



fini
DISTRIBUZIONI

Intro

Caro cliente,

questo catalogo nasce dalla nostra passione per il vino, dalla volontà di offrirti un'esperienza unica, insolita, legata al nostro modo di vedere il vino.

La selezione che troverai tra queste pagine è un'opera in divenire, frutto di un'attenta **ricerca** che ha portato alla nascita di una piccola ma altrettanto ricercata cantina.

I nostri vini **raccontano storie** di vigne e di produttori, di legami inscindibili con il territorio.

Attraverso queste pagine vogliamo portare nella tua realtà etichette che parlano di lavoro, di amore per la propria terra e di rispetto per le biodiversità.

Vogliamo accompagnarti in un **viaggio** alla scoperta di prodotti che ci hanno **emozionato** e dato sensazioni gradevoli e regalarti momenti unici di piacere e convivialità.

Se ne avrai voglia potrai seguirci sui canali social e tenerti aggiornato sulle novità che entreranno in cantina e sugli eventi dedicati all'affascinante mondo del vino.





Perchè scegliere noi

Potrai effettuare l'ordine al passaggio di un nostro agente o comodamente tramite whatsapp.

Sarai libero di acquistare le bottiglie anche singolarmente, senza un minimo d'ordine.

Il tuo ordine sarà consegnato gratuitamente entro le **24-48 ore**, in base alla distanza dalla nostra azienda.

Potrai ricevere gratuitamente, in relazione al numero di etichette scelte dal presente catalogo e al tuo fatturato, una **Carta Vino personalizzata**, realizzata in base alle tue esigenze e alla richiesta della tua clientela.

A fronte di condizioni commerciali concordate insieme, potrai beneficiare dei nostri **Corsi di Formazione** e qualificare il tuo personale.

Grazie alla nostra consulenza costante e gratuita avrai una selezione unica ed originale, pensata unicamente per te e per la tua attività.

fini
D I S T R I B U Z I O N I

Indice

PIEMONTE

La Smeralda	05
Poderi Elia	06
Vigneti Massa	07
Virna Borgogno	08

LOMBARDIA

Rizzini	09
---------------	----

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Micheli	10
-----------------------	----

VENETO

Brigaldara	11
------------------	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Piera 1899	12
Pizzulin	13

EMILIA ROMAGNA

Paltrinieri	14
-------------------	----

TOSCANA

Borgo Macereto	15
Poderi dei Musi	16

MARCHE

Vignamato	17
-----------------	----

ABRUZZO

Feudo Antico	18
--------------------	----

CAMPANIA

Benito Ferrara	19
----------------------	----

PUGLIA

Antica Masseria Jorche	20
Giustini	21
Masseria nel Sole	22
Paolo Petrilli	23
Sacco Vignaioli Apuli	24

FRANCIA

Collet	25
Henri Giraud	26
Château de la Mulonnière	27
Gerard Bertrand	28





◉ PIEMONTE

La Smeralda



Cantina **La Smeralda** nasce dalla volontà di riscoprire un territorio fortemente vocato alla viticoltura: l'Alto Piemonte. Le redini dell'azienda sono in mano a Eleonora. È lei che si occupa integralmente della produzione, dal campo alla bottiglia, seguendo i ritmi che la natura impone e accompagnando le uve per mano in bottiglia. Luigi, suo fratello, la aiuta a comprendere al meglio tutto ciò che ruota intorno alla vita in campagna e in cantina. Infine, ma non per valore, troviamo Walter. È grazie a lui e alla sua passione per il vino e la terra che Luigi e Eleonora hanno potuto intraprendere l'attività. Basi solide e sperimentazione contornano il quotidiano, rendendolo ogni giorno più stimolante. Semplicemente con il buon senso e la voglia di fare sempre meglio.



"SVIGNATO" METODO ANCESTRALE BIANCO	
"INDISCIPLINATA" METODO ANCESTRALE ROSATO	
COLLINE NOVARESI DOC BIANCO	
COLLINE NOVARESI DOC BIANCO ETICHETTA NERA	
COLLINE NOVARESI DOC ROSSO	
COLLINE NOVARESI DOC ROSSO ETICHETTA NERA	



Poderi Elia



Una tradizione lunga un secolo di piccole vinerie e cantine tiene alto il nome dei vini piemontesi ovunque nel mondo. **Poderi Elia** si inserisce perfettamente in questo contesto di cantine tradizionali a conduzione familiare. La tenuta venne fondata nel 1890 e oggi è guidata da Federico Stella. L'azienda, situata a Neive insieme alle vigne, si estende per 9 ettari. Tutte le uve sono colte esclusivamente da vigne di proprietà e danno vita a vini tradizionali di alta qualità, con particolare enfasi sul Barbaresco Serracapelli, Barbera d'Alba Superiore da vecchie vigne e Langhe Arneis, nella convinzione che solo da ottime uve possa essere prodotto un vino complesso e strutturato.



LANGHE ARNEIS DOC	●
BARBARESCO DOCG SERRACAPELLI	●
BARBARESCO RISERVA DOCG	●
"VI VEJE" BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC	●
DOLCETTO D'ALBA DOC	●





© PIEMONTE

Vigneti Massa



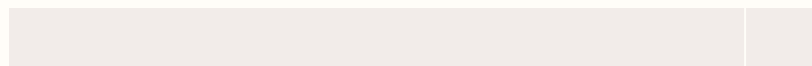
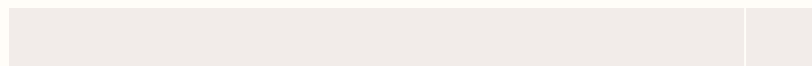
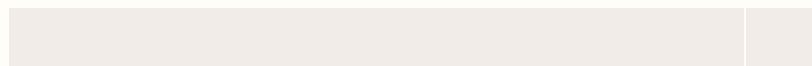
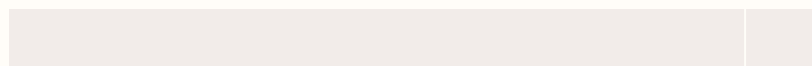
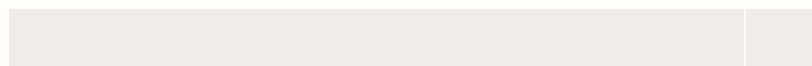
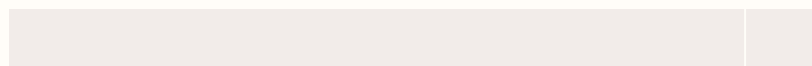
Vigneti Massa è una cantina a conduzione familiare, fondata dagli antenati Massa nel 1879. Oggi vanta una proprietà di 23 ettari sulle colline di Monleale, a circa 300 metri di altitudine, dove sono coltivati i vitigni più tipici del territorio, ma soprattutto il vitigno autoctono a bacca bianca, il Timorasso, in passato sottovalutato ed ora riscoperto, proprio grazie ad un grande lavoro di Walter Massa. I nipoti, Edoardo e Filippo, credono nel passaggio a tappo a vite e sostengono le scelte dello zio con credo e determinazione, consapevoli che oggi il vino, oltre ai consolidati ingredienti, uva matura, buonsenso e tempo, necessita di un altro fattore: l'essere maniaci nei dettagli, in vigna e in cantina.



"DERTHONA" COLLI TORTONESI DOC



"PICCOLO DERTHONA" COLLI TORTONESI DOC



Virna Borgogno

Discendente di uno dei cognomi storici delle Langhe, la famiglia Borgogno, **Virna**, laureata in Enologia e prima donna d'Italia a conseguire la laurea in Tecnica Enologica, nel 1988 ha iniziato ad affiancare il papà Lodovico nella conduzione della cantina. I vigneti di famiglia risalgono al lontano 1720, mentre l'azienda vera e propria fu fondata da Enrico Borgogno nel 1950. Oggi le redini dell'azienda sono passate nelle mani di Virna e della sorella Ivana che si occupa della parte amministrativa e commerciale. Virna ama il suo territorio, al punto che questo amore condiziona ogni sua scelta, non solo in campo vinicolo. Proprio perché provenienti da diversi terroirs i suoi Baroli sono tutti diversi e posseggono anima e carattere.



BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO DOCG



"NOI" BAROLO DOCG



Rizzini

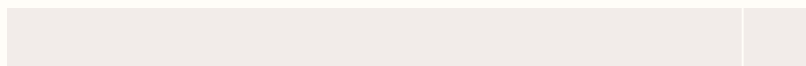
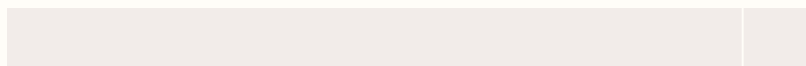
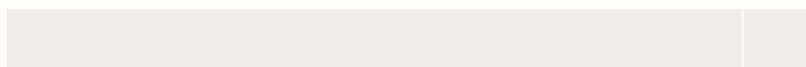


L'**Azienda Agricola Rizzini**, situata a nord-est della Franciacorta, ai piedi delle colline di Monticelli Brusati, coltiva dal 1985 i propri vigneti in un ambiente naturale lontano da fonti di inquinamento, non utilizzando diserbanti e concimi chimici. Vinifica le uve provenienti da un unico cru, nella convinzione che le caratteristiche e le qualità trasmesse dal terreno siano uniche e irriproducibili altrove, anche a pochi chilometri di distanza.

La definizione del gusto del vino viene stabilita solo prima della sboccatura in base all'evoluzione che ha avuto il vino durante l'affinamento in bottiglia. Le piccole dimensioni permettono all'azienda di non essere schiava delle leggi di mercato, delle tendenze o delle mode. L'obiettivo non è aumentare il numero di bottiglie, ma ricercare l'eccellenza in ogni dettaglio.



FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO



Rizzini

FRANCIACORTA



◉ TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Micheli



La valle di Cembra è una zona di produzione di vino della fascia centro-orientale della provincia autonoma di Trento. Il torrente Avisio nei secoli ha scolpito le due sponde di questa selvaggia valle ed è nel versante sinistro che si trovano i vigneti di **Cantina Micheli**. L'idea nasce da Francesco Micheli, nato a Trento nel 1987. Nel 2007 nel piccolo Maso di Sottolona, seduto su un sasso mentre osservava il tramonto, iniziò a pianificare come concretizzare il suo sogno. Con l'aiuto del papà, proprietario di quel piccolo appezzamento, decise di acquistare alcuni terreni confinanti abbandonati da anni e di ripristinarli sistemando i muri a secco ancora esistenti, reimpiantandoli a Chardonnay. L'esposizione a sud-ovest dei vigneti, in un particolare anfiteatro naturale, garantisce un microclima ed un'escursione termica che regala al vino profumo. La natura porfirica dei terreni ricchi di argilla e scheletro danno al vino colore, struttura e finezza.



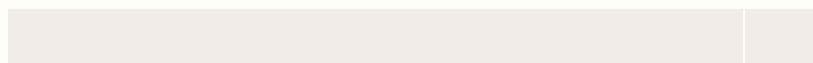
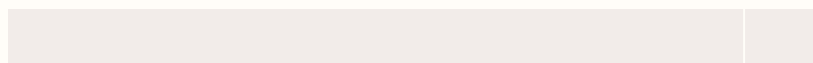
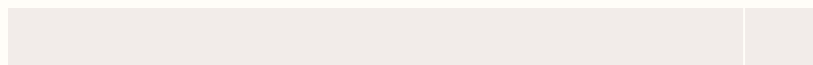
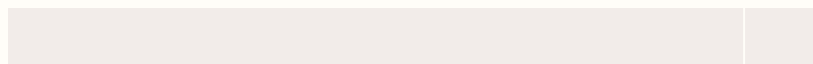
"1223" KG TRENTO DOC BRUT



"EVOCHI" TRENTO DOC BRUT ROSATO



"ESTROS" PINOT NERO IGT



Brigaldara

Mille anni di storia, centoventi ettari di proprietà di cui quarantasette vitati, distribuiti in tre diverse zone della provincia scaligera: Valpolicella Classica, Valpantena e Valpolicella Orientale. Una famiglia storica, i **Cesari**, che la detiene dal 1928, impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di proprietà, ricco ed eterogeneo. Un team di giovani enologi e agronomi dedicati allo studio e alla personalizzazione di ogni intervento in vigna, per valorizzare l'espressione varietale dei terroir e dei microterroir che compongono le diverse anime dei vini prodotti. Ne deriva uno stile pulito, rigoroso, attento alla bevibilità e alla preservazione dei profili aromatici delle uve, con concentrazioni alcoliche e zuccherine mai preponderanti, sempre attente a cogliere l'anima e l'espressività delle uve e dei territori da cui provengono.



SOAVE DOC	
"CAVOLO" AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG	
VALPOLICELLA DOC	
"IL VEGRO" VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC	





Piera Martellozzo



Situata a San Quirino nel pordenonese, a nord est della penisola, **Piera 1899** ha scelto come proprio territorio d'elezione il Friuli Grave. Qui le montagne a nord riparano i suoli dai venti più freddi. L'Adriatico a sud svolge invece il suo effetto mitigatore concorrendo alla creazione di un microclima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. La storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza.

La qualità riconosciuta ai vini di Piera 1899 è il risultato di un impegno quotidiano fondato sul rispetto per il territorio e per la sua tradizione, alimentato da un'innata capacità di innovare. Un impegno che si traduce anche nella massima sostenibilità dei processi e di scelte produttive mirate al minimo impatto ambientale.



"075 CARATI" SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY



"075 CARATI" MOSCATO DOLCE



"075 CARATI" SPUMANTE MILLESIMATO ROSATO EXTRA DRY



P I E R A

1 8 9 9



© **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Pizzulin



Quella di **Pizzulin** è un'azienda di piccole dimensioni, a conduzione familiare. I vigneti si estendono in comune di Prepotto, una delle zone più evocate dei Colli Orientali del Friuli, dove la viticoltura ha una storia millenaria. Attualmente la superficie aziendale è di 11 ettari coltivati principalmente in collina con impianti a basse rese per ettaro, circa 70 q.li/ha, dai quali si ottengono risultati di grande qualità anche grazie al diradamento dei grappoli in pianta e alla raccolta manuale delle uve. Il lavoro nella vigna, l'attenzione a ogni vite, a ogni grappolo, l'amore e la passione ed il massimo rispetto per l'ambiente sono alla base della filosofia aziendale. Il nuovo complesso aziendale è composto da una moderna cantina di vinificazione e da un antico casale ristrutturato all'interno del quale trovano posto la barricaia ed un'ampia sala degustazione. I vini sono prodotti con amore e nel rispetto delle più antiche tradizioni, garantendo un prodotto tipico e genuino, oggi come un tempo.



FCO FRIULANO DOC	●
FCO PINOT BIANCO DOC	●
FCO SAUVIGNON DOC	●
FCO CABERNET FRANC DOC	●
FCO MERLOT DOC	●
"LASTRIS" FCO PINOT NERO DOC	●



Sita nel cuore di Sorbara, l'azienda agricola **Paltrinieri** produce Lambrusco di Sorbara DOC da quattro generazioni. Gianfranco mantiene viva la tradizione del lavoro che il nonno Achille aveva iniziato nel 1926 e che gestiva oramai da 40 anni. Nel 1998 con la moglie Barbara ha iniziato a condurre direttamente la cantina scommettendo sulla produzione del primo Sorbara in purezza. Da allora cura e vinifica 17 ettari di vigneto nella storica zona del Cristo di Sorbara, la più sottile estensione di terra compresa tra il Secchia e il Panaro, i due fiumi che abbracciano la provincia modenese. La varietà Lambrusco di Sorbara è la più antica tra quelle coltivate presenti in Italia e Paltrinieri la propone in tutta la sua peculiarità.



"LECLISSE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC



"PIRIA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC



"RADICE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC



"SANT'AGATA" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC



Borgo Macereto



L'**Azienda Agricola Macereto** si estende per circa 20 ettari sulle colline che dominano il territorio fra Mugello e Valdisieve nel comune di Dicomano. Della tenuta, 6 ettari sono destinati a vigneto, 3 ad oliveto ed i restanti divisi tra prati e bosco ceduo.

La realtà agricola nasce nel 2014 quando la famiglia Foscari ne entra in possesso e decide di dedicarne una cospicua parte a vigneto, recuperando gli originali 3 ettari vitati a Sangiovese e Gamay e impiantando nel 2016 nuovi vitigni di Pinot Nero, oltre a una varietà di bianchi aromatici fra cui Riesling, Incrocio Manzoni, Moscato, Sauvignon Blanc e Viognier, per dare una nota di originalità, freschezza ed eleganza, oltre all'immancabile Sangiovese, basilare per la produzione dei vini Chianti Rufina della cui zona l'azienda fa parte.



"PERDONO" TOSCANA ROSATO IGT



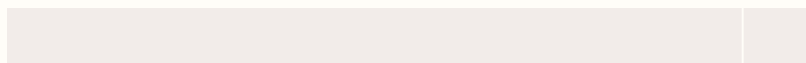
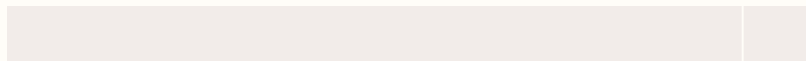
"LA FUGA" CHIANTI RUFINA DOCG



"MUSICA" CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA



"IL BORGO" PINOT NERO TOSCANA IGT



BORGO MACERETO
FIRENZE



© **TOSCANA**

PODERE DEI MUSI

Podere dei Musi

Il **Podere dei Musi** è una piccola azienda a conduzione familiare. Inserita nella D.O.C. di Bolgheri si caratterizza per l'uso di metodi artigianali sia nella produzione dell'uva che nella vinificazione, con lo scopo di ottenere un prodotto più rispettoso possibile delle sue qualità naturali. La zona di Bolgheri è racchiusa ad ovest dal mare e dagli altri lati dagli "irti colli" coperti o da boschi o da ulivi secolari. Tutti questi elementi danno un clima e microclima speciali dove gli estremi vengono attenuati, non vi è mai né troppo caldo o troppo freddo. Il rapporto mare colline genera brezze benefiche soprattutto d'estate. Ciò premesso il Podere dei Musi non segue nessuna ideologia e nessun integralismo. Federico Di Vaira, molisano di origine, ha ben presente che il vino è frutto della collaborazione dell'uomo con la natura e questa collaborazione intende attuarla nel miglior modo possibile, sfruttando sia il sapere dei vecchi viticoltori che le indicazioni di una ricerca universitaria seria.



BOLGHERI ROSSO DOC



BOLGHERI ROSSO DOC SUPERIORE



Vignamato

Era la fine degli anni '40 quando Umberto Ceci acquistò a San Paolo di Jesi un piccolo appezzamento di terreno in contrada Battinebbia dedito alla produzione di uve Verdicchio. Agli inizi degli anni '50 Umberto assegnò il terreno ad Amato e alla moglie Maria, appassionati vignaioli che qui avviarono l'attività di produzione e vendita dei vini prodotti. Guidati da questa grande passione, Amato e Maria coinvolsero anche il figlio Maurizio e sua moglie Serenella. Questi ultimi, nei primi anni 2000, diedero vita ad un nuovo progetto produttivo: **"Vignamato"**, appunto "la vigna di Amato", una dedica di amore a chi per primo ha compreso le grandissime potenzialità del Verdicchio e del suo unico territorio. L'azienda giunta alla quarta generazione, sotto l'attenta supervisione dei genitori Maurizio e Serenella, viene condotta dai tre figli Alessandra, Andrea e Francesco, i quali si fanno oggi i principali custodi di questa tradizione.



"TERRA DELLE LAME" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC





◉ **ABRUZZO**

Feudo Antico



Un viaggio iniziato nel 2008 che ha portato l'azienda al riconoscimento, nel 2019, della Denominazione di Origine Controllata e Garantita: DOCG Tullum, una tra le più piccole denominazioni d'Italia. I vigneti sono coltivati all'insegna della sostenibilità e del rispetto del disciplinare. La densità d'impianto non supera i 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e a 4.000 ceppi/ettaro per i filari. La vinificazione e l'imbottigliamento avvengono in zona e sono escluse le uve provenienti dai vigneti in fondovalle o posti ad un'altitudine non inferiore a 80 m sul livello del mare.

Per la sua casa **Feudo Antico** ha scelto una collina nel cuore dell'Abruzzo. I resti di un'antica villa romana e di vari strumenti dell'epoca per la conservazione del vino, venuti alla luce durante il reimpianto dei primi vigneti di Pecorino nel 2013, hanno fatto il resto.



PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGP	
CERASUOLO D'ABRUZZO DOP	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP	
TULLUM ROSSO DOCG	
TULLUM ROSSO IN ANFORA DOCG	
TULLUM ROSSO RISERVA DOCG	



Benito Ferrara



L'azienda **Benito Ferrara** ha radici antiche, risalenti agli albori del secolo scorso. Nasce per volontà di Benito, padre di Gabriella, un innovatore e un lungimirante imprenditore, che comprese prima di altri quanto potesse essere importante la creazione di una propria cantina per la produzione del vino e si dedicò anima e corpo, assieme alla moglie Michelina, alla fondazione e allo sviluppo della nuova azienda. Oggi si estende per 23 ettari. Tutte le superfici vitate ricadono nel comune di Tufo (AV), in un'area tradizionalmente vocata alla coltivazione del vitigno Greco e nel comune di Montemiletto (AV) per la coltivazione del vitigno Aglianico. I terreni godono di una posizione ideale, tra i 450 e 600 m sul livello del mare, con una esposizione a mezzogiorno, una giacitura collinare ed una tessitura di medio impasto.

La grande esperienza, che si tramanda da generazioni e un innato amore per il proprio lavoro rendono possibile la produzione di rinomati vini, conosciuti e apprezzati sui mercati più esigenti di tutto il mondo.



"DUE CHICCHI" CAMPANIA GRECO IGP



"VIGNA CICOGNA" GRECO DI TUFO DOCG



CAMPANIA AGLIANICO IGP



"VIGNA QUATTRO CONFINI" IRPINIA AGLIANICO DOC



"VIGNA QUATTRO CONFINI" TAURASI DOCG



Benito Ferrara
dal 1860

Antica Masseria Jorche

Una storia iniziata da Giovanni, nel “palamientu” della famiglia Gianfreda e proseguita con suo figlio Costantino che affiancò il padre nell’attività quando, negli anni Venti, dovettero affrontare un momento particolare della storia viticola pugliese: i vigneti vennero distrutti dalla fillossera. Tutte le risorse e le energie vennero così dedicate alla piantagione di nuove vigne e alla produzione di vini che all’epoca erano destinati alle cantine del Nord Italia. La storia recente vede protagonista Antonio Gianfreda, sintesi dei saperi delle generazioni precedenti coniugata alle conoscenze tecniche acquisite durante i suoi studi a Conegliano Veneto. Oggi alla quinta generazione, Dalila ed Emanuela si dedicano con curiosità, creatività ed entusiasmo alla storica attività di famiglia. Insieme, le due sorelle Gianfreda sono state le prime in famiglia ad imbottigliare i propri vini, valorizzando il proprio brand e il proprio territorio, esportandoli con orgoglio nel mondo.



SPUMANTE FIANO E BIANCO D'ALESSANO IGP M.C.	
"SOSO" FIANO E BIANCO DI ALESSANO DEL SALENTO IGP	
"DIPINTA" NEGRAMARO DEL SALENTO ROSATO IGP	
"CALEIDO" NEGRAMARO DEL SALENTO IGP	
"LO APU" PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG DOLCE NATURALE	
"NAGHIRO" FIANO DEL SALENTO IGP	
"SOLTEMA" PRIMITIVO DEL SALENTO IGP	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP	
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOP	





◉ **PUGLIA**

Giustini



GIUSTINI

In una terra di mezzo, tra il mare di Taranto e le alture della Valle d'Itria, sorge San Giorgio, un piccolo paese che rientra nell'area della DOC Primitivo di Manduria. Qui, da quattro generazioni, la famiglia Papadopoli tramanda tradizioni, esperienza e passione per il vino. Un legame indissolubile con la terra e con ognuna delle varietà autoctone che lavorano. L'obiettivo è preservare tipicità e caratteristiche di ognuna di esse per esaltarle e mai snaturarle. Interventi minimi in vigna e affinamenti mirati in cantina donano a questi vini i profumi e i sentori delle uve da cui prendono vita. Anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia, lavorano con l'obiettivo di migliorare loro e il vino che mettono in bottiglia, in un processo di costante evoluzione, con l'ambizione di dare vita ad un vino capace di fare tesoro dell'esperienza passata, di interpretare i segnali del presente e di accettare le sfide del futuro.



"AVOGLIA" FIANO PUGLIA IGP	●
"ILLUMINATO" FIANO SALENTO IGP	●
"JENTO" BIANCO VIVACE PUGLIA IGP	●
"AVOGLIA" ROSATO PUGLIA IGP	●
"COSTIERO" NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP	●
"JENTO" ROSATO VIVACE PUGLIA IGP	●
"AVOGLIA" NEGROAMARO PUGLIA IGP	●
"AVOGLIA" PRIMITIVO PUGLIA IGP	●
"AVOGLIA" SUSUMANIELLO PUGLIA IGP	●
"CALURA" APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGP	●



Masseria nel Sole

Amalia, Bruno, Gianni, Pina, Valeria, una famiglia con la passione per la natura, la terra e per il proprio territorio; una terra, la Daunia, patria della DOP Cacc'e Mmitte di Lucera, un team familiare dove ognuno ha contribuito e contribuisce con le proprie passioni e competenze. Le spiccate attitudini imprenditoriali di Bruno, sempre alla ricerca di nuove idee e orizzonti commerciali, alle quali si uniscono l'amore e la passione per la vigna ed i vini di Valeria, sommelier e winemaker della cantina. La vena artistica di Gianni contribuisce a curare l'immagine e la comunicazione di tutta l'azienda agricola, mentre Pina si occupa degli aspetti ricettivi e del B&B ed è attenta alle questioni amministrative che sono alla base di ogni attività imprenditoriale.

Una famiglia affiatata, che ha accettato la sfida di fare impresa sul proprio territorio, rivolgendo uno sguardo anche oltre il proprio orizzonte. La visione aziendale è finalizzata alla produzione di eccellenze, senza intervenire con artifici che possano compromettere la qualità dei prodotti stessi.



"SIBELL" SPUMANTE BRUT M.C.	
"SISSYPOP" SPUMANTE ROSE' BRUT M.C.	
SPUMANTE PAS DOSE' M.C.	
"AMENO" FALANGHINA DAUNIA IGP	
"MADAME" DAUNIA ROSATO IGP	
"DIABOLIK.O" DAUNIA ROSSO IGP	
"MORDI IL POLITICO" DAUNIA ROSSO IGP	





© **PUGLIA**

Paolo Petrilli



L'azienda **Paolo Petrilli** produce con tecniche di agricoltura biologica dal 1988 in un insediamento antichissimo, Motta della Regina, a Lucera. Ha rinunciato alle alte rese per ettaro e all'utilizzo di prodotti chimici per sviluppare un sistema produttivo ecosostenibile, in cui sfruttare la naturale fertilità del terreno e favorire la biodiversità dell'ambiente. Il vino proviene solo da uve di proprietà e l'età delle vigne ne migliora di anno in anno la qualità. Le vigne sono sul poggio dell'azienda, su un terreno molto calcareo, esposte a sud e sempre inerbite con piante spontanee.

Negli 11 ettari di vigna il Nero di Troia è la varietà prevalente, poi Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Bombino; non una sola pianta di varietà internazionali. La densità è di cinquemila piante ad ettaro e le rese delle uve vanno dai 50 ai 90 quintali ad ettaro. La vendemmia è manuale e la vinificazione avviene in tini tronco conici da 10 ql, secondo pratiche enologiche bio e vegan, con la fermentazione spontanea del mosto e l'affinamento del vino in acciaio o in rovere francese non tostato, senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi o prodotti di origine animale.



"MOTTA DEL LUPO" NERO DI TROIA ROSATO PUGLIA IGP



"AGRAMANTE" CACC'E MITTE DI LUCERA DOC



"MOTTA DEL LUPO" CACC'E MITTE DI LUCERA DOC



"FERRAU" CACC'E MITTE DI LUCERA DOC



"IL GUERRO" NERO DI TROIA PUGLIA IGP



PAOLO PETRILLI
LUCERA



◉ **PUGLIA**



Sacco Vignaioli Apuli

L'azienda **Sacco** nasce da un uomo lungimirante: Vincenzo Sacco. Il suo sogno era quello di dare una identità enologica alla sua terra, non ancora pienamente valorizzata. Intuisce il grande valore del suo territorio nativo, esplorandone i tesori nascosti tra la sua gente. Acquista terreni vocati alla coltivazione di uva e li converte tutti alle regole dell'agricoltura biologica. Negli anni a seguire, Vincenzo decide di investire sulla formazione dei suoi figli: Matteo ed Alessandro. Il primo studia presso la Scuola Enologica di San Michele all'Adige, per poi specializzarsi in alcune delle migliori cantine italiane. Il secondo, invece, intraprende gli studi di Economia e Management per poi fare esperienze all'estero. Nel 2015 viene inaugurata la nuova cantina, nata proprio per rispecchiare la nuova immagine dell'azienda. Con sconfinato entusiasmo e incrollabile passione, oggi l'azienda è guidata da Matteo, diventato enologo della cantina, e Alessandro, attuale direttore commerciale.

Questi due ragazzi hanno l'obiettivo di percorrere la strada sempre meno battuta e distinguersi dai competitors, producendo solo vini autentici, in modo da esprimere al mondo intero il vero gusto del loro angolo di Puglia.



"ALEIS" FALANGHINA PUGLIA IGP	●
"TERRA MIJ" BOMBINO BIANCO PUGLIA IGP	●
"UNANOTTE" NERO DI TROIA ROSATO PUGLIA IGP	●
"MAGIS" NERO DI TROIA PUGLIA IGP	●
"TERRA MIJ" NERO DI TROIA PUGLIA IGP	●
"TERRA MIJ" PRIMITIVO PUGLIA IGP	●



Collet



Da oltre un secolo, la **Maison Collet** incarna l'anima dei viticoltori della Champagne con passione, rigore e autenticità. Fondata nel 1921, nasce dall'unione di vignaioli visionari, animati dall'ambizione comune di creare champagne di carattere, fedeli ai loro terroir e destinati a intenditori esigenti.

Dalla vigna alla cantina, ogni fase riflette un sapere meticoloso tramandato di generazione in generazione, oggi arricchito dall'innovazione. Fedele alle proprie origini e all'impegno per l'eccellenza, la Maison ha progressivamente riunito una straordinaria varietà di terroir. Oggi, 170 villaggi sui 319 della denominazione Champagne contribuiscono alla creazione delle sue cuvée. Ogni villaggio, ogni parcella possiede un'identità unica, modellata dalla composizione del suolo, dall'esposizione e dal clima. Collet vinifica separatamente ogni terroir per preservarne l'espressione più autentica. Questo approccio rigoroso consente di creare champagne di grande finezza, in cui equilibrio aromatico e complessità gustativa sono il frutto di una selezione estremamente accurata. Più che uno champagne, Collet è l'espressione di un art de vivre e del piacere della condivisione.



"ART DECO" CHAMPAGNE BRUT



"ART DECO" CHAMPAGNE EXTRA BRUT



CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE

Henri Giraud



La storia di **Henri Giraud** è profondamente radicata ad Aÿ e intimamente intrecciata con la straordinaria saga della Champagne dal XVIII secolo in poi. Nonostante la tragica ferita inflitta alle viti dalla fillossera questo idilliaco rapporto non si rompe. All'inizio del XX secolo, Léon Giraud, un corazziere che combatté nella battaglia della Marna, raccolse la sfida e ricostruì il magnifico vigneto di famiglia utilizzando le tecniche più all'avanguardia: l'innesto su portainnesto americano.

Oggi, Claude Giraud, dodicesima generazione della famiglia Giraud-Hémart, presiede il destino della casa. La loro filosofia ha resistito alla prova del tempo: coltivare e trascendere lo straordinario potenziale delle colline di Aÿ. La famiglia Giraud-Hémart possiede e coltiva 26 appezzamenti piantati a Pinot Nero e 9 appezzamenti di Chardonnay, alcuni dei quali minuscoli, distribuiti su tutta la Côte d'Aÿ. Ogni trama, microclima e micro-terroir racconta una storia. Memoria e vita, queste due caratteristiche intimamente intrecciate definiscono lo Champagne Henri Giraud.



"BLANC DE CRAIE" CHAMPAGNE BRUT



"ESPRIT NATURE" CHAMPAGNE BRUT



"AY GRAND CRU 90/18" CHAMPAGNE





◉ **FRANCIA**

Château de la Mulonnière



Château de la Mulonnière, situato a Beaulieu-sur-Layon vicino ad Angers, è un esempio dello stile di vita 'dolce vita' in Anjou. Acquistato dalla famiglia Saget nel 2003, il castello e i suoi vigneti sono coltivati in modo sostenibile, con raccolta manuale e selezione dei grappoli più pregiati.

La tenuta è caratterizzata da paesaggi e terroir di qualità, con suoli di scisto che contribuiscono all'espressione dei vini, in particolare dello Chenin Blanc, localmente chiamato Pineau de la Loire, conferendogli struttura, finezza e armonia.



"ROCK'M ROLL" CHENIN BLANC IGP



Gerard Bertrand



Nel 1975, tra i vigneti di Château de Villemajou, nel cuore delle Corbières, **Gérard Bertrand** raccolse le sue prime uve e scoprì una passione destinata a segnare la sua vita: il vino. Oggi la storia della famiglia Bertrand rappresenta quattro generazioni di viticoltori: da Paule a Georges, poi Gérard Bertrand, fino a Emma e Mathias, custodi di un patrimonio agricolo e culturale profondamente radicato nel territorio. Convinto fin dall'inizio che una viticoltura in armonia con la natura sia la chiave per esprimere pienamente il carattere di un territorio e creare Grands Vins, Gérard Bertrand intraprende nel 2002 il percorso della viticoltura biodinamica presso il Domaine de Cigalus. Questo approccio rafforza l'equilibrio tra la vite e il suo ambiente e consolida una filosofia di qualità avviata quasi trent'anni prima.

Oggi il gruppo Gérard Bertrand conta 300 collaboratori, impegnati ogni giorno nel valorizzare i grandi vini di questa regione. Vigneti in perfetta salute, un ambiente preservato e vini di grande eleganza testimoniano la solidità e la coerenza di questa visione.



CREMANT DE LIMOUX AOP BRUT



"GRIS BLANC" ROSE' PAYS D'OC IGP



GÉRARD BERTRAND

