



# 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.**

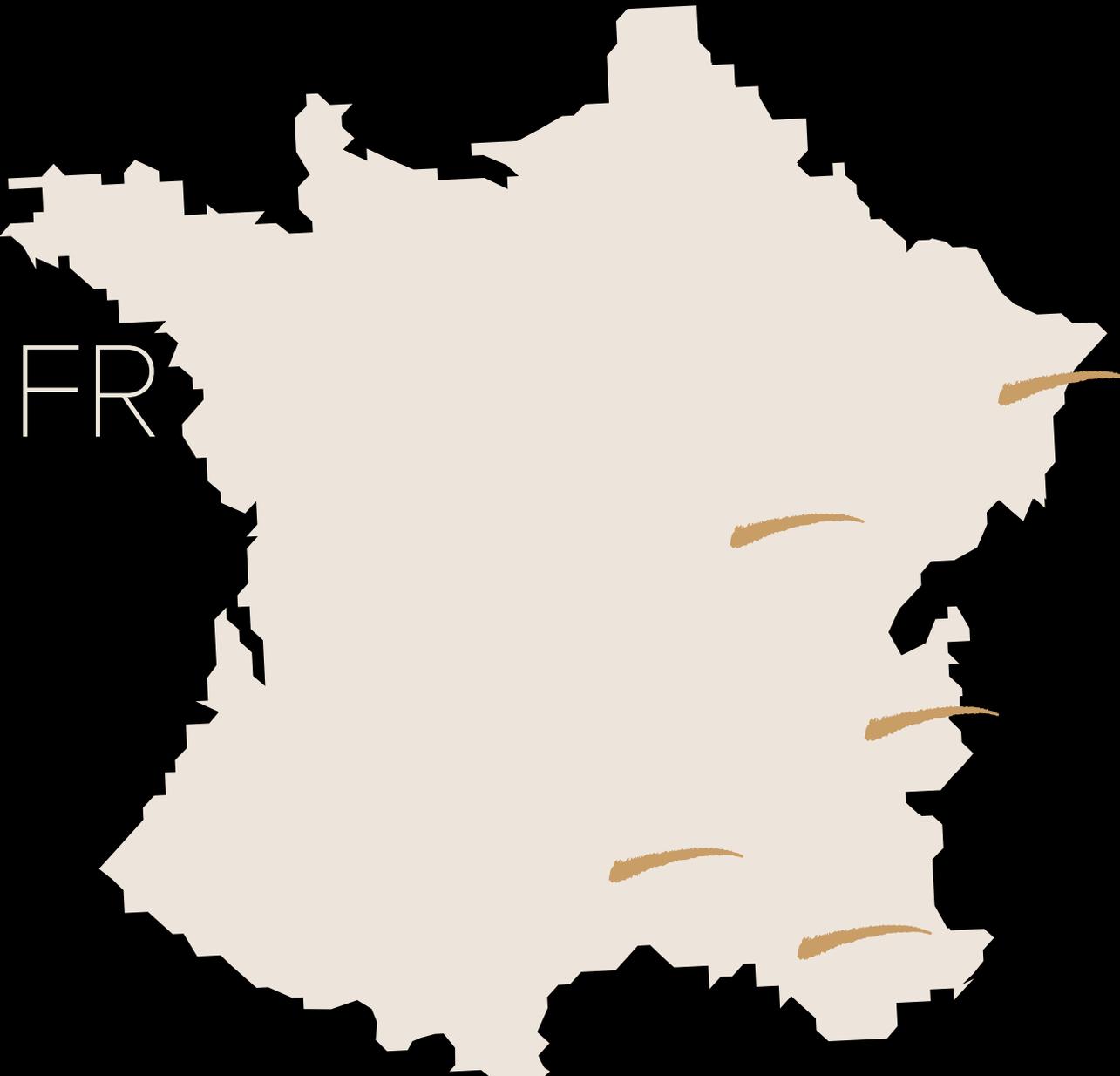
SELE-  
ZIONI



Indice  
*regionale.*

SELE-  
ZIONI

FR

A stylized map of France, rendered in a light beige color against a black background. The map is composed of several irregular, brushstroke-like shapes. Five horizontal orange brushstrokes are drawn across the map, starting from the right side and extending towards the left. The strokes are of varying lengths and positions, roughly corresponding to the following regions: Normandy, Brittany, Centre-Val de Loire, Auvergne-Rhône-Alpes, and Provence-Alpes-Côte d'Azur.

A

A stylized map of Italy, rendered in a light beige color against a black background. The map is composed of several irregular, brushstroke-like shapes. A single horizontal orange brushstroke is drawn across the map, starting from the right side and extending towards the left, roughly corresponding to the region of Lombardy.

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**

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  
na  
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 CAMOSSI 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**



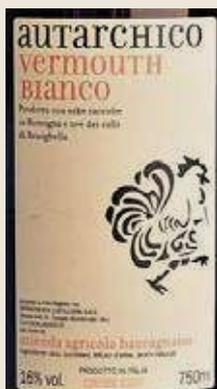
## PIRONA

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**



## 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**



## REÌS

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**



## 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**



## 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*

**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