

# I vini di



*Importazione e commercio vino*

**2024**

*“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
CHABLIS .....	22
DOMAINE BESSON.....	23
PIEMONTE.....	26
MARCO CAPRA – SANTO STEFANO BELBO (CN) .....	27
GIOVANNI ROCCA – MONFORTE D’ALBA (CN).....	32
PELASSA – MONTÀ (CN).....	36
LA PALAZZINA – ROASIO (VC) .....	39
CINZIA BERGAGLIO – TASSAROLO (AL) .....	42
CANTINE CROSIO – CALUSO (TO).....	44
SICILIA .....	47
SCILIO – LINGUAGLOSSA (CT).....	48
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA .....	50
1. Disposizioni Generali.....	50
2. Offerte e Ordini.....	50
3. Prezzi e Termini di Pagamento.....	50
4. Termini di Consegna. ....	51
5. Doveri di Ispezione e Accettazione dei Prodotti. ....	51
6. Limitazione della Responsabilità. ....	51
7. Modalità di ordinazione e diritto di recesso del compratore ....	51
8. Riserva di Proprietà .....	52
9. Proprietà intellettuale di Madavin.....	52
10. Trattamento dei Dati Personali. ....	52
11. Legge Applicabile e Foro competente. ....	52
12. Disposizioni Finali.....	53

## 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 rinfreschi ed eventi celebrativi, feste di compleanno, anniversari, cene tematiche e degustazioni di vino e cibo.



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 forma del bicchiere a coppa in cui veniva servito fosse stata modellata sulla forma - considerata perfetta - del seno di Madame de Pompadour ...

- 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

### 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-B001 bottiglia 0,75l

PS-M001 magnum



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, dedica 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, il 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-Monthodon, 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 Ô FÉMININ

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<sup>er</sup> 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**

**VIELLES 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**

---

## 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<sup>er</sup> 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



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

**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-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



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

---

**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-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 fruttaia 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 (Sciaccia) 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, criomacerazione 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

---

# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

## 1. Disposizioni Generali.

- (a) I termini e le condizioni qui di seguito indicati (le "Condizioni Generali di Vendita") formano parte integrante dei contratti conclusi tra il Venditore e l'Acquirente per la fornitura dei prodotti del Venditore (i "Prodotti").
- (b) Le Condizioni Generali di Vendita si applicano a tutte le transazioni concluse tra il Venditore e l'Acquirente senza la necessità che vi sia un espresso richiamo alle stesse o uno specifico accordo in tal senso alla conclusione di ogni singola transazione. Qualsiasi condizione o termine differente trova applicazione soltanto se confermato per iscritto da parte del Venditore.
- (c) Il Venditore si riserva il diritto di modificare, integrare o variare le Condizioni Generali di Vendita, allegando tali variazioni alle offerte ovvero a qualsivoglia corrispondenza inviata per iscritto all'Acquirente.

## 2. Offerte e Ordini.

- (a) Le offerte del Venditore non sono da considerarsi vincolanti, in particolare con riferimento alle quantità, ai prezzi e ai termini di consegna.
- (b) Gli ordini effettuati dall'Acquirente non s'intendono accettati finché non siano stati confermati per iscritto da parte del Venditore. Nel caso in cui il Venditore non provveda alla conferma per iscritto di un ordine negoziato verbalmente, l'emissione della fattura da parte del Venditore oppure l'esecuzione dell'ordine da parte del Venditore sarà considerata quale conferma.
- (c) Gli ordini e/o le modifiche di ordini effettuati verbalmente o telefonicamente devono essere confermati per iscritto da parte dell'Acquirente. In caso contrario il Venditore non si assume alcuna responsabilità con riguardo a eventuali errori o possibili fraintendimenti.

## 3. Prezzi e Termini di Pagamento.

- (a) I Prezzi dei Prodotti non sono comprensivi di IVA, che deve essere corrisposta al momento della consegna o in conformità alle specifiche disposizioni indicate nella fattura.
- In caso di richiesta di campioni per attività di promozione, tali campioni saranno pagati dal richiedente. Il loro costo verrà in ogni caso scalato dall'importo del primo ordine effettuato dal richiedente.

- (b) Salvo diversamente concordato per le prime consegne il pagamento deve essere effettuato con bonifico anticipato all'accettazione dell'ordine a:

MADAVIN di Ethos Technology srl.

IBAN : IT43E0321101001052439818590 Intestato a Ethos Technology srl

- (c) Tasse, imposte, spedizione, spedizione con assicurazione non sono inclusi nei prezzi se non quotate separatamente. Salvo diversamente concordato le spese di spedizione sono a carico dell'acquirente.
- (d) Sconti. I prezzi indicati in listino si riferiscono ad un acquisto minimo di 6 bottiglie della stessa tipologia. E' prevista la seguente scala di sconti:

- (i) -2% per pagamento pronta cassa (sia contanti che bonifico/assegno allo scarico)
- (ii) -3% per quantità ordinata superiore alle 12 bottiglie dello stesso tipo
- (iii) -5% in caso di quantità totale ordinata superiore alle 60 bottiglie.

NB: a discrezione del venditore gli sconti sopra citati potranno essere effettuati in merce.

- (e) In aggiunta agli altri rimedi consentiti dalla legge applicabile o dalle presenti Condizioni Generali di Vendita, il Venditore si riserva il diritto di applicare interessi di mora sui ritardati pagamenti a decorrere dalla data in cui sia maturato il diritto al pagamento, ai sensi del DLGS 231/2002 e successivi aggiornamenti.
- (f) Nel caso in cui l'Acquirente non effettui il pagamento nei termini e secondo le modalità indicate dal Venditore o nel caso in cui l'attività dell'acquirente sia condotta non in conformità al corso ordinario degli affari, con ciò intendendosi, senza alcuna limitazione, l'emissione di atti di sequestro o di protesti, o quando i pagamenti siano stati ritardati o siano state richieste o promosse procedure concorsuali, il Venditore ha il diritto, a propria discrezione, di sospendere o di cancellare ulteriori consegne e di dichiarare qualsiasi pretesa derivante dal rapporto d'affari come immediatamente esigibile. Inoltre il Venditore può in tali casi richiedere anticipi sui pagamenti o un deposito in garanzia.
- (g) L'Acquirente non ha alcun diritto di effettuare alcuna compensazione, trattenuta o riduzione tranne che nel caso in cui la propria domanda in tal senso sia stata definitivamente e giudizialmente accolta

## 4. Termini di Consegna.

(a) Se non diversamente concordato per iscritto, qualsiasi termine di consegna indicato non è vincolante per il Venditore. Salvo diverso accordo tra le parti, il termine di consegna indicativo è quello precisato nella conferma d'ordine.

(b) Il Venditore si riserva il diritto di effettuare ragionevolmente consegne parziali.

(c) Qualsiasi responsabilità per la consegna derivante da forza maggiore o da altri eventi imprevedibili non imputabili al Venditore, ivi inclusi, senza alcuna limitazione, scioperi, serrate, disposizioni della pubblica amministrazione, successivi blocchi delle possibilità di esportazione o importazione, in considerazione della loro durata e della loro portata, liberano il Venditore dall'obbligo di rispettare qualsiasi termine di consegna pattuito.

(d) Il Venditore non è obbligato ad accettare resi dei prodotti, salvo che sia stato espressamente pattuito per iscritto. Qualsiasi costo a tal fine sostenuto è a carico dell'Acquirente.

## 5. Doveri di Ispezione e Accettazione dei Prodotti.

(a) Al momento della presa in consegna dei Prodotti, l'Acquirente dovrà immediatamente:

(i) verificare le quantità e l'imballaggio dei Prodotti e registrare qualsiasi obiezione nella nota di consegna;

(ii) effettuare un controllo di conformità dei Prodotti rispetto a quanto indicato nella conferma d'ordine e registrare qualsiasi difformità nella nota di consegna.

(b) Nel caso di denuncia di vizi l'Acquirente deve rispettare le procedure e i termini che seguono:

(i) la comunicazione deve essere effettuata entro non più di [3 (tre) giorni lavorativi a partire dalla presa in consegna dei Prodotti da parte dell'Acquirente. Nel caso in cui la contestazione sia relativa ad un vizio che, nonostante l'ispezione iniziale, sia rimasto celato, la contestazione deve essere effettuata al più presto entro la fine del giorno lavorativo in cui il vizio sia stato scoperto e, in ogni caso, non più tardi di [2 (due) settimane] dalla presa in consegna dei Prodotti;

(ii) la comunicazione dettagliata deve essere inoltrata in forma scritta al Venditore entro i termini sopra indicati. Qualsiasi comunicazione effettuata telefonicamente non viene accettata;

(iii) la comunicazione deve chiaramente specificare la tipologia e l'ammontare dei vizi addotti;

(iv) l'Acquirente acconsente a mettere a disposizione i Prodotti contestati perché vengano ispezionati; tale ispezione verrà effettuata dal Venditore o da un perito nominato dal Venditore.

(c) Nessuna contestazione con riferimento alle quantità, alla qualità, alla tipologia e all'imballaggio dei Prodotti potrà essere effettuata salvo che attraverso la comunicazione apposta alla nota di consegna, conformemente alla procedura sopra indicata.

(d) Qualsiasi Prodotto per il quale non sia stata sollevata alcuna contestazione conformemente alle procedure e ai termini qui sopra indicati viene considerato approvato e accettato dall'Acquirente.

## 6. Limitazione della Responsabilità.

(a) Tranne che nei casi di giustificata contestazione sollevati conformemente a quanto previsto nel precedente paragrafo 5, all'Acquirente non è riconosciuto alcun ulteriore diritto o rimedio. In particolare, il Venditore non è responsabile per alcun indennizzo richiesto per violazione o inadempimento contrattuale, per qualsiasi danno diretto o perdita di profitto sopportato dall'Acquirente in conseguenza dell'uso, del mancato uso o in caso di dolo o colpa grave da parte del Venditore

(b) Il Venditore farà tutto quanto in suo potere per consegnare i Prodotti entro i termini eventualmente concordati, ma in nessun caso potrà essere chiamato a rispondere dei danni direttamente o indirettamente causati dalla ritardata esecuzione di un contratto o dalla ritardata consegna dei Prodotti.

(c) I cataloghi, i listini prezzi o altro materiale promozionale del Venditore costituiscono soltanto una indicazione della tipologia dei Prodotti e dei prezzi e le indicazioni ivi indicate non sono vincolanti per il Venditore. Il Venditore non si assume alcuna responsabilità per errori od omissioni contenuti nei propri listini prezzi o nel proprio materiale promozionale.

## 7. Modalità di ordinazione e diritto di recesso del compratore

La merce si può ordinare anche nei seguenti modi:

1. Visitando il nostro sito Web [www.madavin.it](http://www.madavin.it) e compilando il modulo di contatto.
2. Compilando il modulo d'ordine e inviandolo a mezzo posta ordinaria o email
3. Telefonicamente

SE L'ACQUIRENTE E' UN CONSUMATORE ( CIOE' PERSONA FISICA CHE ACQUISTA PER SCOPI ESTRANEI ALL'ATTIVITA' PROFESSIONALE) nei casi previsti dall' art 52 e seguenti del codice del consumo può recedere dal contratto comunicandolo per iscritto al venditore entro 14 giorni dall' acquisto. In conseguenza del recesso, il venditore è obbligato a rimborsare tutti i pagamenti ricevuti dall' acquirente consumatore. Questi deve prontamente restituire al venditore la merce intonsa di proprietà di quest'ultimo, il quale può rifiutare resi di merce danneggiata o manomessa o utilizzata , anche parzialmente, dall' acquirente" .

## **8. Riserva di Proprietà.**

(a) I Prodotti forniti rimangono di piena proprietà del Venditore fino alla data in cui l'Acquirente non abbia provveduto al pagamento dell'intero prezzo degli stessi e di tutte le somme dovute al Venditore. Fino a tale momento l'Acquirente conserva i prodotti in qualità di possessore fiduciario del Venditore e deve custodire i Prodotti adeguatamente immagazzinati, protetti e assicurati.

(b) Nel caso in cui nel paese in cui l'Acquirente ha il proprio domicilio per la validità della riserva di proprietà a favore del Venditore sia necessario l'espletamento di formalità amministrative o legali quali, senza alcuna limitazione, la registrazione dei Prodotti in pubblici registri, ovvero l'apposizione sugli stessi di appositi sigilli, l'Acquirente si impegna fin d'ora a collaborare con il Venditore e a porre in essere tutti gli atti necessari al fine di far ottenere a quest'ultimo un valido diritto con riferimento alla riserva di proprietà.

## **9. Proprietà intellettuale di Madavin**

a) Il Cliente riconosce espressamente che i marchi, nomi di commercio o altri segni distintivi apposti sulla merce sono di esclusiva proprietà di Madavin e non possono essere alterati, modificati, rimossi o cancellati in qualsiasi modo. Il Cliente ha il limitato diritto di uso dei marchi, nomi di commercio o altri segni distintivi. Ogni diverso utilizzo della proprietà intellettuale di Madavin da parte del Cliente, se non espressamente concesso da Madavin medesimo per iscritto, si intenderà violazione da parte del Cliente dei predetti diritti esclusivi di Madavin, anche sotto il profilo della responsabilità contrattuale e, come tale, sarà propriamente perseguito.

b) I documenti, depliant, fotografie, dati ed informazioni (sia in forma cartacea, sia su supporto elettronico) che dovessero venire consegnati al Cliente, rimangono di esclusiva proprietà di Madavin e costituiscono supporto per una migliore rappresentazione del Prodotti e sono indicativi delle prestazioni del Prodotto stesso. Il Cliente si impegna a non riprodurli, a non divulgarli a terzi e ad assumere altresì le opportune cautele nei confronti del proprio personale al fine di garantirne la tutela.

## **10. Trattamento dei Dati Personali.**

(a) I dati personali dell'Acquirente saranno trattati secondo quanto disposto dalla legge italiana in materia di trattamento dei dati personali (Decreto Legislativo 196/2003). Il Venditore informa l'Acquirente che il Venditore è il titolare del trattamento e che i dati personali dell'Acquirente vengono raccolti e trattati esclusivamente per l'esecuzione del presente accordo. Ai sensi dell'articolo 7 del D. Lgs.196/2003, l'Acquirente ha il diritto di richiedere al Venditore l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione e la trasformazione in forma anonima dei propri dati.

## **11. Legge Applicabile e Foro competente.**

Il contratto è regolato dalla legge Italiana. Ogni controversia relativa all'applicazione, esecuzione, interpretazione e violazione del contratto è di competenza del foro di Torino. Nel caso di acquirente consumatore e per i contratti espressamente previsti dal codice di consumo (conclusi a distanza, fuori sede ecc.ecc.) il foro competente è quello della residenza o domicilio del consumatore. Per tutto ciò che non è regolato dalle presenti condizioni generali, valgono le disposizioni del codice civile in materia di contratto di compravendita.

## 12. Disposizioni Finali.

a) l'invalidità in tutto o in parte di singole disposizioni delle presenti Condizioni Generali di Vendita non inficia la validità del contratto.

b) Le presenti Condizioni Generali di Vendita sono conosciute e accettate dall' acquirente che approva specificamente , ai sensi e per gli effetti degli art 1341 e 1342 del codice civile , le disposizioni di seguito espressamente richiamate:

art 1 b) e c) Riserva di modifica unilaterale delle Condizioni Generali di vendita da parte del venditore

art 2 Offerte e Ordini

art 3 d) Sconti; e) Interessi di mora applicabili sui ritardati pagamenti; f) sospensione e cancellazione della fornitura da parte del venditore; g) divieto di compensazione , o riduzione, o trattenimento merce da parte dell' acquirente:

art 4 Termini di consegna merce

Art 5 Dovere di Ispezione da parte del compratore e Accettazione dei prodotti

Art 6 Limitazioni di responsabilità del venditore a) b) c).

art 7 Modalità di ordinazione merce ed esercizio del diritto di recesso del consumatore

art 9 Proprietà intellettuale di Madavin: segni distintivi

art 11 Legge Applicabile e Foro Competente"

È possibile ordinare:

- Visitando il nostro sito [www.madavin.it](http://www.madavin.it) e compilando il modulo di contatto.
- Compilando il modulo d'ordine e inviandolo a mezzo email.
- Telefonicamente al 3488530955

