



**vi
enology**

Vini di qualità

v
e



Vi Enology, pasión por el vino

Vi Enology es nuestra ilusión por compartir todo lo que hay y vemos en cada botella. En cada una de ellas descubrimos una historia, una familia, una relación entre las personas y la naturaleza. Una emoción en cada copa, en cada sorbo.

Nuestra propuesta **se centra en la elección de bodegas italianas**, conectadas con nuestro origen. Los paisajes de Italia, sus regiones, su clima y su amplia variedad de uvas autóctonas, aportan una gran diversidad a los vinos, marcados también por la personalidad de cada productor.

Nuestra curiosidad por seguir descubriendo historias y vivir experiencias nos **abre una mirada hacia nuevas realidades** de bodegas, **no solo italianas, sino también francesas, alemanas, portuguesas y españolas** que comparten una visión y un interés hacia el mundo del **vino de menor intervención, más "natural"**. Bodegas que honran la cultura del vino. Bodegas con sensibilidad, y mucho respeto y compromiso, hacia la tierra, el producto y la gente.

Nuestro deseo es que todo aquél que disfruta bebiendo una copa de vino conecte con nuestro proyecto, quiera saber más de nuestros vinos, entienda la razón de cada elección.

El vino es el centro en Vi Enology y nos esforzamos día a día en seguir **encontrando emociones que compartir con vosotros**.

Il vino è il
condensato di
un territorio,
di una cultura,
di uno stile
di vita.

— Ernest Hemingway

GUÍA DE ICONOS

Antes de empezar a explorar este documento toma nota de estos sellos que te acompañaran en el viaje por nuestros vinos.

El primero, nuestro sello de “mínima intervención” que acompaña a aquellos proyectos vitivinícolas que intervienen de manera mínima (humana, química o tecnológica) tanto en el cultivo de la uva como en el proceso de vinificación.

Somos conscientes del esfuerzo en lograr vinos de mínima intervención y por eso queremos destacarlos en nuestra selección.



Mínima intervención

Además reconocerás fácilmente la tipología de los vinos con estos iconos:



Vino Rosso



Vino Orange



Vino Dolce



Vino Bianco



Vino Frizzante



Vino Licoroso



Vino Rosato

Y con estos, el tipo de crianza con el que se han elaborado:



Inox



Barrica



Ánfora



Cemento

ITALIA



En contra de los que muchos piensan, Italia es el mayor productor de vino del mundo. Ya en la Antigua Grecia se referían al país como 'Enotria', que quiere decir 'tierra del vino'. El posterior crecimiento del Imperio romano lo expandió por gran parte del planeta, convirtiendo a Italia en la cuna de algunos de los grandes vinos del Viejo Mundo. Cada una de las 20 regiones del país es productora de vino conservando una tradición vinícola impresionante. Tradición que se hace todavía más rica gracias a las más de 440 diferentes variedades de uva plantadas en el territorio italiano, aunque en total se tiene un catálogo de más de 560 variedades, más las que falten por descubrir.

- | | | | |
|-------------------------|------------------|-------------|-------------|
| 1 Trentino-Alto Adige | 5 Piemonte | 9 Abruzzo | 15 Sicilia |
| 2 Friuli-Venezia Giulia | 6 Emilia Romagna | 10 Lazio | 14 Sardegna |
| 3 Veneto | 7 Toscana | 11 Campania | |
| 4 Lombardia | 8 Marche | 12 Puglia | |

ITALIA

08 **TRENTINO – ALTO ADIGE** Höfstadter Marco Donati Conti d'Arco

14 **FRIULI VENEZIA GIULIA** Vie di Romans Franco Terpin Castelvechio Fossa Mala

22 **VENETO** Zenato Corte Sant'Alda Casa Belfi Trevisiol Conca d'Oro

32 **LOMBARDIA** Bellavista Castello Bonomi Casa Caterina Pietro Nera

38 **PIEMONTE** Sandrone Giuseppe Cortese Erbaluna Fabio Gea Podere Rocche dei Manzoni Rocco di Carpeneto Walter Massa Rinaldi Ca' Bianca

54 **EMILIA ROMAGNA** Lini Ca' de' Medici La Stoppa Podere Pradarolo Al di la del Fiume

62 **TOSCANA** Castello di Monsanto Beconcini Vi Enology Caspri Capanna Podere le Ripi Casteldelpiano Fattoria di Magliano

76 **MARCHE** Villa Bucci Garofoli

80 **ABRUZZO** Masciarelli Valori Emidio Pepe Valentini

86 **LAZIO** Silvestri

90 **CAMPANIA** Feudi San Gregorio Quintodecimo Bellaria

98 **PUGLIA** Castello Monaci Trullo di Pezza

102 **SICILIA** Valdibella Barraco Gulfi Rapitala Cottanera Alagna

112 **SARDEGNA** Santadi Mesa Mora&Memo

FRANCIA

120 **ALSACE** Domaine Achillée Pepin Chai Uva

126 **BOURGOGNE** Domaine Guillot Broux

ESPAÑA

130 **CATALUÑA-CONCA DE BARBERÀ** Tarannà Po.Ètic

132 **RIOJA** Viñedos Ruiz Jiménez

133 **DEHESA PEÑALBA** Vizar

GERMANY

138 **RHEINHESSEN** Weingut Freitag

PORTUGAL

142 **MINHO/VINHO VERDE** Penhó Wines

GRAPPA E LIMONCELLO

146 **VENETO** Bonollo

148 **CAMPANIA** Nastro d'Oro

TRENTINO-ALTO ADIGE



El clima de los Dolomitas italianos se caracteriza por la influencia cálida y soleada del Mediterráneo. La brisa fresca de los glaciares que rodean la zona proporciona un microclima ideal para las variedades de uva de la región, como Teroldego Rotaliano, Lagrein, Pinot Noir, Müller Thurgau, Traminer Aromatico y Gewürztraminer. La composición del suelo, muy variable en toda la región, reproduce las características naturales de cada zona y, junto con el clima y el terreno, da lugar a vinos excelentes, intensos y aromáticos.

Hofstatter


Esta bodega, fundada por Josef Hofstätter en 1907, está dirigida actualmente por la cuarta generación de la familia, encabezada por su bisnieto Martin Foradori Hofstätter. Ocupando el sur, el este y el oeste de la región, la finca goza de diferentes microclimas que permiten a las distintas variedades de uva blanca y tinta crecer en condiciones ideales. Hofstätter se concentra en las variedades de uva tradicionales de la zona: Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Noir, Lagrein y Vernatsch, creando vinos que están considerados entre los mejores de la región gracias a su viticultura suave y respetuosa con la naturaleza.



Termeno

Viñedos

La finca, una de las mayores de Trentino Alto Adige, comprende unas 50 hectáreas de viñedos situados a altitudes comprendidas entre los 250 y los 800 metros sobre el nivel del mar. La diversidad de sus viñedos está conformada por el terruño en el que sus vides hunden sus raíces. Durante generaciones, se han dedicado a la exigente tarea de plantar cada variedad de uva exactamente donde encuentra sus condiciones de crecimiento más adecuadas, un gran reto en los diversos microclimas del Alto Adige.

 Paolo Foradori fue el primer viticultor del Alto Adige que etiquetó los vinos según la procedencia de parcelas de viñedo muy delimitadas. Esto le convirtió en el fundador de la clasificación VIGNA.



270233 (1000000895)

Lagrein

Südtirol Alto Adige D.O.C.

100% Lagrein



270352 (1000001725)

Kolbenhofer Schiava

Alto Adige D.O.C.

98% Schiava, 2% Lagrein



600400 (1000001536)

Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige D.O.C.

100% Gewürztraminer



600501 (1000001563)
Müller Thurgau
Südtirol Alto Adige D.O.C.
100% Müller Thurgau



600502 (1000001564)
Meczan Pinot Nero
Südtirol Alto Adige D.O.C.
100% Pinot Noir



270460 (1000003612)
Pinot Nero Barthenau
Südtirol Alto Adige D.O.C.
100% Pinot Noir



270281 (1000000916)
De Vite
Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling



Mezzocorona



601178 (1000003628)
Situla Bianco
Vigneti delle dolomiti I.G.T.
Riesling Renano, Chardonnay y Nosiola

Marco Donati

Hace ciento cincuenta años, Luigi Donati inició una historia que continúa hasta hoy, bajo la dirección de sus descendientes Marco, Emanuela y Elisabetta Donati, que siguen fieles al objetivo de producir vinos ligados a la tradición y al terruño, capaces de emocionar con cada sorbo. La sexta generación de la familia Donati retoma la tradición histórica de la familia y la combina con las exigencias modernas de una bodega contemporánea, creando vinos de los que Luigi estaría orgulloso.

Viñedos

Cultivan en diez parcelas diferentes, y cada variedad de vid se sitúa en su parcela y terruño ideal, donde puede expresar lo mejor de sus peculiaridades. Sus viñedos crecen en el cono aluvial de la Rotaliana, en las colinas de Trento, en el Valle dei Laghi y hasta Vallagarina. Trentino es una región orográficamente muy variada y sus viñedos representan terrenos y microclimas muy diversos, con altitudes del suelo que oscilan entre los 180 y los 600 metros sobre el nivel del mar.



“Fare meno per fare meglio”: “Hacer menos para hacerlo mejor”, éste es el lema en el viñedo. Para que las uvas crezcan con más nutrientes y energía solar, realizan lo que se conoce como vendimia en verde: cortan los racimos sobrantes en el momento del envero.



601177 (1000001776)
Riesling
Trentino D.O.C.
100% Riesling



601182 (1000001778)
Teroldego Rotaliano
Teroldego Rotaliano D.O.C.
100% Teroldego



601179 (1000001777)
Lagrein Rubino
Trentino D.O.C.
100% Lagrein

“Da cinque generazioni ci dedichiamo alla nostra passione: il vino”

Conti D'arco

Los vinos de la bodega Conti d'Arco se producen en la región de Trentino, en el norte de Italia. El nombre Conti D'Arco deriva de la noble familia propietaria del castillo medieval. En el castillo y en los palacios renacentistas de la villa, nunca faltaron las profundas y frescas bodegas llamadas "caneve", en las que guardar el vino recogido con los diezmos de la campiña. La línea Conti d'Arco incluye una serie de vinos DOC de Trentino, seleccionados en las zonas más adecuadas de la región por enólogos que siguen cada etapa del proceso de producción, desde el viñedo hasta la botella.

Viñedos


Castello d'Arco domina el valle desde lo alto de un elevado acantilado, entre el lago de Garda y los Dolomitas de Brenta. Ya en la época del Imperio Austrohúngaro se eligieron estas colinas para la selección de viñas de calidad. Los viñedos de la parte baja del Valle de Sarca y del Valle dei Laghi son muy pintorescos: tanto alrededor de Castel Toblino, como en Sarche di Calavino y bajando hasta la fortaleza de Arco, el viñedo dialoga con las formas del terreno, evocando sensaciones exóticas con sabor mediterráneo.



Calmasino



600795 (1000001643)
Gewürztraminer
Trentino D.O.C.
100% Gewürztraminer

16  Cercanos a otras familias ilustres, y a menudo consejeros de emperadores, muchos de los Condes de Arco fueron caballeros cultos y refinados; Nicolò era poeta y humanista, Giorgio un melómano y amigo de Mozart.



600711 (1000001606)
Müller Thurgau
Trentino D.O.C.
100% Müller Thurgau



600296 (1000001518)
Chardonnay
Trentino D.O.C.
100% Chardonnay



600733 (1000001619)
Teroldego Rotaliano
Trentino D.O.C.
100% Teroldego Rotaliano

"Il vino è uno
dei maggiori
segni di
Civiltà del
mondo"

FRIULI- VENEZIA GIULIA



Situada al norte del mar Adriático, Friuli es reconocida internacionalmente por sus vinos blancos. La mayoría de los viñedos se encuentran en el sur de la región: las colinas orientales de Friuli, Gorizia, Friuli Isonzo y Carso. Su ubicación, entre los Alpes y el mar Adriático, es ideal para los viñedos gracias al excelente suelo para la viticultura llamado "ponca": de origen marino, fangoso y arcilloso, con una gran riqueza mineral que amplifica la elegancia del vino, dándole una frescura y un aroma especiales. Las principales variedades son: Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Picolit y Malvasia Istriana. También se cultivan ampliamente variedades tintas autóctonas, como Refosco dal Peduncolo Rosso y Pignolo, pero también Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Vie Di Romans


Situada en Mariano del Friuli, la bodega Vie di Romans se caracteriza por su gran atención al medio ambiente y la escrupulosa selección de las uvas, lo que le ha llevado a sacrificar rendimientos y volúmenes de producción para privilegiar la calidad y la excelencia por encima de todo. Así es como ha obtenido vinos vibrantes, emocionantes y seductores que han sido premiados en los concursos internacionales más autorizados. El meticuloso trabajo con uvas como Friulano, Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Riesling o Tocai Friulano da como resultado vinos realmente excepcionales como Dessimis, Flor di Uis o Dolee.



Mariano del Friuli

Viñedos

Las 67 hectáreas de viñedo de la bodega están situadas en el municipio de Mariano del Friuli, dentro de la zona de denominación de origen Friuli Isonzo. La zona está situada en el extremo oriental del norte de Italia, cerca de la frontera con Eslovenia. Al sur no dista más de 20 kilómetros del mar Adriático, mientras que a unos 30 kilómetros al norte comienzan las primeras laderas de los Alpes. Dentro de la región del Isonzo, su zona de producción forma parte de una gran terraza situada en la orilla derecha del río Isonzo, conocida como "Rive alte"; se caracteriza por una naturaleza edafológica común.

 Fundada en 1883, desde 1978, la bodega está dirigida por Gianfranco Gallo quién ha establecido un estilo cualitativo de gran personalidad, que ha distinguido a la bodega Vie di Romans en los últimos treinta años.



270318 (1000000944)
Dessimis
Isonzo D.O.C.
100% Pinot Grigio.



270319 (1000000945)
Flors di Uis
Isonzo D.O.C.
48% Malvasia Istriana, 21% Riesling, 38%
Tocai Friulano



270458 (1000005166)
Chardonnay
Isonzo D.O.C.
100% Chardonnay



270459 (1000003316)

Vieris
Isonzo D.O.C.
100% Sauvignon

270320 (1000000946)

Dolee
Isonzo D.O.C.
100% Friulano

"L'interazione tra uomo e territorio fan che il frutto di questo dialogo sia così nuovo, vario, complesso e unico."

Franco Terpin

Franco procede de una familia que siempre se ha dedicado a la agricultura, trabajando de forma tradicional y respetando plenamente la naturaleza, y es especialmente conocido por sus vinos biodinámicos: vinos blancos macerados al estilo de los tintos, finos, equilibrados, fáciles de beber y muy agradables. Franco trabaja sus viñedos de Ribolla Gialla, Sauvignon y Friulano de forma ecológica y natural, y en bodega deja que sus vinos envejezcan en barricas francesas y se expresen libremente, sin filtrar, refinar ni añadir azufre.



Valerisce

Viñedos

Franco, junto con su esposa Daniela y sus dos hijas Sara y Valentina, cultiva 10 hectáreas de viñedo con métodos naturales en San Floriano del Collio, en la frontera con Eslovenia. Las parcelas de Franco Terpin están en San Floriano y en Monte Calvario y se realizan sin uso de pesticidas, insecticidas, herbicidas o cualquier otro producto sintético. Su suelo se compone de una roca arcillosa calcárea friable llamada ponka, derivada de la marga arenisca. Cada planta está cuidada al mínimo detalle potenciando las peculiaridades de cada viñedo.

Las fermentaciones son solo con levaduras autóctonas. Los vinos tienen colores dorado y ambarino, lejos de lo que siempre nos llega de esta zona, los aromas son maduros pero en boca son una gran expresión del varietal y del territorio.



270144 (1000003595)

Quinto Quarto Rosso
I.G.T Friuli
Merlot y Cabernet Sauvignon



270148 (1000003598)

Ribolla Gialla
I.G.T Friuli
100% Ribolla Gialla



270146 (1000003597)

Sauvignon
I.G.T Friuli
100% Sauvignon



270145 (1000003596)


Jakot
I.G.T Friuli
100% Friulano

Castelvecchio

La finca de Castelvecchio se debe a la pasión y dedicación constante que la familia Terraneo lleva a cabo desde 1986 en este proyecto agrícola, agroturístico, histórico y cultural. Los orígenes agrícolas de Castelvecchio los han llevado a cultivar la tierra de acuerdo con las buenas prácticas utilizadas en la agricultura de sus antepasados, respetando la capa freática, las emisiones atmosféricas y los productos que se vierten en la tierra. Siguiendo estas buenas prácticas agronómicas naturales y biodinámicas, intensifican la fertilidad del suelo, ayudando a las raíces de las vides a descender más profundamente en las rocas calizas para recoger los elementos minerales y orgánicos que caracterizan a los vinos del Karst.

Viñedos

La finca se extiende sobre una meseta de 145 metros de altura, el primer acantilado cárstico que nace del Isonzo di Sagrado y se abre a la corona de los Alpes al norte y al mar Adriático al sur. Entre las 120 hectáreas de la propiedad de la bodega, situada dentro de un parque natural de piedra caliza y tierra roja, 35 hectáreas con certificación ecológica están dedicadas a viñas de más de 35 años, rodeadas de una biodiversidad única de olivares y árboles frutales. La vendimia se realiza manualmente y la vinificación se lleva a cabo mediante levaduras seleccionadas en depósito de acero inoxidable.

 El viento, el mar, el terruño del Karst. De ahí procede el Malvasia ecológico 2019, que obtuvo 92 puntos en Wine Enthusiast.



Sagrado



270685 (1000006636)
Malvasia
I.G.T.Carso
100% Malvasia



270686 (1000006637)
Vitovska
I.G.T.Carso
100% Vitovska



270687 (1000006638)
Terrano
I.G.T.Carso
100% Terrano



270688 (1000006639)
Cabernet Franc
I.G.T.Carso
100% Cabernet Franc

Fossa Mala


Villa Fossa Mala, inmersa en la campiña friulana, es la finca ecológica de la familia Roncadin. Katia Roncadin es la propietaria de Fossa Mala: éste es su mundo, inmerso en una naturaleza acogedora y en la historia de una tierra milenaria. En poco más de 10 años, ha sido capaz de obtener importantes premios para sus vinos: fue galardonada con una medalla de plata, Sauvignon Fossa Mala 2017 - Friuli Grave D.O.C., en el Concurso Mundial de Sauvignon 2019; y el Pinot Grigio Friuli Grave Doc fue galardonado con una medalla de oro en el Mundus Vini Summer Tasting 2020. Los vinos que produce en su propia bodega son el resultado de la combinación adecuada de tradición e innovación continua: esto es lo que Fossa Mala ofrece a través de sus vinos.



Fiume

Viñedos

La finca goza de una posición privilegiada, con los viñedos orientados al sur y protegidos del viento por los Alpes, en un microclima ideal para la viticultura. El viñedo de Fossa Mala, denso y bajo, cuenta con 7.850 cepas por hectárea y una amplia selección de variedades, tanto autóctonas como internacionales. Los suelos arcillosos y limosos se cuidan con esmero para producir vinos modernos con raíces antiguas, como Sauvignon, Pinot Grigio, Refosco dal Pedunculo Rosso, Ribolla Gialla o Friulano.

 La finca familiar, además de los viñedos, cuenta con la Escuela de Equitación, la Bodega, el Restaurante, la Vinoteca y las 15 habitaciones de agroturismo que ofrecen a los huéspedes de la Villa disfrutar de la paz de este lugar mágico en el corazón de Friuli.



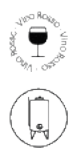
600013 (1000001468)
Sauvignon
Friuli Grave D.O.C.
100% Sauvignon Blanc



600035 (1000001475)
Pinot Grigio
Friuli Grave D.O.C.
100% Pinot Grigio



270102 (1000000848)
Ribolla Gialla
Friuli Grave D.O.C.
100% Ribolla Gialla



600078 (1000001482)
 Cabernet Sauvignon
 Friuli Grave D.O.C.
 100% Cabernet Sauvignon

600081 (1000001485)
 Refosco
 Friuli Grave D.O.C.
 100% Refosco

600080 (1000001484)
 Friulano
 Friuli Grave D.O.C.
 100% Friulano

“IL LUOGO in cui si concretizzano i sogni di Edoardo, che fin da bambino giocava in questa tenuta.”

– Fossa Mala

“Vini moderni dalle radici antiche”

VENETO



La región productora más importante del noreste de Italia se extiende desde la zona oriental del lago de Garda hasta la frontera austriaca, pasando por Verona. Las principales variedades de uva tinta son: Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot y Cabernet. Entre las blancas, la Garganega es la más cultivada, además de la Trebbiano di Soave y la Glera (prosecco). Los tintos son los más conocidos, tanto Valpolicella como Bardolino, y los más intensos y complejos Ripassa y Amarone. El prosecco, vino espumoso apreciado en todo el mundo, es originario de aquí, de la zona de Treviso.

Zenato

La historia de las bodegas Zenato es la de una familia que sigue el sueño de su fundador Luigi: recoger los frutos y transformarlos no sólo en vinos, sino también en emociones. Promotores de variedades de uva autóctonas ahora reconocidas en todo el mundo, como el Trebbiano di Lugana, la empresa cuenta con 95 hectáreas situadas en las zonas de Lugana y Valpolicella. Inmersas en una zona rica en rosas rojas, olivos y cipreses, se cultivan uvas como Corvina, Rondinella y Molinara, que la sabiduría de la familia transforma en vinos de prestigio: Valpolicella, Ripasso y Amarone.

Viñedos

Después de haber valorizado los viñedos de su Lugana, Sergio Zenato se dedicó al proyecto Valpolicella: quiso convertirlo en un viñedo modelo, bonito a la vista, atento a cada detalle. Dibujó minuciosamente la distribución en el terreno, llegando incluso a indicar la dirección de las hileras para que las vides pudieran recibir el máximo beneficio del sol. Tuvo especial cuidado en trabajar bien el suelo para obtener un suelo seco y poroso sin agua estancada, y en la construcción de los característicos muros de piedra seca, eficaz sistema de contención que garantiza los tres elementos fundamentales para la vid: el calor del sol y la circulación del aire y agua gracias a los intersticios existentes entre las piedras de las paredes y los fragmentos escamosos del subsuelo.



Peschiera del Garda



Zenato Academy es un proyecto de la bodega que nace como un laboratorio permanente de estudio y experimentación en el campo cultural, y en particular en el campo fotográfico.



600324 (1000001520)

Lugana San Benedetto

Lugana D.O.C.

100% Trebbiano di Lugana



270361 (1000002515)

Lugana Riserva Sergio Zenato

Lugana D.O.C.

100% Trebbiano di Lugana



600270 (1000001508)

Valpolicella Classico Superiore

Valpolicella D.O.C. Superiore

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone



600271 (1000001509)

Ripasso

Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C.

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone

600272 (1000001510)

Amarone della Valpolicella

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta

270198 (1000003601)

Recioto Classico

Recioto della Valpolicella D.O.C.G.

80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta

Corte Sant'alda

Corte Sant'Alda cultiva sus viñedos siguiendo el método ecológico y biodinámico desde hace más de diez años. Gracias a esta filosofía, las uvas se vendimian a mano y las bayas no se tratan con pesticidas, son muy fragantes y complejas y el trabajo en la bodega es más ligero. Su propietaria, Marinella Camerani, lo tiene claro: "En la bodega, el vino nace, no se hace". Esta certeza, combinada con la fermentación espontánea con levaduras autóctonas y la crianza en depósitos de cemento o ánfora, crea vinos con un reconocible terroir calcáreo, limpios en nariz, vivos, largos, elegantes y complejos.



Mezzane di Sotto

Elaboración

Cada vino de Corte Sant'Alda procede de un viñedo específico, elegido y preferido por la posición, las variedades de uva, la edad y el sistema de formación, con el fin de aportar un vino específico y garantizar una calidad bien definida. Todas las uvas, que son certificados orgánicos y Demeter, se recogen a mano en el momento óptimo de maduración, lo que nos hace pasar más de una vez en el mismo viñedo.

La fermentación es espontánea (con levaduras autóctonas) y tiene lugar en tinajas cónicas de roble de 40 hl, donde se controla parcialmente la temperatura. Al final de esta fase, que suele durar 15 días, los vinos envejecen todos en madera, a excepción del Soave. Los tipos de madera son diferentes, también por capacidad y edad, y el periodo va de 6 meses a 4 años, según el vino.



600742 (1000001627)

Soave

Soave D.O.C.

80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave

600825 (1000001649)

Agathe in Anfora

Rosato Verona I.G.T.

100% Molinara

270230 (1000000894)

Inti

I.G.T. Garganega Verona

100% Garganega

"Il vino va bevuto per questo miracolo: spinge l'intelligenza verso le cose migliori"

— Luigi Veronelli



600743 (1000001628)

Ca' Fiui
Valpolicella D.O.C.
30% Corvina, 50% Corvina Grossa, 5% Rondinella, 15% Molinara

600744 (1000001629)

Campi Magri
Valpolicella Ripasso
30% Corvina, 50% Corvina Grossa, 20% Rondinella

600907 (1000001693)

Valmezzane
Amarore della Valpolicella D.O.C.G.
30% Corvina, 50% Corvina Grossa, 20% Rondinella.

Casa Belfi

Los vinos de Casa Belfi sorprenden por su estilo contemporáneo, marcada identidad territorial, madurez y gran expresividad. Maurizio Donadi y su esposa Fabiola decidieron presentarse al público con un enfoque de respeto por su trabajo, y de amor por la tierra, con el fin de obtener uvas sanas y enérgicas. Este compromiso los llevó a experimentar diversos métodos, tanto biológicos como biodinámicos, excluyendo los fertilizantes, pesticidas y herbicidas químicos, tratando de favorecer los ritmos y necesidades de la naturaleza. En la bodega se toman las mínimas medidas posibles en el proceso de vinificación, con una búsqueda constante de nuevas soluciones, sobre todo para afinar los vinos en ánforas.



San Polo di Piave

Viñedos

Casa Belfi se encuentra en San Polo di Pieve (Véneto), en la provincia de Treviso. La bodega abarca 10 hectáreas de viñedos entre San Polo y Romanzio di Noventa del Piave, suelos de origen cascajoso, ricos en arena y limo. Los rendimientos por planta especialmente bajos y el trabajo menos intervencionista en bodega son la clave para entender sus vinos.



Las variedades como la Glera, la Raboso o la Chardonnay crecen rodeadas de la música de las arpas, cuyas vibraciones favorecen su desarrollo.

"...Nessun superamento o fuga in avanti... Solo un personale impegno alla ricerca di un migliore e possibile bilanciamento tra le cose"

— Marinella Camerani



700008 (1000001834)

Colfondo Frizzante
Glera

601655 (1000001818)

Colfondo Raboso
Raboso

700007 (1000001833)

Rosso Casa Belfi
Cabernet Rosso



700006 (1000001832)
Bianco Casa Belfi
Chardonnay Incroci Manzoni

270101 (1000000847)
Magnum Ánfora Frizzante
100% Glera

Trevisiol


El inicio de la bodega fue en 1934 cuando Liberale Trevisiol desarrolló su propia bodega de elaboración de vinos y espumosos en Feltre y más tarde en Valdobbiadene, donde aún hoy se encuentra la sede de la empresa. Desde 2010 la nueva generación trabaja junto a su padre en todas las fases de gestión de la empresa.



Valdobbiadene

Viñedos

Los viñedos de la finca histórica están situados en las colinas de Collalto di Susegana y ocupan una superficie de 10 hectáreas. El suelo, principalmente calcáreo y arcilloso, favorece el suministro de agua a las plantas de la glera, que se produce a través de antiguos acuíferos que mantienen el suelo hidratado. Todo el proceso atentamente cuidado confiere a su vino espumoso histórico unos aromas y una mineralidad únicos. La vendimia se realiza exclusivamente a mano.

 En Trevisiol, el proceso de riego se hace de manera natural: el agua asciende desde el suelo hacia la planta gracias a un mecanismo natural debido a la evapotranspiración de las hojas, de este modo el agua que sale de las estomas atrae el agua presente en el suelo, que luego asciende a través de los vasos conductores y se distribuye por todas las partes de la planta.

“Solo una vite sana,
forte e in grado di
riprodursi, darà frutto
ad un vino ricco,
completo e Longevo”

— Maurizio Donadi



270708 (1000007168)
Prosecco Treviso D.O.C.
Spumante D.O.C.
100% Glera

270709 (1000007169)
Rive di Ogliano
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
100% Glera

270710 (1000007170)
Prosecco Extra Brut
Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
100% Glera



270711 (1000007171)
 Prosecco Extra Dry
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco
 Superiore D.O.C.G.
 100% Glera

270712 (1000007172)
 Prosecco Valdobbiadene Zero
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco
 Superiore D.O.C.G.
 100% Glera

*I veri
 intenditori non
 bevono vino:
 degustano
 segreti*

Conca D'oro


En el corazón de la región del Véneto, siguiendo la histórica ruta del Prosecco a través de las verdes colinas de Conegliano y Valdobbiadene, la bodega Conca d'Oro lleva generaciones dedicada al arte de la elaboración del vino. Partiendo de variedades de uva muy específicas, especialmente blancas como la Glera pero también tintas como la Raboso, y guiados por los valores de la pasión, el respeto por la tierra y la inspiración, su trabajo apasionado y meticuloso da como resultado proseccos y espumosos perfectos para brindar por recuerdos y momentos inolvidables.



Conegliano

Sostenibilidad

Empresa acreditada con el Sistema Nacional de Calidad Producción Integrada - S.Q.N.P.I.N. 50485387646. La agricultura integrada es un sistema de producción de bajo impacto ambiental, que implica un uso coordinado y racional de todos los factores, con el fin de minimizar el impacto sobre el medio ambiente o sobre la salud de los consumidores.

 La bodega Conca d'Oro, elabora todos sus vinos con respeto a la tradición de una zona que ha hecho del vino Prosecco una pasión. Ha recibido numerosos reconocimientos internacionales por sus excelentes vinos como la medalla de oro en The Prosecco Masters U.K (2023) o la medalla de plata en el New York International Wine Competition (2023).



270260 (1000000905)
 Prosecco Valdobbiadene Dosage Zero
 Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
 100% Glera

601088 (1000001743)
 Prosecco Cuvée Nobile Brut
 Treviso D.O.C.
 100% Glera

LOMBARDIA



Lombardía, situada en el norte de Italia, es la región más poblada, próspera e industrializada de Italia. En el corazón de la región está Milán, la capital italiana de las finanzas y la moda. Los vinos de Lombardía se producen en tres zonas situadas en la frontera: Oltrepo Pavese, Valtellina y Franciacorta. Esta última es la más importante, situada al este, cerca del lago de Garda, cuyos vinos espumosos son apreciados en toda Italia y el resto del mundo.

Bellavista

Desde el cultivo de los viñedos hasta la vinificación, todos los procesos de la bodega Bellavista se llevan a cabo de forma natural, siguiendo el ritmo dictado por la naturaleza y la larga tradición de Franciacorta. El estilo de los vinos de Bellavista es atemporal, elegante y reconocible, gracias al enfoque directo de la bodega y a la atención artesanal a los detalles.

Viñedos

Una tierra formada durante las glaciaciones de las eras geológicas Secundaria y Terciaria, como resultado de los movimientos del gran glaciar de Val Camonica. Las principales características del territorio derivan de su origen morrénico: coexistencia de suelos muy diferentes, ricos en limo, arena, piedras y pobres en arcilla. Franciacorta era ya conocida como lugar de gran prosperidad vitícola en la Edad Media. Una multitud de viñedos, variedad de suelos y paisajes que dibujan una arquitectura geométrica y armoniosa. Cada viñedo se reconoce por su nombre y se cultiva respetando su talento específico.



Erbusco



L'ingegno ha molte forme ma sempre la stessa scintilla. Dopotutto, ogni idea, ogni sogno, vive di ambizione e di progettualità Vittorio Moretti



270419 (1000002781)
Alma Cuvee Brut Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco



270430 (1000003301)
Alma Non Dosato Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero



270432 (1000003303)
Bellavista Rosé Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
56% Chardonnay, 44% Pinot Nero

Castello Bonomi


La tradición vinícola del Castello Bonomi hunde sus raíces en la Edad Media, cuando una pequeña comunidad de monjes comenzó a cultivar viñedos en estas tierras. 400 años antes del nacimiento del famoso champán, la bodega ya producía un gran vino espumoso. Siglos después, el Franciacorta de Castello Bonomi conserva un lugar especial al combinar lo mejor de varias uvas: la estabilidad, los aromas, la elegancia y la personalidad del Chardonnay junto con el cuerpo, el carácter, la distinción, la buena nariz y la persistencia gustativa del Pinot Noir.

Viñedos

Los viñedos están situados en un oasis microclimático mediterráneo, confirmado por el crecimiento de exuberantes plantas de alcaparra en los muros del castillo. Están expuestos a una insolación perfecta, con un 20% menos de precipitaciones que en otras zonas de Franciacorta. Las peculiaridades del terruño del Monte Orfano también han demostrado ser ideales para el cultivo del Erbammat, una antigua vid autóctona de Brescia, recuperada gracias a los esfuerzos del equipo técnico del Castello Bonomi.



Coccaglio

38  La primera mención del uso de esta variedad - Erbammat - en el panorama vinícola local se remonta a 1564.



601133 (1000001755)
Cuvée Brut 22 Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

601134 (1000001756)
Saten Brut Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
100% Chardonnay

601136 (1000001758)
Millesimato Dosage Zero Franciacorta
Franciacorta D.O.C.G.
50% Chardonnay, 50% Pinot nero

Casa Caterina


La familia Del Bono, documentada en Monticelli Brusati desde el siglo XII, elabora vinos insólitos mediante una viticultura biodinámica y una vinificación exclusivamente natural. Con profundos conocimientos y gran honestidad intelectual, estos hermanos han renunciado a la denominación DOCG Franciacorta para seguir su propio camino con total libertad. Son conocidos por sus vinos espumosos, con burbujas muy elegantes gracias a la fermentación espontánea sin tiraje y por envejecer el vino sobre lías durante largos periodos de tiempo, hasta diez años.

Viñedos

Casa Caterina es una de las pocas pequeñas empresas que puede presumir de la presencia global de sólo plantas criadas con el sistema Guyot y con el cordón espolonado. La situación geográfica de los viñedos de la empresa es excelente: las siete hectáreas se reparten entre las zonas de Gaina, Colombaia y Persaga, entre las más adecuadas de toda la Franciacorta oriental. Gran exposición, tierras "fuertes", pendientes notables. La elección de las tierras y los sistemas de cultivo son, por tanto, de alto nivel.



Monticelli Brusati

39  Las producciones de la Casa son muy limitadas, tratadas al máximo y propuestas con una rara elegancia, y los vinos, a dosificación cero, tienen una crianza muy larga sobre lías.



601052 (1000004857)
Cuvée 60 Brut Nature
100% Chardonnay

601053 (1000001737)
Cuvée 36 Brut Nature
100% Chardonnay

Pietro Nera

La actividad vitivinícola de la familia NERA comenzó en 1940 con Guido Nera, a quien sucedió a finales de los años 50 su hijo Pietro que amalgamó varias hectáreas de viñedos, hoy propiedad de la Azienda Agricola CAVEN de los hermanos Stefano y Simone Nera. La Casa Vinicola Pietro Nera es una de las bodegas más importantes y prestigiosas de Valtellina, con una larga tradición en la valorización y promoción del territorio, el cultivo de viñedos y la producción de vinos de alta calidad con características únicas, que han sido galardonados con certificados de mérito en diversos concursos nacionales e internacionales.

Sostenibilidad

Desde siempre sensible a las cuestiones medioambientales y de sostenibilidad, Nera es una empresa a la vanguardia en la elección de las prácticas y los materiales más respetuosos con la naturaleza. El compromiso se refleja en el trabajo en el viñedo, la elección de botellas más ligeras, tapones de corcho fabricados con materias primas ecológicas y mucho más. El respeto y la seriedad no se detienen en el viñedo y la bodega: el objetivo de la empresa es ahora formar al personal que trabaja en el viñedo, mediante cursos específicos sobre poda que imparte periódicamente el experto agrónomo y enólogo Stefano Nera.

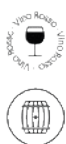
Las uvas vendimiadas se vinifican en las bodegas de Chiuro (SO). La capacidad total es de unos 40.000 hectolitros, de los cuales unos 10.000 corresponden a barricas de roble, barricas y tonneaux.



Chiuro



270449 (1000003608)
Rosso di Valtellina
Rosso di Valtellina D.O.C.
Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola y
Rossola.



270450 (1000003609)
Grumello
Valtellina Superiore Grumello D.O.C.G.
Nebbiolo (Chiavennasca)

270451 (1000003610)
Sassella
Valtellina Superiore Sassella D.O.C.G.
Nebbiolo (Chiavennasca)



270452 (1000003611)
Sforzato
Sforzato della Valtellina D.O.C.G.
Nebbiolo (Chiavennasca)

"La qualità del vino e della viticoltura eroica valtellinese va tutelata fino al consumatore"

PIEMONTE



Situados en el noreste de Italia, los viñedos del Piamonte se extienden entre 200 y 500 metros sobre el nivel del mar. Aquí se producen la mayoría de los vinos italianos de mayor renombre, como el Barolo y el Barbaresco, elaborados con la uva autóctona Nebbiolo. Otras variedades tintas importantes son Barbera y Dolcetto, producidas en las zonas de Alba, Asti y Monferrato. La Moscato es la variedad reina entre las blancas de la zona y nos ofrece vinos muy aromáticos, frescos y dulces, que normalmente se convierten en espumosos con una burbuja ligera y fresca.

Sandrone

En el corazón del Piamonte, la bodega Luciano Sandrone cultiva el Nebbiolo siguiendo escrupulosamente la tradición de Barolo y Roero. Cada botella de vino se elabora con cuidado y respeto por la historia y con el apoyo de un gran equipo que combina lo mejor de la artesanía y las técnicas modernas. Los tres vinos elaborados con uvas Nebbiolo se vinifican por separado para preservar su carácter puro, único, elegante y armonioso, que refleja a la perfección la fusión entre la tierra, los viñedos y la filosofía de Cantina Sandrone.

Viñedos

A la derecha del Tanaro (sur), el Langa ha moldeado las laderas con una estructura sólida, un suelo profundo, compacto en su entramado margoso, en algunos lugares gris, en otros azulado. A la izquierda (norte) del río, los componentes margosos dejan que prevalezcan las capas de arena, que a menudo incorporan conchas fósiles y hacen que el suelo sea más blando y acogedor. Las diferencias de suelo condicionan el carácter de los vinos: corpulentos, sabrosos y longevos los de la derecha del río; armoniosos, delicados y fragantes los de la izquierda. Bajo el mismo cielo, los dos territorios disfrutan de un clima frío y templado, hoy soleado, mañana nublado, que ayuda a los vinos a resistir el paso del tiempo.



Barolo

“Unidos, serenos, con visión de futuro, siempre en movimiento”. Así se define la familia de Luciano Sandrone. Nacidos y criados en las Langhe, primero una familia y luego una empresa. Sus pies están firmemente anclados en la tierra; sus sueños, sin embargo, nunca se detienen.



700118 (1000001855)
Nebbiolo Valmaggiora
Nebbiolo d'Alba D.O.C.
100% Nebbiolo



270277 (1000003605)
Barolo Le Vigne
Barolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo



270325 (1000003607)
Barolo Aleste
Barolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo



700119 (1000001856)
 Barbera d'Alba
 Barbera d'Alba D.O.C.
 100% Barbera d'Alba

700120 (1000001857)
 Dolcetto d'Alba
 Dolcetto d'Alba D.O.C.
 100% Dolcetto d'Alba

270375 (1000002525)
 Vite Talin
 Barolo D.O.C.G.
 100% Nebbiolo

Giuseppe Cortese

Describir la bodega Giuseppe Cortese es definir el fuerte vínculo que une a una gran familia y un profundo amor por la tierra. Situada en la colina de Rabajá, conocida por la producción de uvas de gran calidad y donde la familia ha vivido durante generaciones, la bodega ha recuperado el valor de la uva Nebbiolo, que siempre se ha cultivado en los campos que rodean la ciudad de Barbaresco, pero que históricamente fue ignorada por la aristocracia a pesar de generar un vino de extraordinaria calidad, intenso y elegante. El soberbio Barbaresco Rabajá, elaborado al 100% con uvas Nebbiolo, demuestra que mereció la pena.



Barbaresco

Viñedos

Todos sus vinos nacen de 2 colinas: el anfiteatro natural de la colina Rabajá, justo debajo de la bodega, y la colina Trifolera. La vertiente de Rabajá es poco homogénea y puede dividirse en al menos dos sectores. El primero, limitrofe con el Asili, coincide con el llamativo anfiteatro sobre el Martinenga y presenta en su mayor parte una exposición suroeste. El segundo, en cambio, tiene un curso más lineal y disfruta de una exposición orientada al sur, aunque no faltan en él evidentes oscilaciones debidas a pronunciadas ondulaciones de la ladera.

En una época en la que pocos creían ya en el alto valor del Barbaresco, el joven Giuseppe decidió apostar por él en 1971, y ya hay 3 generaciones unidas trabajando en el proyecto.

*"CON COSCIENZA E CUORE
 MA SENZA FORMULA
 PORTIAMO AL BICCHIERE
 L'ESPRESSIONE DI UN
 GRANDE TERRITORIO"*

– Luciano Sandrone



601184 (1000001780)
 Barbaresco Rabajá
 Barbaresco D.O.C.G.
 100% Nebbiolo

270453 (1000003311)
 Langhe Nebbiolo
 Langhe Nebbiolo D.O.C.
 100% Nebbiolo

270454 (1000003312)
 Barbaresco
 Barbaresco D.O.C.G.
 100% Nebbiolo



270455 (1000003313)
Langhe Dolcetto
Dolcetto d'Alba D.O.C
100% Dolcetto d'Alba

270456 (1000003314)
Barbaresco Rabajà Riserva
Barbaresco D.O.C.G.
100% Nebbiolo

“Contenitori in cemento, rovere di slavonia, anfore in terracotta e... tanta passione!”

– Giuseppe Cortese

Erbaluna


La bodega Erbaluna está situada en la Frazione Annunziata de La Morra, en el corazón de la región de Langhe, una de las zonas más prestigiosas para la producción de Barolo. Un siglo de tradición vinícola uniendo a más de cuatro generaciones, comprometidos con la agricultura ecológica, con el fin de reafirmar y fortalecer una relación más natural con la tierra. Hoy, Andrea comparte su conciencia y su pasión con su familia: su esposa Monica y sus hijos Elia y Gioele, abordando cada día su trabajo con respeto por la tradición y con la mirada puesta en las nuevas ideas y las herramientas para crear vinos más naturales y biológicos.



La Morra

Viñedos

La superficie total de viñedo es de 15 hectáreas, con viñedos repartidos alrededor de la bodega. También está presente el prestigioso Rocche, tradicionalmente considerado uno de los mejores de la región de La Morra. Los suelos se componen de margas arcillo-calcáreas, con presencia de capas de arenisca, perfectas para una viticultura de calidad.

 Erbaluna ya desde 1993 comunica “vino procedente de uvas ecológicas” en sus botellas junto a la del organismo certificador de las prácticas de cultivo de conformidad con el Reglamento CE 2092/91. Esta pasión y sus objetivos por el cuidado de la tierra les posiciona ya en este año como “pioneros del biológico”.



270502 (1000004038)
Erbaluna Rosso
I.G.T.
Blend Uve Rosse

270503 (1000004039)
Dolcetto d'Alba
Dolcetto d'Alba D.O.C.
100% Dolcetto

270504 (1000004040)
Barbera d'Alba
Barbera d'Alba D.O.C.
100% Barbera



270505 (1000004041)

Langhe Nebbiolo
Langhe Nebbiolo D.O.C.
100% Nebbiolo

270506 (1000004042)


Barolo
Barolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo

Fabio Gea

La expresión "vinos de autor" se inventó sin duda para definir la obra de artistas como Fabio Gea. Este joven enólogo crea vinos intensos, vibrantes y muy interesantes a partir de un viñedo de una hectárea heredado de su abuelo, donde cultiva de forma ecológica variedades como Nebbiolo, Dolcetto, Barbera y Grignolino, tratadas únicamente con pequeñas cantidades de cobre y azufre y remedios herbales.

Elaboración

La zona de Barbaresco, en Piemonte, es una zona dominada por el cultivo relativamente intensivo de la vid y elaboración dominada por el roble. Fabio experimenta con una variedad de recipientes de fermentación para capturar mejor la energía de cada vino. Utiliza barriles viejos de 440 a 500 litros, vidrio y acero inoxidable, y también fabrica sus propias ánforas de porcelana. Produce apenas 5.000 botellas al año, algunas de las cuales son vinos tradicionales bajo el DOCG / DOC y otras son un poco más experimentales. Sus vinos son cargados, intensos y extraordinariamente sutiles.

 En cada botella está escrito "La Msoira e' L Rastel", que es el nombre titular de la finca y que en el dialecto piamontés significa "la hoz y el rastrillo". Cada detalle de los vinos de Fabio es de calidad artesanal: utiliza papel hecho a mano y botellas sopladas a mano, y cada botella está numerada a mano, como una impresión de edición limitada.



Bricco di Neive



270322 (1000000948)

Pino
D.O.C Dolcetto d'Alba
100% Dolcetto



601153 (1000001764)

Mushroom Panda
Sin D.O
Dolcetto y Nebbiolo



601150 (1000001763)

Green Palma
D.O.C Barbera d'Alba
100% Barbera d'Alba



601163 (1000001769)

Cul Otte
Sin D.O
100% Nebbiolo

"Più che di "suelta," preferiamo parlare di "consapevolezza," questa è irreversibile ed è basata sulla sensibilità personale."



270074 (1000003592)

Notu e l'Albera
D.O.C Langhe
Dolcetto y Barbera

270323 (1000000949)

Notu Seguiva Barbaresco
D.O.C.G. Barbaresco
100% Nebbiolo

270321 (1000000947)

Pinotto
D.O.C Dolcetto d'Alba
100% Nebbiolo

"La Msoira e'l Raste!"

Podere Rocche Dei Manzoni

Una de las bodegas más especiales y únicas de Italia. En la elaboración de vinos como el Barolo o el Dolcetto no se deja ningún detalle al azar, desde la elección de las barricas hasta el entorno en el que tiene lugar el envejecimiento. Rocche dei Manzoni siempre ha sido fiel a sí mismo y su estilo se basa en el uso de barricas nuevas para los vinos tintos. Con los años Rodolfo ha comprendido cómo hacer que la madera se asimile al vino de la forma adecuada, y por eso introdujo los huevos de cemento en 2008.

Viñedos

50 hectáreas situadas en el municipio de Monforte dónde la edad media de las plantas es de 35 años. La altitud media es de 350 metros sobre el nivel del mar y el sistema de conducción es Guyot. Aunque las prácticas en el viñedo y la filosofía de producción es siempre la misma, la diferente composición del subsuelo en las distintas zonas da lugar a vinos que difieren considerablemente de un viñedo a otro. El microclima de Monforte se caracteriza por la elevada altitud de sus colinas. Cada viñedo tiene una conformación propia y un carácter bien definido, pero la inclinación de estas laderas crea canales que canalizan el aire y ayudan a que las vides crezcan sanas y vigorosas.



Monforte D'Alba

⊕ Entre el mármol y las columnas de la bodega resuenan las notas de la "Sinfonía per il Vino", música clásica interpretada durante el envejecimiento del vino, cuyas vibraciones influyen en su correcta maduración.



600335 (1000001525)

Barolo
Barolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo

600334 (1000001524)

La Matinera
Dolcetto d'Alba D.O.C.
100% Dolcetto d'Alba

600465 (1000001550)

Riserva Elena
Spumante Metodo Classico Brut
70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Rocco Di Carpeneto

La filosofía de la bodega se basa en el respeto de las prácticas tradicionales y del medio ambiente: el suelo sólo se enriquece con diferentes especies de leguminosas y las vides autóctonas como Dolcetto, Barbera, Cortese, Nebbiolo y Albarossa se cultivan de forma ecológica. La vendimia se realiza estrictamente a mano y para la fermentación se utilizan únicamente levaduras autóctonas, creando vinos ricos y muy característicos con una personalidad sorprendente. Rocco di Carpeneto es miembro de VinNatur y de la FIVI.

Viñedos

Los vinos de Rocco di Carpeneto se producen en las colinas del Alto Monferrato gracias al sol, un terruño único y mucha pasión, en la parte del Piemonte más cercana al mar. Los viñedos de Rocco di Carpeneto se encuentran casi en su totalidad cerca del límite con el municipio de Rocca Grimalda, en una vasta meseta del antiguo río, a una altitud media de 270 m. sobre el nivel del mar. La producción se centra exclusivamente en vides autóctonas y en viñas viejas plantadas en su mayoría entre 1955 y 1986.



Actualmente la directora es Lidia Carbonetti, que se trasladó de Milán a Carpeneto, donde inició las obras de recuperación de los viñedos y la construcción de una bodega moderna.



Carpeneto



270151 (1000000869)

Rataraura
100% Barbera



270350 (1000001526)

Ra Neira
100% Barbera



270150 (1000003599)

Erche
Ovada D.O.C.G. Riserva
100% Dolcetto



270351 (1000001673)

Ad Mura
100% Albarossa



270154 (1000003600)

Andeira Rifermentato
100% Barbera



270283 (1000003606)

Rapp
100% Barbera

"Terroir di vocazione, vitigni autoctoni, vigne vecchie"

Walter Massa

Vigneti Massa es una bodega familiar, fundada por los antepasados Massa en 1879. Hoy cuenta con una propiedad de 23 hectáreas en las colinas de Monleale, a unos 300 metros de altitud, donde se cultivan las vides más típicas de la zona. Figura ya legendaria entre los enólogos, Walter Massa es uno de los viticultores más carismáticos, valientes y competentes de Italia. Es unánimemente reconocido por haber llevado a otro nivel las variedades Barbera, Croatina, Nebbiolo y Freisa, de las que produce, como ningún otro, vinos equilibrados, fragantes y de fuerte final.

Elaboración

Reacio a las guías y a las clasificaciones, Walter Massa se ha enfrentado a su trabajo con una extraordinaria creatividad y una gran fidelidad al viñedo y a su sostenibilidad, con el objetivo de ofrecer con cada una de sus botellas la máxima calidad y la más alta representación del terroir y de la vid. La característica esencial de los vinos de Walter Massa es la mineralidad. No es una mineralidad a la moda que persiga las tendencias del mercado, sino una mineralidad imperiosa y decidida. Una mineralidad clara y vertical en la primera juventud de sus vinos, más majestuosa y solemne a lo largo de los años, cuando el vino se revela cada vez más grande, más dorado y con una trama de hidrocarburos que sólo los vinos más exclusivos pueden conceder.

⊕ Su instinto y valentía le llevaron a redescubrir y salvar de la extinción la variedad de uva Timorasso, originaria de Tortona, en la que vio un gran potencial para crear vinos realmente inolvidables.



Monleale



270294 (1000000923)
Piccolo Derthona
100% Timorasso



270295 (1000000924)
Derthona
100% Timorasso

270297 (1000000926)
Monleale
Barbera, Croatina, Freisa



270300 (1000000928)
Bigolla
100% Barbera

Rinaldi

Desde hace más de cuarenta años, la familia Rinaldi elabora vinos de autor en la región virgen de Monferrato, una de las zonas vinícolas más prestigiosas del bajo Piamonte. Comprometidos con la conservación de la larguísima tradición vitivinícola piamontesa y la aplicación de modernas tecnologías de vinificación, son conocidos en la región por su meticulosa atención a cada detalle, que da como resultado vinos redondos, estructurados y elegantes.

Bodega

Rinaldi Vini está ubicada en Ricaldone, en las colinas del Alto Monferrato, cerca de la ciudad de Acqui Terme. Se encuentra en el centro de una de las zonas más prestigiosas del Bajo Piamonte, donde nacen vinos muy preciosos y reconocidos en todo el mundo. Durante más de cuarenta años, los Rinaldi "han firmado" vinos obtenidos de sus propios viñedos - 20 hectáreas, con hileras ubicadas en posiciones particularmente adecuadas desde las cuales, entre otras cosas, puede disfrutar de panoramas sugestivos de naturaleza virgen.

⊕ Rinaldi Moscato D'Asti Bricco Cardogno, una de las mejores expresiones de la familia Rinaldi, ha sido reconocido con los numerosos premios obtenidos a nivel internacional.



Ricaldone



601183 (1000001779)
Moscato d'Asti
Moscato d'Asti D.O.C.G.
100% Moscato d'Asti



270333 (1000000952)
La Bricca
Barbera d'Asti D.O.C.G.
100% Barbera d'Asti



270081 (1000000832)
Ricaldone
Barbera d'Asti D.O.C.G.
100% Barbera d'Asti

Ca'Bianca

La bodega Ca' Bianca se fundó en 1952 en la población alessandrina de Alice Bel Colle, en el Alto Monferrato. El nombre se inspiró en la denominación local de la zona "al ca' bianche". La ubicación actual de la bodega es "Cascina Spagna", una finca adquirida en los años ochenta cuyos orígenes históricos se remontan al periodo del conflicto español contra Francia y la República de Venecia en la segunda década del siglo XVII. Su posición en lo alto de la colina era bastante estratégica, ya que ofrecía control de todos los pasos de todo el valle inferior.

Vinedos

Cantina Ca'Bianca está situada en Piamonte, en el noroeste de Italia, en una hermosa zona montañosa a los pies de los Alpes que goza de un microclima perfecto para el cultivo de la vid. Sus 39 hectáreas de terreno a 300 metros de altitud producen algunos de los mejores Barolo, Barbera y Moscato d'Asti de la región. Se trata de vinos de gran calidad, famosos por su equilibrio y estructura, por lo bien que representan el terruño y por su adaptación ideal a los nuevos estilos de consumo.



Alice Bel Colle



600290 (1000001514)
Brachetto d'Acqui
Brachetto d'Acqui D.O.C.G.
100% Brachetto



600709 (1000001605)
Langhe Nebbiolo
Langhe Nebbiolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo



600735 (1000001620)
Barolo
Barolo D.O.C.G.
100% Nebbiolo



El enólogo Marco Galeazzo crea aquí vinos reconocidos internacionalmente y que ya han recibido numerosos premios.



600474 (1000001551)
Gavi
Gavi D.O.C.G.
100% Cortese di Gavi



600463 (1000001549)
Roero Arneis
Roero Arneis D.O.C.G.
100% Arneis



600247 (1000001496)
Moscato d'Asti
Moscato d'Asti D.O.C.G.
100% Moscato d'Asti

"Vini di alta qualità, rinomati per l'equilibrio e la struttura"

EMILA ROMAGNA



En Emilia Romagna, la uva crece en zonas fértiles y amplias llanuras de gran producción. La diversidad geográfica de la región es notable. Al oeste, las colinas y picos de los Apeninos abren paso a las llanuras al este de Parma, Módena y Bolonia, y a la llanura costera de la zona de Ferrara. La producción vinícola se divide a partes iguales entre blancos y tintos. Las variedades de uva más cultivadas son Malvasia y Lambrusco, así como Trebbiano, Barbera, Bonarda y, sobre todo, Sangiovese.

Lini

Como bien dice la etiqueta, la historia de Lini empieza en el 1910 fundada por el bisabuelo Oreste en Correggio, en el corazón de Emilia. Durante más de un siglo, la familia Lini ha invertido grandes esfuerzos en trabajo, investigación y ensayos enológicos para desarrollar el Metodo Classico de elaboración del Lambrusco. Hoy en día, la bodega sigue siendo una bodega de familia, la cuarta generación ha asumido el compromiso y el honor de llevar un orgulloso carácter emiliano por todo el mundo.

Elaboración

Su enfoque genuino y artesanal y la prolongada conservación del vino, en comparación con la mayoría de las bodegas, facilitan la completa incorporación de las burbujas y favorecen las largas fermentaciones secundarias. Estas características permiten crear Lambruscos complejos y muy característicos, con notas de frutos rojos y bayas equilibradas por una buena mineralidad, gran frescura y un clásico carácter seco.



Wine Spectator clasifica el Lini 910 entre los 100 mejores de Italia, tras años de investigación y experimentación enológica, premiando su "Metodo Classico Rosso Millesimato".



Canolo



270346 (1000000797)

Labrusca Tinto

Reggiano D.O.P.

85% Lambrusco Salamino, 15% Ancellota



270348 (1000000887)

Labrusca Bianco

Reggiano D.O.P.

100% Lambrusco Salamino



270347 (1000000828)

Labrusca Rosato

Reggiano D.O.P.

85% Lambrusco Salamino, 15% Lambrusco di Sorbara



270494 (1000004030)

Metodo Classico Lini Bianco

Metodo Classico

100% Pinot Noir

270493 (1000004029)

Metodo Classico Lini Rosato

Metodo Classico

100% Pinot Noir

“Vogliamo portarvi nella nostra terra, nel borgo della tradizione del Lambrusco”

Ca' De' Medici

Gracias a un clima único y a un terruño históricamente reconocido, los viñedos de Ca' De' Medici siempre han sido muy apreciados. El trabajo de la familia con las variedades Lambrusco, Maestri, Salamino y Grasperossa, perfeccionado hace más de un siglo y transmitido a través de cinco generaciones, ha dado a sus Lambruscos un sabor intenso, afrutado y muy elegante, con burbujas finas y persistentes y una calidad genuina que los distingue de los productos más comerciales.



Reggio Emilia

Historia

La historia de la empresa comienza en la segunda mitad del siglo XIX, cuando la familia Medici poseía una pequeña Osteria con producción propia de vino. En 1911, Remigio Medici decidió abrir su propia bodega llamada “Remigio Medici e Figli” vendiendo los vinos exitosos que vendían en la Ostería. El éxito de la empresa se confirmó en la Expo Internationale de Roma de 1911, cuando fue galardonada con la importante Mención de Honor y la Medalla al Mérito con la Cruz de Oro.



Un siglo después de su fundación, “Ca' de' Medici”, con motivo del centenario de su victoria en la Expo de Roma y en honor de su fundador, creó la línea “Remiglio Family Lambrusco”. Hoy está presente en más de 20 países, su punto diferencial es el lambrusco de alta calidad.



600765 (1000001634)

Remigio 100 Lambrusco rosso secco

Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

100% Grasperossa



601023 (1000001720)

Remigio Premium Lambrusco rosato amabile

Remigio Rose D.O.P.

100% Lambrusco Marani



601024 (1000001721)

Remigio Premium Lambrusco rosso amabile

Reggiano Lambrusco D.O.P.

Lambrusco Marani, Maestri y Salamino.

La Stoppa

Siempre a favor de una vinificación artesanal y meditada, La Stoppa ha renunciado a la Denominazione di Origine Controllata (DOC) por ser demasiado permisiva con las variedades, los límites geográficos y las técnicas de producción. Sus uvas Barbera, Bonarda y Malvasia crean vinos de gran estilo, carácter y frescura, con excelente terruño y un interesante toque bordelés recogido en el pasado. Estas obras maestras se crean mediante una agricultura ecológica certificada, una intervención mínima en bodega, el uso de levaduras autóctonas y un largo envejecimiento en botella.

Viñedos

La Stoppa se fundó hace más de cien años y se encuentra en Emilia Romagna en Val Trebbiola, no lejos del río Trebbia, en la provincia de Piacenza. Ocupa 58 hectáreas, de las cuales 30 son viñedos y 28 bosques. El viñedo se cuida dejando que las cepas crezcan de forma independiente, sin abonar ni escardar, sólo con tratamientos de azufre y cobre. Todos los trabajos se realizan a mano. Su vino se realiza mediante fermentación espontánea, sin uso de productos químicos, sólo tiempo y paciencia.

62 Desde mediados de la década de 1990, es una mujer, Elena Pantaleoni quién dirige la bodega. Elena, asistida por Giulio Armani, ha centrado su trabajo en el viñedo, gestionado según el método ecológico certificado por Suolo e Salute.



Rivergaro



270140 (1000000868)

Trebbiolo

Barbera, Bonarda

Podere Pradarolo

Aparte de los directores y gestores, son la naturaleza y sus ritmos los que dirigen Podere Pradarolo. Aquí el cultivo es ecológico, las levaduras son naturales y la intervención en la bodega es casi inexistente: no se añade ni se quita nada. Sus vinos son naturales y puros, recuperan fermentaciones muy largas para crear tintos originales y blancos emocionantes que hablan de las maravillas de la tierra.

Viñedos

La granja Podere Pradarolo se encuentra en Serravalle, municipio de Varano de Melegari, en el bajo valle del Ceno, en la provincia de Parma. En la antigüedad, el territorio era especialmente rico en viñedos cultivados principalmente con árboles unidos a frutales según el método etrusco, intercalados con porciones de campos cultivados con cereales y forrajes. Tras una exhaustiva observación del comportamiento de las plantas, incluso las pequeñas porciones experimentales con vides internacionales se sobre injertaron con las actuales vides autóctonas endémicas. Los viñedos viejos datan de 1990, a los que siguieron otras plantaciones en 2005 y luego en 2016.

63 Un rasgo característico de la bodega es la elaboración de vinos con maceraciones largas, que duran hasta que el vino tiene las características adecuadas para pasar a crianza en madera.



Varano De' Melegari



270355 (1000001812)

Ageno

Malvasia, Ortrugo, Trebbiano



270353 (1000001784)

Macchiona

Barbera, Bonarda



270354 (1000001785)

Riostoppa

Merlot et altri



601155 (1000001766)

Vej Bianco Antico

100% Malvasia di Candia



601154 (1000001765)

Velius Asciutto Rosso

100% Barbera



601092 (1000003627)

Vej Bianco Antico Metodo Classico

100% Malvasia di Candia

Al Di Là Del Fiume

Al Di Là Del Fiume ha puesto en práctica desde el principio la agricultura biodinámica, siguiendo principios que vienen de lejos, pero aplicados de forma sencilla y crítica. El resultado de este trabajo son vinos elaborados con técnicas de vinificación naturales. Las variedades con las que trabajan son todas autóctonas: Barbera, Albana, Pignoletto, Montuni y Alionza. Con el propósito de obtener uvas maduras, sanas y vitales, los métodos de vinificación son naturales, sin levaduras, ni anhídrido sulfuroso ni tampoco conservantes o aditivos. Los vinos son biodinámicos, procesados y cuidados por sus abuelos.

Vinèdos

La explotación de Al Di Là Del Fiume consta de unas 27 hectáreas de terreno con 4 hectáreas de viñedo, 1.000 metros cuadrados de huerto con 100 manzanos de rosa romana y hierbas medicinales. Cultivar la tierra sin utilizar productos químicos es mucho, pero ya no basta. Se necesita una nueva forma de ver el suelo, las plantas y los animales.

Las etiquetas fueron diseñadas por jóvenes artistas boloñeses y se han convertido en etiquetas de diseño; los nombres de los vinos están en dialecto boloñés porque necesitan partir de sus raíces y tenerlas siempre en mente para avanzar.



Cà di Cò



270029 (1000000812)

Saramat
100% Barbera



270030 (1000000811)

Dagamò
100% Barbera

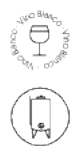
“La biodinamica è la scelta di chi vuole portare nella pratica ideali, moralità e fraternità”

– Al di là del Fiume



270026 (1000000808)

Fricandò
I.G.T. Bianco
100% Albana



270027 (1000000809)

Zirudèla
Ibana, Grechetto Gentile, Montuni



270028 (1000000810)

Birichèn
I.G.T.
100% Grechetto Gentile

TOSCANA




La Toscana es la región donde se producen los vinos más renombrados de Italia, desde el Brunello di Montalcino al Chianti, pasando por el famoso Supertuscan de Bolgheri. Aquí crece la prestigiosa uva Sangiovese, cuyas características varían según la zona donde se cultive. El territorio de la Toscana es predominantemente montañoso, con restos fósiles y colinas repletas de viñedos que aprovechan la altitud de 150 a 500 metros para obtener el microclima ideal para la viticultura.

Castello Di Monsanto

La familia Bianchi es el núcleo en torno al cual nació, ha crecido y se ha extendido durante más de medio siglo el Castello di Monsanto, trazando un surco profundo en la historia del Chianti Classico hasta el punto de marcar su camino. Si Castello di Monsanto es desde hace tiempo un punto de referencia, uno de los grandes clásicos de esta región rica en tradición y admirada en todo el mundo, es porque los cimientos de esta bodega descansan materialmente sobre roca y espiritualmente sobre un patrimonio de valores no menos sólido que ésta.

Viñedos

Cuatro viñedos conforman Castello di Monsanto: il Poggio, Scanni, il Mulino, e Salcio. Son en total 72 hectáreas dispersas en altitudes que oscilan entre 280 y 320 metros sobre el nivel del mar. El cinturón verde que los rodea es un auténtico pulmón verde de biodiversidad enzimática, donde todo está en perfecto equilibrio.

 La bodega del castillo, del siglo XVIII, contiene uno de los mayores archivos de Italia y alberga 60 años de historia. En su interior se conserva un importante número de botellas, la más antigua de 1962, año de la primera cosecha y el nacimiento del primer Chianti Classico Cru.



Monsanto



270478 (1000003614)

Vigneto "Il Poggio"

Chianti Classico D.O.C.G.

95% Sangiovese, 5% Canaiolo/Colorino



270479 (1000003615)

Chardonnay Collezione

Toscana I.G.T.

100% Chardonnay



270477 (1000003613)

Chianti Classico D.O.C.G.

Chianti D.O.C.G.

90% Sangiovese, 10% Canaiolo/Colorino



270678 (1000006622)

Rosso Toscano Monsanto

Toscana I.G.T.

100% Sangiovese

Beconcini


Custodios de un secreto tan antiguo como la tierra, la familia Beconcini trabaja con dos reglas fundamentales, la fidelidad a su tradición y un continuo deseo de aprender: un concepto denominado "Innovación del pasado". Aplicada a las vides locales de Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera y Tempranillo, esta filosofía les ha permitido crear vinos originales, complejos y longevos, de tonos intensos y taninos suaves y ricos, típicos de los suelos arcillosos de la zona.

Sangiovese

La elección del viñedo según sus necesidades naturales ha seguido dando sus frutos, y el Sangiovese de San Miniato se ha expresado con grandes diferencias desde el punto de vista organoléptico. La primera diferencia reside en el color: gracias a los suelos arcillosos de esta zona, todos los vinos de este terruño presentan matices intensos, incluso los Sangioveses que en otras zonas son notoriamente claros. La acidez también es bastante intensa, pero esto se da por descontado en un vino que debe envejecer mucho y bien. Sin embargo, la diferencia más significativa está en la nariz y en el tipo de taninos, que son ricos en todos los Sangioveses toscanos.



San Miniato

68  La bodega comienza mucho antes de que Pietro Beconcini naciera. A principios de los 50 su abuelo consiguió comprar las tierras que él y su familia trabajaban como aparceros en la finca de la familia Marchesi Ridolfi. Fueron de las primeras familias de la Toscana en liberarse del sistema de aparcería imperante y fundar la actual Pietro Beconcini Agricola.



270572 (1000005185)
Veva Macerato
Toscana I.G.T
100% Trebbiano



270697 (1000006926)
IXE
Tempranillo Toscano
100% Tempranillo



270427 (1000003298)
Maurleo
Rosso Toscana I.G.T.
Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo



270428 (1000003299)
Reciso
Rosso Toscana I.G.T.
Sangiovese



270619 (1000005800)
Fresco di Nero
Rosè Toscana I.G.T.
100% Tempranillo



270698 (1000006927)
Terrazze
Rosso Toscana I.G.T.
Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Trebbiano nero, Cilieggiolo, Gran Noir, Tempranillo, Buonamico, Sanforte.



270429 (1000003300)
PRS
Bianco Toscana I.G.T.
100% Malvasia



270618 (1000006372)
Antiche Vie
Chianti D.O.C.G.
Sangiovese, Canaiolo, Colorino



270426 (1000003297)
Chianti Riserva
Chianti Riserva D.O.C.G.
Sangiovese, Colorino

Vi Enology

El equipo de Vi Enology, de la mano de la bodega Caspri, hacemos realidad un sueño: presentar un vino biológico que transmite nuestra esencia y pasión por el vino italiano, LUNATI&CO, y que encarna nuestra motivación de hacer llegar los vinos naturales a todos los públicos.

Lunati&Co

Es un proyecto único que aprovecha los conocimientos y secretos de la tradición vitivinícola de la Toscana y Alsacia para regalarnos un blanco, Logi&Co, un Orange, Magi&Co y un tino, Fos&Co. Un proyecto que respeta la tierra, con uvas de la mejor calidad y gran expresividad del terroir. El calendario lunar actúa como guía para completar el proceso de producción. Un proyecto que es posible gracias a la colaboración de varios productores que aman lo que hacen: muchas pasiones que dan vida a una gama de vinos única y muy especial.

+ Logi&Co es un vino blanco 100% biológico y en parte biodinámico. En boca fresco, brillante, soleado, mineral, con notas naturales e ideal para todo tipo de momento. En nuestro Magi&Co las uvas se despalillan suavemente y se dejan macerar en contacto con las pieles durante 24 horas, lo que favorece la fermentación espontánea de este vino 100% biológico. En boca es un vino untuoso, delicado, intenso y goloso. Y el Fos&Co elaborado 100% con uva Sangiovese que le da mucha intensidad y color a este vino 100% biológico. En boca es un vino aterciopelado, redondo, complejo y vigoroso.



Caspri

Caspri

Caspri se encuentra en las tranquilas colinas toscanas, en tierras antaño agostadas por la agricultura intensiva y que la empresa ha revitalizado mediante el cultivo biodinámico, convirtiéndose en un ejemplo estudiado incluso en las universidades agrícolas. Las cepas son las tradicionales de esta zona, como Canaiolo, Ciliegiolo y Sangiovese para los tintos, Malvasia y Trebbiano para los blancos. En los últimos años han intentado ampliar su cultivo experimentando con la adaptación de diferentes variedades de uva no autóctonas de esta zona de la Toscana, como Syrah, Garnacha y Pinot Noir, obteniendo siempre resultados notables. Consiguen crear vinos suaves pero intensos que combinan personalidad italiana y espíritu francés.



Caspri

Viñedos

La finca Fattoria di Caspri se encuentra en una franja de terreno que separa el valle del Valdarno de la zona del Chianti situado en el límite de la región de Chianti. Al inicio de esta aventura, el suelo era árido y duro, pobre en minerales y en cualquier sustancia apta para sustentar cualquier tipo de cultivo. Con mucha paciencia y un profundo conocimiento de las técnicas de la agricultura biodinámica, lograron transformar el suelo improductivo en una parcela floreciente donde se cultivan numerosas variedades de vid.

+ En lugar de pesticidas y productos químicos, Caspri añade infusiones de hierbas en el agua de lluvia y decocciones de plantas que permiten el desarrollo de un buen proceso vegetativo.



270620 (1000006281)

Logi&Co
Toscana I.G.T

Ansonica, Trebbiano Toscano, Malvasia y Chardonnay.

270622 (1000006283)

Magi&Co
Toscana I.G.T

50% Trebbiano Toscano, 50% Malvasia.

270621 (1000006282)

Fos&Co
Toscana I.G.T

Sangiovese, Canaiolo, Syrah.

270201 (1000003603)

Rosso di Caspri
100% Sangiovese

270203 (1000003604)

Casperius
Sangiovese, Syrah

270206 (1000000890)

Poggio Cuccule
100% Sangiovese



270204 (1000000888)

Luna Blu
Trebiano, Malvasia

270245 (1000000899)

Vita Bella
Ciliegiolo, Canaiolo

270199 (1000003602)

Ciliegiolo
100% Ciliegiole

“Aula fattoria di Caspri facciamo dell'eccellenza la nostra principale sfida”

Capanna

En Capanna, cada detalle marca la diferencia en la creación de vinos excepcionales. Gracias al suelo de marga, las uvas Sangiovese Grosso maduran lentamente, son más jugosas y tienen una piel más fina. No se utilizan abonos químicos ni herbicidas durante el cultivo y se preserva la biodiversidad natural del viñedo. La vendimia manual permite elegir las uvas más adecuadas para cada vino, que con la vinificación acentúan la profundidad del color, el sabor, el equilibrio y la elegancia. El resultado: vinos sorprendentes como el Brunello di Montalcino o el Rosso di Montalcino, modernos, ricos, complejos, generosos y suaves.



Montalcino

Viñedos

Los viñedos de la finca se encuentran todos en la zona de Montosoli, al norte de Montalcino, pero con exposición sureste; el microclima particular, combinado con las características favorables de los suelos, determinan la producción de vinos de excelente estructura. Los viñedos actuales, todos conducidos en el sistema de cordón espalonado bilateral, se componen de Sangiovese (aprox. 80%), Merlot (aprox. 1 ha) y otras variedades; todos ellos están situados a una altitud de entre 250 y 300 m sobre el nivel del mar y en suelos predominantemente arcillosos (“galestro”) y ricos en esqueleto.



La calidad de sus vinos se demuestra con los numerosos premios obtenidos en concursos internacionales de vinos, Decanter Wines Awards, Gambero Rosso, Falstaff, Wine Spectator entre otros.



600275 (1000001511)

Rosso di Montalcino
Rosso Montalcino D.O.C.G.
100% Sangiovese Grosso



270080 (1000000831)


Brunello di Montalcino
Brunello Montalcino D.O.C.G.
100% Sangiovese Grosso

Podere Le Ripi

La historia de Podere Le Ripi comenzó en la década de 1980, cuando Francesco salió en busca de un lugar maravilloso para construir su casa y encontró esta finca de 133 hectáreas de bosques, viñedos y olivares. Siempre fascinado por la belleza del Val d'Orcia, se enamoró de inmediato. Pronto este lugar pasó de ser la realización del sueño de un hombre a convertirse en un sueño compartido por muchos otros. Año tras año la bodega creció y también su gente. La cultura ética y social que aquí se practica se ha extendido a través de sus acciones. 24 jóvenes que se han dejado inspirar y han devuelto la inspiración. "Be Crazy my Friend" es el lema que les dijeron el primer día de trabajo.

Viñedos

Como estaba empezando y sus viñedos tardarían 35 años en producir buenas uvas, Francesco utilizó un método innovador: obligó a las plantas sur a atravesar varias capas geológicas en poco tiempo mediante un sistema de formación de muy alta densidad. Esto sólo les daba una opción para sobrevivir: tenían que profundizar más con sus raíces, de lo contrario no sobrevivirían. Hoy hace 12 años que comenzó esta aventura llena de pasión, que acompaña a 34 hectáreas de viñas.

74  El espíritu innovador se demuestra con algunas de sus experimentaciones, como por ejemplo el llamado "viñedo bonsai", con una densidad muy alta (62.500 cepas por hectárea), y la "bodega áurea", un edificio que sigue la clásica proporción áurea y cuenta con un panteón circular dedicado a la crianza.



Montalcino



270748 (1000007252)
Cielo D'Ulisse Brunello Di Montalcino
D.O.C.G. Brunello di Montalcino
100% Sangiovese



270749 (1000007253)
Amore E Magia Brunello Di Montalcino
D.O.C.G. Brunello di Montalcino
100% Sangiovese

"Amo la qualità, pardon, l'eccellenza: Credo che l'eccellenza dia emozioni. E le emozioni danno gioia. Ma le emozioni aiutano anche il nostro cervello a ricordare, e questo produce cultura. E la cultura ha sempre prodotto una vita migliore!"

– Francesco Illy - Il sognatore



270745 (1000007249)
Attenti Al Lupo
I.G.T. Toscana Rosso
100% Sangiovese



270746 (1000007250)
Canna Torta
I.G.T. Toscana Bianco
70% Trebbiano e 30% Malvasia




270747 (1000007251)
Sogni E Follia Rosso Di Montalcino
D.O.C. Rosso di Montalcino
100% Sangiovese

Casteldelpiano

Casteldelpiano se encuentra en Lunigiana, en el valle del arroyo Taverone, en un entorno rico en naturaleza e historia. Casteldelpiano está dirigido por Sabina y Andrea, grandes entusiastas del vino, que tras una larga búsqueda laboral y personal, encontraron una tierra donde plantar sus raíces, la Lunigiana. Deciden reinstaurar un castillo escondido y abandonado para transformarlo en una bodega muy especial para ellos, el cambio de vida que buscaban. Replantaron algunos viñedos, restauraron el castillo y construyeron una bodega. Ahora viven de su trabajo y de su amor por el vino.

Viñedos

Lunigiana es el territorio más rico de Italia en vides autóctonas. Las vides de Lunigiana están siendo estudiadas por la Universidad de Pisa con la contribución de muchos viticultores apasionados. El viñedo se compone de ocho variedades de uva con pasto espontáneo, rodeadas de setos de arbustos autóctonos, olivos, arbolado y castaños. Pero lo más importante es el suelo: la resistencia a las enfermedades y la calidad de la uva dependen de las interacciones entre las raíces y la vida biológica del suelo. La vitalidad del suelo se mantiene y aumenta con el uso de nuestro compost, mientras que no se utilizan ni abonos ni productos químicos de síntesis.

 El pequeño Castillo Malaspina en el que se encuentra Casteldelpiano es un fragmento de la Lunigiana medieval, que ha llegado hasta nosotros con toda la atmósfera de su glorioso pasado.



Licciana Nardi



270738 (1000007315)
Pian Piano Bianco
I.G.T. Toscana Bianco
Durella, Pinot Grigio, Chardonnay



270739 (1000007316)
Pepenero Rosso
I.G.T. Toscana Vermentino Nero
100% Vermentino Nero



270735 (1000007312)
Casteldelpiano Clarè Rosato
I.G.T. Toscana Rosato
100% Canaiolo (Uva Merla)



270736 (1000007313)
Lunalies Rifermentato
I.G.T. Toscana Rosato Frizzante
Vermentino Nero e Canaiolo (Uva Merla)



270737 (1000007314)
Durlindana Bianco
I.G.T. Toscana Pollera
100% Pollera


"Territori e Vini che non si dimenticano"

Fattoria Di Magliano

La Fattoria di Magliano es una bodega reciente, fundada en 1997 en el corazón de la Maremma: un paisaje de colinas cuya altura alcanza los 300 metros y que se inclina suavemente hacia el mar Tirreno, el Monte Argentario y la isla de Giglio. Gracias a la gestión ecológica de sus viñedos, a un microclima diferente al del resto de la Toscana y a un suelo excepcional con una oxigenación perfecta y un gran poder de penetración de las raíces, las uvas Sangiovese crecen sanas y jugosas, creando vinos bien estructurados como el Heba o el Sinarra.

Viñedos

Las 52 hectáreas de viñedos actuales se distribuyen en tres zonas: Colle Sterpeti, donde también se encuentran la bodega y la masía, Vigna Tizzi y, por último, el espléndido, y único, Poggio Bestiale. La estructura de los suelos presenta en general una "mezcla media": un alto porcentaje de arena, una presencia discreta de arcilla, ausencia de limo y una riqueza definida de esqueleto. Son suelos que permiten un buen aporte de agua, una perfecta oxigenación y una gran penetrabilidad de las raíces. Sangiovese y Vermentino, las variedades típicas de estos territorios representan alrededor del 80% de toda la producción de Fattoria di Magliano, que también cuenta con algunas variedades de uva que los agrónomos han considerado adecuadas para sus suelos, en particular Syrah y Cabernet Franc.

 Agostino Lenci, su fundador, tras una importante y larga experiencia como empresario en el sector del calzado, decidió seguir su sueño de convertirse en viticultor y crear esta bodega.



Magliano in Toscana



600903 (1000001690)
Poggio Bestiale
Maremma Toscana D.O.C.
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot - Petit Verdot



601626 (1000001802)
Illario
Rosato della Maremma Toscana D.O.C.
100% Sangiovese

"Terra, pietre, sole, vento marino e nel bicchiere... un sorso di Maremma"



600704 (1000001602)
Heba
Morellino di Scansano D.O.C.G.
95% Sangiovese, 5% Syrah



600706 (1000001604)
Sinarra
Rosso della Maremma Toscana D.O.C.
100% Sangiovese



600902 (1000001689)
Pagliatura
Vermentino della Maremma Toscana D.O.C.
100% Vermentino

MARCHE




Las colinas de las Marcas, que descienden suavemente desde los Apeninos hasta el mar, son las zonas más adecuadas para el cultivo de la vid y la producción de excelentes uvas. Su esencia extremadamente azucarada y fragante es indispensable para obtener vinos de gran calidad. Cada una de las distintas provincias de la región de Las Marcas produce un vino típico, con características propias, tan diversas como interesantes. El Verdicchio, en particular, se considera unánimemente un vino excelente.

Villa Bucci

Dedicados a la agricultura desde 1700, los Bucci han sabido estar a la altura de un impresionante patrimonio familiar, manteniendo lo mejor de la tradición, como las viñas centenarias y el uso de variedades de uva autóctonas propias. Practican una agricultura orgánica sostenible y en 1930 construyeron definitivamente la bodega en la villa Ostra Vetere, donde guardan celosamente los mejores vinos de Bucci en toneles de 5000 litros de roble italiano y esloveno y siguen revolucionando algunos dogmas tradicionales.

Viñedos

Los viñedos de Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. abarcan unas 25 hectáreas en la zona D.O.C. Classica. Más 6 hectáreas de uvas tintas Montepulciano y Sangiovese que entran dentro de la D.O.C. Rosso Piceno. Villa Bucci produce unos 700/800 quintales de Verdicchio al año y 300 quintales de Rosso, sólo con uvas de sus propios viñedos.

 El Villa Bucci es un vino blanco con características de “tinto” por lo que necesita los cuidados especiales que necesita cualquier vino tinto en cuanto a temperatura y conservación. El Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2019 de Villa Bucci fue nombrado primer blanco del mundo por la revista estadounidense “100 most exciting wines 2021”.



Ostra Vetere



601014 (1000001716)

Bucci Clasico

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C.

100% Verdicchio



601015 (1000001717)

Villa Bucci Riserva

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva D.O.C.

100% Verdicchio



601016 (1000001718)

Pongelli

Rosso Piceno D.O.C.

50% Montepulciano, 50% Sangiovese



601017 (1000001719)

Villa Bucci Rosso

Rosso Piceno D.O.C.

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Garofoli


La historia de la bodega Garofoli es la historia de la propia familia: cinco generaciones ligadas a sus raíces y enamoradas del mundo del vino. La bodega siempre se ha guiado por la misma filosofía: un equilibrio entre la búsqueda constante de la mejora de las técnicas de producción y un gran respeto por los sistemas de vinificación tradicionales y antiguos, combinados con la atención a las necesidades emergentes de los consumidores, sin dejar de ser fieles a la tradición familiar transmitida de generación en generación.

Vinedos

Las uvas se cultivan en sus propias explotaciones, que ocupan una superficie total de unas 50 hectáreas y están situadas en Montecarotto (Cupo delle Lame), Ancona (Paterno y Piancarda) y Castelfidardo (Acquaviva). La producción se lleva a cabo en dos bodegas. Las uvas Verdicchio se procesan en la bodega Serra de' Conti, en la zona clásica de producción del vino Verdicchio dei Castelli di Jesi. Las uvas base del Rosso Conero, en cambio, se vinifican, siempre dentro de la zona de producción, en la bodega de Castelfidardo, donde también se procesan las uvas base del Rosso Piceno y las demás uvas blancas y tintas no D.O.C.



Castelfidardo

82  Los orígenes de Casa Vinicola Garofoli se remontan a finales del siglo XIX, cuando Antonio Garofoli, en 1871, ya producía y vendía vinos locales.



601008 (1000001711)
Grosso Agontano
Conero D.O.C. G. Riserva
100% Montepulciano



600889 (1000001678)
Dorato
Marche D.O.C.G. Riserva
100% Moscato

“Cinque generazioni legate alle loro radici e innamorate del mondo del vino”



600888 (1000001677)
Verdicchio Anfora
Verdicchio Classico D.O.C.
100% Verdicchio



601097 (1000001748)
Komaros
Marche I.G.T. Rosato
100% Montepulciano



601007 (1000001710)
Piancarda
Rosso Conero D.O.C.
100% Montepulciano

ABRUZZO



Abruzzo es una tierra donde se unen mar, montaña y verdes colinas: aquí se respira la brisa mediterránea y se disfruta de un clima perfecto para la viticultura. Rodeada de parques naturales y reservas naturales, sus variedades por excelencia son el Montepulciano d'Abruzzo y el Trebbiano. Es importante no confundir la variedad Montepulciano d'Abruzzo con el vino toscano Nobile di Montepulciano, elaborado con la variedad Sangiovese.

Masciarelli

Masciarelli se ha convertido en un símbolo de Abruzzo y en una fuente de inspiración para otras regiones vinícolas italianas, gracias a la visión, perseverancia e innovación de su fundador Gianni Masciarelli. En la actualidad, la empresa está dirigida por Marina Cvetic, esposa de Gianni, y su hija mayor, Miriam Lee Masciarelli, que juntas han asumido el difícil legado de seguir elevando los vinos y viñedos de Abruzzo al panorama vinícola mundial.

Sostenibilidad

Masciarelli ha decidido asumir responsablemente un papel activo en la mejora constante de su rendimiento medioambiental, para sí misma, para la comunidad en la que opera y para sus clientes, a través de iniciativas destinadas a reducir su impacto medioambiental: desde la optimización del consumo de agua, electricidad y energía térmica hasta la gestión de diversos tipos de residuos, efluentes y desechos. Operando así Gianni ha aumentado la calidad de las uvas, y en la bodega ha dado ejemplo de delicadeza y precisión alargando el envejecimiento, integrando mejor los taninos y aportando profundidad y complejidad a sus vinos delicadamente únicos y seductores.

En 2021, con motivo de la celebración de su 40 aniversario, Masciarelli lanzó el Masciarelli Art Project, un proyecto que nació con la intención de establecer un diálogo fructífero con artistas de renombre internacional para contar el polifacético mundo Masciarelli.



San Martino sulla Marrucina



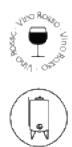
600897 (1000001686)
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
100% Montepulciano



600894 (1000001683)
Marina Cvetic Riserva Trebbiano
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.
100% Trebbiano



600895 (1000001684)
Marina Cvetic Merlot
Terre Aqueline I.G.T.
100% Merlot



270689 (1000006847)

Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Montepulciano

270690 (1000006848)

Trebbiano d'Abruzzo Gianni Masciarelli

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Trebbiano

600017 (1000001471)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Montepulciano

Valori

Gracias a una relación natural entre el hombre, las plantas y la tierra, Valori crea vinos ecológicos vivos e intensos en las colinas de Teramo, en el corazón de una de las mejores zonas vitícolas de los Abruzzos. La empresa cuenta con una certificación ecológica al 100% y trata sus viñas únicamente con cobre, lo que da lugar a bayas ligeramente más pequeñas que aportan más taninos, color, sabor y personalidad a vinos genuinos y reconocibles como el Montepulciano d'Abruzzo, el Pecorino d'Abruzzo o el Cerasuolo d'Abruzzo.



Sant'Omero

Viñedos

Valori se encuentra en las Colinas Teramane, una de las mejores zonas de producción de Montepulciano d'Abruzzo y sede de la única D.O.C.G. regional. A pocos kilómetros del mar, todavía envueltos por el clima y la maleza mediterránea, pero cerca de las estribaciones extremas del Gran Sasso d'Abruzzo, se encuentran las 14 hectáreas de viñedos.



Chiamami quando piove - Llámame cuando llueva - es decir, cuando no se puede trabajar en la viña- significa redescubrir la necesidad de dar un espacio adecuado al tiempo de la naturaleza y al tiempo del hombre, tanto al trabajo como a las relaciones humanas. Esta línea de "Valori" procede de 26 hectáreas de viñedos pertenecientes a la empresa de Luigi Valori, ex futbolista profesional, en estrecha colaboración con la dama del vino de los Abruzzos, Marina Cvetic.

86 "Masciarelli è diventato un simbolo dell'Abruzzo e un'ispirazione per l'altre regioni vinicole italiane"



600892 (1000001681)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Montepulciano

600893 (1000001682)

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Montepulciano

600891 (1000001680)

Pecorino d'Abruzzo

Pecorino d'Abruzzo D.O.C.G.

100% Pecorino

Emidio Pepe

La bodega Pepe se fundó a finales del siglo XIX, cuando Emidio Pepe, abuelo del actual propietario, descubrió en las fértiles colinas de Torano el hábitat perfecto para las dos principales variedades de uva de Abruzzo: Trebbiano y Montepulciano. Convertidos en un símbolo de la región gracias a la incansable labor de Emidio y su esposa Rosa, dedicados a la premiada viticultura biodinámica, sus vinos tienen un estilo directo, artesanal y enérgico: balsámico y mineral para el Trebbiano d'Abruzzo, vibrante y jugoso para el Montepulciano d'Abruzzo. A ellos les acompaña un Cerasuolo de gran estructura y fantástico sabor, toda una fuente de amable placer, y un Pecorino de sorprendente volumen e invitante frescura.

Elaboración

La bodega Pepe es una bodega en constante movimiento, ya que las botellas viejas salen en pequeñas cantidades cada año, mientras que las jóvenes se almacenan y sólo saldrán cuando estén listas. Este es su patrimonio histórico, una biblioteca de añadas y una colección de botellas que se han ido elaborando a lo largo de los años con la misma filosofía y método para captar el clima de cada estación y conseguir que cada botella cuente su propia historia. Alrededor de 350.000 botellas se almacenan en la bodega y continúan su proceso de envejecimiento.

Galardonada con la Chiocciola (caracol) que otorga la guía Slow Wine, y reconocida con otros numerosos galardones, Emidio Pepe es una bodega biodinámica que hace de la artesanía su bandera.



Torano Nuovo

Valentini

Sólo una bodega puede presumir de haber sido fundada por la figura más legendaria del mundo del vino italiano. Edoardo Valentini, el misterioso y carismático creador del Valentini Trebbiano d'Abruzzo, reconocido como el mejor vino blanco de Italia, se basó en los métodos de vinificación romanos e instauró la filosofía que le ha convertido en leyenda: rechazo absoluto de los agentes químicos, respeto incondicional por el alma de la tierra y producción muy limitada, hasta el punto de renunciar al 95% de la cosecha, en busca de la perfección.

Bodega

La familia Valentini se dedica desde hace 20 años a un trabajo pasional intensivo, con pleno respeto por la tierra y el medio ambiente. Su filosofía se basa en la armonía entre la tierra y el ser humano en una labor sana y equilibrada para sacar lo mejor de cada uno.

Durante sus paseos por las viñas, los Valentini escuchaban las heroicas hazañas de Ulises de la Odisea. Les encantaba el mito del ciclope Polifemo donde el vino ofrecido a Polifemo consiguió salvar la vida de Ulises y sus compañeros. De este mito tomó forma el logotipo de la bodega, donde aparece el bastón con el que Ulises cegó al ciclope. El logotipo también presenta otros elementos descritos en el mito: el ojo de Polifemo vigilando atentamente cada etapa de la producción, el racimo de uvas como principio de salvación para la producción de vino, la bellota que representa el bosque de alcornoques de la propiedad y la copa de vino torneada que el gigante derramó tras caer.



Loreto Aprutino



270111 (1000003594)

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

100% Trebbiano

270110 (1000003593)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

100% Montepulciano



270417 (1000002779)

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

100% Trebbiano

270418 (1000002780)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

100% Montepulciano

LAZIO



Lazio es una región montañosa, con un relieve que se extiende por más de la mitad del territorio. Gracias a la permeabilidad de la lava, las colinas son ideales para el cultivo de la vid. La historia de la vid en el Lazio comienza incluso antes del nacimiento de Roma. Entre las variedades de uva blanca más extendidas están Trebbiano toscano, Malvasia del Lazio y Blanc di Candia, Trebbiano giallo, Plantureuses, Bombino bianco y Grechetto. Las variedades de frutos rojos son: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo y Cesanese.

Silvestri

En el corazón de las colinas romanas, donde la elaboración del vino y otras tradiciones ancestrales han conservado sus sabores originales a lo largo de los siglos, se encuentra el origen de las bodegas Silvestri. La historia comienza en 1929, en la localidad de Genzano di Roma, cuando el fundador Alfredo Silvestri empezó a producir y embotellar vinos Castelli Romani. Esta pasión y experiencia se ha transmitido de padres a hijos, y hoy en día el hijo de Dante, Alfredo, dirige las Cantine Silvestri con su esposa Beatrice y su nieto Alfredo.

Viñedos

Situada en el municipio de Lanuvio, la nueva fábrica está enclavada en las soleadas colinas de los Castelli Romani, donde la brisa marina alivia el sofocante calor del verano. Los "Castelli Romani", entre las colinas Albani y Tuscolani, son un collar de catorce perlas, que brillan aquí desde hace siglos gracias al trabajo inseparable de la naturaleza y el hombre. Cada castillo tiene su propia fisonomía: desde la huella de la ciudad que creció alrededor del castrum respectivo hasta la identidad cultural de cada uno, que puede presumir de un dialecto, una fiesta patronal, una peculiaridad culinaria, un monumento, una persona famosa, un personaje típico de la gente del lugar.

De la familia Silvestri, productores de vinos espumosos desde hace 3 generaciones, y de la familia Paris, viticultores desde hace 4, nace una nueva familia, coronada por la feliz llegada de Edoardo, Filippo y Vittoria.



Lanuvio



600535 (1000003803)
Spumante brut
V.S.Q.
100% Chardonnay



270588 (1000005031)
Spumante Rosè Extra Brut
V.S.Q.
100% Pinot Noir



600734 (1000003805)
Virbio
V.S.D.Q.
Moscato, Aleatico



600367 (1000001534)
Castelli Romani rosso
Castelli Romani D.O.C.
60% Cesanese, 40% Sangiovese



600363 (1000001531)
Castelli Romani bianco
Castelli Romani D.O.C.
50% Malvasia, 50% Trebbiano



270484 (1000004882)
Bianco Colli
Lazio I.G.T
100% Vermentino



600365 (1000001533)
Frascati Superiore
Frascati Superiore D.O.C.G.
Malvasia Bianca, Candia, Greco, Trebbiano



270485 (1000004883)
Rosso Colli
Lazio I.G.T
100% Cesanese



270499 (1000004035)
Chardonnay
Lazio I.G.T
100% Chardonnay



270500 (1000004036)
Sauvignon
Lazio I.G.T
100% Sauvignon



270501 (1000004037)
Syrah
Lazio I.G.T
100% Syrah



270536 (1000005006)
Merlot
Lazio I.G.T
100% Merlot

"Dal 1929 una storia di famiglia e passione, tra tradizione e innovazione, con cura nei dettagli"

– Cantine Silvestri

CAMPANIA



Campania está situada en el sur de Italia y conocida por el famoso Golfo de Nápoles, la isla de Capri y el volcán Vesubio. Es una de las regiones más antiguas de la viticultura italiana, desde cuando los griegos plantaron las primeras vides hace 2000 años. Campania es una región muy apreciada por sus variedades de uva autóctonas (Greco di Tufo, Falanghina, Fiano di Avellino, Aglianico de Avellino, Aglianico...), por su clima mediterráneo que, influido por el mar y la montaña impide las altas temperaturas, y por su suelo calcáreo y volcánico, con presencia de ceniza del Vesubio, que aporta una extraordinaria e inconfundible nota mineral.

Feudi San Gregorio


Feudi di San Gregorio es una bodega con grandes tradiciones. Fundada en 1986, se ha convertido en el símbolo del renacimiento del vino de calidad en el sur de Italia. Potenciando variedades de uva autóctonas como el Aglianico, el Fiano di Avellino y el Greco di Tufo, invirtiendo en la tierra y en la tradición cultural centenaria de Irpinia, dando futuro a un patrimonio medioambiental único, hoy Feudi di San Gregorio es, y quiere ser cada vez más, un lugar de encuentro para la enología, el conocimiento, la meditación, las ideas y la cultura.



Sorbo Serpico

Viñedos

Irpinia, es un territorio áspero y suave a la vez, de fuertes connotaciones e intensas sensaciones. Un antiguo interior cuyos viñedos ya se mencionan en los escritos de Plinio, Columela y Estrabón. La disposición del terreno en Irpinia es muy variada: una sucesión continua de montañas, colinas, llanuras, intercaladas con cursos de agua.

 En el proyecto de la bodega participaron profesionales de talla mundial: el arquitecto japonés Hikaru Mori tuvo la difícil tarea de dar unidad arquitectónica a las estructuras preexistentes. Massimo y Lella Vignelli, símbolos del diseño italiano en el mundo y "autores" de las marcas de la empresa, diseñaron las etiquetas, el mobiliario y los interiores.



600814 (1000001646)

Lacryma Christi Bianco

Lacryma Christi Bianco Vesuvio D.O.C.

Coda di Volpe, Falanghina



600815 (1000001647)

Lacryma Christi Rosso

Lacryma Christi Rosso Vesuvio D.O.C.

Piedirosso, Aglianico



270696 (1000006925)

Aglianico Sabbie Nere Storie di Feudi

Irpinia D.O.C.

100% Aglianico



270082 (1000000833)

Visione
Irpinia Rosato D.O.C.
100% Aglianico



600557 (1000001584)

Falanghina
Falanghina del Sannio D.O.C.
100% Falanghina



270695 (1000006894)

Fiano Alta Rocca Storie di Feudi
Fiano di Avellino D.O.C.G.
100% Fiano di Avellino



270694 (1000006924)

Greco Luci del Sud Storie di Feudi
Greco di Tufo D.O.C.G.
100% Greco di Tufo



600562 (1000001588)

Taurasi
Taurasi D.O.C.G.
100% Aglianico



270085 (1000000836)

Biancolella
Ischia D.O.P.
100% Biancolella



270084 (1000000835)

Cutizzi
Greco di Tufo D.O.C.G.
100% Greco di Tufo

Quintodecimo


En Quintodecimo tienen una idea clara: el buen vino es una fusión perfecta de ciencia y poesía. Una bella obra de arte en la que el fruto de la tierra se transforma en emoción y aúna diversos conocimientos: la comprensión del suelo, la fisiología de la uva, los procesos bioquímicos que transforman la uva en vino y los mecanismos sensoriales que nos permiten disfrutarlo. Sólo así es posible crear vinos excepcionales como el emblemático Vigna Quintodecimo Taurasi Riserva a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.).



Mirabella Eclano

Vinedos

Quintodecimo se encuentra en Campania, la región de Nápoles, en una zona montañosa del interior: Irpinia. Se trata de una hermosa zona donde el clima, el suelo y las vides coexisten en un extraordinario equilibrio que se ha fortalecido a lo largo de los siglos, hasta crear unas condiciones naturales ideales para la producción de vinos de gran calidad. El clima, debido a la cordillera de los Apeninos, se caracteriza por abundantes precipitaciones (precipitaciones medias anuales de 600-800 mm), grandes amplitudes térmicas, inviernos fríos y nevados y veranos suaves, con temperaturas medias que nunca son excesivas.

 La bodega de Quintodecimo está "dentro" del viñedo. La latencia entre la recogida y el prensado de la fruta es casi nula. La uva se prensa con la máxima frescura y sin posibilidad de alteración. El vino, desde la elaboración hasta el envasado, está treinta escalones por debajo de la casa.



600860 (1000003623)

Terra d'Elcano
Irpinia Aglianico
100% Aglianico



600861 (1000003624)

Vigna Quintodecimo
Taurasi Riserva
100% Aglianico



600862 (1000003625)

Vigna Grande Cerzito
Taurasi Riserva
100% Aglianico



600857 (1000003620)

Via del Campo
Falanghina Irpinia D.O.C.
100% Falanghina

600858 (1000003621)

Exultet
Fiano di Avellino D.O.C.G.
100% Fiano di Avellino

600859 (1000003622)

Giallo d'Arles
Greco di Tufo D.O.C.G.
100% Greco di Tufo

Bellaria

Agricola Bellaria nació de la pasión por los productos vitivinícolas y del amor por Irpinia, una tierra conocida en todo el mundo por sus grandes variedades de uva autóctonas. La experiencia de trabajar en el campo siempre ha formado parte de nuestra historia y tradición. A su arraigada presencia en el territorio, Bellaria une una fuerte vocación de internacionalización. El deseo de llevar la genuinidad de nuestros productos a las mesas de todo el mundo guía e inspira nuestro trabajo diario. La experiencia acumulada a lo largo de los años y heredada de generaciones pasadas nos ha enseñado a cultivar nuestra tierra con técnicas respetuosas con la naturaleza, sus ritmos y sus necesidades.



Roccabascerana

Sostenibilidad

Cada elección que hacen en el viñedo es una elección ética. En sus tierras respetan los tiempos que impone la naturaleza, iniciando cada momento de la producción, desde la poda hasta la vendimia en varios días, según las microzonas del mismo viñedo, para garantizar la perfecta maduración de las uvas.



Bellaria se define como una orquesta capaz de exaltar a cada artista individual. Cada botella cuenta una historia y en cada degustación desata su magia. Hay que tomarse el tiempo para escuchar esta armonía, saborearla, emocionarse dejarse llevar en un viaje sensorial a través de los sabores de Irpinia.



270591 (1000005578)

Falanghina
Irpinia Falanghina D.O.C
100% Falanghina

270592 (1000005579)

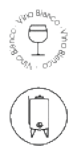
Fiano di Avellino "Gold"
Fiano di Avellino D.O.C.G
100% Fiano di Avellino

270593 (1000005580)

Aglianico Campania
Campania D.O.C
100% Aglianico

"per me la cantina è un luogo di pace, di nobiltà, di silenzio, di meditazione, di raucoglimento"

– Luigi Moio



270594 (1000005581)

Greco di Tufo "Oltre"

Greco di Tufo D.O.C.G.

100% Greco di Tufo

270595 (1000005582)

Aglianico Irpinia

Irpinia Aglianico D.O.C

100% Aglianico

"L'emozione più bella che possa procurare il vino sta nel ritrovare nel calice tutta la magia del paesaggio di origine, dei dettagli, delle sfumature della sua produzione"

PUGLIA



Conocida como el tacón de la bota italiana, es la región vinícola más importante del sur de Italia. Los vinos de Apulia ya estaban presentes en las mesas de la antigua Roma. En los últimos años, Apulia ha mejorado considerablemente su sector vinícola, centrándose en la modernización de las bodegas y en sus variedades autóctonas: Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Uva di Troia, Bombino.

Castello Monaci

Los vinos de Castello Monaci nacen en uno de los entornos más bellos del sur de Italia: un castillo rodeado de olivares y viñedos de uvas autóctonas como Primitivo, Negroamaro y Malvasia Nera. Aquí, las uvas cultivadas de forma sostenible crecen en un perfecto equilibrio natural, gracias al sol de Puglia y a la brisa marina, y sólo se vendimian por la noche para garantizar la calidad. La vinificación se lleva a cabo en pequeños depósitos, donde las uvas reposan en una espectacular bodega excavada en la roca.

Viñedos

Un maravilloso castillo, más de 200 hectáreas y 3.000 olivos conforman el patrimonio del Castello Monaci. Los viñedos se cultivan de forma ecológica y todos los productos llevan la misma huella: un estilo dinámico, inmediato, directo y amable, muy identificado con el terruño. Castello Monaci alberga un sistema de trituración refrigerado, conectado mediante depósitos termocondicionados y un avanzado sistema de vinificación, a la zona de crianza del vino, donde se alojan más de 1.000 barricas y 18 toneles de roble francés en una bodega de barricas muy pintoresca, excavada en la toba.

Los vinos Castello Monaci deben su nombre a las leyendas y mitos que recuerdan los orígenes griegos de Puglia: Medos, Kreos, Maru, Piluna, Artas y Aiace.



Salice Salentino



601171 (1000001773)
Coribante
Rosso Salento I.G.T.
40% Malvasia, 60% Syrah



600737 (1000001622)
Piluna
Salento I.G.T.
100% Primitivo



600855 (1000001663)
Maru
Negroamaro Salento I.G.T.
100% Negroamaro



600854 (1000001662)
Kreos
Rosato Salento I.G.T.
100% Negroamaro

Trullo Di Pezza

Trullo di Pezza lleva más de veinte años cultivando viñedos y olivares en una superficie de cien hectáreas en Torricella, cuyos campos rodeados de naturaleza son un oasis de paz perfecto para la elaboración del vino. El respeto por la naturaleza y la valorización de la realidad preexistente son los valores fundacionales sobre los que Simona y Marika Lacaíta han construido la identidad de Trullo di Pezza, apoyándose en el viñedo que heredaron de sus padres, compuesto por diferentes variedades autóctonas. La impronta del proyecto vitivinícola es joven y femenina, como las dos jóvenes hermanas Lacaíta que lo quisieron y lo llevan adelante hoy.

Viñedos

El viñedo de Trullo di Pezza consta actualmente de 32 hectáreas distribuidas alrededor de la bodega de Torricella, así como en las zonas de Maruggio, Lizzano y Manduria. Cultivadas mediante el sistema de espaldera Guyot, las vides arraigan en la tan cacareada "tierra roja" de Salento, con un buen predominio de caliza y minerales de hierro. Los viñedos están situados en una verde meseta salpicada de olivos centenarios, no lejos del mar, que es el regulador térmico de esta zona productiva de inviernos suaves y veranos decididamente calurosos. Por otra parte, la exposición norte-sur del viñedo permite una radiación solar diaria equilibrada.

La principal variedad de uva de Messapia, Primitivo, se destina a la mayor superficie productiva. Pero Negroamaro, Fiano, Aglianico y Susumaniello también encuentran un espacio significativo.



Torricella

"Il buon
Vino è una
perfetta
fusione
tra scienza
e poesia"



601186 (1000001782)

Licurti

Primitivo di Manduria D.O.P.

100% Primiivo

601186 (1000001782)

Mezzapezza

Primitivo di Manduria D.O.P.

100% Primiivo

SICILIA



Sicilia es la mayor isla del Mediterráneo. Rica en contrastes, encierra un gran potencial para producir vinos de calidad. La viticultura ha cambiado de manera rotunda en los últimos 20 años: antes se producían vinos en grandes cantidades para venderlos en el resto de Italia y Europa. Hoy, todas las cooperativas y bodegas se dedican a los vinos de calidad, recuperando las variedades autóctonas de la isla: los tintos Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Nerello Cappuccio... y los blancos Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia, Malvasia di Lipari y Zibibbo. Todos ellos vinos incomparables y seductores.

Valdibella


Nació en junio de 1998 en una zona de fuerte vocación agrícola y rural, junto a la comunidad salesiana Itaca, que acoge a jóvenes con dificultades sociales y promueve su inserción en el mundo laboral. Desde el principio, la cooperativa ha tratado de desvincular las estratificaciones culturales que han dominado el territorio siciliano en los últimos siglos: es decir, devolver la dignidad a los agricultores, promoviendo acciones concretas contra la explotación comercial y laboral e implantando métodos de agricultura ecológica centrados en la biodiversidad y los cultivos autóctonos.



Camporeale

Uva

Valdibella protege las variedades de uva autóctonas de la región, como Catarratto, Nero d'Avola, Grillo, Inzolia y Perricone.

 No hay verdadero crecimiento si no es colectivo: por eso también la cooperativa se ha adherido, desde su fundación, a la asociación Addiopizzo, que con su manifiesto de consumo crítico aboga por una economía libre de mafias. El logotipo Addiopizzo está presente en todos los productos de la marca Valdibella.



601027 (1000001722)
Ariddu
Bianco Sicilia D.O.C.
100% Grillo



600760 (1000001632)
Munir
Sicilia D.O.C.
100% Catarratto



601029 (1000001723)
Sulle Bucce
Sicilia D.O.C.
100% Grillo



601192 (1000001786)
Zi Bi Bò
Sicilia D.O.C.
100% Zibibbo



600833 (1000001653)
Isolano
Sicilia D.O.C.
100% Cataratto Extra Lucido



600761 (1000001633)
Jaki
Sicilia I.G.T.
50% Nero d'Avola y 50% Cabernet Sauvignon



601030 (1000001724)
Kerasos
Rosso Sicilia D.O.C.
100% Nero d'Avola



600832 (1000001652)
Respiro
Sicilia D.O.C.
100% Nero d'Avola



600775 (1000001640)
Acamante
Sicilia D.O.C.
100% Perricone naturale



601165 (1000001770)
Agape
Sicilia D.O.C.
100% Nerello Mascalese



270072 (1000000826)
Ligame
Sicilia D.O.C.
100% Syrah

Barraco

Barraco es una cantina siciliana fundada en 2004 por Nino Barraco. Su idea era crear vinos capaces de transmitir la peculiaridad de las vides autóctonas y las características del territorio. Cada fase de producción de vinos está controlada con pasión y dedicación, desde el cultivo de la uva hasta la vinificación, desde el embotellado hasta la propuesta final. El objetivo de Barraco no es crear un vino perfecto sino un vino con mucha personalidad, especial y único.

Viñedos

Los viñedos están plantados en la zona de Trapani, en el suroeste, cerca del mar, lo que impregna a los vinos de un marcado carácter salino. Las variedades autóctonas Grillo, Catarrato, Zibibbo en blanco y Nero d'Avola, Pignatello en tinto constituyen el viñedo de una docena de hectáreas con una edad entre 8 años y 40 años. Los vinos elaborados son monovarietales y las vinificaciones son de intervención mínima. Los suelos arcillo-calcáreos tienen algunos componentes más volcánicos (suelos negros).

En la gama, en blanco y rosado, se elaboran dos vinos de mar procedentes de viñedos más recientes, con un bajo nivel de alcohol. Los vinos son reflejos del clima mediterráneo con una expresión solar, marítima y salvaje que transmite audacia y complejidad.



Marsala



270125 (1000000858)
Catarratto
I.G.P. Terre Siciliane
100% Catarratto



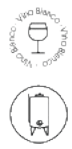
270127 (1000000860)
Zibibbo
I.G.P. Terre Siciliane
100% Zibibbo



270126 (1000000859)
Bianco G
I.G.P. Terre Siciliane
100% Grillo



270124 (1000000857)
Rossammare
I.G.P. Terre Siciliane
100% Nero d'Avola



270701 (1000006969)

Fior di Bianco
I.G.P. Terre Siciliane
Blend Uve bianche

270702 (1000006970)

Fior di Rosso
I.G.P. Terre Siciliane
100% Nero d'Avola

270130 (1000004943)

Nero d'Avola
Nero d'Avola D.O.C.
100% Nero d'Avola

Gulfi

Pocas bodegas están tan arraigadas a su tierra como Gulfi, el emblemático y galardonado productor de gran Nero d'Avola siciliano ecológico, con viñedos en las zonas de Maccari, Bufaleffi, Baroni y San Lorenzo. Gracias a la viticultura ecológica, la bodega familiar de Catania sabe crear grandes vinos elegantes, concentrados y complejos, pero al mismo tiempo diversos y expresivos, sin utilizar productos químicos ni riego: cultivo totalmente manual y vinificación tradicional no agresiva. El gran objetivo de Gulfi es poder elaborar vinos que representen al máximo el territorio del que provienen y su cultura, sin enmascararlos con intervenciones enológicas.



Chiaramonte Gulfi

Viñedos

Los frutos de 3 terruños como expresión de Sicilia. Los viñedos de Gulfi comienzan en Monti Iblei, el Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., se extienden hasta Pachino, el Etna D.O.C. en la parte baja de Sicilia, y terminan en Randazzo, el Etna D.O.C. Los viñedos de Pachino producen los 4 "Grand Crus del Nero d'Avola", como los llama Gulfi, y están considerados los mejores de Italia. En Randazzo se planta Nerello Mascalese y algo de Nerello Cappuccio.



Su compromiso con la sostenibilidad es total. Los pesticidas y herbicidas químicos estaban prohibidos en la finca mucho antes de que la bodega se comprometiera con la viticultura ecológica certificada.



600268 (1000001507)

Carjanti
Sicilia I.G.T. Bianco
100% Carricante

"La mia idea non è quella di creare un vino "perfetto", ma un vino che versi emozioni!"

— Nino Barraco



600881 (1000001726)

Rossojbleo
Sicilia I.G.T. Nero d'Avola
100% Nero d'Avola



600877 (1000001674)

Cerasuolo di Vittoria
Cerasuolo di Vittoria a D.O.C.G.
50% Nero d'Avola y 50% Frapatto



600878 (1000001675)

Nero Baroni
Sicilia I.G.T. Nero d'Avola
100% Nero d'Avola

Rapitala

Gracias a la nacionalidad de sus fundadores, la personalidad única de Rapitalà combina el característico terruño siciliano y el elegante estilo de vinificación francés. En 1968, Hugues Bernard Conde de la Gatinais, nacido en St. Malo (Francia) en 1940, oficial de la marina francesa, se casó con Gigi Guarrasi, descendiente de una gran familia de Palermo. Con ella se embarcó en una aventura apasionante y valiente: la reconstrucción con criterios modernos de la bodega destruida por el terremoto en el valle de Belice. A la vanguardia de los productores sicilianos, esta bodega es conocida por su sostenibilidad y sus innovaciones tecnológicas.

Viñedos

La finca abarca 176 hectáreas en la zona que desciende de Camporeale hacia Alcamo, en suaves colinas de entre 300 y 600 metros, en terrenos donde se alternan la arcilla y la arena. La perfecta exposición y composición del suelo lo hacen ideal para el cultivo de las mejores variedades de uva. Cada parcela se gestiona, vendimia y vinifica por separado para garantizar una cosecha perfecta durante la temporada de vendimia, entre agosto y noviembre. El resultado son vinos profundos y estructurados.

+ Rapitalà es un nombre real, viene del árabe Rabidh-Allah 'río de Alá', del arroyo que fluye por los viñedos, y es la prueba de que este campo se ha cultivado desde la antigüedad.



Camporeale



600481 (1000001553)

Alto Reale

Sicilia I.G.T. Nero d'Avola

100% Nero d'Avola



600482 (1000001554)

Piano Maltese

Bianco di Terre Siciliane I.G.T.

50% Grillo, 40% Catarratto, 10% Chardonnay



270055 (1000000823)

Viviri

Bianco di Terre Siciliane I.G.T.

100% Grillo



600850 (1000001660)

Rosammuri

Rosato Terre Siciliane I.G.T.

55% Nerello Mascalese, 45% Perricone.

Cottanera

La historia de Cottanera comenzó en la década de 1990 a partir de la pasión por el vino de dos hermanos sicilianos, Guglielmo y Enzo, que transformaron un terreno dedicado al cultivo de avellanas en un viñedo. El nombre de Cottanera procede de un antiguo pueblo situado junto a los viñedos familiares, a orillas del río Alcántara.

Viñedos

Las uvas se cultivan en el circuito de los pueblos más bellos de Italia, en el Parque del Etna, a 700 metros sobre el nivel del mar, a partir de la lava de uno de los volcanes más majestuosos de Italia. La viticultura fronteriza de Cottanera se desarrolla a lo largo de las laderas septentrionales del Etna en una superficie de 65 hectáreas de viñedo, sobre suelo de roca de lava negra. Las vides se cultivan en condiciones de secano, aprovechando al máximo la escasa humedad del suelo con un considerable ahorro de agua.

+ Su tesoro, su equipo: contratan a familias sicilianas enteras, en particular a mujeres que, según la tradición del Etna, tienen la delicadeza adecuada para cuidar los viñedos. Estos conocimientos se transmiten de generación en generación.



Castiglione di Sicilia



600291 (1000001515)

Barbazzale

Etna Rosso D.O.C.

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio.

"La terra, come mi è stato insegnato da mio padre, ha un valore inestimabile, perché è l'inizio di tutto, ed è ciò che diventeremo"

– Guglielmo

Alagna

En Trapani, Sicilia, Alagna es una bodega de 50 hectáreas de terreno en diversas parcelas de los municipios de Marsala, Mazara, Trapani y Salemi, con un microclima único, perfecto para el cultivo de variedades como Zibibbo, Nero d'Avola, Grillo, Catarratto, Inzolia o Damaschino. Dirigida actualmente por la tercera generación de la familia, Alagna sigue los pasos de sus predecesores combinando técnicas de cultivo y vinificación tradicionales y modernas, y es muy conocida en la zona por sus vinos de Marsala y por sus constantes esfuerzos por minimizar el impacto medioambiental y promover la conservación del patrimonio natural de la región.

Bodega

La empresa está equipada para la producción y el almacenamiento de los vinos producidos en los viñedos de la zona, y también se lleva a cabo el proceso de envejecimiento y embotellado. La empresa tiene una capacidad de 50.000 hectolitros de vino distribuidos en varios tipos de contenedores: depósitos de acero, hormigón y fibra de vidrio o en grandes barricas de madera. Dado que el Marsala es uno de los principales productos de la empresa Alagna, hay una amplia zona de envejecimiento del vino en la que se puede ver un gran número de barricas de roble en las que se siguen utilizando sistemas de producción tradicionales como las soleras y la fortificación del mosto.

El Marsala siempre ha tenido una estrecha relación con la cultura culinaria italiana, utilizándose en la preparación de deliciosos platos. La bodega puede suministrar varias referencias necesarias para condimentar tanto carnes como postres: Marsala Secco, Marsala Dolce o Cremovo.



Marsala



601640 (1000001810)

Zibibbo

Sicilia I.G.T.

Zibibbo



601642 (1000003629)

Marsala Superiore Old Secco

Marsala Superiore D.O.P.

Grillo, Catarratto, Inzolia



601639 (1000001809)

Marsala Fine Secco

Marsala Superiore D.O.P.

Grillo, Catarratto, Inzolia



601638 (1000001808)

Marsala Superiore Dolce

Marsala Superiore D.O.P.

Grillo, Catarratto, Inzolia

“Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio.”

— Alagna

SARDEGNA




Cerdeña es una isla donde el clima mediterráneo, el suelo, los viñedos y una larga tradición vinícola dan como resultado vinos de gran calidad, vigorosos y reconocidos por su fuerte personalidad. Las variedades más importantes son las tintas: Cannonau, Carignano, Monica y Bobale. Entre las blancas, destacan sobre todo la Vermentino y la Malvasia.

Santadi

Las extensas 500 hectáreas de viñedos de esta renombrada bodega se sitúan en Sulcis, se extienden hasta el mar en el sur de Cerdeña, sobre suelos arenosos y suavemente ondulados, perfectos para producir variedades típicas de la isla como Carignano, Vermentino, Nuragus y Nasco. Gracias a las técnicas de rendimiento limitado y al uso inteligente de barricas francesas, estos pequeños tesoros locales se convierten en vinos aromáticos y elegantes, únicos y refrescantes al mismo tiempo, con el justo equilibrio de acidez, alcohol y taninos frescos.

Historia

La Cantina di Santadi fue creada en 1960 por un grupo de viticultores con el objetivo de transformar la uva en forma asociada y vender el vino resultante. Desde entonces hasta hoy, ha ido in crescendo, la marca de vino Santadi se ha difundido y apreciado cada vez más en todo el mundo. Su éxito se debe sin duda al equipo, a los productores, a los administradores, a los vendedores, a los colaboradores y a los trabajadores, todos los cuales representan un patrimonio de gran profesionalidad para el territorio.

 Los vinos tintos importantes maduran en barricas de roble francés y, tras el embotellado, envejecen en vidrio durante varios meses.



Santadi



270158 (1000000872)

Villa Solais

Vermentino di Sardegna D.O.C.

85% Vermentino, 15% Nuragus



270159 (1000000873)

Pedraia

Nuragus di Cagliari D.O.C.

100% Nuragus



270162 (1000000875)

Cala Silente

Vermentino di Sardegna D.O.C.

100% Vermentino



270164 (1000000877)

Tre Torri
Carignano del Sulcis Rosato
100% Carignano



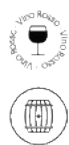
270157 (1000000871)

Grotta Rossa
Carignano del Sulcis D.O.C.
100% Carignano



270160 (1000004666)

Araja'
Carignano del Sulcis D.O.C.
100% Carignano



270161 (1000000874)

Noras
Cannonau di Sardegna D.O.C.
90% Cannonau, 10% Carignano



270163 (1000000876)

Rocca Rubia
Carignano del Sulcis Riserva D.O.C.
100% Carignano

Mesa

Contar Sardegna en un lenguaje nuevo e insólito, pero en perfecta armonía con las raíces de la isla. Con esta idea en mente, los vinos de Cantina Mesa se elaboran a partir de uvas sardas cuidadosamente seleccionadas. Vermentino, Cannonau o Carignano da como resultado vinos elegantes y complejos, de terruño generoso y gran calidad. La bodega Mesa, uno de los pocos productores de primer orden de la isla de Sardegna, nace como una declaración de amor a Sardegna, una combinación de belleza y bondad, una celebración de su generosidad y cultura, a través de uno de sus preciados tesoros: el vino.

Viñedos

Los viñedos están plantados principalmente con Carignano del Sulcis, Vermentino di Sardegna y Cannonau di Sardegna. Más de 78 hectáreas, 66 de las cuales son propiedad de la finca. Los viñedos están conducidos en cordón espolonado, Guyot y en vaso, en función de las condiciones locales y de la exposición, en el suroeste de la isla, una ubicación privilegiada por la rica calidad del suelo, el clima favorable y la influencia de los vientos marinos.



En la actualidad, Gavino Sanna es el único propietario que lidera el proyecto junto al reconocido enólogo Piero Cella y en la bodega, el joven Stefano Cova que demuestra el gran potencial que se puede extraer de las uvas.



Sant'Anna Arresi



600714 (1000001608)

Primo Bianco
Vermentino di Sardegna D.O.C.
100% Vermentino



600718 (1000001611)

Primo Scuro
Cannonau di Sardegna D.O.C.
100% Cannonau



600715 (1000001609)

Giunco
Vermentino di Sardegna D.O.C.
100% Vermentino



600721 (1000001613)

Moro
Cannonau di Sardegna D.O.C.
100% Cannonau

600719 (1000001612)

Buio
Carignano del Sulcis D.O.C.
100% Carignano

600722 (1000001614)

Buio Buio
Isola dei Nuraghi I.G.T.
100% Carignano

Mora&Memo

Fieles al objetivo de crear vinos con personalidad, que reflejen el territorio y representen las mejores características de su terruño de origen, los vinos de Mora&Memo son embajadores de las variedades autóctonas del sur de Cerdeña. Vermentino y Cannonau son las principales variedades, flanqueadas por Monica y una pequeña producción de Sauvignon Blanc, Bovale y la local Nuragus.

Vinedos

Hoy en día se cultivan hasta cuarenta hectáreas de viñedo sobre colinas calcáreas y a veces margosas. La empresa ha adoptado las mejores técnicas de cultivo del viñedo, un gran cuidado en la fase de selección, con la vendimia manual en pequeñas cajas, el uso de levaduras autóctonas seleccionadas y el tiempo exacto de envejecimiento para que las cualidades de la fruta expresen todo su potencial.



Serriana



Mora&Memo es el resultado de una tradición que se remonta a cuatro generaciones y, sobre todo, de la pasión de Elisabetta, hija y nieta del arte de la viña y el vino. Elisabetta maduró su idea del vino haciendo realidad su sueño en 2013.

*"una terra generosa
come una madre, che
offre tutto ciò che
ha, le sue ricchezze e
le sue sfumature, i suoi
aromi e i suoi profumi,
la sua anima e la sua
conoscenza"*

– Gavino Sanna



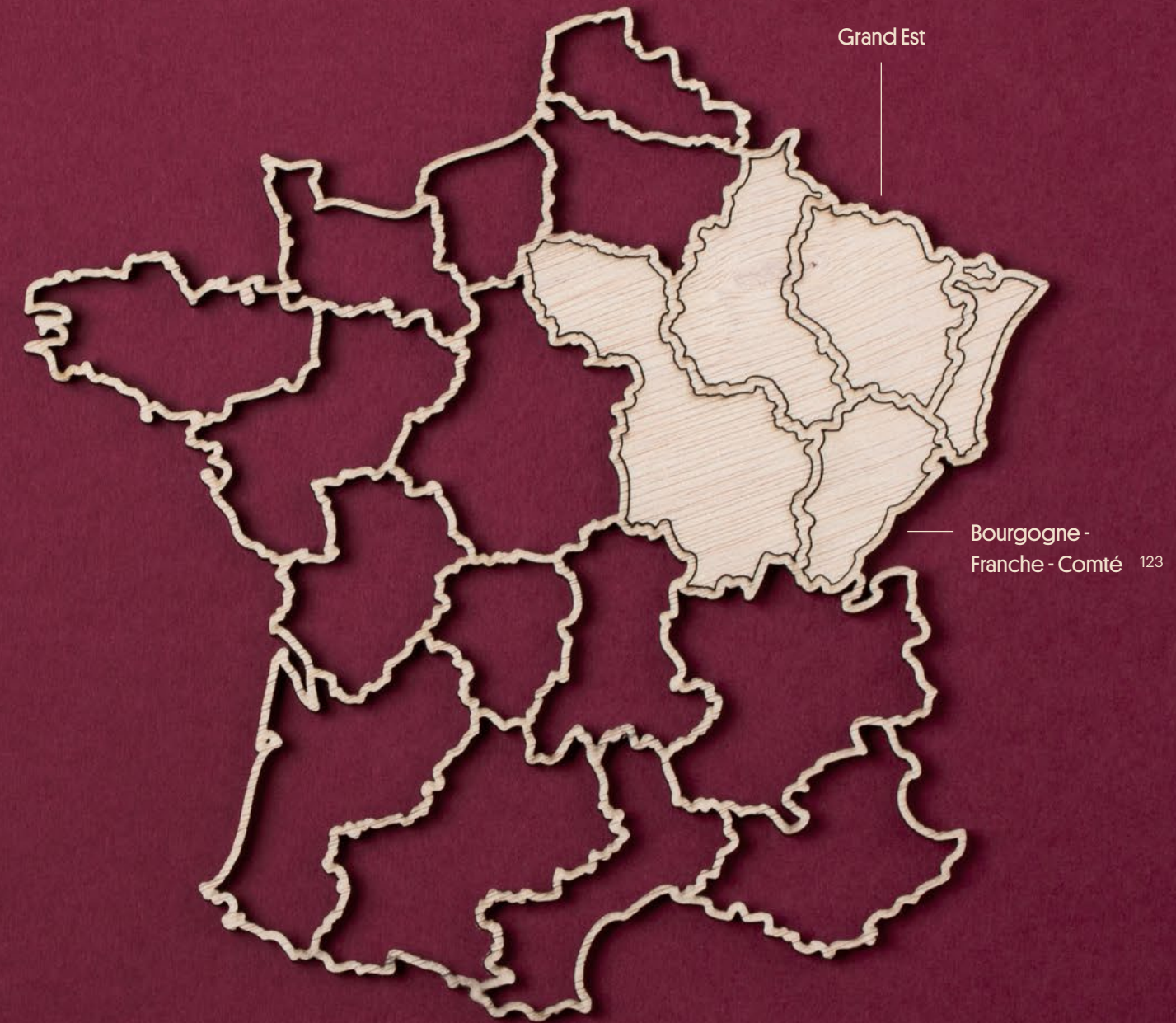
601057 (1000001740)

Nau
Cannonau di Sardegna D.O.C.
100% Cannonau

601055 (1000001739)

Tino
Vermentino di Sardegna D.O.C.
100% Vermentino

FRANCIA



Francia es, sin lugar a dudas, uno de los países vinícolas más importantes del mundo, el tercero en el ranking. Sus diversas regiones vinícolas ofrecen una amplia gama de vinos con características únicas. Hay más de 15 regiones emblemáticas, sin dejar de lado las denominaciones de origen ó A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée), que son la clave para comprender la diversidad de los vinos franceses. Desde los célebres Burdeos hasta los famosos Champagne, cada región tiene su propio carácter y estilo.

Domaine Achillée


La familia Dietrich está profundamente comprometida con los principios ecológicos, y esto se refleja en la composición y producción de sus vinos. El objetivo es tener el menor impacto posible en el medio ambiente. Apasionados por su terruño, sus variedades de uva y el respeto por la naturaleza y el mundo vivo. Su trabajo biodinámico, su sensibilidad y su capacidad para sorprender han hecho que vinos como Alsacia, Riesling Hahnenberg o Pinot Noir Libre sean vistos en bodegas de todo el mundo como el ejemplo a seguir. Destaca por sus vinos porque reflejan la frescura y el atrevimiento de los dos jóvenes hermanos Pierre y Jean, que heredaron las viñas de su padre Yves Dietrich y en las que desarrollan un proyecto ambicioso y descarado con la construcción de una bodega bioclimática.



Scherwiller

Viñedos

Todo su viñedo se cultiva de forma ecológica desde hace más de veinte años y de forma biodinámica desde 2003. El terruño es muy variado y se compone de grava, arenisca, arcilla, granito y esquisto. La diversidad de sus viñedos, reforzada por un gran trabajo manual y una vinificación no intervencionista, hace que sus vinos sean muy particulares.

124  Vinifican todas las variedades de uva alsacianas -Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Gewurztraminer, Sylvaner y Muscat- de forma natural, utilizando únicamente levaduras autóctonas y sin insumos durante la fermentación.



270312 (1000000939)
Riesling Hahnenberg
Appellation Alsace
100% Riesling



270314 (1000000941)
Gewurztraminer
Appellation Alsace
100% Gewurztraminer



270316 (1000000943)
Pinot Noir Libre
Appellation Alsace
100% Pinot Nero



270309 (1000000936)
Alsace
Appellation Alsace
Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois, Muscat, Gewurz



270310 (1000000937)
Riesling
Appellation Alsace
100% Riesling



270313 (1000000940)
Riesling granitte
Appellation Alsace
100% Riesling


"Dans les vignes,
Des vins audacieux
et sans complexe
C'est ce que nous
voulons. Pour vous et
pour nous"

Pepin

Seis semillas están en el origen de este proyecto: Pierre y Jean, los fundadores de la finca Achillée en Alsacia, Xavier y Pierre, enólogos que asesoran a más de 200 viticultores, y Arnaud y Raphaël, para organizarlo todo. Pépin también cuenta con numerosos viticultores asociados y un equipo que conecta las viñas con el mundo, para ofrecerle diferentes añadas de vino natural. Al igual que los personajes de las etiquetas, su mayor punto en común es la fiesta.

Elaboración

Cuentan con una red de viticultores comprometidos. Todos ellos tienen certificación ecológica, respetan un pliego de condiciones estrictas y no aplican a sus viñas pesticidas, insecticidas ni herbicidas sintéticos. Las uvas se vendimian sistemáticamente a mano para fomentar la calidad y crear vínculos sociales. Tras una maceración sistemática para los tintos y los naranjas, y ocasional para los blancos, las uvas se prensan. El vino se introduce en cubas, barricas y toneles, y ya no se hace nada más. No por pereza, sino porque un buen enólogo trabaja en la viña en lugar de rectificar su producto en la bodega.

126  Tienen 2 objetivos, sublimar la tierra y democratizar el buen vino natural. Quieren que el mayor número posible de pequeños productores puedan vivir de la agricultura ecológica, respetando el suelo y el trabajo de calidad. Sueñan con que algún día sus hijos puedan correr por el campo, como ocurría antaño, sin preocuparse de que entren en contacto con productos sintéticos mientras juegan entre las viñas.



Scherwiller



270517 (1000004053)
Pepin Orange
100% Garnacha Blanca



270721 (1000007094)
Pepin Pink
Sylvaner, Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Pinot Noir, Muscat



270674 (1000006424)
Petillant Naturel
50% Auxerrois, 50% Muscat



270516 (1000004052)
Pepin Blanc
33% Auxerrois, 33% Riesling, 33% Pinot Blanc



270515 (1000004051)
Pepin Rouge
Garnacha, Carignan, Muscat, Syrah, Mourvedre

"NOUS n'héritons pas la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants"


– Antoine de Saint-Exupéry

Chai Uva

Algunas personas están destinadas a convertirse en agricultores y tienen su camino trazado. Para Mathilde y Pablo, una joven pareja trotamundos, pasional y creativa la vida gira en torno a la naturaleza y las viñas. Restauradores y amantes del vino natural, en plena pandemia y afectados por Covid, esta pareja buscaba una salida y qué mejor lugar para escapar que un viñedo y cultivarlo al natural.

Historia

En 2019, adquirieron un viñedo cerca de St-Chinian y empezaron a elaborar vino. Había nacido el proyecto "les Volatiles". Tras una cosecha estimulante, decidieron crear Uva, una bodega urbana y fresca dirigida por Mathilde Bayle, la enóloga, y Pablo Siranossian, el sumiller. En la bodega elaboran vinos puros, sólo con uvas ecológicas que fermentan de forma natural, sin filtración y sin ningún aditivo. Producen ocho tipos diferentes de vino que se venden por botellas, desde rosados y tintos ligeros hasta pét nats, blancos y naranjas.

 Recientemente han recuperado una hectárea de Cariñena en la zona y con entusiasmo de restaurar muchas más.



Setè



270744 (1000007271)
Freak Rosè
VDF
Carignan y Terret



270741 (1000007272)
Macarello
VDP
Macabeu y Xarello



270740 (1000007268)
Sumo Rouge
VDF
100% Cinsault



270742 (1000007269)
Issanka Pet Nat Rosè
VDF
100% Carignan



270743 (1000007270)
Bourboulard Blanc
VDF
Bourboulenc y Colombard

"Vigneron
naturistes"

Domaine Guillot Broux

Pionero de la agricultura ecológica en Borgoña desde el siglo pasado, Guillot Broux es el ejemplo perfecto de cómo la ciencia se eleva hasta convertirse en arte. Su trabajo encierra toda la sabiduría del vino: el rendimiento limitado de las vides es riguroso y se potencia con métodos de poda especiales para aumentar aún más la concentración de sabores de las uvas ecológicas. Las uvas se seleccionan a mano y el trabajo de la bodega se adapta a cada añada: cada terruño se vinifica de forma independiente, adaptándose a cada variedad de uva, suelo, añada y edad de las vides.

Viñedos

Las 17 hectáreas de viñedo se reparten en 3 pueblos: Cruzille, Grévilly y Chardonnay, divididos en 3 denominaciones borgoñonas, Mâcon Cruzille y Mâcon Chardonnay. Las viñas están plantadas principalmente en laderas orientadas al este, donde se benefician de la máxima insolación, y en suelos arcillo-calcáreos ideales para su desarrollo. Las diferentes formaciones geológicas personalizan cada terruño y los vinos resultantes.

+ Combettes, Geniévières, Perrières, Beaumont: estos vinos tienen nombres que se remontan a siglos atrás (Perrières: piedras; Combettes: pequeña combe, etc.) y son los nombres de las parcelas que figuran en el catastro napoleónico.



Cruzille



270306 (1000000934)
Macon Rouge
AOC Macon Bourgogne Rouge
100% Gamay



270302 (1000000930)
Macon Cruzilles "Beaumont"
AOC Macon Cruzille
100% Gamay



0303 (1000000931)
Macon Cruzilles "Les Genevrières"
AOC Macon Cruzille
0% Pinot Nero



270304 (1000000932)
Macon Village Blanc
AOC Macon Village
100% Chardonnay



270305 (1000000933)
Pouilly Fuisse "Les Plessys"
AOC Bourgogne Blanc
100% Chardonnay



270301 (1000000929)
Macon Cruzilles "Les Combettes"
AOC Macon Chardonnay
100% Chardonnay

"La terre ne nous appartient pas; nous l'empruntons à nos enfants..."

– Ralph Waldo Emerson

ESPAÑA




España es un país con tanta tradición vinícola que es una de las mayores zonas vinícolas del mundo. Sus montañas, su clima atlántico y su brisa mediterránea permiten a sus productores ofrecer una gran variedad de vinos con ricas personalidades. Blancos, tintos, rosados, cavas... la lista es interminable.

Tarannà Po.Ètic

Aitor es un joven agricultor de una familia que ha cultivado vid en Cataluña durante generaciones. Viven en el pequeño pueblo de la colina que da nombre a la región vinícola, Barberà de la Conca. La región es la Conca de la Barberà, que se encuentra a unos 30 minutos hacia el interior desde la capital costera de la región, Tarragona, a unos 90 minutos al oeste de Barcelona. La muy singular visión del mundo, más bien del cosmos, de Aitor se ve recompensada en cada botella. Lleva al límite lo "natural" y los vinos no son para todos los públicos.

Viñedos

Es un magnífico paisaje luminoso y abierto, soleado, siempre bien ventilado, nunca sofocante. La bodega se encuentra geográficamente a medio camino entre las bodegas de Joan Ramon Escoda y Jordi Llorens. Trabaja tanto para Joan Ramon como para Jordi durante la vendimia y otras temporadas de mucho trabajo. También cultiva aceitunas y otras frutas.

 Se trata de un proyecto realmente especial y su producción es ínfima, unas 1.600 botellas en total.



Barberà de la Conca



270754 (1000007259)
Trapella 21'
100% Trepat



270755 (1000007260)
Adventici 20'
Macabeo, Parellada, Pansé, Trepat,
Tempranillo y Merlot



270751 (1000007256)
Parcer 21'
100% Pansé



270752 (1000007257)
A Flor de Pell 21'
Parellada 90%, muscat 10%



270753 (1000007258)
Dharma Frizzante 21'
Macabeo 33%, Parellada 33%, Pansé 33%

"El vino siembra
poesía en los
corazones"


– Dante Alighieri

Viñedos Ruiz Jiménez

Siguiendo una tradición que se remonta a griegos y romanos, pioneros en el arte de elaborar vino, esta bodega de la Baja Rioja española lleva más de treinta años perfeccionando la agricultura ecológica. Gracias a su compromiso, constancia y respeto por la tradición y el ciclo vital, sus vinos Ingenium creados con Maturana Blanca, Tempranillo y Garnacha son un pequeño milagro de dinamismo, matiz y personalidad.

Viñedos

Sus fincas son parajes únicos, localizados entre 400 y 600 metros de altitud, donde cultivamos variedades blancas y tintas. 65 hectáreas de producción biodinámica, tratadas con esmero para conseguir uvas de calidad y potenciar la personalidad del terruño. Se encuentran en el corazón de Rioja Baja, fincas con diferentes tipos de suelo y características, como La Plana de Turrás y Valcaliente, que aportan diferentes condiciones para elaborar una amplia gama de vinos.

 Toda su producción se encuentra certificada por Agricultura Ecológica y por Demeter Internacional. Es su manera de demostrar y certificar su trabajo.



Aldeanueva de Ebro

Vizar


La Familia Zarzuela ha apostado por la vuelta a los orígenes de un terruño con tradición vitivinícola desde el S.XIV con el objetivo de elaborar vinos de calidad en un proyecto comprometido con el entorno, donde los procesos manuales y artesanos conviven con las nuevas tecnologías, a través de una agricultura ecológica y mimada que queda patente en su certificado de producción ecológica. Los vinos de Vizar son francos, muy frescos y con un prometedor recorrido.

Viñedos

La fuerza de un territorio en constante cambio. Un entorno excepcional e inesperado de 90 hectáreas de terreno que sirve de refugio para un río Duero que suaviza el clima, un pinar centenario que protege las viñas amortiguando los cambios extremos de temperatura y unos montes que hacen de fieles guardianes del terruño, todo ello enclavado en el municipio vallisoletano de Villabáñez.



Villabáñez

 Tras más de 7 años de rigurosos trámites, el 28 de febrero de 2022, se publicó la aprobación de "Dehesa Peñalba" como Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) convirtiendo así a la Bodega en la primera bodega bañada por el río Duero, que obtiene la distinción de "Vino de Pago".



270134 (1000000863)
Ingenium Maturana
Vinos de la Tierra
100% Maturana Blanca



270132 (1000000861)
Ingenium Tempranillo
Vinos de la Tierra
100% Tempranillo



270133 (1000000862)
Ingenium Garnacha
Vinos de la Tierra
100% Garnacha



600864 (1000007317)
Vizar Verdejo
Vino de la Tierra Castilla y Leon
100% Verdejo



600863 (1000001671)
Vizar Joven Tempranillo
Vino de la Tierra Castilla y Leon
100% Tempranillo



270574 (1000004506)
Vizar Barrica
Vino de la Tierra Castilla y Leon
100% Tempranillo



270575 (1000005182)

Vizar Prestigio

Vinos de Pago

Syrah, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.



600867 (1000007318)

Vizar Selección

Vinos de Pago

Tempranillo, Syrah



600868 (1000007319)

Vizar Syrah

Vinos de Pago

100% Syrah

“La fuerza
de un
territorio
en constante
cambio”

– Vizar

ALEMANIA




La producción de vino de Alemania se encuentra entre las más aclamadas del norte de Europa. Existen 13 zonas vinícolas reconocidas con denominación de origen, y aunque sea eclipsada por la producción de cerveza, existe una amplia cultura asociada al cultivo de la vid y degustación del vino en el suroeste de Alemania (fronteriza con Francia).

Weingut Freitag

Hablar de Weingut Freitag es hablar de familia. Cada miembro de la familia tiene su aportación en el proceso de crear un vino armonioso y con mucho sabor. Es una finca que cultiva 35 hectáreas en donde se cultivan distintas variedades de uvas, gracias a la moderna tecnología y experiencia. Toda la amplia gama de vino es producida respetando las tradiciones, la viticultura y el territorio. Sus ofertas abarcan vinos tan distintos como un Riesling y un espumoso, desde un Venerdi Secco hasta un vino tinto madurado en barricas.

Viñedos

Sus viñedos se encuentran en medio de la región montañosa de Rheinhessen. Debido a las diferentes condiciones del suelo de los viñedos, tienen la oportunidad de cultivar el vino exactamente donde encuentra las condiciones óptimas del suelo. Sus ubicaciones están en Gau-Weinheim, Vendersheim, Bornheim y Uffhofen.

 Philipp Freitag, cuyo lema de marca es "¡No es porno, es arte!", es el responsable del hashtag viral #NakedFriday, que toma prestada de forma lúdica la traducción de Freitag, que significa viernes en alemán. Philipp acaba de terminar su formación en viticultura en 2016 y ahora elabora algunos vinos de la línea Naked Friday a partir de sus viñedos orgánicos.



Gau-Weinheim



270733 (1000007310)
Naked Friday Riesling
Deutscher Landwein Rhein
100% Riesling



270734 (1000007311)
Naked Next Level Pinot
Deutscher Landwein Rhein
100% Pinot Noir



270730 (1000007307)
Naked Friday Pet Nat Rosé
Deutscher Perlwein
Dornfelder, Portugieser e Pinot Nero



270731 (1000007308)
Old School Pinot Noir
Deutscher Landwein Rhein
100% Pinot Noir



270732 (1000007309)
Naked Friday Cuvee Weiss
Deutscher Landwein Rhein
Müller-Thurgau, Scheurebe, Kerner, Riesling

"It's not
porn,
it's art!"

PORTUGAL




Portugal es el sexto productor de vinos del mundo. Gracias a las diferentes regiones sujetas a las más diversas influencias climáticas y geológicas, puede presumir de una gran y variada oferta de vinos blanco, tintos, rosados, dulces, generosos y espumosos. Portugal ha sabido mantener su personalidad y, aunque durante mucho tiempo ha sido conocido únicamente por su gran vino dulce generoso, el vino de Oporto, por fin sus vinos se encuentran en los primeros puestos del ranking internacional.

Penhó Wines

La bodega Penhó se creó en 2017 en una antigua casa construida en el siglo XVIII. Situada en la región de Vinho Verde, en el norte de Portugal, comprende unas 5 hectáreas de viñedos. Los suelos pueden dividirse en tres: granito, cuarcita y esquisto, que permiten obtener diferentes perfiles de vino para una misma uva, y nuestras viñas están plantadas entre 180 y 550 metros sobre el nivel del mar, lo que da lugar a diferentes acideces. El vino se produce de la forma más natural posible; no se utiliza ningún producto para corregirlo o alterarlo.

Sostenibilidad

Las uvas son producidas en la cima de una montaña, con vistas a un valle impresionante, los viñedos producen las uvas. El vino se produce de la forma más natural posible, con una intervención mínima, lo que da lugar a vinos naturales únicos con niveles muy bajos de sulfitos. Todas sus actividades de viticultura y vinificación son sostenibles y responsables con el medio ambiente. Aspiran a que el viñedo forme parte de un ecosistema sano en el que cultivan sus uvas siguiendo las pautas de la agricultura ecológica. Además, con el fin de respetar el cambio climático, han orientado su viticultura hacia el cultivo de uvas sin necesidad de métodos de irrigación y utilizando técnicas de cultivo de secano.

146  Producen uvas de castas blancas de Vinho Verde: Alvarinho, Arinto, Azal, Loureiro y Trajadura; así como de castas tintas de Vinho Verde como Vinhão.



Celorico de Basto

"Boa é a vida mas melhor é o Vinho, o amor é bom, mas melhor o sono"

– Poesia e Vinho,
Fernando Pessoa



270727 (1000007304)

Carmin Rosato
Trajadura, Azal e Vinhão



270728 (1000007305)

Dialectic Red
Vinhão, Rabo de Anho e Padeiro de Basto



270729 (1000007306)

Critique White
Vinhas Velhas

GRAPPA E LIMONCELLO

Bonollo

La empresa Bonollo Umberto fundada en 1908 por Giuseppe Bonollo, hoy en día está ubicada en la zona de Padova en el Noroeste de Italia y está guiada por la cuarta generación de la familia, que con la misma pasión de antaño, integrando tradición e innovación, es el punto de referencia en la destilación del orujo con bandera italiana, la grappa.

Producto

En el transcurso de los años 90 del siglo pasado, la familia Bonollo decidió dedicarse a la creación de un producto innovador, un destilado suave, con una marcada amplitud aromática, capaz de fascinar y satisfacer las exigencias de los consumidores más modernos. Obtenida con el Sistema Unico Bonollo, en 1999 nace Grappa Of Amarone Barrique. Es la primera Grappa envejecida en barrica. Es única e inequívoca por riqueza de aromas y suavidad. En el transcurso de los años, gracias a estas características, particularmente distintivas, recoge un gran éxito, hasta el punto de crear un segmento en el mercado de los destilados italianos de alto perfil sensorial que antes no existía. En 2022 la familia Bonollo relanza la histórica marca Ballor, fundada en 1856 en Turin, uno de las marcas más icónicas y históricas en el mundo del buen beber italiano.



Mestrino

150 Casa Bonollo, portavoz del espíritu innovador de la marca y de sus excelentes calidades, lo ha sacado a la luz, con el lanzamiento de nuevos productos de gran encanto hedonista que los maestros destiladores y licoristas de la empresa de Padova saben hacer con gran pasión y profesionalidad: el Vermouth de Paul y el Gin de Emilie.



710010 (1000001861)
Of Amarone Barrique



601628 (1000001803)
Liquore Dorange of Bonollo



710023 (1000001869)
Tete de Cuvée Grande Reserve



710018 (1000001866)
Of Ligneum Moscato Invecchiato



710017 (1000001865)
Of Ligneum Prosecco Invecchiato



710022 (1000001868)
Taste of Amarone Barrique



710013 (1000001863)
Of Moscato



710012 (1000001862)
Of Amarone



710014 (1000003632)
Of Prosecco



710015 (1000001864)
Of Pinot Grigio




710024 (1000001870)
Of Chardonnay

Nastro d'Oro

Desde 1996, las Destilerías Nastro D'oro han estado activas en la producción de licores típicos de la Península de Sorrento, entre los que destaca Limoncello. En el municipio de Massa Lubrense, exactamente en el distrito de Termini, llamado así porque se encuentra justo al final de la península de Sorrento. Es aquí donde, a partir de la cuidadosa selección de las mejores materias primas, destilados y licores se procesan de acuerdo con las recetas locales más antiguas y tradicionales.

Elaboración

Siguiendo procedimientos completamente artesanales, el seguimiento de cada etapa de producción es meticuloso y constante, y las tecnologías más modernas apoyan exclusivamente las fases de embotellado y etiquetado. Sin perder de vista los más altos estándares de calidad, las Destilerías Gold Ribbon actualmente ofrecen licores que pueden satisfacer todos los paladares, típicos y tradicionales, preciosos e intrigantes.

152  Son sólo los mejores femminielli ovalados, variedades específicas de limones de la península de Sorrento, los que dan origen a la Lemoncello Bio de las Destilerías de Nastro D'oro, un licor típico que representa la expresión más pura de las tradiciones de Sorrento. Cierto, rico en aromas y fragancias de preciosos aceites esenciales cítricos, es un Limoncello capaz de ofrecer una elegancia incomparable, y capaz de iluminar las noches de verano más calientes.



Nápoles

“Una nuova produzione bio alla solita linea di limoncello intensamente aromatici”



710008 (1000001860)

Limoncello

710005 (1000001858)

Crema di Melone

ESPAÑA

BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes 641, 2ª planta
08010 Barcelona
Tel. +34 933 037 615
info@v-enology.com

COSTA BRAVA

Gran Via de les Corts Catalanes 641, 2ª planta
08010 Barcelona
Tel. +34 872 021 237
girona.costabrava@mammafiore.eu

MADRID

Calle Ramon y Cajal (pol ind) 17
28914 Leganes, Madrid
Tel. +34 914 856 444
comercial@mammafioremadrid.eu

CANARIAS

Calle Pintor (pol ind), S/N - NAV 3
35219 Telde, Las Palmas
Tel. +34 928 074 522
canarias@mammafiore.eu

TENERIFE

Poligono industrial Granadilla, sector C
35600 - Granadilla de Abona
+34 928 074 522
tenerife@mammafiore.eu

FUERTEVENTURA

Calle Serventia 28
35610 El Matorral, Fuerteventura
Tel. +34 928 074 522
canarias@mammafiore.eu

VALENCIA

Poligono Industrial El Oliveral, Calle C, Nave 10,
46190 Ribarroja del Turia
Tel. +34 607 222 976
valencia@mammafiore.eu

FRANCE

PARIS

1 Place des Planteurs, Bât I3
94150 Rungis
Tel. +33 (0) 148 904 750
paris@mammafiore.eu

PROVENCE

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,
Avenue Du Marché National,
13323 Marseille 14E
Tel. +33 (0) 442 590 459
logistic@mammafiore.eu

GRAND OUEST

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,
Avenue Du Marché National,
13323 Marseille 14E
Tel. +33 (0) 148 904 750

Equipo comercial Vi Enology

Le ha atendido:

GERMANY

BERLIN

Bessemerstraße 80
12103 Berlin
Tel. +49 (0) 17 3726 5074
berlin@mammafiore.eu

PORTUGAL

LISBOA

Avenida Dr. Luís Sá, nº. 9 e 9-A,
Abrunheira, 2710-089 Sintra
+35 193 281 6161

BORDEAUX

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,
Avenue Du Marché National,
13323 Marseille 14E
Tel. +33 764 623 795
bodeaux@mammafiore.eu

LYON

1 Place des Planteurs, Bât I3
94150 Rungis
Tel. +33 (0) 617 612 574
lyon@mammafiore.eu

SAINT TROPEZ

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,
Avenue Du Marché National,
13323 Marseille 14E
Tel. +33 442 590 459
saint-tropez@mammafiore.eu

UNITED KINGDOM

LONDON

Unit 31, Perivale Park, Horsenden Lane South
Greenford UB6 7RJ
Tel. +44 20 3757 6120
london@mammafiore.eu

