

Piemontesi

~ **Barbaresco D.o.c.g. "Rabajà" - Cascina Luisin – 2000**

Langhe, Piemonte – Crù "Rabajà" Nebbiolo 100%

Fermentazione in vasche di acciaio e di cemento, maturazione in grandi botti di Rovere della Slavonia per 30 mesi

~ **Barolo D.o.c.g. "Serralunga" - Az. Agricola Germano Ettore – 2003**

Langhe, Piemonte Nebbiolo 100%

Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica in acciaio, il vino inizia l'invecchiamento in barrique francesi ed est europee di terzo e quarto passaggio

~ **Barolo D.o.c.g. "Prapò" - Az. Agricola Germano Ettore - 2001**

Langhe, Piemonte – Crù Prapò Nebbiolo 100%

Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino inizia l'invecchiamento per 24 mesi in botti di rovere da 15HL. Imbottigliamento e un anno di maturazione prima della commercializzazione.

~ **Barolo D.o.c.g. "Leon" - Cascina Luisin – 2001**

Langhe, Piemonte Nebbiolo al 100%

Fermentazione in vasche di acciaio e di cemento, maturazione in grandi botti di Rovere della Slavonia per 30 mesi

Toscani

~ **Monteregio di Massa Marittima D.o.c. "Vivoli" - Fiordaliso – 2002**

Massa Marittima, Toscana Sangiovese Sangiovese 100%

~ **Chianti Classico D.o.c.g. "Poggio Orlando" D.o.c. - San Giorgio ai Lapi - 2002**

Toscana Sangiovese 100%

Maturazione 8 mesi in legno di varia capacità (botti da 10 hl e barriques), segue affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia

~ **Chianti Classico D.o.c.g. "Castello di Cacchiano" - 2004**

Toscana Sangiovese 90%, Canaiolo, Malvasia Nera e Colorino 5%, Merlot 5%

Matura per almeno 12 mesi, sia in botti di rovere di slavonia medio-grandi, sia in tonneaux di rovere francese.

~ **Chianti Rufina D.o.c.g. Riserva - Fattoria Cerreto Libri – 2003 – (Biologico)**

Toscana Sangiovese 80% e Canaiolo 20%

Maturazione in botti di rovere per 2 anni

~ **Morellino di Scansano D.o.c. - Azienda agricola Carletti Poliziano**

Montepulciano, Toscana Sangiovese 85% e Ciliegiole 15%

Vinificazione: la fermentazione avviene nella cantina in Magliano in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni. Affinamento: il vino viene affinato per 8 mesi in barriques e tonneaux di rovere francesi di secondo passaggio in cantina. Capacità di invecchiamento: 7/8 anni.

~ **Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. - Az. Agr. Carletti Poliziano**

Montepulciano, Toscana Prugnolo Gentile 85% – Colorino, Canaiolo e Merlot 15%

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Affinamento: circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francesi (80% di secondo passaggio e 20% nuove) e un terzo nelle botti tradizionali. Capacità di invecchiamento 10/12 anni.

~ **Vino Nobile di Montepulciano D.o.c.g. Riserva "Asinone" - Az. Agr. Carletti Poliziano**

Montepulciano, Toscana Prugnolo Gentile 100% (Clone di Sangiovese Grosso)

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 20-25 giorni. Affinamento: 16-18 mesi in barriques nuove di rovere francese. Capacità di invecchiamento: 15 anni.

~ **Rosso di Montalcino D.o.c. - Capanna – 2004**

Montalcino, Toscana Sangiovese grosso (denominato, a Montalcino, "Brunello") 100%

~ **Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Capanna" - Cencioni Benito e Figli - 2001**

~ **Brunello di Montalcino D.o.c.g. "Capanna" - Cencioni Benito e Figli - 2001 Lt. 0,375**

Montalcino, Toscana Sangiovese grosso (denominato, a Montalcino, "Brunello") 100%

Invecchiato per 4 anni, di cui almeno 3 in botti di Rovere della Slavonia, e stagionato in bottiglia

~ **Brunello di Montalcino D.o.c.g. "La Fiorita" - Fattoria la Fiorita 1998**

Montalcino, Toscana Sangiovese grosso (denominato, a Montalcino, "Brunello") 100%

La vinificazione ha luogo in tini troncoconici in rovere di Slavonia, ed il mosto raggiunge una temperatura massima di 32°/33° C. Durante la macerazione, difficilmente il periodo di contatto tra bucce e mosto viene protratto per oltre 15 giorni, mentre le operazioni a cui si ricorre in fase di fermentazione sono rimontaggi e delestages. Ricorriamo a Lieviti selezionati, ma poco invadenti nei confronti della personalità del territorio; l'affinamento, della durata di 24 mesi, ha luogo in tonneaux di rovere francese da 5 hl, di primo e di secondo passaggio. Produzione annua circa 15.000 bottiglie

Valpolicella

~ Valpolicella Classico - Brigaldara - 2004

Valpolicella, Veneto

Corvina, Corvinone e Sangiovese

~ Amarone della Valpolicella classico D.o.c. - Brigaldara - 2001

Valpolicella, Veneto

Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Appassimento condizionato delle uve per 120 giorni, 25 giorni di maturazione in inox, poi affinamento in botti di Barrique 2.25 Litri nuove, poi botte da 25 Hl

~ Amarone "Il Velluto" Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola Meroni - 1999

~ Amarone "Il Velluto" Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola Meroni - 1998

~ Amarone "Il Velluto" Valpolicella D.o.c. - Azienda Agricola Meroni - 1990

Valpolicella, Veneto

Corvina Veronese, Rondinella e Molinara.

Appassimento naturale delle uve per circa 100-120 giorni. Fermentazione in acciaio. Affinamenti in botti di rovere di slavonia da 25 hl per 4-5 anni, un anno di bottiglia

Vitigni Gardesani (autoctoni)

~ Gropello D.o.c.- Pasini Produttori - 2005

~ Gropello D.o.c.- Pasini Produttori

Lt. 0,375

~ Gropello "Beana" Garda Classico D.o.c. - Az. agr. Montecicogna -2003

~ Gropello Garda Classico D.o.c. - Marsadri - 2005

~ Gropello Riserva "Arzane" - Pasini Produttori - 2003

Garda occidentale (Valtenesi), Lombardia Gropello gentile e Mocasina

50% barriques 50%legno grande ellittico; la permanenza nei due legni variano secondo l'annata e l'evoluzione del vino

~ Bardolino D.o.c. "Oppi Pellegrini" - (Biologico)

Garda orientale, Veneto

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara e Negrara

~ "Berzamina" Benaco Bresciano Rosso I.g.t. - Cantina F.lli Trevisani - 2005

Garda occidentale, Lombardia

Berzamina 100%

~ Rosso Superiore "Brolo" - Marsadri - 2001

Garda occidentale, Lombardia

Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese

~ "Zerdi" Benaco Bresciano I.g.t. - Cantrina - 2004

Garda occidentale, Lombardia

Rebo 70%, Merlot 30%

Macerazione e fermentazione per 8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Malolattica in barriques (allier) di II° e III° passaggio dove matura per circa 10 mesi. Segue un periodo di riposto in vasche di acciaio inox ed ulteriore affinamento in bottiglia.

Bourdeaux Francesi

~ Chateaneuf du Pape "Domaine du vieux Lazaret" - Francia - 2002

Shiraz Australiani

~ Weemala Shiraz Logan Central Ranges - Australia - 2000

Australia

Shiraz 100%

Vendemmia manuale con selezione in vigna. Vinificazione tradizionale in rosso con fermentazione di circa 10gg. Maturazione in barrique francesi e americane di 2°, 3° e 4° passaggio per 18 mesi. leggero filtraggio prima dell'imbottigliamento

Pinot Nero

~ Pinot Nero Oltrepò Pavese Do.c. - Tenuta Il Bosco - 2003

Oltrepò Pavese, Lombardia

Pinot nero 100%

~ Pinot Nero "Piave" D.o.c. - Masottina - 2005

Piave, Veneto

Pinot nero 100%

~ Pinot Nero Blauburgunder Riserva D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - 2003

San Michele Appiano, Alto Adige

Pinot nero 100%

Fermentazione in acciaio inox, con diverse follature e macerazione totale per 15 giorni. Affinamento in botte grande (70%) e barrique (30%) per circa 12 mesi.

~ Pinot Nero I.g.t. Garda "Cortecchio" - Cantrina - 2001

Garda occidentale, Lombardia

Pinot nero 100%

Macerazione e fermentazione per 18 giorni in vasche di acciaio inox. Malolattica in barriques (allier) 50% nuove dove matura per 12 mesi. Segue un periodo di riposto in vasche di acciaio inox ed ulteriore affinamento in bottiglia.

~ Pinot Nero D.o.c. Valvenosta Blauburgunder - Stachlburg Baron Von Kripp - 2004

Val Venosta, Alto Adige

Pinot nero 100% (viti di Borgogna)

Vendemmiato molto tardi e lasciato maturare in botti di quercia francese e ungherese

Cabernet (in purezza)

- ~ **Cabernet Sauvignon D.o.c. Piave - Masottina**
Colli di Conegliano, Veneto Cabernet Sauvignon 100% Lt. 0,375
- ~ **Cabernet Sauvignon D.o.c. Piave - Masottina**
Colli di Conegliano, Veneto Cabernet Sauvignon 100%
- ~ **Cabernet Franc D.o.c. Friuli Aquileia - Tenuta Ca' Bolani - 2004**
Friuli Cabernet Franc 100%
- ~ **Cabernet Sauvignon "Due Querce" - F.lli Trevisani - 2003**
- ~ **Cabernet Sauvignon "Due Querce" - F.lli Trevisani - 1999**
Garda occidentale, Lombardia Cabernet Sauvignon 100%
Lungamente macerato sulle bucce (dai 30 ai 40 giorni), affinato 18 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia
- ~ **Cabernet Riserva D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - 2003**
San Michele Appiano, Alto Adige Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Fermentazione e macerazione per 15 giorni in acciaio e affinamento per 12 mesi in botte grande (~50%) e barrique.
- ~ **Cabernet Sauvignon Riserva "Ai Palazzi" D.o.c. Piave - Masottina - 2003**
Piave, Veneto Cabernet Sauvignon 100%
Affinato in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi dai 24 ai 30 + 6 mesi di maturazione in bottiglia
- ~ **Cabernet Sauvignon Riserva "Montezalto" - Pasini Produttori - 2001**
Garda occidentale (Valtenesi), Lombardia Cabernet Sauvignon 100%
Invecchiato 18 mesi in botti di barriques prima e 6 mesi in botti di legno da 26hl poi. Affinamento in bottiglia 6 mesi
- ~ **Cabernet D.o.c. Crù Sanct Valentin - St. Michael Eppan - 2003**
San Michele Appiano, Alto Adige 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Fermentazione e macerazione per 20 giorni in acciaio e affinamento per 12 mesi in barrique nuove

Uvaggi e Tagli Bordolese a base Cabernet

- ~ **San Gioan "I Carati" - Pasini Produttori - 2001**
Garda occidentale (Valtenesi), Lombardia Cabernet Sauvignon 70% Gropello 30%
Le uve di Cabernet affinano 12 mesi in Barriques, il gropello 12 mesi in Inox, poi l'uvaggio invecchia 12 mesi in botti di legno da 26hl, segue affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
- ~ **"Solesine" rosso del Sebino I.g.t. Cabernet e Merlot - Bellavista - 2001**
Franciscorta - Lombardia Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%
Trascorre dodici mesi in pièces, un intero inverno in acciaio e 6-8 mesi in bottiglia
- ~ **"Faye" Dolomiti Dolomiti I.g.t. - Poyer & Sandri - 2004**
- ~ **"Faye" Dolomiti Dolomiti I.g.t. - Poyer & Sandri - 2002**
Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc, Merlot e Lagrein 50%.
Invecchiamento in piccoli fusti nuovi di rovere per circa un anno e affinamento in bottiglia per 12 mesi
- ~ **"Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 2000**
- ~ **"Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1999**
- ~ **"Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1998**
- ~ **"Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1997**
- ~ **"Montesco" Colli di Conegliano rosso D.o.c. - Masottina - 1996**
Colli di Conegliano, Veneto Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino
Affinamento in barriques provenienti dal massiccio centrale francese per un periodo di 24 mesi, 6 mesi in bottiglia
- ~ **"San Leonardo" Dolomiti I.g.t. - Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga - 2001**
Vallagarina, Alto Adige Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30% e Merlot 10%.
Vinificazione: cernita a mano su tappeto, diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa.
Fermentazione e macerazione delle vinacce per un lungo periodo, con folature giornaliere. Sfecciatura a freddo del mosto per decantazione naturale. Maturazione: primi mesi di maturazione in grandi tini, 24 mesi in barriques francesi di primo, secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia per circa 1 anno prima della commercializzazione

Lagrein

- ~ **Lagrein D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan - 2005**
San Michele Appiano, Alto Adige Lagrein 100%
Fermentazione con diverse follature e rimontaggi in serbatoio, affinamento per 12 mesi in barrique nuove
- ~ **Lagrein Riserva D.o.c. Südtirol - Petruskellerei - 2004**
Bolzano, Alto Adige Lagrein 100%
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 15gg. Maturazione: 12 mesi in fusti di rovere
- ~ **Lagrein D.o.c. Trentino - Simoncelli - 2004**
Rovereto, Trentino Lagrein 100%

Marzemino

~ Marzemino Trentino - Battistotti - 2006

Vallagarina, Alto Adige Marzemino 100%

Pigiata e diraspata l'uva è vinificata in vasche di cemento a contatto delle bucce per 6 - 7 giorni. E' svinato ancora un po' dolce per non estrarre troppo tannino. Si conserva fino all'imbottigliamento in vasche d'acciaio.

Refosco

~ Refosco dal Penduncolo Rosso - Masottina - 2004

Friuli Refosco 100%

~ Refosco dal Penduncolo Rosso "Alturio" - Tenuta Ca' Bolani - 2003

Friuli Refosco 100%

Matura per 12 mesi in barriques di rovere Allier seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia

~ Terrano D.o.c. Carso - Az. Agricola Kante - 1999

Carso, Friuli Refosco (nel Carso denominato "Terrano") 100%

Teroldego Rotaliano

~ Teroldego Rotaliano - Redondèl - 2004

Piana Rotaliana, Alto Adige Teroldego 100%

Affinato per una parte in legno e per una parte in acciaio.

~ Teroldego Rotaliano D.o.c. - De Vescovi Ulzbach - 2004

Piana Rotaliana, Alto Adige Teroldego 100%

Fermentazione malolattica parte in legno grande e parte in acciaio inox per circa 10 mesi; in bottiglia per 4-5 mesi

~ Teroldego Rotaliano Riserva "Mezùm" - Redondèl - 2003

Piana Rotaliana, Alto Adige Teroldego 100%

Affinato per 12 mesi in barriques e per altri 12 in bottiglia.

Merlot

~ Merlot "Aquileia" Friuli D.o.c. - Tenuta Ca' Bolani - 2004

Friuli Merlot 100%

~ Merlot "Suer" Garda D.o.c. - Trevisani - 2003

Garda occidentale, Lombardia Merlot 80% e Rebo 20%

Affinamento per 6 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

~ Merlot "Gregoletto" Colli Trevisani I.g.t. - Az. Vinicola L. Gregoletto - 2003

Valdobbiadene, Veneto Merlot 100%

~ Merlot Garda D.o.c. - Ca' Lojera - 2002

Garda orientale, Veneto Merlot 100%

~ Merlot "Piave" D.o.c. - Masottina

~ Merlot "Piave" D.o.c. - Masottina

Colli di Conegliano, Veneto Merlot 100%

Lt. 0,375

~ Merlot "Tajut" D.o.c. Collio - Conte Formentini - 2003

Collio, Friuli Merlot 100%

Affinamento in botti di barriques francesi nuove per oltre 18 mesi

Merlot "San Leonardo" Dolomiti I.g.t. - Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga - 2001

Vallagarina, Alto Adige Merlot 100%

~ Merlot "Nepomuceno" Benaco Bresciano I.g.t. - Cantrina - 2003

Garda occidentale, Lombardia Merlot 100%

Macerazione e fermentazione per 12-15 giorni in vasche di acciaio inox con follature giornaliere e delestages.

Malolattica e invecchiamento in barriques e tonneau per circa 24 mesi. Segue affinamento in bottiglia.

~ Merlot Riserva "Ai Palazzi" D.o.c. Piave - Masottina - 1999

Piave, Veneto - Cru i Palazzi Merlot 100%

Affinamento in botti di rovere di Slavonia e barriques francesi dai 24 ai 36 mesi più 3 mesi di maturazione in bottiglia

Bonarda

~ Bonarda vivace D.o.c. - Tenuta il Bosco

Oltrepò Pavese, Lombardia Bonarda 100%

~ Bonarda vivace D.o.c. - Luigi Montini - (Biologico)

Oltrepò Pavese, Lombardia Bonarda 100%

~ Bonarda vivace D.o.c. - Tenuta Scarpa Colombi - 2006

Oltrepò Pavese, Lombardia Bonarda 100%

Spumanti di Franciacorta D.o.c.g. (Metodo Classico Champenoise)

~ Spumante Brut Franciacorta D.o.c.g. - Az. Agr. Vigna Dorata

Calino Cazzago S.M., Franciacorta (Bs) Chardonnay e Pinot Nero

Dopo pressatura leggera e pulizia i mosti fiore vengono fatti fermentare a bassissima temperatura per conservare al massimo i profumi e gli aromi primari. Presa di spuma mediante l'uso di lieviti selezionati e affinamento in bottiglia per almeno 25 mesi. La commercializzazione avviene ad almeno 6 mesi dalla sboccatura.

~ Spumante Satèn Franciacorta D.o.c.g. - Az. Agr. Vigna Dorata

Calino Cazzago S.M., Franciacorta (Bs) Chardonnay 100%

Durante la raccolta, a mano, e prima della pressatura vengono selezionati i grappoli più gialli e aromatici. I mosti, dopo una leggera pulizia, vengono fatti fermentare a bassa temperatura per conservare al massimo i profumi e gli aromi. Presa di spuma mediante i lieviti selezionati e affinamento in bottiglia per almeno 27 mesi. La commercializzazione avviene ad almeno 8 mesi dalla sboccatura.

~ Spumante Brut Franciacorta D.o.c.g. Az. Agr. Le Marchesine

Passirano, Franciacorta (BS) Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero.

Vendemmia a mano in piccole cassette, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 25 mesi.

~ Spumante Cuvée Brut Franciacorta D.o.c.g. – Bellavista

Erbusco, Franciacorta (Bs) 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco e Pinot Nero

La Cuvée Brut è quella che più rappresenta l'eccellenza del territorio di Franciacorta. Il suo equilibrio nasce dall'unione di almeno trenta selezioni. L'aggiunta dei vini vecchi conferisce costanza al gusto di Casa Bellavista.

~ Spumante Satèn Franciacorta D.o.c.g. – Contadi Castaldi

Fornace Biasca, Franciacorta (Bs) Chardonnay (90%), Pinot bianco (10%)

La cuvée è arricchita per una parte da vini-base, parzialmente affinati in legno (barrique). Un attento dosaggio al momento della preparazione della cuvée permette di ottenere una pressione, alla sboccatura, leggermente inferiore rispetto al brut (4,5 atm. anziché 5,5) in modo da esaltare la morbidezza del prodotto. Permane sui lieviti per oltre 36 mesi.

~ Spumante Satèn Millesimato Franciacorta D.o.c.g. Az. Agr. Le Marchesine

Passirano, Franciacorta (BS) Chardonnay 100%

Vendemmia a mano in piccole cassette, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione e affinamento in piccole botticelle di quercia di Allier. Nei mesi di Marzo Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12° - 14°) per almeno 30 mesi. ntrollate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

~ Spumante Brut Millesimato Franciacorta D.o.c.g. Az. Agr. Le Marchesine

Passirano, Franciacorta (BS) Chardonnay 100%

Vendemmia a mano in piccole cassette, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

~ Spumante Gran Cuvée Brut Franciacorta D.o.c.g. – Bellavista

Erbusco, Franciacorta (Bs) 72% Chardonnay e Pinot Bianco 28% Pinot Nero.

Questo Franciacorta Gran Cuvée millesimato si distingue dai Brut tradizionali per la qualità della materia prima. Oltre un quarto dei vini da cui è costituita matura per sette mesi in piccole botti di rovere.

~ Spumante Gran Cuvée Satèn Franciacorta D.o.c.g. – Bellavista

Erbusco, Franciacorta (Bs) Chardonnay 100%

Questo Franciacorta Gran Cuvée viene prodotto in quantità limitata utilizzando la tecnologia delle piccole botti, le uniche in grado di valorizzare e interpretare l'elegante femminilità degli Chardonnay. Per il 100%, infatti, le uve utilizzate sono chardonnay di una sola annata, provenienti dai vigneti meglio esposti del comune di Erbusco.

Spumanti (metodo Classico Champenois)

~ Spumante Cuvée Imperiale Brut - Berlucchi

Corte Franca (Bs) Chardonnay (in prevalenza) e Pinot Nero.

Cuvée composta da uve selezionate, provenienti da vigneti DOC scelti in zone vocate della Franciacorta (Brescia), del Trentino (Lavis, Trento) e dell'Oltrepò Pavese (Casteggio, Pavia).

Spumanti (metodo Martinotti - Charmat)

~ Spumante Chardonnay Brut "Terresco" - Tenuta Scarpa Colombi

Oltrepò Pavese

Chardonnay 100%

Spumante metodo Martinotti - Charmat

~ Spumante Lugana Brut - Zambarda

Garda occidentale, Lombardia

Lugana 100%

~ Spumante Pinot Chardonnay Brut - Masottina

Veneto

Pinot bianco, Chardonnay

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi. Al termine della rifermentazione lo spumante sosta sul lievito per almeno 6 mesi, in modo da favorire la dissoluzione nel liquido di particolari sostanze derivanti dalla lisi del lievito, caratterizzando questo prodotto.

Prosecco

~ Prosecco frizzante di Valdobbiadene D.o.c. - Masottina

Valdobbiadene, Veneto

Prosecco 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

~ Prosecco Spumante Extra Dry di Conegliano e Valdobbiadene V.s.q.p.r.d. - Masottina

Valdobbiadene, Veneto

Prosecco 100%

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

Spumanti e Champagne Rose'

~ Spumante Brut Rosè Dolomiti - Pojer & Sandri

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Pinot Nero e Chardonnay

La fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. Nella tarda primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. La sboccatura si effettua a non meno di 24 mesi di permanenza sui lieviti.

~ Champagne Brut Rosè - Michel Lorient

Festigny, Champagne.

Chardonnay 85% e Pinot Nero di Champagne 15%

Il Brut Rosè è ottenuto da una selezione di Champagne riserva con l'aggiunta (circa 15%) di Pinot Nero di Champagne

Champagne

~ Champagne Brut Reserve Cuvée Blanc de noirs - Michel Lorient 0,375

~ Champagne Grand Cru Brut Millèsime - Henriët Bazin - 1997

~ Champagne Louis Roederer Brut Premier

~ Champagne Moët & Chandon

~ Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

~ Champagne Louis Roederer Brut Premier Magnum 1,5 Lt.

~ Champagne Louis Roederer Cristal 2000

Rosè'

~ "Riflessi" - Masottina - 2006

Treviso, Veneto

Cabernet Sauvignon e Merlot

Cabernet Sauvignon e Merlot vinificati in rosato

~ Chiaretto Do.c. Garda Classico - Zambarda

Uvaggi

~ "Riné" Benaco Bresciano I.g.t. - Az. Agr. Cantrina

Garda occidentale, Lombardia

Riesling, Chardonnay e Sauvignon

Riesling e Sauvignon fermentati e maturati in vasche di acciaio inox per 6 mesi, lo Chardonnay viene fatto fermentare in barriques di rovere francese per circa 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia.

~ "Besler Biank" Val di Cembra vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Pojer & Sandri - 2003

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Kerner.

I mosti lavorati in bianco fermentano in piccoli fusti di rovere e di acacia. Il vino matura per 12 mesi in legno a contatto del proprio lievito, con l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato.

Dopo un'ulteriore sosta in acciaio, il vino viene imbottigliato e commercializzato

~ "Olivar" - Cesconi

Pressano, Trentino

Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon

Fermenta in botte grande di rovere ed in barriques dove sosta sui lieviti per otto mesi circa; le diverse varietà vengono vinificate singolarmente ed assemblate accuratamente nella primavera successiva alla vendemmia.

Affina per sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Chardonnay

~ Chardonnay D.o.c. Trentino - Casata Monfort

Lt. 0,375

Lavis, Trentino

Chardonnay 100%

Ad una pressatura molto soffice e ad una fermentazione controllata con ceppi di lieviti selezionati e temperature non superiori a 16-18° C, segue la tipica tecnologia di vinificazione delle uve bianche con conservazione in acciaio inox e contatto del vino con la feccia nobile per 4-6 settimane.

~ Chardonnay "Balì" Garda D.o.c.. - Trevisani - 2004

Garda occidentale, Lombardia

Chardonnay 80% Sauvignon 20%

Parte dello Chardonnay viene fermentato in tonneau.

~ Chardonnay Vigneti delle Dolomiti I.G.T. - Pojer & Sandri - 2005

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Chardonnay 100%

~ Chardonnay Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Cesconi

Pressano, Trentino

Chardonnay 100%

Fermenta in barriques ed in botte grande di rovere, in cui rimane, a contatto con i lieviti, per otto mesi; l'uso oculato della barrique nuova permette il pieno rispetto delle caratteristiche varietali e l'ottenimento di un vino elegante ed equilibrato.

Chardonnay Esteri

~ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc - Domaine Chevillon Chezeaux - 2005

Bourgogne, Francia

Chardonnay 100%

~ Chablis Premier Cru Montmains - Chaude Ecuelle - 2003

Bourgogne, Francia

Chardonnay 100%

Incrocio Manzoni

~ Incrocio Manzoni (Riesling e Pinot Bianco) I.g.t. Colli Trevigiani - Masottina

Treviso, Veneto

Incrocio Manzoni 6-0-13 100%

Vitigno, di antiche origini, derivante dall'incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco

Lugana

~ Lugana D.o.c. - Ca' Lojera

~ Lugana D.o.c. - Cantine Pasini

~ Lugana "Brolo" Marsadri - 2005

~ Lugana D.o.c. "Santa Onorata" - Visconti

~ Lugana D.o.c. "Santa Onorata" - Visconti

Lt. 0,375

Cru monovitigno

~ Lugana Superiore D.o.c. "Santa Onorata" - Visconti - 2005

Cru monovitigno. Affinamento in barriques per circa 3 mesi

Müller Thurgau Frizzante

~ Müller Thurgau Frizzante I.g.t. delle Venezie - Tenuta Ca' Bolani

Veneto

Müller Thurgau 100%

~ Müller Thurgau Frizzante - Masottina

Vallagarina, Trentino

Müller Thurgau 100%

La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi ad opera di lieviti selezionati

Müller Thurgau

~ Müller Thurgau D.o.c. Trentino - Masottina

Vallagarina, Trentino

Müller Thurgau 100%

~ Müller Thurgau "Quaron" Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Borgo dei Posseri

Valle dell'Adige, Alto Adige

Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in acciaio per 6 mesi

~ Müller Thurgau "Palai" Vigneti delle Dolomiti I.g.t.- Pojer & Sandri

~ Müller Thurgau "Palai" Vigneti delle Dolomiti I.g.t.- Pojer & Sandri

Lt. 0,375

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige Müller Thurgau 100%

Pinot Bianco

~ Pinot Bianco D.o.c. Alto Adige - Ritterhof

Caldaro, Alto Adige

Pinot Bianco 100%

Vinificazione: 80% temperatura controllata in serbatoi inox, 20% in Barrique

Pinot Grigio

~ Pinot Grigio D.o.c. Trentino - Casata Monfort

Lavis, Trentino

Pinot Grigio 100%

Lt. 0,375

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa 4-6 ore in pressa di acciaio inox e in ambiente completamente chiuso, segue la tecnologia di vinificazione tipica delle uve bianche con particolare attenzione alla scelta di ceppi di lieviti selezionati e alla temperatura controllata in fase di fermentazione. Prolungata anche la permanenza del vino a contatto con la feccia nobile per rimarcare la complessità dei profumi.

~ Pinot Grigio I.g.t. Veneto - Borgo San Leo

Veneto

Pinot Grigio 100%

~ Pinot Grigio D.o.c. Piave - Masottina

Piave, Veneto

Pinot Grigio 100%

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un adeguato periodo di tempo a contatto con i lieviti.

~ Pinot Grigio "Gazzi" Vallagarina I.g.t. - Azienda Agricola La Cadalora

Vallagarina, Trentino

Pinot Grigio 100%

La vinificazione è di tipo tradizionale in bianco. La fermentazione e lo stoccaggio avvengono parte in piccoli fusti di rovere Francese e parte in acciaio inox. Il vino dopo un anno di affinamento, viene imbottigliato e riposa in bottiglia altri 12 mesi.

Pinot Nero

~ Pinot Nero vinificato bianco vivace D.o.c. Oltrepò Pavese "Pajss" - Travaglino

Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia

Pinot Nero

Vinificazione rigorosamente in bianco con soffice pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate e rifermentazione in autoclave. imbottigliato a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

Sauvignon

~ Sauvignon D.o.c. Alto Adige - Ritterhof

Caldaro, Alto Adige

Sauvignon 100%

Vinificazione tradizionale a temperatura controllata. Stagionamento in serbatoi inox e parte in barrique per 4 mesi

Soave

~ Soave Classico D.o.c. - Suavia

Veneto

95% Garganega - 5% Trebbiano di Soave

Traminer e Gewürztraminer

~ Traminer aromatico D.o.c. Aquileia - Tenuta Ca' Bolani

Friuli

Traminer 100%

~ Gewürztraminer D.o.c. Südtiroler Eisacktaler - Petruskellerei

Bolzano, Alto Adige

Diversi cloni di Traminer

~ Traminer aromatico D.o.c. Trentino - Pojer & Sandri

70% Gewürztraminer (cloni di origine alsaziana), il

Valle dell'Adige e Val di Cembra, Alto Adige rimanente Traminer di origine locale

~ Gewürztraminer Crù Sanct Valentin D.o.c. Südtirol - St. Michael Eppan

San Michele Appiano, Alto Adige

Gewürztraminer 100%

~ Gewürztraminer "Furstentum" Alsace Grand Cru - P. Blank - Francia - 2001

Alsazia, Francia - Crù Furstentum

Gewürztraminer 100%