



# IL CONVIVIO SELEZIONI



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

# Dalle Ore

**Ettari vitati: 15**  
**Bottiglie: 55.000**  
**Agricoltura: Biodinamica**



*Klos*

**Uvaggio -**  
100% Pinot Nero  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
In Acciaio inox  
Metodo Ancestrale



*Mappale 77*

**Uvaggio -**  
50% Chardonnay  
45% Pinot Grigio  
5% Riesling  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Garganica*

**Uvaggio -**  
100% Garganega  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox





*Cab.Franc*

**Uvaggio** -  
100% Cabernet Franc  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
botte grande da 30 hl  
per 24 mesi



*Calesio*

**Uvaggio** -  
100% Durella  
**Grado alcolico** -  
11,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Acciaio inox  
metodo Charmat lungo



*Torque*

**Uvaggio** -  
100% Durella  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Acciaio inox  
metodo classico 36 mesi

# Alessandro Piali

Ettari vitati: 4.5  
Bottiglie: 16.000  
Agricoltura: Biologica



Rosso Calbin

**Uvaggio** -  
100% Tai Rosso  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Botti grandi di rovere e  
ciliegio per 6 mesi



Cìo 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





La Garghi

**Uvaggio** -  
100% Garganega  
**Grado alcolico** -  
11,5  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Acciaio inox



Ombredambra

**Uvaggio** -  
100% Garganega  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 10 giorni, in acciaio  
**Affinamento** -  
13 mesi barrique

# Adagio

**Ettari vitati:**  
**Bottiglie:**  
**Agricoltura: Biologica**



*Legami*

**Uvaggio -**  
100% Tai Rosso  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio per circa  
9 mesi sulle fecce.



*Venerdi*

**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 -**  
1 fermentazione spontanea  
(con pied de cuve)  
2 fermentazione  
con lieviti neutri  
**Affinamento -**  
Acciaio per circa  
8 mesi sulle fecce

Presatura di spuma in  
Autoclave per circa  
90 giorni.





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



Rosso Adagio

**Uvaggio -**  
Merlot 50%, Carmenere,  
Cabernet franc, Tai rosso  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio per circa  
10 mesi sulle fecce



# Santa Colomba

**Ettari vitati: 10**  
**Bottiglie: 22.000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Malvia*

**Uvaggio -**  
100% Malvasia istriana  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Gagà*

**Uvaggio -**  
100% Garganega  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Principiante*

**Uvaggio -**  
100% Garganega  
**Grado alcolico -**  
11,5%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
In Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Rifermentato in bottiglia





*Il Moro*

**Uvaggio** -  
Cabernet Sauvignon 70%  
Merlot 30%  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Barrique per 12 mesi



*Pàssito?*

**Uvaggio** -  
100% Garganega  
**Grado alcolico** -  
15,5%  
**Vinificazione** -  
Appassimento fino a  
febbraio in "picai"  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Acciaio inox  
**Bottiglia da 500 ml**

# Sieman

**Ettari vitati: 4**  
**Bottiglie: 18,000**  
**Agricoltura: Biologica**



**Uvaggio -**  
Durella, Garganega,  
Tai rosso e Pinot nero  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio

Rifermentato in bottiglia  
NOS02

*Camaleonte*



**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 Bianco*



**Uvaggio -**  
100% Tai rosso  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
in legno e acciaio  
**Affinamento -**  
Botti di rovere e acciaio

*Occhio al Rosso*



**vinnatur**  
natural winemakers association

Veneto > Villaga - Vicenza



*Ad occhi chiusi*

**Terraprava**  
Romano d'Ezzelino - VI  
**Uvaggio** -  
100% Sauvignier Gris  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
NoS02  
**Affinamento** -  
12 mesi in acciaio e  
barrique usate



*Roverso*

**Terraprava**  
Romano d'Ezzelino - VI  
**Uvaggio** -  
Chardonnay  
Sauvignier gris  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
NoS02  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia



*Torcolato*

**Azienda** -  
**Gallio Manuel**  
Breganze - VI  
**Uvaggio** -  
100% Vespaioia  
**Annata** -  
2017  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Appassimento 4 mesi in  
"torcoli"  
**Affinamento** -  
Acciaio inox

Bottiglia da 500ml



# Matervi

**Ettari vitati: 2**  
**Bottiglie: 10,000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Vesplcito*

**Uvaggio** -  
100% Vespaiola  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 7 giorni  
**Affinamento** -  
Acciaio inox



*Tainot*

**Uvaggio** -  
Vespaiola, Pinot bianco e  
Tai bianco  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
In vasche di cemento  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia



*Anonimo*

**Uvaggio** -  
Merlot, Groppella e  
Pinot Vanderville  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
In vasche di cemento



# Collematto

**Ettari vitati: 2**  
**Bottiglie: 10,000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Garganega*

**Uvaggio -**  
100% Garganega  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 1 giorno  
**Affinamento -**  
10 mesi in acciaio sulle  
fecce fini



*Carmenera*

**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



# Vigna Flor

Ettari vitati: 2,75  
Bottiglie: 7,500  
Agricoltura: Biologica



*Solo il vero resta*

**Uvaggio** -  
100% Sauvignon blanc  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 36 ore  
**Affinamento** -  
Acciaio inox

NOS02



*Me l'ha detto il vento*

**Uvaggio** -  
Malvasia istriana e Glera  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per una settimana  
**Affinamento** -  
Acciaio inox

NOS02



*Raiz*

**Uvaggio** -  
100% Sirah  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per due settimane  
**Affinamento** -  
Acciaio inox

NOS02



# Le Vigne di Marco

Ettari vitati: 2hr  
Bottiglie: 2000  
Agricoltura: Biologica



*Moscato*

**Uvaggio** -  
60% Moscato  
40% Moscato  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 10 giorno  
**Affinamento** -  
8 mesi in cemento sulle  
fecce fini  
**NOS02**



*Chardonnay*

**Uvaggio** -  
100% Chardonnay  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 10 giorni  
**Affinamento** -  
8 mesi in cemento sulle  
fecce fini  
**NOS02**



*Carmenere*

**Uvaggio** -  
100% Carmenere  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione sulle bucce  
per 15 giorni  
**Affinamento** -  
8 mesi in cemento sulle  
fecce fini  
**NOS02**

# Fratelli Collavo

Ettari vitati: 3  
Bottiglie: 15,000  
Agricoltura: Biologica



*Collfondo*

**Uvaggio** -  
90% Glera, 5% Pererae  
5% Bianchetta Trevigiana  
**Grado alcolico** -  
11%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia



*Settolo*

**Uvaggio** -  
90% Glera, 5% Pererae  
5% Bianchetta Trevigiana  
**Grado alcolico** -  
11,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Metodo charmat  
Extra-dry



*Brut 6.0*

**Uvaggio** -  
100% Glera  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Metodo charmat  
Brut



# La Farra

**Ettari vitati: 20**  
**Bottiglie: 150,000**  
**Agricoltura: Convenzionale**



*Doc extra-dry*

**Uvaggio -**  
100% Glera  
**Grado alcolico -**  
11,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Metodo charmat  
Extra-dry



*Docg extra-dry*

**Uvaggio -**  
100% Glera  
**Grado alcolico -**  
11,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Metodo charmat  
Extra-dry



*Docg extra-brut*

**Uvaggio -**  
100% Glera  
**Grado alcolico -**  
11,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Metodo charmat  
Brut

# Montenigo

**Ettari vitati: 7**  
**Bottiglie: 20,000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Valpolicella*

**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





*Corvina in bianco*

**Uvaggio -**  
100% Corvina  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Tini di rovere per 6 mesi



*Rosato IGT*

**Uvaggio -**  
100% Corvina  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
In acciaio sei mesi per  
essere poi imbottigliato  
senza alcuna filtrazione.

# Stefano Accordini

Ettari vitati: 27  
Bottiglie: 190,000  
Agricoltura: Convenzionale



Valpolicella

**Uvaggio** -  
65% Corvina Veronese,  
30% Rondinella e  
5% Molinara  
**Grado alcolico** -  
12.5%  
**Affinamento** -  
Acciaio inox



Ripasso

**Uvaggio** -  
60% Corvina Veronese,  
15% Corvinone,  
20% Rondinella e  
5% Molinara  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Affinamento** -  
Tonneaux per 12 mesi



Amarone

**Uvaggio** -  
75% Corvina Veronese,  
20% Rondinella e  
5% Molinara  
**Grado alcolico** -  
16%  
**Vinificazione** -  
Appassimento delle uve  
per 100 giorni  
**Affinamento** -  
Tonneaux per 24 mesi



*Corvina*

**Uvaggio** -  
90% Corvina  
10% Merlot  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Affinamento** -  
Acciaio inox e Tonneaux



*Amarone Riserva*

**Uvaggio** -  
55% Corvina Veronese,  
35% Corvinone e  
10% Rondinella  
**Grado alcolico** -  
16,50%  
**Vinificazione** -  
Appassimento delle uve  
per 120 giorni  
**Affinamento** -  
Tonneaux per 48 mesi



*Recioto*

**Uvaggio** -  
75% Corvina Veronese,  
20% Rondinella e  
5% Molinara  
**Grado alcolico** -  
16,50%  
**Vinificazione** -  
Appassimento delle uve  
per 120 giorni  
**Affinamento** -  
Barrique

# 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



*Charetto*

**Uvaggio -**  
80% Corvina  
20% Rondinella  
**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





Corvina

**Uvaggio -**  
100% Corvina  
**Grado alcolico -**  
14%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontan  
**Affinamento -**  
Barrique per 16 mesi



Marzemino

**Uvaggio -**  
100% Marzemino  
**Grado alcolico -**  
16,50%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Barrique per 24 mesi

# Poggio delle Grazie



Bianco sur lie

**Uvaggio** -  
100% Cortese  
**Grado alcolico** -  
11,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
In Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia



>Rosato sur lie

**Uvaggio** -  
60% Corvina  
40% Rondinella  
**Grado alcolico** -  
11,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
In Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia



# Agostino Vicentini

**Ettari vitati:**  
**Bottiglie:**  
**Agricoltura:** Convenzionale



*Soave DOC*

**Uvaggio -**  
80% garganega  
20% Trebbiano di Soave  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Soave DOCG*

**Uvaggio -**  
100% Garganega  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Affinamento -**  
Acciaio inox

# Vigna Lenuzza

Ettari vitati: 8  
Bottiglie: 45,000  
Agricoltura: Biologica



*Friulano*

**Uvaggio** -  
100% Friulano  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Affinato in botti di quercia  
Francese da 225l



*Sauvignon*

**Uvaggio** -  
100% Sauvignon  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Acciaio inox



*Ribolla gialla*

**Uvaggio** -  
100% Ribolla gialla  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Acciaio inox e botti di  
quercia Francese da 225l





*Cabernet*

**Uvaggio** -  
100% Cabernet  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Affinato in botti di quercia  
Francese da 225l



*Merlot*

**Uvaggio** -  
100% Merlot  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Affinato in botti di quercia  
Francese da 225l



*Schioppettino*

**Uvaggio** -  
100% Schioppettino  
di Prepetto  
**Grado alcolico** -  
13,50%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Affinato in botti di quercia  
Francese da 225l

# I Clivi

**Ettari vitati: 12**  
**Bottiglie: 50,000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Friulano*

**Uvaggio -**  
100% Friulano  
dal Collio  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Friulano*

**Uvaggio -**  
100% Friulano  
Dai colli orientali  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox



*Ribolla gialla*

**Uvaggio -**  
100% Ribolla gialla  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
La spuma della RBL è quella originaria della prima fermentazione alcolica naturale. Le bollicine sono quelle delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente ermetico permettendo quindi semplicemente di trattenere la CO2 nel vino. Non c'è quindi fermentazione secondaria, né tantomeno aggiunta di zuccheri né lieviti.





*Verduzzo*

**Uvaggio -**  
100% Verduzzo  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox per 8 mesi



*Malvasia*

**Uvaggio -**  
100% Malvasia istriana  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
Acciaio inox per 12 mesi

# 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



*Vitovska*

**Uvaggio -**  
100% Vitovska  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
9 mesi  
50% in botti di rovere  
50% in acciaio sulle fecce



*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





*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



*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

# Muri Gries

Ettari vitati: 35  
Bottiglie: 300,000  
Agricoltura: Convenzionale



*Gewurztraminer*

**Uvaggio -**  
100% Traminer  
**Grado alcolico -**  
14,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox



*Muller Thurgau*

**Uvaggio -**  
100% Muller Thurgau  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox



*Pinot Bianco*

**Uvaggio -**  
100% Teroldego  
**Grado alcolico -**  
13,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Acciaio inox e  
Botte grande





*Silvaner*

**Uvaggio -**  
100% Silvaner  
**Grado alcolico -**  
13,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox



*Lagrein rosato*

**Uvaggio -**  
100% Lagrein  
**Grado alcolico -**  
13,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox



*Lagrein*

**Uvaggio -**  
100% Lagrein  
**Grado alcolico -**  
13,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Botte grande

# Muri Gries



*Pinot Nero*

**Uvaggio** -  
100% Pinot Nero  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Botte grande



*Schiava*

**Uvaggio** -  
95% Schiava  
5% Lagrein  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox



*Weiss*

**Uvaggio** -  
100% Pinot bianco  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Botte grande e barrique  
per 16 mesi





Pinot Nero riserva

**Uvaggio** -  
100% Pinot Nero  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Barrique 12 mesi



Lagrein riserva

**Uvaggio** -  
100% Lagrein  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Barrique 14/16 mesi



Moscato rosa

**Uvaggio** -  
100% Moscato rosa  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
50% acciaio inox  
50% barrique 12 mesi  
**Bottiglia da 500 ml**

# Peter Tachlerhof

**Ettari vitati: 5**  
**Bottiglie: 30,000**  
**Agricoltura: Convenzionale**



**Uvaggio -**  
100% Gewurztraminer  
**Grado alcolico -**  
14,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
70% Acciaio inox  
30% Botte grande

*Gewurztraminer*



**Uvaggio -**  
100% Kerner  
**Grado alcolico -**  
14,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Acciaio inox

*Sylvaner*



**Uvaggio -**  
100% Riesling  
**Grado alcolico -**  
13,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
50% Acciaio inox  
50% Botte grande

*Riesling*



# Baccagnano

Ettari vitati: 7  
Bottiglie: 6000  
Agricoltura: Biologica



*Paglia*

**Uvaggio** -  
100% Albana  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
In Acciaio inox



*52 Fuochi*

**Uvaggio** -  
100% Sangiovese  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
In Acciaio inox



*Tres Bien*

**Uvaggio** -  
Trebbiano e Chenin  
**Grado alcolico** -  
11%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
In Acciaio inox



# 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



*Extra brut Rosé*

**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



*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



*BdB Millesimato*

**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



*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



*Riserva Pietro Camossi*

**Uvaggio** -  
100% Pinot Nero  
**Annata** -  
2010  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Almeno 60 mesi sui lieviti  
Almeno 12 mesi  
in bottiglia  
dopo la sboccatura

# Tenuta Rovaglia

Ettari vitati: 110  
Bottiglie: 850,000  
Agricoltura: Convenzionale



**Uvaggio** -  
100% Turbiana  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
5 mesi acciaio inox

*Lugana*



**Uvaggio** -  
100% Turbiana  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
12 mesi acciaio inox

*Lugana Riserva*



**Uvaggio** -  
100% Turbiana  
Vigne vecchie  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Botti di rovere da 30hl  
**Affinamento** -  
12/14 mesi in botti  
di rovere da 30hl

*Lugana vendemmia tardiva*



*Lugana brut*

**Uvaggio** -  
100% Chardonnay  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
8 mesi in acciaio inox  
Metodo charmat lungo  
minimo 6 mesi  
6 mesi di riposo  
in bottiglia



*Ruvus*

**Uvaggio** -  
100% Cabernet Sauvignon  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
18 mesi in acciaio inox  
12 mesi di riposo  
in bottiglia



*Cà d'Oro*

**Uvaggio** -  
100% Cabernet Sauvignon  
**Grado alcolico** -  
15,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
7 mesi in acciaio inox  
24 mesi in barrique  
6 mesi di riposo  
in bottiglia

# Quaquarini

Ettari vitati: 50  
Bottiglie: 300,000  
Agricoltura: Biologica



**Uvaggio** -  
100% Pinot Nero  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox

*La Volpa*



**Uvaggio** -  
100% Pinot Nero  
**Annata** -  
2012  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox  
**Affinamento** -  
Minimo 7 annu sui lieviti

*Classese brut*



**Uvaggio** -  
85% Croatina  
10% Barbera  
5% Ughetta di Canneto  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Acciaio inox

*Bonarda frizzante*



# Marenco

**Ettari vitati: 90**  
**Bottiglie: 300,000**  
**Agricoltura: Biologica**



Moscato d'Asti

**Uvaggio -**  
100% Moscato bianco  
**Grado alcolico -**  
5,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox



Brachetto d'Aqui

**Uvaggio -**  
100% Brachetto  
**Grado alcolico -**  
5,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox

# Rocco di Carpeneto

Ettari vitati: 12  
Bottiglie: 35,000  
Agricoltura: Biologica



Barbera sur lie

**Uvaggio** -  
100% Barbera  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
6 mesi in vecchie botti  
Rifermentato in bottiglia



Barbera

**Uvaggio** -  
100% Barbera  
**Grado alcolico** -  
15%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
30 mesi in vecchie  
botti grandi



Barbera in anfora

**Uvaggio** -  
100% Barbera  
**Grado alcolico** -  
14,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
in acciaio inox  
**Affinamento** -  
28 mesi in anfore di  
terracotta



*Dolcetto*

**Uvaggio** -  
100% Dolcetto  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi in vasche  
di cemento



*Dolcetto*

**Uvaggio** -  
100% Losna  
**Grado alcolico** -  
14,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Minimo 12 mesi  
in vecchie barrique



*Cortese*

**Uvaggio** -  
100% Cortese  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Minimo 8 mesi  
in botti di acacia

# Tirelli Andrea

Ettari vitati: 4  
Bottiglie: 8000  
Agricoltura: Biologica



*Cortese*

**Uvaggio** -  
100% Cortese  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Breve macerazione  
prefermentativa sulle  
bucce di 48 ore.  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Affinamento in botte di  
cemento sulle fecce fini  
coni batonnage.  
Illimpidimento naturale  
per decantazione e  
nessuna filtrazione.  
Riposa almeno 6 mesi in  
bottiglia



*Timorasso*

**Uvaggio** -  
100% Timorasso  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione 6 giorni  
**Affinamento** -  
Resta a contatto con fecce  
fini e lieviti per minimo  
due anni in vetroresina.  
Illimpidimento naturale  
per decantazione e  
nessuna filtrazione.  
Riposa almeno 6 mesi in  
bottiglia



*Freisa*

**Uvaggio** -  
100% Freisa  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Botte di cemento.  
Illimpidimento naturale  
per decantazione e  
nessuna filtrazione.  
Riposa almeno 12 mesi in  
bottiglia



# Cà del Prete

**Ettari vitati: 4**  
**Bottiglie: 8000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Freisa Casot*

**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.

# 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



Olio EVO

Olio extra vergine  
di oliva da coltivazione  
biologica certificata.  
Moraiolo, Frantoio e  
Leccino, franto entro 12  
ore dalla raccolta, con  
estrazione a ciclo  
continuo.

**Bottiglia da 500 ml**



# L'Aietta di Francesco

Ettari vitati: 1,5  
Bottiglie: 7000  
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



*Terra Calcinara*

**Uvaggio** -  
100% Montepulciano  
**Grado alcolico** -  
15%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
24 mesi in botte grande



*Folle*

**Uvaggio** -  
100% Montepulciano  
**Grado alcolico** -  
15%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
18 mesi in barrique nuove  
12 mesi in bottiglia

# Aurora Vini

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



*Offida bianco*

**Uvaggio** -  
100% Pecorino  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
in acciaio e 1/3 in legno  
**Affinamento** -  
10 mesi in acciaio e legno



*Rosato*

**Uvaggio** -  
100% Morettone  
(Ciliegiolo)  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
8 mesi in acciaio





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



**Uvaggio** -  
80% Semillon  
20% Maturano  
**Grado alcolico** -  
11,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia

*A la Volée*



**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

*Sempre in due*



**Uvaggio** -  
100% Merlot  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Rifermentato in bottiglia

*Tinto di Rosso*





*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



*Una al giorno*

**Uvaggio -**

100% Merlot

**Grado alcolico -**

13,5%

**Vinificazione -**

Fermentazione spontanea

**Affinamento -**

Vetroresina per 8 mesi



*Rivoluzione Cabernicana*

**Uvaggio -**

100% Cab Sauv

**Grado alcolico -**

13%

**Vinificazione -**

Fermentazione spontanea

**Affinamento -**

Acciaio per 6 mesi

# Dei Agre

Ettari vitati: 3  
Bottiglie: 9000  
Agricoltura: Biologica



Amaranto

**Uvaggio** -  
50% Primitivo  
50% Negroamaro  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
6 mesi di acciaio



Lunatico

**Uvaggio** -  
100% Primitivo  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi di acciaio



Racimolo

**Uvaggio** -  
100% Negroamaro  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi di acciaio



# Gaudio Antonio



*Nero d'Avola*

**Uvaggio** -  
Nero d'Avola  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
in acciaio.  
Macerazione sulle bucce  
di 10 giorni.  
**Affinamento** -  
In acciaio fino ad aprile



*Syrah*

**Uvaggio** -  
Syrah  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
in acciaio.  
Macerazione per  
10 giorni.



*Zibibbo*

**Uvaggio** -  
Zibibbo  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione  
spontanea in acciaio.



# Bertolino

**Ettari vitati: 1**  
**Bottiglie: 4.500**  
**Agricoltura: Biologica**



*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.



*Majara*

**Uvaggio -**  
100% Paipato  
**Grado alcolico -**  
12%  
**Vinificazione -**  
72h di macerazione sulle  
bucce, fermentazioni  
spontanee da lieviti  
indigeni, pressatura con  
torchio idraulico verticale.  
**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.



*BiancoViola*

**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





*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



*Guarini*

**Uvaggio -**

Syrah

**Grado alcolico -**  
13%

**Vinificazione -**

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio e macerazione due settimane.

**Affinamento -**

10 mesi in acciaio e almeno 3 mesi di riposo bottiglia.



*Moretto*

**Uvaggio -**

40% Nerello Mascalese

30% Perricone

30% Syrah

**Grado alcolico -**  
12,5%

**Vinificazione -**

Le uve sono fermentate e macerate separatamente in vasche d'acciaio.

Il Syrah rimane a contatto con le bucce per un periodo più lungo.

Malolattica svolta in acciaio.

**Affinamento -**

6 mesi in acciaio e, per il 50%, in tonneau usati.

## Menat

Calabria



**Uvaggio** -  
100% Gaglioppo  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
In inox e kvevry  
**Affinamento** -  
Acciaio inox e vetroresina

NoSO2

## Domaine de Thalie



*Chardonnay*

**Uvaggio** -  
100% Chardonnay  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi in botte grande



*Pinot nero*

**Ettari vitati:** 4,5  
**Bottiglie:** 20,000  
**Agricoltura:** Biologica

**Uvaggio** -  
100% Pinot nero  
**Grado alcolico** -  
12,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi in botte grande



# Jean-Marie Chaland

Ettari vitati: 9,5  
Bottiglie: 50,000  
Agricoltura: Biologica



*Les Tilles*

**Uvaggio** -  
100% Chardonnay  
**Grado alcolico** -  
13,5%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
10 mesi  
90% in tini  
10% barrique



*Viré-Clessé Chazelles*

**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



## Tripoz



Blanc Vieilles Vignes

**Uvaggio -**  
100% Chardonnay  
**Grado alcolico -**  
13%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
9 mesi in barrique

## Gonon



Crémant di Borgogna

**Uvaggio -**  
100% Chardonnay  
**Annata -**  
NV  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
10 mesi sui lieviti



# Pierre Jamain

**Ettari vitati: 4**  
**Bottiglie: 25,000**  
**Agricoltura: Biologica**



*Brut*

**Uvaggio -**  
90% Chardonnay  
10% Pinot Nero  
**Annata -**  
NV  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Minimo 36 mesi sui lieviti



*Brut Rosè*

**Uvaggio -**  
75% Chardonnay  
25% Pinot Nero  
**Annata -**  
NV  
**Grado alcolico -**  
12,5%  
**Vinificazione -**  
Acciaio inox  
**Affinamento -**  
Minimo 36 mesi sui lieviti

# 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  
**Annata -**  
2021  
**Grado alcolico -**  
10,5%  
**Vinificazione -**  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento -**  
11 mesi botti esauste



# Les Terres Promises

Ettari vitati: 13  
Bottiglie: 50,000  
Agricoltura: Biologica



*A Ma Guise*

**Uvaggio** -  
Uve rosse della tenuta  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi in acciaio



*L'Antidoto*

**Uvaggio** -  
100% Carignano  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione semi carboni  
**Affinamento** -  
12 mesi in acciaio



*L'Apesanteur*

**Uvaggio** -  
Grenache, Carignano e  
Cinsault  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Metodo classico 24 mesi  
Non dosato  
Brut Nature



# Le Mazel

Ettari vitati: 22  
Bottiglie: 80,000  
Agricoltura: Biologica NoS02



*Grenache*

**Uvaggio** -  
100% Grenache  
**Annata** -  
2017  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione carbonica  
**Affinamento** -  
Minimo 12 mesi  
in botti grandi usate



*Syrah*

**Uvaggio** -  
100% Syrah  
**Annata** -  
2017  
**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



# La Vrille et le Papillon

Ettari vitati: 5  
Bottiglie: 20,000  
Agricoltura: **Biologica** NoS02



**Uvaggio** -  
50% Viogner  
50% Grenache blanc  
**Grado alcolico** -  
14%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
12 mesi in acciaio

*Viogner- Grenache blanc*



**Uvaggio** -  
100% Sirah  
**Grado alcolico** -  
13%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
Macerazione  
semi-carbonica  
**Affinamento** -  
12 mesi in acciaio

*Sirah*



**Uvaggio** -  
50% Merlot  
50% Syrah  
**Grado alcolico** -  
12%  
**Vinificazione** -  
Fermentazione spontanea  
**Affinamento** -  
Il Merlot solo in acciaio.  
Il Syrah viene fatto  
fermentare e vinificato in  
vecchie botti per 9 mesi.  
Assemblaggio per 2 mesi  
fino all'imbottigliamento.

*Merlot-Syrah*







Il Convivio sas di Cattin Jacopo

Via Zamenhof, 30

36100 - Vicenza (VI)

Partita Iva: 04186740249

**[www.ilconvivio.net](http://www.ilconvivio.net)**

[ilconvivioselezioni@gmail.com](mailto:ilconvivioselezioni@gmail.com)