa. 24 ettari vitati coltivati principalmente ad Albana e Sangiovese. Questo vino rappresenta al massimo l’azienda, un’albana in purezza ottenuta a partire da vendemmia tardiva con intervento della muffa nobile, la botrytis cinerea, che contribuisce ad aumentare in maniera significativa la complessità di questo grande vino bianco.		

Winenut Winemakers - Vicenza (VI) **ORANGE**
"Azdora" 2022 €
Albana di Romagna
Vino bianco. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia.

Vigne di San Lorenzo - Fognano di Brisighella (RA) **ORANGE**
"Gea" 2022 €
Albana di Romagna
Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Romagna Albana d'autore.

Fondo San Giuseppe - Località Valpiana, Brisighella (RA) **BIANCO**
"Fiorile" 2023 €
Albana di Romagna
Romagna Albana DOCG. L'azienda è situata nell' Appennino Romagnolo a 400 metri s.l.m. nella sottozona di Valpiana. La vinificazione avviene in acciaio, senza macerazione sulle bucce. Non vengono aggiunti lieviti selezionati. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi. Grande vino romagnolo.

ALTRE VARIETA'

Cantina della Volta - Bomporto (MO) **SPUMANTE**
"Christian Bellei" Brut 2016 €
Lambrusco di Sorbara
VSQ. Siamo nei pressi del Secchia, nel Modenese, dove troviamo un metodo classico unico nel suo genere perché ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco. 60 mesi di affinamento sui lieviti. Christian è un vero e proprio talento per ciò che riguarda le bollicine metodo classico in territorio modenese. Sboccatura 09/2023 - 3 gr./lt. zucchero.

Podere Cipolla - Coviolo (RE) **SPUMANTE**
"Arma Dei" Brut 2020 €
Spergola
Spergola dell'Emilia IGT. Denny Bini è considerato uno dei nomi più scintillanti nel mondo delle bollicine artigianali emiliane. Vigneti in un ecosistema ricco di biodiversità, su suoli argillosi di medio impasto con presenza di sabbie e ghiaia, esposti a sud a 150 s.lm.

Costa Archi - Castel Bolognese (RA)		BIANCO
“Le Barrosche”	2022	€
Montù		
Ravenna bianco IGT. Dal vitigno antico ed autoctono Montuni. Gabriele Succi è uno dei pochi produttori a coltivarlo e a vinificarlo in purezza. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni in acciaio, dove rimane a contatto con i propri lieviti per almeno nove mesi.		
Noelia Ricci - Predappio (FC)		BIANCO
“ Bro’ ”	2021	€
Trebbiano Romagnolo		
Romagna Trebbiano DOC. Uve coltivate in regime biologico a circa 200 metri di altitudine. Suoli di argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei. Fermentazione spontanea in acciaio, a contatto con le bucce in piccolissima parte per 4/6 mesi. Affina in acciaio.		
Tenuta Saiano - Poggio Torriana (RN)		BIANCO
“Pietra Acuta”	2022	€
Rebola della Val Marecchia		
Rubicone Bianco IGT. La Valmarecchia è una lingua di terra nella quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura. Siamo all'interno di un organismo complesso, che comprende varie colture: la vite e l'ulivo, orti stagionali e antiche varietà di alberi da frutto, il tutto senza l'utilizzo di chimica di sintesi e nel pieno rispetto della biodiversità e dell'equilibrio. Vigne vecchie.		
Il Pratello - Modigliana (FC)		BIANCO IN OSSIDAZIONE
“Le Campore”	2017	€
Sauvignon Blanc e Chardonnay		
Ravenna Bianco IGT. L'azienda biologica sorge a Modigliana, in una sorta di villaggio celtico dove la viticoltura la fa' da padrona. Emilio Placci è il proprietario e produttore di questa piccola realtà fortemente radicata in maniera artigianale al territorio romagnolo. Vino materico e ricco, in stile ossidativo, sempre sorretto da una tensione incredibile. Pochissime bottiglie in circolazione.		
Vigne di San Lorenzo - Fognano di Brisighella (RA)		BIANCO
“Campaglione”	2023	€
Trebbiano Romagnolo		
Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Trebbiano romagnolo puro.		
Fondo San Giuseppe - Località Valpiana, Brisighella (RA)		BIANCO
“Tèra”	2023	€
Trebbiano Romagnolo		
Romagna Albana DOCG. Le uve provengono da due piccoli vigneti esposti a nord, a 400 metri s.l.m. a ridosso del bosco, la cui superficie complessiva è di 0,7 ha. Il primo fu piantato nel 1970, il secondo 10 anni dopo. In funzione dell'altitudine, dell'esposizione e della povertà del terreno la produzione complessiva rapportata a ettaro è di circa 20 quintali. Fermentazione da lieviti indigeni, solo acciaio e poi vetro.		

Alla ricerca della Borgogna

ALIGOTE'

Chevrot - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **FRANCIA**
"Cuvée des Quatre Terroirs" 2021 €

Aligoté

Bourgogne AOC. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1798, questa cantina è oggi condotta dai fratelli Pablo e Vincent Chevrot entrambi provenienti dalla scuola enoica di Beaune. I vini degli Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso, e da una sempre vivida freschezza gustativa. Aligoté in purezza in pieno stile borgognone.

Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits) **FRANCIA**
Bourgogne Aligoté 2021 €

Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni consecutive il prestigioso titolo "Jeunes Talents de Bourgogne" ed è tra i più rappresentativi esponenti della "new thing" borgognona. Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.

Sylvain Pataille - Marsannay (Côte de Nuits) **FRANCIA**
Bourgogne Aligoté 2022 €

Bourgogne AOC. La Borgogna artigianale di un grande vigneron. Fondata nel 1999, oggi produce circa 55.000 bottiglie su 12.5 ha. Prodotto a partire da due appezzamenti: uno caratterizzato da suoli calcarei e ciottolosi, l'altro con matrice argillosa-marnosa con vigne di età media di circa 50 anni. Fermentazione da lieviti indigeni sia in acciaio che in barrique, idem l'affinamento.

La Chaume des Lies - Baubigny (Côte de Beaune) **FRANCIA**
Bouzeron 2022 €

Aligoté

Bouzeron AOC. Siamo all'interno dell'unica appellation interamente dedicata alla sola produzione di uve Aligoté della Borgogna. I suoli qui sono di origine argillosa con vigneti che beneficiano di esposizione a ovest situati a 360 metri di altitudine. Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nel campo della biodinamica e nella vinificazione anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, approcciando alla vinificazione nella maniera più libera e pura, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.

CHARDONNAY

Thevenet - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Terrain Rouge" 2021 €

Chardonnay

Beaujolais Blanc AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay granitico.

Isabelle et Denis Pommier - Poinchy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**
Petit Chablis "Hauterivien" (Monopole) 2022 €

Chardonnay

Chablis AOC. 12.5 ettari vitati totali in regime biologico certificato. Questo è un vigneto di appena un ettaro, coltivato su dei suoli di origine calcarea. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con conseguente fermentazione malolattica. Affinamento per 8-10 mesi a contatto con i propri lieviti. Tutte le operazioni vengono svolte in acciaio, senza ausilio del legno o di coadiuvanti chimici.

Chablis "Cote de Lechet" Premier Cru 2021 €

Chardonnay

Chablis AOC. Isabelle e Denis Pommier sono una dinamica coppia di istanza a Poinchy molto in vista tra le nuove eccellenze produttive di Chablis. Attivi come viticoltori dal 1990 su un'estensione vitata che negli anni è passata da 2 a 15 ettari, oggi, a distanza di 24 anni dal primo imbottigliamento godono di un'enorme considerazione critica a livello internazionale. L'utilizzo del legno sui P.C. è chirurgico, e dona ai vini un'eleganza pazzesca.

Chablis "Croix aux Moines" 2021 €

Chardonnay

Chablis AOC. Emblematico a riguardo il giudizio di Robert Parker che è arrivato a classificare la cuvée "Croix aux Moines" 2010 dei Pommier come migliore Chardonnay del mondo per quel millesimo.

Chablis "Troesmes" 2021 €

Chardonnay

Chablis AOC. Emblematico a riguardo il giudizio di Robert Parker che è arrivato a classificare la cuvée "Croix aux Moines" 2010 dei Pommier come migliore Chardonnay del mondo per quel millesimo.

Domaine Chevrot - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **BORGOGNA**
Maranges 2020 €

Chardonnay

Maranges AOC. Situata nel lembo più meridionale della Cote de Beaune, questa realtà vitivinicola è il paradigma della storia borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1978, dal 2008 tutta la produzione è in certificazione biologica.

Domaine Chevrot - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **BORGOGNA**
Santenay “Comme Dessus” 2020 €
Chardonnay

Santenay AOC. Gli standard di sostenibilità ambientale dell’azienda sono ormai proiettati a una piena adesione a principi di naturalità integrale, quali ad esempio i sovesci e le arature di tutti i filari esclusivamente a cavallo. I vini di Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso oltre che da una onnipresente connotazione dinamica nel segno di una fedele trasposizione dello spirito insito nei terroir di Maranges e Santenay.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
“Le Pré aux Dames” 2022 €

75% Chardonnay, 25% Chardonnay Muscat
Bourgogne Cote d’Or AOC. Produttore che sembra voler affermare uno stile che si offre di gran slancio a coadiuvare la ristorazione più propensa alla ricerca e all’innovazione, e che salvi al tempo stesso gli elementi più imprescindibili della tradizione borgognona. Assemblaggio di due cloni di Chardonnay differenti, particolarissimo.

Mercrey “Les Combins” Premier Cru 2022 €
Chardonnay

Mercrey AOC. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per un’integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà. Siamo nella parte più meridionale rispetto alla Cote d’Or.

“En Dressoles” Meursault 2022 €
Chardonnay

Meursault AOC. Quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Vinificazioni e affinamenti in grosse futes usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barrique di due o tre passaggi ed esclusivamente sui migliori Cru. Chardonnay d’impatto, molto teso.

Jerome Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune) **BORGOGNA**
Saint Romain 2021 €
Chardonnay

Saint Romain AOC. Un’attività di “negoce” per Jerome Castagnier che riguarda solamente vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione riservata ai bianchi della Cote de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. Approccio stilistico fortemente identitario.

Chassagne-Montrachet 2022 €
Chardonnay

Chassagne-Montrachet AOC. Qui la narrazione territoriale è di primo piano, con alcune peculiarità che costituiscono un sorprendente

Corton-Charlemagne Grand Cru 2022 €
Chardonnay

Corton-Charlemagne Grand Cru AOC. Le uve non vengono conferite da altri viticoltori, ma direttamente coltivate da Jérôme in regime biodinamico su siti oggetto di una meticolosa selezione e poi presi in affitto. Le uve vengono vinificate presso la cantina di famiglia a Morey Saint Denis secondo lo stile di Jerome.

Vini bianchi

White wines

MONOVARIETALI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

CHARDONNAY

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Jurosa" Caveau 2017 €

Chardonnay

Friuli Isonzo DOC. Gli Chardonnay dell'area orientale del Friuli hanno ottime potenzialità e ci sono esempi che dimostrano di poter competere con i grandi del mondo. Jurosa è uno di questi, e la sua nordica solarità ne segna la strada evolutiva, capace di migliorarsi e progredire nel tempo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**
"Etichetta Nera" 2023 €

Chardonnay

Sebino IGT. Michele Loda è l'eremita del pendio.

Questo grande vino è ottenuto da uve Chardonnay, le grandinate degli ultimi anni non permettono la produzione di questo bianco ogni anno. Dopo l'annata 2013 finalmente Michele è riuscito a vinificarlo nel 2020 e ora nel 2023. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. 12 mesi di affinamento in acciaio, SO2 ai minimi termini.

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**
"L'Angelica" 2021 €

Chardonnay

Langhe Chardonnay DOC. Le uve provengono da differenti vigneti appartenenti all'azienda agricola, tutti situati a Monforte d'Alba. La prima annata prodotta risale al 1989, per un vino che sin dagli arbori è stato capace di posizionarsi tra i migliori bianchi di Langa. Pigiatura soffice e fermentazione in barrique con controllo delle temperature costante. Affinamento in legno e cemento.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Gau" 2022 €

Chardonnay

Trentino DOC. Siamo su un conoide alluvionale di Magrè, a circa 250 metri s.l.m., suoli sabbiosi, ghiaiosi e calcarei. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in botti di legno e in parte in acciaio per 9 mesi. Il nome di questo vino ci riporta nel Seicento, alla famiglia dei Gau che furono i primi proprietari della tenuta Lowengang.

Vignalta - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**
"Gemola" 2022 €
Chardonnay
Colli Euganei DOC. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Fermentazione e permanenza sui lieviti in tonneaux di rovere francese per 12 mesi. Vino-bandiera dell'azienda. Elegantissimo.

Marchand & Burch - Miami Road, Cowaramup **AUSTRALIA**
Chardonnay 2017 €
Spigolo sudoccidentale australiano, la zona detta "Great Southern" è considerata la grande frontiera inesplorata della viticoltura continentale. Nello specifico siamo nella sottozona Mount Barker e Mount Barrow, a 380 metri di altitudine. Il protocollo è di ispirazione borgognona, si vinifica a grappolo intero, fermentazione spontanea, direttamente in barrique di cui solo il 40% nuove. Vitivinicoltura di stampo biologico.

Maison des Saules - Nevy-sur-Seille **FRANCIA - JURA**
"La Madeleine" 2022 €
Chardonnay
Côtes du Jura AOC. Anne-Cécile e Marc Lacroix, una coppia giovanissima alla loro prima annata prodotta. Marc prima di cimentarsi in questa avventura, assume in poco tempo un ruolo di stretta collaborazione con Thomas Pico a Courgis. Oggi coltivano nel comune di Villeneuve sous Pymont alcuni piccoli appezzamenti. Fermentazioni spontanee in cemento e barrique usate a seconda dei casi con successivi affinamenti di 12 o 18 mesi in base alle varietà senza alcun ausilio di solfiti se non episodicamente.

Domaine Foret - Arbois **FRANCIA - JURA**
"Cuvée Todorin" 2018 €
Chardonnay
Arbois AOC. Artiste & Vigneron, così ama farsi riconoscere Frédéric Foret, in arte "Freddy Wood", cura poco più di sette ettari nel cuore della denominazione storica di Arbois. Vigneti allevati in maniera éco-responsable/raisonnable, come imprime con lettere metalliche da lui stesso scolpite sul muro della sua cantina. Il vignaiolo artista, che ha iniziato a lavorare il ferro per riparare le sue macchine agricole, allo stesso modo ci racconta anche tutti i suoi vini, vinificati da singola parcella, con il lieu-dit indicato in etichetta. Uno Chardonnay Ouillé folle dai parcellari di Curon & Les Corvées.

Claude Joly - Rotalier **FRANCIA - JURA**
"Les Varrons" 2018 €
Chardonnay
Côtes du Jura AOC. I vicini di casa di Joly? Ganevat e Labet. Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura. Chardonnay in purezza lavorato nello stile "ouillé", quindi a botte ricolmata, con una trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento in legno molto antico. L'annata 2018 è oggi praticamente introvabile, per un vino che sa di mare e di conchiglie. È altamente salato e minerale. Provate ad immaginare una pietra bagnata dall'acqua di mare.

CHENIN BLANC

La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**
"Bel Air" 2022 €

Chenin Blanc

Touraine AOC. Nel massimo rispetto dei cicli naturali, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età.

Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi irrilevanti.

"Clef de Sol" 2022 €

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. Da uve coltivate in vigne vecchie di 80 anni, nella denominazione di Montlouis-sur-Loire. Fermentazione in legno, a cui segue anche l'affinamento a contatto con i propri lieviti. Certificazione Biodyvin, viticoltura artigiana di qualità.

Béret & Compagnie - Le Puy Notre Dame (Saumur) **FRANCIA - LOIRA**
"Ze Chenin" 2021 €

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 45 anni.

Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in inox.

Frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da parcelle su diversi terreni (scisti e tufo principalmente), delle zone di Argentay e Rochefort-sur-Loire. Fermenta e affina in legno esausto.

Domaine Saint Nicolas - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne) **FRANCIA - LOIRA**
"Les Clous" 2022 €

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Chardonnay)

Brem-sur-Mer AOC. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

"Le Haut Chemin" 2021 €

Chenin Blanc

Brem-sur-Mer AOC. Saint Nicolas anticamente era un porto commerciale frequentato soprattutto da olandesi che venivano a comprare vini di Brem per avviarli alla vendita nei Paesi Bassi.

La famiglia Michon porta avanti l'azienda dagli anni Sessanta.

Le vinificazioni, sia in bianco che in rosso, avvengono in legno tra foudre, barrique usate, vasche troncoconiche e anfore, senza alcun ausilio di solfiti.

Domaine Alheit - Cape Town **SOUTH AFRICA**
"Cartology" 2021 €

Chenin Blanc (e un piccolo saldo di Semillon)

Western Cape. È una delle aziende più giovani, interessanti, dinamiche e originali del Sud Africa, pur avendo alle spalle una vicenda ancora breve. Il loro primo vino commercializzato fu proprio questo, con l'annata 2011 e fu una specie di meteorite: un'ipotesi spontanea, integra, vitale ed energetica di Chenin Blanc, da vecchie vigne della zona del Capo. Uova di cemento, vasi di terracotta e barrique usate.

PINOT BIANCO

Alois Lageder - Magrè (TN)
"Versalto"

TRENTINO ALTO ADIGE
2022 €

Pinot Bianco

Trentino DOC. Le uve da cui è prodotto, provengono in parte da Pochi di Salorno, sul versante orografico sinistro della Valle dell'Adige, e in parte dai vigneti di Penone, sul lato opposto della valle, poco sopra il villaggio di Magrè. Siamo per entrambi i vigneti a circa 500 mt. Suoli di origine pietrosa, sabbiosa e calcarea. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in acciaio e in parti in botti di legno per 9 mesi.

Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ)

TRENTINO ALTO ADIGE
2020 €

Weissburgunder

Weissburgunder

Mitterberg IGT. La tenuta Hochklaus si trova inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano ed è un esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Le vigne stanno a strapiombo su vertiginose pendenze, i suoli sono porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone. Magnetismo ed energia, in totale biodinamica.

Weissburgunder Amphora

2020 €

Weissburgunder

Mitterberg IGT. Le vigne hanno circa 55 anni e rimangono ad una pendenza del 55% a circa 625 metri di altitudine. Da dopo la vendemmia sino al germogliamento le pecore "collaborano" in vigna. Dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea. Il Pinot Bianco Amphora affina su fecce totali in anfore interrate da 700 litri e 450 litri. In seguito viene imbottigliato non filtrato.

Carl Loewen - Leiwen (Mosel)

GERMANIA - MOSELLA
2022 €

Pinot Blanc

VDP Ortswein. Ubicata lungo il corso della Mosella, a metà strada tra Trier (Treviri) e Bernkastel, questa azienda da 15 ettari lavora, tra gli altri, quattro vigneti da sono, tra i più antichi al mondo. Suoli di scisto grigio, rese bassissime.

Fermentazione spontanea in fuder di rovere tedesco da 1000 litri con almeno venti anni alle spalle.

Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

Bernhard Huber - Malterdingen

GERMANIA - BADEN
2021 €

"Breisgau"

Weissburgunder (con un piccolo saldo di Grauburgunder)

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".

PINOT GRIGIO

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Gris" Caveau 2018 €

Pinot Grigio

Friuli Isonzo DOC. Gris è un Pinot Grigio in purezza proveniente da un vigneto singolo dove le viti hanno tutte raggiunto la maturità produttiva. Quest'uva matura adagio, raggiungendo un'espressione minerale che si esprime con una complessità speziata, balsamica e salmastra. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Porer" 2023 €

Pinot Grigio

Trentino DOC. Frutto di un assemblaggio fra varie componenti. Una parte delle uve è stata vinificata subito, un'altra è rimasta per 15 ore a contatto con le bucce, e una terza parte è rimasta per circa un anno a contatto con i raspi e le bucce. Rimane sulle fecce fini in parte in acciaio e in parte in botti di legno per 9 mesi. La cuvée tra le varie componenti invece prevede una parte delle uve vinificate subito, mentre un'altra rimane per 15 ore a contatto con le bucce, la terza rimane per circa un anno a contatto con raspi e bucce.

Bernhard Huber - Malterdingen (Baden) **GERMANIA**
Grauer Burgunder 2019 €

Grauburgunder

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera. Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto". Questo Pinot Grigio raggiunge livelli di finezza assoluti.

Elk Cove - Willamette Valley (Oregon) **STATI UNITI D'AMERICA**
Pinot Gris 2021 €

Willamette Valley AVA. Nasce come un piccolo appezzamento di soli due ettari di Pinot Nero ma con gli anni e dopo numerose ricerche condotte dalla famiglia Campbell, si sono ampliati e sviluppati seguendo quello che è il metodo tradizionale di propagazione della vite, cioè per via vegetativa. In questo modo la famiglia si è impegnata a mantenere la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà. Vinificazioni per gravità, fermentazioni a freddo al fine di preservare gli aromi, e non per ultima, la pressatura a mano degli acini, per estrarre solo la parte migliore.

RIESLING RENANO

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**
"Hérzu" 2021 €

Riesling Renano
Langhe DOC. Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione e affinamento in acciaio, compresa la malolattica. Rimangono infine circa 5/6 grammi di zucchero per litro che enfatizzano l'espressione varietale del Riesling.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Surmont" 2023 €

Riesling Renano
Trentino DOC. Questo Riesling dimostra come si possa giocare con le diverse sfumature che caratterizzano la viticoltura in Alto Adige. Le viti crescono su terreni che si estendono tra i 230 m s.l.m. (Magrè e Bassa Atesina) e i 900 m s.l.m. (Funes, Valle Isarco). Mentre in pianura troviamo un clima mite e mediterraneo e un terreno calcareo, in Valle Isarco questo vitigno si sviluppa su un terroir dal clima fresco e alpino e dalla roccia vulcanica. Affinamento sui lieviti fini in acciaio per circa 6 mesi.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Riesling" 2020 €

Riesling Renano
Trentino DOC. Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling di San Leonardo viene prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneau di rovere che smussano il suo carattere deciso donando eleganza. Le vigne si trovano a monte dei paesi di Cembra, in Valle di Cembra, a oltre 600 metri di altezza. I terreni qui sono di origine morenica, franco sabbiosa su una base porfirica. Le rese sono molto basse con 80-90 quintali nella pergola. Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo. Rimane in tonneau a contatto con il deposito fine per oltre 12 mesi.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Révers" 2022 €

Riesling Renano
Trentino DOC. L'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ)	TRENTINO ALTO ADIGE	
Riesling	2021	€
Riesling Renano		
Mitterberg IGT. La tenuta Hochklaus si trova inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano ed è un esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Le vigne stanno a strapiombo su vertiginose pendenze, i suoli sono porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone. Magnetismo ed energia, in totale biodinamica.		
Riesling Amphora	2020	€
Riesling Renano		
Mitterberg IGT. Le viti rimangono a 600 metri di altitudine, con una pendenza che varia dal 75-85%, con le pecore naturalmente che pascolano da dopo la vendemmia fino al germogliamento. Qui dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea, il vino poi affina sui lieviti per 18 mesi in anfore interrate da 450 litri e In seguito viene imbottigliato non filtrato.		
Albert Mann - Wettolsheim	FRANCIA - ALSAZIA	
Riesling "Tradition"	2022	€
Riesling Renano		
Alsace AOC. Un'azienda storica, frutto della secolare collaborazione tra due storiche famiglie di vigneron alsaziani: i Mann e i Barthelmé, attiva dal 1654 in questi vigneti leggendari, e dal 2010 certificata Biodyvin ispirata ai dettami della biodinamica in uso già dal 1997. 23 ettari vitati suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle. Vinificazione e affinamento in acciaio.		
Rieffel - Mittelbergheim	FRANCIA - ALSAZIA	
Grand Cru Zotzenberg	2021	€
Riesling Renano		
Alsace Grand Cru AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. La cantina e la casa di famiglia si trovano in un edificio del XV° secolo nel magnifico paesino di Mittelbergheim a 25 km a sud-ovest di Strasburgo. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza.		
Carl Loewen - Leiwen (Mosel)	GERMANIA - MOSELLA	
Riesling Alte Reben	2022	€
Riesling Renano		
VDP Ortswein. Suoli di scisto grigio, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.		
Riesling "Ritsch" GG	2021	€
Riesling Renano		
VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto grigio e quarzo, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.		

Carl Loewen - Leiwen (Mosel) **GERMANIA - MOSELLA**
Riesling Alte Reben "Maximin Herrenberg 1896" 2020 €
Riesling Renano
VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto rosso, rese bassissime.
Strapiombi vitati, qui siamo su una vigna vecchia a piede franco
datata 1896, e che ha oggi oltre 120 anni. Pare essere il più vecchio
vigneto al mondo, fiore all'occhiello della cantina.

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA - PALATINATO**
Riesling 2020 €
Riesling Renano
Qualitätswein. Vignaiolo di 6° generazione, Dennis Wolf ha la
fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi
ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della
biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi,
dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore
tempo, più di tutti ad essere determinante. Dopo la vinificazione
separata per singola parcella e la fermentazione spontanea, i vini
riposano in cantina per almeno 18 mesi, spesso per due anni.
3 ettari vitati, circa 10.000 bottiglie prodotte nelle migliori annate.

Laumersheimer Kirshgarten 2020 €
Riesling Renano
Qualitätswein. Selezione di una singola vigna molto vecchia.
Le uve di Riesling sono state vendemmiate a Ottobre inoltrato,
il vino poi ha trascorso due inverni in legno ed è stato imbottigliato
con luna piena a marzo 2023, e da lì ha proseguito il suo percorso
in bottiglia. Solamente 950 bottiglie realizzate.

Eva Fricke - Eltville **GERMANIA - RHEINGAU**
Riesling Rheingau Trocken Qba 2022 €
Riesling Renano
Deutscher Qualitätswein Qba. Oggi in Germania Eva Fricke è
considerata la stella del Rheingau, si avvale senza compromessi
di un approccio sostenibile e naturale. Eva assimila numerose
esperienze internazionali nei vigneti di Francia, Australia, Spagna e
Italia. I Riesling di Eva sono una vibrante ed elegante danza nei
dettagli più affascinanti di questo territorio. Salini e di un'assoluta
precisione stilistica.

Riesling "Lorch" Trocken Qba 2022 €
Riesling Renano
Deutscher Qualitätswein Qba. Attualmente il patrimonio vitato
aziendale comprende circa 17 ettari, estremamente variegati tra loro
per esposizione, altitudine e caratteristiche dei suoli: dalle sabbie al
loess, dalle argille ai sedimenti alluvionali; quindi marne, ardesia e
quarzite. L'obiettivo principale di Eva è l'interpretazione della
specificità delle singole parcelle da realizzarsi avvalendosi dei più
intransigenti metodi di allevamento della vite, nonché attraverso un
approccio enologico a bassissimo interventismo basato sulla
vinificazione esclusivamente in acciaio per preservare al massimo
l'espressione primaria e la purezza del frutto.

SAUVIGNON BLANC

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"Picol" Caveau 2018 €
Sauvignon Blanc
Friuli Isonzo DOC. La riva destra dell'Isonzo, con i suoi suoli caldi e sassosi ed un clima favorito nello sbalzo termico dalla ventilazione di origine balcanica è un sito di grande potenzialità per percorrere quella che si può chiamare "la via friulana al Sauvignon Blanc". Fermentazione in rovere francese (500 lt.) e successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi con un ulteriore elevage in bottiglia di oltre 5 anni.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Vette" 2023 €
Sauvignon Blanc
Vigneti delle Dolomiti IGT. Il "Vette" deve il suo nome alle imponenti cime che incorniciano i vigneti da cui nasce, compresi tra la Valle di Cembra, Pressano e Meano, con età variabile che può superare i 30 anni e situati fino a 600 metri di altitudine. I suoli sono composti da marne rosse nella zona di Pressano, terreni franco sabbiosi in Valle di Cembra, tutti originati da sedimenti morenici fluvioglaciali. Vinificazione (con breve macerazione a freddo) e affinamento in acciaio per 5 mesi a contatto con i propri lieviti, con batonnage.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Fragment" 2023 €
Sauvignon Blanc
Trentino DOC. Nasce da un assemblaggio di uve coltivate nei vigneti di Magrè, Niclara, Curon, Missiano, Bressanone, San Pietro Mezzomonte e Merano, ad altitudini comprese tra i 240 e gli 840 metri di altitudine, con un'età che raggiunge persino i 70 anni. I terreni sono altamente calcarei nei primi quattro paesi e dotati di roccia vulcanica nei restanti. Il vino fermenta in piccola parte sulle bucce, matura in acciaio e in parte sia in barrique che tonneaux, per circa sei mesi sui propri lieviti.

"LUI XX" 2020 €
Sauvignon Blanc
Trentino DOC. Questa "Cometa" è un omaggio allo zio Luis von Delleman, l'enologo di allora, che decenni fa fondò le basi per questo vino. Egli attinse ai vigneti del Lehenhof di Terlan, dove l'allora proprietario aveva piantato delle talee di Sauvignon provenienti dalla Francia negli anni Trenta. Questo vecchio vigneto produceva ogni anno risultati eccellenti e di altissima qualità, per cui decise di tagliare le marze e di innestare questa selezione di Sauvignon sulle vecchissime e bellissime viti di Vernatsch del vigneto di Niclara, coltivate come sempre su pergola. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 60% con raspo e 40% diraspate. Svinatura e ulteriore fermentazione in botti di legno in rovere da 10 ettolitri. Successivo affinamento sui lieviti per circa 18 mesi, imbottigliato non filtrato. Appena 928 bottiglie prodotte.

Chateau Gombaude-Guillot - Mourens	FRANCIA - BORDEAUX	
“Le Bordeaux du Paysan”	2022	€
Sauvignon Blanc		
Bordeaux Blanc AOC. Château Gombaude-Guillot è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'altopiano di Pomerol, situato sulla sponda destra della Gironda e da sempre vocato per la produzione di indimenticabili vini a base di Merlot. Dal 1997 lo Château ha optato per una coltivazione puramente biologica e dal 2006 segue i principi della biodinamica. Vino ottenuto a partire da uve a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento in acciaio sulle fecce fini.		
La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)	FRANCIA - LOIRA	
“Trinq'ames”	2023	€
Sauvignon Blanc		
Touraine AOC. Vino costituito da uve Sauvignon in purezza. La raccolta è manuale e la successiva fermentazione è svolta esclusivamente da lieviti indigeni. L'affinamento, in contenitori di cemento e vetroresina, ha una durata di 6 mesi.		
“Quatre Mains”	2022	€
Sauvignon Blanc		
Touraine AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Questa è la perfetta espressione del territorio di Amboise. I peculiari terreni su cui i vigneti si sviluppano sono costituiti da silice, rocce rosse e rocce calcaree in profondità e sono fondamentali per la produzione di questo grande Sauvignon. I vigneti hanno un'esposizione verso sud-ovest e un'età media di 50 anni, tutti coltivati seguendo le pratiche biologiche e biodinamiche. La fermentazione è condotta in barrique dai lieviti indigeni.		
Vincent Gaudry - Sury-en-Vaux (Sancerre)	FRANCIA - LOIRA	
“Le Tournebride”	2020	€
Sauvignon Blanc		
Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex). Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.		
“Melodie de Vieilles Vignes”	2019	€
Sauvignon Blanc		
Sancerre AOC.		
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.		
“Constellation du Scorpion”	2021	€
Sauvignon Blanc		
Sancerre AOC. Singola vigna molto antica.		
12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.		

ALTRE VARIETÀ COLTIVATE IN ITALIA

Pantaleone - Ascoli Piceno (AP) “Onirocep” Pecorino Falerio Pecorino DOC. Vitigno autoctono abruzzese. Vigne situate a 450 metri d’altitudine. Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia. Azienda agricola che lavora in regime bio, principalmente coltivando le varietà autoctone del territorio in maniera artigianale.	2022	ABRUZZO €
Pierluigi Zampaglione - Calitri (AV) “Don Chisciotte” Fiano di Avellino Campania IGT. Vigne allevate a 800 metri di altitudine su terreni argillosi e vulcanici. Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni e conseguente macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Affinamento per alcuni mesi in acciaio. Pierluigi Zampaglione è considerato da molti il produttore eroico del Fiano di montagna.	2021	CAMPANIA €
Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) “BBK” Ribolla Gialla Friuli Isonzo DOC. Un vitigno che ama le esposizioni assolate ed estreme. Trova nella Ponca il necessario per dare un vino fresco, fragrante, vibrante ed armonioso. Grazie alla sua natura rustica, la Ribolla reagisce alle annate più calde esaltando un fresco aroma agrumato tipico dei vigneti migliori. Fermentazione in acciaio inox con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 8 mesi.	2023	FRIULI VENEZIA GIULIA €
“La Vila” Caveau Friulano Friuli Isonzo DOC. Un 100% Friulano che mette davanti a tutto due cose: l’ambiente e il vitigno, dando spazio alla purezza del frutto d’origine. La Vila è l’ambiente fisico dove nei centri rurali di un tempo convivevano istituzioni e attività di interesse pubblico, sociale e ricreativo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.	2016	€
Peter Radovic - Duino Aurisina (TS) “Viizija” Malvasia Istriana Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d’Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.628 bottiglie prodotte.	2022	FRIULI VENEZIA GIULIA €

- Peter Radovic** - Duino Aurisina (TS) **FRIULI VENEZIA GIULIA**
 “Marmor” 2022 €
 Vitovska
 Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d’Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.052 bottiglie prodotte.
- Fattoria Mancini** - Pesaro (PU) **MARCHE**
 “Impero” Blanc de Pinot Noir 2022 €
 Pinot Nero (vinificato in bianco)
 Marche IGT. È il risultato di cinquant’anni di esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. Ottenuto dalla sola pressatura soffice di uve intere utilizzando le cure più attente per minimizzare il contatto con le bucce e l’estrazione di colore. Seguono fermentazione in barrique e affinamento in legno per circa dieci mesi. La tipica minerali e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità.
- Pomodolce** - Montemarzino (AL) **PIEMONTE**
 “Diletto” 2021 €
 Timorasso
 Colli Tortonesi DOC. Varietà autoctona. Vigneti a 350 metri s.l.m. Siamo in Val Curone, nel cuore delle colline del Tortonese, su dei suoli di origine calcareo-argillosa, appena 5.000 bottiglie. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in acciaio, dove il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 10 mesi.
- Ettore Germano** - Serralunga d’Alba (CN) **PIEMONTE**
 Nascetta 2021 €
 Langhe DOC. Varietà autoctona delle Langhe. Uve provenienti dal vigneto “Cigliè”, coltivate tra i 500 e i 570 metri d’altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione a contatto con le bucce in acciaio per 10 giorni, affinamento in anfora per 8/10 mesi a seconda dell’annata.
- Longarico** - Alcamo (TP) **SICILIA**
 “Nostrale” 2022 €
 Catarratto
 Terre Siciliane IGP. La scommessa di poter fare un grande vino con la varietà alcamese per eccellenza, il Catarratto, e la realizzazione del fatto che un terreno in cima al monte Bonifato e accanto alla riserva orientata “Bosco d’Alcamo” poteva proprio fare al caso di Luigi Stalteri. Territorialità, altissima qualità, ma soprattutto un rispetto assoluto della natura. Fermentazione spontanea, solforosa ai minimi termini, leggera macerazione con le bucce, non filtrato.

Grottafumata - Randazzo (CT)		SICILIA
“Lato Sud”	2019	€
Carricante		
Terre Siciliane IGP. Siamo in contrada Grottafumata, sulle pendici del vulcano Etna, dieci ettari di terreni immacolati di cui solo 2,5 riservati alla viticoltura nel bel mezzo di uliveti e macchia selvaggia. Le viti di età media superiore ai 60 anni, traggono linfa e carattere dai suoli argillosi e sabbiosi di matrice vulcanica, ricchi di sostanze minerali. Infine le ragguardevoli altitudini, comprese tra i 720 e 850 metri d'altitudine, in grado di donare alle uve un'ottima aromaticità.		
Il Colombaio di Santa Chiara - San Gimignano (SI)		TOSCANA
“Selvabianca”	2022	€
Vernaccia di San Gimignano		
Vernaccia di San Gimignano DOCG. Vitigno autoctono toscano. Vigne situate su sabbie del pliocene superiore con argille, ciottoli e ghiaie di alcuni appezzamenti che si alternano alle formazioni più antiche di calcari cavernosi di altri. Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata, a contatto con i propri lieviti.		
Fabio Motta - Castagneto Carducci (LI)		TOSCANA
“Le Gonnare”	2022	€
Vermentino		
Toscana IGT. Vitigno a bacca bianca di tradizione toscana. Siamo su di una piccola superficie piantata nel 1987, esposta a nord, a 50 metri s.l.m. denominata “Le Gonnare”. I suoli sono di origine sabbiosa-argillosa da tessitura di natura sedimentaria. Le bucce rimangono a contatto nel mosto per sei giorni, in acciaio. Malolattica non svolta, chiarifica naturale. Affinamento del vino in contenitori di ceramica per circa 3-4 mesi.		
Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN)		TRENTINO ALTO ADIGE
“Nosiol”	2022	€
Nosiola		
Vigneti delle Dolomiti IGT. L'azienda si sviluppa quasi interamente su una venadi gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedita all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.		
Alois Lageder - Magrè (TN)		TRENTINO ALTO ADIGE
“TIK TIK”	S.A.	€
Assyrtiko		
Trentino DOC. Già 40 anni fa, Rainer Zierock e Alois Lageder si erano dedicati alle sfide dei cambiamenti climatici. Sapendo che in futuro il clima potrebbe diventare troppo caldo per molte varietà di uva in Alto Adige, hanno condotto delle prove sul campo con varietà di uve provenienti da regioni meridionali. Coltivate in Alto Adige, queste varietà presentano di solito un'acidità più elevata e un contenuto zuccherino moderato. Questo vino viene assemblato a partire dalle annate 2021 (2/3) e 2022 (1/3), la prima più fresca e la seconda più calda: un'interazione interessante. Utilizzo di acciaio e legno, macerazione a contatto con le bucce e non, a seconda delle annate. Contatto con i lieviti per 7 mesi.		

ALTRE VARIETÀ ESTERE

Weingut Brundlmayer - Langenlois (Kamptal) **AUSTRIA**
Ried "Berg Vogelsang" 2022 €
Gruner Veltliner

Kamptal DAC. I terreni in questa zona particolarmente vocata sono costituiti da suoli di origine antica, poveri e pietrosi, che donano ai vini finezza e note minerali. Sono costituiti prevalentemente da una particolare varietà di roccia scisto-mica, denominata "Gfohler Gneis". Le colline boschive del Waldviertel invece proteggono i vigneti dai venti freddi provenienti da nord-ovest. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in grandi botti di rovere.

Domaine des Rutissons - Le Touvet (Grenoble) **FRANCIA - ISERE**
Verdesse 2021 €

Isère IGP. Azienda biodinamica, si è lavorato sul recupero di antiche viti autoctone, per ridare vita a vini come la Verdesse. Si usano solamente contenitori poco impattanti come acciaio, cemento, botti esauste e anfore italiane. Fermentazione naturale.

Domaine de l'Ecu - Le Landreau (Sèvre et Maine) **FRANCIA - LOIRA**
"Classic" 2022 €

Melon de Bourgogne
Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 35 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in cemento. Siamo su dei suoli di origine silicea con sottosuolo di rocce metamorfiche. Resa di 40 ettolitri per ettaro. SO2 ai minimi termini.

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**
Marsanne 2020 €

Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

Domaine Les 4 Vents - Mercuriol **FRANCIA - RODANO**
"La Rage" 2021 €

Marsanne
Crozes-Hermitage AOC. Lucie e Nancy Fourel possiedono appena 10 ettari vitati in Rodano, i primi quattro sono stati acquisiti ancora nel 2006. Una storia di famiglia quella di queste due sorelle da tre generazioni alla costante ricerca del rispetto della natura. Dalla vigna alla bottiglia ogni azione è volta a preservare al meglio la vera autenticità del vino, con minimi interventi, anche manuali, e un utilizzo della solforosa solo quando necessario, in piccole dosi.

Les Equilibristes, Domaine de Bridau - Montagnac **FRANCIA, SUD-OVEST**
"Pic Poul" 2020 €

Piquepoul
Picpoul de Pinet AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. Vendemmia notturna, decantazione a freddo, lieviti indigeni.

- Adrien Berlioz** - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**
 “La Pépie” 2023 €
 Jacquère
 Vin des Allobroges IGP. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. Vino da 9,5% vol. L’azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.
- Weingut Ziereisen** - Efringen-Kirchen **GERMANIA - BADEN**
 Chasselas 2023 €
 Efringer-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla “porta borgognona”. Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d’ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstito artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.
- Chateau Mercian** - Prefettura di Yamanashi (Hosaka) **GIAPPONE**
 Koshu 2021 €
 Chateau Mercian coltiva varietà di uva giapponesi come il Koshu e il Muscat Bailey A nella prefettura di Yamanashi e varietà internazionali di alta qualità come Chardonnay e Merlot nella prefettura di Nagano. Oggi, dopo molti anni di sperimentazione, l’azienda ha trovato l’esperienza necessaria per selezionare l’uva perfetta per ogni terroir nelle varie prefetture di appartenenza.
- Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**
 “Aetos” 2022 €
 Reditis
 Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.
- Bodegas Albamar** - Cambados, Pontevedra (Galizia) **SPAGNA**
 “Albamar” 2022 €
 Albarino
 Rias Baixas DO. I suoli sono di origine sabbiosa-granitica e godono della vicinanza all’Oceano Atlantico. Il giovane e talentoso Xurxo Alba Padin alleva le viti secondo il classico sistema a pergola chiamato “Parra”, con presenza di ceppi in grado di superare anche i cent’anni di età. Fermentazione spontanea in acciaio, malolattica non svolta, decantazione statica dei mosti. Affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi sia in acciaio che in botte grande da 500 lt.

MONOVARIETALI AROMATICI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Am Sand" 2022 €

Gewurztraminer

Trentino DOC. Frutto dell'interazione fra le uve vendemmiate in diverse vigne della Bassa Atesina, tutte ad alto tenore sabbioso. Questi vigneti rimangono in zone molto calde ubicate a Termeno, Magrè e al Lago di Caldaro. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con le uve intere, affinamento sulle fecce fini in parte in legno e in parte in acciaio per almeno 9 mesi.

Alois Lageder - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Vogelmaier" 2022 €

Moscato Giallo

Trentino DOC. In Alto Adige, le caratteristiche naturali del territorio si esprimono in vini freschi e dal profilo molto netto, e ciò vale a maggior ragione per questo Moscato Giallo vinificato secco prodotto con uve di alcune vigne del maso Vogelmaier in una piccola valle laterale a ridosso del Lago di Caldaro, dove di notte spirano venti discendenti freschi. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con i raspi e le bucce, affinamento sulle fecce fini in acciaio per almeno 6 mesi.

Eredi di Cobelli Aldo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
"Géss" 2020 €

Gewurztraminer

Trentino DOC, l'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

Vignalta - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**
"Sirio" 2022 €

Moscato Fior d'Arancio

Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG. Colli Euganei, Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Vino certificato biologico, fermenta e affina in acciaio.

Johannes Zillinger - Velm-Gotzendorf (Weinviertel) **AUSTRIA**
"Velue" Gelber Muskateller 2020 €

Moscato Giallo

Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcareo, a 185-230 metri. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETA'

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

ASSEMBLAGGI ITALIANI

Tenuta San Francesco - Tramonti (SA) **CAMPANIA**
"Tramonti" 2022 €

Falanghina, Biancolella, Pepella
Costa d'Amalfi DOC. Vigneti situati tra 300 e 600 metri di altezza, su terreni terrazzati in forte pendenza. Vinificazione e affinamento in acciaio per 6-8 mesi e poi in bottiglia per altri due.

Marisa Cuomo - Furore (SA) **CAMPANIA**
"Fiorduva" 2020 €

40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra
Costa d'Amalfi DOC, terrazzamenti costieri a 200/550 metri.
Da uve surmature, vino ottenuto solo da mosto fiore.
Affinamento di circa 3 mesi in barrique.

Peter Radovic - Duino Aurisina (TS) **FRIULI VENEZIA GIULIA**
"Inkanto" 2022 €

Malvasia Istriana, Vitovska, altre varietà autoctone
Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.048 bottiglie prodotte.

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**
"LIS" Caveau 2016 €

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Friuli Isonzo DOC. L'unione del meglio: Gris-Picol-Jurosa.
I tre vigneti storici per un vino che esprime in libertà lo spirito e la natura friulana. Un vino terroir. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

"Confini" Caveau 2011 €

Pinot Grigio, Gewurztraminer, Riesling Renano
Friuli Isonzo DOC. Il Pinot Grigio è l'ossatura di questo vino, che conferisce struttura, ampiezza, morbidezza e calore. Il Traminer è decisivo per la qualità aromatica delle sensazioni olfattive. Il Riesling infine è determinante per il raggiungimento di un giusto equilibrio acido e per esaltare la complessità gustativa. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 11 anni.

Federico Graziani - Randazzo (CT)		SICILIA
“Mareneve”	2020	€
Carricante, Riesling, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Grecanico Terre Siciliane Bianco IGT. Dal versante nord-ovest, a oltre 1200 metri sul livello del mare. Un vigneto unico per varietà, posizione e condizioni climatiche, piantato nei primi anni Duemila secondo il sistema ad alberello, che ospita vitigni a bacca bianca etnei accanto ad altri tipici dell'Europa settentrionale. Lieviti indigeni, malolattica non svolta. Acciaio sulle fecce fini per 12 mesi più 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.		
Tenuta di Carleone - Radda in Chianti (SI)		TOSCANA
“Pianvecchio”	2022	€
Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Gewurztraminer e Riesling Toscana IGT. Il mitico Sean O'Callaghan ha realizzato una cuvée molto interessante a partire dalle varietà a bacca bianca coltivate. Appena 1.500 bottiglie, prodotte in maniera naturale. Affinamento in acciaio e in parte in tonneaux. Solforosa a 85 mgr. / lt.		
Hochklaus - Cornedo all'Isarco (BZ)		TRENTINO ALTO ADIGE
“Cuvée Hanni”	2020	€
Pinot Bianco, Riesling, Kerner, Muller Thurgau Mitterberg IGT, vigne a strapiombo su vertiginose pendenze, suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone.		
Winenut Winemakers - Vicenza (VI)		VENETO
“Anguana”	2020	€
Chardonnay e Garganega Bianco Veneto IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.		
		UMBRIA
“Agilla”	2021	€
Grechetto e Vermentino Bianco Umbria IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.		

ASSEMBLAGGIO DI PIU' VARIETA' DAL MONDO

Silver Heights - Ningxia Region, East Helan Mountain **CINA**
"The Last Warrior" White 2021 €
70% Chardonnay, 25% Riesling Italico, 5% Viognier
Silver Heights rappresenta un nuovo orizzonte per il mondo del vino. È una tenuta cinese situata nella regione di Ningxia, le sue origini risalgono al 1997, quando Gao Li iniziò a coltivare viti in queste terre. Sua figlia ha poi affinato la propria formazione tecnica con studi enologici a Bordeaux, e oggi la nuova generazione è riuscita quindi a consolidare la cantina, rendendola un vero e proprio punto di riferimento nel paese. L'azienda viene gestita secondo principi bio-dinamici, e le fermentazioni sono tutte spontanee anche in cantina.

Les Equilibristes, Florent Girou - Bergerac **FRANCIA - BORDEAUX**
"Hirsute" Blanc 2022 €
60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Chenin Blanc
Bergerac AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. 6 mesi sulle fecce fini, affinamento per l'80% in acciaio e per il 20% restante in barrique di rovere francese usate. Lieviti indigeni.

Christophe Marin - Maury (Valle de l'Angly) **FRANCIA - SUD-OVEST**
"Olivia" 2021 €
Macabeu, Grenache Blanc et Gris
Côtes Catalanes Blanc IGP. Azienda biodinamica nata nel 2019, 11 ettari vitati tra i Pirenei e il Mediterraneo nell'estremo sud francese ai confini con la Spagna. Christophe Marin è stato Chef de Cave da Vincent Girardin a Meursault prima di tornare a casa. Vinificazioni e affinamenti in vecchie botti da 500 lt. Senza filtrazioni e senza aggiunta di SO2.

Chateau de Roquefort - Roquefort la Bèdoule **FRANCIA - PROVENZA**
"Petit Salé" 2022 €
Clairette, Rolle, Ugni Blanc
Pays des Bouches du Rhone IGP. Vigne esposte a nord/nord-ovest, a 380 metri d'altitudine, la vigna di Clairette raggiunge i 50 anni e le uve vengono raccolte tardivamente. Macerazione pellicolare a bassa temperatura in tini di cemento e affinamento negli stessi per almeno 6 mesi. Viticoltura naturale a ridotto contenuto di SO2.

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**
"Silice Blanc" 2022 €
Jacquere e Altesse
Vin de France. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica. Fermentazione da lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 8 mesi. Dalle vecchie vigne impiantate sui primi pendii del Mont Granier, su terreni marnosi e calcarei con molta presenza di scheletro.

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**
"Argile Blanc" 2021 €
Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay
Vin des Allobroges IGP. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica. 80% in vecchie barrique e 20% in vecchie botti.

Adrien Berlioz - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**
"La Cuvée des Gueux" 2021 €
Jacquere e Altesse
Vin de Savoie - Chignin AOC. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. L'azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.

Martin Texier - Saint-Julien-en-Saint-Alban **FRANCIA - RODANO**
"La Rouvière" 2021 €
Roussanne e Clairette
Vin de France. Martin Texier, figlio d'arte del noto Eric, ha iniziato a produrre vino nel 2014 dopo aver fatto tutt'altro nella vita. Ora possiede cinque ettari nella zona settentrionale del Rodano e coltiva le classiche varietà sia bianche che rosse. I suoli, variegati, si differenziano per la loro natura: argilla, calcare, gneiss, scisto e granito. Fermentazioni spontanee, senza solforosa. Questa cuvée è realizzata a partire da una vinificazione in acciaio, così come il conseguente affinamento. Vino di personalità.

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA**
"Cuvée Kurt #3" (1 litro) S.A. €
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Kerner, Sylvaner, Chardonnay, Muskateller
Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili. Tutti classificati come Grosse Lage e 1. Lage, "Grand Cru" e "Premiere Cru", sono condotti secondo i principi della biodinamica. Vinificazione separata per ogni singola parcella, fermentazioni spontanee e lungo affinamento in cantina.

Vale da Capucha - Quinta de S. José, Carvalhal (Lisboa) **PORTOGALLO**
Arinto, Gouveio, Fernao Pires 2019 €
Assemblaggio di uve a bacca bianca portoghesi, provengono da vigneti allevati su terreni argillosi-calcarei con fossili marini e conchiglie in profondità. Vinificazione in vasche d'acciaio usando solamente lieviti indigeni e affinamento a contatto con essi per almeno 12 mesi, a cui seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Alla guida della cantina il talentuoso Pedro Marques.

La vie en rose i vini rosati

Mattia Vezzola, Costaripa - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**

“RosaMara” 2023 €

50% Groppello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera Valtenesi DOC. La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione “a lacrima”, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell’acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228 litri per circa 6 mesi.

“Molmenti” 2019 €

60% Groppello, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera Valtenesi DOC. Costaripa dedica a Pompeo Gherardo Molmenti, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia. La vinificazione “a lacrima” e la fermentazione in botte consentono di proporre un chiaretto di “tradizione”, di particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di affinamento successivo alla vendemmia, fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400 litri. Vigne di 50 anni.

Sergio Genuardi - Casteltermini (AG) **SICILIA**

“Il Rosato” 2022 €

Nero d’Avola

Terre Siciliane IGP. Nel piccolo vigneto di 1,3 ettari a 650 metri slm. nascono i vini di Sergio Genuardi, all’interno di un complesso habitat naturalistico sublimato da forti pendenze che ne disegnano la decisiva biodiversità. Suoli stratificati di sali, gesso e zolfo rendono i suoi vini altamente sapidi e ricchi sotto il profilo della personalità.

Stanza Terrena - Passopisciaro (CT) **SICILIA**

“Camelie” 2020 €

Nerello Mascalese

Vino rosato, siamo nella più antica contrada del più vocato angolo etneo. “Pista e mutta” è il nome della tecnica artigianale utilizzata per ottenere una spremitura soffice, senza macerazione e dissoluzione di sostanze tanniche. Fermentazione spontanea di uva a bacca nera spremuta a grappolo intero. 8 mesi in acciaio.

Tenuta San Leonardo - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**

“Gemma” 2023 €

Lagrein

Trentino Lagrein Rosato DOC. Il “Gemma” di San Leonardo nasce come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della tenuta ad inizio ‘900. Pressatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per tre ore con successiva fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Winenut Winemakers - Vicenza (VI)		VENETO
“Lino delle Fate”	2020	€
Pinot Nero		
Veneto Pinot Nero Rosé IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.		
La Grange Tiphaine - Amboise (Touraine)		FRANCIA - LOIRA
“Tournage Riant”	2022	€
Gamay, Cabernet Franc, Cot, Grolleau		
Touraine AOC. Oltre a quanto scritto prima, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età. Siamo indubbiamente dinnanzi ad uno standard qualitativo impressionante. Assemblaggio di diverse varietà a bacca rossa tradizionalmente coltivate in questo territorio.		
Domaine Saint Nicolas - Brem-sur-Mer		FRANCIA - LOIRA
“Coup de Foudre” Rosé	2022	€
Pinot Noir, Gamay, Negrette, Grolleau Gris		
Vin de France. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.		
Chateau de Roquefort - Roquefort la Bèdoule		FRANCIA - PROVENZA
“Corail”	2022	€
Grenache, Syrah, Cinsaut, Carignan, Rolle, Mourvedre, Clairette Cotes de Provence AOC. Vigne esposte sempre a nord-ovest, altitudine compresa tra i 360 e i 400 metri d'altitudine. Età media delle vigne di circa 40 anni, pressatura diretta delle uve a freddo, fermentazione spontanea e affinamento in acciaio inox.		
Thalvin - Zenata, Casablanca		MAROCCO
“Tandem” Rosé	2022	€
Cinsault		
Vino rosato. La viticoltura in Marocco, nella fascia tra i monti dell'Atlante e il mare che ha Rabat e Casablanca come centri nevralgici, ha origine arcaica - rimonta ai Fenici e ai Romani - e dignità che va ben oltre l'esotico. Le uve arrivano dalla zona di origine denominata “Zenata”, una delle più importanti delle 14 del paese nordafricano. Un rosato “di pressa” in questo caso, svolge fermentazione, da lieviti indigeni, e maturazione solo in acciaio.		

Macerazione d'autore

Orange wines

Giorgio Mercandelli - Canneto Pavese (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**

"Orocoro" Bianco 2017 €

Varietà autoctone

Vino bianco. Un vino che unisce la visione di Giorgio Mercandelli, Oreste Sorgente e Sonia Doria del mondo nell'armonia di un'unica bottiglia. Giorgio coltiva piante di oltre 100 anni a Canneto Pavese, circa 10 ettari di vigna in stato di estrema naturalezza, le piante sono completamente lasciate a se stesse, nell'accezione più pura del termine, in quelli che lo stesso Giorgio chiama "vigneti-foresta", regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.

"Lanthano" Bianco 2013 €

Varietà autoctone

Vino bianco. Siamo a Canneto Pavese, tra vigne centenarie. Nessun intervento, nessun trattamento né sul suolo né sulla pianta. Niente zolfo e soprattutto niente rame, perché è il vignaiolo il vero artefice del lavoro di sintesi della pianta e nulla deve influenzare la luminosa purezza delle uve. Vino biotico.

Antonio Camillo - Manciano (GR) **TOSCANA**

Procanico 2021 €

Toscana bianco IGT. Si parla di un vitigno autoctono toscano. La cantina prende il nome dall'omonimo proprietario, vignaiolo che, per decenni, si è sporcato le mani nella Maremma Toscana. I vigneti si estendono per circa nove ettari, e si trovano poco lontani da Capalbio. Sono composti da vecchie viti prevalentemente, con età media compresa tra i 40 e i 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione a contatto con le bucce, vino senza solfiti, non filtrato.

Casagori - Pienza (SI) **TOSCANA**

"Marla" 2022 €

Malvasia Lunga

Toscana bianco IGT. Varietà autoctona toscana. Trenta ettari in policultura nel cuore della Val d'Orcia toscana a due passi da Pienza. A Casa Gori più che produrre uve, olio e luppolo semplicemente si raccoglie. Nello specifico le vigne beneficiano di suoli e clima unici.

Rieffel - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**

"Lacher Prise" 2021 €

Gewurztraminer

Alsace AOC. Lucas Rieffel e la sua famiglia hanno convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si sono poi saldamente ancorati ai dettami della biodinamica dal '12. Lì a Mittelbergheim, un caleidoscopio geologico fatto di argille, marne, granito e calcare poggiato su antichi mari dai quali mutua una peculiare traccia marina e salina. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Le bucce rimangono a lungo a contatto con il mosto, arricchendolo sotto il profilo gusto-olfattivo.

Atimo - Kranj (Istria)

SLOVENIA

Malvazija Istarska

2021

€

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.

La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneau usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a meno di 40 mg. / lt.

Nessun additivo, lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, nove mesi a contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

Rebula

2021

€

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.

La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneau usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a 38 mg. / lt. Nessun additivo, lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, quindici mesi a

contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

Suman - Zavrh, Volicina

SLOVENIA - STIRIA

Chardonnay

2021

€

Chardonnay Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti. Nessun intervento.

"Sun Drops"

2021

€

Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Renano

Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Lunga macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.

"Moon Drops"

2021

€

Chardonnay, Muscat, Riesling Renano, Pinot Gris, Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Italo

Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Parzialmente macerato con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.

L'azienda è attiva dal 1430. Un'eternità.

Vini rossi

Red wines

MONOVARIETALI

Vini rossi ottenuti a partire da una singola varietà

CABERNET FRANC

Le Macchiole - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**
"Paleo" 2016 €
Cabernet Franc
Toscana IGT. Vino simbolo del bolgherese (nasceva come taglio bordolese nel 1989), poi diventa monovarietale nel 2001. Fermentazione in cemento per 30 giorni, segue affinamento in barrique nuove per 20 mesi.

GAMAY

Thevenet - Saint Jean d'Ardieres (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**
"En Voiture Simone" 2021 €
Gamay
Regnié AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. "En voiture Simone" è un Gamay in purezza di rara eleganza, che ci parla di granito e grande succosità.

Morgon Vieilles Vignes 2020 €
Gamay
Morgon AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni.

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**
"Gamay Souvenir" 2021 €
Gamay
Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

MERLOT

Tenuta dell'Ornellaia - Località Ornellaia, Bolgheri (LI)		TOSCANA
Masseto	2013	€
Merlot	2016	€

Toscana IGT. Deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti "massi", che si formano sulla superficie del vigneto. Vino iconico. Fermentazione in cemento e in barrique, dove segue l'affinamento per almeno 24 mesi. Chiudono il percorso ulteriori 12 mesi in bottiglia.

NEBBIOLO

AR.PE.PE. - Sondrio (SO)		LOMBARDIA
Rosso di Valtellina	2021	€
Chiavennasca		

Rosso di Valtellina DOC. Nato nel '03 in un'estate torrida, durissima per i vignaioli e per le vigne. Le uve erano inadatte per vinificazioni da lungo invecchiamento, così nacque un vino spensierato e libero. Vigneti compresi tra 350-600 metri di altitudine, esposti a sud-est. Macerazione in tini di legno (50 hl.) per circa 70 giorni, affinamento sempre in tini da 50 hl. ma anche in cemento per circa 5 mesi.

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN)		PIEMONTE
Barolo Serralunga	2016	€
Nebbiolo		

Barolo DOCG. Dai cru Prapò, Cerretta e Lazzarito. 24 mesi in vecchie botti di rovere da 7 hl. Almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Muraje - Carema (TO)		PIEMONTE
"Sumié"	2017	€

95% Nebbiolo, 5% tra Neyret, Pugnet e Ner d'Ala Carema DOC. Vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri. Fermentazione spontanea in cemento da 10 hl. Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN)		PIEMONTE
Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano"	2013	€
Nebbiolo		

Barolo DOCG. MGA Perno, vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe. Già proprietà del Vaticano. Primo affinamento in cemento a cui segue un lungo invecchiamento in barrique per 36 mesi.

PINOT NERO

Podere della Civettaja - Casina Rossa (AR) **TOSCANA**
Pinot Nero 2020 €

Toscana IGT. Questo vino è la realizzazione concreta del sogno ad occhi aperti di Vincenzo Tommasi: dar vita in Toscana, nelle valli dell'Alto Casentino, ad espressioni di Pinot Nero in pieno stile borgognone.

Tre ettari di vigna in agricoltura biologica tutti coltivati

a Pinot Nero, vinificato parcella per parcella singolarmente.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini aperti di rovere, maturazione per 12 mesi in barrique e poi 10 mesi in cemento, per concludere 9 mesi in bottiglia. Solforosa ai minimi termini.

Huber-Verdereau - Meursault (Côte d'Or) **FRANCIA - BORGOGNA**
"Combe Danay" 2020 €

Pinot Noir

Monthelie AOC. Padre alsaziano, madre borgognona, Thiebault Huber ha un passato da sommelier presso un noto ristorante di Cannes seguito a una specifica formazione alberghiera a Strasburgo. Di rientro in Borgogna nei tardi anni '80 si alterna per alcuni periodi tra gli studi enologici a Beaune e l'affiancamento in vigna e in cantina del cugino Jean Marc Bouley a Volnay. Nel 1994 la 1° vendemmia in proprio l'inizio di una graduale acquisizione di parcelle fino ad arrivare all'attuale patrimonio vitato di quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 AOC differenti. Pinot Noir purissimo.

La Chaume des Lies - Baubigny (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**
Auxey-Duresses 2022 €

Pinot Noir

Auxey-Duresses AOC. Da una vigna esposta a sud, a 275 metri s.l.m. su un suolo di origine argillosa e calcarea, piuttosto antico.

Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nel campo della biodinamica e nella vinificazione anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, approcciando alla vinificazione nella maniera più libera e pura, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.

Weingut Wolf - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA**
Spatburgunder 2020 €

Qualitätswein. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi, dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore tempo, più di tutti ad essere determinante. Uve mature, raccolte a settembre 2020, il vino è rimasto ad affinare in botte di legno per oltre due inverni, non filtrato, non stabilizzato, è stato imbottigliato con la luna piena nel marzo del 2023. 6.600 bottiglie prodotte.

SANGIOVESE

- Vigne dei Boschi** - Brisighella (RA) ROMAGNA
"PoggioTura" 2017 €
Sangiovese
Ravenna Sangiovese IGT. Sangiovese interpretato in maniera corposa e profonda, affinato per 24 mesi in barrique di secondo passaggio più un anno in bottiglia. Viene prodotto nella "Vigna del Roccolo", con viti allevate ad alberello su terreni marnosi e calcarei, esposti ad est. Coltivazione biologica e biodinamica.
- Il Pratello** - Modigliana (FC) ROMAGNA
"Morana" 2014 €
Sangiovese
Forlì Sangiovese IGT. Vinificato con le uve della parte più bassa, coltivate su delle vigne in forte pendenza, con un dislivello di 80 metri all'interno del singolo appezzamento. Siamo a 450/500 metri d'altitudine su suoli di origine marnoso-arenacea. Legno esausto.
- Villa Papiano** - Modigliana (FC) ROMAGNA
"I Probi di Papiano" 2019 €
Sangiovese
Modigliana Sangiovese DOC. Da una singola vigna, a gradoni, piantata nel 1970, ristrutturata nel 2001 e coltivata ad alberello. I suoli sabbiosi si sono originati da rocce di arenaria a 500, 530 mt. sul livello del mare. Fermentazione spontanea da lieviti autoctoni. Affinamento per 12 mesi in cemento e botte grande e poi in vetro.
- Tenuta Biodinamica Mara** - San Clemente (RN) ROMAGNA
"Maramia" 2016 €
Sangiovese 2015 €
Rubicone IGT. Fermentazione in tini troncoconici per caduta e senza gestione delle temperature, attraverso l'ausilio di lieviti indigeni. Evolve sulle sue fecce fini per 16 mesi tra barrique e tonneaux, segue affinamento in bottiglia prolungato.
- Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI) TOSCANA
Chianti Classico 2020 €
Sangiovese
Chianti Classico DOCG. Siamo in una delle zone più alte del CC, la tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti e venti ettari di vigneti, alcuni con oltre 60 anni di età. Fermentazione con lieviti indigeni anche a grappolo intero, lunga macerazione sulle bucce per circa 60 giorni. Affinamento in cemento e in parte in legno grande, vecchio e nuovo.
- Lungarotti** - Torgiano (PG) UMBRIA
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva 2013 €
Sangiovese
Torgiano Rosso Riserva DOCG. Un vino iconico proveniente dalle terre umbre, esportato oggi in oltre 50 paesi e stappato nei principali templi mondiali del gusto: da Tokyo a Chicago, passando ancora per New York, Berlino, Bangkok. Dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in botte grande e barrique, segue poi un lungo invecchiamento in bottiglia. Un vigneto di 12 ettari sulla sommità delle colline di Brufa, a circa 300 metri di quota.

ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE ITALIANE ED ESTERE

- Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **TERRITORIO FERRARESE**
“Duna della Puia” 2022 €
Fortana
Rosso dell’Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento in barrique di rovere francese per un anno.
- Hartmann Donà** - Merano (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**
“Liquid Stone - Granit” 2020 €
Vernatsch - Schiava
Mitterberg IGT. Dalla radice all’acino. I vini di Hartmann, della gamma Liquid Stone, trasferiscono in modo puro e autentico tutta la diversità dei vari terreni viticoli nel bicchiere. Granit: vulcanico.
- Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**
“Romigberg” 2021 €
Vernatsch - Schiava
Vigneti delle Dolomiti IGT. Le vigne di questa selezione di Vernatsch hanno un’età variabile tra i 12 e i 78 anni, e sono situate tutte nelle migliori zone di produzione trentine, ad altitudine compresa tra i 250 e i 330 metri. Le rese sono molto basse (43 hl. per ettaro). Il vigneto Romigberg soprattutto, da cui prende il nome il vino, si trova su uno spettacolare pendio che si affaccia sul lago di Caldaro. Fermentazione spontanea del pigiato, con diverse percentuali di grappolo intero, in acciaio e in legno, in parte macerazione post-fermentativa con bucce e raspi in botte grande. Non filtrato.
- Tenuta di Saragano** - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG) **UMBRIA**
Montefalco Sagrantino 2016 €
Sagrantino
Montefalco Sagrantino DOCG. Vigne situate a 500 metri d’altitudine, vicine a Montefalco, vecchie di 40 anni. Primo anno di produzione nel 1954. 2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.
- Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**
“Arkouda” 2021 €
65% Xinomavro, 35% Limniona
Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

La via del Tè

la **Camellia Sinensis**

All'interno della nostra carta non troverete solamente la sezione riguardante il vino, ma bensì anche questa appendice dedicata al tè. Siamo appassionati di questo mondo, ricerchiamo le migliori aziende e coltivazioni di tè e tisane di primissima qualità, rare da reperire. La proposta è continuamente aggiornata scegliendo tra i migliori produttori di tè al mondo, secondo le antiche tradizioni e selezionando esclusivamente le migliori varietà in circolazione.

Questo progetto nasce inoltre, chiaramente, dall'idea di poter creare, prima di tutto, degli abbinamenti a tavola fuori dagli schemi assieme ai piatti del nostro chef Denny Lodi Rizzini.

La volontà è quella di intrecciare le caratteristiche gusto-olfattive del tè e delle tisane con quelle dei piatti che Denny crea ogni giorno, proprio come avviene attraverso l'ausilio del vino, giocando su alcune sfumature e alcune tematiche come ad esempio la temperatura di servizio o la tipologia di tè in questione.

Qui da Makorè troverete sempre e solo tè e tisane in foglia e mai in bustina. Sempre più persone infatti stanno abbandonando il tè preconfezionato, per un semplice motivo: perché non si tratta di tè, ma bensì dello scarto della lavorazione delle foglie, cioè polvere, priva di potere antiossidante e benefici per la salute.

Tea experience

Abbinamento di 2 tè e tisane con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	20
Abbinamento di 3 tè e tisane con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	30
Abbinamento di 4 tè e tisane con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	40
Abbinamento di 6 tè e tisane con il Menu a sei portate “La svolta”	60
Abbinamento di 8 tè e tisane con il Menu a otto portate “Il prestigio”	80

La nostra selezione

China Yunnan Silver Buds Ya Bao - Yunnan, Cina **TE' BIANCO PURO**
10

Un tè bianco ottenuto dalle gemme delle camelie selvagge raccolte in pieno inverno. Le foglie vengono fatte essiccare al sole dopo la raccolta. Dopo l'essiccazione viene stoccato in ambienti adeguati a maturare in modo possa acquisire un sapore dolce e profumato. È chiamato anche "White Pu Erh" per via dei diversi gradi di maturazione che è in grado di raggiungere, a seconda di quanto lo si lascia al sole. Il suo infuso, molto chiaro, regala profumi dolci che amanti dei tè bianchi puri adorano.

China Downy Silver Needle - Guanxi, Cina **TE' BIANCO PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Raccolto manualmente tra la fine di Marzo e inizio Aprile nella provincia di Guangxi, a circa 1000 metri. Dopo l'appassimento il tè viene essiccato con molta cura a bassissime temperature, se necessario anche più volte. Il gusto è estremamente delicato ma ricco di sfumature floreali e vagamente fruttate.

China Fuding Da Hao - Fujian, Cina **TE' BIANCO PURO**
10

Morbido, dolce e minerale, questo tè bianco è invecchiato 3 anni. Nel tempo infatti migliora diventando più morbido e fruttato. Oltre all'invecchiamento, subisce un parziale processo di ossidazione enzimatica controllata (circa il 30%), che contribuisce al delizioso aroma di questo tè. Per produrlo si utilizzano le foglie di due tè bianchi pregiati: il Pai Mu Tan e lo Xing Gong Yi.

Nepal Shangri-La - Nepal **TE' BIANCO PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Le piante sono coltivate ad altitudini comprese tra i 1.200 e 2.100 mt. in Himalaya, nella valle di Ilam, vicino alla famosa provincia del tè di Darjeeling. "Shangri-La" è il nome della tenuta in cui viene coltivata, in regime bio, la Camellia Sinensis in questo territorio di montagna. Le foglie hanno dei bellissimi riflessi argentei, diverso da altri tè bianchi, si distinguono per un'aroma corposo con sottili note floreali e agrumate che interagiscono perfettamente con trame fruttate.

Vietnam White Tam Duong - Vietnam **TE' BIANCO PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Prodotto utilizzando solo i germogli e le prime foglie, dona un affascinante infuso giallo dorato. Aroma delicato e dolce, persistente e pastoso.

China Jade Mao Feng - Zhejiang, Cina **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Proveniente da una cultivar dello Zhejiang storicamente utilizzata per produrre il Long Jing, le foglie provengono dall'Hubei. Fresco ed elegante, questo tè molto delicato, ha un buon profilo floreale e fruttato; risulta rotondo al palato, con note minerali e di nocciola, che sbocciano su un'elegante texture "cipriata".

Lung Ching Imperial - Zhejiang, Cina **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Come da tradizione, la foglia di questa tipologia di tè è ripiegata su se stessa, a mimare la vera e propria foglia di camelia. Il Longjing Imperial, pur essendo un tè dall'incredibile delicatezza, regala una tazza ricca di aromi e sfumature che sorprendono ogni angolo del palato in maniera lunga e persistente. L'attacco vegetale si abbandona a note dolci e minerali, di frutta secca, castagne e arachidi; per terminare con una vaga astringenza che ricorda uva e agrumi freschi. È considerato uno dei dieci inestimabili tè cinesi.

Korea Jeju OP - Isola di Jeju, Corea del Sud **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Percorrendo un centinaio di chilometri a meridione della Corea del Sud, nasce l'isola di Jeju, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Particolarmente ricca di rocce vulcaniche, è il luogo di origine di questo ottimo tè coreano. Ha un sapore delicato ma allo stesso tempo vegetale e di clorofilla.

Matcha Kagoshima - Kagoshima, Giappone **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Siamo nella prefettura di Kagoshima, nell'estremità meridionale dell'isola giapponese del Kyushu, che si estende lungo la costa della baia di Kagoshima e comprende una serie di isole più piccole a sud-ovest. L'area è famosa per il clima sub-tropicale, le terme, i vulcani e i parchi nazionali. Il Matcha è un tè verde in polvere finissima unico al mondo; è prodotto ed utilizzato da secoli in Giappone, introdotto dai monaci buddisti come bevanda salutare per corpo e mente. Più si utilizzano germogli apicali teneri, più alto è il grado di Matcha e più intenso è il colore verde brillante. Al fine di utilizzare solamente i germogli più teneri e verdi, le coltivazioni di tè Matcha sono ombreggiate per circa un mese prima della raccolta. Raccolto a mano, ai primi di maggio.

Japan Kukicha - Shizuoka, Giappone **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

La particolarità di questo tè sta nella presenza di rametti oltre alle foglie (raccolte dopo tre anni dalla nascita); questo porta ad avere un'infusione con bassissimi livelli di caffeina, un gusto leggermente aspro e pungente lo rendono un tè particolare per chi ama scoprire nuovi sapori e profumi ma è particolarmente sensibile alla caffeina.

Japan Miyazaki Me Cha - Miyazaki, Giappone **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

È uno dei rarissimi tè giapponesi ad essere lavorato secondo il metodo cinese, quindi riscaldato sul fuoco e non a vapore. È coltivato sulle montagne della prefettura di Miyazaki, e la sua coltivazione differisce da quella degli altri tè giapponesi in quanto le foglie, prima del raccolto, vengono ombreggiate per tre settimane.

Japan Kabusecha Okumidori - Kyūshū, Giappone **TE' VERDE PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

Sviluppata in Giappone nel 1974, la cultivar Okumidori è entrata a far parte nei giardini della famiglia Shingu solamente 7 anni fa. Come da tradizione queste camelie vengono parzialmente ombreggiate prima della raccolta delle foglie che ci regalano una tazza giallo verde piena di umami, intensa, ma comunque ben equilibrata e particolarmente persistente.

Japan Genmaicha - Kyoto, Giappone

TE' VERDE PURO
10

Questo tè verde giapponese, unico nel suo genere, è costituito da foglie di tè Bancha non tostate e riso soffiato e tostato. Letteralmente “Genmai” significa “tè di riso naturale” ed è anche conosciuto come “tè popcorn”, poiché durante il processo di tostatura alcuni chicchi di riso “scoppiano” ed è comune trovarli tra le foglie di tè. È considerato in Giappone il “tè del popolo”, perché l’aggiunta di riso soffiato riduceva il prezzo del tè e lo rendeva accessibile a tutti.

China Muscatel Dragon - Yunnan, Cina

TE' OOLONG PURO
10

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Frutto di un innovativo processo di produzione, questo tè Oolong combina aspetti della produzione di tè nero e di tè blu, dandogli un carattere distintivo e corposo. È coltivato negli altopiani montuosi dello Yunnan, tra gli 800 e i 2.000 metri di altitudine, e viene annoverato tra i migliori semi-fermentati cinesi a medio-bassa ossidazione. Subito dopo l’infusione profumi floreali pervadono la tavola; al palato distinte note di uva moscato vengono accompagnate da un’incredibile dolcezza e regalano un’esperienza sensoriale assolutamente da provare.

Darjeeling Gopaldhara “Wonder” First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO
10

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Uno squisito Darjeeling di primo raccolto prodotto nel giardino di “Gopaldhara Tea Estate”. Dopo il lungo inverno, appena le camelie escono dal “letargo”, i germogli freschi con la prima e la seconda foglia vengono subito raccolti: gli addetti di Gopaldhara sono molto attenti nella raccolta manuale per garantire vengano strappati solo i germogli migliori con i boccioli più prominenti. La raccolta deve essere di una qualità talmente elevata che può essere effettuata solo artigianalmente senza l’ausilio di macchine utensili. Successivamente il raccolto viene ossidato in base ai crismi dati dall’esperienza dei coltivatori in modo possa regalare, dopo l’infusione, un tè davvero eccezionale.

Darjeeling Orange Valley First Flush - Darjeeling, India

TE' NERO PURO
10

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

La piantagione Orange Valley prende il nome dai numerosi aranci situati intorno al giardino stesso e si trova ad un’altitudine tra i 1.000 e i 2.000 metri. Gli arbusti del tè, sono vecchi fino a 100 anni, alcuni addirittura risalenti alla fondazione della tenuta. Diversi i fattori che concorrono allo splendido aroma di questo fresco Darjeeling. Ci regala una tazza dall’intenso profumo vegetale e armonico di fieno maturo e uva bianca acerba; sul finale non si nascondono invece i sentori floreali e di germogli freschi tipici della zona di provenienza. Il sapore è pastoso, piacevolmente pungente con note di albicocca, mandorla e acqua di carciofo.

Assam Mangalam Second Flush - Assam, India **TE' NERO PURO**
10

Nella piantagione "Manjushuree", questa varietà di Camellia Assamica viene coltivata con un particolare accorgimento: le piante del tè sono molto vicine l'una all'altra. Così dal 1973, i proprietari utilizzano questo segreto per produrre un tè speciale di altissima qualità. Dall'intenso profumo di fichi e frutti ben maturi, regala un infuso maltato e molto aromatico, senza far prevalere le note tanniche. In tazza è rosso scuro con riflessi ramati.

Ceylon "Uda Radella" - Nuwara Eliya, Sri Lanka **TE' NERO PURO**
10

La piantagione "Uda Radella" si trova a 1600 metri di altitudine nel cuore pulsante delle coltivazioni di Camellia Sinensis, in Sri Lanka. Tradizione vuole che si raccolgano solamente le prime due foglie e il germoglio. Una foglia lunga e leggermente aperta con sporadiche punte dorate rivela l'accurata lavorazione di questa specialità. L'infuso è dotato di note dolci e morbide, floreali e agrumate. Profumatissimo.

Ceylon Pettiagalla OP - Ratnapura, Sri Lanka **TE' NERO PURO**
10

Pettiagalla significa "sasso a forma di scatola". Questo masso è il simbolo del giardino che si trova nel distretto di Ratnapura nella provincia del Sabaragamuwa. Un'infusione persistente al palato, chiara e fresca che non perde le caratteristiche di un ottimo Ceylon.

Rwanda Rukeri - Rwanda, Africa **TE' NERO PURO**
COLTIVAZIONE BIOLOGICA **10**

La piantagione di Rukeri, fondata da europei una cinquantina di anni fa, produce un tè dalla foglia ricca di nervature e dal colore marrone scuro. L'infuso rustico ben strutturato ricorda il fieno maturo con sfumature legnose.

China Lapsang Souchong - Wuyi, China **TE' NERO AFFUMICATO PURO**
10

Al momento della raccolta non vengono staccate le prime foglie con i germogli, ma vengono raccolte le foglie "souchong", letteralmente "pugno della mano": stagionate e larghe, dalla parte più bassa del cespuglio. Dopo l'ossidazione queste foglie vengono sistemate su panieri o piatti d'acciaio e brevemente arrostiti, dopodiché il tè viene affumicato su legni di pino ricchi di resina. Questo tè ha foglie larghe, aperte, di colore grigio scuro/nere, con una strutturata nota affumicata.

Emperor Pu Erh Shu 2018 - Yunnan, China **TE' PU ERH PURO**
10

Può essere considerato il whisky del mondo del tè: invecchiato e ricco. Prodotto nella provincia cinese dello Yunnan, dalla pressatura delle foglie in mattonelle o "torte" poi messe a stagionare. Al momento dell'uso se ne sbriciolano dalla forma piccole quantità per ogni tazza. Questo Pu Erh della tipologia "Shu", lavorato quindi con un processo di fermentazione finale di circa 40-50 giorni, presenta una meravigliosa combinazione di aroma e sapori, con reminiscenze di malto, cioccolato e caffè, e una freschezza leggera che ricorda il tè verde. In questo caso sono foglie raccolte nella primavera del 2018.

Infusi e tisane

Infusions & herbal teas

Tè Chai - India

TE' NERO AROMATIZZATO

10

Spesso noto anche come “Chai tea” o “Chai latte”, si tratta di un infuso a base di tè nero e spezie, in India conosciuto come Masala Chai, letteralmente “tè speziato”. Bevanda tradizionale dell’India e del Sud-Est Asiatico, è divenuta popolare in tutto il mondo. La ricetta prevede l’utilizzo di una miscela di spezie diverse, che nel nostro caso includono cannella, zenzero, cardamomo, chiodi di garofano e pepe nero, in aggiunta al tè nero, a cui generalmente si aggiunge il latte per la preparazione del tradizionale Masala Chai.

Tè greco di montagna “Syderitis Syriaca” - Grecia

TISANA

10

Il tè di montagna greco, o stregonia siciliana, in Grecia e Albania conosciuto come “Caj Mali”, è una pianta greca delle Lamiacee proveniente proprio dalle zone del Mediterraneo. Il tè greco non contiene teina, e può essere quindi consumato sotto forma di tisana alle erbe con frequenza, in assemblaggio con altri elementi, come in questo caso: finocchio, lemongrass, foglie di moringa, scorza di limone e di arancio, menta piperita, bacche di Goji, olivello spinoso e petali di girasole.

Rooibos - Cederberg, Sud Africa

TISANA

10

Il Rooibos Tea è caratterizzato da un gusto pieno e piuttosto simile a quello del tè che non a quello delle tisane. Il suo nome deriva dall’Afrikans, la lingua parlata dai coloni provenienti dall’Olanda e significa “arbusto rosso”. Per questo spesso viene ricordato con l’epiteto di tè rosso. Si tratta di una delle poche piante della tradizione indigena ad essere diventata la bevanda nazionale del Sud Africa. La bevanda del Rooibos Tea è infatti usata da secoli dalle popolazioni Khoisan che abitano la zona e che ne conoscono da sempre le proprietà benefiche di questa pianta favolosa.

Karkadè - Egitto, Nord Africa

TISANA

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

10

Per Karkadè (o “carcadet”), si intendono i fiori di ibisco essiccati; noi lo serviamo nella forma spezzettata in modo che l’infusione in acqua possa risultare più ricca in sapore e principi attivi. Nella tradizione popolare questa bevanda è conosciuta anche come “tè rosso” ed è diffusa soprattutto in Egitto, dove si consuma sia calda, sia fredda.

La miscelazione

low-alcohol

Siamo partiti dall'origine della mixology moderna, a livello globale, cercando di lavorare su un concetto di valorizzazione legato sia ad alcuni dei più iconici cocktail IBA, rivedendoli in maniera unica, sia ad un concetto legato ad una chiave di "digeribilità" ovvero alla ricerca di un ridotto contenuto alcolico all'interno dei cocktail, adatta quindi al nostro stile e alla nostra visione gastronomica.

L'idea è quella di intrecciare la sensazione bonaria di **illusione** che i piatti del nostro chef Denny riescono a suscitare agli occhi e al palato di voi commensali con quelle vibrazioni date invece dalle caratteristiche gusto-olfattive che ritroverete nei miscelati da noi ideati, per far sì che viviate al meglio la vostra esperienza a tavola.

Questo spunto nasce quindi, chiaramente, dall'idea di voler creare, prima di tutto, un punto di raccordo tra i piatti del nostro chef ed una serie di miscelati più contemporanei, concepiti senza l'ausilio di eccessive lavorazioni ma partendo dalla base di tanti prodotti artigianali di alta qualità selezionati da diverse parti del mondo.

Andremo a legare questa serie di elementi estremamente ricercati con una "rosa" di altre preparazioni di nostra produzione, e quindi totalmente "homemade", come quelle derivate dall'infusione di foglie di tè o di altre erbe aromatiche, raccolte in area differenti del pianeta, con uno sguardo quindi rivolto alla leggerezza.

Per noi questa è stata l'occasione di ridefinire lo spazio di un drink, la modifica dei suoi confini, la creazione di nuovi sapori e profumi, di nuove forme. Sia ben chiaro, questa è una visione soggettiva, con la speranza che però possa generare sulle vostre papille gustative una sorta di "cortocircuito" in termini di gusto, aprendo il vostro mondo sul "cocktail pairing" ad infinite possibilità.

Cocktail experience

Abbinamento "Light" di 2 cocktail con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	25
Abbinamento di 4 cocktail con qualsiasi dei nostri tre Menu di degustazione	40
Abbinamento di 6 cocktail con il Menu a sei portate "La svolta"	60
Abbinamento di 8 cocktail con il Menu a otto portate "Il prestigio"	80

Cocktail list

- Fiori d'arancio** - da un infuso ai fiori d'arancio **10**
La nostra ricetta: infuso ai fiori d'arancio, mela, verbena, citronella, scorza di arancio e cannella, Bourgoin Pineau des Charentes, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Tè greco di montagna** - da un infuso a base di tè greco **10**
La nostra ricetta: infuso di tè greco di montagna, Italicus rosolio di bergamotto, profumo di assenzio, essenza di bergamotto, Olives Bitter, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Daiquiri bianco** - da un infuso a base di tè bianco **10**
La nostra ricetta: infuso di tè bianco, mele, fiori di sambuco, pesca e calendula, Clairin Sonson, Bourgoin Verjus, Bourgoin S.
- Tè marocchino** - da un infuso a base di Karkadè **10**
La nostra ricetta: infuso di Karkadè, Branca Menta, profumo di menta, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- M&M's** - da un infuso a base di tè Matcha **10**
La nostra ricetta: infuso di tè Matcha, Mezcal Vago, wasabi, Maldon salt, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Vanilla Bourbon Sour** - da un infuso a base di tè nero **10**
La nostra ricetta: infuso di tè nero, vanilla Bourbon, Blended Malt Scotch Whiskey Monkey Shoulder, Bourgoin V., Bourgoin S.
- Red Passion** - da un infuso di melograno, kombucha e melissa **10**
La nostra ricetta: infuso a base di melograno, kombucha e melissa, Creme de Cassis de Bourgogne Jacquolot, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Pedro Ximenez in South Africa** - da un infuso di Rooibos **10**
La nostra ricetta: infuso di Rooibos, Pedro Ximenez, Chocolate Bitter, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Anice e liquirizia** - da un infuso a base di anice e liquirizia **10**
La nostra ricetta: infuso di anice stellato, anice verde, liquirizia, liquore all'anice Varnelli, liquore alla liquirizia, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre.
- Indian Connection** - da un infuso a base di Indian Chai **10**
La nostra ricetta: infuso di Indian Chai, Disaronno, Chocolate Bitter, Bourgoin Sucre, Bourgoin Verjus.
- Smoky Fashioned** - da un infuso di tè nero Lapsang Souchong **10**
La nostra ricetta: infuso al Lapsang Souchong, Knob Creek Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, sugar cube.
- Le sabbie del Delta** - da un infuso di tè nero Rwanda Rukeri **10**
La nostra ricetta: infuso di tè nero Rwanda Rukeri, vino da uve stramature "Ailanto", Saba ferrarese (mosto cotto di uve Fortana), entrambi prodotti da Mirco Mariotti, vignaiolo estense.

Il Giappone in un bicchiere

il **Sake**

La diffusione del sake in Italia è piuttosto recente, solo 15/20 anni fa praticamente non esisteva. La sua diffusione è progressiva e costante, basti pensare che nel corso dell'ultima decade i volumi d'importazione del prodotto sono triplicati. Le prospettive sono straordinarie, siamo la patria del vino e della grande cucina e il sake è un prodotto eccezionale che possiamo abbinare anche al nostro cibo, soprattutto coadiuvati dall'estro del nostro Chef Denny, che ama tutto ciò che parli la lingua d'Oriente, su tutte quella giapponese.

Creare abbinamenti a partire dai suoi piatti, uniti ad un particolare calice di sake, ci permette di rendere l'esperienza gastronomica qui da Makorè ancora più moderna e contemporanea, sebbene non sia semplice distaccarsi dalla comfort zone di ciascuno di noi.

Il sake è la bevanda alcolica tipica giapponese, quella per eccellenza. Conoscere la sua storia significa comprenderne la cultura stessa. La tradizione nipponica degli alcolici a base di riso risale, infatti, a ben 2.500 anni fa, nel periodo in cui la coltivazione di questo cereale cominciò a dominare l'agricoltura in Giappone. Volendo fare un paragone con il vino, la pianta di vite, il sake e il riso, ci rendiamo conto di quante similitudini tra di loro ci possano essere, ed è davvero sorprendente immaginarle e scoprirle tutte quante.

Per noi questa occasione, e questa ennesima voglia di ricercare e di mettere alla prova noi stessi prima di tutti ma soprattutto voi, rappresenta l'opportunità di creare nuovi abbinamenti, di disegnare nuove rotte, di solcare nuovi mari e di calpestare nuove terre, dall'Italia al Giappone e viceversa. L'intento e la speranza sono quelle che queste opportunità che ci siamo creati possano generare nei vostri palati nuove emozioni e destare grande curiosità alle vostre menti, come sempre abbiamo fatto e continueremo a fare.

Il progetto è molto fresco, ci tengo a sottolineare come questo sarà destinato ad evolversi e a crescere sempre più, anche nel numero e nella varietà delle referenze selezionate, per permettervi di provare sempre nuovi abbinamenti, di poter giocare sui vari stili produttivi e sulle temperature, in maniera tale da suscitare in voi sempre più interesse nei confronti del sake e della cultura giapponese in assoluto.

Sake experience

Abbinamento "Light" di 2 sake
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione** **20**

Abbinamento di 4 sake
con qualsiasi dei nostri tre **Menu di degustazione** **40**

Amabuki Shuzo - Prefettura di Saga **ISOLA DI KYUSHU**
Amabuki Junmai Daiginjo White 16% vol. €
Seimaibuai: 50%

Junmai Daiginjo. In questo sake il riso viene raffreddato a -5°C durante la produzione, questo dona profumi floreali e fruttati, con un bouquet di aromi molto ricco, rendendolo particolarmente versatile a tavola. La Amabuki Shuzo è una Sakagura storica fondata nel periodo Genroku (1688-1704) e ha una storia lunga oltre 300 anni e si distingue per il suo approccio unico nella produzione di sake. Si utilizzano lieviti speciali derivati dai fiori, una tecnica distintiva che contribuisce a creare sake con aromi ricchi e caratteristici.

Tohoku Meijo - Prefettura di Yamagata **CITTA' PORTUALE DI SAKATA**
Hatsumago Densho 15,5% vol. €
Seimaibuai: 70%

Honjozo. Sake dal gusto molto ricco, dovuto al metodo tradizionale di produzione Kimoto. Lungo la costa del Mar del Giappone, alle foci del fiume Mogami, si trova la città portuale di Sakata. Qui, in epoca Meiji, esattamente nel 1893, inizia la storia di Tohoku Meijo. La storia di questa Sakagura gode dei ricchi raccolti di riso della prefettura di Yamagata, dei lunghi inverni e della buona acqua che sgorga da una falda freatica. Il metodo Kimoto utilizzato, per il quale l'acido lattico non viene aggiunto ma si lascia sviluppare in modo spontaneo, richiede competenze meticolose e anni di esperienza.

Shichiken - Prefettura di Yamanashi **UNESCO ECO PARK DI HAKUSHU**
Kinunoaji 15% vol. €
Seimaibuai: 47%

Junmai Daiginjo. Il nome significa letteralmente "la raffinatezza della seta", e rappresenta la massima espressione qualitativa del sake, da riso di varietà autoctone raffinato al 47%, molto umami. La Sakagura Shichiken è attiva dal 1750, ad Hakushu, all'interno di un eco-park formato da foreste sacre nell'area delle Alpi Meridionali. L'acqua qui arriva dal fiume sotterraneo del monte Kaikoma.

Ninki Shuzo - Prefettura di Fukushima **REGIONE DI TOHOKU**
Ninki Green Bio Junmai Ginjo 15% vol. €
Seimaibuai: 60%

Junmai Organic. Ninki Shuzo utilizza esclusivamente taniche di fermentazione in legno di cedro secolare, preparate da quei pochi artigiani che ancora custodiscono le tecniche di costruzione. Taniche che contribuiscono a costruire la profondità e la complessità aromatica dei sake. Poi, Ninki Shuzo conserva e lascia maturare i sake rigorosamente in bottiglia, e non in cisterne, per proteggerli dal contatto con la luce e l'aria. Dal 1897.

Shichiken - Prefettura di Yamanashi **UNESCO ECO PARK DI HAKUSHU**
Yama no Kasumi 11% vol. €
Seimaibuai: 70%

Sparkling Sake. Il nome significa letteralmente "la nebbia delle montagne", un Junmai sake prodotto con metodo Champenoise. 5 anni di affinamento sur lies, non degorgiato, con il nome che richiama appunto le nebbie che di mattina scendono dalla montagna andando a riprendere l'aspetto chiaro e torbido dello spumante. La Sakagura Shichiken è attiva dal 1750, ad Hakushu, all'interno di un eco-park formato da foreste sacre nell'area delle Alpi Meridionali. L'acqua qui arriva dal fiume sotterraneo del monte Kaikoma.

Il nostro carrello dei **distillati**

Castello di Banfi - Montalcino (SI) **TOSCANA**
Grappa bianca di Brunello 45% vol. €
Sangiovese

Ottenuta dalla distillazione delle fragranti vinacce del Brunello di Montalcino, direttamente dal Castello di Poggio alle Mura del IX° - XIII° secolo, conosciuto oggi come Castello di Banfi. Ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle vinacce, che essendo state sottoposte ad una lunga macerazione sono ricche di alcool e di profumi.

Distillerie Berta - Mombaruzzo (AT) **PIEMONTE**
"Villa Prato" 40% vol. €

Acquavite di vino invecchiata 25 anni
L'acquavite d'uva è un distillato unico nel suo genere, ottenuto dalla fermentazione e distillazione del mosto d'uva, il succo fermentato che contiene le vinacce o gli acini stessi. Questa nella fattispecie è il risultato di attente selezioni di ottimi vini invecchiati negli ultimi 25 anni in legno da parte di una delle distillerie più riconosciute.

Remy Martin - Cognac **FRANCIA**
Cognac VSOP Mature Cask Finish 40% vol. €

Distillato di vino
Cognac Fine Champagne AOC. La storica maison di Rémy Martin ha tratto la sua identità dal cuore del Cognac Fine Champagne AOC. Una selezione esclusiva di uve provenienti da vigneti ricercati che offrono un grande potenziale di invecchiamento e che favoriscono una maturazione più lunga in botti di rovere (in questo caso fino a 20 anni) francese della foresta di Limousin, dando origine ad un Cognac da una complessa intensità aromatica.

Domaine Tariquet - Eauze (Propriétaire Récoltant) **FRANCIA**
Bas-Armagnac VSOP 40% vol. €

Distillato di vino
Bas-Armagnac AOC. La storia del castello di Tariquet risale alla fine dell'Ottocento e sembra uscita dal libro delle favole. La tenuta conta oggi quasi mille ettari di terreno e Yves Grassa, famoso vinificatore, è riuscito nell'intento di cambiare la filosofia di produzione. Questo Bas-Armagnac matura per almeno 7 anni in botti di quercia. Ottenuto a partire da un blend di vini da Ugni Blanc (60%) e Baco (40%).

Roger Groult - Saint-Cyr-du-Ronceray **FRANCIA**
Calvados Pays d'Auge age 3 ans 40% vol. €

Distillato di frutta (sidro di mele)
Calvados Pays d'Auge AOC. La storia di questa distilleria a conduzione familiare inizia nel XIX° secolo a "Clos de la Hurvanière", un'azienda agricola situata sulle alture del Pays d'Auge. Vincitore del premio "Miglior Calvados del Mondo" nel 2014 e nel 2016, questo distillato affina per almeno 3 anni in botte di rovere francese.

- Kagura Shuzo** - Prefettura di Miyazaki **GIAPPONE**
Tensonkourin Imo 20% vol. **€**
Shochu (distillato di patata dolce)
Kagura Shuzo è stata fondata a Takachiho-cho, rinomata come città di miti, nella prefettura di Miyazaki nel 1954. Da allora, l'azienda ha intrapreso sforzi costanti per migliorare la qualità del suo Shochu.
- Dewa Distillery** - Prefettura di Yamagata **GIAPPONE**
"Sasayaki" Malt Whisky 40% vol. **€**
Malt **Whisky** (distillato di malto d'orzo)
La distilleria Dewa, situata nella città di Oguni in Giappone, è un emblema di dedizione artigianale e innovazione nel mondo dei distillati. Fondata nel 2020, la distilleria si impegna a produrre whisky di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali giapponesi combinati con tecniche moderne. L'acqua pura e fresca della regione, celebre per la sua qualità eccezionale, è un componente chiave nel processo di distillazione. La maturazione in botti di Mizunara dona note di miele e vaniglia.
- Highland Park Distillery** - Kirkwall **SCOZIA**
"Viking Honour" 12 year old 40% vol. **€**
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)
Storico imbottigliamento della distilleria sin dal 1970, questo whisky viene lavorato a partire da malto d'orzo purissimo distillato in Pot Still, con invecchiamento naturalmente continentale (quello minimo che prevede appunto almeno 12 anni da disciplinare del S.M.S.W.) realizzato principalmente in botti di rovere europeo ex-Sherry.
- Bunnahabhain Distillery** - Isle of Islay **SCOZIA**
"The Old Malt Cask" aged 8 years 50% vol. **€**
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)
La distilleria Bunnahabhain è situata sulla parte nord-orientale dell'incantevole Isola di Islay. Fondata nel 1881 da una partnership conosciuta come Islay Distillery Co. Ltd., nel 1963, a seguito del boom di richieste del mercato, si amplierà ulteriormente. 369 bottiglie prodotte, questo Single Cask è stato distillato nel giugno del 2008 e imbottigliato a gennaio 2017. Eccellente.
- Signatory Vintage** - Isle of Islay **SCOZIA**
Caol Ila 2010 aged 10 years 43% vol. **€**
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)
"Caol Ila" è il nome gaelico per "Sound of Islay", lo stretto che separa l'isola di Islay da quella di Jura, nella costa occidentale della Scozia. La distilleria, situata nella costa di Sound, è stata fondata da Hector Henderson nel 1846. La Signatory Vintage invece è stata creata da Andrew Symington nel 1988 con l'acquisto di un Cask venduto poi in Giappone. Puro malto d'orzo distillato il 13 dicembre 2010, imbottigliato il 10 giugno 2021 dopo oltre 10 anni. Maturato in "hogsheads", questa è la bottiglia numero 801.
- Elements of Islay** - Isle of Islay **SCOZIA**
"Peat & Sherry" 58.8% vol. **€**
Islay Blended Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)
Elements of Islay è la selezione di malti di Scozia ideata dal fondatore di "The Whisky Exchange", Sukhinder Singh, per celebrare whisky dal carattere forte, affumicato, e dal deciso sapore di iodio e salsedine. Peat & Sherry è il risultato di due Single Male di Islay invecchiati 18 mesi in una botte di Sherry Oloroso. 900 bottiglie.

- Knob Creek Distillery** - Kentucky STATI UNITI
 “Small batch patiently aged” 50% vol. €
 Kentucky Straight **Bourbon Whiskey** (malto d’orzo e altri cereali)
 Questo whiskey è realizzato in quantità limitate utilizzando botti di rovere americano ed è imbottigliato a 100 proof. come da tradizione pre-proibizionismo. È un whiskey creato dalla leggenda della Jim Beam Booker Noe. Jim Beam è una delle distillerie americane più famose e le sue origini sono antichissime.
- Sanchez Romate Hermanos** - Jerez de la Frontera SPAGNA
 “Cardenal Mendoza” 40% vol. €
Brandy de Jerez Solera Gran Reserva (distillato di vino)
 Considerato uno dei migliori Brandy spagnoli e prodotto da questa grande azienda storica fondata nel 1781, inizialmente dedita solo alla produzione di Sherry. Invecchiamento minimo di 3 anni, con il vecchio sistema della Solera.
- Distillerie de Port-au-Prince** - Rue Sarthe HAITI
 “Providence” 2019 52% vol. €
Haitian Pure Single Rum (distillato da succo di canna)
 Siamo nel cuore della capitale di Haiti, da qui arriva il primo Providence messo in invecchiamento. La canna da zucchero Cristalline utilizzata proviene da Michel Sajous, a Saint-Michel-de-l’Attalaye, a 150 km a nord. La fermentazione avviene con lieviti naturali, distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo di rame, costruito da Muller in collaborazione con il maestro italiano Vittorio Capovilla. Questo Providence include i primi 25 barili invecchiati, dal numero 3 al numero 27, tutti quanti ex-Caroni.
- Distillerie Clairin Sonson Pierre Gilles** - Cabaret HAITI
 “Clairin Sonson” 2020 51,1% vol. €
Rhum Agricole Sirop de Canne (distillato da succo di canna)
 Clairin Sonson è prodotto dal distillatore artigiano Stephan Kalil Saoud a Cabaret, a nord della capitale haitiana Port-au-Prince. È qui che lui coltiva una particolare varietà di canna da zucchero non ibridata, chiamata “Madame Meuze”, che dona note vegetali e leggermente minerali. Sonson è l’ulteriore dimostrazione di quanto il terroir, i varietali della canna da zucchero e le tecniche pre-moderne influiscano in modo notevole sul profilo aromatico di questi distillati, considerati tra i più autentici al mondo. I **Clairin** sono sempre la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana. Distillazione Pot Still con lieviti indigeni unicamente del raccolto di sciroppo di canna del 2020.
- Eminente** - Havana CUBA
Ron de Cuba Reserva aged 7 years 41,3% vol. €
 D.O. Protegida Cuba (distillato da succo di canna)
 Situata nel vibrante centro dell’isola di Cuba, questa distilleria è un’aggiunta recente alla lunga storia e al ricco patrimonio della distillazione cubana. L’artigiano che si cela dietro questo nome illustre è Cesar Marti, il più giovane mastro di rum dell’isola. La ricchezza di questo rum deriva dalla sua composizione: 70% di *aguardientes*, acquavite particolarmente aromatiche che, dopo un invecchiamento di 5 anni in botti di quercia bianca ex-whisky, vengono miscelate con il ron cubano, lo spirito viene poi affinato per altri 7 anni e successivamente commercializzato.

Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**
Chartreuse Verte 55% vol. €
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)
Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare. Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.
Dalla scoperta del misterioso manoscritto (1605) riportante la ricetta dell'elisir di lunga vita, venne prodotta una prima versione dell'elisir nel monastero di Vauvert a Parigi nel 1737. Da allora al 1864 l'Elixir Vegetal viene elaborato nella farmacia del monastero della Grande Chartreuse, dove, nel 1764, padre Jerome Maubec definisce la prima ricetta, aggiungendo zucchero e abbassando il grado alcolico, lavorando per raggiungere il colore verde. La ricetta di oggi nasce dalla formula di 130 erbe nel lontano 1840.

Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**
Chartreuse Jaune 43% vol. €
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)
Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare. La colorazione gialla è data dall'aggiunta di zafferano. Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.
Il rientro dei Peres Chartreux in Francia arriva nel 1921, solo da quel momento ripartirono con la produzione dalla Certosa di Marsiglia, dove, non potendo utilizzare il marchio che nel mentre era stato affidato a dei liquorosi francesi, imbottigliavano sotto il nome di Tarragone, assemblando i distillati che arrivavano proprio dalla distilleria di Tarragona. Nel 1929 riescono a recuperare il diritto di utilizzare il marchio Chartreuse per i loro liquori. A questo punto sarà tempo per loro di ritornare nella storica distilleria di Fourvoire a Saint Laurent du Pont, casa della Grande Chartreuse.

Chartreuse Diffusion - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**
Chartreuse V.E.P. 54% vol. €
Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)
Chartreuse V.E.P. Vert è un liquore dall'invecchiamento estremo, molto prolungato e tecnicamente considerato il più invecchiato in commercio. Una Chartreuse Verte con oltre 15 anni di affinamento, in piccole barrique.
Chartreuse per molti vuol dire Voiron. Per più di 100 anni la cittadina francese dell'alta Savoia è stata la casa del tanto amato liquore dei padri certosini. Il sito di Voiron venne costruito alla fine del XIX° secolo come base logistica per la produzione che veniva effettuata nella distilleria storica di Fourvoire, a Saint Laurent Le Pont, distrutta nel 1935 da una frana. Dal 1903 i monaci però dovettero scappare, a causa di un'immediata espulsione dallo stato francese, e si rifugiarono in Spagna, a Tarragona, dove continuò la produzione. Dopo il rientro in Francia nel 1930, e soprattutto dopo la frana che distrusse la vecchia distilleria, la produzione venne trasferita a Voiron, dove ancora oggi si possono visitare le mitiche "caves" sotterranee.

Portofino - Costa ligure di Levante **ITALIA**
Portofino Dry Gin 43% vol. €
Dry Gin **GIN TONIC**
Il microclima unico della regione permette una rigogliosa vegetazione mediterranea, che cresce tutto l'anno. Questo gin presenta al suo interno 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue proprietà aromatiche naturali: ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e la rosa sono coltivati organicamente nel giardino botanico sulle colline di Portofino ed in seguito combinati con ingredienti locali, selezionati per completare la ricetta segreta. Per la distillazione vengono utilizzati un antico alambicco di rame italiano utilizzato per distillare liquori e grappe locali oltre che una tecnologia d'avanguardia che produce distillazione sottovuoto.

Robymarton - Lughignano (TV)		ITALIA
“Handcrafted” Cold Compound	47% vol.	€
Italian Premium Gin		GIN TONIC
Nel primo processo viene distillato l'alcool con il ginepro, ottenendo la base del gin. Nella seconda fase viene fatta, per circa il 10% del volume totale, un'infusione a freddo (chiamata Cold Compound) con 11 botaniche: buccia di agrumi, cannella, radice di liquirizia, semi di anice, bacche di ginepro, pepe rosa, radice di rafano, zenzero, chiodi di garofano, pimento e cardamomo.		
Tanqueray - Londra		INGHILTERRA
“N° TEN”	40% vol.	€
Small Batch Crafted Gin		GIN TONIC
Distillato in piccoli lotti e lavorato con cura meticolosa. Il primo gin ultra-premium distillato da agrumi interi: distillato nell'alambicco di rame Tiny Ten da 500 litri. Pompelmo, agrumi, ginepro e camomilla.		
The Melbourne Gin Company - Melbourne		AUSTRALIA
Melbourne Dry Gin	42% vol.	€
Dry Gin		GIN TONIC
Undici botaniche, sia locali che esotiche, estratte individualmente, distillate e poi miscelate per creare un gin a base di ginepro e semi di coriandolo, infuso con buccia di pompelmo e rosmarino provenienti dal giardino di Gembrook Hill Vineyard nella Yarra Valley. Poi ancora macadamia, legno di sandalo, miele di mirto, arancia Navel bio, radice di angelica, radice di orris, e corteccia di cassia. La componente finale è l'acqua, da Gembrook nella Yarra Ranges.		
LVMH - Zyrardow		POLONIA
Belvedere Vodka	40% vol.	€
Fabbricata in una delle distillerie polacche ancora in attività più antiche del mondo, che produce vodka dal 1910 e ha una storia risalente ad oltre 600 anni fa. La produzione è disciplinata dalla normativa della vodka polacca, tra le più strette al mondo: tutte le fasi di produzione devono avvenire in suolo polacco, e dev'essere utilizzato solamente il prodotto di cereali o di patate, non è autorizzato l'utilizzo di nessun altro ingrediente. Belvedere si rifornisce unicamente di segale polacca locale, denominata Dankowskie Gold Rye, con un attento processo di distillazione.		
		VODKA TONIC
Grey Goose - Cognac		FRANCIA
Grey Goose Vodka	40% vol.	€
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac, coltivati e raccolti, dal campo alla bottiglia, mediante un procedimento esclusivo creato grazie al lavoro del maitre de chai Francois Thibault.		
		VODKA TONIC
“La Poire” Vodka	40% vol.	€
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con le pere d'Anjou.		
		VODKA TONIC
“Le Citron” Vodka	40% vol.	€
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con i limoni coltivati nella regione francese di Mentone, più grandi e con una buccia più spessa, dotati di ottimi oli essenziali.		
		VODKA TONIC

I viaggi di Leonardo Lelli

Coffee - Break

La torrefazione Caffè Lelli, a conduzione familiare, nasce a Bologna nel 1996 dalla volontà di Leonardo Lelli, Maestro Torrefattore tra i più esperti in assoluto in Italia oggi. Da sempre Leonardo si pone in primo piano nella ricerca, nella selezione e nella tostatura manuale dei migliori chicchi di caffè e lo fa viaggiando in paesi di incommensurabile bellezza, conoscendo ed entrando in contatto con varie culture, condividendo e lasciandosi ispirare. Noi abbiamo imparato da lui l'arte del caffè filtro come Chemex o V60, la French Press oppure ancora il più tradizionale caffè espresso secondo regola d'arte.

Ogni caffè ha il proprio aroma, come ha un proprio momento per essere apprezzato. Crediamo che non esista il caffè migliore in assoluto, ma c'è un caffè che più di ogni altro ci regala un'emozione a seconda del momento nel quale lo si gusta, in base al metodo di estrazione che si preferisce o all'abbinamento che si sceglie.

La Chemex è un percolatore di vetro, con impugnatura di legno e cuoio per estrazioni tipo "pour-over", nato negli USA nel 1941. La sua forma a clessidra totalmente in vetro, materiale che non assorbe odori e residui chimici, e il suo collare in legno legato con un laccio di cuoio, la rendono davvero inconfondibile ed amata da tutti i coffee lovers. Un modello è addirittura esposto nella collezione permanente al MoMa, il museo di arte moderna di New York.

Il V60 è uno dei più famosi accessori per preparare un caffè filtro manualmente. Come descrive il suo nome non è altro che un cono a V con un angolo di 60°, che può regalare tazze di caffè molto pulite ed esaltare gli aromi dei chicchi. Le caratteristiche che lo distinguono e lo fanno preferire agli altri nelle migliori caffetterie "third wave", sono sicuramente il grande foro centrale e le spirali interne che migliorano la "turbolenza", aiutando l'omogeneità dell'estrazione degli aromi.

Attraverso la French Press invece si ottiene un caffè per infusione. È l'unico metodo nel quale l'acqua non attraversa la polvere di caffè, ma ci rimane a contatto per un tempo molto lungo, dai tre ai cinque minuti. L'acqua non è bollente e questo permette di esaltare al massimo gli aromi retrofattivi del caffè. La bevanda acquista una leggera densità e un gusto piacevole e delicato.

La nostra selezione

Sidamo Washed - Etiopia, regione meridionale di Sidamo **ARABICA**
7.5

Ottenuto dalla lavorazione di chicchi autoctoni, la fermentazione viene svolta in acqua. Aroma delicato, ricco in toni fioriti e fruttati, acidità piacevole, gusto in evoluzione, molto persistente. Da gustare rigorosamente da solo, con il metodo da voi preferito.

MAKORÉ

The place to be