



# Collection



## COLLECTION

Il frutto in purezza della tradizione, che nasce al crocevia dove il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo s'incontrano. Al cuore della Terra dei Forti, nella Valle dell'Adige, è un coraggioso "ritorno alle origini" quello simboleggiato dal **Foja Tonda Casetta Valldadige Terradeiforti Doc di Albino Armani**. Un vino che è molto più di un vino. Un'etichetta che racconta l'unicità di un universo che elegge a suo baricentro il paese di Dolcè. Un'eredità da preservare: la passione per quelle varietà autoctone ancestrali progressivamente abbandonate e che oggi prepotentemente ritornano a far udire la loro distintiva voce. Ed esattamente come la sua gente, il Casetta ("Foja Tonda" in dialetto della Vallagarina) presenta una spiccata personalità, a tratti indomita: se al primo approccio è vino che appare "ruvido", basta lasciargli un attimo che immediatamente si ammorbidisce, facendo trasparire tutta la bontà e la genuinità del proprio animo. Per un'ode alla terra, attraverso l'esaltazione di un patrimonio ampelografico unico, che si fa contemporaneamente anche elogio della complessità, che l'attesa acuisce a fronte del lento e benefico incedere del tempo.



# Collection

## COLLECTION

Vecchie vigne, nuovi vini. Da quell'angolo di Sardegna che non vive sotto i riflettori del jet set. Ma regala uno scorcio dell'anima più vera dell'Isola. Una startup del vino con alle spalle più di un volto noto: la famiglia Moratti nella figura di Gabriele, già Castello di Cigognola in Oltrepò Pavese, l'amministratore delegato Gian Matteo Baldi, la mano in cantina di Emanuela Flore, il supporto tecnico di Beppe Caviola e Giovanni Bigot. E poi il vino, prodotto in quantità limitate, ma concentrato del meglio che questa terra e gli uomini che vi vivono sono capaci di offrire. Come **Be Luna Rosso di Sardegna Bentu Luna**, simbolo dell'approccio umanistico dell'azienda, etichetta la cui particolarità risiede innanzitutto nelle uve che gli danno forma, raccolte in una vigna piantata nel 1905 nel comune di Atzara (Nuoro). Muristellu (noto anche come Bovale Sardo), Monica e Cannonau in percentuale variabile, biodiversità non omologabile. Per un vino che si colloca fuori degli schemi conosciuti per la Sardegna anche nel calice: elegante, di grande piacevolezza di beva, racconto audace e sincero, che ripropone in chiave contemporanea una storia secolare, con il suo profilo che restituisce i tratti e gli aromi del Mediterraneo.



Un'importante novità che giunge dal Piemonte la si deve alla Famiglia Moccagatta. **Villa Sparina 10 anni** è Cru annata 2009 ottenuto da vigne storiche. Un'etichetta che coniuga la complessità e l'eleganza dei grandi vini strutturati e longevi con la freschezza minerale del vitigno Cortese: 10 anni di affinamento in bottiglia nelle cantine settecentesche della tenuta di Monterotondo, per un'edizione limitata di sole 1000 magnum. Un vino molto speciale non solo per il contenuto, ma anche per le linee uniche e distintive di un contenitore capace di evocare la raffinatezza che contraddistinguono la produzione al suo interno. Un'opera del designer Giacomo Bersanetti, che ha trovato ispirazione in un antico vaso rinvenuto durante gli scavi di ristrutturazione di Villa Sparina, tra le prime realtà di questa enclave del Grande Bianco Piemontese tra pianura e Appennino Ligure ad aver intuito le potenzialità di invecchiamento del vitigno Cortese e una delle grandi aziende vitivinicole ambasciatrici del territorio del Gavi del mondo.



# Collection

Due opposti che si attraggono. Complementari, non in antitesi. Passa per questo intervallo la volontà di Genagricola di far pienamente comprendere la versatilità e la cultura del Prosecco.

Fenomeno dalle mille sfaccettature, di cui V8+ punta oggi a trasformarsi in primo divulgatore. E il **Prosecco Doc Millesimato Brut Carlo V8+** e il **Prosecco Doc Millesimato Dry Gino V8+** rappresentano l'ideale punto di partenza per coglierne i tratti fondanti. Entrambi selezioni, indossano vesti differenti: il frutto delle uve Glera si fa bollicina secca e decisa, dalla gradevole acidità e freschezza col primo; nel secondo, è la piacevolezza di un residuo zuccherino perfettamente bilanciato a spiccare, come domanda la più antica tradizione del Prosecco. Due volti, un'unica narrazione che si trasmette anche attraverso una bottiglia che "parla": ricordando il metodo, rigorosamente Martinotti e orgogliosamente italiano, indicando i giorni di fermentazione, minimo 30, evidenziandone le caratteristiche, con nome e colore distintivo a suggerirne la personalità. Per una scelta che si fa realmente informata e consapevole.



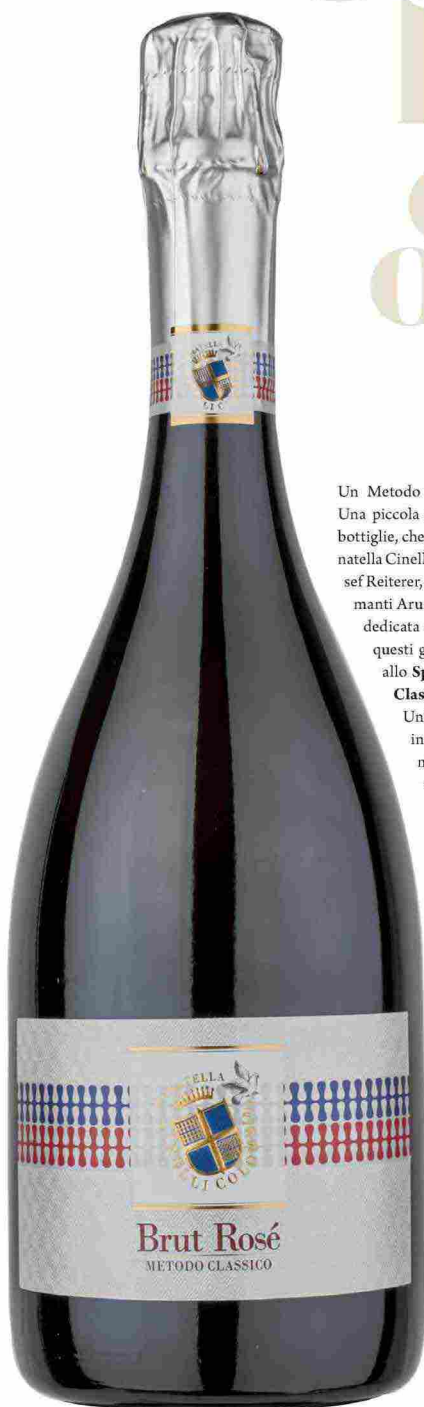
COLLECTION





# Collection

COLLECTION



Un Metodo Classico che parla toscano. Una piccola serie esclusiva, in sole 1.433 bottiglie, che punta in alto. La firma di Donatella Cinelli Colombini, il supporto di Josef Reiterer, creatore degli altoatesini spumanti Arunda, una vigna espressamente dedicata al Sangiovese "da bollicine": questi gli ingredienti che danno vita allo **Spumante Brut Rosé Metodo Classico 2018 Fattoria del Colle**. Unione al palato di freschezza e intensità. Una novità per i momenti di festa, ma soprattutto nata per essere abbinata al tartufo bianco delle Crete Senesi, in un connubio che gioca sull'eleganza e la gustosità.



La passione di un neurologo di professione che cresce fino ad abbracciare 10 ettari di vecchie vigne sulle dolci colline del Chianti ad Arezzo. Un territorio ricco di zolfo: che i Romani nell'antichità sfruttavano per i bagni termali e al vino oggi garantisce una mineralità identitaria. Quella nota balsamica, che prende la direzione della pietra focaia e un finale mentolato, che caratterizza il **Peconio Vino Rosso di Toscana Igt 2016 di Villa La Ripa**. Sangiovese in purezza: pochi grappoli, ma di altissima qualità, tra vigneti che vivono anno dopo anno tra le 16 e le 18 vendemmie separate, per cogliere l'uva solo quando perfettamente matura. Una scala di vinificazioni che si ritrova anche al palato, incontro di diversi livelli di morbidezze e tannicità che trovano sintesi in un vino capace di regalare finezza ed eleganza a partire dal naso. È il territorio che parla. Con la freschezza accentuata dalla leggiadria della struttura: a questo Sangiovese, in cui del legno è fatto uso sapiente e che deve il nome all'antico proprietario romano di Villa la Ripa, basta così per farsi ricordare.

# Collection



COLLECTION

Un nome evocativo, omaggio alla storica ferrovia Circumetnea. E una scelta di versante (quello Nord, per essere precisi), ancor prima che di campo. Con l'Etna Rosso Doc Fermata 125 2019 e l'Etna Bianco Doc Fermata 125 2020, Baglio di Pianetto sbarca a Passopisciaro, sulle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa. Un terroir che ne arricchisce il mosaico e che l'azienda della famiglia Marzotto sceglie d'interpretare a modo suo. Con un approccio sostenibile in campagna, innanzitutto. Ma ancor di più valorizzandone l'identità. 100% Nerello Mascalese che ben interpreta la grande eleganza e finezza dei vini rossi del versante Nord etneo, il primo. Carriante in purezza che ben rappresenta l'emblema della verticalità presente nei vini del vulcano, il secondo. Due etichette, tanta voglia di stupire.



# Collection

COLLECTION



Il Nebbiolo che non ti aspetti. Quello dall'indole spumeggiante nel calice e non volto austero in rosso. Un figlio della storia e di un simbolo di Barolo e del Barolo. **N.S. della Neve Rosato NV Metodo Classico Extra Brut G.D. Vajra** è bollicina fragrante, rosée de saignée all'italiana dove si sposano il carattere deciso del vitigno principe in Langa e la dolce eleganza del Pinot Nero. E se il nome lo deve alla piccola cappella posta alle pendici del vigneto da cui prende forma, situato a Roddino, al crocevia tra Barolo e Alta Langa, la sua identità è lascito ancora vivo di Thomas Jefferson. Per un dichiarato omaggio che racconta di quando nel 1787 il futuro presidente Usa, passando per Torino, al primo assaggio di Nebbiolo così lo descrisse: "Quasi amabile come il morbido Madeira, secco al palato come il Bordeaux e vivace come lo Champagne". Testimonianza di una modernità che ritorna.

Uno dei vitigni più eleganti nel ricco panorama ampelografico italiano, ma anche uno dei più sottovalutati. Non dal decano del vino friulano, quel Marco Felluga che tra i primi ne ha intuito le straordinarie potenzialità. E le ha valorizzate, ancor più forte del supporto che offre un territorio tra i più vocati al mondo quando il vino si tinge di bianco, quale è il Collio. E poi c'è il rispetto di un'identità che traspare perfettamente, soprattutto in questa versione chiamata a introdurre: il **Russiz Superiore Collio Doc Pinot Bianco 2020**. Fine, vellutato, slanciato: in una parola, essenziale. Il perfetto preludio per andare alla scoperta (o alla riscoperta) di un grande vitigno, accompagnati da chi ha contribuito a non farlo dimenticare.



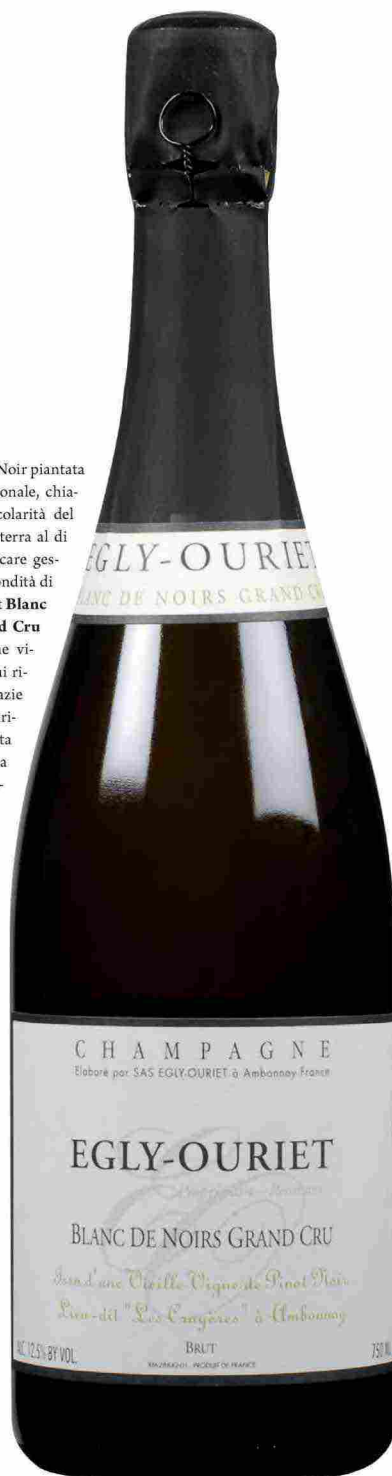


# Collection



BAM, come un colpo improvviso. Ma soprattutto unione di Pinot Blanc, Arbanne e Petit Meslier, varietà oggi sempre più rare in Champagne. E risorge a Oeuilly, nella Vallée de la Marne, grazie al lascito che si è perpetuato di generazione in generazione all'interno della famiglia Tarlant. Pungente e incisivo al palato, il **Tarlant BAM! Brut Nature** nasce tra i filari di Four à Chaux les Sables. Per una bollicina dinamica, espressione viva e spontanea di vitigni dimenticati.

Il frutto di una vigna di Pinot Noir piantata nel 1946 su un terreno eccezionale, chiamato Les Crayères. La particolarità del luogo? I soli 30 centimetri di terra al di sopra della craie, strato di calcare gessoso che li raggiunge una profondità di decine di metri. L'Egly-Ouriet **Blanc de Noirs Les Crayères Grand Cru Vieilles Vignes** è Champagne vinificato al 100% in fusti, in cui risaltano le note di frutti rossi grazie alla concentrazione e alla maturità dei vecchi Pinot ed una certa mineralità "crayense", che dona eleganza al vino e un grosso potenziale all'invecchiamento.



COLLECTION





Il rispetto del territorio, in vigna e in bottiglia. Lo **Champagne Mycorhize De Sousa Extra Brut Grand Cru** è un simbolo. In primis del Grand Cru d'Avize: per la precisione, di quel Lieu dit Les hauts Nemery, vigneto coltivato seguendo scrupolosamente i principi della biodinamica. E poi dello Chardonnay: in questo caso interamente vinificato in botti di rovere da 225 litri. Per uno Champagne realizzato in poco più di un migliaio di bottiglie che raccontano di una reale simbiosi naturale. Come dimostra la scelta di arare i vigneti sfruttando esclusivamente il cavallo, così da permettere alle radici di arrivare ancor più in profondità e migliorare la qualità delle uve. Vibrante, Mycorhize riflette tutta l'energia del territorio da cui prende vita. Perfetto in mille occasioni. Ideale con formaggi stagionati e pollame, da provare con la cucina giapponese.