



SELE - ZIONI

Distribuzione Vini fin dal *1980*.
Selezioniamo **grandi artigiani** del Vino
con etica e passione.



*Distribuzione Vini
fin dal 1980.*

**Selezioniamo grandi artigiani
del Vino con etica e passione.**

Crediamo nei rapporti umani, nel poco che basta, nella gentilezza e nei sorrisi, nell'attenzione alla natura, nella cura della selezione e che in questo mondo ci siano piccoli scrigni da custodire.

Potremmo riassumere così la nostra filosofia che alimenta l'idea di distribuzione de Il Convivio Selezioni. Scegliamo i vignaioli e i territori componendo una nostra idea di varietà, gusti e ispirazioni guidati dalla nostra passione per il vino.

La nostra è una storia che nasce nel 1980 con Aldo e i migliori prodotti di enogastronomia e oggi passata nelle mani del figlio Jacopo che ha preso le redini de Il Convivio costruendo a sua immagine e somiglianza un'idea di selezione e fruizione fatta di scelte di campo, viaggi in Italia e in Francia e esperienze di vita condivise con gli amici produttori. Un'idea aperta di vino, al di là

delle più sintetiche definizioni.

La visione si potrebbe riassumere con "vino naturale" ma, come sempre, il linguaggio potrebbe non dire tutto. Certamente l'attenzione è laddove ci sia massima cura e minimo interventismo in vigna per realizzare prodotti di altissima qualità e sapore eccellente. La gestione oculata e l'assenza di intrugli in cantina insieme alla valorizzazione di vecchie vigne, la preservazione di vitigni autoctoni e la capacità di sperimentare oltre ai protocolli generano Vini senza guinzaglio che parlano dei territori da cui provengono.

Il Convivio Selezioni nasce da tutto questo e si pone come punto di riferimento per qualsiasi osteria e ristorante, fido consigliere per chi voglia portare sulle proprie tavole vini naturali ad un giusto prezzo, piccoli scrigni da far scoprire ai propri clienti.

SELE-
ZIONI



*La nostra
distribuzione*
è veloce e organizzata.

Grazie alla garanzia di consegne veloci, riusciamo a farvi avere il Vino **entro le 72 ore dall'ordine.**

SELE-
ZIONI



Indice
regionale.

SELE-
ZIONI

FR

A white silhouette of France is centered on a black background. The letters 'FR' are printed in white on the left side of the map. Five thick, orange brushstrokes are drawn across the map, starting from the right edge and moving towards the center. The strokes are positioned roughly at the top, middle, and bottom of the country's vertical extent.

A

A white silhouette of Austria is located at the bottom of the page. The letter 'A' is printed in white on the left side of the map. A single thick, orange brushstroke is drawn across the right side of the map, starting from the right edge and moving towards the center.

Indice
regionale.

ADAGIO

Veneto (Esclusiva su VI)

PIALLI

Veneto (Esclusiva su VI e PD)

SIEMÀN

Veneto (Esclusiva su VI)

COLLEMATTO

Veneto

MATERVI

Veneto (Esclusiva su VI)

GALLIO

Veneto

MONTENIGO

Veneto (Esclusiva su VI e PD)

ARETÈ

Veneto

ZAMBON VULCANO

Veneto

POGGIO DELLE GRAZIE

Veneto

FRATELLI COLLAVO

Veneto

VIGNA LENUZZA

Friuli Venezia Giulia

LUPINC

Friuli Venezia Giulia

MATEJ ŠVARA

Slovenia

CAMOSSI

Lombardia

CACCIANEMICI

Emilia Romagna

BACCAGNANO

Emilia Romagna

CA' DEL PRETE

Piemonte (Esclusiva su VI, PD, TV e RO)

ROCCO DI CARPENETO

Piemonte

PATERNA

Toscana

L'AIETTA

Toscana

LA CALCINARA

Marche (Esclusiva su VI)

AURORA

Marche

FRA I MONTI

Lazio

CRETAPAGLIA

Calabria

DEI AGRE

Puglia

AZ. AGRICOLA BERTOLINO

Sicilia

ALDO VIOLA

Sicilia

AZ. AGRICOLA GAUDIOSO

Sicilia

LES CORTIS

Savoia

DOMAINE GONON

Borgogna

DOMAINE DE THALIE

Borgogna

JEAN MARIE CHALAND

Borgogna

DOMAINE PARIGOT

Borgogna

GAEC DU MAZEL

Ardeche

LA VRILLE ET LE PAPILLON

Ardeche

ALEX COLIN

Ardeche

DU VIN AUX LIENS

Alsazia

LES TERRES PROMISES

Provenza

LES CLOS D'ELIS

Gignac

JOHANNES TRAPL

Trautmannsdorf



SELE-
ZIONI

La nostra *selezione comincia qui.*

Un'idea aperta di vino, al di là delle più sintetiche definizioni. La visione si potrebbe riassumere con "vino naturale" ma, come sempre, il linguaggio potrebbe non dire tutto. Certamente l'attenzione è laddove ci sia massima cura e minimo interventismo in vigna per realizzare prodotti di

altissima qualità e sapore eccellente. La gestione oculata e l'assenza di intrugli in cantina insieme alla valorizzazione di vecchie vigne, la preservazione di vitigni autoctoni e la capacità di sperimentare oltre ai protocolli generano Vini senza guinzaglio che parlano dei territori da cui provengono.

Adagio

Ettari vitati: 2,5

Bottiglie: 9.000

Agricoltura:

Biologica



vin
na
ti
r



LEGAMI

Uvaggio: 100% Tai Rosso

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per circa 9 mesi sulle fecce



VENERDÌ

Uvaggio: 100% Garganega

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per circa 9 mesi sulle fecce



SENZA PENSIERI

Uvaggio: 100% Garganega

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Prima fermentazione spontanea (con pied de cuve),
seconda fermentazione con lieviti selezionati

Affinamento: Acciaio per circa 8 mesi sulle fecce
Presatura di spuma in Autoclave per circa 90 giorni



Adagio

Ettari vitati: 2,5

Bottiglie: 9.000

Agricoltura:

Biologica



vin
na
ti
r



ROSSO ADAGIO

Uvaggio: Merlot 50%, Carmenere, Cabernet franc, Tai rosso

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per circa 10 mesi sulle fecce



PROSPETTIVA 1

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Anfora di terracotta a contatto con le bucce per 5 mesi + acciaio 4 mesi



PROSPETTIVA 2

Uvaggio: 100% Cab Sauvignon

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per circa 9 mesi sulle fecce

PIALLI

Pialli

Ettari vitati: **4.5**

Bottiglie: **16.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Veneto > Vicenza > **Barbarano Vicentino**



ROSSO CALBIN

Uvaggio: 100% Tai Rosso

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Botti grandi di rovere e ciliegio per 6 mesi



CIO BACARO

Uvaggio: 100% Tai Rosso

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Tonneaux 18 mesi



GREGORIO

Uvaggio: 100% Tai Rosso

Grado alcolico: 16%

Vinificazione: Appassimento delle uve per 1 mese
Fermentazione spontanea

Affinamento: Tonneaux per 36 mesi

PIALLI

Pialli

Ettari vitati: **4.5**

Bottiglie: **16.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Veneto > Vicenza > **Barbarano Vicentino**



MARE ANTICO

Uvaggio: Chardonnay e Sauvignon

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea,
una settimana di macerazione sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in acciaio sulle fecce



FLOR 2019

Uvaggio: Garganega

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce per 6 mesi in anfora di terracotta.

Affinamento: 2 anni in botte scolma

SIEMÀN

Siemàn

Ettari vitati: 4

Bottiglie: 18.000

Agricoltura:

Biologica



vin
nà
ti
r

Veneto > Vicenza > Villaga



OCCHIO AL BIANCO

Uvaggio: Garganega, Manzoni, Tai bianco e Bronner

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea 4 giorni di macerazione

Affinamento: Tini di acacia e acciaio



OCCHIO AL ROSSO

Uvaggio: 100% Tai rosso

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in legno e acciaio

Affinamento: Botti di rovere e acciaio



ROSAVIA

Uvaggio: 100% Corbinona

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea
in vecchie botti di rovere

Affinamento: damigiana e botti di rovere



Collematto

Ettari vitati: 2

Bottiglie: 10.000

Agricoltura:

Biologica



CARMENERE

Uvaggio: 100% Carmenera

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce per 20 giorni

Affinamento: 12 mesi in acciaio sulle fecce fini



TAI ROSSO

Uvaggio: 100% Tai rosso

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce per 15 giorni

Affinamento: 12 mesi in acciaio sulle fecce fini



GARGANEGA

Uvaggio: 100% Garganega

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce per 1 giorno

Affinamento: 10 mesi in acciaio sulle fecce fini



MaterVi

Ettari vitati: 2

Bottiglie: 10.000

Agricoltura:

Biologica



vin
na
ti
r

Veneto > Vicenza > Fara Vicentino



VESPLICITO

Uvaggio: 100% Vespaiola

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea
5 giorni di macerazione sulle bucce in vasca di cemento.

Affinamento: 8 mesi in vasca di cemento



TAINOT

Uvaggio: Uvaggio: 60% tocai bianco, 30% pinot nero, 10% vespaiola

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea, pressatura diretta

Affinamento: 8 mesi in acciaio, rifermentato in bottiglia



ANONIMO

Uvaggio: 50% groppella, 10% pinot vanderville, 40% merlot

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea
5 giorni di macerazione sulle bucce in vasca di cemento

Affinamento: 8 mesi in vasca di cemento.

Gallio

Gallio

Ettari vitati: **1**

Bottiglie: **3.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Veneto > Vicenza > **Breganze**



TORCOLATO

Uvaggio: 100% Vespaiola

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Appassimento 4 mesi in "torcoli"

Affinamento: Acciaio inox

Bottiglia da 500ml



Montenigo

Ettari vitati: 7

Bottiglie: 20.000

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**



VALPOLICELLA CLASSICO

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Grado alcolico: 11.5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Tini di rovere per 6 mesi



VALPOLICELLA SUPERIORE

Uvaggio: Corvina, Rondinella e Sangiovese

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Tini di rovere per 16 mesi



AMARONE

Uvaggio: Corvina, Rondinella e Sangiovese

Grado alcolico: 16%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Tini di rovere per 36 mesi



Montenigo

Ettari vitati: 7

Bottiglie: 20.000

Agricoltura:

Biologica



vin
na
ti
r



BULETO

Uvaggio: 100% Corvina

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea in vasche di cemento

Affinamento: rifermentato in bottiglia con mosto di corvina appassita



METODO CLASSICO

Uvaggio: 100% corvina

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea in anfora di terracotta

Affinamento: presa di spuma con mosto di corvina appassita.
Almeno 24 mesi in bottiglia



VALPOLICELLA RIPASSO

Uvaggio: 90% corvina 10% rondinella

Grado alcolico: 14 %

Vinificazione: Fermentazione spontanea in cemento. Al termine della fermentazione, il vino ottenuto riposa in attesa della pigiatura del recioto.

Affinamento: in botticelle di rovere per 30 mesi.

Aretè

Ettari vitati: **6**

Bottiglie: **12.000**

Agricoltura:

Biologica



SOAVE CLASSICO

Uvaggio: 80% Garganega, 20% trebbiano

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per circa 9 mesi sulle fecce



MATILDE

Uvaggio: Garganega, durella e Saccola

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: rifermentato in bottiglia





Zambon Vulcano

Ettari vitati: **14**

Bottiglie: **60.000**

Agricoltura:

Biologica



DURELLO VULCANO

Uvaggio: 100% Durella

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Autoclave per 12 mesi, rifermentazione con lieviti indigeni



DURELLO VULCANO 36

Uvaggio: 100% Durella

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 36 mesi sui lieviti, rifermentazione con lieviti indigeni



MERLOT LE CIME

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 2 anni in acciaio





Zambon Vulcano

Ettari vitati: **14**

Bottiglie: **60.000**

Agricoltura:

Biologica



SOAVE DUELLO

Uvaggio: 100% Garganega

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 2 anni in acciaio e cemento sui propri lieviti



SOAVE LE CERVARE

Uvaggio: 100% Garganega da vigne secolari

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 22 mesi in cemento ed il 15% in barrique sui propri lieviti



FIDELIS ROSSO

Uvaggio: 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea, macerazione di 4 mesi in cemento

Affinamento: 36 mesi sui propri lieviti

Poggio delle Grazie

Ettari vitati: **15**

Bottiglie: **90.000**

Agricoltura:

Biologica



CUSTOZA

Uvaggio: 50% Garganega, 30% Trebbiano, 20% Trebianel (Tocai)

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox



BARDOLINO

Uvaggio: 80% Corvina, 20% Rondinella

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox



SUR LIE BIANCO

Uvaggio: 100% Cortese

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea In Acciaio inox

Affinamento: Rifermentato in bottiglia

Poggio delle Grazie

Ettari vitati: **15**

Bottiglie: **90.000**

Agricoltura:

Biologica



SUR LIE ROSATO

Uvaggio: 60% Corvina, 40% Rondinella

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea In Acciaio inox

Affinamento: Rifermentato in bottiglia



BIANCO NORMALE GARGANEGA

Uvaggio: 100% garganega

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: sei mesi in acciaio



CORVINA

Uvaggio: 100% Corvina

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Barrique per 16 mesi

Fratelli Collavo

Ettari vitati: **3**

Bottiglie: **15.000**

Agricoltura:

Biologica



SETTOLO

Uvaggio: 90% Glera, 5% Pererae, 5% Bianchetta Trevigiana

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Metodo charmat Extra-dry



COLFONDO

Uvaggio: 90% Glera, 5% Pererae, 5% Bianchetta Trevigiana

Grado alcolico: 11%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Rifermentato in bottiglia



BRUT 6.0 DOCG

Uvaggio: 100% Glera

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Metodo charmat Brut

Vigna Lenuzza

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



SAUVIGNON

Uvaggio: 100% Sauvignon

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Acciaio inox



FRIULANO

Uvaggio: 100% Friulano

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Affinato in botti di quercia Francese da 225 Lt.



RIBOLLA GIALLA

Uvaggio: 100% Ribolla gialla

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Acciaio inox e botti di quercia francese da 225 Lt.

Vigna Lenuzza

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



CABERNET

Uvaggio: 100% Cabernet

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Affinato in botti di quercia francese da 225 Lt.



MERLOT

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Affinato in botti di quercia francese da 225 Lt.



SCHIOPPETTINO

Uvaggio: 100% Schioppettino di Prepotto

Grado alcolico: 13,50%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Affinato in botti di quercia francese da 225 Lt.

Vigna Lenuzza

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



METODO CLASSICO

Uvaggio: 70% ribolla 30% pinot nero

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: almeno 24 mesi in bottiglia



RIBOLLA GIALLA

Linea: Indigenously

Uvaggio: 100% ribolla gialla

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: In uova di cemento per circa 9 mesi sulle fecce



FRIULANO

Linea: Indigenously

Uvaggio: 100% friulano

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: in uova di cemento per circa 9 mesi sulle fecce

Vigna Lenuzza

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



MALVASIA

Linea: Indigenously

Uvaggio: 100% malvasia

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: in uova di cemento per circa 9 mesi sulle fecce



PINOT NERO SUD AFRICA

Uvaggio: 100% Pinot nero

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in barrique



Lupinc

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



MALVASIA

Uvaggio: 100% Malvasia istriana

Grado alcolico: 13 %

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 9 mesi

50% in botti di rovere, 50% in acciaio sulle fecce



STARA BRAJDA

Uvaggio: Vitovska, Friulano e Malvasia istriana

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 9 mesi

50% in botti di rovere, 50% in acciaio sulle fecce



VITOVSKA

Uvaggio: 100% Vitovska

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 9 mesi

50% in botti di rovere, 50% in acciaio sulle fecce



Lupinc

Ettari vitati: **8**

Bottiglie: **45.000**

Agricoltura:

Biologica



VITOVSKA AMBER

Uvaggio: 100% Vitovska

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea,

Macerazione sulle bucce di 14 giorni

Affinamento: Tonneaux di rovere per circa 3 anni



METODO CLASSICO

Uvaggio: 70% Vitovska, 30% Chardonnay

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Metodo classico min. 24 mesi sui lieviti



TERRANO

Uvaggio: 100% Terrano

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Affinato 20 mesi in tonneaux



**Matej
Švara**

Ettari vitati: **1,5**

Bottiglie: **4.000**

Agricoltura:

Biodinamica



VITOVSKA

Uvaggio: 100% Vitovska

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea,

Macerazione sulle bucce di 12 giorni

Affinamento: in damigiana da 54lt



MALVAZIJA

Uvaggio: Malvasia

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce di 12 giorni

Affinamento: in damigiana da 54lt



TERAN

Uvaggio: 100% Terrano

Grado alcolico: 11%

Vinificazione: Fermentazione spontanea,

macerazione sulle bucce per 10 giorni

Affinamento: in barriques usate



Camossi Franciacorta

Ettari vitati: **24**

Bottiglie: **70.000**

Agricoltura:

Biologica



EXTRA BRUT

Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot nero

Annata: NV

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Almeno 24 mesi sui lieviti

Almeno 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

DISPONIBILE FORMATO MAGNUM



DOSAGGIO ZERO

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

Annata: NV

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Almeno 24 mesi sui lieviti

Almeno 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

DISPONIBILE FORMATO MAGNUM



SATÈN

Uvaggio: 100% Chardonnay

Annata: NV

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Almeno 24 mesi sui lieviti

Almeno 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

DISPONIBILE FORMATO MAGNUM



Camossi Franciacorta

Ettari vitati: **24**

Bottiglie: **70.000**

Agricoltura:

Biologica



EXTRA BRUT ROSÈ

Uvaggio: 100% Pinot nero

Annata: NV

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Almeno 24 mesi sui lieviti

Almeno 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

DISPONIBILE FORMATO MAGNUM



MILLESIMATO BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Uvaggio: 100% Chardonnay

Annata: 2011

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Almeno 36 mesi sui lieviti

Almeno 12 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



RISERVA PIETRO CAMOSSÌ EXTRA BRUT

Uvaggio: 100% Pinot nero

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: metodo classico 60 mesi in bottiglia
e minimo 12 mesi dopo la sboccatura





Caccianemici

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **20.000**

Agricoltura:

Biologica



BIANCO

Uvaggio: Blend di tutti i vini bianchi d'annata prodotti in Azienda a prevalenza Grechetto Gentile.

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



ROSSO

Uvaggio: Blend di tutti i vini rossi d'annata prodotti in Azienda a prevalenza Barbera.

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



URSA

Uvaggio: 90% Grechetto Gentile e 10% Chardonnay

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio

Rifermentato in bottiglia



Caccianemici

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **20.000**

Agricoltura:

Biologica



ZENZA

Uvaggio: 85% Barbera e 15% Chardonnay

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio

Rifermentato in bottiglia



RUGGIA

Uvaggio: 50% Grechetto Gentile, 30% Picolit, 10% P.bianco e 10% P.grigio

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



OLOS

Uvaggio: 60% Cab Sauv e 40% Carmenere

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



Caccianemici

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **20.000**

Agricoltura:

Biologica



FILIA

Uvaggio: 100% Grechetto Gentile

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Anfora e Cemento



Baccagnano

Ettari vitati: 7

Bottiglie: 6.000

Agricoltura:

Biologica



52 FUOCHI

Uvaggio: 100% Sangiovese

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: In Acciaio inox



PAGLIA

Uvaggio: 100% Albana

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: In Acciaio inox



TRÈS BIEN

Uvaggio: Trebbiano e Chenin

Grado alcolico: 11%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: In Acciaio inox

Baccagnano

Ettari vitati: **7**

Bottiglie: **6.000**

Agricoltura:

Biologica



PIRONA

Uvaggio: 100% Albana

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea
macerazione di 31 giorni in anfora georgiana

Affinamento: in acciaio



AUTARCHICO VERMOUTH BIANCO

Uvaggio: da uva trebbiano



Ca' del Prete

Ettari vitati: **4**

Bottiglie: **8.000**

Agricoltura:

Biologica



CASOT FREISA SUPERIORE

Uvaggio: 100% Freisa

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Dopo la diraspatura circa il 50% riposa 15 mesi in botti esauste e l'altro 50% in cemento, a seguire, ulteriori 6 mesi di bottiglia



“POCO DOPO UN FERRAGOSTO”

Uvaggio: 100% Freisa

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Dopo la diraspatura l'80% fa macerazione sulle bucce e il restante 20% macerazione carbonica

Affinamento: 6 mesi in botte con le bucce



BLEND A

Uvaggio: Freisa

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: in acciaio

Rocco di Carpeneto

Ettari vitati: **12**

Bottiglie: **35.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Piemonte > Alessandria > **Carpeneto**



AUR-OURA

Uvaggio: 100% Dolcetto

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento



LOSNA

Uvaggio: 100% Dolcetto

Grado alcolico: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Minimo 12 mesi in vecchie barrique



RAPP

Uvaggio: 100% Barbera

Grado alcolico: 15%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 30 mesi in vecchie botti grandi Barbera

Rocco di Carpeneto

Ettari vitati: **12**

Bottiglie: **35.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Piemonte > Alessandria > **Carpeneto**



RATARAURA

Uvaggio: 100% Barbera

Grado alcolico: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio inox

Affinamento: 28 mesi in anfore di terracotta



DRÌ

Uvaggio: 100% Cortese

Grado alcolico: 15%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 30 mesi in vecchie botti grandi Barbera



RÒ

Uvaggio: 100% Cortese

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Minimo 8 mesi in botti di acacia

Rocco di Carpeneto

Ettari vitati: **12**

Bottiglie: **35.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Piemonte > Alessandria > **Carpeneto**



REIS

Uvaggio: 100% Cortese

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Minimo 8 mesi in botti di acacia



ANDEIRA

Uvaggio: 100% Barbera

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 6 mesi in vecchie botti

Rifermentato in bottiglia



BETT

Uvaggio: 100% Freisa, Barbera

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Minimo 8 mesi in botti di acacia

Rocco di Carpeneto

Ettari vitati: 12

Bottiglie: 35.000

Agricoltura:

Biologica



vin
na
ti
r



RANEIRA

Uvaggio: 100% nebbiolo

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 18 mesi in botte grande



VERMOUT ROSSO

Uvaggio: uve rosse dell'azienda

Grado alcolico: 19%

Il Vermouth Rosso di Rocco di Carpeneto è un vino aromatizzato a base di vino rosso locale che successivamente viene addizionato con infusi alcolici di erbe, spezie e zucchero. No lieviti o enzimi. Nessuna filtrazione.

Senza solfiti.



VERMOUT BIANCO

Uvaggio: uve bianche dell'azienda

Grado alcolico: 19%

Il Vermouth bianco di Rocco di Carpeneto è un vino aromatizzato a base di vino bianco locale che successivamente viene addizionato con infusi alcolici di erbe, spezie e zucchero. No lieviti o enzimi. Nessuna filtrazione.

Senza solfiti.

Paterna

Ettari vitati: 7

Bottiglie: 15.000

Agricoltura:

Biologica



CHIANTI DOCG

Uvaggio: 90% Sangiovese, Il restante di Colorino,
Ciliegiolo e Canaiolo

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox per 12 mesi



L'Aietta

Ettari vitati: **1,5**

Bottiglie: **7.000**

Agricoltura:

Biologica



ROSSO DI MONTALCINO

Uvaggio: 100% Sangiovese

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Botte grande per 12 mesi



BRUNELLO DI MONTALCINO

Uvaggio: 100% Sangiovese

Grado alcolico: 14,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: Botte grande per 40 mesi



La Calcinara

Ettari vitati: **11**

Bottiglie: **35.000**

Agricoltura:

Biologica



CLOCHARD

Uvaggio: 90% Verdicchio, 10% Chardonnay

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox per 12 mesi



MUN

Uvaggio: 100% Montepulciano

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox per 12 mesi



CACCIATORE DI SOGNI

Uvaggio: 100% Montepulciano

Grado alcolico: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 18 mesi in botte grande



La Calcinara

Ettari vitati: **11**

Bottiglie: **35.000**

Agricoltura:

Biologica



TERRA CALCINARA RISERVA

Uvaggio: 100% Montepulciano

Grado alcolico: 15%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 24 mesi in botte grande



FOLLE RISERVA

Uvaggio: 100% Montepulciano

Grado alcolico: 15%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: 12/18 mesi in barrique



GRAND CLOCHARD

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: fermentazione spontanea

10 giorni di macerazione in ceramica Clayver

Affinamento: fino ad Aprile in ceramica Clayver

Aurora

Ettari vitati: **30**

Bottiglie: **50.000**

Agricoltura:

Biodinamica



FALERIO

Uvaggio: 50% Trebbiano, 25% Passerina, 25% Pecorino

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio

Affinamento: 8 mesi in acciaio



ROSATO

Uvaggio: 100% Morettone (Ciliegiolo)

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 8 mesi in acciaio



FIOZZO

Uvaggio: 100% Pecorino

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio
e 1/3 in legno

Affinamento: 10 mesi in acciaio e legno

Aurora

Ettari vitati: 30

Bottiglie: 50.000

Agricoltura:

Biodinamica



ROSSO PICENO

Uvaggio: 50% Montepulciano, 40% Sangiovese, 10% Cabernet S.

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: in acciaio



ROSSO PICENO SUPERIORE

Uvaggio: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento 24 mesi in botti di rovere da 30 hl
6 mesi in bottiglia



BARRICADIERO

Uvaggio: 100% Montepulciano

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere da 30 hl
6 mesi in bottiglia

Fra i Monti

Ettari vitati: **3**

Bottiglie: **10.000**

Agricoltura:

Biologica



RIVOLUZIONE CABERNICANA

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio per 6 mesi



UNA AL GIORNO

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Vetroresina per 8 mesi



IL BIANCO DI CIVITA

Uvaggio: 80% Maturano, 20% Fiano

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione con le bucce in tino aperto per giorni, poi svinatura in anfora dove finisce la fermentazione senza controllo della temperatura

Affinamento: 10 mesi in anfora sulle proprie fecce
4 mesi in bottiglia



Fra i Monti

Ettari vitati: 3

Bottiglie: 10.000

Agricoltura:

Biologica



TINTO DI ROSSO

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Rifermentato in bottiglia



A LA VOLÉE

Uvaggio: 80% Semillon, 20% Maturano

Grado alcolico: 11,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Rifermentato in bottiglia



SEMPRE IN DUE

Uvaggio: 100% Maturano

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione con le bucce in tino aperto per 6 giorni, poi svinatura in anfora dove finisce la fermentazione senza controllo della temperatura

Affinamento: In anfora per 8 mesi sulle proprie fecce



Cretapaglia

Ettari vitati: **3**

Bottiglie: **6.000**

Agricoltura:

Biodinamica



SCICCU

Uvaggio: Guardavalle, Mantonico pinto, Guarnaccia bianca

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: in acciaio per dieci mesi



FOLK

Uvaggio: 100% Pecorello

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Macerazione sulle bucce 5 giorni in acciaio

Affinamento: in acciaio



FORSE SONO FIORI

Uvaggio: 100% Guardavalle

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: botte di rovere

Cretapaglia

Ettari vitati: **3**

Bottiglie: **6.000**

Agricoltura:

Biodinamica



STRAMPALATO

Uvaggio: Magliocco e Mantonico Pinto

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: tonneaux per 9 mesi



COCLÒ

Uvaggio: Magliocco e Guarnaccia nera

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: botte troncoconica di rovere



NUVA

Uvaggio: magliocco e guarnaccia nera

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: fermentazione spontanea in anfora

Affinamento: rifermentato in bottiglia



Dei Agre

Ettari vitati: **3**

Bottiglie: **9.000**

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Puglia > Lecce > **Felline**



LUNATICO

Uvaggio: 100% Primitivo

Grado alcolico: 14,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi di acciaio



AMARANTO

Uvaggio: 50% Primitivo, 50% Negroamaro

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 6 mesi di acciaio

Az. Agricola Bertolino

Ettari vitati: 1

Bottiglie: 4.500

Agricoltura:

Biologica



**vin
na
ti
r**

Sicilia > Trapani > **Marsala**



FUITINA

Uvaggio: 100% Catarratto

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: 72h di macerazione sulle bucce, fermentazioni spontanee da lieviti indigeni, pressatura con torchio idraulico verticale

Affinamento: Otto mesi sulle fecce fini



NICUZZA

Uvaggio: 100% Grillo

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: in acciaio per 9 mesi



VENTOSO

Uvaggio: 100% Grecanico

Grado alcolico: 11%

Vinificazione: Fermentazioni spontanea

Affinamento: Otto mesi sulle fecce fini

Aldo Viola

Ettari vitati: **11**

Bottiglie: **40.000**

Agricoltura:

Biologica



BRUTTO

Uvaggio: 100% Catarratto

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: In acciaio

Affinamento: Rifermentato in bottiglia



BIANCO VIOLA

Uvaggio: Catarratto, Grecanico e Grillo

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio, il Grillo macera 3 settimane sulle bucce e poi vengono aggiunti i mosti di Grecanico e Catarratto

Affinamento: Acciaio



KRIMISO

Uvaggio: Uvaggio: 100% Catarratto

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea in acciaio per 5 mesi sulle bucce

Affinamento: in acciaio. Nessuna filtrazione, stabilizzazione e aggiunta di solforosa



Aldo Viola

Ettari vitati: **11**

Bottiglie: **40.000**

Agricoltura:

Biologica



EGESTA

Uvaggio: 100% Grillo

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni e con lunga macerazione sulle bucce di almeno 6 mesi.

Malolattica completa

Affinamento: In acciaio. Nessuna filtrazione, stabilizzazione e aggiunta di solforosa



COCCINELLA

Uvaggio: Syrah

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio e macerazione di due settimane

Affinamento: 10 mesi in acciaio e almeno 3 mesi di riposo in bottiglia



SAIGNEE

Uvaggio: Nerello Mascalese, Perricone e Sirah

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: fermentazione spontanea

Affinamento: in acciaio





Az. Agricola Gaudioso

Ettari vitati: 17

Bottiglie: 50.000

Agricoltura:

Biodinamica



ZIBIBBO

Uvaggio: Zibibbo

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio



SYRAH

Uvaggio: Syrah

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio
Macerazione per 10 giorni



MOGAT

Uvaggio: 100% Nero d'Avola

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: fermentazione spontanea
Affinamento: in acciaio per 9 mesi





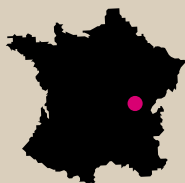
Les Cortis

Ettari vitati: **4**

Bottiglie: **15.000**

Agricoltura:

Biologica



NAXIDE

Uvaggio: 60% Chardonnay 40% Altesse

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 11 mesi botti esauste



GASTINE

Uvaggio: Gamay, Mondeuse, Chardonnay, Altesse, Corbeau, Pinot noir, Chasselas

Grado alcolico: 10,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 11 mesi botti esauste

Domaine Gonon

Ettari vitati: **9,5**

Bottiglie: **50.000**

Agricoltura:

Biologica



CREMANT DE BOURGOGNE

Uvaggio: 100% Chardonnay

Annata: NV

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Acciaio inox

Affinamento: 10 mesi sui lieviti



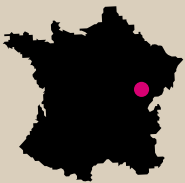
CHARDONNAY POULLY FUISSE

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in barriques



Domaine de Thalie

Ettari vitati: **4,5**

Bottiglie: **20.000**

Agricoltura:

Biologica



LES PIERRES LEVÉES

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in botte grande



BALANCIN

Uvaggio: 100% Pinot nero

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in botte grande



MÈGALITHE

Uvaggio: 100% Gamay

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio inox

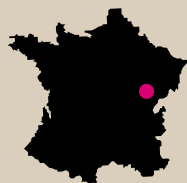
Jean-Marie Chaland

Ettari vitati: **9,5**

Bottiglie: **50.000**

Agricoltura:

Biologica



VIEILLES VIGNES

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: il 70% in tini ed il restante in barrique per 15 mesi



CLOS DU BUC

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in botte di rovere

Affinamento: 16 mesi in botte di rovere

MONOPOLE



BRUT NATURE

Uvaggio: 100% Chardonnay

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: metodo classico 24 mesi sui lieviti

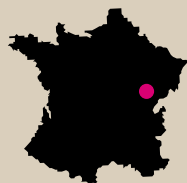
Jean-Marie Chaland

Ettari vitati: **9,5**

Bottiglie: **50.000**

Agricoltura:

Biologica



LA CHAPELLE

Uvaggio: 100% Pinot nero

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in tini di legno

Affinamento: acciaio

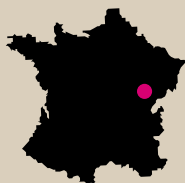
Domain Parigot

Ettari vitati: **18**

Bottiglie: **95.000**

Agricoltura:

Biologica



ORIGINES

Uvaggio: P.nero + chardonnay + aligote

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: non filtrato

Affinamento: 36 mesi sui lieviti - brut



LA SENTINELLE

Uvaggio: Chardonnay + aligote

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: non filtrato

Affinamento: 36 mesi sui lieviti - extra brut



QUARTIER LIBRE

Uvaggio: aligote

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: non filtrato

Affinamento: 18 mesi sui lieviti - extra brut

Domain Parigot

Ettari vitati: **18**

Bottiglie: **95.000**

Agricoltura:

Biologica



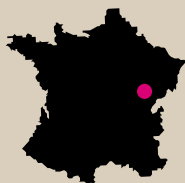
LES LUMES

Uvaggio: Pinot nero

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: non filtrato

Affinamento: 36 mesi sui lieviti - extra brut



Gaëc du Mazal

Ettari vitati: **22**

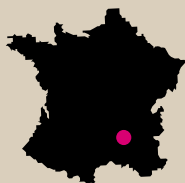
Bottiglie: **80.000**

Agricoltura:

Biologica / No SO2



Alvernia > Ardèche > **Valvignères**



SYRAH

Uvaggio: 100% Syrah

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione carbonica

Affinamento: Minimo 12 mesi in botti grandi usate



GRENACHE

Uvaggio: 100% Grenache

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione carbonica

Affinamento: Minimo 12 mesi in botti grandi usate



VIN DE SOIF

Uvaggio: 80% Grenache, 20% Carignano

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione carbonica

Affinamento: Acciaio inox

Gaec du Mazal

Ettari vitati: **22**

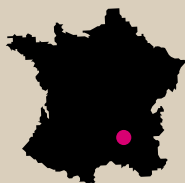
Bottiglie: **80.000**

Agricoltura:

Biologica / No SO2



Alvernia > Ardèche > **Valvignères**



MIAS

Uvaggio: 100% Viogner

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



PAULOU

Uvaggio: 100% Cinsault

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



RAOUL

Uvaggio: 100% Carignano

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Minimo 12 mesi in botti grandi usate

La Vrille et le Papillon

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **20.000**

Agricoltura:

Biologica / No S02



CHAPEAU MELON

Uvaggio: 100% Merlot

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea, 30% macerazione di 5 giorni
70% pressatura diretta

Affinamento: In vasca in fibra di vetro, su fecce fini, per 7 mesi



KAIROS

Uvaggio: 90% 2020 sirah, 10% 2021 syrah, grenache,
merlot, cabernet

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: 2020 + 2021 + seconda vendemmia di novembre 2021
(dopo la grandine del giugno 21, i vigneti hanno respinto e formato
nuovi grappoli, che abbiamo lasciato fino a novembre),
fermentazione spontanea, millesimi vinificati separatamente.

Affinamento: In vasca in fibra di vetro.



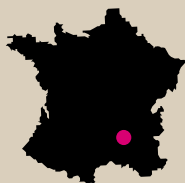
TOUS COUSIN

Uvaggio: 100% Sirah

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea,
6 giorni di macerazione carbonica

Affinamento: In vasca in fibra di vetro, su fecce fini, per 7 mesi



**Alex
Colin**

Ettari vitati: n.d.

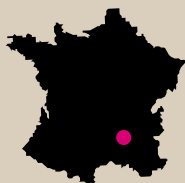
Bottiglie: n.d.

Agricoltura:

Biologica



Alvernia > Ardèche > **Lentillères**



CANAILLE

Uvaggio: 50% Viogner 50% Grenache Bianca

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



GALAPIAT

Uvaggio: 60% Grenache bianca 40% Chardonnay

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



PLAGNAS

Uvaggio: 100% Gamay

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio

Alex Colin

Ettari vitati: n.d.

Bottiglie: n.d.

Agricoltura:

Biologica



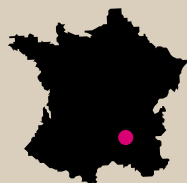
SPINELLE

Uvaggio: 60 % Syrah e 40% Grenache

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio





Du Vin Aux Liens

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **18.000**

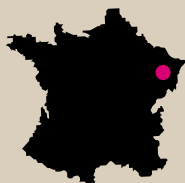
Agricoltura:

Biologica



**Quantità
Limitate**

Alsazia > Meurthe-et-Moselle > **Dommartin-sous-Amance**



PULSATIONS

Uvaggio: 100% Pinot nero

Grado alcolico: 12.5 %

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Pressatura diretta

Affinamento: acciaio, 8 mesi sulle fecce fini, al termine dei quali viene imbottigliato senza alcuna filtrazione, chiarifica e senza aggiunta di solforosa.



GUET-APENS

Uvaggio: blend alsaziano in bianco

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere



A L'HORIZON

Uvaggio: 100% Riesling

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere



Du Vin Aux Liens

Ettari vitati: **5**

Bottiglie: **18.000**

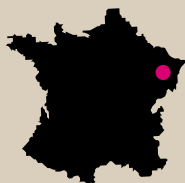
Agricoltura:

Biologica



**Quantità
Limitate**

Alsazia > Meurthe-et-Moselle > **Dommartin-sous-Amance**



SUR LE FIL

Uvaggio: 100% gewurztraminer

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea
14 giorni di macerazione

Affinamento: 10 mesi in botti di rovere



HUG FOR YOU

Uvaggio: Riesling 40%, Pinot Grigio 40%, Sylvaner 20%

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea, 14 giorni di macerazione
a grappolo intero per Sylvaner, pressatura diretta per Pinot Grigio e
Riesling

Affinamento: 12 mesi in vasche di vetroresina

Les Terres Promises

Ettari vitati: **13**

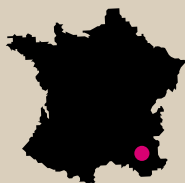
Bottiglie: **53.000**

Agricoltura:

Biologica



Provenza > Sainte Baume > **La Roquebrussanne**



A MA GUISE

Uvaggio: uve rosse

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione semi carbonica

Affinamento: Acciaio



L'APESANTEUR

Uvaggio: Carignano, Grenache e Cinsault

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Metodo classico rosè 18 mesi sui lieviti

Non dosato, brut nature



BANDOL

Uvaggio: Mourvedre

Grado alcolico: 14%

Vinificazione: Fermentazione spontanea in tini di legno

Affinamento: 20 mesi in botti di rovere

Les Clos d'Elis

Ettari vitati: 5

Bottiglie: 15.000

Agricoltura:

Biologica



CINSAULT GRENACHE

Uvaggio: 50% Cinsault 50% grenache

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: mosti separati, 8 mesi in cemento, assemblati il 7/03/24



LA COUVÉE

Uvaggio: Mourvèdre

Grado alcolico: 13,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione carbonica di 12 giorni

Affinamento: 7 mesi in cemento con le sue fecce



GRENACHE BLANC & VIOGNIER

Uvaggio: Grenache Blanc

Grado alcolico: 13%

Vinificazione: Fermentazione alcolica lunga, a bassa temperatura
con lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio



Les Clos d'Elis

Elisabeth Jacquier

Ettari vitati: 5

Bottiglie: 15.000

Agricoltura:

Biologica



CARIGNAN

Uvaggio: 60% Carignano, 10% Cinsault e 30% Grenache

Grado alcolico: 12,5%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Macerazione carbonica sul Carignano

Affinamento: in acciaio



SIMON

Uvaggio: Carignano, Cinsault e Grenache

Grado alcolico: 11%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Pressatura diretta. Una piccola macerazione sul Cinsault

Affinamento: in acciaio



Johannes Trapl

Ettari vitati: **15**

Bottiglie: **60.000**

Agricoltura:

Biodinamica



GRUNER VELTRINER

Uvaggio: 100% Gruner Veltliner

Grado alcolico: 11,50%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio



BLAUFRÄNKISCH

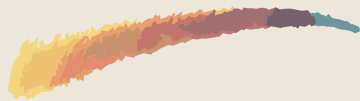
Uvaggio: 100% Blaufränkisch

Grado alcolico: 12%

Vinificazione: Fermentazione spontanea

Affinamento: Acciaio





Il Convivio.net
DISTRIBUZIONE