

I vini di



Importazione e commercio vino

2023

“Il vino e' la poesia della terra”
(Mario Soldati)

Sommario

CHI SIAMO	3
I NOSTRI VINI	3
CHAMPAGNE.....	4
MONTAGNE DE REIMS – PATRICK SOUTIRAN	5
COTE DE BLANCS – HERVÉ DUBOIS	8
VALLE DELLA MARNA – PAUL HAZARD.....	11
VALLÉE DE LA MARNE – ROGER BRUN	15
VALLÉE DE LA MARNE – CLAUDE LEMAIRE	19
VALLÉE DE LA MARNE – BOCHET LEMOINE	22
CHABLIS	25
DOMAINE BESSON	26
PIEMONTE	29
MARCO CAPRA – SANTO STEFANO BELBO (CN).....	30
GIOVANNI ROCCA – MONFORTE D’ALBA (CN)	35
PELASSA – MONTÀ (CN).....	39
LA PALAZZINA – ROASIO (VC)	42
CINZIA BERGAGLIO – TASSAROLO (AL).....	45
CANTINE CROSIO – CALUSO (TO)	47
SICILIA.....	50
SCILIO – LINGUAGLOSSA (CT)	51

CHI SIAMO

Madavin di Ethos Technology srl è una società che si occupa di importazione e vendita di Champagne e di altri vini di qualità da tutte le zone Europee. Rivolgendosi a Madavin si potrà contare su una vasta selezione di Champagne, Gavi,

Madavin rappresenta il partner ideale per la vendita di vini delle migliori cantine ma non solo, si occupa direttamente dell'organizzazione di cene tematiche e degustazioni di vino e cibo.

"...coloro che non sanno dove comprare vini di qualità possono rivolgersi a madavin.."

partner ideale per la vendita di vini delle zone Europee. Rivolgendosi a Madavin si potrà contare su una vasta selezione di prodotti, quali: Barolo, Barbaresco, Verdicchio, Prosecco, ecc.

partner ideale per la vendita di vini delle zone Europee. Rivolgendosi a Madavin si potrà contare su una vasta selezione di prodotti, quali: Barolo, Barbaresco, Verdicchio, Prosecco, ecc.

Tutti i vini distribuiti da

con grande passione coltivano la vigna e vinificano le proprie uve per ottenere il meglio. Sono quindi prodotti di nicchia, con un elevato rapporto di qualità prezzo. Non sono vini per la grande distribuzione ma solo per intenditori

Madavin provengono da piccoli produttori che

I NOSTRI VINI

Selezioniamo personalmente i vini da inserire nella nostra distribuzione, dopo un attento esame gustativo, spesso effettuato assieme a degustatori qualificati.



CHAMPAGNE

Lo Champagne è uno spumante metodo Champenois, famoso in tutto il mondo e comunemente associato ai concetti di lusso e festa; prende il nome dalla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia, dove il vino è prodotto. Lo champagne è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore, l'abate benedettino Dom Pierre Pérignon, anche se sulla storia della sua origine esistono versioni differenti. Le zone di produzione più importanti dello Champagne sono tre:

La **Montagne de Reims** è un rilievo boscoso situato nel dipartimento della Marna, tra le città di Reims ed Épernay. In gran parte protetto dall'omonimo Parco naturale regionale, il suo territorio è caratterizzato dalla presenza della viticoltura legata alla produzione dello Champagne. A dispetto della limitata altitudine, il termine montagna è dovuto alla brusca elevazione del rilievo rispetto alle pianure circostanti. I Grand Cru della Montagne de Reims sono: Verzy, Verzenay, Mailly Champagne, Louvois, Ambonnay, Bouzy.



- La **Côte des Blancs** è una zona di vigneti di Champagne.

Situata nel dipartimento della Marne, a sud di Epernay e si estende per circa 20 km. La *Côte des Blancs* deve il suo nome al tipo di uva che viene piantata: 95% Chardonnay. Gli Champagne di questa zona sono chiamati "Blanc de Blancs". La Côte des Blancs comprende sei villaggi classificati come Grand Cru: Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil sur Oger, Oger, Oiry



- **Vallée de la Marne.** A sud ovest di Reims, lungo le sponde del fiume Marne, le condizioni per la viticoltura sono ideali. Qui il Pinot Meunier, il secondo vitigno a bacca nera dello Champagne, è il protagonista, e nei vigneti esposti a Sud regala agli Champagne un tipico gusto fruttato ed una morbidezza seducente. L'unico Grand Cru nella Valle della Marna è il comune di Ay.



MONTAGNE DE REIMS – PATRICK SOUTIRAN

E' dai vigneti del territorio di Ambonnay, classificato Grand Cru, che provengono gli Champagne di Patrick Soutiran, prodotti da più di 5 generazioni. Grande rispetto per la tradizione, autenticità ed amore per il lavoro di vigneron sono le caratteristiche di questa casa. Sono tutti Champagne di carattere, dove il Pinot noir predomina.



Estelle Soutiran, davanti alla pressa usata per la spremitura, ne illustra il funzionamento.



Remouage

BLANC DE NOIR BRUT E PÀS DOSÉ

Un'elegante cuvée dalla migliore zona di Ambonnay. Il Pinot Nero dà a questa cuvée una delicata pienezza di gusto e aromi. Al naso piccoli frutti di bosco e brioche, in bocca imponente, diretto come solo un grande Pinot Noir. Ora anche nella versione Pas Dosé!

100% Grand Cru
100% PN
Dosaggio: 10-11 gr/l o Pas Dosé
Maturazione: 24-36 mesi



N. articolo:
PS-B001 bottiglia 0,75l
PS-M001 magnum

BRUT BLANC DE BLANCS

Molto delicato, fatto con Chardonnay proveniente dalla regione di Trepail a nord di Ambonnay. Indicato per aperitivi, frutti di mare e pesce ha nella sapidità e mineralità la sua dote migliore.

1er Cru.
100% CH
Dosaggio: 10-11 gr./l
Maturazione: 24-36 mesi



N. articolo:
PS-B002 bottiglia 0,75l
PS-M002 magnum

BRUT ROSÈ

Un assemblaggio di Chardonnay e di Ambonnay Rouge Pinot Noir, che si presenta al palato pieno e corposo con naso di piccoli frutti rossi e note fragranti. Sapore molto delicato e gradevole, rotondo.

100% Grand Cru
90% CH 10% PN
Dosaggio: 10-12 gr/l
Maturazione: 24-36 mesi



N. articolo:
PS-B003 bottiglia 0,75l

CUVÉE MATTIS

Il carattere del Pinot Noir e la freschezza dello Chardonnay in abbinamento alla piena maturità dell'annata producono questo Champagne fruttato e di grande corpo. Da abbinare a Foie Gras ed altre delizie.

100% Grand Cru
80% PN 20% CH
Dosaggio: 9-10 gr/l
Maturazione: 36-60 mesi
Disponibilità fine 2023



N. articolo:
PS-B004 bottiglia 0,75l

COTE DE BLANCS – HERVÉ DUBOIS

Dal 1920, la maison Dubois elabora il proprio Champagne con le uve provenienti dai vigneti di Avize, nel cuore della Cote de Blancs. Un patrimonio curato da 4 generazioni di vigneron, animati da una passione per lo Champagne. Attualmente la conduzione è di Hervé Dubois, aiutato dalla figlia Nina. Entrambi cercano di perpetuare le competenze trasmesse dai loro antenati. La particolarità degli Champagne di Dubois è di non far fare la fermentazione malolattica allo Chardonnay in vinificazione.



Nella cave di Hervé, le cuvée stanno maturando sui lieviti.

BRUT TRADITION

Fresco e fruttato, questo vino è tipicamente Champenois. Al naso sprigiona un aroma fruttato, tipico delle cuvée con Pinot Meunier, di spiccata freschezza che si traduce in bocca con una piacevole dolcezza. Una bottiglia leggera e vivace per un aperitivo o per iniziare il pasto.

40% CH 30% PN 30% PM
Dosaggio: 7-8 gr/l
Maturazione: 18-30 mesi



N. articolo:
HD-B001 bottiglia 0,75l

BRUT RESERVE

La Cuvée Blanc de Blancs è una miscela di uve provenienti dai villaggi di Avize, Oger e Cramant. Combina delicatezza, freschezza e intensità. Rivela gli aromi di classici dello Chardonnay e una mineralità delicata, sapori di agrumi freschi e note floreali. Un vino adatto alla gastronomia.

100% Grand Cru
100% CH
Dosaggio: 7 gr/l
Maturazione: 48-72 mesi



N. articolo:
HD-B002 bottiglia 0,75l
HD-M002 magnum

CUVÉE ROSÉ

La Cuvée Rosé combina la finezza dello Chardonnay (90%) alla potenza e alle note fruttate del Pinot Nero (10%) del villaggio di Verzenay nella Montagne de Reims. Il naso è dominato da frutta rossa e agrumi. In bocca, questa Cuvée dimostra un perfetto equilibrio tra freschezza e potenza. Un'esplosione di sapori all'insegna la freschezza e mineralità.

100% Grand Cru
90% CH 10% PN
Dosaggio: 7-8 gr/l
Maturazione: 18-30 mesi



N. articolo:
HD-B003 bottiglia 0,75l

MILLESIMÉ

Cuvée emblematica della Maison, la finezza dello Chardonnay è espressa pienamente in questo millesimato vintage. Il naso dà ampio bouquet di aromi di pompelmo rosa, marzapane e torrone. Pur mantenendo la sua freschezza, la bocca ha una buona lunghezza con note di agrumi ma soprattutto una freschezza imponente che lascia una gradevole sensazione gustativa.

100% Grand Cru
100% CH
Dosaggio: 6 gr/l
Maturazione: 60-84 mesi



N. articolo:
HD-B004 bottiglia 0,75l

VALLE DELLA MARNA – PAUL HAZARD

Maison HAZARD è soprattutto una fattoria di famiglia, che secondo la storia fu il rifugio di Jean de La Fontaine nel XVII secolo, dove scrisse una delle sue famose favole "Le Coche et La Mouche". Su una delle pietre della fattoria è inciso "1760", data dalla quale la famiglia HAZARD risiede al 5 place Gaucher a Châtillon-sur-Marne. Una famiglia di allevatori, agricoltori e coltivatori di cereali, dedita alla sua proprietà di generazione in generazione, ha saputo perpetuare il suo know-how e il suo amore per la terra, gli animali e l'ambiente.

Nel 1970, la famiglia iniziò a piantare viti nei propri terreni agricoli, che erano stati convertiti alla denominazione Champagne. Nel 1986, i figli e nipoti, Philippe e Frédéric, rilevano il terreno di famiglia e continuano ciò che i genitori e i nonni avevano iniziato. Ma la crisi del 1990, con il divieto di impianto sulle colline dello Champenois per un periodo di 10 anni, ha impedito lo sviluppo del vigneto. Per questo, è solo dal 2008 che i fratelli hanno iniziato a commercializzare il loro Champagne, denominato "Champagne PAUL HAZARD", in omaggio al nonno, scomparso nel 1992.

I nostri vigneti si trovano nel cuore della Champagne, sulle colline della Valle della Marna, nel villaggio di Châtillon-sur-Marne, noto per i suoi monumenti storici come la Statua di Papa Urbano II, il Priorato di Binson, un antico monastero, l'elencata la chiesa di Notre-Dame e il cimitero militare risalente al 14/18.

La tenuta si estende ora su 7,10 ettari, suddivisi in diversi appezzamenti, il 90% dei quali si trova nel comune di Châtillon-sur-Marne, e il resto dei terreni nei comuni di Belval-sous-Châtillon, La Chapelle-Methodon, Courtiezy e Vandieres.



CUVÉE AUGUSTINE

Champagne di carattere, la nostra Cuvée Augustine soddisferà i palati amanti delle belle sensazioni. Al momento del servizio si presenta con una delicata spuma, seguita da un filo di bollicine, su una tonalità giallo oro con riflessi bianchi. Al palato rivela una spiccata intensità aromatica e gustativa, cuvée strutturata e allo stesso tempo rinfrescante. Champagne ideale per un aperitivo accompagnato da terrine o stuzzichini, o anche a tutto pasto o su carni bianche alla griglia.

30% CH 45% PN 25% PM

Dosaggio: 8 gr/l

Maturazione: 36 mesi



N. articolo:
PH-B001 bottiglia 0,75l

MILLESIME' 2015

Troviamo la sua eleganza nel suo colore oro lucido e nelle sue bollicine leggere. Queste sono accompagnate da una freschezza olfattiva e giovanile su note golose come frutti o polvere di cacao. Il suo lato carnoso ma delicato si esprime al gusto con il suo equilibrio fruttato. Vino da aperitivo.

30% CH 12% PN 30% PM

Dosaggio: 7 gr/l

Maturazione: 8 anni



N. articolo:
PH-B002 bottiglia 0,75l

CUVÉE CLEMENTINE

Un Blanc de Blancs atipico, dai terreni argilloso-calcarei della Valle della Marna. La nostra Cuvée Clémentine rivela una spuma discreta al servizio, un sottile filo di bollicine, il tutto sostenuto da un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Una vera vinosità emerge al naso per questo Champagne gourmet che mostra una bella maturità con note di frutta secca e mandorle tostate, una complessità aromatica che esplose in bocca con ricchezza. Questo è uno Champagne d'Ecceellenza per i tuoi piatti più raffinati...

100% CH

Dosaggio: 6 gr/l

Maturazione: 48 mesi



N. articolo:

PH-B003 bottiglia 0,75l

CUVÉE FEMININE

La cuvée Ô Féminin è una dedica alla morbidezza e all'eleganza femminile, uno Champagne che sedurrà i buongustai con il suo lato tenero e sensuale. Al servizio la spuma è discreta e il lungo processo di affinamento permette di ottenere una bollicina fine e persistente. Al palato è caratterizzato da una bella freschezza con aromi fruttati, un finale esplosivo con molta lunghezza e vivacità! Ideale per una serata romantica, intorno a piatti raffinati e gourmet!.

60% PN 15% CH 25% PM

Dosaggio: 5 gr/l

Maturazione: 60 mesi



N. articolo:

PH-B004 bottiglia 0,75l

CUVÉE BRUT ZERO

L'assemblaggio della Cuvée "La Brut Zéro", con una predominanza di Pinot Meunier, è stato meticolosamente studiato per esaltarne la brillantezza e la purezza di uno Champagne dai sapori naturali. È l'equilibrata alleanza di potenza ed eleganza, freschezza e complessità, pur lasciando una bella lunghezza in bocca che entusiasma le papille gustative... È uno Champagne che stuzzicherà l'appetito dei tuoi ospiti, è perfetto come aperitivo!...

15% PN 25% CH 60% PM
Dosaggio: 0 gr/l
Maturazione: 50 mesi

CUVÉE VIELLES VIGNES

Questo champagne ha un colore giallo con riflessi dorati e con un delicato anello di bollicine fini. Il naso è elegante e goloso. Ampia gamma di profumi di frutti bianchi e gialli maturi: susina mirabelle, prugne, agrumi canditi. La bocca è fresca, fruttata e sostenuta da una struttura rilevante. Gusto persistente. Abbinamenti cibo/vino : Principalmente un vino da pasto che andrà bene perfettamente con piatti di alta cucina.

12% PN 30% CH 58% PM
Dosaggio: 9 gr/l
Maturazione: 10 anni



N. articolo:
PH-B005 bottiglia 0,75l

N. articolo:
PH-B006 bottiglia 0,75l

VALLÉE DE LA MARNE – ROGER BRUN

La famiglia Brun: viticoltori nell'anima da generazioni (almeno sin dai tempi della rivoluzione Francese). Il nonno di Roger Brun imparò l'arte della vinificazione dello Champagne lavorando in Moët&Chandon nei primi anni del '900 e la passione per lo Champagne della famiglia Brun sta andando avanti da allora.



Philippe Brun

GRANDE RESERVE BRUT

Dalla Valle della Marna, un blend di 6 villaggi intorno ad AY, tutti Première Cru. 1/3 vin de reserve, vinificazione in vasche d'acciaio. Sboccatura 4 mesi prima di essere immesso sul mercato. E' uno Champagne facile, con gradevoli note fruttate a contorno di una più austera mineralità, da bere giovane anche se il Pinot nero può migliorare con qualche anno di bottiglia.

60% PN 20% CH 20% PM
Dosaggio: 12 gr/l
Maturazione: 24 mesi



N. articolo:
RB-B001 bottiglia 0,75l
RB-M001 magnum

GRAND CRU BRUT

Dal solo comune di AY (Grand Cru), 50% di vin de reserve. Questo Grand Cru ha una grande potenza abbinata ad una eleganza di profumi (mela, albicocca, frutti di bosco), rotondità al palato, con lo Chardonnay che arricchisce il gusto in chiusura. Da abbinare a tutto pasto ma anche da bersi chiaccherando con amici.

100% Grand Cru
80% PN 20% CH
Dosaggio: 12 gr/l
Maturazione: 36 mesi



N. articolo:
RB-B002 bottiglia 0,75l
RB-M002 magnum

ROMANCE ROSÈ BRUT

Da uve Pinot nero, un rosè di macerazione. Al naso note di fragola e ribes perfettamente integrate nelle sensazioni gustative nelle quali spicca anche una notevole freschezza. Non teme l'abbinamento con carni rosse

1^{er} Cru

100% PN

Dosaggio: 12 gr/l

Maturazione: 36 mesi



N. articolo:

RB-B003 bottiglia 0,75l

CUVÉE DES SIREs (MILLESIMATO)

Un Blend di Pinot Nero e Chardonnay, prodotto solo nelle migliori annate. Naso molto ben definito, con aromi intensi di lievito e nocciola, lievemente agrumato. Potente al palato con un'effervescenza delicata.

100% Grand Cru
85% PN 15% CH
Dosaggio: 8 gr/l
Maturazione: 84 mesi



N. articolo:
RB-B005 bottiglia 0,75l

LA PELLE 2011 (MILLESIMATO)

Prodotto solo nelle migliori annate, uno Champagne Blanc de Noirs da uve Pinot Nero del solo Grand Cru "La Pelle" in Ay. Ottimo il naso fine ed elegante, tipico del vitigno il profumo di piccola frutta rossa. Bocca piena, potente molto importante. Gusto intenso e persistente, qualità fine, si può abbinare a piatti di pesce importanti ma anche da bersi come vino da meditazione.

100% Grand Cru
100% PN
Dosaggio: 3 gr/l
Maturazione: 84 mesi



N. articolo:
RB-B006 bottiglia 0,75l

VALLÉE DE LA MARNE – CLAUDE LEMAIRE

Vignaioli e proprietari, tramandando di padre in figlio, la famiglia coltiva la vite da quasi un secolo per produrre Champagne di alta qualità.

Situato nel cuore della Valle della Marna, lo Champagne Claude Lemaire è il risultato del lavoro familiare e artigianale.

Questo know-how è stato tramandato di generazione in generazione affinché questa esperienza insostituibile, associata alla cura costante nello sviluppo delle annate e ad una passione costante, contribuisca pienamente all'eccellenza degli Champagne prodotti dalla nostra casa.



La Valle della Marna in primavera

BRUT TRADITION

Assemblaggio delle tre uve classiche dello Champagne, questa cuvée rappresenta lo stile di casa Lemaire. In bocca potente ed equilibrato con sfumature di agrumi.

33% PN 33%CH 33%PM

Dosaggio: 6 gr./l

Maturazione: 36 mesi



N. articolo:
CL-B001 bottiglia 0,75l

VIEILLES VIGNES

Da vigne con più di 50 anni, un grande Champagne gastronomico. Naso complesso, leggermente confit e una bocca con aromi di mandorle e brioche.

100% PM

Dosaggio: 5 gr. /l

Maturazione: 48 mesi



N. articolo:
CL-B002 bottiglia 0,75l

ROSÈ BRUT

Assemblaggio di Brut Tradition con vino rosso di Boursault. Un superbo rosè, sontuoso e brillante con aromi di frutti rossi e bocca equilibrata

35% CH 14% PN 51% PM

+

Pinot Noir vinificato in rosso

Dosaggio: 8 gr/l

Maturazione: 24 mesi



N. articolo:
CL-B003 bottiglia 0,75l

VALLÉE DE LA MARNE – BOCHET LEMOINE

I primi capitoli della nostra storia sono stati scritti dai nostri antenati. Una preziosa storia familiare di viticoltori la cui passione e il know-how vengono trasmessi dal secolo scorso ad oggi.

Pierre e Jacky continuano a perpetuare stile e firma della nostra Maison di Champagne sviluppando sempre nuove cuvée.

CHAMPAGNE BOCHET-LEMOINE

BRUT TRADITION

Cuvée ottenuta dall'assemblaggio di diversi anni di tre vitigni della Champagne.
Champagne di grande finezza con aromi sottili

30% PN 20%CH %PM
Dosaggio: 9 gr./l
Maturazione: 30 mesi

NATURE

Questa Cuvée senza dosaggio lascia al vino la libertà di esprimersi completamente.
Riservato agli amanti delle sensazioni pure.

30% PN 20%CH %PM
Dosaggio: 1,75 gr. /l
Maturazione: 40 mesi



N. articolo:
BL-B001 bottiglia 0,75l



N. articolo:
BL-B002 bottiglia 0,75l

MILLESIME

Blend di Pinot Nero e Chardonnay, nasce dalla selezione delle nostre migliori cuvée dell'anno. Con un bouquet molto fine e delicato, questa cuvée ha tutte le virtù di un Grand Champagne prodotto quando le grandi annate lo consentono.

50% PN 50%CH
Dosaggio: 5,65 gr./l
Maturazione: 40 mesi



BDN

Dalla miscela delle nostre migliori annate di Pinot Noirs dal 2015, la nostra cuvée BDN è invecchiata sotto forma di SOLERA e a basso dosaggio. Questa eccezionale cuvée riflette ciò che ci piace: maturità, carattere, eleganza e finezza che ci deliziano fin dal primo momento!.

100% PN
Dosaggio: 6,75 gr. /l
Maturazione: 24 mesi



N. articolo:
BL-B003 bottiglia 0,75l

N. articolo:
BL-B004 bottiglia 0,75l

CHABLIS

La regione di Chablis è il territorio francese a vocazione vinicola più settentrionale della Borgogna. Le vigne intorno alla città di Chablis sono quasi esclusivamente composte da piante del vitigno Chardonnay, che danno un vino bianco secco rinomato per la purezza sia del suo aroma che del suo gusto. Il clima fresco di questa regione produce vini con più acidità e sapori meno fruttati rispetto ai vini Chardonnay prodotti nei climi più caldi. Questi vini sono caratterizzati dal terreno particolare di Chablis, il Kimmeridge ed hanno spesso una nota di "pietra focaia", a volte descritto come "goût de pierre à fusil" e talvolta una nota definita "d'acciaio".



DOMAINE BESSON

Nel 1902 Eugène Besson costruiva botti. Ma per hobby piantò qualche filare di vite per farne vino da destinare ad uso personale. Trasmise questa passione per la vigna al figlio Felix. Ad oggi, dopo le ultime acquisizioni, il Domaine Besson conta 21 ettari di vigne e la mission dell'azienda è quella di trasmettere la quintessenza del terroir di Chablis nei suoi vini.



La famiglia Besson

CHABLIS

Una parcella di 7,95 ettari di terreno argilloso / calcareo. Vite coltivata a Guiot, pressatura leggera e lenta per preservare la freschezza e gli aromi fruttati. Fermentazione in vasche di acciaio inox termocontrollate e il 3% della cuvée va in botti di rovere per 8 mesi. Maturazione sui lieviti in vasche inox per 12 mesi.

Naso fresco di agrumi e fiori bianchi, corrispondenza agrumata in bocca con un finale segnato da una leggera mineralità.

AOC Chablis
100% Chardonnay



N. articolo:
DB -B001 bottiglia 0,75l

VAILLONS

Vigneto di 2,44 ettari di terreno argilloso / calcareo. Vite coltivata a Guiot, pressatura leggera e lenta per preservare la freschezza e gli aromi fruttati.

Fermentazione in vasche di acciaio inox termocontrollate e il 5% della cuvée fermenta in botti di rovere. Maturazione sui lieviti in vasche inox per 12-18 mesi.

Naso con note di frutta gialla e fiori bianchi, molto rotondo in bocca

AOC Chablis 1er Cru
100% Chardonnay



N. articolo:
DB -B002 bottiglia 0,75l

MONT DE MILIEU

Vigneto di 1 ettaro di terreno argilloso / calcareo.
Vite coltivata a Guiot, pressatura leggera e lenta per preservare la freschezza e gli aromi fruttati.

Fermentazione in vasche di acciaio inox termocoordinate e il 5% della cuvée fermenta in botti di rovere. Maturazione sui lieviti in vasche inox per 18 mesi, una piccola parte in botti di rovere per 8 mesi.

Naso complesso floreale e fruttato con finale minerale. In bocca delicato ed elegante con ritorno floreale

AOC Chablis 1er Cru
100% Chardonnay



N. articolo:
DB –B003 bottiglia 0,75l

MONTMAINS

Vigneto di 5,24 ettari di terreno argilloso / calcareo.
Vite coltivata a Guiot, pressatura leggera e lenta per preservare la freschezza e gli aromi fruttati.

Fermentazione in vasche di acciaio inox termocoordinate e il 5% della cuvée fermenta in botti di rovere. Maturazione sui lieviti in vasche inox per 12-18 mesi, una piccola parte in botti di rovere per 8 mesi.

Naso fruttato e minerale, in bocca fresco con accenni iodati.

AOC Chablis 1^{er} Cru
100% Chardonnay



N. articolo:
DB –B004 bottiglia 0,75l

PIEMONTE

Parliamo di una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia e del mondo. Vitigno principe è il Nebbiolo che nelle sue espressioni principali, Barolo e Barbaresco, sprigiona tutta la sua grandezza.

Oltre al NEBBIOLO, i vitigni principali del Piemonte sono quasi tutti a bacca rossa: BARBERA, DOLCETTO, GRIGNOLINO, FREISA. Per i bianchi segnaliamo ARNEIS, CORTESE, ERBALUCE e FAVORITA. Non mancano i vitigni internazionali come lo CHARDONNAY, coltivato in Langa e Monferrato da oltre due secoli.



Nei dintorni di Monforte

MARCO CAPRA – SANTO STEFANO BELBO (CN)

L'azienda agricola si trova a Santo Stefano Belbo, sulla collina di Seirole tra le Langhe e il Monferrato. La principale risorsa della zona è da sempre la coltivazione della vite: la particolare conformazione geologica del terreno e il suo microclima favoriscono un'ottimale maturazione dei grappoli e l'acquisizione delle tipiche proprietà organolettiche.

Si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare; l'arte della viticoltura è una ricchezza che la famiglia si tramanda da generazioni. La qualità che contraddistingue il nostro vino è determinata dal controllo che abbiamo sull'intera filiera: dalla vite alla bottiglia, attraverso lavorazioni che seguono la tradizione pur promuovendo l'innovazione che contraddistingue le aziende moderne.

Oggi l'azienda è seguita da Marco Capra, che ha saputo dare la giusta spinta innovativa tipica delle nuove generazioni, pur mantenendo saldi gli insegnamenti e l'esperienza tramandati dai suoi avi. L'azienda agricola, con la consulenza dei suoi enologi **Dante Scaglione** e **Daniela Serra (DD)** garantendo ai nostri vini la massima qualità.



Vista dalla cantina di Marco Capra

LANGHE BIANCO

Vinificazione dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 17-18°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage. Al naso si possono riconoscere note fruttate, di mela e di agrumi. Giustamente sapido e fresco in bocca.

Langhe DOC
100% Chardonnay



N. articolo:
MC-B001 bottiglia 0,75l

CONNA

Vinificazione dopo una breve macerazione pellicolare, una soffice pressatura il mosto viene fatto fermentare in vasca di acciaio ad una temperatura di 16-17°C. Il vino viene affinato a lungo sulle fecce fini, con frequenti batonnage. Intenso ed interessante il profumo di pompelmo, di mela e di erbe aromatiche. In bocca corposo con una sorprendente persistenza aromatica e delicato retrogusto amarognolo.

Langhe DOC
100% Nascetta



N. articolo:
MC-B002 bottiglia 0,75l

OROROSA

Notevoli l'intensità e la complessità olfattiva di questo vino. Spiccano i profumi delle caramelle gommosi di liquirizia aromatizzate alla violetta, e delle gelatine alla polpa di frutta, di fragola e ciliegia selvatica. Al palato conferma le sensazioni percepite all'olfatto, interessante, fresco, equilibrato fra alcol e acidità, gradevole la persistenza aromatica nel retrogusto.

Langhe DOC
100% Nebbiolo



N. articolo:
MC-B003 bottiglia 0,75l

DOPPIAD

Dopo la fermentazione malo lattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio e viene messo in commercio nella primavera successiva a quella del millesimo di produzione. Profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di susina e di ciliegia amarena. Gusto vinoso, pieno, piacevolmente fresco e generoso.

Barbera d'Asti DOCG
100% Barbera



N. articolo:
MC-B004 bottiglia 0,75l

CINQUANTADUE

I grappoli sono scrupolosamente scelti. La fermentazione alcolica dura circa 12 giorni, per ottenere la massima estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malo lattica attenua l'acidità del vino, tipica del vitigno, conferendogli armonia ed equilibrio. Segue un affinamento in botti di rovere di media capacità per circa un anno. Al naso ampio e molto persistente, nella generosità di questo vino spiccano sentori di frutti di bosco e confettura di susine. Il gusto è fruttato, persistente e caldo, di buon corpo, fresco.

Barbera d'Asti DOCG
Superiore
100% Barbera



N. articolo:
MC-B005 bottiglia 0,75l

SIREVERIS

Vendemmia manuale, effettuata nella seconda metà di settembre. La macerazione e la fermentazione hanno durata media di 7-8 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malo lattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio. Profumo vinoso, fruttato e fragrante, con note che ricordano la ciliegia matura. Sapore secco, pieno, con piacevole retrogusto amarognolo, tipico di questa varietà.

Dolcetto d'Alba DOC
100% Dolcetto



N. articolo:
MC-B006 bottiglia 0,75l

SEI TREMENDA

Vendemmia a fine di Agosto inizio Settembre. Solo il mosto fiore decantato entra a far parte della cuvée. Dopo la prima fermentazione il vino rimane per 6 mesi sui lieviti. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino viene tenuto per un periodo minimo di 36 mesi nelle nostre cantine. Profumo ampio, esprime potenza e finezza, emergono note di mela verde, di fiori bianchi e di crosta di pane. Al gusto si hanno sensazioni legate alla frutta bianca, nel finale emergono interessanti note di mineralità.

VSQ

80% PN 20%CH

Pas Dosè

Maturazione: 36-48 mesi



N. articolo:
MC-B006 bottiglia 0,75l

BRICCO DELLE MERENDE

Le uve vengono vendemmiate manualmente con rigorosa cura, nella prima metà di settembre. Pressatura soffice delle uve, il mosto viene fatto decantare e viene conservato a temperatura controllata. La fermentazione avviene in autoclave, a 16 - 18° C, fino a raggiungere il miglior equilibrio fra alcol, zuccheri e acidità. Aromatico, si percepiscono intense note floreali, sentori di pesca gialla e salvia. Gusto intenso, ben equilibrato con le sensazioni aromatiche tipiche di questo vitigno.

Moscato d'Asti DOCG

100% Moscato



N. articolo:
MC-B007 bottiglia 0,75l

GIOVANNI ROCCA – MONFORTE D'ALBA (CN)

L'azienda agricola Rocca Giovanni consiste in 22 ettari vitati siti nel comune di Monforte d'Alba, piccolo paese facente parte degli undici comuni del Barolo di origine antichissime che ora deve la sua notorietà oltre che alla sua bellezza ai grandi vini piemontesi.

Da tre generazioni la famiglia Rocca appassionatamente radicata nella loro terra coltiva con cura, passione ed autenticità i vigneti di sua proprietà vinificando il raccolto. I vigneti Pianromualdo, Sant'Anna, Trenta, Mosconi, Giudice e Ravera di Monforte costituiscono il patrimonio principale dell'azienda in quanto facenti parte di vocate zone e sottozone delle più importanti mappe di Langa.

Con il passare degli anni l'azienda si amplifica trasformandosi in una piccola cantina e inizia così la produzione di bottiglie. Ottenendo notevoli risultati Giovanni decide con la moglie Caterina di potenziare la vinificazione e avvalendosi dell'aiuto dell'enologo Piero Ballario la gamma di vini Rocca si amplifica. Coadiuvato dai giovani figli Federica e Maurizio, affiancato dalla moglie Ilaria, la cantina oggi produce circa 80.000 bottiglie l'anno dei seguenti vini: Langhe Chardonnay Doc, Dolcetto d'Alba Doc Vigna Sant'Anna, Rosso Tavola Beverino, Barbera d'Alba Doc nelle due versioni, base e Vigna Pianromualdo, Nebbiolo d'Alba Doc Giaculin, Langhe Rosso Doc Rucat, Barolo Docg, Barolo Docg Ravera di Monforte (precedentemente con la menzione Bricco Ravera) e Barolo Docg Mosconi. Ultimo nato in cantina è il Succuva, un naturale e delicato succo prodotto con la semplice pigiatura di uva senza aggiunta di zuccheri, acqua e solfiti. Da sempre l'azienda mette in pratica una semplice filosofia basata sul rispetto della tradizione sia in vigneto sia in cantina utilizzando prodotti eco-compatibili per i trattamenti in vigna e una vinificazione naturale che rispecchia lo stile di vita della famiglia Rocca.

Grazie alla giacitura (sud-est), la fortunata esposizione dei vigneti ed al favorevole microclima di Langa ogni vendemmia permette all'azienda un buon risultato che riscontra negli anni successivi con l'uscita dei vari vini rimanendo sempre una famiglia di Langa che produce vini artigianalmente per passione e piacere



LANGHE ROSSO "RUCAT"

Vino strutturato e longevo con colore rosso granato intenso e vivo con lievi riflessi violacei; olfatto intenso con note di prugna, vaniglia, e confettura di ciliegia; gusto pieno, armonico con tannini gradevoli e finale persistente.

Nebbiolo, Barbera, Freisa, Dolcetto
Maturazione 12 mesi in botte di Rovere

LANGHE PINOT NERO "TOMMASO"

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 giorni e rimontaggi giornalieri con fermentazione a temperatura controllata. Svinatura a fine fermentazione

Pinot Nero
Maturazione 14 mesi in Barrique



N. articolo:
GR-B001 bottiglia 0,75l



N. articolo:
GR-B002 bottiglia 0,75l

BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE

Vino strutturato e longevo con colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; olfatto intenso e fruttato con note di ciliegia e prugna con gradevoli note di cannella e violetta; gusto austero, armonico con tannini gradevoli con finale persistente e gradevole.

Nebbiolo

Maturazione in botti di Rovere di Slavonia per 30 mesi e successivo affinamento in bottiglia 6-7 mesi

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA

Vino ricco di sentori di ciliegia, fragoline di bosco, accenni di liquirizia e tè vanigliato completati da tannini estremamente raffinati. Delicatezza ed eleganza in questo Barolo dal finale lungo. Colore rubino vivo ed intenso con leggere rifrazioni granate.

Nebbiolo

Maturazione in Barrique per 12 mesi, 17 mesi in botti di Rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia per 6-7 mesi



N. articolo:
GR-B003 bottiglia 0,75l



N. articolo:
GR-B004 bottiglia 0,75l

BAROLO "RAVERA" DI MONFORTE

Vino strutturato e longevo con colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; olfatto intenso con note di ciliegia , vaniglia, cannella e liquirizia; gusto austero, armonico con tannini gradevoli con finale persistente e gradevole..

Nebbiolo

Maturazione in Barrique per 12 mesi, 17 mesi in botti di Rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia per 6-7 mesi

BAROLO "MOSCONI"

Vino strutturato e longevo con colore rosso rubino vivo ed intenso con lievi riflessi aranciati; olfatto intenso con note di ciliegia , vaniglia, cannella e liquirizia e tabacco dolce; gusto austero, armonico con tannini gradevoli con finale persistente e gradevole..

Nebbiolo

Maturazione in Barrique per 36 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 6-7 mesi



N. articolo:
GR-B006 bottiglia 0,75l



N. articolo:
GR-B007 bottiglia 0,75l

PELASSA – MONTÀ (CN)

Situata a Montà d'Alba l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno – per la produzione del Barolo-. Grazie alla coerenza nelle scelte unite alla dedizione al lavoro e all'amore nella cura dei particolari, l'azienda Pelassa ha saputo negli ultimi anni affacciarsi su mercati non solo nazionali ma anche esteri, inserendosi in poco tempo sulle carte vini dei migliori ristoranti in Europa, America e Asia.



La Famiglia Pelassa

ANTANIOLO

Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale con fermentazione di 15 gg Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in botti e tonneaux di rovere di Slavonia e Francese. Affinamento: 30 mesi, di cui 18 in botte, tonneaux e 12 in bottiglia. Vino con tonalità rosso rubino più o meno intense; profumo con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie e con sottofondo di liquirizia. In bocca si presenta secco, deciso, giustamente tannico e pieno

Roero DOCG riserva
100% Nebbiolo



N. articolo:
PE-B001 bottiglia 0,75l

SOT

Vendemmia manuale, vinificazione 12 giorni circa. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in botti di rovere di Slavonia. Affinamento: 24 mesi, di cui 12 in botte e 12 in bottiglia. Colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato; il profumo è delicato e pieno con sentori floreali (rosa), fruttati (piccoli frutti di bosco, lamponi e mirtilli) e in fondo piacevolmente speziato. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico di notevole persistenza; grande equilibrio e tipicità.

Nebbiolo d'Alba DOC
100% Nebbiolo



N. articolo:
PE-B002 bottiglia 0,75l

SAN PANCRAZIO

Vendemmia: manuale, **vinificazione** di 8/10 giorni. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato. Dopo la fermentazione malo lattica il vino viene messo in piccole botti e tonneaux di rovere di Slavonia e Francese.

Affinamento: 24 mesi, di cui 12 mesi in botte, tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino molto intenso. Bouquet complesso ed intenso, con frutto di bacca matura misto ad un buon sentore di vaniglia; rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità, vino di eccezionale finezza e notevole classe.

Barbera d'Alba DOC
Superiore
100% Barbera



N. articolo:
PE-B003 bottiglia 0,75l

SAN VITO

Vendemmia manuale **Fermentazione** di 12 giorni. Il vino rimane successivamente circa 6 mesi sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato.

Le uve provengono dai vigneti situati nella Frazione San Vito di Montà d'Alba. Colore giallo paglierino intenso; profumo delicato, complesso, suadente, floreale riconducibile alla ginestra e alla camomilla con leggere percezioni di miele e confetture a polpa bianca. Al gusto si presenta secco, armonico, con piacevole vena acidula che dà freschezza e persistenza. Molto particolare è la sua naturale mineralità tipica degli Arneis di Montà d'Alba.

Roero DOCG
100% Arneis



N. articolo:
PE-B004 bottiglia 0,75l

LA PALAZZINA – ROASIO (VC)

"Il Bramaterra è formidabile: potente, gustoso, pieno, di un amaro integro e piacevolissimo. Appena seduto, guardavo con ansia la folta schiera delle bottiglie lucide e nere. Ero impaziente di assaggiare"

Mario Soldati, *Vino al vino*

Il 20 novembre 1986 viene fondata l'azienda agricola La Palazzina, il cui edificio seicentesco, che fu di proprietà del Conte Angiono, venne ceduto nel 1929 alla famiglia Montà, a capo della quale vi era il nonno Carlo Giacomo Montà. Negli anni '30 la famiglia dà inizio ai primi lavori di ristrutturazione che consentono di riavviare con successo la produzione vitivinicola fino agli anni '60.

Verso gli anni '80 i nipoti, tra cui Leonardo Montà, decidono di tornare in quella casa e maturano la decisione di reimpiantare le viti alla luce dei risultati positivi ottenuti in passato. Leonardo, la cui passione per la viticoltura gli è stata tramandata dalla nonna Maria, inizia dunque a dedicarsi a tempo pieno a questa attività e nel 1988 consegue il diploma di assaggiatore. Si occupa personalmente di tutte le fasi della produzione, dalla cura del terreno e delle piante all'attività svolta in cantina, affiancato da un enologo. Negli ultimi anni, grazie all'impegno e alla devozione, Leonardo Montà è riuscito ad ottenere una produzione di Bramaterra DOC e di Coste della Sesia Rosso DOC di ottima qualità.



COSTE DELLA SESIA

Colore rosso rubino, limpido e abbastanza consistente. Ha un profumo intenso e abbastanza complesso, con sentori di frutta rossa piccola, ciliegia, viola e una delicata speziatura. In bocca prevalgono ancora freschezza e tannicità.

Coste della Sesia DOC

Nebbiolo 50%, Croatina 25%, Vespolina 15%, Uva rara 10%



N. articolo:

LP-B001 bottiglia 0,75l

BRAMATERRA

Colore rosso granato con riflessi rubino, il vino è limpido e abbastanza consistente. Al naso è complesso con note di frutti di bosco, di balsamico e di liquirizia, sentori minerali e una leggera speziatura. In bocca prevalgono ancora freschezza, tannicità e sapidità. Il vino è pronto e di grande longevità.

Bramaterra DOC

Riserva

Nebbiolo 70%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Uva rara 5%



N. articolo:

LP-B002 bottiglia 0,75l

LP-M002 Magnum

BRAMATERRA

Colore rosso granato. Limpido e consistente. Al naso il vino è complesso con note di frutti di bosco, viola appassita, liquirizia, sentori minerali e una leggera speziatura. In bocca il Bramaterra 2009 è equilibrato grazie all'acidità ancora importante e alla discreta tannicità.

Bramaterra DOC

Riserva

Nebbiolo 70%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Uva rara 5%



N. articolo:

LP-B003 bottiglia 0,75l

LP-M003 Magnum

CINZIA BERGAGLIO – TASSAROLO (AL)

Bergaglio è cognome diffuso nella zona di Gavi, il cognome di suo padre e quello di sua madre che non erano parenti...qui c'è anche un paese che si chiama così.

Cominciò a "fare vino" da bambina, negli anni Settanta, prima con il nonno poi con il padre Nini che, pur vivendo a Genova, non riusciva a dimenticare le colline delle sue origini e che, trasferitosi con la famiglia, divenne il fattore della Scolca, tenuta la cui produzione di Gavi era già allora conosciuta e notevole e dove già Vittorio Soldati, cugino dello scrittore Mario, si era reso conto delle immense possibilità enologiche di quel terreno. Acquistò poi un terreno di proprietà dei Marchesi Spinola, lo disboscò, impiantò le prime vigne e cominciò a fare il vino per altri produttori.



LA FORNACE

Questo "La Fornace" sprigiona intensi profumi di mela verde, pesca, fiori di biancospino ed erbe aromatiche, al gusto risulta sapido, fresco, con un ottimo equilibrio e una piacevole e lunga persistenza.

Gavi DOCG
100% Cortese



N. articolo:
CB-B001 bottiglia 0,75l

GRIFONE DELLE ROVERI

Un Gavi dalla forte personalità e territorialità, offre un naso complesso con profumi di mela, pesca, acacia, cenni quasi fragranti di pane. Ottimo equilibrio al gusto, pieno, fresco e minerale, di buon corpo e molto persistente

Gavi DOCG
100% Cortese



N. articolo:
CB-B002 bottiglia 0,75l

CANTINE CROSIO – CALUSO (TO)

La mia avventura inizia nel 2000, nel territorio di Caluso, zona storicamente nota per l'Erbaluce. Da sempre ho avuto un forte legame con la viticoltura e la terra, la mia terra.

Il mio è un duro lavoro, che non cambierei per nulla al mondo, fatto di estremo rigore per l'assidua ricerca della qualità. A questo ho applicato l'insegnamento dei miei genitori che con il ristorante Gardenia di Caluso, danno lustro al territorio canavesano: la ricerca del meglio e dell'Anima delle cose.

Un vigneto, regalo dei miei genitori, è stato il punto di partenza per produrre vini che valorizzassero sia il nobile vitigno a bacca bianca sia il territorio, investendo, in controtendenza rispetto ad altre realtà, tempo e risorse anche sui vitigni a bacca rossa meno conosciuti ma da sempre presenti in canavese. Una filosofia che nasce dal desiderio di dare un'anima ai miei vini: un'anima composta dal vitigno, dal territorio, dal clima e dallo stesso vignaiolo.



Roberto Crosio

PRIMAVIGNA

L'Erbaluce, nella sua "disarmante" e convincente semplicità. Un bicchiere che vuole essere fedele espressione di questo vitigno, dove la freschezza e la sapidità la fanno da padrone. Fin dai primi sentori si percepiscono note di erba appena tagliata e frutti delicati.

L'assaggio evidenzia un andamento dritto, entrando in bocca come un fendente e non concedendo nessuno spazio alla morbidezza, lasciando la bocca ricca di sensazioni sapide e fresche.

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Altitudine: 340 mt

Esposizione: sud - sud est

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano nella seconda decade di settembre

Vinificazione: criomacerazione degli acini, pressatura soffice

e successiva fermentazione in acciaio Affinamento: in acciaio sui propri lieviti per quattro mesi

Erbaluce DOCG
100% Erbaluce



N. articolo:
CC-B001 bottiglia 0,75l

COSTA PARADISO

Contro ogni moda e abitudine che vede i vini bianchi da consumare entro l'anno, qui siamo convinti che l'Erbaluce possa regalare grandissime soddisfazioni anche nel tempo e con l'evoluzione.

Il Costaparadiso fermenta e affina per circa un anno nel legno: questo dona maggiore complessità e una spalla strutturale di tutto riguardo. Al naso i sentori sono molto più evoluti, con il fieno e la frutta surmatura in evidenza. Di contorno sentori di erbe, spezie, nocciola che accompagnano l'entrata in bocca dove le morbidezze date dall'affinamento e la verticalità del vitigno creano un unicum suadente e avvolgente. Età dei vigneti: 30 anni

Altitudine: 380 mt

Esposizione: sud

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: raccolta manuale entro la prima

decade di ottobre, leggero appassimento in

cassette per alcuni giorni Vinificazione:

fermentazione in botti di legno Affinamento:

in legno sui propri lieviti per dodici mesi, e sei mesi in bottiglia

Erbaluce DOCG
100% Erbaluce



N. articolo:
CC-B002 bottiglia 0,75l

INCANTO

Un Erbaluce in versione metodo classico. 36 mesi sui lieviti, un lento affinamento che esalta e valorizza le peculiarità del vitigno, regalando una beva elegante e briosa allo stesso tempo. Sentori cangianti al naso, che vanno dalla crosta di pane per arrivare a una leggera speziatura, passando per frutti bianchi maturi e tracce di fieno. In bocca è verticale, fresco e sapido, con un allungo delicatamente ammandorlato e fine.

Grande persistenza, un bicchiere che spazia dall'aperitivo fino ad essere degno accompagnamento di primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.

Età dei vigneti: 20 - 30 anni Altitudine: 320 mt
Esposizione: sud est Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia Vendemmia: a mano ad inizio settembre Vinificazione: criomacerazione degli acini, pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio con affinamento sui propri lieviti
Spumantizzazione: imbottigliamento e presa di spuma nel mese di giugno. Rifermentazione secondo i canoni del metodo classico a temperatura controllata.

Erbaluce DOCG Metodo Classico

100% Erbaluce

Maturazione: 36 mesi

Pas Dosè



N. articolo:
CC -B003 bottiglia 0,75l

EVA D'OR

Tra le possibili declinazioni del vitigno Erbaluce non poteva mancare il Passito, massima espressione della tradizione vinicola di Caluso. Frutto di un appassimento naturale e di un lungo affinamento in piccole botti di rovere, questo vino mostra subito le sue caratteristiche: un profilo olfattivo ampio, con sentori che vanno dalla frutta candita per arrivare a note speziate, zenzero in primo luogo, senza dimenticare un leggero profilo agrumato e di fieno. In bocca è caldo, armonico, avvolgente e mai stucchevole, poiché la dolcezza viene perfettamente equilibrata dalla freschezza e dalla sapidità. Età dei vigneti: 25 - 30 anni
Altitudine: 350 mt Esposizione: sud
Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Vendemmia: raccolta manuale dei grappoli migliori nella seconda decade di settembre
Appassimento: i grappoli vengono appesi in fruttiera per circa 5 mesi fino a raggiungimento del grado zuccherino ottimale
Vinificazione: pressatura e successiva fermentazione in acciaio.
Affinamento: in legno per quattro anni e poi almeno un anno in bottiglia

Caluso Passito DOCG

100% Erbaluce



N. articolo:
CC -B004 bottiglia 0,75l

SICILIA

Si pensa che la coltivazione della vite e la vinificazione fossero portate in Sicilia occidentale dai fenici fra il VIII e il VII secolo AC, sebbene la scoperta di residui organici individuati in alcune giare dell'età del rame nei siti preistorici di monte Kronio (Sciacca) e Sant'Ippolito (Caltagirone) abbia indotto a ritenere la produzione di vino in Sicilia, tra le più antiche attestate al mondo, risalente ad almeno 6 000 anni fa.

Nella Sicilia orientale la vitivinicoltura si diffuse sin dall'epoca della colonizzazione greca, (VII-VI sec. a.C.) con il tradizionale sistema detto ad "alberello".

La nascita del Marsala come vino liquoroso è incentrata sulla figura del commerciante inglese John Woodhouse che nel 1773 approdò con la nave su cui viaggiava nel porto di Marsala e lì utilizzò metodo soleras al vino di quella zona. Il Marsala è stato il primo vino DOC della storia vinicola italiana.



Veduta dell'Etna

SCILIO – LINGUAGLOSSA (CT)

Sono cinque le generazioni della famiglia Scilio che coltivano uve e producono vini dell'Etna, e noi, che siamo i destinatari di questa lunga e preziosa tradizione, siamo impegnati a custodirla e consegnarla intatta a chi verrà dopo di noi.

Per la nostra famiglia, fare vino significa soprattutto coltivare il vigneto, curarlo affinché possa dare i migliori frutti da trasformare in un vino che deve conservare i caratteri della terra da cui proviene.



Giovani vigneti nelle tenute Scilio

ETNA BIANCO

Da uve Carricante coltivate nella Contrada Valle Galfina, versante Nord-Est dell'Etna, in territorio di Linguaglossa (CT). Il clima è collinare, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Il terreno è vulcanico, ricchissimo di minerali.

Vinificato con pressatura soffice, con macerazione e fermentazione a temperature controllate.

ETNA ROSSO

Da uve Nerello Mascalese coltivate nella Contrada Valle Galfina, versante Nord-Est dell'Etna. È un vino dal colore brillante, odore fino ed intenso e da un sapore morbido, rotondo, equilibrato, persistente, piacevolmente tannico.

Lunga macerazione e fermentazione termoregolata con lieviti autoctoni. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere da 50HL.

Etna Bianco DOC
100% Carricante

Etna Rosso DOC
100% Nerello Mascalese



N. articolo:
VS-B001 bottiglia 0,75l

N. articolo:
VS-B002 bottiglia 0,75l



È possibile ordinare:

- Visitando il nostro sito www.madavin.it e compilando il modulo di contatto.
- Compilando il modulo d'ordine e inviandolo a mezzo posta ordinaria o email.
- Telefonicamente.

