



Vini e distillati pregiati dal mondo



Vini

BORGOGNA	pag.	7
LOIRA	pag.	18
ALSAZIA	pag.	16
BORDEAUX	pag.	17
SAUTERNES	pag.	21
LANGUEDOC - ROUSSILLON	pag.	22
SUD DELLA FRANCIA	pag.	23
CHAMPAGNE	pag.	24
AUSTRIA	pag.	28
PORTO	pag.	29
PIEMONTE	pag.	32
LOMBARDIA-FRANCIACORTA	pag.	35
TRENTINO	pag.	37
ALTOADIGE	pag.	40
VENETO	pag.	41
TOSCANA	pag.	44
CAMPANIA	pag.	47
PUGLIA	pag.	48
SICILIA	pag.	49

Distillati

GRAPPE	pag.	51
BAS ARMAGNAC	pag.	53
COGNAC	pag.	54
WHISKY	pag.	55
RUM	pag.	58
GIN	pag.	62
VODKA	pag.	64

Aceto

Balsamico di Modena	pag.	65
---------------------------	------	----



Più di 50 anni di esperienza nella selezione di vini e distillati di pregio

La nostra storia inizia più di 50 anni fa quando Silvano Piacentini, primo Sommelier professionista a Verona ed uno dei fondatori di Vinitaly, intraprende l'attività di imprenditore al famoso e storico locale di Verona "La Bottega del Vino".

Nel 1977 Silvano entra come amministratore delegato e partner all'Istituto Enologico, azienda con sede nel centro storico di Verona, la cui attività principale è la vendita b2b e la distribuzione in tutto il mondo di vini e spiriti di eccellenza.

Solamente un anno dopo, forte della sua esperienza nel mondo del vino, Silvano dà vita ad una nuova realtà produttiva: "Gemma". La cantina si trova a Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe del Piemonte e, con una particolare attenzione nei confronti dell'ambiente e dell'innovazione, continua la produzione dei grandi vini classici della zona, come Barolo, Barbera, Barbaresco.



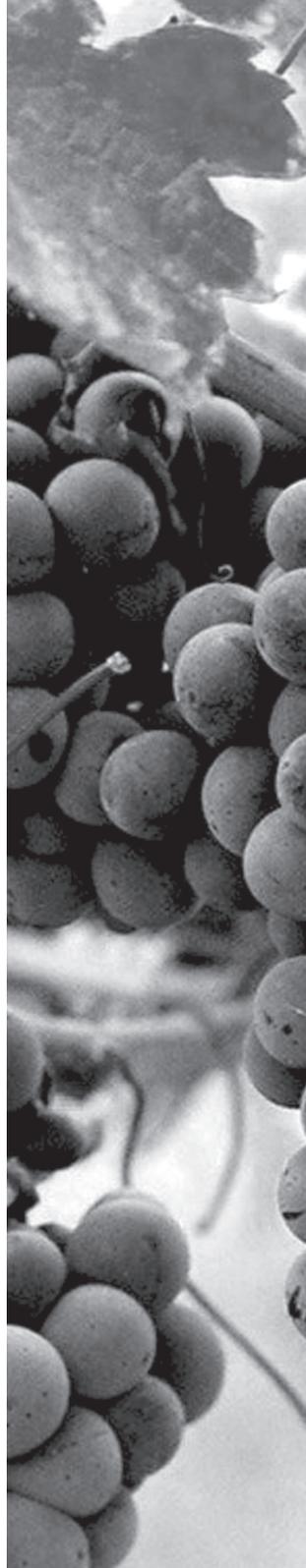
Nel 2000, Silvano con i figli Luigi e Luisa, fondano Premium Wine Selection, l'attuale azienda di distribuzione e importazione con sede in Valpolicella. 15 anni più tardi, dopo un'accurata ricerca in Valpolicella, Silvano Piacentini decide di produrre anche a Verona ampliando l'offerta con una produzione personale della Famiglia Piacentini. È in questa occasione che nascono i vini "Silvano Piacentini".

Oggi, con 3 milioni di bottiglie vendute all'anno in tutto il mondo, siamo uno dei distributori più importanti nello scenario mondiale.

Il nostro obiettivo è quello di SELEZIONARE VINI e SPIRITI DI ECCELLENZA PROVENIENTI DALLE AREE PIÙ PRESTIGIOSE DELL'ITALIA E DEL MONDO.

Ciò è reso possibile grazie ad una continua collaborazione tra noi e le cantine a conduzione familiare di questi grandi territori.

Il nostro punto di forza risiede nella ampia gamma di prodotti e nella LOGISTICA: tutte le nostre referenze si trovano in un unico punto di raccolta nella provincia di Verona, da cui si attiva tutto il processo distributivo.



Vini oltre l'Italia



Borgogna

Davayé

Château
de la Tour de l'Ange

Questa tenuta di circa 40 ettari si trova a Davayé, nel sud della Borgogna, ed è guidata da Sébastien Collonge secondo i principi di una viticoltura ecosostenibile. La produzione comprende vini di Borgogna, quali Borgogna Chardonnay, Macon-Villages, Saint-Véran e Pouilly Fuissé, e vini del Beaujolais, quali Beaujolais-Villages e Julienas.

I vigneti si trovano nei comuni di Charnay-Lès-Macons, Vergisson, Chasselas, Leyenes, Pruzilly e Juliéas. Le vigne sono situate su terreni argilloso-calcarei per i vini bianchi e granitici per i rossi. Le caratteristiche del terroir conferiscono ai vini tutte le loro particolari caratteristiche aromatiche.

I vitigni coltivati sono per il 70% Chardonnay, 15% Pinot Noir e 15% Gamay.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● Saint-Véran	Chardonnay	Acciaio	Acciaio	
● Pouilly-Fuissé	Chardonnay	Acciaio	Barrique	
● Beaujolais-Villages	Gamay	Acciaio	Acciaio	



Francia

Borgogna

Nuits-Saint Georges

Maison Moillard - Grivot



Oggi si estende su una superficie di circa venti ettari di vigna, che vanno da Nuits Saint Georges in Côte de Nuits a Volnay, in Côte de Beaune.

Moillard fa parte della proprietà di Francois Martenot, che in totale possiede 315 ettari di vigna in Borgogna.

La vinificazione, nel rispetto del territorio e della tradizione vinicola della regione, viene fatta in acciaio inossidabile a temperatura controllata.

L'invecchiamento in botti di rovere, viene seguito minuziosamente dagli enologi in un periodo che può andare dai 14 ai 20 mesi.

In questo modo tutti i vini Moillard acquisiscono quella complessità e qualità grazie alle quali sono diventati oggi il modello Bourguignon per eccellenza.

Almeno la metà dei vini prodotti sono dei Premiers Cru.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● PULIGNY-MONTRACHET	Chardonnay	Barrique	Barrique	
● CHASSAGNE-MONTRACHET	Chardonnay	Barrique	Barrique	
● VOSNE-ROMANEE	Pinot Nero	Barrique	Barrique	

Borgogna

Bouchard Aîné et Fils



Quando Michel Bouchard si stabilisce in Borgogna nel 1731 per avviare una fiorente attività nel mondo del commercio dei tessuti, sviluppa anche un'attività nel commercio di vino, mettendo qui le radici borgognone della famiglia.

Nel 1750, suo figlio maggiore, Joseph, segue il padre nell'azienda di famiglia, ancorando la presenza dei Bouchard alla Côte d'Or.

Lavorando a stretto contatto con i viticoltori locali e con la terra, sviluppa un savoir-faire unico: il lavoro di commerciante ed enologo con la costante ricerca della perfezione nella qualità, autenticità di stile e quindi di prestigio nel nome. Tutto questo, da più di due secoli, rappresenta la mission di Bouchard Aîné & Fils, con il risultato di una perfetta padronanza della selezione delle uve, vinificazione e affinamento.

La storia delle prime famiglie di commercianti di vino è molto ricca e complessa, ma ad oggi ne sono rimaste poche che portano avanti questa tradizione; Bouchard Aîné & Fils è una delle eccezioni ed è orgogliosa della sua storia di oltre due secoli.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BOURGOGNE CHARDONNAY	Chardonnay	Acciaio e 30% legno	Acciaio	
● BOURGOGNE PINOT NOIR	Pinot Noir	Acciaio	Acciaio	

Borgogna

Meursault

Domaine du Château de Meursault



Château de Meursault si trova nel cuore della Borgogna, in Côte de Beaune, all'interno della prestigiosa denominazione Meursault, uno dei riferimenti mondiali per i vini bianchi di assoluta eccellenza. Entrare a Château de Meursault significa penetrare nell'atmosfera magica di una mitica tenuta viticola di Borgogna, un luogo carico di storia dove è possibile degustare gli eccezionali Cru della Côte de Beaune in un ambiente dall'architettura unica.

Dal dicembre del 2012, Château de Meursault è stato rilevato dalla famiglia Halley, che possiede anche Château de Marsannay in Côte de Nuits e il Marché aux Vins di Beaune. Nel corso del tempo, i proprietari hanno ampliato e sviluppato considerevolmente i vigneti, così da divenire, oggi, una delle più prestigiose aziende della Côte d'Or. Le vigne si estendono, infatti, su quasi 60 ettari da Puligny-Montrachet a Aloxe-Corton e comprendono una quindicina di Premier Cru, i due Grand Cru Corton e Corton-Vergennes e un Cru Monopole, il Clos des Grands Charrons.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CLOS DU CHATEAU "MONOPOLE"	Chardonnay	Barrique	Barrique	
● MERSAULT DU CHATEAU	Chardonnay	Barrique	Barrique	
● MEURSAULT LE LIMOZIN	Chardonnay	Barrique	Barrique per 12 mesi	
● BOURGOGNE PINOT NOIR	Pinot Nero	Barrique	Barrique	
● BEAUNE LES CENT-VIGNES 1ER CRU	Pinot Nero	Barrique	Barrique	
● POMMARD LES PETITS NOIZONS	Pinot Nero	Barrique	Barrique	

Borgogna

Chablis

Domaine Ventoura



Domaine Ventoura è una realtà a conduzione familiare con sede a Fontenay près Chablis, con una proprietà di 11 ettari delle appellations Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru e una produzione annua di 40.000 bottiglie.

La storia di Domaine Ventoura inizia con Auguste, contadino che, nel 1953, pone le basi dell'attività partendo dalle sua piccole proprietà, e viene portata avanti poi dal figlio Claude, che svilupperà ulteriormente questa realtà anche in termini di estensione. Dopo aver venduto per 25 anni alla cooperativa locale, Domaine Ventura decide di cambiare rotta e tenere la propria produzione, trasformandola in vera e propria espressione del territorio. Oggi anche Thomas, figlio di Claude, è parte di questa avventura.

Il contatto con la terra, il rispetto del territorio, la particolare cura durante la vendemmia e la vinificazione, sono i pilastri fondamentali per portare nel nostro calice aromi, sapori e tipicità del vitigno. Acciaio, botti di rovere e savoir-faire di Domaine Ventoura permettono di enfatizzare carattere e ricchezza del vitigno.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● PETIT CHABLIS	100% Chardonnay	Acciaio	10 mesi sulle fecce nobili	
● CHABLIS	100% Chardonnay	Acciaio	10 mesi sulle fecce nobili	
● CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME	100% chardonnay	80% acciaio, 20% legno	10 mesi sulle fecce nobili	



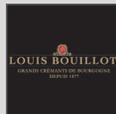
Francia

Borgogna

Nuits-Saint-Georges

Maison

Louis Bouillot



Specializzata nella produzione di Crémant, spumanti metodo classico ottenuti da uve chardonnay, pinot noir, gamay e aligoté, la Maison Louis

Bouillot si trova a Nuits-Saint-Georges, dove elabora vini caratterizzati da una forte personalità nella quale si esprimono le peculiarità delle diverse varietà d'uva e dei differenti terroir di provenienza, sparsi in numerose aree viticole della Borgogna.

La denominazione Crémant de Bourgogne, nata nel 1975, si estende infatti su un territorio importante che comprende l'area di Chablis, il Châtillonnais, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise, la Côte Mâconnaise e il Beaujolais. Una simile varietà consente di dare vita a spumanti sottili ed equilibrati, esaltati dalla maestria e dal savoir-faire di una Maison con più di 130 anni di storia, che unisce la creatività al rispetto del territorio e delle sue caratteristiche.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CRÉMANT DE BOURGOGNE PERLE RARE	Chardonnay, Pinot Nero	Acciaio	36 mesi	Millesimato
● CRÉMANT DE BOURGOGNE PERLE AUREOLE	Chardonnay, Pinot Nero, Gamay	Acciaio	Minimo 12 mesi	
● CRÉMANT DE BOURGOGNE PERLE RARE MAGNUM	Chardonnay, Pinot Nero	Acciaio	36 mesi	
● CRÉMANT DE BOURGOGNE PERLE D'IVOIRE	Chardonnay (e una piccola parte di Aligoté)	Acciaio	18 mesi	Senza solfiti
● CRÉMANT DE BOURGOGNE FINE RÉSERVE EXTRA BRUT	Chardonnay, Pinot Nero	Acciaio	60 mesi	Edizione limitata

Borgogna

Nuits-Saint-Georges

Charles de Fère



La storia di Charles de Fère è quella della passione di una famiglia per il buon cibo e per la tradizione vitivinicola legata al mondo delle bollicine.

Jean-Louis Denois, cresciuto in una storia famiglia di viticoltori della Champagne, nel 1980 ha iniziato la sua attività. La sua idea era quella di creare una Boutique Winery, volta alla produzione di spumanti eccellenti, seguendo il savoir-faire che da cinque generazioni ha accompagnato la sua famiglia.

I vini base nascono per creare lo spumante, null'altro; la freschezza e l'eleganza ricercate si originano proprio in questo momento.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CUVÉE JEAN-LOUIS BRUT BLANC DE BLANCS	Airen, Ugni Blanc, Chardonnay, a seconda delle caratteristiche dell'annata	Naturale, in vasche a temperatura controllata	3 mesi, frequenti batonnage	Metodo Charmat Lungo
● CUVÉE JEAN-LOUIS BRUT ROSÉ	Diversi, a seconda delle caratteristiche dell'annata	Naturale, in vasche a temperatura controllata	3 mesi, frequenti batonnage	Metodo Charmat Lungo

Francia

Borgogna

Beaune

Kriter



Nel 1955, André Boisseaux, Presidente e CEO di Patriarche, decide di competere con lo Champagne offrendo ai consumatori un vino elegante spumante con una ricetta unica, ma alla portata di tutti. Sarà il cugino Georges Kritter a dare il nome al vino.

Gli spumanti Kriter vengono prodotti in Francia partendo da un'accurata selezione delle uve bianche, dai migliori vigneti francesi.

Dal 1955 l'azienda ha un forte impegno nell'assicurare la qualità eccellente del vino, ricercata nella raffinatezza e gusto costante. Anche politica e gestione aziendale si dedicano alla qualità del prodotto, lavorando continuamente per ottenere riconoscimenti a livello internazionale e utilizzare procedure e tecniche che assicurino la soddisfazione del cliente.

Oggi, Kriter rimane senza pari ed è il marchio più noto di spumante in Francia con 80 milioni di bottiglie prodotte all'anno.



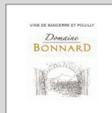
PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● KRITER BRUT BLANC DE BLANCS	Chardonnay	Acciaio	9 mesi	Charmat
● KRITER BRUT ROSÉ	Chardonnay, Pinot Nero, Gamay	Acciaio	9 mesi	Charmat
● KRITER BIO BRUT BLANC DE BLANCS	Chardonnay	Acciaio	9 mesi	Biologico



Loira

Sancerre

Domaine Bonnard



Domaine Bonnard è una cantina a conduzione familiare che è stata fondata nel 1951 a Sancerre, nel cuore dei vigneti.

Bernard Bonnard, il fondatore, pianta le sue prime viti nel 1954, all'età di 16 anni. Da quel primo impianto, l'azienda si evolve grazie alla tenacia di Bernard Bonnard e di sua moglie, Pierrette.

Oggi, l'azienda si distende su una superficie di 13 ettari sviluppati su due A.O.C. (12 i ettari A.O.C. Sancerre e 1 ettaro Pouilly Fumé A.O.C.). Bernard e Pierrette sono ora aiutati dalle loro figlie, Martine e Claire nella cura e nell'attenzione per la vigna ed il vino.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● SANCERRE	Sauvignon	Acciaio	Acciaio	
● POUILLY FUMÉ	Sauvignon	Acciaio	Acciaio	



Francia

Alsazia

Colmar

Maison René Muré



Maison Muré significa più di trecento anni di tradizione viticola familiare nel cuore dell'Alsazia. René ed i suoi figli Veronique e Thomas rappresentano, infatti, l'undicesima e la dodicesima generazione della famiglia Muré alla guida dell'azienda vitivinicola che ha la sua sede a Rouffach, a sud di Colmar. Fu il capostipite Michel a insediarsi a Rouffach nel XVII secolo per coltivare la vigna, fondando una stirpe di vignaioli di successo. Nel 1935 Alfred, nonno di René, aggiunse alle sue proprietà il Clos St. Landelin, ricostruendone i muretti a secco e reimpiantandone i terrazzamenti: oggi questo magnifico vigneto di 12 ettari è un Cru "Monopole" della famiglia Muré.

La filosofia aziendale punta sulla gestione biologica e biodinamica dei vigneti, impiantati alla fitta densità di 10.000 ceppi per ettaro ed allevati con il sistema a Guyot semplice o doppio, limitando a 30-45 hl la resa di vino per ettaro. Simili attenzioni consentono di mantenere sani i terreni preservando la fauna, la flora e la biodiversità del territorio e dando, così, vita ad un'armonia che si manifesta concretamente nella gioiosa espressività dei vini della tenuta.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CRÉMANT D'ALSACE	Chardonnay	Acciaio	Barrique	
● PINOT BLANC SIGNATURE	Pinot Bianco	Acciaio	Acciaio	
● RIESLING CALCAIRES JEUNES	Riesling	Acciaio	Acciaio	
● GEWÜRZTRAMINER VENDAGE TARDIVE "VORBOURG"	Gewurztraminer	Acciaio	Acciaio	
● GEWÜRZTRAMINER ORCHIDÉES SAUVAGES	Gewurztraminer	Su lieviti naturali	Su fecce nobili	Organico
● PINOT NOIR SIGNATURE	Pinot Nero	Acciaio	Barrique 1 anno (20% nuova)	
● PINOT NOIR "VORBOURG"	Pinot Nero	Acciaio	Barrique 1 anno (botti dai 3 ai 10 anni)	

Bordeaux

Bordeaux

Château La Croix Blanche,
Château La Roche - Elixir

Château la Roche è una proprietà di 15 ettari ai piedi della Cittadella di Blaye, acquisita nel 2011 da Paul-Emmanuel Boulmé da Odile e Thierry Bazin, che, dopo una lunga carriera nel mondo degli affari, hanno deciso di investire nel mondo del vino.

Elixir è un Bordeaux creato da Nathalie e Julien su una proprietà di famiglia dal 1810, nel cuore del Medoc.

Chateau La Croix Blanche si trova a sud di Bordeaux ed ha un'estensione di 18,75 ha. La prevalenza dei vitigni è Cabernet Sauvignon.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CHÂTEAU LA ROCHE	Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%	Acciaio	Barrique	
● ELIXIR HAUT-MEDOC	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%	Acciaio	Barrique	
● CHÂTEAU LA CROIX BLANCHE	Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%	Acciaio	Barrique	

Francia

Bordeaux

Bordeaux

Château Hostens Picant



Non si può che rimanere rapiti dal fascino di questa dimora girondina, che in cinque secoli ha avuto solo quattro differenti proprietari.

Le origini della tenuta, situata a 24 km ad est di St. Emilion, risalgono al 1460, solo sette anni dopo la fine della Guerra dei Cent'anni. Originariamente chiamato Château des Granges, all'inizio del XIX secolo è divenuto Château de Grangeneuve e dal 1990 ha preso il nome degli Hostens-Picant, la famiglia che ne è entrata in possesso nel 1986.

Al loro arrivo, Yves e Nadine Hostens-Picant hanno trovato una tenuta con soli 19 ettari vitati. Nei primi tre anni hanno condotto numerose prove di vinificazione, fino a che si sono convinti dell'eccezionale vocazione dell'azienda, costruendo una nuova cantina ed imbottigliando i loro primi vini nel 1990.

Oggi i vigneti degli Hostens-Picant si estendono per 42 ettari, nei quali maturano uve di assoluta qualità, autentica voce di un terroir del Bordolese un poco "dimenticato" da critici ed appassionati, ma capace di regalare vini davvero grandi ed eccellenti.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CHÂTEAU HOSTENS PICANT	Merlot 70%, Cabernet Franc 30%	Acciaio	Barrique	
● CHÂTEAU HOSTENS PICANT CUVÉE LUCULLUS	Merlot 80%, Cabernet Franc 20%	Acciaio	Barrique	



Bordeaux e Sud della Francia

Barton & Guestier



La storia di Barton & Guestier tra poco compie 300 anni. Tutto inizia nel 1725 quando l'irlandese Thomas Barton si trasferisce a Bordeaux per avviare la sua attività. Più tardi nel 1802, dopo una pluriennale collaborazione da parte del nipote Thomas Barton con Daniel Guestier, nasce ufficialmente l'azienda Barton & Guestier, che si distinguerà per il suo ampio commercio di vini a livello internazionale, raggiungendo anche due presidenti degli Stati Uniti: Jefferson e Nixon.

I vini B&G oggi rappresentano la bellissima varietà francese grazie alla collaborazione con 200 produttori che, seguendo specifiche linee guida date da B&G, anno dopo anno garantiscono qualità dei prodotti.

Dare un'esperienza ad ogni wine lover, garantire qualità e creare relazioni stabili nel tempo sia con clienti che produttori, sono gli elementi chiave del DNA aziendale, assieme all'impegno nella sostenibilità che B&G porta avanti da diversi anni. Nel 2013 l'azienda ottiene la certificazione ISO 14001.

I valori che guidano Barton & Guestier possono essere raggruppati in:

- personalità, ossia il continuo mantenimento di uno spirito visionario e pionieristico che permetta di cogliere sempre nuove opportunità;

- esperienza in tutte le fasi di produzione, dall'uva al vino, cercando di trasmettere know-how tramite il tempo, da una generazione all'altra, e tramite lo spazio, da una cultura all'altra, da un paese all'altro.

- art of living, la filosofia aziendale condivisa con tutti coloro che si trovano sulla loro strada.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO
● B&G CRÉMANT DE BORDEAUX	60% Cabernet Franc, 40% Sémillon	A bassa temperatura. Due fermentazioni	9 mesi in bottiglia.
● CHÂTEAU BARRAIL LAUSSAC	20% Cabernet Sauvignon, 80% Merlot	Fermentazione alcolica a temperatura controllata, fermentazione malolattica.	6-18 mesi acciaio inox.
● CHÂTEAU LE GRAND SIGOGNAC	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.	6-18 mesi acciaio inox.
● CHÂTEAU TOINET LAVALADE	20% Cabernet Franc, 80% Merlot	Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.	6-15 mesi acciaio inox.
● CHÂTEAU DE LUGEY	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica.	Un terzo del vino in botti di rovere nuove per 12 mesi e la restante parte 6-18 mesi acciaio inox.
● BISTROT SAUVIGNON BLANC	100% Sauvignon	A bassa temperatura.	3-15 mesi acciaio inox.
● BISTROT PINOT NOIR	100% Pinot Noir	Fermentazione alcolica e malolattica in vasche.	4-18 mesi acciaio inox.

Francia

Bordeaux

Bordeaux



E tutti gli altri più o meno grandi Château di Bordeaux. Vedere annate disponibili a listino.

Sauternes

Sauternes

Vignobles Dubourg



Vignobles Dubourg è una realtà familiare specializzata nella produzione di vini Bordeaux. L'azienda è gestita interamente dalla famiglia Dubourg, in particolare da Bernard e Nadine assieme ai figli Valérie e Benoît, responsabile della cantina e del lavoro svolto in vigna.

La produzione totale comprende nove denominazioni, tra cui Sauternes, gestite nel massimo rispetto del territorio circostante. Château Landion si estende su una superficie di solo 2,5 ettari tra i paesi di Bommès e Preignac. Gode di un clima unico, quello della zona di Sauternes, con autunni con umidità al mattino ed il caldo al pomeriggio; questo andamento climatico fa sviluppare la Botrytis Cinerea, rendendo il Sauternes un vino unico.

Per creare un vino elegante e raffinato che si distingue dagli altri vini dolci, questa piccola area beneficia di un lavoro meticoloso delle viti durante tutto l'anno, per ottenere la muffa nobile al momento della vendemmia, che andrà a creare poi una perfetta armonia al palato.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CHATEAU LANDION CC.750	Semillon	Acciaio	Barrique	
● CHATEAU LANDION CC.375	Semillon	Acciaio	Barrique	

Francia

Languedoc Roussillon

Grande Nuit



Maison Fortant è una realtà della Languedoc-Roussillon con una grande storia alle spalle che nasce con una famiglia del Mediterraneo, la famiglia Skallis, pionieri dei vini monovarietali dagli anni '20 nel Sud della Francia.

La storia inizia nel 1920 in Algeria, dove Robert Skallis inizia a selezionare alcune zone per poter piantare varietà dal Sud della Francia (Cinsault, Grenache, Alicante). Con il figlio Francis produce e vinifica vini ampi e generosi da basse rese.

Negli anni '60 Francis si innamora della costa orientale della Corsica, di uno dei più bei vigneti dell'isola: Terra Vecchia. Allo stesso tempo, nella Languedoc fonda Les Chais du Sud, dedicato esclusivamente all'importazione dei vini dall'Algeria.

La passione per il mondo del vino viene portata avanti da Robert, figlio di Francis che, negli anni '80, convince i produttori della Languedoc svelare le potenzialità della più grande area vitivinicola del mondo e orientarla ad una produzione d'eccellenza, scommettendo tutto sui monovitigni, un nuovo concetto che sconvolge le tradizioni francesi che si erano sempre basate sul sistema AOC.

A fine anni '80 inizia un periodo di grande cambiamento per la Languedoc segnato dalla nascita dell'etichetta "Vins de Pays d'Oc" fortemente voluta da un gruppo di professionisti guidati da Robert Skallis. Quello stesso anno nasce anche Fortant de France. Da più di 30 anni 1500 ettari di vigneti vengono lavorati in partnership con i produttori della Languedoc-Roussillon con un programma condiviso da tutti i produttori e Skallis, che ha come obiettivo il raggiungimento dell'eccellenza nei prodotti.

Nel 2011 si incontrano due grandi famiglie: Boisset La Famille des Grands Vins e Skallis, pronte per una nuova avventura nel Sud, sostenuta dalla condivisione degli stessi valori, in particolare quelli legati all'amore per il terroir. Fortant propone una nuova visione della Languedoc, con un approccio topografico che vede tre diverse regioni produttive: mare, collina, montagna, i cui paesaggi vengono evocati attraverso la degustazione dei vini.

Oggi, con più di 30 anni di esperienza nei vigneti del Sud della Francia e conoscenza della varietà, Fortant ha lanciato la linea Grande Nuit che propone vini la cui vendemmia viene effettuata nel cuore della notte per sfruttare le fresche temperature al fine di ottenere una riduzione del naturale processo di ossidazione e mantenere così la freschezza e i sapori dell'uva.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CHARDONNAY	Chardonnay	Acciaio	3 mesi sulle fecce nobili	
● SAUVIGNON	Sauvignon	Acciaio	2 mesi sulle fecce nobili	
● PINOT NOIR	Pinot Nero	Acciaio	3 mesi sulle fecce nobili	
● MERLOT	Merlot	Acciaio	3 mesi sulle fecce nobili	
● CABERNET SAUVIGNON	Cabernet Sauvignon	Acciaio	3 mesi sulle fecce nobili	



Sud della Francia

Provenza

**VILLA
MONCIGALE**

EST. 1921

Il gruppo Boisset, La Famille des Grands Vins, con Villa Moncigale propone una collezione di alta qualità di Rosé de Provence, originari in particolare dell'entroterra, nella zona di Mont Sainte-Victoire.



La storia di Moncigale risale al 1921 a Beaucaire, quando Geoffroy Guichard compra la distilleria che apparteneva ad Abel Bresson. La nuova azienda prende il nome di Guichard&Perrachon e si occupa principalmente di affinamento e imbottigliamento del vino. Con l'aumento di vendite del Rosé Moncigale, questo diventa il simbolo dell'azienda, tanto da dare il nuovo nome all'azienda nel 2002.

Il nome Moncigale deriva dalla vicinanza della cantina al Mont Des Cigales, una delle cime che si trova a pochi km da Beaucaire.

L'attività di Moncigale si sviluppa nelle zone vicine alla cantina situata a Beaucaire, in particolare nella parte occidentale della Provenza, con i territori intorno a Aix en Provence e Mont Saint Victoire. Le partnership più che ventennali strette con i produttori di questa regione hanno permesso a Moncigale di acquisire un ruolo importante nella produzione di AOP Coteaux d'Aix en Provence, denominazione nata nel 1985, e diventare un nome chiave nella commercializzazione di questi prodotti.

Il nome "Villa" è stato scelto in ricordo dei Romani, che hanno reso grande questa terra, e della storia ancestrale della regione vinicola più antica della Francia.

"Moncigale" deriva da Mont des Cigales, un'area protetta in Provenza, con una vasta biodiversità, di cui fanno parte le cicale.

Per la coltivazioni delle viti viene eseguita anche un'attenta selezione del terreno, prediligendo un suolo di tipo argilloso-calcareo, che costringa le radici della vite ad andare in profondità per trovare le sostanze nutritive di cui ha bisogno; questo meccanismo, permette poi di trovare nei nostri calici un vino strutturato e dagli aromi chiari e persistenti.

PRODOTTO

VITIGNI

FERMENTAZIONE

AFFINAMENTO

NOTE

● CICADA LA LEGENDE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

Acciaio



Francia

Champagne

Pannier



La Maison è stata fondata nel 1899 da Louis-Eugène Pannier a Dizy, alle porte di Epernay. Dopo essersi guadagnata stima e reputazione come eccellente produttrice di Champagne, si è trasferita a Château-Thierry, nel cuore dei vigneti della Valle della Marna, dove ha iniziato un nuovo capitolo di una storia che dura tutt'oggi.

Maison Pannier ha scelto di limitare la produzione per non perdere di vista il suo obiettivo primario: l'eccellenza. In cantina si affida all'abilità di Philippe Dupuis, che da oltre 25 anni sovrintende all'elaborazione di una gamma di Champagne dallo stile netto e preciso. L'azienda dispone di uve di grande qualità provenienti dai migliori vigneti della Champagne, che offrono le condizioni ideali per la coltivazione di chardonnay, pinot noir e, naturalmente, pinot meunier, vitigno per il quale Pannier ha sviluppato sensibilità e perizia eccezionali.

I prestigiosi Champagne Pannier nascono a circa 30 metri di profondità, in un labirinto sotterraneo lungo due chilometri e scavato nel XII secolo nel fianco delle colline per estrarre la pietra necessaria alla costruzione della città fortificata di Château-Thierry. Queste enigmatiche cantine disposte su due livelli, nelle quali si conserva un'umidità di quasi il 90%, sono state acquistate da Pannier nel 1937 e non solo sfoggiano magnifiche volte, ma custodiscono anche un tesoro nascosto: l'incisione di un arciere risalente al XIV secolo. È in questo ambiente unico e suggestivo che le vestigia e le tradizioni del passato si combinano perfettamente con il moderno know-how per dare vita a Champagne dalla personalità e dal gusto inconfondibili.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BRUT SÉLECTION	40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier	Acciaio	Minimo 36 mesi sui lieviti	
● EXACT EXTRA BRUT	40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier	Acciaio	Minimo 36 mesi sui lieviti	
● ROSÉ BRUT	50% Pinot nero, 30% chardonnay, 20% pinot meunier	Acciaio	Minimo 36 mesi sui lieviti	
● ODE AU MEUNIER CHARLY - SUR - MARNE EXTRA BRUT	100% Meunier	Botti francesi	Minimo 24 mesi sui lieviti	
● ODE AU MEUNIER VENTEUIL EXTRA BRUT	100% Meunier	Botti francesi	Minimo 24 mesi sui lieviti	

Champagne

Pannier



La Maison è stata fondata nel 1899 da Louis-Eugène Pannier a Dizy, alle porte di Epernay. Dopo essersi guadagnata stima e reputazione come eccellente produttrice di Champagne, si è trasferita a Château-Thierry, nel cuore dei vigneti della Valle della Marna, dove ha iniziato un nuovo capitolo di una storia che dura tutt'oggi.

Maison Pannier ha scelto di limitare la produzione per non perdere di vista il suo obiettivo primario: l'eccellenza. In cantina si affida all'abilità di Philippe Dupuis, che da oltre 25 anni sovrintende all'elaborazione di una gamma di Champagne dallo stile netto e preciso. L'azienda dispone di uve di grande qualità provenienti dai migliori vigneti della Champagne, che offrono le condizioni ideali per la coltivazione di chardonnay, pinot noir e, naturalmente, pinot meunier, vitigno per il quale Pannier ha sviluppato sensibilità e perizia eccezionali.

I prestigiosi Champagne Pannier nascono a circa 30 metri di profondità, in un labirinto sotterraneo lungo due chilometri e scavato nel XII secolo nel fianco delle colline per estrarre la pietra necessaria alla costruzione della città fortificata di Château-Thierry. Queste enigmatiche cantine disposte su due livelli, nelle quali si conserva un'umidità di quasi il 90%, sono state acquistate da Pannier nel 1937 e non solo sfoggiano magnifiche volte, ma custodiscono anche un tesoro nascosto: l'incisione di un aciario risalente al XIV secolo. È in questo ambiente unico e suggestivo che le vestigia e le tradizioni del passato si combinano perfettamente con il moderno know-how per dare vita a Champagne dalla personalità e dal gusto inconfondibili.



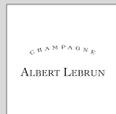
PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● VINTAGE BRUT	40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Pinot Meunier	Acciaio	minimo 60 mesi sui lieviti	millesimato
● BLANC DE BLANCS BRUT	100% Chardonnay	Acciaio	minimo 60 mesi sui lieviti	millesimato
● BLANC DE NOIRS BRUT	95% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier	Acciaio	minimo 60 mesi sui lieviti	millesimato
● BLANC VELOURS	72% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 8% Pinot Meunier.	Acciaio	minimo 60 mesi sui lieviti	Chardonnay e Pinot Noir dai villages Grand Cru.
● EGÉRIEMILLESIMÉ EXTRA BRUT	50% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier	Acciaio	minimo 96 mesi sui lieviti	Millesimato. Uve provenienti da vigneti Premier Cru e Grand Cru

Francia

Champagne

Avize

Albert Lebrun Collection Terroir



Nel 1860 Léon Le Brun, fonda la sua Maison ad Avize, zona che poi sarà classificata come Grand Cru. Suo figlio Albert dà il suo nome alla Maison e la sua discendenza durerà per più di 135 anni, continuando la tradizione. Dal 2003 lo Champagne Albert Lebrun appartiene alla Maison familiare Rapeneau, una delle più grandi famiglie di viticoltori nella zona Champagne. La "Collection Terroir è la riunione dei nostri talenti pazientemente trasmessi nel corso delle generazioni associate ai nostri più prestigiosi vigneti familiari".



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT	63% Pinot Nero, 37% Pinot Meunier	Acciaio	60 mesi sui lieviti	Astucciato
● PREMIER CRU BRUT	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero	Acciaio	48 mesi sui lieviti	Astucciato
● GRAND CRU BRUT	100% Chardonnay	Acciaio	86 mesi sui lieviti	Astucciato
● BIO BRUT	100% Pinot Meunier	Acciaio e legno in botti	34 mesi sui lieviti	Astucciato

Champagne

Champagne Aubert et Fils



Aubert et Fils è una seconda etichetta di Albert Lebrun pensata per uno Champagne più accessibile al pubblico sia in termini economici che di beva, con un ottimo rapporto qualità - prezzo. Le uve utilizzate per la produzione provengono da: Sezanne e Vallée de la Marne per lo Chardonnay; Côte des Bar, Vallée de la Marne per il Pinot Noir; Vallée de la Marne per il Pinot Meunier.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BRUT	56% Pinot Nero, 26% Pinot Meunier, 18% Chardonnay	Acciaio	28 mesi sui lieviti	

Austria

Weinviertel

Sohm & Kracher

SOHM&KRACHER

Aldo Sohm e Gerhard Kracher sono amici da più di dieci anni, si incontrarono per la prima volta nel 2004.

Aldo ha lasciato casa, il Tirolo, e si è trasferito a New York per seguire la sua carriera di Sommelier. Oggi è capo Sommelier presso il Le Bernardin, uno dei ristoranti più di successo per quanto riguarda la critica e meglio conosciuti della costa orientale degli Stati Uniti.

Ha vinto numerosi e prestigiosi premi, come il miglior Sommelier in America e il titolo di miglior Sommelier nel mondo.

Contemporaneamente, Gerard Kracher era la mano destra di Alois Kracher e gestiva il mercato americano.

Quando Aldo e Gerard si sono incontrati, hanno subito condiviso la loro passione per il vino. L'idea di produrre un vino insieme, sotto il nome di Sohm & Kracher, è iniziata nel 2009. Entrambi apprezzavano le varietà di uva autoctone e avevano un debole per il Grüner Veltliner.

L'origine dell'uva di questo vino è il Weinviertel, dove vengono prodotti i vini più antichi, nati grazie all'unicità del suolo.



PRODOTTO

VITIGNI

FERMENTAZIONE

AFFINAMENTO

NOTE

● GRÜNER VELTLINER LION

100% Grüner Veltliner

Acciaio

Acciaio



Valle del Douro

Quinta Santa Eufemia



La Quinta de Santa Eufemia si trova in Portogallo nella valle del fiume Douro, una delle zone vinicole più antiche del mondo, patria del celeberrimo vino di Porto. Venne fondata nel 1864 da Bernardo Rodrigues de Carvalho ed è oggi gestita dalla quarta generazione della famiglia, sette pronipoti che hanno preso le redini dell'azienda nel 1994 continuando a realizzare vini di grande prestigio attraverso ancestrali tecniche di vinificazione e di affinamento, autentica ricchezza e patrimonio della cantina.

Quinta de Santa Eufemia può contare su oltre 45 ettari di vigneti, nei quali si coltivano le tipiche varietà della zona. Da sempre i grappoli vengono pigiati con i piedi in tradizionali vasche di granito (lagares), così da estrarre nel modo più delicato le componenti migliori degli acini per ottenere, poi, vini di qualità superiore: una storia di eccellenza che si ripete, ormai, da più di centocinquant'anni.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● PORTO COLHEITA 2011	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Roriz, TintaBarroca, Tinta Amarela, Tinto Cao e Maurisco Tinto 2005	Acciaio	Rovere da 550 litri	Minimo 7 anni
● PORTO VINTAGE 2007	Touriga Nacional e Tinto Roriz	Acciaio	Acciaio e rovere da 550 litri	Minimo 8 anni

Quinta Santa Eufemia



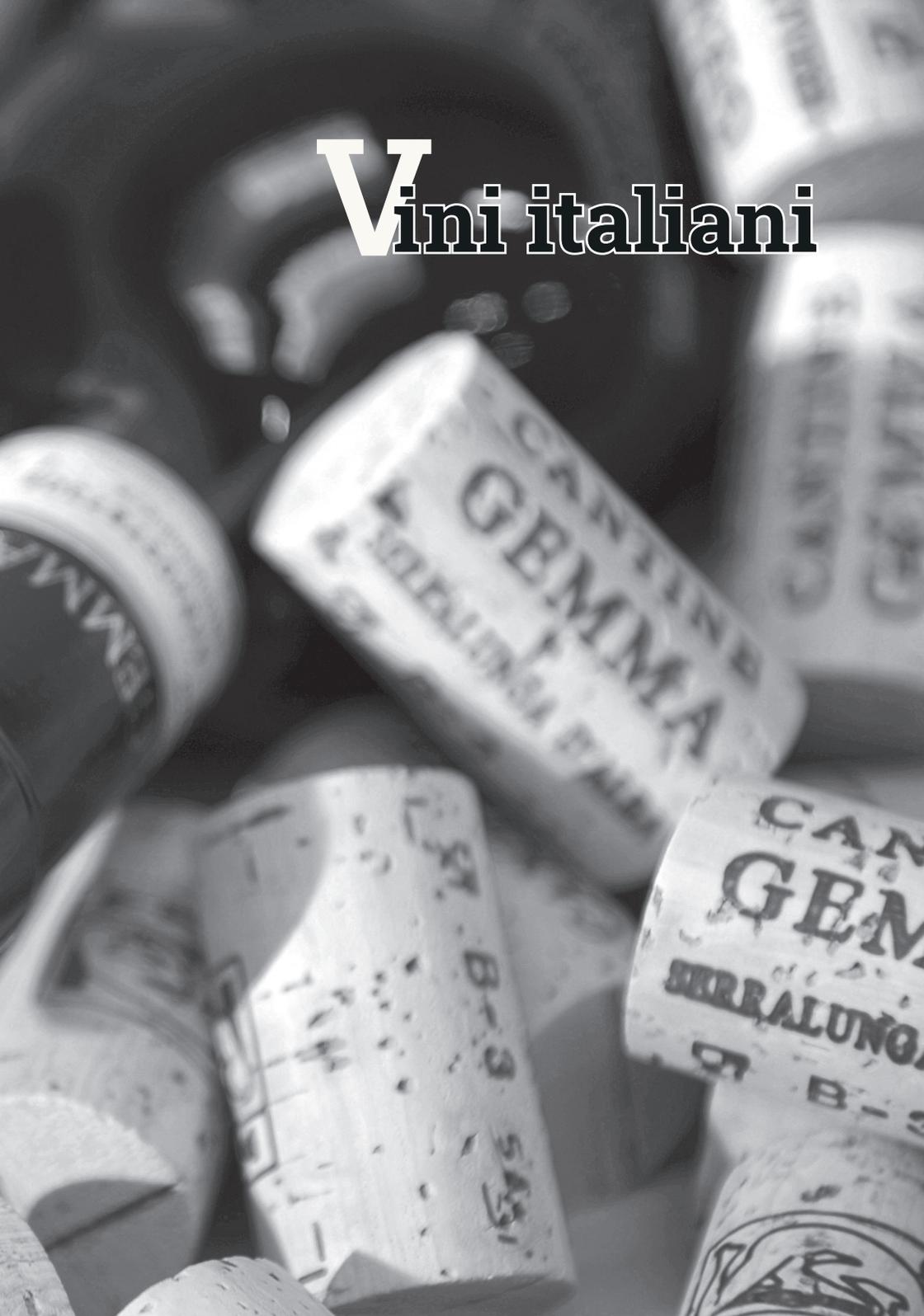
La Quinta de Santa Eufemia si trova in Portogallo nella valle del fiume Douro, una delle zone vinicole più antiche del mondo, patria del celeberrimo vino di Porto. Venne fondata nel 1864 da Bernardo Rodrigues de Carvalho ed è oggi gestita dalla quarta generazione della famiglia, sette pronipoti che hanno preso le redini dell'azienda nel 1994 continuando a realizzare vini di grande prestigio attraverso ancestrali tecniche di vinificazione e di affinamento, autentica ricchezza e patrimonio della cantina.

Quinta de Santa Eufemia può contare su oltre 45 ettari di vigneti, nei quali si coltivano le tipiche varietà della zona. Da sempre i grappoli vengono pigiati con i piedi in tradizionali vasche di granito (lagares), così da estrarre nel modo più delicato le componenti migliori degli acini per ottenere, poi, vini di qualità superiore: una storia di eccellenza che si ripete, ormai, da più di centocinquanta anni.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● PORTO FINE WHITE	Moscatel, Galego Branco, Malvasia Fina, Robigato e Gauveio	Acciaio	Rovere di Slavonia da 30 HI	3 anni
● PORTO TAWNY	Mourisco Tinto, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cao, Tinta Francisca	Acciaio	Acciaio e rovere da 550 litri	4 anni
● PORTO TAWNY 10 YEARS				10 anni
● PORTO TAWNY 20 YEARS	Touriga National, Touriga Franca, Tinto Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cao e Mourisco Tinto	Acciaio	Acciaio e rovere da 550 litri	20 anni
● PORTO TAWNY 30 YEARS				30 anni
● OLD WHITE 10 YEARS			rovere da 3000 litri	10 anni
● OLD WHITE 20 YEARS	Moscatel, Galego Branco, Malvasia Fina, Robigato e Gauveio	Acciaio	25,00	20 anni

Vini italiani



Gemma



Gemma nasce nel 1978 quando Silvano Piacentini decide di fondare una nuova realtà produttiva nella zona del Barolo, precisamente nel comune di Serralunga d'Alba.

Nel corso del 2012 l'azienda si è dotata di una nuova e moderna struttura, realizzata con tecniche costruttive innovative, volte alla preservazione dell'ambiente: impianto fotovoltaico e geotermico. Questo ha portato Gemma ad ottenere la certificazione Iso/14067 per l'emissione zero di anidride carbonica nell'ambiente, dal vigneto al consumo della bottiglia.

Gemma conduce circa 26 ettari di vigneti, distribuiti tra diversi comuni delle Langhe, tra cui Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, La Morra e Roddino, di cui circa il 50% rappresentato da impianti di Nebbiolo e Barolo. I vigneti sono così suddivisi: Serralunga d'Alba (Barolo, Barolo Colarej), Monforte d'Alba (Barolo, Barolo Riserva Giblin, Barbera d'Alba Angelini e Langhe Nebbiolo Rujà), La Morra (Barolo, Barbera d'Alba Superiore Gelso).

Oggi Gemma è di proprietà della Famiglia Piacentini e Luigi, figlio di Silvano, ne gestisce l'attività occupandosi in particolare dell'area commerciale.

Da Sommelier professionista contribuisce anche al processo produttivo collaborando con l'enologo dell'azienda, sempre con l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● GAVI DI GAVI	Cortese di Gavi	Acciaio	Acciaio	
● LANGHE ARNEIS	Arneis	Acciaio	Acciaio	
● MOSCATO D'ASTI VIGNA FIORITA	Moscato	Acciaio	Acciaio	Cru

Piemonte

Serralunga d'Alba

Gemma



Gemma nasce nel 1978 quando Silvano Piacentini decide di fondare una nuova realtà produttiva nella zona del Barolo, precisamente nel comune di

Serralunga d'Alba.

Nel corso del 2012 l'azienda si è dotata di una nuova e moderna struttura, realizzata con tecniche costruttive innovative, volte alla preservazione dell'ambiente: impianto fotovoltaico e geotermico. Questo ha portato Gemma ad ottenere la certificazione Iso/14067 per l'emissione zero di anidride carbonica nell'ambiente, dal vigneto al consumo della bottiglia.

Gemma conduce circa 26 ettari di vigneti, distribuiti tra diversi comuni delle Langhe, tra cui Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, La Morra e Roddino, di cui circa il 50% rappresentato da impianti di Nebbiolo e Barolo. I vigneti sono così suddivisi: Serralunga d'Alba (Barolo, Barolo Colarej), Monforte d'Alba (Barolo, Barolo Riserva Giblin, Barbera d'Alba Angelini e Langhe Nebbiolo Ruja), La Morra (Barolo, Barbera d'Alba Superiore Gelso).

Oggi Gemma è di proprietà della Famiglia Piacentini e Luigi, figlio di Silvano, ne gestisce l'attività occupandosi in particolare dell'area commerciale.

Da Sommelier professionista contribuisce anche al processo produttivo collaborando con l'enologo dell'azienda, sempre con l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BARBERA D'ALBA BRICCO ANGELINI	Barbera	Acciaio	Barrique	Cru
● BARBERA D'ALBA SUPERIORE GELSO	Barbera	Acciaio	Barrique	Cru
● RUJA LANGHE NEBBIOLO	Nebbiolo	Acciaio	25% rovere di slavonia e 75% acciaio	Cru

Italia

Piemonte

Serralunga d'Alba

Gemma



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BARBARESCO	Nebbiolo	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● BAROLO	Nebbiolo	Acciaio	75% rovere di Slavonia e 25 % tonneaux da 500 L di Allier	
● BAROLO COLAREJ	Nebbiolo	Acciaio	50% rovere di Slavonia e 50% tonneaux di Allier	Cru di Serralunga d'Alba
● BAROLO RISERVA GIBLIN	Nebbiolo	Acciaio	Barrique	Cru di Monforte d'Alba

Lombardia

Monticelli Brusati

Castelveder



La storia di Castelveder coincide con quella delle persone che l'hanno fondata, Renato ed Elena Alberti, che nel 1975 piantarono le prime barbatelle convinti delle grandi potenzialità della loro terra. Frutto di questa avventura sono vini capolavori di armonia, scolpiti dalla natura e dalla tradizione, rifiniti attraverso incertezze, tentativi, ricerche con costanza e pazienza per ottenere il meglio; un successo di cui è artefice Tiziano Franchi con la consulenza dell'enologo Teresio Schiavi. La tenuta produce 70.000 bottiglie con l'uva proveniente da vigneti coltivati con cure attente e rigorose, ciascuno dei quali è identificato con un proprio nome: Ronco del Castellotto, Madonna della Rosa, Palazzina, Cilinder, Nulli, Guast e Capelét. Lo stile di Castelveder scaturisce dall'unione tra giovinezza e vecchiaia, vinosità e freschezza; da una continuità familiare che ha favorito la nascita di una vera e propria cultura del "trasmettere". I valori di Elena e Renato sono stati, infatti, raccolti dalla nipote Camilla, che conduce oggi l'azienda.

PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BRUT	Chardonnay	Acciaio	minimo 30 mesi	
● ROSÉ	Pinot Nero	Acciaio	minimo 30 mesi	
● EXTRA BRUT	Chardonnay	Acciaio	minimo 30 mesi	
● PAS DOSÉ	Chardonnay	Acciaio	minimo 30 mesi	
● SATÈN	Chardonnay	Acciaio	minimo 60 mesi	
● MILLESIMATO	Chardonnay	Acciaio	oltre 48 mesi	

Italia

Lombardia

Cologne

Tenuta Martinelli



La cantina Tenuta Martinelli è un'azienda a conduzione familiare di proprietà dei fratelli Giuseppe, Fabio e Cristian Martinelli e si trova

ai piedi del Monte Orfano, con vigneti di proprietà tra le località di Cologne, Provaglio d'Iseo e Passirano. Il Monte Orfano è un rilievo prealpino situato al margine sud-occidentale della Franciacorta ed è l'unico rilievo di origine marina di età miocenica nell'area padana. Caratteristica è la "Terra rossa", che conferma la presenza di suoli calcarei, e che insieme ad elementi argillosi e all'ossido di ferro, crea questo particolare fenomeno; proprio queste condizioni favorevoli, insieme alla mineralità del terreno, rendono i vini di questa zona unici.

I vini della Tenuta Martinelli hanno come tratto comune il rispetto della biodiversità, che unito alla passione e all'esperienza dei proprietari e collaboratori della cantina, rende la produzione un'avventura in costante evoluzione.

Fra i progetti è presente la linea di Franciacorta D.O.C.G. "Benedetta Buizza" nelle versioni Brut e Satèn dedicata al ricordo della madre dei fratelli Martinelli.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● FRANCIACORTA BRUT	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero	Acciaio inox	Minimo 18 mesi sui lieviti	
● FRANCIACORTA SATÈN	100% Chardonnay	Acciaio inox	Minimo 24 mesi sui lieviti	



Trentino

San Michele all'Adige

Istituto Agrario San Michele



La storia dell'Istituto ha avuto inizio il 12 gennaio 1874, quando la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele

all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale. La superficie agricola dell'azienda è oggi pari a circa 120 ettari, a cui si aggiungono 80 ettari di boschi. I terreni sono distribuiti su una dozzina di corpi aziendali localizzati nelle più importanti aree agricole del Trentino. L'Azienda Agricola non svolge solo attività produttive e di trasformazione, ma esercita anche un ruolo di supporto per le attività sperimentali, didattiche e dimostrative condotte dagli altri centri della Fondazione Edmund Mach. La cantina si sviluppa all'interno di un antico monastero agostiniano del XII secolo e rappresenta insieme un importante documento storico-architettonico ed una pregevole testimonianza della tradizione vit-enologica del Trentino. Nel tempo la cantina è stata più volte ampliata; l'attuale struttura coniuga in modo esemplare storia, fascino centenario e razionale modernità ed è dotata di attrezzature enologiche all'avanguardia, di una piccola distilleria e di uno speciale reparto per la produzione di spumante metodo classico. L'obiettivo è quello di realizzare una consistente gamma di prodotti ottenuti dalla raccolta e trasformazione delle sole uve provenienti dai migliori vigneti aziendali, così da proporre una serie di vini che siano espressione dell'intero panorama enologico della provincia di Trento.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CHARDONNAY	Chardonnay	Acciaio	Acciaio	
● SAUVIGNON	Sauvignon	Acciaio	Acciaio	
● MOSCATO GIALLO	Moscato Giallo	Acciaio	Acciaio	
● PINOT GRIGIO	Pinot Grigio	Acciaio	Acciaio	
● PINOT BIANCO	Pinot Bianco	Acciaio	Acciaio	
● NOSIOLA	Nosiola	Acciaio	Acciaio	
● RIESLING	Riesling	Acciaio	Acciaio	
● MULLER THURGAU	Muller Thurgau	Acciaio	Acciaio	
● GEWURZTRAMINER	Gewurztraminer	Acciaio	Acciaio	

Trentino

San Michele all'Adige

Istituto Agrario
San Michele

La storia dell'Istituto ha avuto inizio il 12 gennaio 1874, quando la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale. La superficie agricola dell'azienda è oggi pari a circa 120 ettari, a cui si aggiungono 80 ettari di boschi. I terreni sono distribuiti su una dozzina di corpi aziendali localizzati nelle più importanti aree agricole del Trentino. L'Azienda Agricola non svolge solo attività produttive e di trasformazione, ma esercita anche un ruolo di supporto per le attività sperimentali, didattiche e dimostrative condotte dagli altri centri della Fondazione Edmund Mach. La cantina si sviluppa all'interno di un antico monastero agostiniano del XII secolo e rappresenta insieme un importante documento storico-architettonico ed una pregevole testimonianza della tradizione vitenologica del Trentino. Nel tempo la cantina è stata più volte ampliata; l'attuale struttura coniuga in modo esemplare storia, fascino centenariano e razionale modernità ed è dotata di attrezzature enologiche all'avanguardia, di una piccola distilleria e di uno speciale reparto per la produzione di spumante metodo classico. L'obiettivo è quello di realizzare una consistente gamma di prodotti ottenuti dalla raccolta e trasformazione delle sole uve provenienti dai migliori vigneti aziendali, così da proporre una serie di vini che siano espressione dell'intero panorama enologico della provincia di Trento.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● MARZEMINO	Marzemino	Acciaio	Acciaio	
● TEROLDEGO	Teroldego	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● MERLOT	Merlot	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● CABERNET SAUVIGNON	Cabernet Sauvignon	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● PINOT NERO	Pinot Nero	Acciaio	Barrique	
● CASTEL SAN MICHELE ROSSO	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc	Acciaio	Barrique	
● TRENTO DOC MACH RISERVA DEL FONDATORE	Chardonnay, Pinot Nero	Una parte in acciaio, una parte in Rovere.	Almeno 48 mesi sui lieviti	
● TRENTO DOC MACH ROSÉ	Pinot Nero	Acciaio	24-36 mesi sui lieviti	

Trento Doc

Trentino

Famiglia Piacentini

"A...Silvano"



Nel 2019 la Famiglia Piacentini ha deciso di dedicare una cuvée al fondatore di Premium Wine Selection, Silvano Piacentini.

Per questa cuvée è stato scelto un metodo classico di Chardonnay in purezza, incarnato nella bollicina di montagna TRENTO DOC.



PRODOTTO

● "A...SILVANO" TRENTO DOC BRUT

VITIGNI

100% Chardonnay

FERMENTAZIONE

Acciaio

AFFINAMENTO

36 mesi

NOTE



Maso Thaler



Dal 2004 Maso Thaler rappresenta il coronamento di un progetto familiare, iniziato più di vent'anni fa con la decisione della famiglia

Motta di lasciare Roma per trasferirsi in un luogo splendido dove concretizzare la propria passione per la viticoltura. In un maso del 1812 a Gleno, su una collina a 630 metri di altitudine appena sopra il paese di Montagna, i Motta hanno così creato la loro cantina. È questa, probabilmente, la zona più vocata in Italia per la coltivazione del pinot nero, che trae giovamento dai terreni di origine porfirica con infiltrazioni di materiali dolomitici calcarei e da un clima molto ventilato caratterizzato da forti escursioni termiche, in particolare nel periodo agosto-settembre. Nino Motta, il fondatore, opera in azienda coadiuvato dalla moglie Anna Maria Vianini Tolomei e dai figli Filippo e Francesco, che curano i lavori in cantina, mentre il terzo figlio, Piergiorgio, si occupa del marketing e della comunicazione.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● MANZONI BIANCO	Incrocio Manzoni (Pinot Bianco e Riesling Renano)	Acciaio	Acciaio	
● CHARDONNAY	Chardonnay	Acciaio	Acciaio	
● SAUVIGNON	Sauvignon	Acciaio	Acciaio	
● GEWÜRZTRAMINER	Gewürztraminer	Acciaio	Acciaio	
● PINOT NERO	Pinot Nero	Acciaio	Barrique	
● PINOT NERO RISERVA	Pinot Nero	Acciaio	Barrique	

Veneto

San Pietro in Cariano

Silvano Piacentini



Grande lavoratore, decisa, accentrato, Silvano Piacentini era una sorta di Bibbia enologica, capace di riconoscere in un attimo questo o quel "nettare" (così Silvano chiamava confidenzialmente il vino) a volte senza nemmeno assaggiarlo, ma limitandosi ad ispirarne le essenze preziose e rivelatrici. Ha iniziato a lavorare nel 1961, a poco più di 20 anni, e subito si è rivolto al mondo del vino; essendo nato in Valpolicella, del resto, il suo era un destino segnato e non poteva fare altrimenti. Sfruttando la sua vasta esperienza, maturata in oltre 40 anni dedicati alla selezione e commercializzazione in tutto il mondo di vini italiani, e la sua grande conoscenza del territorio dove è nato e vissuto, ha quindi deciso di produrre dai migliori vigneti delle zone vicine di Verona vini con il proprio nome.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● SOAVE CLASSICO	Garganega	Acciaio	Acciaio	
● LUGANA	Turbiana	Acciaio	Acciaio	
● ROSATO DEL VENETO	Corvina e Rondinella	Acciaio	Acciaio	
● VALPOLICELLA	Corvina, Rondinella e Molinara	Acciaio	Acciaio	
● VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO	Corvina e Rondinella	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● AMARONÈ DELLA VALPOLICELLA	Corvina, Rondinella e Molinara	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● AMARONÈ DELLA VALPOLICELLA RISERVA	Corvina e Rondinella	Acciaio	Rovere di Slavonia e Tonneaux di Allier	
● RECIOTO DI SOAVE	Garganega	Appassimento in fruttai; segue fermentazione.	10-12 mesi in legno	Vino dolce
● RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella	Appassimento in fruttai per 120 giorni; segue fermentazione.	Legno	Vino dolce

Ca' Rosa



Lo staff eno-tecnico di Premium Wine Selection, guidato da Luigi Piacentini e dall'enologo Armando Vesco, seleziona e mette a punto vini provenienti da diverse regioni italiane, per poi commercializzarli con marchi propri. L'obiettivo è quello di presentare ed offrire prodotti selezionati con un eccellente rapporto qualità-prezzo.

I nostri enologi, con l'aiuto di esperti collaboratori specializzati nelle varie fasi di produzione, seguono le operazioni di coltivazione delle uve, selezione e vendemmia delle stesse, vinificazione, affinamento ed imbottigliamento. Si occupano, altresì, della costante supervisione tecnica e del controllo qualità per garantire l'eccellenza di ogni singolo prodotto. Le più moderne tecnologie vengono utilizzate in accordo con l'esperienza enologica delle diverse zone e le tradizioni tramandate di generazione in generazione. Con Ca' Rosa, Premium Wine Selection intende proporre una linea focalizzata in particolare sulle bollicine del Veneto per eccellenza: Il Prosecco.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● PROSECCO DOC EXTRA DRY	Glera	Acciaio	Acciaio	Fermentazione in autoclave
● PROSECCO DOC BRUT	Glera	Acciaio	Acciaio	Fermentazione in autoclave
● PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE D.O.C.G.	Glera	Acciaio	Acciaio	Fermentazione in autoclave
● PROSECCO DOC ROSÉ BRUT MILLESIMATO	90% Glera, 10% Pinot Nero	Acciaio		

Veneto

Coldigiano



Fondata nel 1892, recentemente ha preso in mano l'attività Luis Zambon insieme a sua figlia Francesca. Oggi la famiglia Zambon gestisce la cantina con i suoi 10 ettari di vigneti dedicati al vitigno Glera.

Luis si occupa della produzione e degli aspetti prettamente legati al vino; Francesca è responsabile della parte commerciale. Non lontano da Conegliano, a San Fior, la famiglia possiede altri 5 ettari di vigneti Glera.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● SPUMANTE MILLESIMATO BRUT	90% Glera, 10% Chardonnay	Acciaio		
● SPUMANTE BRUT ROSÉ	95% Glera, 5% Raboso	Acciaio		
● PROSECCO EXTRA DRY	100% Glera	Acciaio		

Quercecchio



L'Azienda di Maria Grazia Salvioni ha una superficie complessiva di Ha. 230, composti da boschi, pascoli, seminativi, oliveti e vigneti; è

posta nella parte meridionale di Montalcino e le vigne sono a circa 320 metri s.l.m. Conta su 9 ha coltivati a sangiovese di cui 8 ha per la produzione di Brunello di Montalcino e 1 ha per il Rosso di Montalcino; il rimanente è destinato alla produzioni di vini a I.G.P Rosso Toscano anche con vitigni internazionali. Grazie alla buona composizione del terreno (argilloso e sabbioso) e al microclima molto favorevole si ha una produzione di uve di alta qualità destinate a generare vini di buona eleganza.

L'azienda produce anche Olio Extra Vergine di Oliva con le varietà leccino, olivastro e moraiolo; dispone anche di un agriturismo di charme immerso nella campagna di Montalcino.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● ROSSO DI MONTALCINO	Sangiovese Grosso	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● BRUNELLO DI MONTALCINO	Sangiovese Grosso	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA	Sangiovese	Acciaio	Almeno 50 mesi in Rovere di Slavonia	

Toscana

Gaiole in Chianti

Fietri



L'Azienda Agricola di Fietri si trova in posizione centrale tra le province di Firenze,

Arezzo e Siena, nel cuore dell'area di produzione

del Chianti Classico. I terreni aziendali conservano tracce delle antiche sistemazioni agrarie: le terrazze, i ciglioni, gli uliveti, le viti e i boschi, infatti, testimoniano ancora il lavoro svolto nei secoli da generazioni di contadini per praticare nel modo più efficiente le coltivazioni da cui ottenere le risorse necessarie per vivere. A partire dal 2003, Fietri ha rinnovato tutti i suoi vigneti, che coprono ora una superficie di 8 ettari, tutti impiantati con particolari attenzioni nell'ottica di una produzione vitivinicola di elevata qualità. Dal 2013 l'azienda ha iniziato la conversione all'agricoltura biologica, mentre fin dal 2006, con il completamento della nuova cantina, sono iniziati la produzione e l'imbottigliamento diretto dei propri vini.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● HIC ET NUNC	Chardonnay	Acciaio	Barrique	
● ROSATO DI SANGIOVESE	Sangiovese	Acciaio	Acciaio	
● CHIANTI CLASSICO	Sangiovese	Acciaio	Rovere di Slavonia da 700 l	
● DEDICATO A BENEDETTA	Sangiovese	Acciaio	Rovere di Slavonia da 700 l	

Diadema



Diadema® nasce vent'anni fa per mano di Alberto, quando decide di produrre un vino dal gusto vivo e deciso, rappresentativo della Toscana.

Per questo vino crea un'etichetta innovativa, luminosa, messaggio della preziosità del luogo, vino e famiglia: sulla bottiglia l'etichetta è composta da cristalli accuratamente selezionati dalla famiglia ed incastonati dalle mani degli artigiani fiorentini. Dopo qualche anno il vino Diadema Rosso inizia a ricevere i primi riconoscimenti, un incentivo per la creazione della linea successiva di vini, Damare, composta da: Rosso, Bianco e Rosato.

Nel 2016, dato che le figlie di Alberto prendono una strada diversa da quella dell'attività di famiglia, l'azienda viene affittata. In seguito, nel 2018, nel cuore del Mugello, in una tenuta di 450 ettari nasce il progetto Fattoria di Collefertile. L'idea di produzione si fa sempre più marcata e infatti inizia la produzione di olio e confetture biologiche. Dopo un paio di anni, Livia e Giulia decidono di tornare a casa, con il desiderio di ricercare un nuovo volto per Diadema, tornato nelle mani della famiglia. L'attenta ricerca delle migliori uve in Toscana conduce questo percorso, con l'intento di valorizzare il territorio. Di questo progetto fanno parte anche Francesco Bellini, dal 2005, ed Emiliano Falsini, importantissimo punto di riferimento per il raggiungimento dell'obiettivo qualitativo preposto.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● DAMARE ROSSO IGT TOSCANA ROSSO	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah	Vasche di acciaio e cemento	Barrique francesi per 16-18 mesi.	
● AURUM COLATUM IGT TOSCANA ROSSO	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah	Vasche di acciaio e cemento.	Barrique francesi per 16-18 mesi.	
● DAMARE ROSSO IGT TOSCANA ROSSO	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Acciaio	Barrique francesi per 14 mesi.	
● DAMARE ROSATO IGT TOSCANA ROSATO	Sangiovese	Acciaio	Acciaio, sur lies per 5 mesi.	
● DAMARE BIANCO IGT TOSCANA BIANCO	Vermentino, Chardonnay, Sauvignon Blanc	Acciaio	Acciaio per 3 mesi, Chardonnay in barrique per 3 mesi.	

Campania

Grottolella

Terranera



Immersa nel verde delle colline irpine, Terranera vuole coniugare lo spirito imprenditoriale e le moderne tecnologie viticole con la conservazione delle antiche tradizioni locali. L'azienda dispone di una moderna cantina estesa su 2.500 metri quadrati, che comprende un'area dedicata alla vinificazione, una zona per l'affinamento dei vini, una barriacaia seminterrata, la sala imbottigliamento, un ambiente per lo stoccaggio, un attrezzato laboratorio per le analisi dei vini e un'accogliente sala degustazione. Lo stile architettonico è signorile e garbato, rispettoso del paesaggio e del decoro tipici della campagna campana. I vini di Terranera provengono da vigneti impiantati in collina nelle zone del Taurasi, del Fiano di Avellino, del Greco di Tufo e dei Campi Flegrei, su terreni di natura argillosa e vulcanica che consentono di ottenere uve ricche di profumi e di grande intensità aromatica.

Terranera si prefigge come obiettivo il continuo miglioramento della qualità nel rispetto dell'antica saggezza viticola e contadina che si trasmette da generazioni. Una passione forte e irrinunciabile che accompagna la vita nella vigna, in cantina e tra la gente di questi luoghi: guardare avanti senza perdere un patrimonio di esperienze e tradizioni, coltivato con entusiasmo e professionalità.

PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● CAMPANIA FALANGHINA	Falanghina	Acciaio	Acciaio	
● CAMPANIA FIANO	Fiano	Acciaio	Acciaio	
● CAMPANIA GRECO	Greco	Acciaio	Acciaio	
● CAMPANIA AGLIANICO	Aglianico	Acciaio	Rovere di Slavonia	
● TAURASI	Aglianico	Acciaio	Rovere di Slavonia	

Italia

Puglia

San Pietro Vernotico

Cantine

Santa Barbara



Tre sono le generazioni dei Giorgiani che si sono avvicinate alla guida di questa prestigiosa azienda del Salento, precisamente di

San Pietro Vernotico, dove si trovano i vigneti e tutti gli impianti necessari a produzione, imbottigliamento, distribuzione del vino. Grandi conoscitori della vite e dei suoi frutti, questa famiglia si è dedicata con passione, di decennio in decennio, investendo tempo ed energie nell'affinamento del proprio vino. I Giorgiani amano fare tutto questo da sempre, nel rispetto della tradizione, senza mai trascurare la continua evoluzione del gusto degli amatori, così che ai vitigni autoctoni, di cui sono dei veri cultori, continuano ad affiancare, molto degnamente, alcuni dei più prestigiosi vitigni internazionali che, nelle terre assolate ma rigogliose del profondo Sud della Puglia, rivelano una potenzialità straordinariamente particolare. Negli ultimi anni, proprio nelle Cantine Santa Barbara il papà Pietro Giorgiani, Presidente ed enologo, ha selezionato e messo a punto la vinificazione. Le Cantine Santa Barbara, moderne e funzionali, sono diventate anche la sede più appropriata della Fondazione Museo Enologico "Ercole Giorgiani", un motore di cultura presieduto da Pietro Giorgiani e dalle figlie Maria Rosaria e Marcella.

Nel 1982 Luigi Veronelli, famoso e illustre enogastronomo, nel catalogo de "I migliori vini del mondo" segnalò, tra le 2 o 3 cantine pugliesi, anche Santa Barbara.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● FIANO	Fiano	Acciaio inox		
● ROSATO DI NEGROAMARO	95% Negroamaro, 5% Malvasia Nera	Acciaio inox		
● CAPIROSSU NEGROAMARO	Negroamaro	Acciaio	Acciaio	
● CAPIROSSU PRIMITIVO	Primitivo	Acciaio	Acciaio	
● CAPIROSSU APPASSIMENTO	50% Negroamaro, 50% Primitivo	Acciaio	Acciaio	
● BARBAGLIO	80% Negroamaro, 20% Primitivo	Temperatura controllata	8-10 mesi in botti di Rovere di Slavonia	

Sicilia Etna

Castiglione di Sicilia

Montedolce



L'azienda, di proprietà di Salvatore Grasso, nasce ai piedi di un cratere spento chiamato "Montedolce" dal quale prende il nome. Tale zona è situata a circa 850 m s.l.m. confinante con il Parco dell'Etna, soggetta alle ceneri vulcaniche ricchissime di sostanze minerali. Il terreno, con i suoi ampi terrazzamenti, si presenta molto pietroso ed arido, e sono presenti una forte escursione termica e un'ottima ventilazione, che rinfresca le uve del caldo estivo molto afoso.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● ROCCIA NERA ETNA ROSSO DOC	85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio	Fermentazione alcolica in mastelloni. Fermentazione malolattica in botti di legno 18 mesi in tonneau e barriques di rovere francese	4/5 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione	
● MONTE DOLCE ETNA ROSSO DOC	80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio	Fermentazione alcolica in acciaio. A seguire fermentazione malolattica	70% Acciaio, 30% barriques di rovere francese	
● GOCCE DI RIGIADA ETNA BIANCO DOC	Carricante, Catarratto "Etna D.O.C."	A temperatura controllata di 15°C	3 mesi sulle fecce nobili in acciaio inox	

Distillati



Grappe

Istituto Agrario San Michele



La distillazione, all'interno della Fondazione Edmund Mach, è parte integrante della produzione dei derivati della filiera vitivinicola.

Il ciclo di lavorazione delle uve si completa in Distilleria, dove è stato realizzato un tradizionale alambicco discontinuo a bagnomaria, oggi universalmente riconosciuto quale simbolo dei distillatori trentini.

Seguendo fedelmente la tradizione dell'Istituto Agrario, la Distilleria della Fondazione Edmund Mach continua a distillare tutte le vinacce provenienti dall'Azienda Agricola, creando una serie significativa di grappe monovitigno, dalle caratteristiche diverse e ben distinguibili, e dotate di una buona personalità.

Presso la Distilleria vengono create anche alcune acquaviti di frutta (mele, pere, ciliegie e albicocche di provenienza interna), al fine di creare un processo di distillazione a 360 gradi. L'attenta e sapiente gestione delle vinacce e della frutta è il segreto dell'eleganza e della personalità delle grappe e della fragranza delle acquaviti della Fondazione Edmund Mach.



PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
○ GRAPPA DI CABERNET	Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ GRAPPA DI MOSCATO GIALLO	Moscato Giallo	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ GRAPPA DI PINOT NERO	Pinot Nero	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ GRAPPA GEWÜRZTRAMINER	Gewürztraminer	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ GRAPPA INVECCHIATA	Vari	Alambicco discontinuo	Acciaio	

Acquaviti di frutta

Istituto Agrario San Michele



La distillazione, all'interno della Fondazione Edmund Mach, è parte integrante della produzione dei derivati della filiera vitivinicola.

Il ciclo di lavorazione delle uve si completa in Distilleria, dove è stato realizzato un tradizionale alambicco discontinuo a bagnomaria, oggi universalmente riconosciuto quale simbolo dei distillatori trentini.

Seguendo fedelmente la tradizione dell'Istituto Agrario, la Distilleria della Fondazione Edmund Mach continua a distillare tutte le vinacce provenienti dall'Azienda Agricola, creando una serie significativa di grappe monovitigno, dalle caratteristiche diverse e ben distinguibili, e dotate di una buona personalità.

Presso la Distilleria vengono create anche alcune acquaviti di frutta (mele, pere, ciliegie e albicocche di provenienza interna), al fine di creare un processo di distillazione a 360 gradi. L'attenta e sapiente gestione delle vinacce e della frutta è il segreto dell'eleganza e della personalità delle grappe e della fragranza delle acquaviti della Fondazione Edmund Mach.



PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
○ ACQUAVITE DI CILIEGIE	Ciliegie	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ ACQUAVITE DI MELE	Mele Cotogne	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ ACQUAVITE DI PERE	Pere Williams	Alambicco discontinuo	Acciaio	
○ ACQUAVITE DI ALBICOCCHIE	Albicocche	Alambicco discontinuo	Acciaio	

Bas Armagnac

Baron de Sigognac



Gli Armagnac Baron de Sigognac vengono prodotti esclusivamente nella proprietà Château de Bordeneuve, a Castelnaud-D'Auzan.

L'Armagnac Baron de Sigognac è frutto dello slancio e della passione che animano da secoli il cuore della Gascogna, di cui il valoroso moschettiere D'Artagnan è il rappresentante più emblematico. La famiglia Guasch ha dedicato i propri vigneti di Ugny- Blanc e Bacco esclusivamente alla produzione di Bas Armagnac. Ogni anno dopo la vendemmia e subito dopo la vinificazione, il capo cantiniere svolge la distillazione con il suo alambicco secolare. Da un grande terroir nascono vini freschi, fermentati naturalmente: prima ancora che la magia della distillazione si compia, la materia prima è già Sigognac inimitabile. Una rarità nella produzione perché la raccolta di ogni parcella è mantenuta sia nella vinificazione che nella distillazione: la tracciabilità è una parte integrante del valore della maison. Puro vino bianco naturale, lieviti fini in sospensione, distillazione precoce: da questi momenti e per i lunghi anni a seguire il capo cantiniere veglia sul Bas Armagnac che ne nascerà e seguirà pazientemente l'evoluzione dei suoi aromi durante l'invecchiamento nelle botti di rovere. Per produrre un singolo Bas Armagnac, si ha bisogno di un terroir unico. In una regione conosciuta in tutto il mondo per la sua produzione di vino, Baron de Sigognac ha fatto la scelta dell'eccellenza in termini di terreno e di vigneti; la maison seleziona vini fruttati e leggermente acidi che mediante la distillazione classica di Armagnac effettuata da Sigognac arriva ad avere aromi delicati e allo stesso tempo forti. Baron de Sigognac presenta sia una gamma più tradizionale, semplice ed elegante, che una collezione di millesimati, unici per i loro aromi rari, palato fine, profumi intensi.



PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BAS ARMAGNAC VS	Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche e Baco Blanc	Alambicco a colonna a piatti	Barriques	3 anni - Astucciato
● BAS ARMAGNAC VSOP	Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche e Baco Blanc	Alambicco a colonna a piatti	Barriques	8 anni - Astucciato
● BAS ARMAGNAC 25 ANNI	Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche e Baco Blanc	Alambicco a colonna a piatti	Barriques	25 anni
● BAS ARMAGNAC XO	Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche e Baco Blanc	Alambicco a colonna a piatti	Barriques	25 anni
● BAS ARMAGNAC MILLESIMATI	Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche e Baco Blanc	Alambicco a colonna a piatti	Barriques	

Millesimati dagli anni 2011 ai primi del 1900. Consultare listino

Gaston de Casteljac



I cognac Gaston de Casteljac sono frutto di una produzione artigianale, mirata all'espressione di una qualità gustativa eccezionale. Assaporare un Cognac Gaston de Casteljac è prima di tutto un privilegio. Per ogni qualità, per ogni annata esistono solamente alcune botti. I Cognac sono prodotti con vini bianchi naturali, attentamente selezionati e coltivati in vigneti mediamente assolati. Conservano così una certa acidità che conferisce loro gli aromi tipici e le stesse caratteristiche dei vecchi cognac originali e tradizionali del XVIII secolo. Al fine di conservare una gamma aromatica intensa, sono distillati molto lentamente e senza filtrazione. La più grande particolarità del Cognac Gaston de Casteljac è che beneficia delle stesse tecniche di invecchiamento usate in Gascogna: utilizzo di piccole botti di rovere selezionate, costante controllo, ossigenazione naturale dell'acquavite.



PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● COGNAC VS	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche	Doppia distillazione	Barriques	3 anni Grande Chapagne Aoc- Astucciato
● COGNAC VSOP	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche	Doppia distillazione	Barriques	8 anni Grande Chapagne Aoc- Astucciato
● COGNAC XO	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche	Doppia distillazione	Barriques	12 anni Grande Chapagne Aoc
● COGNAC MILLESIMATI	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche	Doppia distillazione	Barriques	Consultare listino per i millesimi di disponibili Grande Champagne Aoc

Whisky

Chieftains



Una collezione di malti rarissimi, alcuni da distillerie chiuse o in naftalina, ogni imbottigliamento è degno di un re, un leader o nel mondo celtico, un Chieftain. Mirata al conoscitore, ogni bottiglia è firmata dal "Rare Malt" manager di Chieftain, e riporta i dettagli del tipo di legno utilizzato per l'affinamento, il numero di botte, il numero di bottiglie prodotte, l'annata, il numero di anni d'invecchiamento e la data di imbottigliamento.


PRODOTTO

● DAILUAINÉ 46°

VITIGNI

Orzo Maltato

DISTILLAZIONE

Alambiccio discontinuo

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese

NOTE

12 anni Speyside

Whisky

Hart Brothers



Hart Brothers trova le sue origini alla fine del XIX secolo; nel 1964 poi, con i fratelli Ian e Donald Hart è nata ufficialmente l'azienda come

“Wine & Spirit Wholesalers and Scotch Whisky Blenders”. Hart Brothers è specializzata nell’approvvigionamento e imbottigliamento del miglior Whisky proveniente da ogni regione della Scozia.

Coltivando i malti in botti del calibro più alto, Hart Brothers sceglie di imbottigliare solamente quando è arrivato il momento giusto.

Imbottigliamento eseguito manualmente, assenza di coloranti, nessuna filtrazione a freddo e forza sulla botte rappresentano il vero spirito di eccellenza.



Immagini esemplificative; tutte le bottiglie ed etichette presentano la medesima grafica. Cambiano i dettagli relativi alla distilleria, affinamento e processo produttivo.

PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● BLENDED MALT OAK FINISH 40°	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo		8 anni
● BLENDED MALT PORT FINISH 50°	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo		17 anni
● BLENDED MALT SHERRY FINISH 50°	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo		17 anni
● CRAIGELLACHIE SINGLE MALT 46° SPEYSIDE	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo		12 anni

Whisky

Hart Brothers



Immagini esemplificative; tutte le bottiglie ed etichette presentano la medesima grafica. Cambiano i dettagli relativi alla distilleria, affinamento e processo produttivo.

PRODOTTO	VITIGNI	DISTILLAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● GLENMORAY SINGLE MALT 52,1° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	11 anni	
● BALMENACH SINGLE MALT SHERRY FINISH 53,3° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	13 anni	
● DALMORE SINGLE MALT 52,4° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	14 anni	
● BENRIACH SINGLE MALT PORT FINISH 51,9° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	14 anni	
● MORTLACH SINGLE MALT 52,6° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	16 anni	
● INVERGORDON SINGLE MALT 52,8° SINGLE GRAIN GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	22 anni	
● NORTH BRITISH SINGLE MALT 51,4° SINGLE GRAIN GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	23 anni	
● GIRVAN SINGLE MALT 51,7° SINGLE GRAIN GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	23 anni	
● ISLAY SINGLE MALT 50°	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	Torbato	
● BALMENACH 50° SPEYSIDE	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	8 anni	
● INCHMURRIN PORT WOOD 46° HIGHLAND	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	9 anni	
● INCHMURRIN SHERRY WOOD 46° HIGHLAND	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	9 anni	
● GLEN MORAY SHERRY WOOD 46° SPEYSIDE	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	9 anni	
● GLEN KEITH 46° SPEYSIDE	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	9 anni	
● BRAEVAL 58,6° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	10 anni	
● BALMENACH VIRGIN OAK 58,6° SPEYSIDE GRADAZIONE PIENA	Orzo Maltato	Alambiccio discontinuo	10 anni	

Rum

Leyenda



Leyenda produce Rum che sono il risultato di diversi distillati di origine caraibica.

La materia prima d'origine è la melassa di canna da zucchero.

Il processo di distillazione avviene tramite l'alambicco discontinuo, a seguito del quale il rum invecchia in botti americane di rovere bianco per 3 o 5 anni. Sono rum di eccezionale rapporto qualità/prezzo.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● LEYENDA 3 YEARS	Melassa di canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Barriques di rovere americano	3 anni
● LEYENDA 5 YEARS	Melassa di canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Barriques di rovere americano	5 anni

Ron Davayé

Ron Patrìdom



La selezione dei Ron Patrìdom proviene dalla Repubblica Dominicana e come metodo produttivo segue l'invecchiamento Solera, che prevede la miscelatura di diverse annate tra loro secondo un sistema piramidale a cascata.

Il nome "Patrìdom", come abbreviativo di "Patrimonio Dominicano" è stato scelto per evidenziare i valori di eredità, patrimonio e storia.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● RON PATRÌDOM GRAN RESERVA	Canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Rovere americano e francese	5 anni
● RON PATRÌDOM 12 SELECCIÓN EXCLUSIVA	Canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Barriques di rovere francese	12 anni
● RON PATRÌDOM XO	Canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Sistema solera	15 anni
● RON PATRÌDOM XO CASK	Canna da zucchero	Alambicco discontinuo	Sistema solera	15 anni

Ron

Ron Patrdom Limited Edition



L'edizione limitata 2022-2023 di Ron Patrdom presenta un numero contenuta nella produzione, infatti si parla di circa mille bottiglie per referenza imbottigliate nell'Agosto 2022.

Tutte le referenze sono state sottoposte a due invecchiamenti, il primo tropicale ed in seguito continentale.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● XO LTD COGNAC CASK FINISH	Succo di canna da zucchero e melassa	Alambiccio continuo (a colonna)	Rovere americano e francese. Botti Ex Cognac	12-15 anni
● SELECCION EXCLUSIVA LTD ISLAY CASK FINISH	Succo di canna da zucchero e melassa	Alambiccio continuo (a colonna)	Rovere americano e francese. Botti Ex Islay Whisky	6-12 anni
● XO LTD OROSO CASK FINISH	Succo di canna da zucchero e melassa	Alambiccio continuo (a colonna)	Rovere americano e francese. Botti Ex Oloroso	12-15 anni
● XO LTD ISLAY CASK FINISH	Succo di canna da zucchero e melassa	Alambiccio continuo (a colonna)	Rovere americano e francese. Botti Ex Islay	12-15 anni

Rum



S.B.S. Single Barrel Selection e Single Barrel Selection Origin



La 1423 S.B.S. Origin Selection è una serie di rum non invecchiati scelti per il loro intenso profilo e sapore. Il rum e i marchi scelti sono ben noti nella selezione Single Barrel 1423 e ora vi è l'opportunità di degustare l'origine dei prodotti nella Selezione Origin 1423 S.B.S.

La selezione dei rum S.B.S. Single Barrel Selection è la produzione di un solo e singolo barile proveniente da distillerie di una specifica area geografica, Caraibi, America centrale, Oceano Indiano ed altre.

I rum S.B.S. indicano in etichetta la data di distillazione, la data di imbottigliamento, l'invecchiamento e le bottiglie prodotte, solitamente poche centinaia.



Selezione e affinamento di un singolo barile di varie provenienze e distillerie. Vedere listino per disponibilità.

Distillati

Gin

Linton



Ottenuto dalla tripla distillazione dell'alcol più puro con bacche di ginepro, coriandolo, radice di Angelica e scorze aromatiche di agrumi, ed altri

segreti botanici.

Un vero London Dry Gin di qualità premium.

Gin perfetto da proporre nella miscelazione.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
<input type="radio"/> GIN LINTON LONDON DRY	Ginepro, Coriandolo, Angelica, scorze di agrumi ed altri botanici	Alambicco discontinuo	Acciaio	

Gin

Kimerud Distillery



La Kimerud Distillery si trova nella zona Sud Orientale della Norvegia, a Øvest di Oslo, ed è una realtà a conduzione familiare di cui Ståle Johnsen, il Master Distiller, è alla guida.

Dopo aver sviluppato interesse per il mondo dei distillati, Ståle, grazie all'aiuto del padre che è un vero e proprio scienziato della natura, e alla sua esperienza a fianco dei bartender da cui apprende tutte le nozioni riguardanti la miscelazione delle botaniche, nel 2014 crea il suo primo Gin.

Oggi la Kimerud Distillery propone una ricercata e riconosciuta gamma di Gin artigianali, acquavite, whisky e altri liquori, tutti con la medesima caratteristica: sono distillati, conservati e imbottigliati presso la Kimerud Farm.

Le botaniche con cui vengono prodotti i Gin sono coltivate direttamente presso la Kimerud Farm: in questo modo è possibile controllare tutto il processo produttivo e ottenere prodotti di altissima qualità, grazie alle particolari e favorevoli condizioni climatiche in cui le erbe aromatiche possono crescere. La Rhodiola Rosae è un'eccezione: questa pianta infatti viene raccolta a mano solamente sulle scogliere del Mar Artico, luogo in cui sviluppa tutti quei profumi e aromi che poi si ritrovano nei Gin in cui fanno da ingrediente principe.

Tutti i Gin vengono prodotti con il processo del London Dry Gin.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
○ KIMERUD GIN	22 botaniche tra cui: ginepro, coriandolo, radice di zenzero, menta, angelica, scorza di arancia e limone, Rhodiola Rosea.	Processo produttivo London Dry Gin	3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.	40% Alc.
○ BOTANISK GIN	28 botaniche tra cui: assenzio, timo, origano, basilico e cinque specie di menta.	Processo produttivo London Dry Gin	3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.	42,20% Alc.
○ WILD GRADE GIN	24 botaniche tra cui: ginepro, coriandolo, menta, angelica, scorza di arancia e limone, Rhodiola Rosea.	Processo produttivo London Dry Gin	3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.	47% Alc.
● PINK GIN	Lamponi, piccoli frutti di bosco maturi.	Processo produttivo London Dry Gin	3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.	38% Alc.
○ NAVY STRENGTH GIN	22 botaniche tra cui Rhodiola Rosea.	Processo produttivo London Dry Gin	3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.	57% Alc.

Wolny



Wolny è il discendente delle grandi vodka polacche. Autentica e naturale, è l'espressione del buon gusto in una vodka. Rende onore alla sua centenaria genealogia, ricca di tradizione ed esperienza nella distilleria polacca.

La sua personalità unica, ed è il risultato della qualità eccellente della materia prima, le patate, e del processo produttivo: distillato artigianalmente cinque volte per raggiungere il suo caratteristico palato vellutato e cremoso.

Grazie all'esperienza dei Master Blender, Wolny cura tutti i dettagli per offrire una vodka ultra premium, di grande purezza e qualità.

Grazie a queste sue caratteristiche può essere può essere degustata in purezza o può essere il complemento perfetto per un cocktail.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
○ WOLNY VODKA	Patate	Alambicco discontinuo	Acciaio	Distillata 5 volte



Aceto

Balsamico di Modena

Famiglia Piacentini



La famiglia Piacentini, grande estimatrice della buona cucina Italiana e delle sue eccellenze, ha selezionato l'Aceto Balsamico di Modena Igp.

Aceto Balsamico significa da tempo immemorabile cultura e storia di Modena. Infatti la sua esistenza è dovuta alle particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio alle quali si sono aggiunte i saperi, le conoscenze e le competenze del fattore umano che in una mirabile sintesi hanno dato vita a un prodotto esclusivo e distintivo dei territori delle attuali province di Modena e Reggio Emilia (cioè dell'antico Ducato Estense).

Le particolari caratteristiche delle uve utilizzate (bassa percentuale di zuccheri e alta percentuale di acidità) si suppone abbiano acetificato e dato origine a un aceto che per il suo metodo di preparazione è andato sempre più a radicarsi nelle zone ad esso vocate, tanto da diventare diffuso e conosciuto anche al di fuori del territorio produttivo.



PRODOTTO	VITIGNI	FERMENTAZIONE	AFFINAMENTO	NOTE
● ACETO BALSAMICO DI MODENA	Trebbiano, Lambrusco	Acciaio	Vari legni pregiati	3 anni cc.500





Premium Wine Selection PWS S.r.l.
Via Leonardo Da Vinci, 5
37029 San Pietro In Cariano – VR
Tel. +39 045 6838220

info@premiumwine.it - www.premiumwine.it

follow us   