

Taccolini

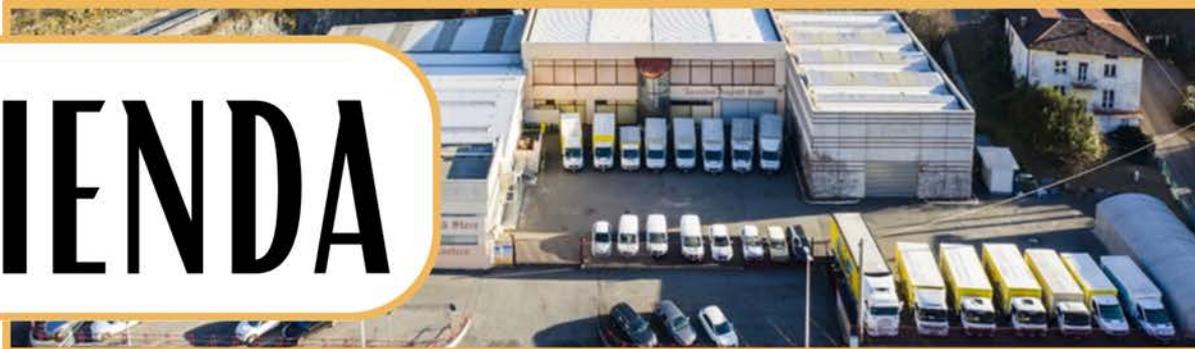


Wine & Beer

Louere



L'AZIENDA



Nel lontano 1929, nasce la “Taccolini Bibite” con la produzione e la distribuzione di bevande. Nel corso degli anni, l’azienda ha evoluto la sua attività e si è trasformata in Taccolini Wine&Beer. Oggi, l’azienda commercializza numerosi marchi e soddisfa le diverse richieste del mercato.



DAI VINI AI SOFT DRINK, DAGLI AMARI ALLE BIBITE

Taccolini Wine&Beer occupa una posizione di vertice nel settore, grazie all’impegno costante e alla grande professionalità del suo personale.

Il team è in grado di consigliare e seguire passo passo la scelta dei prodotti, anche per i locali più raffinati.

L'ENOTECA E LE SPECIALITÀ

L’enoteca di Taccolini racchiude un grande patrimonio enologico, con specialità provenienti da tutto il Bel Paese, tra cui i migliori Vini DOC e DOCG.

La sezione birre include prodotti artigianali italiani ed europei, infatti importiamo birre dal Belgio, dalla Germania, dalla Spagna e anche dall’Estonia.



SCelta, QUALITÀ E DISPONIBILITÀ

I servizi offerti vanno dalla scelta dell’impianto più idoneo e il suo posizionamento, alla compilazione della carta delle birre o dei vini, fino all’organizzazione di serate a tema e degustazioni guidate.

Taccolini Wine&Beer è particolarmente attenta a soddisfare ogni esigenza del cliente.





VILLA MORONI





CODICE: 13560

VALMARINA ROSSO

Merlot e Cabernet Sauvignon - 13% Vol.

Raccolta delle uve in cassetta con selezione dei grappoli e vinificazione separata delle due varietà di uve con taglio a freddo. Si presenta di colore rosso rubino intenso, al naso frutti rossi e note floreali di violetta e petalo di rosa. In bocca risulta equilibrato, morbido e persistente. Ideale con secondi di carne, formaggi stagionati e salumi.



CODICE: 13561

VALMARINA BIANCO

Riesling Renano e Italice - 12,5% Vol.

Raccolta delle uve in cassetta con selezione dei grappoli e vinificazione in acciaio con fermentazione a temperatura controllata. Si apre al naso con note caratteristiche di agrumi, lime e cedro, in bocca spiccano note minerali nel finale e una buona acidità. Ideale con il pesce, carni bianche e formaggi poco stagionati.



CODICE: 13560

VALMARINA SOLARIS

Solaris - Brut

Nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo nasce Solaris, prodotto da un vitigno Piwi che resiste alle malattie fungine e riduce i trattamenti allo zero o quasi. Queste uve si trasformano in un vino che incanta con la sua eleganza e la sua anima sostenibile.

Si presenta di color giallo paglierino limpido con riflessi luminosi.

Al naso presenta un bouquet fresco ed elegante, con iniziali note di pane lievitato e un finale agrumato.

All'assaggio si rivela sapido ed equilibrato, con una piacevole persistenza gusto-olfattiva. Ideale per chi ama la raffinatezza senza eccessi.

SPIRITO BERGAMASCO





FIORINI



PROSECCO MILLESIMATO
VALDOBBIADENE

IL PROSECCO

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Un prosecco millesimato prodotto in **esclusiva** per Taccolini, vinificato e confezionato dalla **Cantina Ciodet** dei Fratelli Bortolomiol in **Valdobbiadene**.

Il discreto residuo zuccherino in **completo equilibrio** con corpo, acidità, salinità e sapidità porta alla **massima espressione** olfattiva caratteristica di questo **vitigno semi aromatico**.

Ricercate nella complessità olfattiva le mille **sfumature floreali**, dai fiori al miele e le mille **note fruttate** che vanno dai frutti freschi a quelli esotici.

Zona:

**Valdobbiadene
DOCG**

Vitigno:

100% Glera

Vendemmia:

**Seconda
quindicina di
Settembre**

Vinificazione:

**Pressatura
soffice**

Metodo:

**Charmat -
Martinotti**

Colore:

**Giallo paglierino
scarico**

Perlage:

Fine e persistente

Aroma:

**Fresco,
aromatico
e armonico**

Gradazione:

11,5 % Vol.

Servizio:

6-8°C

Formato:

Bottiglia cl.75







Il Birrificio Via Priula di San Pellegrino Terme nasce nell'agosto del **2010** dalla passione per le birre di qualità dei due soci fondatori **Giovanni Fumagalli e Mauro Zilli**.

Forti di una pregressa e ultradecennale attività hobbistica, **iniziano** a realizzare le loro ricette presso gli impianti produttivi di altri birrifici, come **Beer-Firm** arrivando a produrre birre di qualità molto apprezzate e riconosciute anche dai più esperti, grazie a diversi premi ottenuti a livello nazionale ed internazionale.

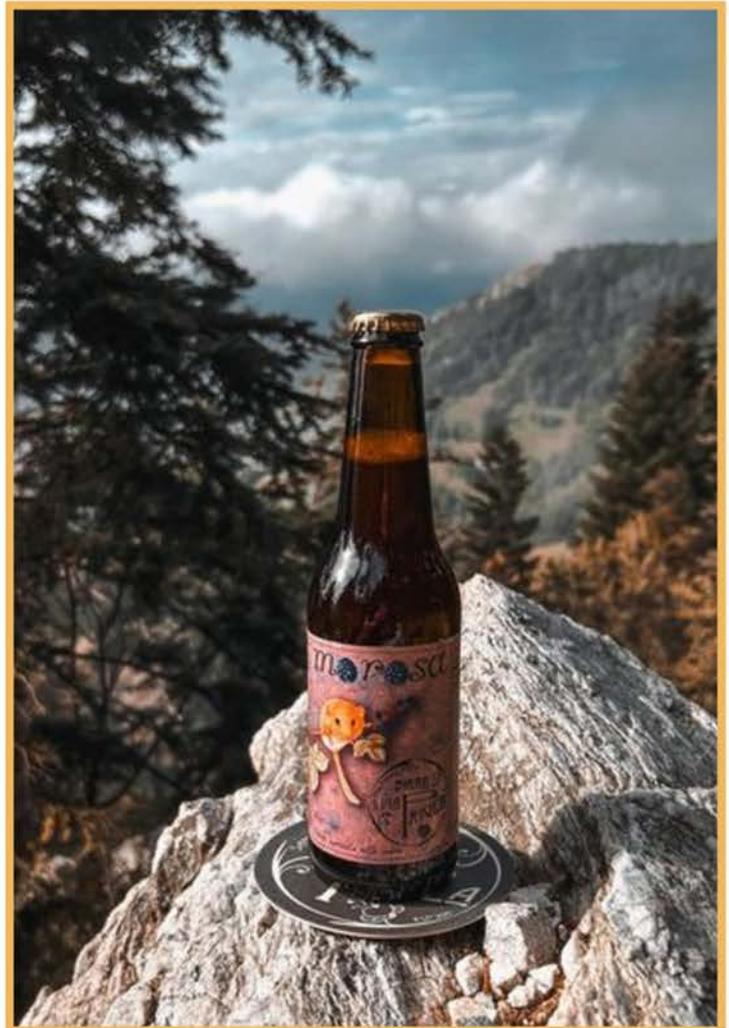
Nel **2012** apre il **locale Birreria** con cucina in San Pellegrino Terme, con **9 spine** e una **pompa inglese**.

Il **2018** è stato l'anno della svolta, con l'ingresso in società di **Alberto Bosio** e il mastro birraio **Riccardo Redaelli**, in un moderno capannone di 400 mq realizzammo l'impianto produttivo da 10 hl a San Pellegrino.

In questi ultimi anni la **capacità di cantina** è stata notevolmente ampliata e ora comprende **3 serbatoi da 50 hl, 3 da 20 hl e 5 da 10 hl**, raggiungendo un impressionante **totale di 260 hl**.

Inoltre, è stato implementato un **impianto automatico da 13 hl** che ottimizza il processo di produzione, rendendolo più efficiente e preciso.

Ma non è tutto: è stato aggiunto un **ulteriore serbatoio da 50 hl** per far fronte alla crescente domanda dei nostri clienti!



DAL CUORE DELLA VAL BREMBANA



CODICE: 32059

PILS

KELLER PILS - 5,2% Vol.

La classica birra bionda, leggera e molto pregiata, dal sapore tendente all'amarognolo con note speziate e dall'inebriante profumo erbaceo. La schiuma fine e persistente completa alla perfezione una birra prodotta con speciali tipi di luppolo e con malto di primissima qualità.



CODICE: 31883

HELLES

HELLES - 4,8% Vol.

Helles dal corpo pieno, quasi vellutato che racchiude in sé i sapori della Val Brembana. Il gusto intenso e persistente del malto d'orzo si fonde con leggere note luppolate e porta un lungo finale di cereale.



CODICE: 32060

BOCK

BOCK - 6,2% Vol.

Una bock dal gusto pieno e rotondo. La dolcezza del malto viene compensata dal finale leggermente amarognolo del luppolo, dando vita a una birra pregiata. Ottima per esaltare il gusto dei piatti della nostra tradizione.



CODICE: 32068

IPA VERMONT

DDH IPA VERMONT - 5,6% Vol.

Una birra leggera e beverina è un'ottima compagnia nelle giornate primaverili ed estive. Dai riflessi dorati e con schiuma compatta, è fresca e dissetante grazie al doppio dry hopping di luppoli americani e neozelandesi.

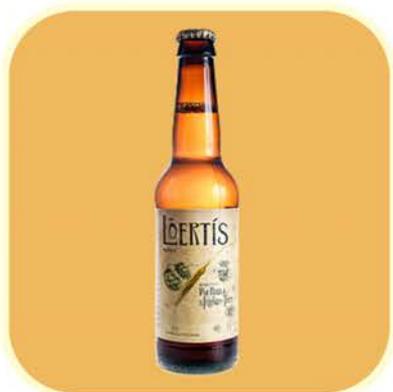


CODICE: 32069

AMERICAN IPA

AMERICAN IPA - 6,7% Vol.

Questa birra, equilibrata e mai pungente, presenta riflessi ambrati e schiuma compatta. La rendono unica le note amare del luppolo, ammorbidite dal malto d'orzo tostato.



CODICE: 03446

LOERTIS

BOHEMIAN PILS - 4,6% Vol.

Naturalmente non filtrata, non pastorizzata e a bassa fermentazione, la nostra "Pils" vuole riprodurre lo stile originale, stravolto purtroppo dall'avvento degli "industriali".



CODICE: 03453

CORNA BIANCA

BLANCHE - 5% Vol.

Dedicata ad un luogo speciale, è resa "speciale" dalla speziatura, che si differenzia da quella classica dello stile: ginepro e mentuccia (che crescono sulla Corna) entrano nel mix di spezie che la caratterizzano.



CODICE: 31161

BACIO

AMERICAN PALE ALE - 4,9% Vol.

Si ispira alle "American Pale Ale"; leggermente e naturalmente torbida, è prodotta ad alta fermentazione.

Caratterizzata dall'uso di luppoli americani e malti caramellati, il corpo leggero e la bassa saturazione la rendono molto scorrevole.



CODICE: 03448

DUBEC

DOPPELBOCK - 7,5% Vol.

La Dubec ha un gusto maltato accompagnato da leggere note di luppoli aromatici. Prodotta a bassa fermentazione, non pastorizzata, non filtrata, non rifermentata in bottiglia.



CODICE: 03454

SAFRA'

SAISON CON ZAFFERANO - 6% Vol.

Saison secca, intrigante e beverina, con note pepate e speziate donate dal lievito e dal color "biond'oro" risultato dell'immersione dei preziosi stocchi di Zafferano, regala il suo profumo al naso ed un inaspettato e sorprendente retrogusto.



CODICE: 03457

CAMOZ

IMPERIAL STOUT - 8,5% Vol.

Birra scura forte, complessa: al gusto rivela generosamente aromi di caffè e cioccolato dati dai malti e intense note agrumate dovute ad uno speciale luppolo americano, il Cascade.



CODICE: 03451

ROSA

BIRRA DI FRUMENTO AI LAMPONI - 4,3% Vol

Birra rosa, aromatizzata ai frutti di lampone aggiunti durante la fermentazione.

Leggera, rinfrescante e poco amara; il momento migliore per degustarla è quello dell'aperitivo. Prodotta ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata.



CODICE: 03456

MOROSA

DUBBEL ALLE MORE - 6,5% Vol.

Caratterizzata da un mix di malti speciali caramellati, da un lievito di origine Belga che dona sentori fruttati e leggermente speziati e dall'aggiunta di More che aumentano la complessità di questa birra che risulta morbida, rotonda e di buona alcolicità.



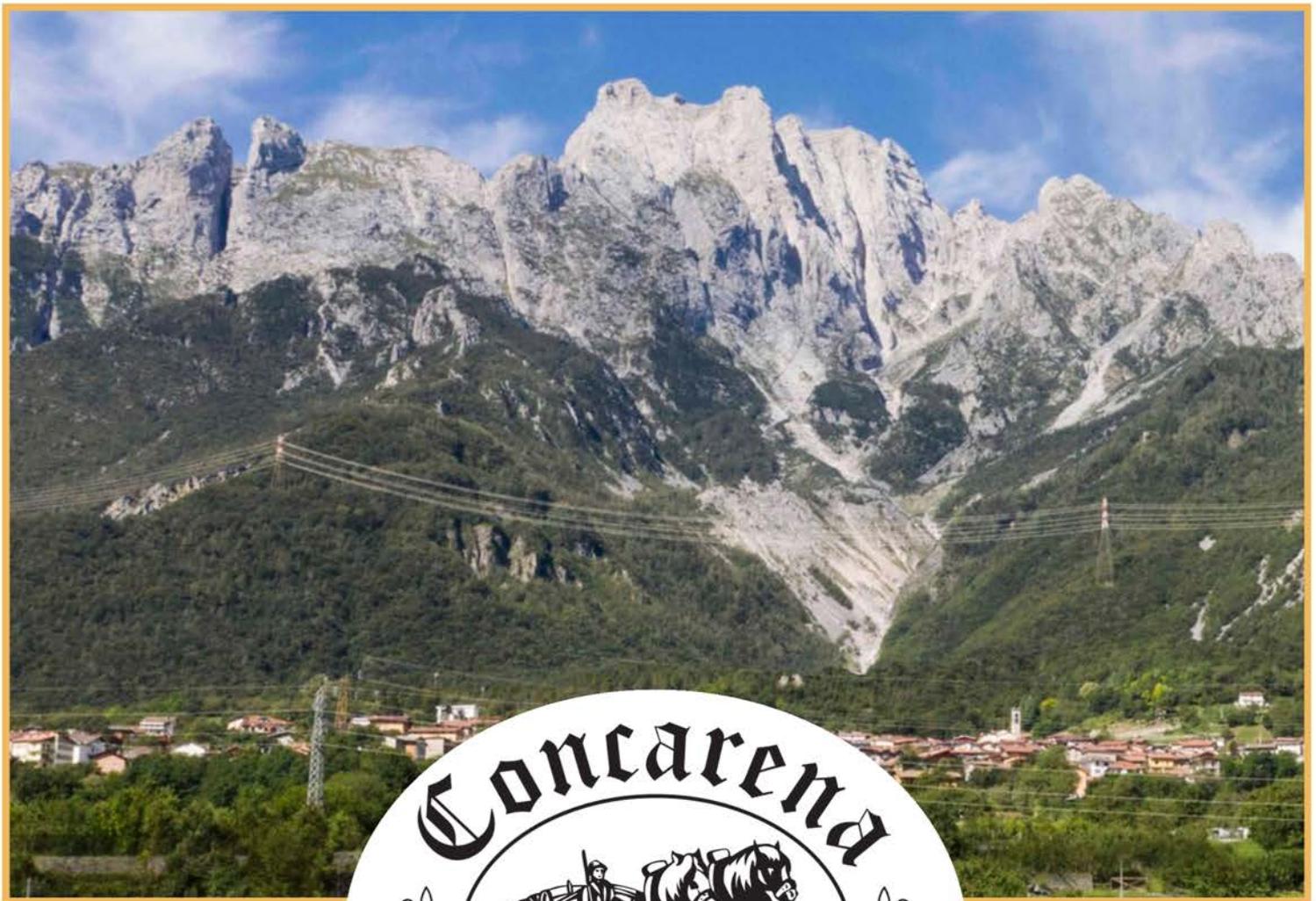
CODICE: 03455

TRIELFOI

TRIEPEL - 9,5% Vol.

Birra prodotta con l'utilizzo dell'Achillea Mille-foglie, che caratterizza questa birra con una leggera nota aromatica.

Il lievito, ceppo di origine Belga, dona un pepato/spezio che esalta la leggera dosatura dell'Achillea.





La nostra linea di **Birre Artigianali Concarena** è un **tributo** alla **magnificenza della Concarena**, una vetta che domina la Valle Camonica con la sua imponente presenza. Questa selezione di sette birre artigianali è stata attentamente curata per riflettere la **ricchezza** e la **varietà** degli stili birrari classici, mantenendo sempre un legame con la **tradizione**.

Ogni birra della collezione Concarena inizia con la scelta di **ingredienti di prima qualità**.

L'**acqua**, elemento vitale, proviene dalle pure sorgenti montane, conferendo a ogni sorso **leggerezza e freschezza**.

Dalla Keller Pils, con il suo corpo dorato e la sua schiuma persistente, che evoca le tradizionali birre di cantina tedesche, alle IPA, cariche di note agrumate e floreali grazie all'uso di luppoli esotici, ogni varietà della nostra linea Concarena è un invito a esplorare e celebrare la diversità del mondo brassicolo.





CODICE: 03868

LA BIONDA

KELLER PILS - 5,2% Vol.

Concarena La Bionda è una birra classica e raffinata, che si distingue per il suo colore biondo e il suo sapore leggero e amarognolo.

Le note speziate e il profumo erbaceo le conferiscono un carattere aromatico e fresco, che si sposa perfettamente con i piatti della tradizione italiana.



CODICE: 03869

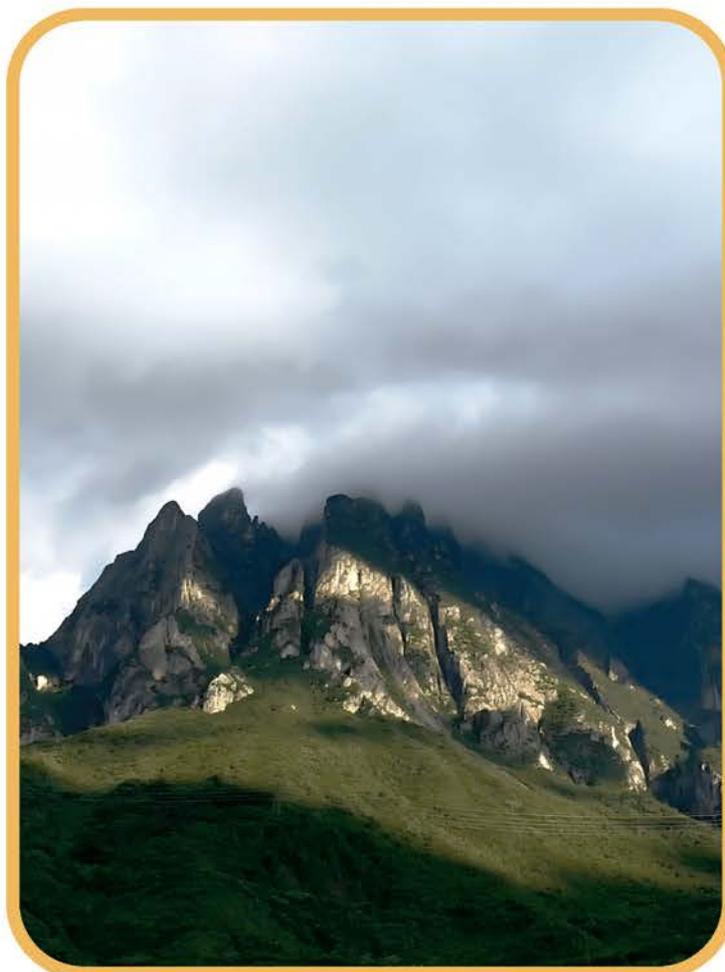
AGRICOLA

BOCK - 6,7% Vol.

Concarena Agricola è una birra rossa in stile bock, che celebra la terra e i suoi frutti.

La sua tonalità rubino e il suo gusto pieno e rotondo la rendono una birra ricca e corposa.

La dolcezza del malto viene bilanciata dal finale leggermente amarognolo del luppolo, che le conferisce un carattere equilibrato e armonioso.



LE NOSTRA MONTAGNA



CODICE: 31642

ROCCIA

STRONG LAGER - 8,3% Vol

Concaerna Roccia è una birra lager di colore biondo carico e dalla schiuma abbondante color panna.

Al naso, si percepiscono note di malto e un leggero sentore fruttato di pera, che le donano una dolcezza e una delicatezza uniche.

In bocca, è ricca ed avvolgente, con i luppoli che vanno a bilanciare il dolce del malto.



CODICE: 03883

PRIMAVERA

DDH IPA VERMONT - 5,6% Vol.

Concarena Spring Field è una IPA dal colore chiaro torbido, che ti sorprende con il suo profumo e il suo sapore di agrumi e frutta tropicale.

Questa birra è molto succosa e fresca, ideale per dissetarti e rinfrescarti durante la primavera e l'estate.



CODICE: 03870

CONCARENA IPA

AMERICAN IPA - 6,7% Vol.

Concaerna IPA è una birra che ti sorprende con il suo colore ambrato e la sua schiuma compatta, che la rendono invitante e gustosa.

La sua personalità si esprime nelle note amare del luppolo, che si fondono con il malto d'orzo tostato, creando un sapore ricco e armonioso.



CODICE: 03882

BARBIANCA

BLANCHE - 5,4% Vol.

Concarena Barbianca è una birra di frumento, che si presenta con una schiuma bianca e densa, che la rende invitante e cremosa.

La sua freschezza e le sue note fruttate e leggermente agrumate la rendono una birra dissetante e aromatica, ideale per le afose giornate estive.



CODICE: 31643

SINCERA

HEFEWEIZEN - 5,5% Vol.

Concarena Sincera è una birra artigianale che esprime la passione e la qualità dei suoi produttori. La sua schiuma persistente e la sua torbidità la rendono unica nel suo genere, e invitano a scoprire il suo soffice sapore di frumento, arricchito da note di vaniglia e frutta.

ARTIGIANALE, BUONA.





La linea di Infusi e acquaviti Concarena, prodotta dalla Distilleria Peroni di Gussago in Franciacorta (BS), rappresenta un'armoniosa fusione di **tradizione** e **innovazione**.

Questa linea ebbe inizio con la produzione di **grappa**, sia giovane che invecchiata in barrique e con l'**Amaro Concarena** che nasce dall'infusione di luppolo in grappa della Valle Camonica.

Dalla base della nostra grappa abbiamo deciso di produrre anche dei **liquori**, con botaniche messe in infusione nella grappa. Si aggiungono poi i 3 **gin Concarena**, sono dei London Dry Gin, distillati in alambicco continuo a 10 piatti.

Ogni bottiglia racchiude l'essenza di **ingredienti attentamente selezionati** e una **ricetta personalizzata**, creando una gamma di liquori unica e apprezzata dagli intenditori.



CODICE: 06233

GRAPPA LUGANA

MONOVITIGNO - 40% Vol.

Ottenuta dalla distillazione di vinacce fresche di Lugana, consegnate giornalmente al distillatore. È una grappa bianca, pulita e secca, grazie alla sua delicatezza è perfetta a fine pasto come digestivo.



CODICE: 06464

GRAPPA MOSCATO

MONOVITIGNO - 40% Vol.

Grappa molto elegante, fragrante, dolce e morbida, caratterizzata da toni floreali. Si avvertono in sequenza salvia, rosa di siepe, legno aromatico, vaniglia e spezie dolci; tutte sensazioni legate da un lieve manto ceroso.



CODICE: 06237

GRAPPA BARRIQUE

MONOVITIGNO - 40% Vol.

La nostra grappa di Lugana invecchiata per oltre 24 mesi in barriques francesi, il risultato è una grappa elegante e ricca. Presenta un profumo ampio, avvolgente e di grande personalità: note di frutta matura, ribes nero, albicocca, cacao e vaniglia.



CODICE: 06416

GRAPPA REBO

MONOVITIGNO - 40% Vol.

Il Rebo è un vitigno risultato dall'incrocio tra Merlot e Teroldego. Una grappa morbida e pulita, che si presenta con un gradevole sentore erbaceo molto delicato, dal quale si evidenzia l'erba medica da poco falciata.



CODICE: 06482

GRAPPA REBO BARRIQUE

MONOVITIGNO - 40% Vol.

La grappa di Rebo barrique viene elevata per più di 30 mesi in botti di rovere provenienti dalla zona di Allier. Il legname a grana fine, ricco di vaniglia, conferisce al distillato un caratteristico sentore di vaniglia ed un'estrema finezza ed eleganza al palato.



AMARÒ
CONCARENA
3^{ENTA}
IN INFUSIONE DI
LUPPOLÒ

CODICE: 18354

L'amaro Concarena è stato ottenuto dall'**infusione** d'**erbe** in finissimo Alcool e dall'**infusione** di **Luppolo** selezionato in **Grappa** della **Valle Camonica** che rendono questo amaro unico e inconfondibile.

Alcune delle **erbe** e **radici** utilizzate:
Arancio amaro, vaniglia, rabarbaro, china, liquirizia, boldo, menta, assenzio romano, genziana, calamo, teriaca veneta, ginepro, salvia, rosmarino e alloro.

Prodotto con
30 Botaniche
Selezionate

Gradazione:
30% Vol.

Servizio:
Servire
Ghiacciato





CODICE: 18775

VERMOUTH

18% Vol.

Si apre con note agrumate ed erbacee; il suo gusto equilibrato, leggero e il piacevole sentore amaricante lo rendono non stucchevole e dalla beva molto piacevole.

Nel finale è caldo lungo e complesso.



CODICE: 18779

ACQUAVITE DI BIRRA

38% Vol.

Le sue note legnose, calde ed avvolgenti lasciano spazio al gusto delicatamente dolce, elegante ed armonioso dai toni piacevolmente mielosi.

Vi sono nel finale note persistenti di ananas e zenzero.



CODICE: 18776

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

25% Vol.

Un liquore estremamente equilibrato, l'alcool rinfresca e bilancia la bevuta, donando un finale persistente, caldo e fresco allo stesso tempo.

Nel finale predominano i sentori di liquirizia, con un delicato tocco di anice.



CODICE: 18777

LIQUORE AL FIEÑO

32% Vol.

Risulta piacevole e dolce, con note di miele ed erbe aromatiche.

E' equilibrato sul palato grazie alla grappa ben bilanciata con una nota finale delicatamente amaricante derivante dal sapiente uso dei legni.



CODICE: 18778

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

32% Vol.

Un liquore vellutato, con un attacco dolce ma mai stucchevole, bilanciato dalle note erbacee della camomilla che donano freschezza e piacevolezza alla bevuta.

Il finale è persistente e caldo grazie alla grappa di Lugana

TRADIZIONE & INNOVAZIONE





PERFETTI PER LA MIXOLOGY



CODICE: 18714

DRY GIN

42% Vol.

Il gin nella sua espressione più tradizionale, pura e diretta. L'assenza di zucchero esalta l'immancabile nota di ginepro e i sentori da erbe aromatiche, al naso e in bocca, dove la complessità si fa maggiore, accompagnata da ricordi di muschio, mentolato e spezie.



CODICE: 18715

BLUEBERRY GIN

42% Vol.

Il gin giocato sulla dolcezza e la morbidezza. Le note dolci di piccoli frutti rossi predominano al naso e si presentano nuovamente al retrofatto, esaltate da sensazioni di bocca morbide e dolci.



CODICE: 18716

PINO MUGO GIN

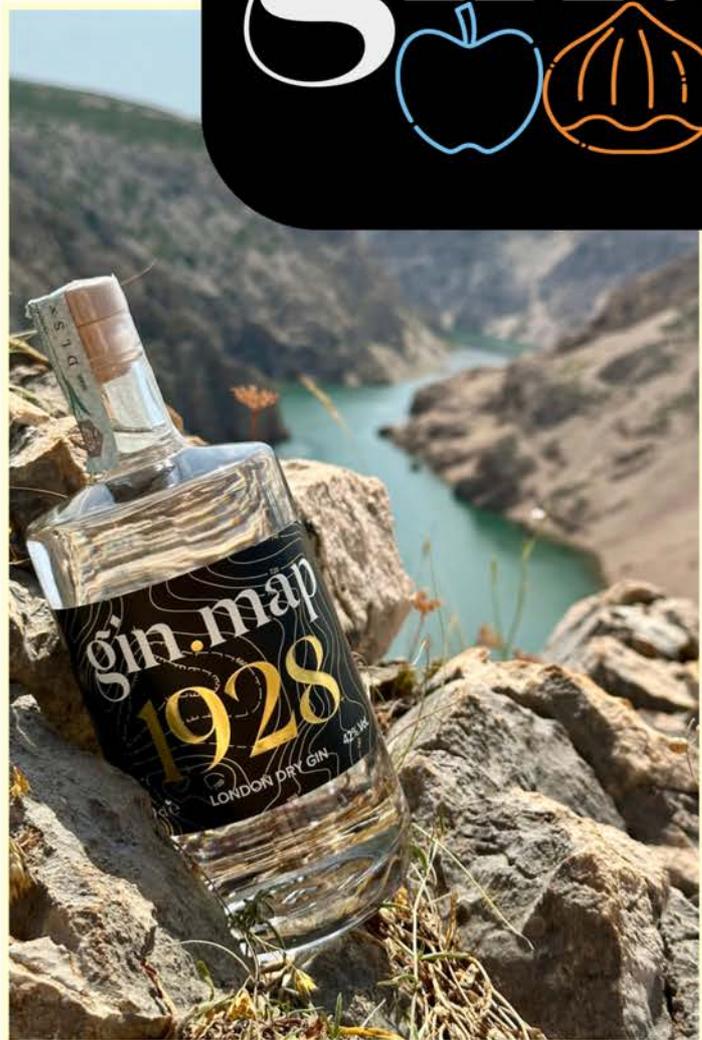
42% Vol.

Il gin per chi ama un olfatto fortemente caratterizzato dal fruttato, smussato e impreziosito da note di bosco e lievemente speziate. In bocca è morbido, delicato e la sua dolcezza lo rende perfettamente bilanciato.



gin.map

A central black rounded rectangle containing the brand name 'gin.map' in a white serif font. Below the text are four colorful line-art icons: a blue apple, an orange nut, a green flower, and a yellow citrus fruit.



Qualità locale.

Distillati di **frumento biologico**, creati per valorizzare i prodotti stagionali del territorio.
I Gin Map sono **quattro**, ognuno dedicato ad una **stagione**.

Le protagoniste di ogni Gin Map sono le botaniche, pensate per esaltare frutti e colori che caratterizzano ciascun periodo dell'anno, infatti **Map** sta per **mappale** ed il numero su ogni gin è relativo alla porzione di terreno in cui è coltivata la **botanica principale**.

Gin Map è un progetto frutto della fusione di tre realtà legate al territorio: ideati e distribuiti in Italia da **Taccolini Lovere**, distillati presso la **Distilleria Orobica Autonoma** in Val Brembana e caratterizzati dall'esclusivo utilizzo delle botaniche coltivate presso l'**Azienda Agricola Fiordilatte** di Taccolini Sofia in Valle Camonica.

LONDON DRY GIN.

I Gin Map sono realizzati con la tecnica più nobile; tale tecnica **non prevede** alcuna **aggiunta** a seguito della distillazione dando come risultato prodotti **puri** e di **qualità**.

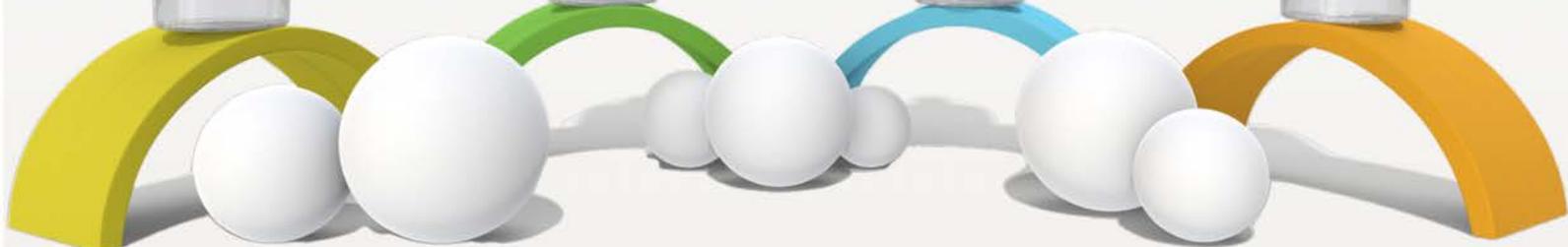
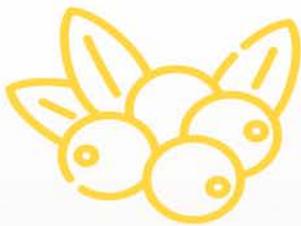
L'alambicco Müller da 250 l lavora con una **distillazione molto lenta** che permette di estrarre al massimo gli aromi dalle botaniche messe in infusione.

Altre botaniche, come **fiori**, **foglie** e **agrumi**, vengono distillate in **corrente di vapore** che permette di ottenere gin dai sentori freschi e di preservarne le componenti organolettiche.

LIMITED EDITION.

I prodotti artigianali si distinguono per la **cura** e l'**attenzione ai dettagli**.

Per garantire la migliore qualità, per ogni stagione verranno prodotte circa 500 bottiglie numerate.





CODICE: 18800

1935 - PRIMAVERA

42% Vol.

Al naso sentori floreali, ma mantiene comunque un bel corpo, si sentono in prevalenza la camomilla e il ginepro, seguiti dalle note del fiordaliso e dell'ibisco.

In bocca prevale la nota floreale di camomilla e fiordaliso a cui fa da contrasto l'assenzio.



CODICE: 18801

1928 - ESTATE

42% Vol.

Al naso risulta fruttato, ma con un bel corpo. Si sentono in prevalenza i frutti di bosco e il ginepro, seguiti dal contrasto dalle note più secche della radice di angelica.

In bocca prevale la nota fruttata dei mirtilli e dei ribes. Fa da contrasto la genziana che asciuga la bocca, mentre la scorza di arancia rinfresca il finale.



CODICE: 18802

782 - AUTUNNO

42% Vol.

Al naso si percepisce la castagna, con la sua nota affumicata, e il ginepro. Rimane molto lineare grazie alla foglia di frassino e alla genziana.

In bocca prevale la nota della castagna e si disperde un po' l'affumicatura.

Segue l'aroma della foglia di frassino e l'amaricante della genziana.



CODICE: 18794

781 - INVERNO

42% Vol.

Al naso risulta morbido, ma mantiene comunque un bel corpo. Spiccano in prevalenza la scorza di limone, il ginepro e l'artemisia seguiti dalle note morbide della mela.

In bocca prevale la nota morbida della mela a cui fa da contorno il fiore di sambuco.



CODICE: 18856

1935-PRIMAVERA MIGNON

42% Vol.

Al naso sentori floreali, ma mantiene comunque un bel corpo, si sentono in prevalenza la camomilla e il ginepro, seguiti dalle note del fiordaliso e dell'ibisco.

In bocca prevale la nota floreale di camomilla e fiordaliso a cui fa da contrasto l'assenzio.



CODICE: 18857

1928 - ESTATE MIGNON

42% Vol.

Al naso risulta fruttato, ma con un bel corpo. Si sentono in prevalenza i frutti di bosco e il ginepro, seguiti dal contrasto dalle note più secche della radice di angelica.

In bocca prevale la nota fruttata dei mirtilli e dei ribes. Fa da contrasto la genziana che asciuga la bocca, mentre la scorza di arancia rinfresca il finale



CODICE: 18858

782 - AUTUNNO MIGNON

42% Vol.

Al naso si percepisce la castagna, con la sua nota affumicata, e il ginepro. Rimane molto lineare grazie alla foglia di frassino e alla genziana.

In bocca prevale la nota della castagna e si disperde un po' l'affumicatura. Segue l'aroma della foglia di frassino e l'amaricante della genziana.

L'ESPOSITORE



CODICE: 18855

781 - INVERNO MIGNON

42% Vol.

Al naso risulta morbido, ma mantiene comunque un bel corpo. Spiccano in prevalenza la scorza di limone, il ginepro e l'artemisia seguiti dalle note morbide della mela.

In bocca prevale la nota morbida della mela a cui fa da contorno il fiore di sambuco.



CODICE: 16464



L'ACQUA TONICA

Si presenta come una tonica molto **neutra**, che non modifica, ma **esalta al massimo** le **botaniche** dei vari gin, soprattutto la collezione **Gin.map**.

La nostra **Acqua Tonica**, che produciamo secondo la ricetta del **Birrificio Via Priula**, è fortemente caratterizzata dal metodo di **carbonazione artigianale all'inglese**. Questo metodo è riconosciuto come il più **qualitativo** per gasare una tonica poiché rende la **bolla** decisamente più **fine e persistente**.

Durante la produzione la tonica ancora non gasata viene inserita nel tank, per poi portarlo alla pressione desiderata. Il **riposo**, che dura una decina di giorni, permette al liquido di **assorbire** tutta la **CO2** presente.



APERITIVO MOVE-X

Move-X[®]

FOR YOUR DRINKS

MOVE-X è un aperitivo leggermente alcolico con una gradazione di 11% Vol.

Il caratteristico colore **rosso-arancio** è ottenuto grazie all'**infusione di arancia**, unita ad erbe aromatiche e radici, in alcool.

Da questa infusione otteniamo anche il suo gusto unico, caratterizzato da un **ingresso in bocca dolce** e piacevole che si evolve poi in un **retrogusto dalla spiccata amarezza**.

MOVE-X è un aperitivo versatile, che si può bere **liscio**, **on the rocks** oppure come ingrediente base per l'ormai più classico cocktail da aperitivo: **lo Spritz**.

E' un'aperitivo
**leggero e
italiano**

E' prodotto con
**infusione di
arancia, erbe
e radici**

E' di color
**ROSSO -
ARANCIONE**

E' perfetto da gustare
**liscio con GHIACCIO
o nello SPRITZ**



CODICE: 17075



KAR MI NIA



KARMINIA

Prendete **due amici** che non si vedono da un sacco di tempo.

Uno era in Cina, l'altro a Londra. **Pandemia...** BOOM...tutto cambia, Il mondo a soqqadro, i progetti di vita sfumano, le ambizioni pure. Chi si lascia trasportare dagli eventi e chi invece ha ancora voglia di **seminare ambizioni**.

Federico e Davide.

Due amici che si ritrovano, due amici che vogliono una rivincita, due amici che hanno l'**ambizione** di creare un **Vermouth unico**.

FEDERICO

Astigiano.
15 anni all'estero di cui 8 in Cina, ha sempre lavorato in ambito Spirits & Beverages.
Prima **Barman**, poi **Bar Manager**, poi **consulente Bar** e per finire **responsabile ricerca e sviluppo** presso distillerie cinesi.

DAVIDE

Milanese ma trapiantato a Londra da quasi vent'anni.
Da lavabicchieri a **Bar Manager** in pochi anni.
Esperto Mixologist, adora creare in continuazione nuovi drink, ama comunicare.
Savoir Faire.

E' veramente
ROSSO
per scelta

E' prodotto con
UVE 100%
Barbera
d'Asti DOCG

E' prodotto con
37 BOTANICHE

E' prodotto
SENZA
COLORANTI

E' semplicemente
BIO per amore



DEGUSTAZIONE

Inizia subito con la **nota dolce** e le **caratteristiche** del **Barbera**: ciliegia, frutti rossi ed un punta agrumata, mentre a seguire arrivano le **spezie**: noce moscata e pepe rimbombano nel palato, invece china, Genziana e Artemisia arrivano alla fine.

La **nota amara** è **piacevolmente lunga** in bocca. Da servire con ghiaccio o liscio con una scorza d'arancia.

Perfetto con la **Tonica** come **Long Drink**, oppure in tutti i **cocktail** che necessitano di Vermouth Rosso.

Sorprendente come **digestivo** dopo i pasti.



**AZIENDA AGRICOLA
FIORDILATTE**





L'Azienda Agricola Fiordilatte nasce dalla
**passione di Sofia Maria
Taccolini per gli animali e la natura.**

L'Azienda Agricola ha sede nel verdeggiante
contesto della **Valle Camonica**, nella frazione
Fane del piccolo paese di Solato
(Pian Camuno, BS).

23 ettari di bosco di castagni
circordano frutteti e stalle.

Nei **5 ettari di frutteti** crescono 3.000 **meli**,
1.000 **mirtilli**, **kiwi**, **uva fragola**, **ribes**,
peri, **marroni**, **ciliege** e **ulivi**.

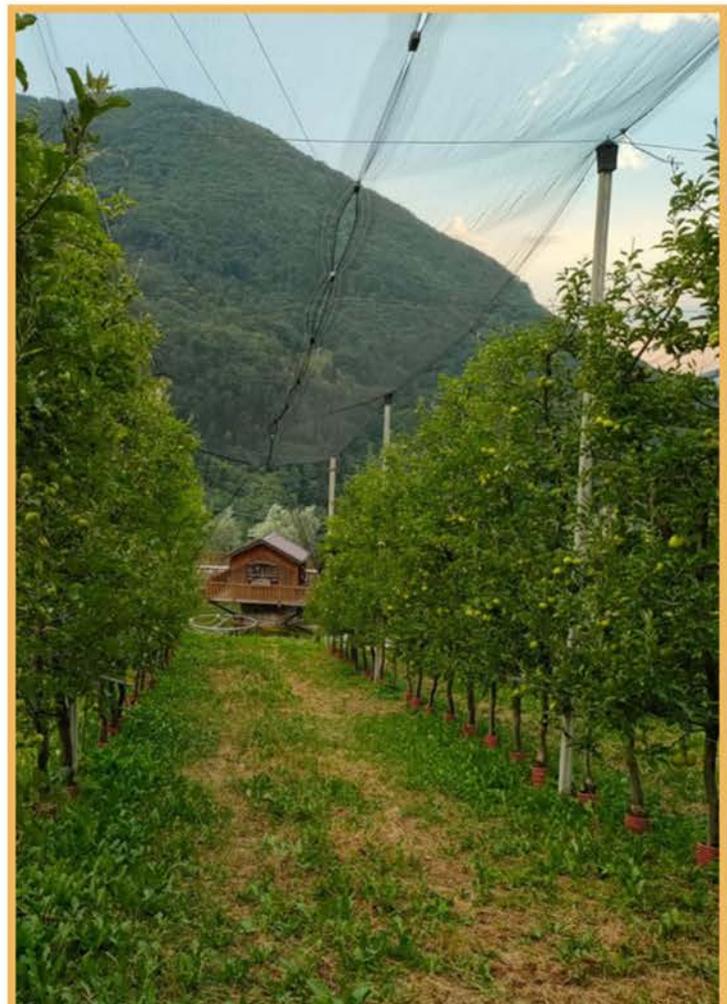
Curati e coltivati da Sofia Maria Taccolini, i
frutti danno vita a **succhi**, **nettari** e
confetture naturali, nel rispetto della
stagionalità..

Da **settembre** si aprono le porte per
l'**autoraccolta** di mele, uva fragola e marroni
con incontri con agronomi specializzati.

Le **botaniche** che arricchiscono le coltivazioni
tra i frutteti, caratterizzano e rendono unici i
gin Map prodotti con Taccolini
con aromi e sapori autentici.

L'**allevamento caprino**, curato e nutrito in loco,
permette la produzione costante di
formaggi e **yogurt** di capra.

Gli spazi nella natura dell'Azienda Agricola
Fiordilatte sono fruibili anche per **colazioni**,
merende e **pic-nic** con il punto vendita
aperto per l'acquisto dei prodotti locali



I BENEFICI DEL MIRTILLO

Il **succo di mirtillo**, una bevanda dal colore vivace e dal sapore distintivo, è più di un semplice piacere per il palato.

Questo elisir naturale è un **concentrato di salute**, che nasconde al suo interno una miriade di **benefici** per il nostro organismo.

Ricco di **antiossidanti**, **vitamine** e **minerali**, il succo di mirtillo 100% puro è un alleato prezioso nella **prevenzione** di diverse **patologie** e nel mantenimento di un **benessere generale**.

ANTIOSSIDANTI

IL NOSTRO SUCCO DI MIRTILLO PURO È UN AUTENTICO CONCENTRATO DI ANTIOSSIDANTI CHE COMBATTONO I RADICALI LIBERI, AIUTANDO A MANTENERE LA TUA PELLE RADIOSA E GIOVANE!

ANTINFIAMMATORI

GRAZIE ALLE SUE PROPRIETÀ ANTINFIAMMATORIE, IL NOSTRO SUCCO DI MIRTILLO PURO PUÒ AIUTARE A RIDURRE L'INFIAMMAZIONE NEL TUO CORPO, FAVORENDO IL BENESSERE GENERALE!

COGNITIVI

GRAZIE ALLE SUE PROPRIETÀ BENEFICHE PER LA FUNZIONE CEREBRALE, IL NOSTRO SUCCO DI MIRTILLO PURO PUÒ ESSERE UN BUON ALLEATO PER MIGLIORARE LA TUA CONCENTRAZIONE E LA TUA MEMORIA

CARDIOVASCOLARI

IL SUCCO DI MIRTILLO PURO È NOTO PER PROMUOVERE UNA CIRCOLAZIONE SANA, CONTRIBUENDO A MANTENERE IL TUO SISTEMA CARDIOVASCOLARE IN OTTIMA FORMA!



CODICE: 16479

SUCCO DI MIRTILLI 100%

Bottiglietta Cl. 20

Il nostro succo di mirtillo è un'esplosione di gusto naturale in ogni sorso. Prodotto esclusivamente con mirtillo freschi e maturi al punto giusto, questo succo al 100% non contiene zuccheri aggiunti, coloranti o conservanti artificiali. Ogni bottiglia è un concentrato di benessere, ricco di antiossidanti e vitamine essenziali per il tuo corpo. Perfetto per iniziare la giornata con energia o come rinfrescante pausa pomeridiana, il nostro succo di mirtillo è salute e piacere allo stato puro.



CODICE: 61899

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI

Vasetto Gr. 220

La nostra confettura extra di mirtillo è un vero tesoro di sapori autentici. Realizzata con una generosa quantità di mirtillo selezionati, questa confettura è densa e ricca, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e l'acidità naturale del frutto. Senza l'aggiunta di aromi artificiali o conservanti, ogni vasetto è un invito a gustare la purezza della natura. Ideale per accompagnare formaggi, arricchire dolci o semplicemente spalmata su una fetta di pane, la nostra confettura extra di mirtillo trasforma ogni momento in un'esperienza deliziosa.



L'AMORE PER LA LA NATURA



CODICE: 16436

SUCCO DI MELA 100%

BAG IN BOX 3 Lt.

Il nostro succo di mela 100% è un omaggio alla semplicità e alla purezza. Prodotto con le migliori mele, accuratamente selezionate e spremute al momento giusto per preservarne il gusto e le proprietà nutritive, questo succo non contiene additivi né conservanti.

Presentato nel pratico formato bag in box da 3 litri, garantisce freschezza e qualità dal primo all'ultimo bicchiere.

Perfetto per chi cerca un'opzione salutare o semplicemente per chi ama il sapore autentico delle mele, il nostro succo è un piacere da gustare in ogni momento della giornata.



CODICE: 16441

SUCCO DI MELA E MIRTILLO

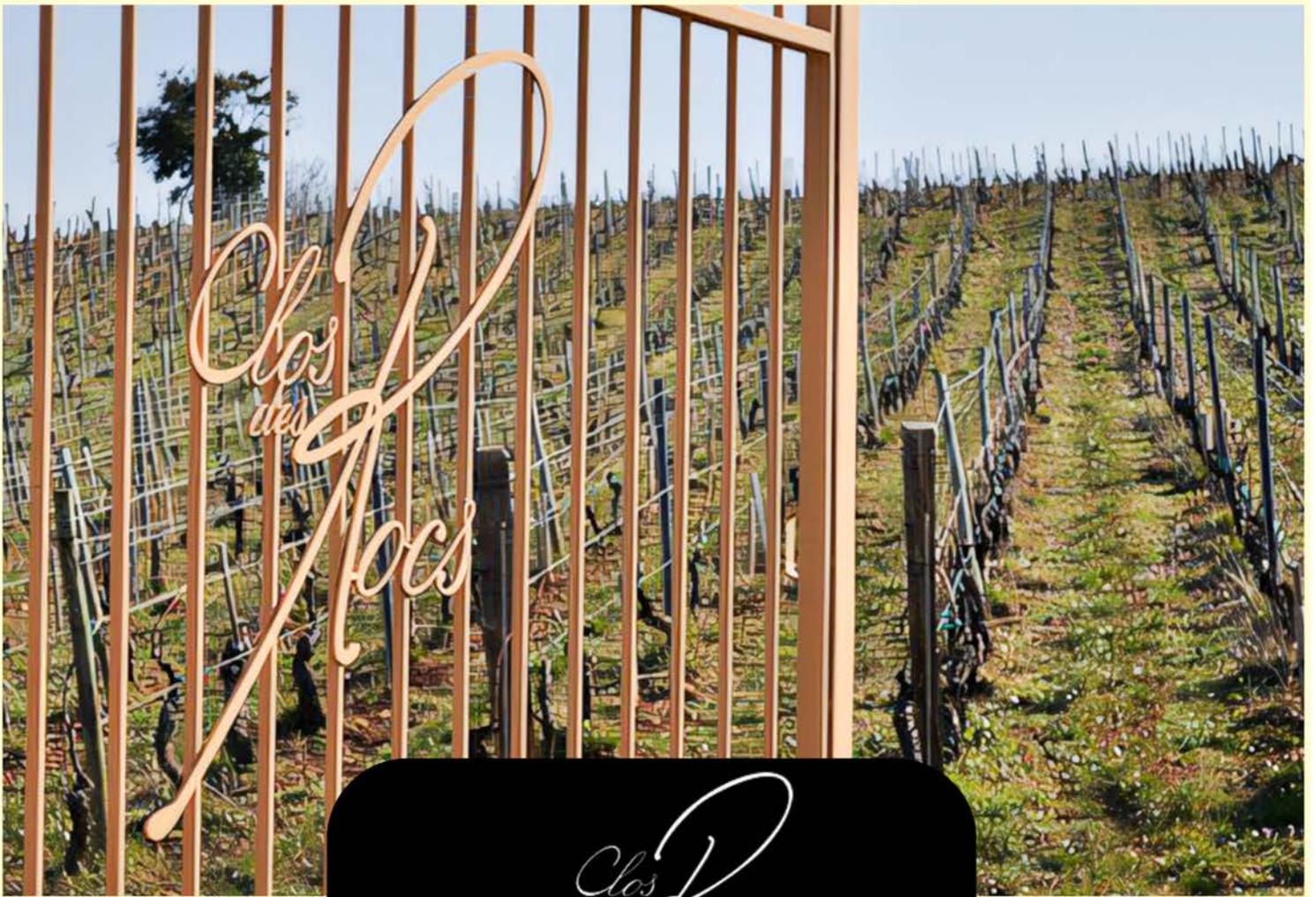
BAG IN BOX 3 Lt.

Il nostro succo di mela e mirtillo è una sinfonia di sapori naturali, un connubio perfetto tra la dolcezza della mela e l'intensità del mirtillo.

Con una composizione del 70% di mela e 30% di mirtillo, questo succo è un'opzione salutare senza zuccheri aggiunti, additivi o conservanti.

La confezione bag in box da 3 litri è ideale per mantenere la freschezza del succo e assicurare praticità d'uso.

Ogni bicchiere è un invito a celebrare il gusto puro e genuino della frutta, per un'esperienza di benessere quotidiana.



Clos
des
Rocs

POUILLY-LOCHÉ

MÂCON, BOURGOGNE

Olivier Giroux acquista nel 2002 il Domaine Saint-Philibert à Loché, nel Maconnais, ribattezzandolo con il nome della sua più grande parcella: **il Clos des Rocs.**

L'azienda è proprietaria di **9 ettari di vigne** che hanno in media una sessantina d'anni, di cui **sei** nella denominazione **Pouilly-Loché**, AOC che in totale copre 32 ettari, di cui il 30% appartiene a Clos des Rocs.

Nel **2006** ha inizio la **conversione bio** dell'azienda, che sarà **certificata nel 2014**; Olivier partecipa attivamente al riconoscimento nel mondo dei vini della denominazione Pouilly-Loché, di cui è uno dei principali ambasciatori.

Poco interventista in cantina, vendemmie manuali, utilizzo moderato del legno e fermentazioni spontanee danno vita a **prodotti di una grandissima purezza e delicatezza.** Sono vini cristallini e freschi, dove il leggero tocco del legno apporta solo una maggior eleganza. Il palato teso, sapido e minerale è l'espressione della **dinamicità del terroir.**





CODICE: 14065

MÂCON-FUISSÉ BLANCHES TERRES

Mâcon-Fuissé AOC
100% Chardonnay

Vendemmia manuale, agricoltura biologica, 70% vinificato in acciaio e 30% in botti da 500 l per 11 mesi.

Il mâcon-fuissé è il re dei mâcons-villages, fratello minore del pouilly-fuissé, non si limita a condividere lo stesso nome del village ma rassicura per la qualità innegabile dei suoi terroirs. Prodotto di massima pulizia e finezza, si presenta con degli aromi d'agrumi maturo, sottili note floreali e una bella vivacità.



CODICE: 14064

POUILLY-LOCHÉ LES MURES

Pouilly-Loché AOC
100% Chardonnay

Vendemmia manuale, agricoltura biologica, vinificato e affinato in botti da 500 l per 12 mesi con l'obiettivo di mettere in evidenza la salinità del vino, riflesso del terroir.

Chardonnay di una bella freschezza, dalle note di limone maturo e mandorla dolce; un tocco delicato di tostatura è dato dall'affinamento in legno.

Prodotto elegante, equilibrato, fresco, con una delicata sapidità finale che ne accentua la mineralità.



CODICE: 14179

POUILLY-LOCHÉ REVELATION

Pouilly-Loché AOC
100% Chardonnay

Vendemmia manuale, agricoltura biologica; l'uva va incontro ad una pressatura lenta e il prodotto riposa in botte per 11 mesi e poi messo in bottiglia a fine agosto dell'anno successivo alla raccolta.

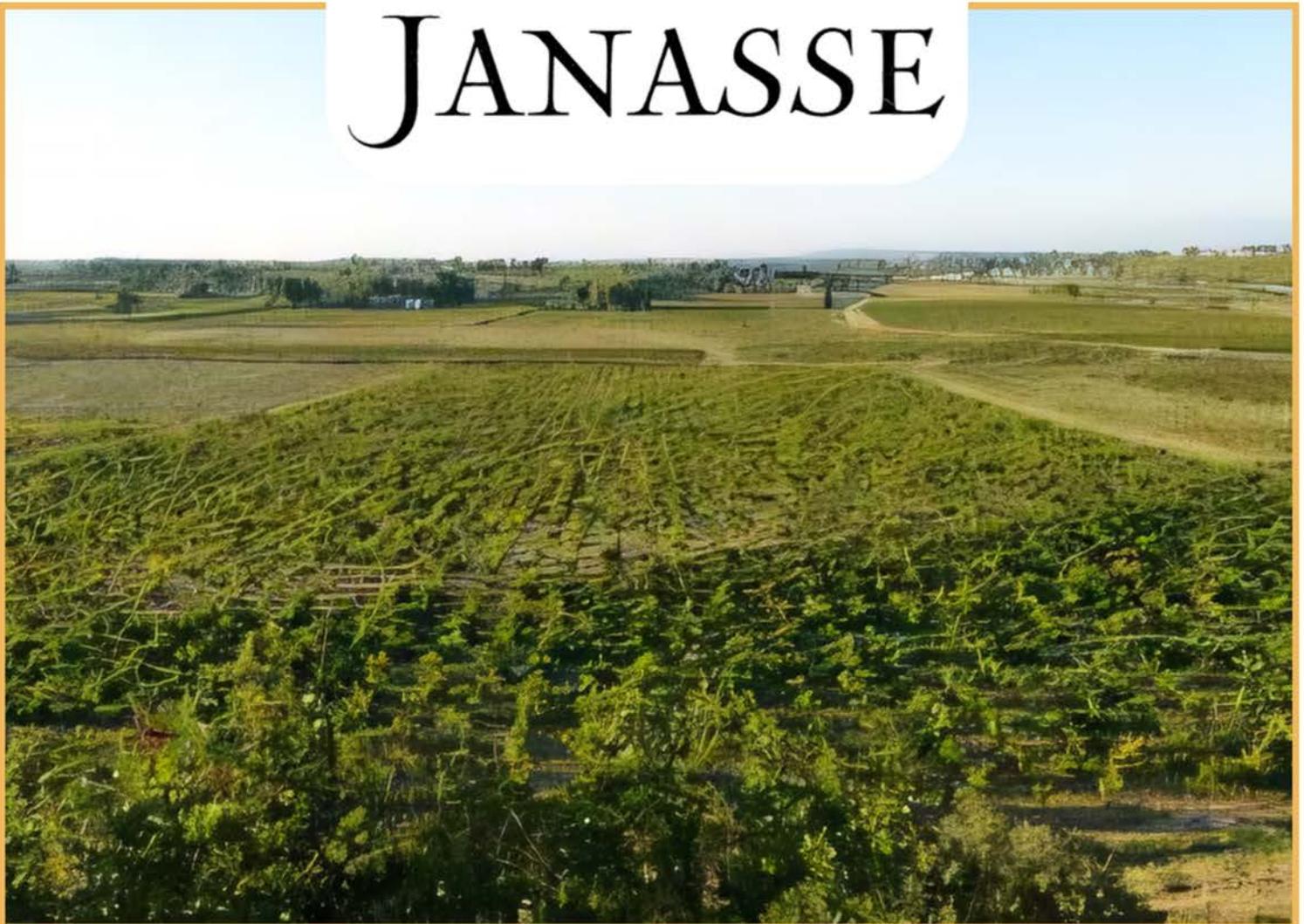
Produzione estremamente limitata di sole 1200 bottiglie; questo vino proviene da una piccola selezione di vigneti che si trovano a 250 mslm e hanno un'età media di 80 anni. Il terreno poco profondo è costituito da terra rossa mischiata a pietre calcaree. Otteniamo un vino dalla grande purezza, dal colore dorato, aromi di frutta gialla, mandorla e note mentolate; al palato mostra un equilibrio perfetto tra rotondità e acidità, sviluppando interessanti note di pasticceria.

POUILLY LOCHÉ





DOMAINE
DE LA
JANASSE



DOMAINE DE LA JANASSE



CÔTES DU RHÔNE SUD

Ferdinand Sabion, pianta nel **1912** i **primi 5 ettari** del domaine de la Janasse.

Nel 1967 gli succede **Aimé Sabion**, che **estende nel corso degli anni l'azienda** fino ad arrivare ai **90 ettari odierni** con il supporto dei figli Christophe e Isabelle.

Questa grande proprietà fa parte dell'**élite delle aziende del territorio**;

le vigne di **Châteauneuf-du-Pape** sono principalmente situate nel comune di Courthézon, con un'**importante diversità di parcelle e suoli** che ritroviamo nelle differenti cuvées.

Oltre allo Châteauneuf-du-Pape l'azienda produce anche interessanti **cuvées di côtes-du-rhône**, grazie alla presenza dei numerosi vitigni permessi dalla denominazione; su tutti **spicca la grenache**, re del sud della Valle del Rodano, apportando **finezza e potenza** al vino, spesso assemblato a **mourvèdre e syrah**.

Con una maturazione importante, l'azienda produce **vini di struttura e molto caldi**; nonostante questo i tannini e il corpo controbilanciano **con una grande finezza**. I vini della Janasse, dall'inconfondibile tratto sudista, rappresentano un modello per la denominazione





CODICE: 14088

VILLAGE ROUGE TERRE D'ARGILE

Côtes-du-Rhône AOC

25% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan

Con rese di 40 hl/ha, la vendemmia è manuale con selezione in vigna; macerazione tra i 18 e i 21 giorni con pigeage manuale quotidiano.

La cuvée Terre d'Argile presenta un ventaglio d'aromi che vanno dalla tapenade al cassis; denso, ricco, corposo, rilascia in bocca note profonde e soavi di frutta matura e un finale persistente. Ideale in accompagnamento a costolette d'agnello, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento di circa 10 anni dalla messa in bottiglia.



CODICE: 14089

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Châteauneuf-du-Pape AOC

65% Grenaches, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault

Affinamento per l'80% in botte e il 20% in barrique (di cui 1/3 nuove), per 12 mesi. Cuvée di materia, ampiezza e struttura. Tra le piacevolissime note di frutti a bacca nera di mora e cassis, la delicatezza della violetta e la pungenza delle spezie a emergere è l'equilibrio, lasciando in bocca persistenza, grinta, tensione ed eleganza. Ideale in accompagnamento a carni rosse, grigliate o al forno, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento di circa 10 anni dalla messa in bottiglia.



CODICE: 14090

CHÂTEAUNEUF VIEILLES VIGNES

Châteauneuf-du-Pape AOC

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% altri

Con rese di 28hl/ha la vendemmia è manuale con selezione in vigna; macerazione per 28 giorni con pigeage manuale quotidiano. Affinamento 3/4 in botte e 1/4 in botti più grandi (600 l), per 12 mesi.

Cuvée faro dell'azienda, sempre ai vertici delle classifiche internazionali. Dal vestito scuro con riflessi porpora; al naso rilascia ancora discreti aromi di frutta a bacca nera e note selvatiche di bosco e di cuoio fondendosi insieme in un ventaglio nobile e fresco, lo stesso che ritroviamo anche al palato, lasciando finezza ed estrema eleganza. Ideale in accompagnamento a piatti a base di selvaggina, servito tra i 15 e 17°, ha un potenziale di invecchiamento tra i 10 e i 25 anni dalla messa in bottiglia.



CODICE: 14171

CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Châteauneuf-du-Pape AOC

60% Grenache, 20% Clairette, 20% Roussanne

Vendemmia mattutina manuale in cassette con selezione in vigna; vinificazione in acciaio per grenache e clairette, mentre la roussanne è vinificata in barrique; a seguire poi 7 mesi di affinamento con batonnage. Con rese di 25-30 hl/ha sui terreni sabbio-argillosi dei lieux-dits della Janasse e di La Crau, otteniamo un prodotto dagli aromi di frutta bianca e gialla, in cui dominano la pesca e i frutti esotici; qualche nota di vaniglia e brioches apportano un tocco di grassezza; la complessità degli aromi è in linea con la ricchezza e la persistenza del palato.

L C

LOUIS CHEZE

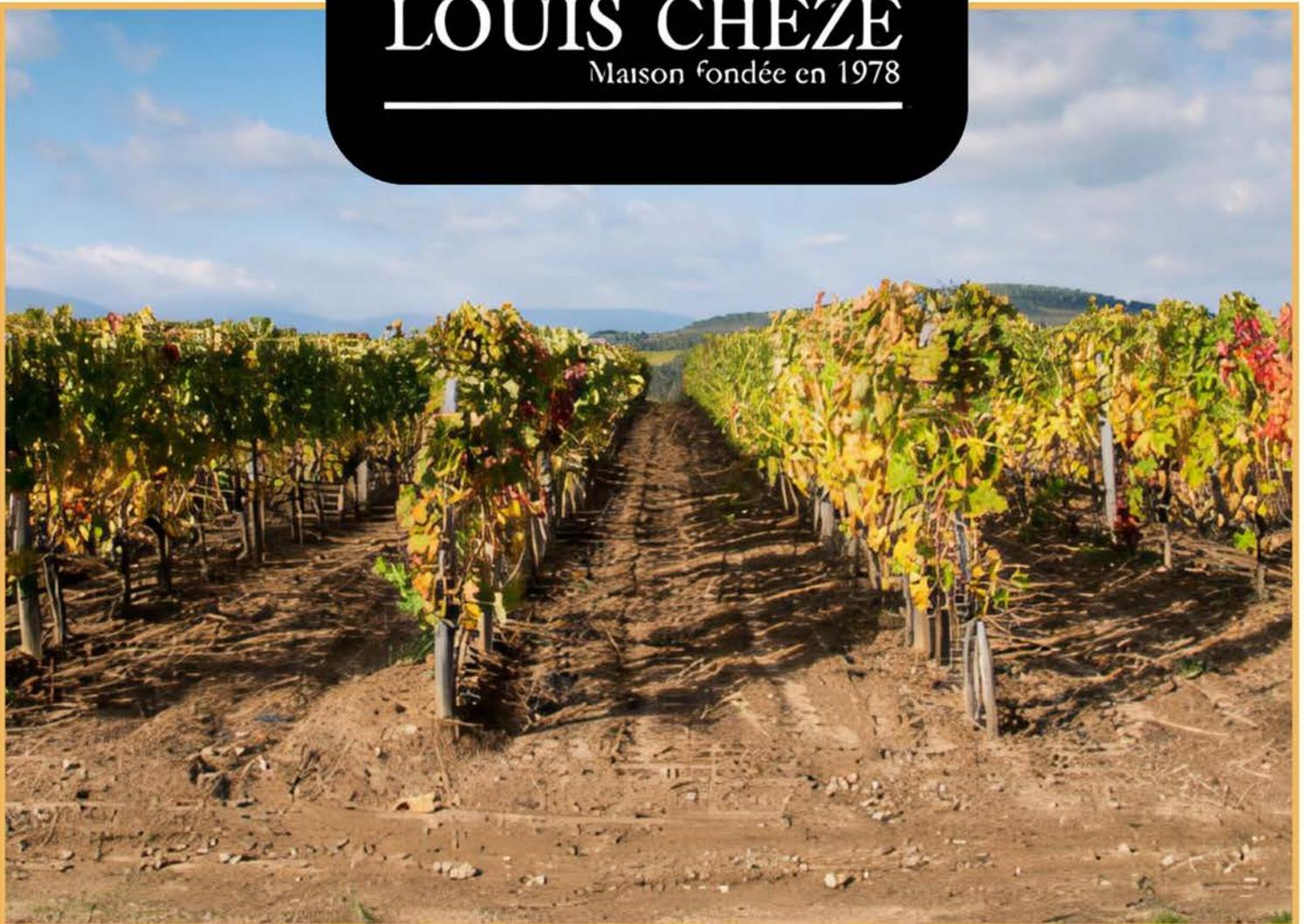
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte

L C

LOUIS CHEZE

Maison fondée en 1978



L C
LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978

L'esprit et l'empreinte

CÔTES DU RHÔNE NORD

La **proprietà familiare** è ripresa
nel 1978 da Louis Chèze;
l'azienda è situata nel comune di Limony,
a 60 km a sud di Lione, nel cuore
della Valle del Rodano settentrionale.

M. Chèze ha **iniziato** la sua avventura con **un ettaro di Saint Joseph** e qualche vigna in affitto;
oggi l'azienda rappresenta 35 ettari ubicati sulle **denominazioni più prestigiose del Rodano** del nord, come Saint Joseph, Condrieu e Cornas.

Vigneti a terrazzamento, conduzione della vigna con **rispetto per ogni singola parcella e vendemmia manuale** sono solo alcune delle caratteristiche dell'azienda di Louis Chèze, che tramite la sua determinazione è riuscito a creare **una delle realtà più importanti nel panorama di questa denominazione.**





CODICE: 14194

FORMATO: CL.75, LT.1,5

SYRAHVISSANTE

Vin de France
100% Syrah

Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico e di galets; ulteriore selezione delle uve in cantina. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Una parte affina in legno circa 6 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.

Colore rosso acceso dai riflessi violacei; aromi discreti di violetta, pepe e accenni di cuoio. Al palato l'attacco è fresco con una bella rotondità. Ideale su un barbecue; fruibile nei suoi primi 3 anni.



CODICE: 14197

CAROLINE

Saint Joseph AOP
100% Syrah

Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Affinamento per circa 14 mesi, a seconda del millesimo; il 20% in legno nuovo e il restante 80% in legno usato; messa in bottiglia senza filtrazione.

Colore rosso granato luminoso, aromi di violetta con delicate note di pepe nero; bocca ampia e ricca di potenza, massima eleganza e persistenza. Ottimo in accompagnamento a carni rosse; un potenziale di invecchiamento di 6/8 anni.



CODICE: 14198

ANGES

Saint Joseph AOP
100% Syrah

Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico. Macerazione e fermentazione in piccole vasche di acciaio termoregolate; fermentazione malolattica in legno. Affinamento per circa 22 mesi, a seconda del millesimo, totalmente in legno nuovo; messa in bottiglia senza filtrazione.

Color rosso rubino limpido e profondo; bouquet di una grande complessità che spazia da aromi di frutti di bosco neri a quelli di spezie dolci elegantemente tostate dall'importante affinamento in legno.

Bocca decisa e tesa, con dei tannini armoniosi e di incredibile persistenza. Ottimo in accompagnamento a piatti a base di selvaggina; potenziale di invecchiamento dai 10 ai 15 anni.

CÔTES DU RHONE





CODICE: 14195

50/CINQUANTE

Vin de France

50% Viognier, 50% Chardonnay

Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 30 kg su suolo granitico e di galets; ulteriore selezione delle uve in cantina, pressatura, fermentazione alcolica e malolattica in barrique con batonnage sui lieviti; vitigni lavorati singolarmente prima della messa in bottiglia.

Una piccola parte affina in legno circa 8 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.

Colore dorato con riflessi argentati; aromi delicati all'olfatto con note di tiglio e di miele. In bocca attacco ampio e generoso rilasciando infine una bella mineralità.

Perfetto per l'aperitivo; prodotto che gioca sul frutto, da bersi nei 3, 4 anni.



CODICE: 14196

BREZE

Condrieu AOP

100% Viognier

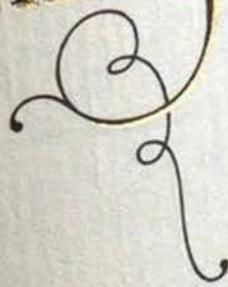
Vendemmia manuale, selezione accurata in vigna, raccolta in cassette da 10 kg su suolo di vecchio granito e alluvionale; ulteriore selezione delle uve in cantina, pressatura, fermentazione alcolica e malolattica in barrique con batonnage sui lieviti. Affinamento in legno nuovo tra gli 8 e i 10 mesi, a seconda del millesimo; messa in bottiglia senza filtrazione.

Colore giallo dorato limpido e cristallino, bouquet complesso con aromi caldi che vanno dall'albicocca al miele e frutta esotica.

Al palato l'attacco è franco, deciso e verticale, a seguire un'esplosione aromatica molto equilibrata, per terminare con un'importante persistenza che mescola armoniosamente le note di miele ad una bella mineralità.



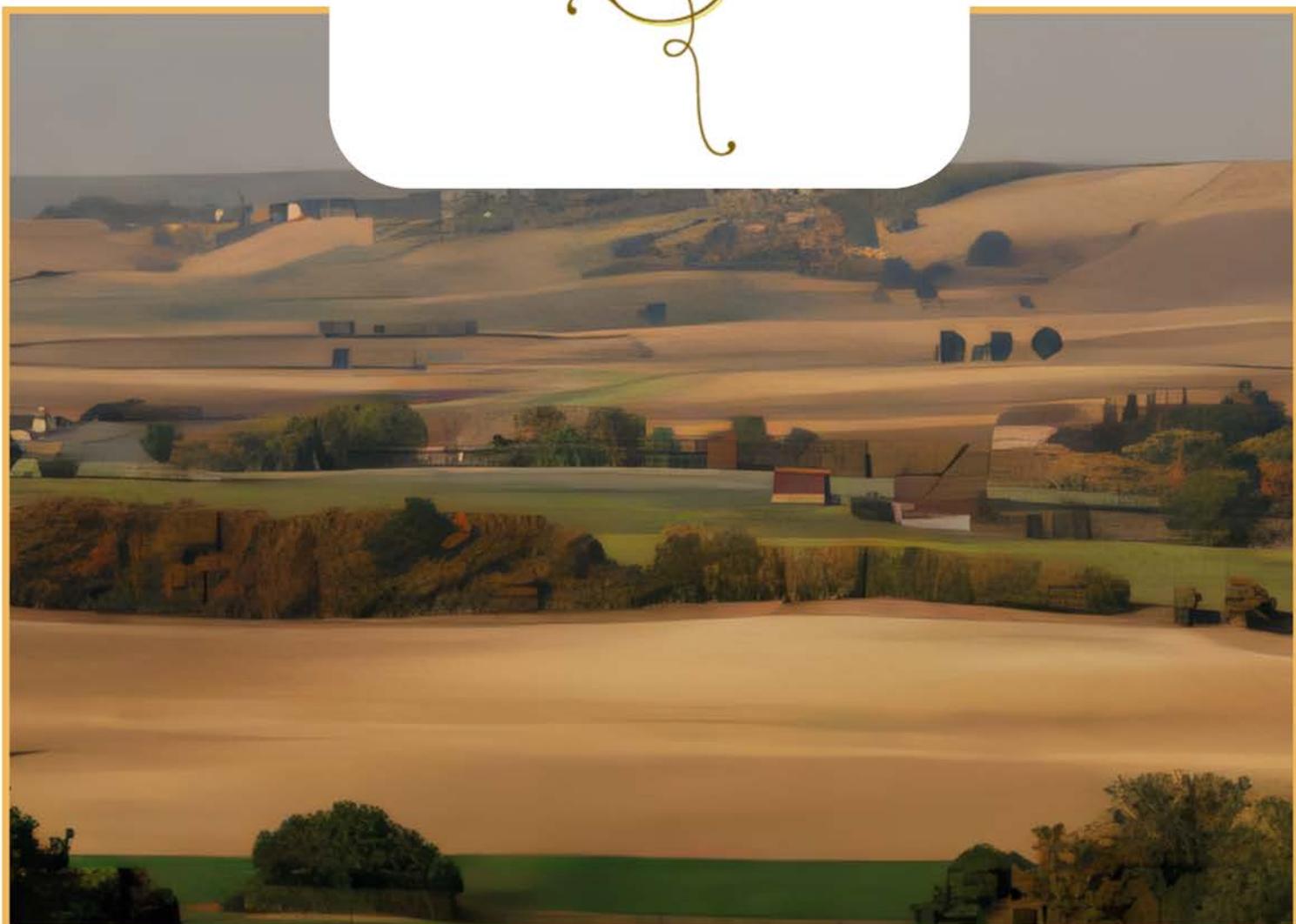
GARNIER & FILS



Chablis

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

GARNIER & FILS



GARNIER & FILS

CHABLIS

Situato a **Ligny-Le-Chatel**, terra di Chablis, regno per eccellenza dello chardonnay, il **Domaine Garnier et Fils** è sapientemente **guidato dai fratelli** Garnier: **Xavier e Jérôme**, che ne rappresentano la prima generazione.

La storia ha inizio nel **1970** con **Joseph Garnier** (il padre di Jérôme e Xavier), agricoltore che diventa proprietario di **110 ettari coltivati a cereali**; le prime vigne sono piantate dai due fratelli nel 1985.

I loro **25 ettari** di proprietà attraversano terroirs di **Petit Chablis e Chablis**, mentre per la produzione di premier cru e grand cru selezionano i frutti migliori dei loro storici partners vigneron.

Il vigneto è in **conversione biologica**, che sarà certificata a breve; **fermentazioni con lieviti indigeni**, **affinamenti** che vanno **dai 12 ai 30 mesi** e **assenza di filtrazione** prima della messa in bottiglia sono solo alcuni dei punti chiave dei fratelli Garnier.





CODICE: 14054

PETIT CHABLIS

Petit Chablis AOC
100% Chardonnay

La fermentazione avviene grazie all'uso di lieviti indigeni, seguita da una fermentazione malolattica che contribuisce a morbidezza e complessità. L'affinamento prolungato di 10 mesi in vasche d'acciaio preserva la vivacità del vino e gli conferisce una caratteristica freschezza agrumata.

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso, si apre con un bouquet ricco che ricorda la frutta esotica e gli agrumi, con un sottofondo minerale distintivo. In bocca, il vino è ampio e avvolgente, con un equilibrio perfetto tra armonia e freschezza.



CODICE: 14055

FORMATO: CL.75, LT.1,5

CHABLIS

Chablis AOC
100% Chardonnay

La fermentazione avviene grazie all'uso di lieviti indigeni, seguita da una fermentazione malolattica che contribuisce a morbidezza e complessità. L'affinamento di 12 mesi in vasche d'acciaio esalta la sua struttura, mantenendo intatta la freschezza originale. Sfoggia un color giallo paglierino luminoso, al naso, si distinguono immediatamente gli aromi di fiori bianchi e erba appena falciata, seguiti da note di pietra focaia e gesso, che conferiscono una distintiva mineralità. Al palato, il Chablis rivela la sua rotondità e sapidità, con una struttura verticale.



CODICE: 14269

CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MILIEU

Chablis AOC
100% Chardonnay

Vigne, esposte a sud-est su terreni argillosi e calcarei, con rese di 50 hl/ha, vendemmia manuale, fermentazioni spontanee e fermentazione malolattica. Il risultato di tutto questo lavoro prosegue poi con un affinamento di 18 mesi di cui 12 in botti da 600 l e altri 6 mesi in vasche d'acciaio.

Il legno di quercia francese apporta una complessità che si amalgama, con il tempo, alla purezza donata dall'affinamento in acciaio. Lo chardonnay qui si manifesta con un colore giallo dorato lucente; i sentori unici dati dall'importanza del terreno di chablis e dalle note avvolgenti di legno che evocano i sentori del sandalo, rendono questo vino intrigante, complesso, con un palato netto, deciso ed elegante.



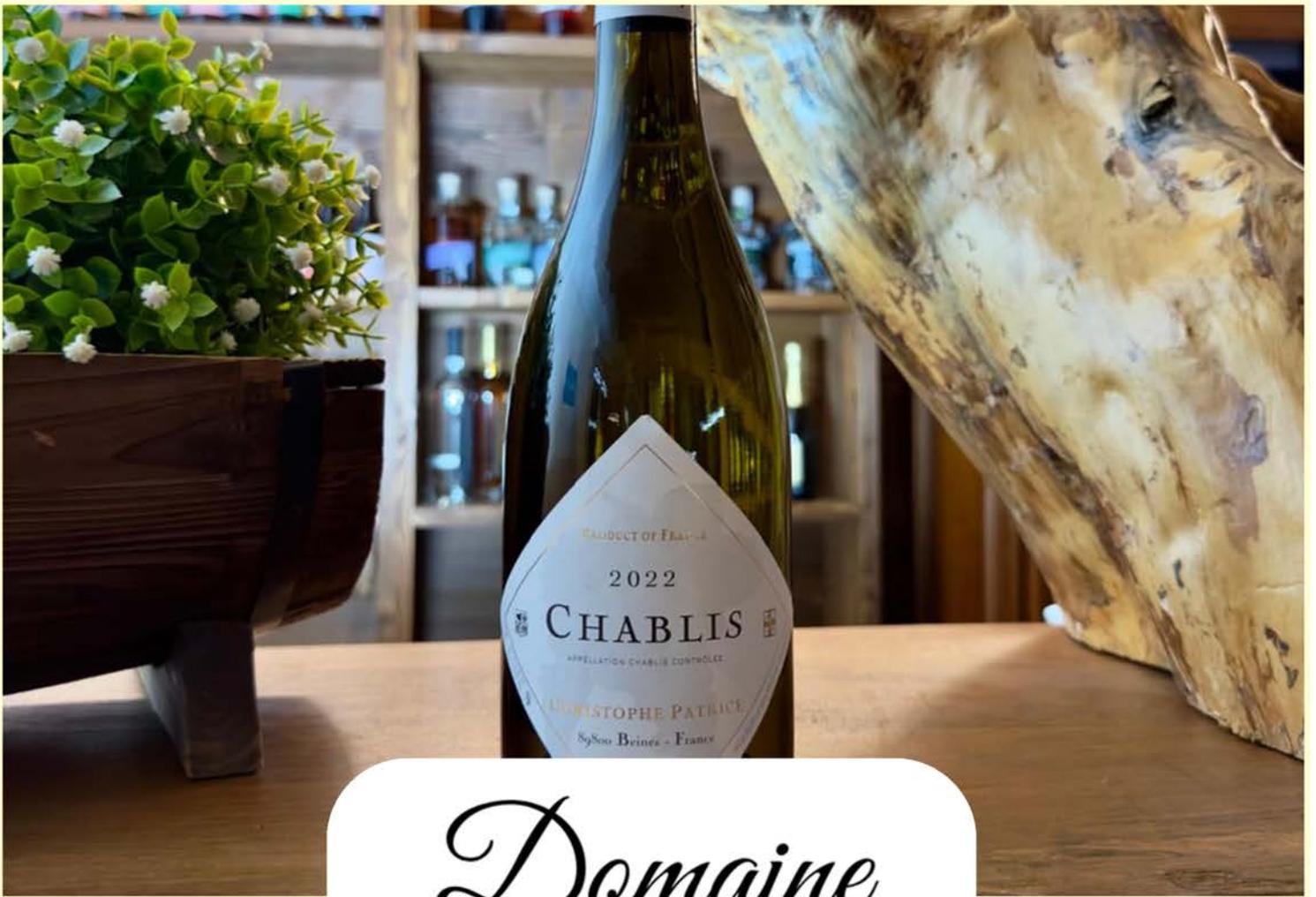
CODICE: 14268

CHABLIS 1^{er} CRU VAILLONS

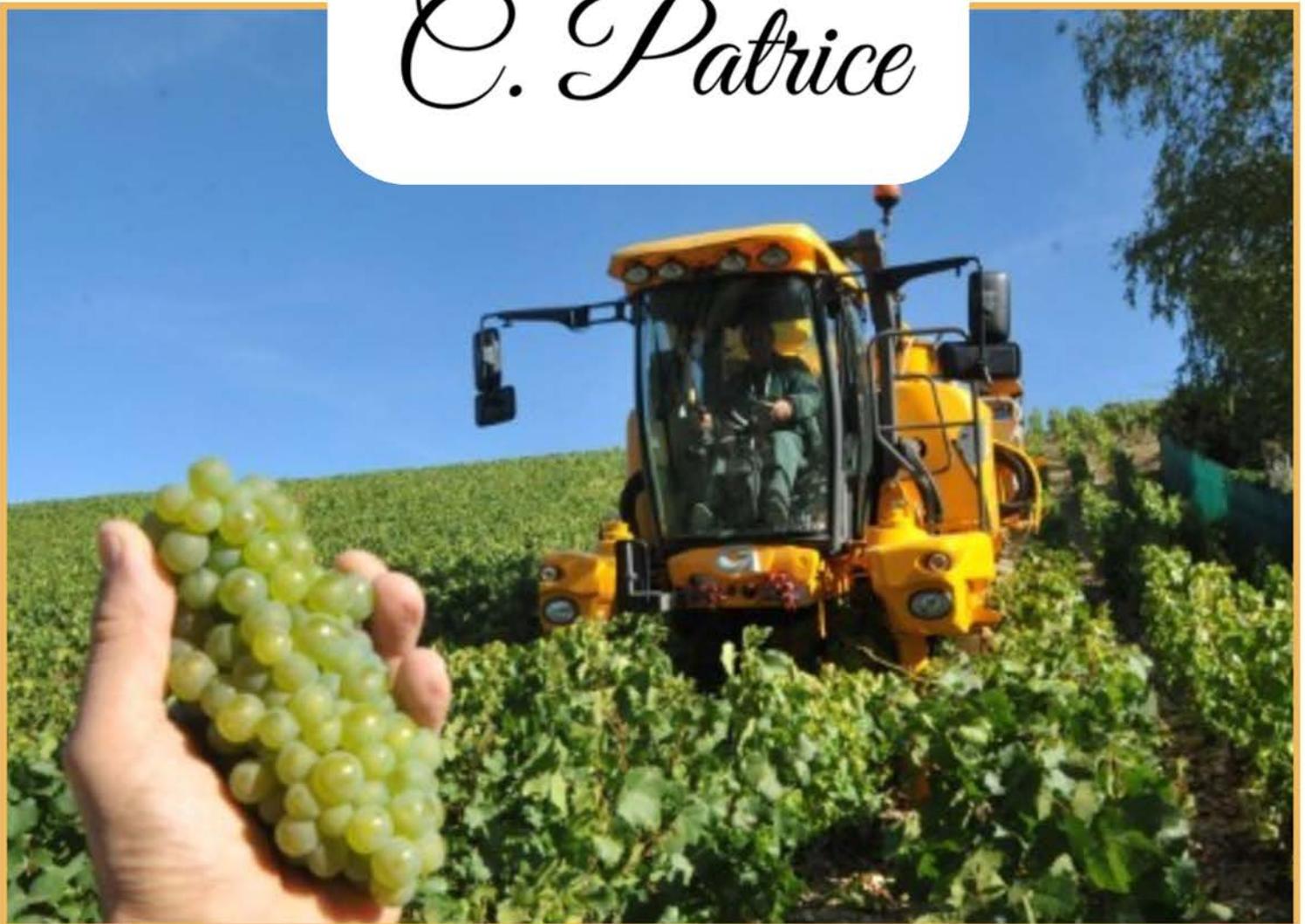
Chablis AOC
100% Chardonnay

Vigne esposte a sud-est su terreni argillosi e calcarei, con rese di 45 hl/ha, vendemmia manuale, fermentazioni spontanee e fermentazione malolattica. Il risultato di tutto questo lavoro prosegue poi con un affinamento di 18 mesi di cui 12 in botti da 600 l e altri 6 mesi in vasche d'acciaio.

Il legno di quercia francese apporta una complessità che si amalgama, con il tempo, alla purezza donata dall'affinamento in acciaio. Lo chardonnay qui si manifesta con un colore giallo esplosivo; con profumi sensuali di fiori di campo amalgamati a note agrumate di scorze d'arancia. Il palato delicato e avvolgente libera sentori fruttati, tonici e agrumati. E' persistente, vivace, con un potenziale di invecchiamento di più di 10 anni, senza mai perdere la sua nota di piacevolezza.



*Domaine
C. Patrice*



Domaine C. Patrice

CHABLIS

Originario di Beine da generazioni,
Christophe Patrice lavora
nell'azienda di famiglia dal 1996.

Nel **2006** da vita autonomamente
ad un vigneto di **soli 5 ettari**,
riprendendo poi la conduzione
dell'azienda Daniel Roblot,
che rappresenta ad oggi un vigneto
di 22 ettari di superficie.

Le vigne, con un'età media di 45 anni,
si estendono sui **comuni di
Beine, Courgis et Chablis**,
i quali danno origine ai prodotti dell'azienda:
Petit Chablis, Chablis e Chablis premier cru
Beauregards, Montmains et Beauroy.

Le **vigne**, esclusivamente
di chardonnay, **piantate a
bassa densità** (5.800 piedi per ettaro)
sono coltivate a guyot su un **suolo
unico al mondo, calcareo e ricco
di fossili marini preistorici.**

Il suolo di questo luogo libera e dà vita
a vini bianchi incomparabili in
autenticità, verticalità,
mineralità e sapidità.





CODICE: 14054

PETIT CHABLIS

Petit Chablis AOC
100% Chardonnay

Le uve di solo chardonnay, sono vinificate in vasche di acciaio con uso di lieviti indigeni e fermentazione malolattica; l'affinamento di 6 mesi non prevede utilizzo di legno ma solo acciaio per preservare la freschezza degli aromi.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori agrumati di limone, che si mescolano a delicate note di fiori bianchi donano piacevolezza al bouquet; al palato una bella verticalità e struttura data dal suolo, esaltano il carattere fruttato del vino creando una sensazione di armonicità.



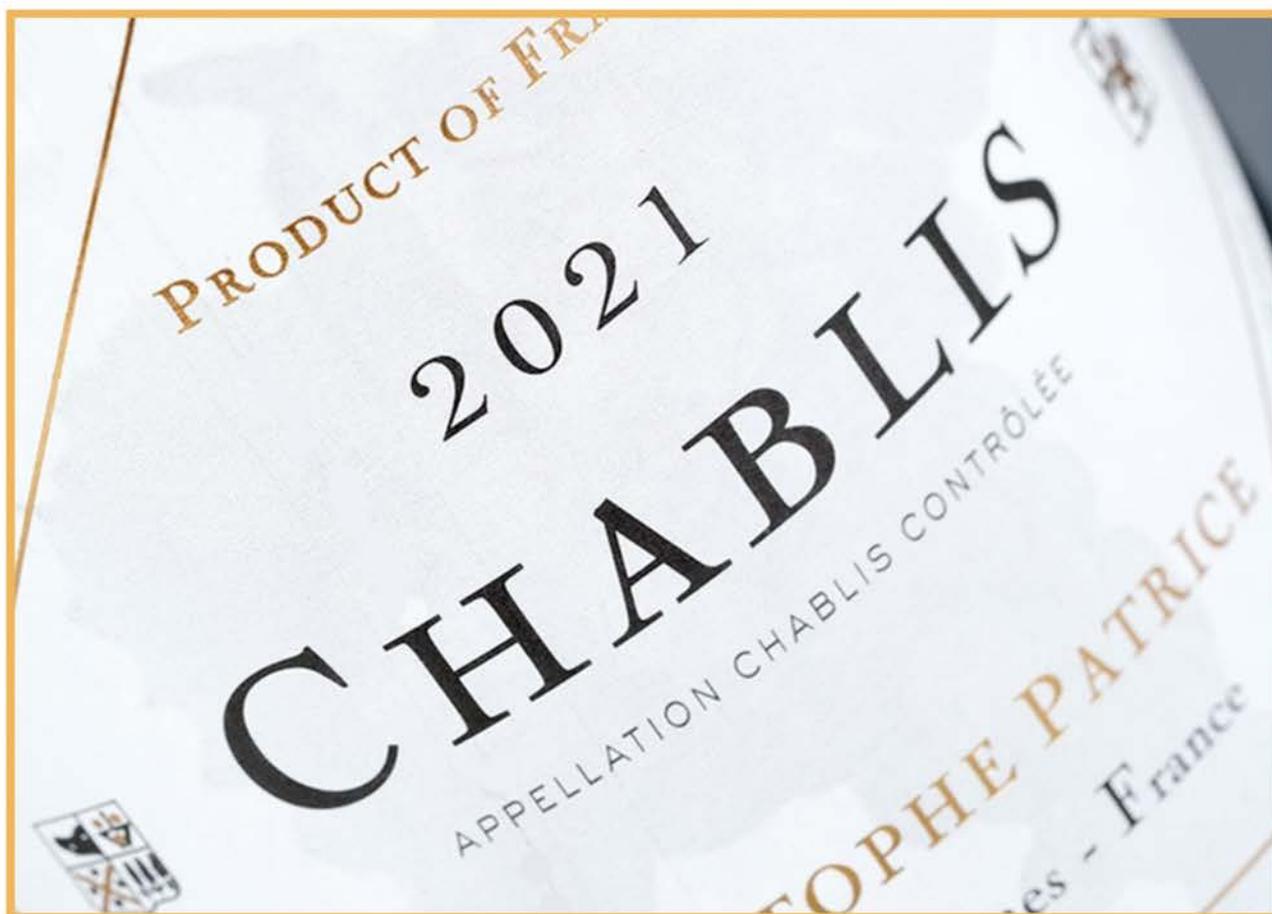
CODICE: 14055

CHABLIS

Chablis AOC
100% Chardonnay

Le uve di solo chardonnay, sono vinificate in vasche di acciaio con uso di lieviti indigeni e fermentazione malolattica; l'affinamento di 6 mesi non prevede utilizzo di legno ma solo acciaio per preservare la freschezza degli aromi.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet più complesso rispetto al petit chablis, apre a sentori minerali, floreali e di felce. Palato equilibrato e complesso con note di limone e al tempo stesso frutta matura, mineralità, freschezza, pienezza e persistenza.





*Domaine
Legrand*



Domaine Legrand

LANGUEDOC ROUSSILLON

Nel cuore di Limoux, a La Dign-d'Aval sorge il Domaine Legrand che, con più di **50 ettari** produce da oltre un secolo i tipici prodotti effervescenti di Limoux, dalle **Blanquettes** ai **Crémants**.

Terroir che si presta alla perfezione per la produzione di questi metodi classici, grazie all'effetto dell'**importante altitudine** di cui godono le vigne e all'incontro tra l'**influenza oceanica** che proviene da ovest e quella mediterranea da est.

Sono **quattro i vitigni** utilizzati: lo **chardonnay**, lo **chenin**, il **pinot noir** e il **mauzac**, vitigno identitario della denominazione AOP Limoux.





CODICE: 0

CREMANT DE LIMOUX BRUT

Crémant de Limoux AOP

50% Chardonnay, 30% Chenin, 20% PinotNoir

A partire da una selezione di vigne esposte a nord ovest su terreni argilloso - calcarei e di altre parcelle orientate in pieno sud si ottiene un equilibrio perfetto tra freschezza, rotondità, una punta d'acidità e calore tipico del Sud.

Rese di 70h/L. Pressatura diretta, affinamento di 24 mesi sui lieviti.

Freschezza e bevibilità sono il must di questo crémant; gli aromi freschi di mela e le note delicate di pesca e fiori bianchi lo rendono l'accompagnamento ideale per un aperitivo a base di salmone o gamberi.



CODICE: 0

CREMANT DE LIMOUX ROSÉ BRUT

Crémant de Limoux AOP

50% Chardonnay, 20% Chenin, 30% PinotNoir

A partire da una selezione di vigne esposte a nord ovest su terreni argilloso - calcarei e di altre parcelle orientate in pieno sud si ottiene un equilibrio perfetto tra freschezza, rotondità, una punta d'acidità e calore tipico del Sud.

Rese di 70 h/L. Pressatura diretta, affinamento di 24 mesi sui lieviti.

Crémant Rosé de Limoux contraddistinto da bollicine fini e cremose e da un colore luminoso rosa salmone. Aromi di fragola fresca, frutti di bosco e note floreali delicate che ricordano i petali di rosa. La nota di frutto rosso, il tocco di mineralità e il finale elegante lo rendono perfetto per un aperitivo e un accompagnamento ideale anche per piatti freschi o frutti di mare.





*Michel
Jacquot*



Michel Jacquot

CHAMPAGNE

L'azienda Michel Jacquot, gestita a livello familiare, possiede oggi **20 ha** di vigne nel cuore della **Côte de Bar nell'Aube**, precisamente ad Arconville, dove regna il **Pinot nero**.

È una **maison di coltivatori indipendenti** (Récoltant Manipulant) che produce e commercializza Champagne partendo solo ed esclusivamente dai propri vigneti.

Fin dalla fine del XIX secolo la famiglia è impegnata nell'attività agricola, non solo coltivando la vigna, ma anche cereali. In passato l'uva coltivata veniva venduta alle grandi maison; è solo nel **1985** che **Bernard lancia il suo primo Champagne**.

I terreni dell'Aube sono molto antichi, come quelli di Chablis fondati su calcare kimmeridgiano.

Le vigne sono caratterizzate da un **suolo** che alterna **marne argillose** e **calcaree** donando vini vigorosi e fruttati.

Caratteristiche che ritroviamo negli champagne di Michel Jacquot, che si presentano con uno **stile preciso ed equilibrato, elegante e piacevole**, con il pinot nero protagonista indiscusso.





CODICE: 0

CUVÉE BRUT RESERVE

Champagne AOC
100% Pinot Noir

Assemblaggio 50% vendemmia 2017, 40% vendemmia 2018, 10% réserves perpétuelles. 24 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura di 4 mesi prima della commercializzazione.

Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate.

Perlage cremoso, fine e persistente. Bouquet aromatico delicato; iniziali note mentolate che si aprono poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è deciso e gradevole; è caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione. Le sfumature mentolate apportano delicatezza tra le calde note di frutta gialla. Freschezza e bevibilità sono caratteristiche chiave di questo champagne. Ideale per l'aperitivo, ma anche in accompagnamento a carni bianche e delicate.



CODICE: 0

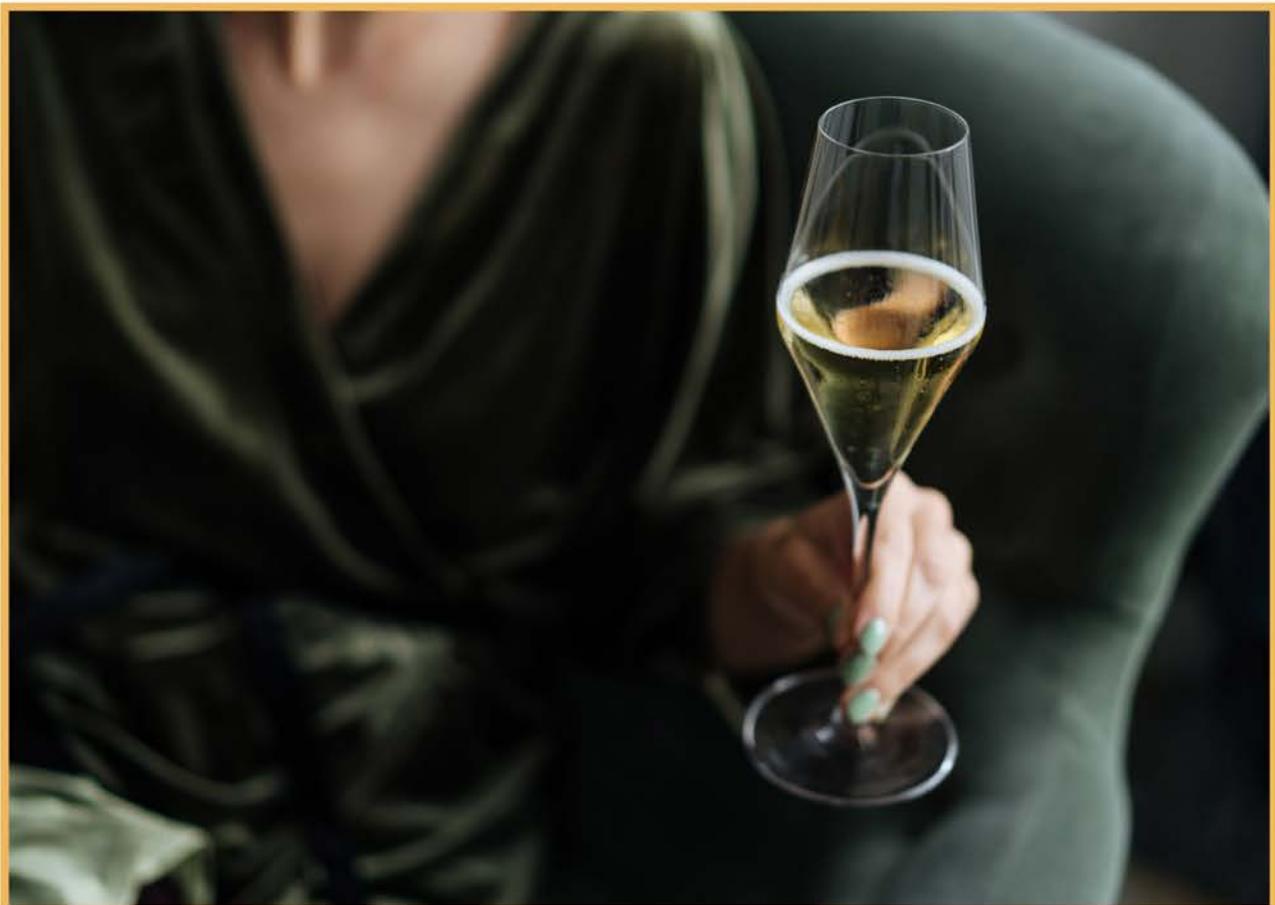
CUVÉE BRUT RESERVE MAGNUM

Champagne AOC
100% Pinot Noir

Assemblaggio 50% vendemmia 2017, 40% vendemmia 2018, 10% réserves perpétuelles. 24 mesi di affinamento sui lieviti e sboccatura di 4 mesi prima della commercializzazione.

Colore giallo paglierino con calde sfumature dorate.

Perlage cremoso, fine e persistente. Bouquet aromatico delicato; iniziali note mentolate che si aprono poi su sentori fruttati di pesca, susina e fiori bianchi. Al palato l'attacco è deciso e gradevole; è caratterizzato da una bella freschezza che persiste per tutta la degustazione. Le sfumature mentolate apportano delicatezza tra le calde note di frutta gialla. Freschezza e bevibilità sono caratteristiche chiave di questo champagne. Ideale per l'aperitivo, ma anche in accompagnamento a carni bianche e delicate.



CHAMPAGNE
ELODIE D.
PREMIER CRU

CHAMPAGNE
ELODIE D.
PREMIER CRU





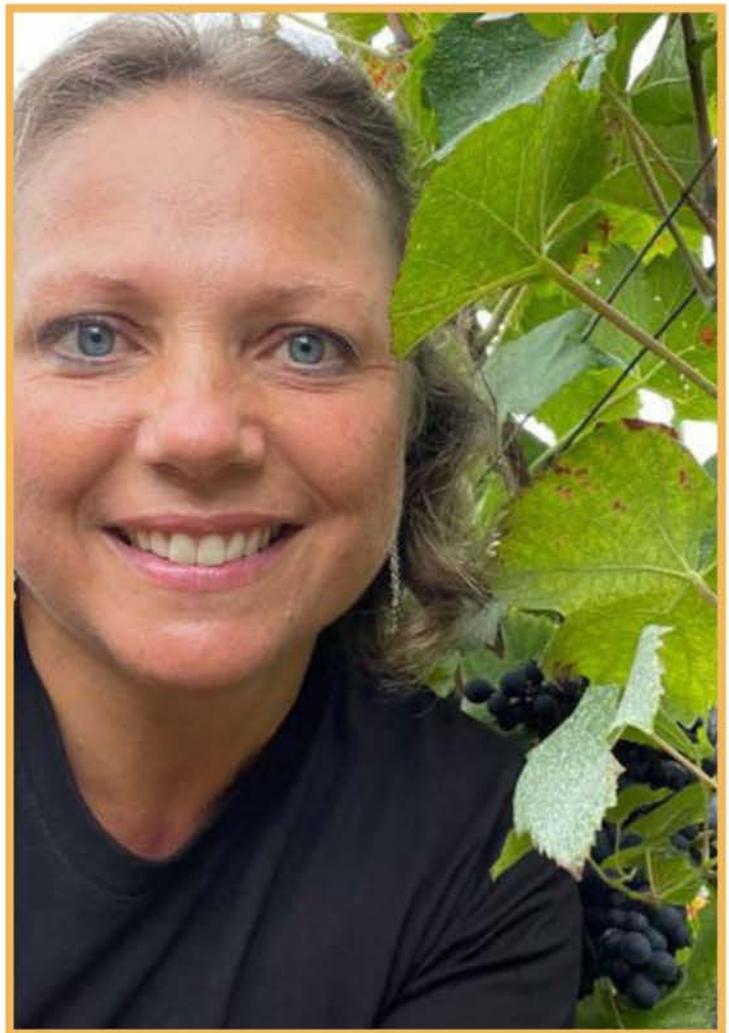
CHAMPAGNE

La Maison Elodie D., eredità di **8 generazioni di Recoltants-Manipulants** indipendenti, realizza la sua prima vinificazione nel 1844.

La maison familiare è **gestita tutta al femminile da 86 anni**; oggi alla guida dell'azienda troviamo Elodie Desbordes, che rappresenta la quarta generazione.

Dal 1692 la famiglia è proprietaria di **9 ettari** di vigneti totalmente in **Premier Cru** situati a Écueil, sulla parte ovest della Montagne de Reims, con un **suolo** caratterizzato da **sabbia, argilla e gesso** e che vede come protagonista il pinot noir.

Elodie applica al suo lavoro i principi dell'**agricoltura biologica** (certificata dal 2020) e **biodinamica**, utilizzando concimi organici, insetticidi biologici e cavalli per la manutenzione del terreno.





CODICE: 0

TRADITION BRUT

Champagne AOC
70% Pinot Noir, 15% Meunier, 15% Chardonnay
80% acciaio e 20 % vino di riserva vinificato infoudres de chène (7200 litri).
Malolattica svolta e 4 anni di affinamento sui lieviti.
Complessità aromatica e note evolutive, eleganza del perlage, personalità spiccata e tutta la struttura del pinot nero.
Finale sapido e persistente.



CODICE: 0

BRUT BLANC DE BLANCS

Champagne AOC
100% Chardonnay
Vendemmia 2019, vinificazione e permanenza in botte di quercia per 18 mesi, seguiti da 2/3 anni di affinamento sui lieviti dopo il tiraggio 2021.
Una grande struttura ed eleganza per questa cuvée di Elodie che sarà millesimata a partire dal 2024.
Cuvée monovitigno, dal perlage estremamente elegante. Il bouquet fine e delicato si apre su note agrumate avvolte da sentori di crosta di pane; la freschezza del palato rivela un tocco salino e iodato; la piacevolezza non nasconde l'importante struttura.
Ottimo in accordo con sushi e primi piatti di pesce.



CODICE: 0

RÉSURGENCE EXTRA BRUT

Champagne AOC
100% Pinot Noir
Champagne monovitigno le cui uve provengono integralmente dal lieu-dit « Belloy » parcella che risale al 1980. Fermentazione e affinamento in grandi botti, nessuna filtrazione, fermentazioni spontanee. Utilizzo unicamente del solo zucchero naturale dell'uva per la presa di spuma e la sboccatura.
Affinamento di 10 anni sui lieviti dopo il tiraggio. Stappando questo champagne si percepisce tutta l'importanza del terroir di Elodie, dal lavoro sano e genuino svolto sia in vigna che in cantina, alle vigne che, resistendo negli anni riescono ad estrarre il meglio da questo magico terreno.
E' un viaggio nel tempo, all'olfatto si percepiscono le sfumature calde e ampie, che riportano agli assaggi di champagne "invecchiati".
Stupisce al sorso per la sua bella verticalità e freschezza.
L'aggiunta di soli zuccheri naturali ne risalta infine l'eleganza.

CHAMPAGNE PREMIER CRU



CHAMPAGNE
LORiot PAGEL

CARTE D'OR

CHAMPAGNE
LORiot PAGEL





CHAMPAGNE

A Festigny, nel cuore della Vallée de la Marne, sono sei le generazioni che dal 1838, trasmettendosi l'una con l'altra l'amore per il vino, hanno dato vita alla Maison di Champagne Lorient Pagel.

Fondata nel 1838 da Jules Léopold Lorient, l'azienda prende il nome di Lorient Pagel solo nel 1980, grazie al matrimonio tra Joseph Lorient e Odile Pagel, produttrice ad Avize.

Alla guida dell'azienda ci sono oggi i figli Jean-Philippe e Alice. La maison è proprietaria di 9 ettari di vigna, di cui 4 Crunella Vallée de la Marne (Festigny, Mareuil le Port, Nesles-le-Repons e le Breuil), e 3 Grands Crus della Côte des Blancs (Avize, Cramant e Oger).

Il 20% del vigneto è classificato Gran Cru e tra i vitigni la parte del protagonista è sicuramente interpretata dal pinot meunier, sapientemente lavorato in modo che riesca ad esprimere con la massima eleganza le note fruttate e la sua rotondità.

Dal 2003 la Maison Lorient Pagel è membro del Club Trésor di Champagne.





CODICE:

CARTE D'OR BRUT

Champagne AOC
80% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Cuvée iconica della maison, rappresenta l'equilibrio perfetto tra rotondità, raffinatezza e persistenza. Dopo un affinamento di oltre 4 anni, sa esprimere piacevolissimi aromi fruttati e croccanti, sempre accompagnati da una grande freschezza.
Si presenta di color giallo paglierino con riflessi dorati, ventaglio olfattivo fine ed elegante di fiori e frutti bianchi. Al palato grande freschezza e persistenza.
Perfetto in accompagnamento ad un aperitivo di qualità.



CODICE:

BRUT NATURE

Champagne AOC
95% Meunier, 3% Pinot Noir, 2% Chardonnay
Una cuvée non dosata che rivela tutta la sincerità e la purezza di un ritorno alla natura più profonda del vino.
Si esprime attraverso una grande verticalità, un'intensa freschezza e una bellissima forza aromatica. Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal ventaglio olfattivo preciso ed elegante di fiori bianchi e frutta bianca. Al palato si presenta con freschezza, persistenza e purezza, affermando la sua mineralità senza mai rinunciare alla rotondità data dal meunier. Perfetto in accompagnamento a crudité di pesce e sushi.



CODICE:

ROSE' BRUT

Champagne AOC
72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 8% Vino Rosso
Con la sua esplosione di aromi fruttati questo champagne rosé è l'espressione gourmande della Maison Lorient Pagel. Il primo champagne brut rosé è stato creato nel 1982 da un assemblaggio dei tre vitigni chiave della Champagne, con la netta prevalenza del meunier, di cui una piccola parte è vinificata in rosso, coltivato e selezionato perdonare un equilibrio perfetto. Elaborata a partire da tre differenti crus, questa cuvée è composta da un 30% di vins de réserve di tre differenti annate. Color rosa tenue, dal ventaglio olfattivo fragrante di piccoli frutti rossi e frutti di bosco. Palato croccante, fruttato e strutturato; perfetto in accompagnamento a piatti a base di salmone affumicato e formaggio fresco.



CODICE:

SPECIAL CLUB BRUT

Champagne AOC
100% Meunier
Il meunier per eccellenza. Creato esclusivamente per il Club Trésor de Champagne, questo millesimato esalta la dolcezza croccante e fruttata del meunier, firma del terroir di Festigny. Sono sempre selezionate le migliori parcelle nel villaggio di Festigny, per la particolare ricchezza del loro meunier. Color giallo dorato, dal ventaglio olfattivo delicato e complesso dove spiccano note agrumate, avvolte da sentori di crosta di pane, pasticceria, spezie e zenzero. Il palato è equilibrato, ricco, strutturato e ampio. Perfetto in accompagnamento a portate fini e delicate come salmone marinato o carni bianche esaltate da spezie dolci.

CHAMPAGNE



Louis
Dousset

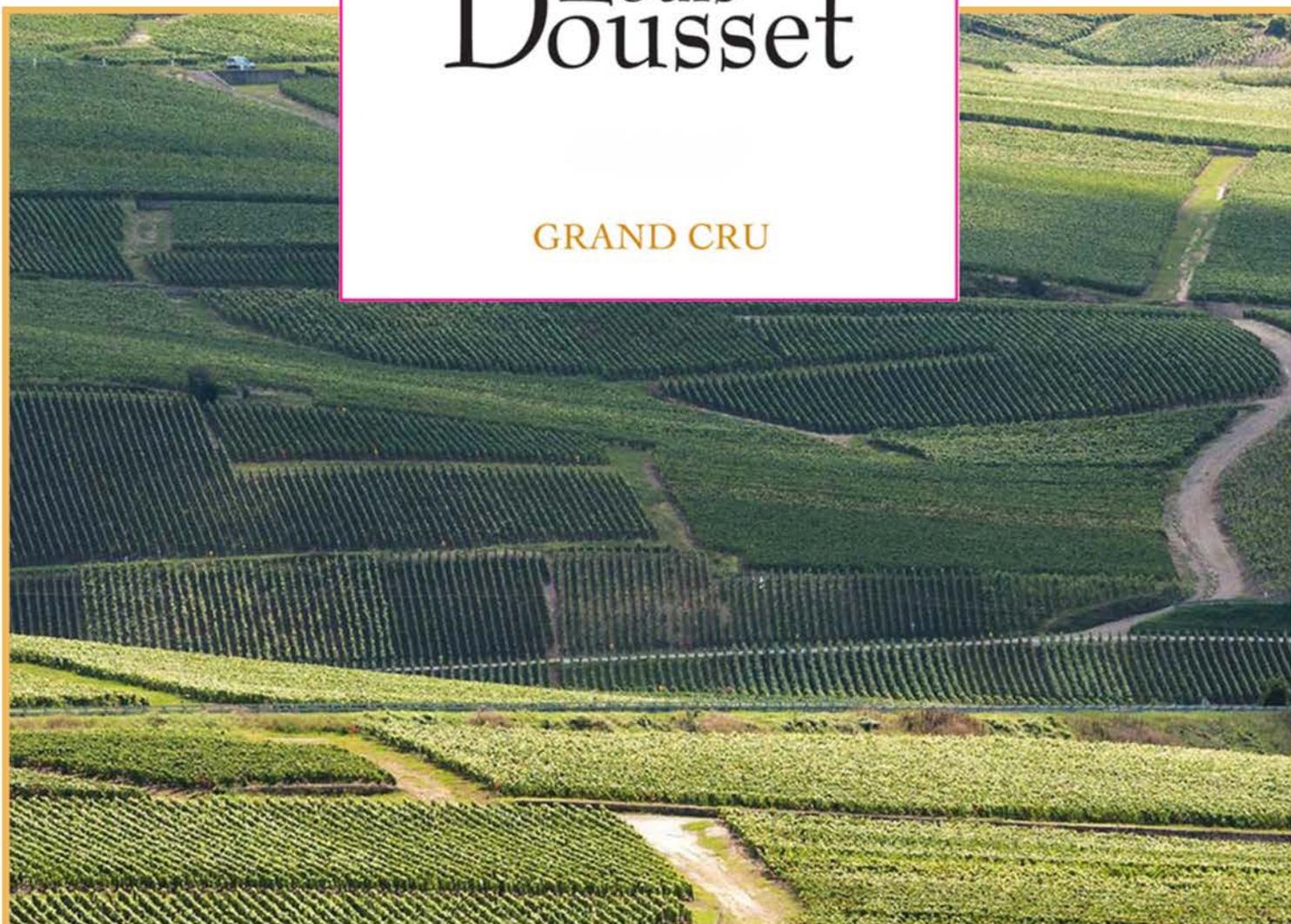
Assemblage

CHAMPAGNE



Louis
Dousset

GRAND CRU



DLouis Dousset

CHAMPAGNE

A **Verzenay**, un piccolo villaggio situato sul versante nord della Montagne de Reims, sorge la Maison di Champagne Louis Dousset, proprietaria di **8 ettari di vigneti di pinot nero e chardonnay** classificati Grands Crus.

Dal 1884, la famiglia Dousset dedica una **cura meticolosa alle sue vigne**, ad ogni singola parcella, rispettando il terroir tramite la ricerca di un giusto **equilibrio tra metodi ancestrali e nuove tecnologie**.

Nell'elaborazione degli champagne e nell'approccio alla vigna i **principi della biodinamica** incontrano quelli di una **viticoltura ragionata**; con una media di oltre quarant'anni, alcune delle parcelle Dousset vantano oltre ottant'anni, conferendo così al patrimonio della Maison un'altissima qualità.

Jean-Roch Floquet, nipote di Louis Dousset, è a capo dell'azienda dal 1998 e si occupa sia del lavoro in vigna che della parte enologica, ricercando la costante **esaltazione dell'espressione del terroir**.

Il savoir-faire della Maison Louis Dousset è riassunto in pochi e semplici punti chiave: un **terroir di Grands Crus d'eccezione**, un **approccio sano alla vigna**, la scelta di **vendemmia singolarmente e nel momento migliore ogni parcella**, preferibilmente la notte o al mattino presto, quando le temperature più fresche permettono di mantenere stabili gli aromi, senza tralasciare una **sapiente elaborazione in cantina**, in grado di creare i migliori assemblaggi tra gli chardonnay, i pinots e i vini di riserva.





CODICE:

FORMATO: CL.75, LT.1,5

ORIGINAL BRUT NATURE

Champagne AOC

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Champagne fresco e festivo, dotato di un bell'equilibrio tra acidi e zuccheri, pensato per ogni occasione.

All'occhio evoca giovinezza e dinamismo con il suo delicato color giallo paglierino e la fine effervescenza. Al naso ritroviamo un bouquet intenso, fine, franco e diretto; rilascia aromi delicati e freschi tipici dei fiori bianchi, accompagnati da note di briciole di pane e mela cotogna. In bocca l'attacco è dolce e netto allo stesso tempo; l'acidità e la tonicità dell'effervescenza rinfrescano il palato. Lascia una sensazione di leggerezza e piacevolezza con una chiusura più netta e acidula.



CODICE:

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

Champagne AOC

100% Chardonnay

Questo champagne tutto chardonnay si presenta con un color giallo limone vivo e brillante, luce che viene esaltata dal riflesso della fine effervescenza delle bollicine. Aromi, al primo impatto, eleganti di fiori bianchi e mandorla, che aprono la strada poi ad un bouquet più complesso di sentori floreali e una punta di iodio, fino ad arrivare a note di miele. L'attacco in bocca è fresco e scoppiettante, elegante e slanciato, buona la sapidità. Ritorna anche al palato l'avvolgenza del miele e della mandorla.



CODICE:

BLANC DE NOIRS GRAND CRU NATURE

Champagne AOC

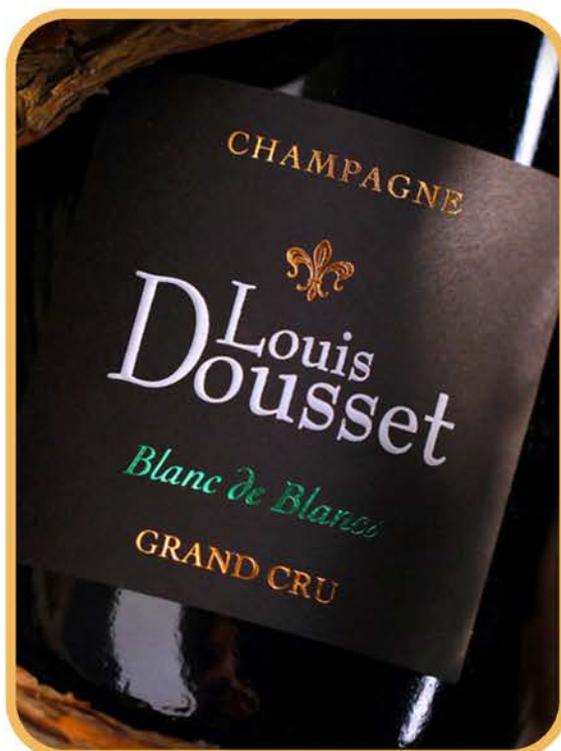
100% Pinot Noir

Il perfetto ritratto del pinot noir del nord della Montagne de Reims.

Vestito dorato e luminoso che testimonia la maturità del vino; effervescenza fine e discreta che aggiunge ulteriore luminosità dai riflessi quasi argentati. Bouquet olfattivo complesso e nobile in cui ritroviamo sentori di nocciola, di pralina, di erbe essiccate, di pera, di biscotti.

All'assaggio l'attacco è netto ed equilibrato; l'effervescenza è cremosa, dona sensazioni di avvolgenza. È persistente, minerale e carico di freschezza.

CÔTES DU RHONE





CODICE:

ASSEMBLAGE GRAND CRU NATURE

Champagne AOC
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Questo vino offre una complessità di aromi e un equilibrio di sensazioni straordinari. Il vestito di color giallo dorato è contrassegnato da bollicine numerose e persistenti.

L'olfatto ci porta in un universo primaverile, con la finezza floreale, la freschezza della mandorla e la croccantezza del pane. Il collante di questa complessità, segno anche di una lunga permanenza in cantina, è l'estremo equilibrio. L'attacco in bocca è fresco e progressivamente rivela la sua rotondità. È un vino di corpo, strutturato e l'armonia è il risultato del perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità e ancora, tra la morbidezza della bollicina e la discrezione del dosaggio.



CODICE:

ROSE' DE SAIGNEE GRAND CRU NATURE

Champagne AOC
100% Pinot Noir

Uno champagne potente, con un forte sentore di scorza d'arancia e more e un tocco affumicato. È audace, pieno di carattere e calore.

Al palato, è elastico all'attacco; pieno, grasso e generoso; piacevolmente strutturato e dai tannini delicati.

L'effervescenza si fonde piacevolmente nel vino creando una consistenza morbida e tenera che tuttavia ha potenza di fondo.

Il finale è lungo e caldo, come ci si aspetta da un Grand Cru, con un accenno di mineralità proprio nel finale.

