

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA



Wormeldange - Mosella - Lussemburgo

Domaine Alice Hartmann è uno dei principali produttori di Riesling tradizionali del Lussemburgo , e copre una zona viticola di 3,5 ettari . La cantina si trova nella regione di Wormeldange, lungo la Mosella.

Da molti decenni, Domaine Alice Hartmann possiede la maggior parte dei migliori vigneti del Lussemburgo tra cui la famosa area denominata "Koeppchen" a sud con una pendenza del 55%. I vigneti Riesling della Hartmann hanno tra i 30 ed i 70 anni.

Le uve Riesling hanno con una quantità limitata di coltivazioni con un resa di circa 55 ettoltri per ettaro. La famosa 'Les Terrasses de la Koepchen' è di proprietà esclusiva di Domaine Alice Hartmann. Le viti crescono su terrazze molto vecchie con una bassissima resa, 40 ettoltri per ettaro. La viticoltura può essere così sintetizzata: colture limitate, uve mature e sane. Lo Chardonnay e il Pinot Nero maturano in barriques francesi dai 9 a 12 mesi. La fermentazione dei vini Riesling avviene in serbatoi di acciaio inox con moderni dispositivi di fermentazione a temperatura ultracontrollata. Maturano almeno 9 mesi minimo in cantina, più altri 6 mesi dopo l'imbottigliamento.

prodotto	anno	lt	uve
Crémant du Luxembourg - Hartmann Brut	s.a.	0,750	riesling-chardonnay-pinot noir
Crémant du Luxembourg - Hartmann Brut Rosé	s.a.	0,750	pinot noir
Wormeldange Koepchen - Riesling "Les Terrasses"	2015	0,750	riesling
Wormeldange Koepchen - Riesling "Les Terrasses" Magnum	2015	1,500	riesling
Sélection du Château - Riesling	2015	0,750	riesling
Scharzhofberg Riesling Spätlese Feinherb	2012	0,750	riesling

Domaine de la Roseraie
Vins de Bourgogne Naturels



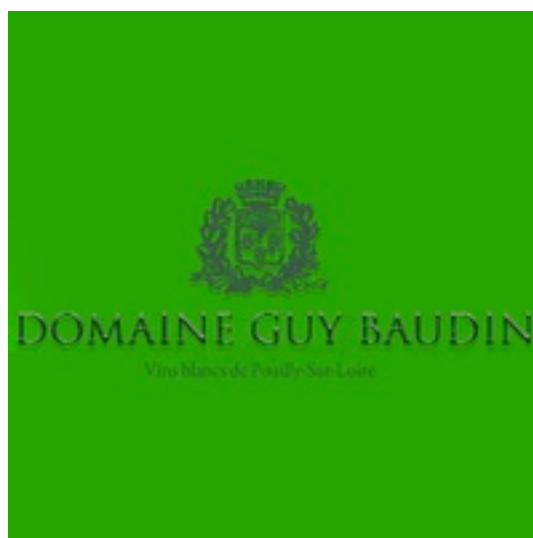
Puligny-Montrachet - Côte de Beaune, Bourgogne

Julien Petitjean nel 2012, dopo aver collaborato per 15 anni con alcuni prestigiosi vigneron in Borgogna, fonda Domaine de la Roseraie. 3 ettari di vigne situate fra Beaune e Maranges coltivate in biodinamica. In alcune parcelle, molto vecchie e vicine a boschetti incontaminati, Julien ha ricreato un ecosistema equilibrato con fiori, alberi da frutto e api. Anche l'intervento in cantina è assolutamente minimalista. I suoi vini sono un'esperienza in cui ritroviamo questa infinita complessità della natura.

prodotto	anno	lt	uve
Bourgogne Blanc	2013	0,750	chardonnay
Beaune Blanc	2012	0,750	chardonnay
Maranges	2012	0,750	pinot noir
Beaune Rouge Vieilles Vignes	2012	0,750	pinot noir



Un prodotto con uno stupefacente rapporto qualità prezzo !!!!



La storia di vigneroni della famiglia Baudin ha origine nel 1685. Oggi il domaine si estende su 11 ettari di Sauvignon ed uno di Chasselas, situati lungo la riva destra della Loira nel suo tratto più selvaggio (20 Km di riserva naturale). La vendemmia è ancora manuale, nessun diserbante, lieviti indigeni, vinificazioni rispettose. Un solo Pouilly Fumè dove possiamo trovare tutto il loro amore per questo terroir piacevole già dopo qualche mese dall'imbottigliamento, ma che si esprime al meglio dopo qualche anno in bottiglia.

prodotto	anno	lt	uve
Pouilly-Fumè Les Charmes	2015	0,750	Les charmes
Pouilly-Fumè Les Charmes	2015	1,500	Les charmes

Gérard Mugneret

Gestito dal 2005 da Pascal che ha apportato il meglio della modernità: maggior sensibilità nei trattamenti fitosanitari, sperimentazione dei dettami della biodinamica, ricerca scrupolosa dell'equilibrio in vigna e cantina. Ne risultano i grandi vini di Vosne-Romanée: struttura, tannini buoni, aromi complessi ed eleganza.

prodotto	anno	lt	uve	note
Bourgogne	2014	0,750	pinot noir	
Vosne Romanée	2014	0,750	pinot noir	
Vosne Romanée Premier Cru Les Brulees	2014	0,750	pinot noir	
Echezeaux Grand Cru	2014	0,750	pinot noir	limitatissimo



Il Brunello DOCG invecchiato per 5 anni in botti di rovere, 100% Sangiovese

Il Brunello di Montalcino nasce sulle pendici del Poggio Cocco che deve il suo nome all'antico proprietario terriero e condottiero Cocco Salimbeni (1413).

Le vigne, al centro della zona di produzione del Brunello, hanno una favorevole esposizione a sud-est, e sono battute da venti di scirocco e tramontana che facilitano un microclima avverso alla proliferazione di malattie dannose per le uve.

Il metodo di lavorazione biologico utilizza solo elementi organici, biodisponibili e naturali.

Anticrittogamici, diserbanti e concimi chimici al Cocco sono banditi.

Durante tutto il ciclo biologico, le piante di vite, sono assistite con costanza e le uve al momento della raccolta sono attentamente selezionate cosicché, anche nelle annate più difficili, le uve destinate al brunello siano di ottima qualità. La fermentazione viene svolta in vasche di acciaio per un periodo di almeno quindici giorni; dopo di che il vino viene posto in botti di rovere, provenienti dalla Francia e dalla Transilvania, dove inizia il suo invecchiamento per circa tre anni.

Il ciclo del "Brunello" non finisce qui, infatti, dopo l'invecchiamento in botte, che garantisce l'apporto di sapori terziari quali la vaniglia e il tabacco, si effettua l'imbottigliamento in bordolesi da 0,750 lt., le quali "finiscono" il vino, garantendone eleganza e stabilità nel tempo. La produzione annua delle bottiglie di Brunello è di circa duemila unità e varia secondo la

produttività dell'annata. Questo vino va servito ad una temperatura tra i 18° i 20°, se possibile, ne consigliamo l'apertura della bottiglia almeno quattro ore prima.

Il Brunello "Cocco" di Montalcino è ottimo con piatti di gran valore, come fiorentine, arrosti e cinghiale in umido; è un vino elegante che si presta benissimo per serate nelle quali il tempo scorre lentamente, i compagni di viaggio si godono l'attimo e il vino si trasforma nel destriero di lunghi discorsi.

prodotto	anno	lt	uve
Brunello di Montalcino	2011	0,750	sangiovese
Brunello di Montalcino - Magnum	2011	0,750	sangiovese
Brunello di Montalcino	2010	0,750	sangiovese
Brunello di Montalcino - Magnum	2010	0,750	sangiovese
Brunello di Montalcino Riserva	2008	0,750	sangiovese
Rosso di Montalcino	2014	0,750	sangiovese