

**VIGNAIOLI ROCK**  
TALENTI RIBELLI. EVOLUZIONE LIQUIDA

# Sei nella Terra dei Vignaioli Rock

questo è un pianeta senza regole, abitato da artigiani per passione e anarchici per scelta.

Talenti mossi da una necessità creativa,  
Ribelli che seguono il proprio istinto  
e sfidano la tradizione in cerca della propria autenticità.

Questa unione di menti libere,  
genera un'esplosiva **Evoluzione**,  
un cambiamento ineluttabile, di vitale necessità.

Da nord a sud, visiterai un'Italia scandita da autentici capolavori vitivinicoli,  
di matrice schiettamente ROCK  
e ti sorprenderai per l'audacia dei suoi ritmi indomabili, quanto i suoi stili.

Un percorso sapiente. Genuino. Liquido.

**Liquido?**

Sì. Hai capito bene. Liquido è una metafora potente, un mantra condiviso, liquido è una forza rivoluzionaria che rompe con il vecchio ed emoziona con il nuovo, un confronto fluido tra vignaioli che segue il flusso naturale delle cose, senza sforzo.

Sarai rapito dall'energia vorticoso di una spirale,  
che parte dalla celebrazione dell'individualità e termina nella potenza della collaborazione,  
attraverso la volontà di fare **Squadra**,  
mettendo in condivisione esperienze e conoscenze.

Un viaggio Rock, tutto orgogliosamente Italiano.

# Vignaioli Rock

## Rock Hands

- Fabrizio Battaglino, **Piemonte**
- Orzan, **Friuli**
- Martignago, **Veneto**
- Monte Tondo, **Veneto**
- Pietro Beconcini, **Toscana**
- Eredi dei papi, **Lazio**
- Tenuta Morganti, **Abruzzo**
- Antico Castello, **Campania**
- Marco Ludovico, **Puglia**
- Terribile, **Puglia**
- Tenute Smeralda, **Sardegna**

## Rock Minds

- Tenute Murola, **Marche**
- Vinum Hadrianum, **Abruzzo**
- Petrini, **Abruzzo**
- Cantina Museo Albea, **Puglia**

## Rock Spirits

- Mardevia, **Abruzzo**



# Rock Hands

VIGNAIOLI AUTENTICI, DALLA TERRA ALLA BOTTIGLIA, TUTTO CON LE MANI



## ‘Mi chiamo come la mia collina’

Quello tra Fabrizio Battaglini e il Roero è un legame profondo, iniziato dal nonno Riccardo oltre 50 anni fa: 5 ettari di vigneti a Vezza d'Alba, piantati a Nebbiolo, Arneis e Barbera.

E' dal 2017 che tutti i vini a denominazione Roero possono **fregiare in etichetta la prestigiosa Menzione Geografica Aggiuntiva** di provenienza, così da mostrare e valorizzare le molteplici sfaccettature di ogni singola **collina**.

Tra queste, il **cru Colla** rappresenta il vanto dell'azienda. Situata nel comune di Vezza d'Alba, questa MGA è celebre per aver fornito il primo Roero DOCG in assoluto e si caratterizza per la matrice calcareo-sabbiosa del suolo e le ripide pendenze che impongono lavorazioni manuali. Il **Nebbiolo del Roero**, dai tannini molto più morbidi e fruibili rispetto a quello di Langa, ha una complessità aromatica e una facilità di beva che fanno del Roero DOCG un signor vino, che sa reggere gli anni, ma non necessita di un invecchiamento eccessivo.

Prendono vita dall'adiacente **MGA Bastia** gli omonimi Roero Arneis e Roero Arneis Riserva. Infine, dal comune di Canale provengono le uve dell'ultimo cru di Arneis, il **San Michele**. Il **Roero Arneis** è un talento scovato ormai da tempo, e con meno competizione diretta. Il bouquet che ricava dal suolo sabbioso è affascinante: oltre ai sentori floreali ed erbacei tipici del vitigno, qui guadagna descrittori di frutti esotici, come il frutto della passione.

**Battaglini: amore per il Roero, amore per le colline.**

Battaglini  
FABRIZIO BATTAGLINI



# I Love Arneis



**ROERO ARNEIS  
SAN MICHELE**

**Roero Arneis San Michele Docg  
Arneis 100%**

Fermentazione in acciaio per 15 giorni. Al naso albicocca, mela e camomilla sul finale. In bocca sapido, armonico e di buona struttura.



**ROERO ARNEIS  
BASTIA**

**Roero Arneis Bastia Docg  
Arneis 100%**

Fermentazione in acciaio per 15 giorni. Note di pesca, albicocca, frutti tropicali, camomilla e acacia. In bocca morbido, persistente, finale sapido e minerale.



**ROERO ARNEIS  
RISERVA BASTIA**

**Roero Arneis Riserva Bastia Docg  
Arneis 100%**

Vendemmia manuale, breve macerazione sulle bucce di 24-36 ore. Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques per 6 mesi. Al naso intenso e persistente con sentori di erbe officinali quali salvia, timo, rosmarino, eucalypto e note finali di camomilla. In bocca sapido, di buona struttura e armonico.



**BRIC BASTIA PASSITO**

**Vino bianco passito  
Vitigno autoctono del territorio  
100%**

Vendemmia tardiva, appassimento in cassetta, vinificazione e affinamento in acciaio. Al naso sesamo, cera d'api, miele, limone, marmellata di frutta, infine sensazioni erbacee e spezie. In bocca è fresco e lungo nel palato, ricco ed espressivo ricorda la mela, il rosmarino, il timo e la menta fresca.

# Nebbiolo Mon Amour



NEBULA NATURE

**Spumante Metodo Classico Brut Nature**

**Vitigno autoctono del territorio 100%**

Vinificazione in acciaio, rifermentazione in bottiglia e affinamento sull'ieviti di 36 mesi. Perlage sottile e vellutato con profumi floreali e freschi di sambuco e biancospino, agrumi, mela verde croccante, frutta gialla e note di erbe aromatiche. In bocca fresco e fruttato con finale persistente, raffinato e armonioso.



BARBERA MUNBÈL

**Barbera d'Alba Superiore Mumbèl Doc Barbera 100%**

Fermentazione in acciaio, affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi. Al naso profumi di sottobosco, amarene e spezie. In bocca potente ma comunque morbido con sapori di frutti rossi come prugna, mora, ciliegie dolci e carnose dal finale persistente.



NEBBIOLO PARADI'

**Nebbiolo D'Alba Doc Nebbiolo 100%**

Vinificazione in acciaio e affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Color rosso granato, pulito e fragrante con note di frutti rossi delicati come ciliegia e lampone, speziato, tannini di media grana dal finale lungo.



ROERO COLLA

**Roero Docg Nebbiolo 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi. Color rosso granato, al naso profumo intenso che rimanda al sottobosco, alla viola e alle spezie. In bocca ha una buona struttura con un crescendo di sensazioni fruttate di mora e lampone. Tannino potente ed austero con finale persistente.



ROERO RISERVA COLLA

**Roero Riserva Docg Nebbiolo 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques di rovere francese per 24 mesi. Color rosso granato, al naso profumo intenso, balsamico e speziato. In bocca grande struttura con sensazioni di mora e lampone. Tannino potente ed austero con finale avvolgente.



## Paglia, ambra, rame

**Azienda Agricola Orzan**, 5 ettari di vigneti, tra le colline del Collio e le pianure sassose dell'Isonzo. Siamo in Friuli dove nel 1964 Ivaldo Orzan acquistò la prima vigna appartenuta in passato al nonno. Oggi i figli, Dario e Renato, continuano sempre con la stessa passione a produrre solo vini artigianali eccellenti.

Gli autoctoni fanno da padroni di casa, dal Friulano alla Malvasia alla Ribolla Gialla, lavorati in bianco ma non solo! **Gradazioni di colore tra il giallo paglierino e l'ambra intensa dei macerati descrivono i nostri vini più rappresentativi.** Da una notte di macerazione nasce il Friulano "UNA GNOT", mentre da 20 giorni di macerazione ed un invecchiamento lungo 3 anni ha origine la Ribolla Gialla "ZAL SCUR".

Il Sauvignon ed il Pinot Grigio sono coltivati dove, un giorno in tempi antichissimi, un uomo perse la sua ascia in pietra verde. Qui furono riportati in superficie dai lavori agricoli nel 1967 oltre 3000 manufatti litici risalenti a periodi tra **il Paleolitico e l'Età del Rame**. La produzione di 15.000 bottiglie interseca tradizioni friulane e familiari, un salto in cantina... e potrete vedere le tipiche botti friulane da 700 litri o il torchio a mano del 1967 ancora usato per annuali vendemmie.



FRIULI  
VENEZIA GIULIA

## Sfumature di bianco friulano



**GRANT BOSC**



**PINOT GRIGIO AX**



**SAUVIGNON AX**



**UNA GNOT**



**RIBOLLA GIALLA**



**ZAL SCUR**

**Friuli Isonzo Doc  
Friulano 100%**

Macera in pressa 2 ore, in acciaio sui lieviti per 8 mesi, poi bottiglia. Dorato, profumi fruttati, infine fieno e camomilla. Fresco, asciutto. Tipica la mandorla sul finale.

**Collio Doc  
Pinot Grigio 100%**

Vendemmia manuale con spremitura soffice e veloce, sosta sui lieviti di 8 mesi a cui segue maturazione in acciaio. Giallo dorato dal fruttato intenso, al naso mela rossa e ginestra, di beva veloce ma non piatto.

**Collio Doc  
Sauvignon 100%**

Spremitura soffice e circa 2 ore di macerazione, sur lie per 8 mesi e poi acciaio. Giallo paglierino, sentori di peperone e erbe aromatiche, interessante la nota verde di foglia di pomodoro; ottima acidità e grande scorrevolezza; chiusura sapida e agrumata.

**Collio Doc  
Friulano 100%**

Torchiatura a mano delle uve e macerazione di 24 ore, 10 mesi di permanenza sui lieviti e poi acciaio. Giallo dorato, fruttato intenso con mela, mandorla fresca, agrumato e croccante; buona acidità e notevole persistenza, chiusura pulita e salina.

**Collio Doc  
Ribolla Gialla 100%**

Una notte di macerazione e torchiatura a mano. Vinifica in acciaio, sui lieviti fino a primavera. Giallo paglierino dai sentori floreali molto delicati, sentori frutti e fiori bianchi; avvolgente e delicato in bocca.

**Collio Doc  
Ribolla Gialla 100%**

Macerazione di 20 giorni e a seguire 2 anni di affinamento in botti di rovere da 700 litri, poi un anno in acciaio e uno in bottiglia. Ambrato dai sentori di frutta disidratata, frutta secca tostata ed erbe balsamiche e aromatiche secche; tannino importante, buona acidità, chiusura pulita e sapidità tipica.

## Gli internazionali in 'Casa Friuli'



**ROSAROSSA**

**Venezia Giulia Igt  
Merlot 100%**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, senza macerazione, resta in acciaio fino in primavera. Rosa cerasuolo intenso e fresco il fruttato dove spicca la fragolina di bosco; esplosivo l'ingresso dolce ma non stucchevole, finale pulito.



**CABERNET FRANC**

**Friuli Isonzo Doc  
Cabernet Franc 100%**

Spremitura manuale con torchio a cui seguono 10 giorni di macerazione in tini aperti con rottura del capello. Poi acciaio per 10 mesi. Rosso rubino dal richiamo erbaceo evidente ma ben integrato e equilibrato, erbe aromatiche fresche e foglia di pomodoro. Delicatamente tannico.



**CABERNET SAUVIGNON**

**Friuli Isonzo Doc  
Cabernet Sauvignon 100%**

Spremitura con torchio a mano e macerazione di 10 giorni con rottura di capello, poi in botti di rovere da 500 litri per 10 mesi. Rubino dai sentori di ciliegia e cacao in polvere. Fruttato morbido e caldo, lunga persistenza ed eleganza. Tannini morbidi.



**MO RAR**

**Venezia Giulia Igt  
Merlot 100%**

Spremitura con torchio a mano e macerazione di 20 giorni in tini aperti, invecchiamento in botti di rovere da 700 litri per 2 anni, seguono un anno in acciaio e un anno in bottiglia. Rubino con riflessi violacei, ciliegia e amarena si legano al balsamico; profondo e ampio il sorso, tannino levigato.





## Asolo: Territorio Salato

Nel meraviglioso territorio dei Colli Asolani, esattamente a Maser nel Trevigiano, conosciamo Simone, titolare della **CANTINA MARTIGNAGO**, fondata dalla sua famiglia da tre generazioni.

Con i loro 9 ettari di proprietà si coltiva prevalentemente 'Glera'.

Qui troviamo l'**Asolo Dcog**, qui troviamo solo '**Prosecco Superiore**': una nota **sapida, quasi salata**, contraddistingue gli spumanti Martignago rendendoli unici e davvero rappresentativi del loro territorio.

Emblema della cantina l'**Asolo Prosecco Superiore Dcog Extrabrut** con zero zuccheri residui: perfezione unica. L'aromaticità salata e decisa, le erbe aromatiche, la pietra e la nota sulfurea si mescolano tra loro, facendo completamente dimenticare la tipica predominanza fruttata degli spumanti dei territori limitrofi.

Ma la ricerca dell'unicità di Martignago va oltre: da provare anche il Colfondo, il Metodo Classico da uve PIWI Prior e il Montello Rosso Dcog con il suoi rossi eleganti e morbidi.

Sapidità e vini salati: mera provocazione o sorprendente realtà?



dal 1853

**MARTIGNAGO**

VIGNAIOLI



# Sale & Bolle



**DOSAGGIO ZERO**

**Rosato Metodo Classico Prior 100% Res. zucch. 0 g/l**

Metodo Classico con sosta sui lieviti per 2 anni. Colore rosa salmone dai profumi di piccoli frutti rossi. In bocca verticale, minerale e rinfrescante, senza distrazioni zuccherine.



**SPUMANTE ROSATO BRUT**

**Rosato Prior 50% Cabernet 50% Res. zucch. 10 g/l**

Vendemmia anticipata dell'uvaggio Prior e a completa maturazione per il Cabernet. Spumantizzazione con metodo Charmat. Color rosso aranciato con profumi di mora, amarene e melagrana, in bocca fresco e acido abbinato ad una buona struttura.



**COL FONDO AGRICOLO**

**Colli Trevigiani Igt Glera 100% Res. Zucch. 0 g/l**

Rifermentato in bottiglia, senza sboccatura. Al naso mela verde croccante, pera succosa, fresche note agrumate e sfumature floreali. In bocca effervescente con struttura cremosa e marcata s a p i d i t à .



**EXTRA BRUT**

**Asolo Prosecco Superiore Docg Glera 100% Res. Zucch. 0 g/l**

Vendemmia leggermente posticipata per compensare la mancanza di zuccheri. Al naso profumi floreali, dal pesco all'acacia e poi mela renetta, ananas. Al palato avvolgente, fresco ed elegante con un perlage di estrema finezza, dal finale lungo e gradevole.



**BRUT**

**Asolo Prosecco Superiore Docg Glera 100% Res. Zucch. 9-10 g/l**

Colore paglierino lucente con spuma soffice e bollicine persistenti. Al naso elegante e fragrante di fiori e agrumi con una nota amaricante di erbe aromatiche. In bocca freschezza e sapidità, morbido e appagante il sorso con finale lungo e persistente di sensazioni fruttate.



**EXTRA DRY**

**Asolo Prosecco Superiore Docg Glera 100% Res. Zucch. 15 g/l**

Giallo paglierino luminoso con spuma vivace e perlage fine ed elegante. Originale e di carattere, al naso frutta, salvia, gesso ed erbe di campo. In bocca il residuo zuccherino è appena percettibile e ben imbrogliato da freschezza tagliente e salinità decisa.



## Il vento mi porta via

**Tra le dolci colline di Soave, a pochi chilometri da Verona, sopra un declivio che guarda dall'alto la valle, sorge l'Azienda Agricola MonteTondo.**

Legame dal sapore antico quello che Gino Magnabosco instaura con questa terra dalla fine degli anni '70, quando costruisce con la moglie Paola la bellissima cantina fatta di archi a mattoni in terra cotta. Qui ancora oggi con i tre figli Marta, Stefania e Luca porta avanti con forza una storia autentica che lega in modo inscindibile il territorio e i suoi vini.

Quaranta ettari di vigneto posti fino a 450 mt di altezza (Monte Tenda, Monte Foscarino, Monte Tondo, Cazzano di Tramigna), viti vecchie di 70 anni e ricche di proprietà organolettiche, forti escursioni termiche, brezze costanti, terreni vulcanici scuri ricchi di minerali e fossili e terreni con ciottoli bianchi: sono il riassunto ( o il segreto?) della complessità e delle sfumature dei "cru" MonteTondo?

**Dal Soave Brut al Soave Classico Superiore, dalla Corvina in purezza, al Ripasso, all'Amarone: non rimane che partire e farsi trasportare dal vento.... nel magico mondo del bianco Soave e della rossa Valpolicella!**



MONTE  
TONDO





**GARGANEGA FRIZZANTE (COLIBRI)**

**Verona Frizzante Igt Garganega 100%**

Fermentazione naturale e riposo sui lieviti fino a febbraio. In autoclave per 20 gg con metodo Charmat. Giallo paglierino tenue, al naso fiori bianchi, mela e crosta di pane. In bocca freschezza immediata con nota minerale e terrosa tipica del terroir, finale leggermente amarognolo tipico della Garganega.



**SOAVE SPUMANTE BRUT**

**Soave Doc Brut Garganega 100%**

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio dove resta in affinamento per 2-3 mesi, poi in autoclave per la rifermentazione secondo il metodo Martinotti. Spumante equilibrato e fresco. Garbato sentore di lieviti e fiori bianchi.



**SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO**

**Garganega Brut Garganega 100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio per 2-3 mesi e poi imbottigliato con lieviti e zuccheri. In bottiglia la seconda fermentazione con metodo classico, sboccatura dopo 42 mesi di sosta sui lieviti e affinamento per altri due mesi.



**MONTE TONDO**

**Soave Doc Classico Garganega 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio per 4 mesi e poi bottiglia per almeno 2 mesi. Vino sapido e delicatamente minerale, pieno nei profumi floreali e fruttati con sentori di frutta secca e frutta esotica.



**CASSETTE FOSCARINO**

**Soave Doc Classico Foscario Garganega 90% Trebbiano di Soave 10%**

Fermentazione in acciaio, passaggio in barrique e tonneaux per 6-8 mesi poi in acciaio per 4-5 mesi, prima della vendita 6 mesi a riposo in bottiglia. Raffinati profumi di frutta esotica matura, frutta secca, spezie e vaniglia.



**FOSCARIN SLAVINUS**

**Soave Superiore Docg Classico Foscario Garganega 100%**

Fermentazione in botte grande delle uve surmature, poi resta un mese in legno ed infine travasato in acciaio per 10-12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Vino di mineralità persistente, delicato, dal sapore pieno. Frutta esotica, pepe bianco e vaniglia.

# I ♥ Valpolicella



**CORVINA**

**Veneto Igt Corvina 100%**  
 Fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 3 mesi. Tannico e bilanciato, con sentori di frutti scuri, ciliegie, cioccolato fondente e note speziate.



**SAN PIETRO**

**Valpolicella Doc Superiore Corvina 55%, Rondinella 30%, Molinara 15%**  
 Fermentazione in acciaio, a seguire barrique e tonneaux per 6 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Sentori di frutti di bosco, ciliegia e viola con retrogusto speziato.



**CAMPO GRANDE**

**Ripasso della Valpolicella Doc Superiore Corvina 70%, Rondinella 30%**  
 Alla vinaccia dell'Amarone viene unita quella del Valpolicella doc, poi seconda fermentazione. Riposa in barrique e tonneaux per 18 mesi e in bottiglia per 8 mesi. Sentori di frutti di bosco, ciliegia sotto spirito, viola passita, note speziate di noce moscata e cannella.



**ROMEO**

**Rosso Veronese Romeo V Corvina 70% Rondinella 30%**  
 Raccolta manuale in plateau e messa ad appassire nel fruttajo. Quando il calo di appassimento è di circa il 45% (intorno a gennaio) avviene la vinificazione con macerazione di circa 20gg. Segue affinamento di almeno 36 mesi in botte da 35hl. Rosso rubino con riflessi granati. Al naso ciliegia sotto spirito, prugna secca, nocciola e mandorla. Nel tempo, anche tabacco, goudron e cannella. In bocca avvolgente, strutturato e con tannini morbidi.



**AMARONE**

**Amarone della Valpolicella Docg Corvina 70%, Rondinella 30%**  
 Vinificazione a gennaio di uve selezionate ed appassite. Il vino matura in barrique per almeno 30 mesi ed affinamento in bottiglia per 10 mesi. Profumi di tabacco, goudron e cannella, ciliegia sotto spirito, prugna secca, nocciole e mandorle.



**AMARONE RISERVA**

**Amarone della Valpolicella Docg Riserva Corvina 70%, Rondinella 30%**  
 Uva raccolta a mano e messa ad appassire nel fruttajo. Vinificato a inizio gennaio, macerato per 20 giorni, il vino viene fatto maturare in botti da 30 hl, per 60 mesi. Poi affinamento in bottiglia per 6 mesi. Ciliegia scura e prugna sono arricchiti da cacao e caffè.

## Vini Dolci & Limited Edition



**NETTARE DI BACCO**

**Recioto di Soave Docg  
Garganega 100%**

Fermentazione a gennaio in barriques e tonneaux dei migliori grappoli posti in appassimento. Arrivati alla gradazione di 14 gradi alcolici, il vino viene raffreddato fino a -2° C. Profumi di frutta esotica, agrumi, vaniglia e mandorle.



**RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE**

**Recioto di Soave Spumante Docg  
Garganega 100%**

Selezione di grappoli più spargoli e meglio esposti al sole, posti in piccoli plateau e messi ad appassire nel fruttajo. Pigiatura a metà dicembre (dipende dall'annata) e fermentazione in acciaio. Alla gradazione alcolica e zuccherina ottimale, travaso in autoclave e rifermentazione con metodo Charmant. Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso fruttato. In bocca amabile, armonico con retrogusto amarognolo.



**HEART COLLECTION Bianco**

**Etichetta in tessuto  
Garganega 100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Floreale e fruttato. Spiccata mineralità.

**HEART COLLECTION Rosso**

**Etichetta in legno  
Cabernet Sauvignon 80% Merlot 20%**

Appassimento di 20 gg, fermentazione affinamento in acciaio, poi per 12 mesi in botte grande di legno di Slavonia.



## Gemelli diversi: Spagna e Toscana

Ci troviamo a San Miniato, fra Pisa e Firenze: 14 ettari di vigneto di cui 5 piantati a Tempranillo! Sì, avete capito bene: Tempranillo! Quando nel 1997 Leonardo Beconcini (figlio d'arte) e sua moglie Eva Bellagamba (architetto) si incontrano al Corso di sommelier, decidono di proseguire assieme l'avventura nel Mondo del vino e nel 2001 fondano la Pietro Beconcini Agricola con un intento ben preciso: **essere unici in tutta la Toscana.**

Selezionano nel vigneto ultracentenario 213 piante secolari 'misteriose' che per comodità chiamano 'X'. Viti che dopo tante ricerche ipotizzano essere arrivate in Toscana grazie ai pellegrinaggi che partivano da Santiago de Compostela e che, incrociando la VIA FRANCIGENA raggiungevano Roma. **Oggi sono gli unici in Toscana a produrre vini da uve Tempranillo!**

Sempre per 'distinguersi dal coro' Beconcini produce anche la malvasia bianca e il trebbiano in versione 'macerata'. E per i più nostalgici ovviamente non potevano mancare anche il sangiovese e il **Chianti Docg** che Leonardo propone 'come si faceva una volta': con un blend di uve a bacca rossa (Sangiovese e Malvasia nera) e uve a bacca bianca (Trebiano).

BECONCINI  
*Pietro Beconcini*



## Nuove pagine di storia



PRS

### Toscana Igt Malvasia Lunga **Malvasia Lunga 100%**

Fermenta in cemento, macerazione di 12 ore sulle vinacce e poi ancora cemento per 4 mesi. Giallo oro con riflessi verdi, aromatico dai profumi agrumati ed esotici; grande sapidità, tipica e inusuale morbidezza burrosa.



VEA

### Toscana Igt Trebbiano macerato **Trebbiano 100%**

Macerazione di 40 giorni sulle vinacce. Affina in cemento per 4 mesi, poi barriques per 3 mesi. Giallo oro intenso, rotondo e corposo. Un vino discreto, ma di grande complessità.



FRESCO DI NERO

### Toscana Igt Tempranillo Rosè **Tempranillo 100%**

Fermenta in cemento a bassa temperatura con 3 giorni di macerazione sulle bucce, resta in cemento 4 mesi sui lieviti. Rosso chiaro brillante e trasparente, fiori rossi, fragole di bosco e melograno, leggero ma complesso.



TERRAZZE

### Toscana Igt Rosso **8 vitigni toscani: 60% Malvasia nera, Canaiolo, Colorino - 40% Trebbiano nero, Ciliegiolo, Gran Noir, Tempranillo, Buonamico**

Fermentazione in cemento, macerazione da una a quattro settimane seguendo l'entrata sequenziale dei vari viti. Matura in cemento per 12 mesi. Rosso rubino luminoso e trasparente, sentori botanici e balsamici, in bocca frutta e note mentolate. Tannini morbidi.



IXE

### Toscana Igt Tempranillo Rosso **Tempranillo 100%**

Fermenta in cemento per 30 giorni. Per 15 mesi metà della massa matura in rovere francese e il restante 50% in cemento, affina poi 6 mesi in bottiglia. Riflessi violacei e blu tipici del vitigno, profondo e brillante; fiori e frutta nera sorretti da grande mineralità e sapidità. Morbido e di acidità importante.



VIGNA LE NICCHIE

### Toscana Igt Tempranillo Rosso **Tempranillo 100%**

Fermentazione in cemento, macerazione sulle vinacce per 6 settimane. Affina in botte piccola di rovere francese per 24 mesi e poi altri 24 mesi in bottiglia. Rosso con riflessi violacei e blu, al naso fiori e frutta. Con gli anni anche liquirizia, caffè, cacao, cuoio; cremoso e denso, tannini fini e setosi.

# A scuola di Chianti... e di Sangiovese



**ANTICHE VIE**

**Chianti DOCG  
Sangiovese 70%,  
Malvasia nera e Trebbiano 30%**

Fermentazione di 20 giorni e maturazione di 6 mesi in cemento. Rubino vivace, vinoso con sentori di viola e ciliegia matura; rotondo, di buona corposità, acidità spiccata e buona persistenza



**PIETRO BECONCINI**

**Chianti Riserva Docg  
Sangiovese 85%, Canaiolo 15%**

Fermentazione in cemento per 28 giorni, poi botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. Rosso con riflessi granati, sentori di viola mammola, cuoio e caffè, rotondo e terroso di buona corposità, tannino importante.



**MAURLEO**

**Terre di Pisa Rosso Doc  
Sangiovese, Malvasia nera, Colorino**

Il Sangiovese macera 4 settimane, la Malvasia e il Colorino 20 giorni. Poi botte grande per il Sangiovese, cemento per Malvasia e Colorino, in bottiglia insieme per 6 mesi. Rubino carico con riflessi blu, frutta rossa, tostato e leggera la vaniglia; morbido, tannini dolci dalla malvasia nera.



**RECISO**

**Terre di Pisa Sangiovese Doc  
Sangiovese 100%**

Macera per 5 settimane in cemento, matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi e affina 12 mesi in bottiglia. Rubino intenso e vigoroso; frutti di bosco e frutta rossa matura si fondono a cuoio, orzo, caffè e cioccolato fondente. Austero dai tannini intensi e tipico il finale amarognolo.



**CARATELLO**

**Vin Santo del Chianti Doc  
Malvasia bianca e Nera, Trebbiano, San Colombano**

Dopo la raccolta 5 mesi di appassimento, fermenta in carati di rovere e castagno e matura negli stessi recipienti di fermentazione per 6 anni. Affina in bottiglia 12 mesi. Ambrato con riflessi rosso chiaro, fiori bianchi, miele e frutta secca. Denso, setoso ed elegante con finale asciutto.



**ARIA**

**Vin Santo del Chianti Doc,  
Occhio di pernice  
Sangiovese 100%**

Dopo la raccolta 5 mesi di appassimento, fermenta in carati di rovere e castagno e matura negli stessi recipienti di fermentazione per 8 anni. Affina in bottiglia 12 mesi. Ambrato con sentori di albicocca disidratata, miele e frutti di bosco macerati, frutta secca; succulento e vivace.





## Luce dell'intelletto

Appena tre vendemmie bastano a suscitare ammirazione per i giovanissimi Lorenzo e Chiara Iacoponi, i due fratelli di Montecomparti, **uno dei più affascinanti colli vulcanici laziali**, ed il loro progetto di **“dare voce alle potenzialità dei Castelli Romani”**. In collina, a due passi da Frascati, recuperando le vigne del nonno Francesco Papi, coltivano rigorosamente a mano i 4,5 ettari ispirati dalla pura filosofia biologica in vigna, portando i vigneti autoctoni a basse rese e qualità ineccepibili.

Portare alla rinascita il lustro dell'antico popolo romano, che ha esportato nel mondo la vite, Chiara e Lorenzo si buttano a spada tratta nel progetto di una DOC ROMA (Albagia – Malvasia Puntinata) tutta da scoprire, di un Grechetto (Schietto di nome e di fatto) e di altri vini della raccolta **“LE QUALITÀ”**: etichette preziose che già alla vista e al tatto raccontano il contenuto elegante e ricercato della bottiglia. E osano anche con l'ultima sperimentazione di uno Spumante Rosè Metodo Classico **FUORIONDA: per essere davvero fuori dal coro**.



**Eredi · dei · Papi**



## Roma Doc e i suoi alleati



**FUORIONDA**



**ALBAGIA**



**SCHIETTO**



**COMPOSTO**



**GALATEA**



**NERALBO**

**Vino Spumante di qualità  
Brut Rosé**

**Montepulciano 100%**

Vinificazione in bianco e affinamento di 4 mesi sempre in acciaio. Rifermentazione in bottiglia e affinamento di 8 mesi, con ritmici remouage e degorgement à la volé. Bollicina rosa ciliegia delicata e setosa, netti aromi fruttati e floreali. Finale fresco, sapido e leggermente tannico.

**Roma Doc Malvasia Puntinata  
Bianco**

**Malvasia puntinata 100%**

Fermentazione in acciaio. Affinamento sulle fecce nobili per almeno 60 giorni, poi in bottiglia. Elegante al naso e in bocca con aroma persistente. Note dapprima fruttate e floreali che evolvono in aromi balsamici, sul finale sentori di miele e mandorla amara, tipici della varietà.

**Lazio Igt Grechetto Bianco  
Grechetto 100%**

Fermenta in acciaio a temperatura controllata. Affina sulle fecce nobili per 40 giorni, poi bottiglia. Vino di bassa aromaticità ma spiccata mineralità e sapidità tipici del vitigno e del terroir, inaspettata morbidezza in bocca ed equilibrato nel complesso.

**Lazio Igt Rosso  
Syrah 65%**

**Montepulciano 35%**

Fermentazione in acciaio con almeno 3 rimontaggi giornalieri. Affinamento di un anno in acciaio. Permanenza di 7-8 mesi in barrique di secondo passaggio. Rosso equilibrato, al naso fruttato intenso con mirtillo e ribes, poi tabacco e pepe, finale di cioccolato. Strutturato, persistente, fresco e poco tannico.

**Lazio Igt Malvasia puntinata  
Malvasia Puntinata 100%**

Fermentazione in botti di castagno da 350 litri. Affina 9 mesi in legno e 3 in acciaio. Dorato brillante, pesca e miele, ma anche vaniglia e caramello. Morbido, secco, vellutato.

**Lazio Igt Syrah  
Syrah 100%**

Fermentazione in acciaio con rimontaggi giornalieri. Affinamento di almeno un anno in barrique e successivi 6 mesi in acciaio. Vino in continua evoluzione, complesso ma possente ed equilibrato. Sensuale al naso ed elegante al palato. Produzione limitata di bottiglie.



## Il Femminile, autentica accoglienza.

Sensibilità e brio di due giovanissime sorelle, Gaia e Sveva, che con dedizione e spirito di avventura, hanno reso la **bella Tenuta Morganti di nonno Gino**, un'oasi accogliente e rigogliosa. Nonno Gino nel 1953 a Torano Nuovo (TE), diede inizio ad un progetto fortunato che fu coccolato dai suoi figli Mirna e Nazareno e nel 2014 fu abbracciato dalle sue talentuose nipoti che si incamminarono verso l'eccellenza, donando contemporaneità e dinamismo.

**Il ricordo del caro padre Nazareno vive su ogni bottiglia:** Marinella, Bocca di Rosa, Franziska, ad ogni vino è dedicata una donna presente nei testi di un'artista intramontabile a cui lui era molto legato, Fabrizio De Andrè.

6 ettari di vigneti coltivati con autentico rispetto per l'ambiente, ospitano il **Trebbiano e il Montepulciano**, uve di straordinaria qualità che conferiscono ai vini di Tenuta Morganti carattere e personalità, nettamente riconoscibili al palato.

Una potente energia femminile tipicamente votata all'ospitalità che dà vita alle **"Barrel-Houses"**, confortevoli alloggi, realizzati in tradizionali botti di legno, che offrono la possibilità di soggiornare nella più preziosa e rilassante **spa di tutti i tempi: Madre Natura!**



CONVERSIONE  
BIO



Torano Nuovo (TE)



ABRUZZO

## Donne e note d'autore



**MARINELLA**

Vino bianco  
**Trebbiano d'Abruzzo**  
**85% Malvasia Bianca**  
**di Candia 15%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Giallo paglierino, al naso frutta a polpa bianca, mela verde e pera. Note floreali leggere e fragranti donate dalla Malvasia. In bocca, buona acidità e freschezza al palato.



**BOCCADIROSA**

Cerasuolo d'Abruzzo  
**DOC**  
**Montepulciano d'A-**  
**bruzzo 100%**

Vinificazione con tecnica del salasso e affinamento in acciaio. Rosa ciliegia, al naso aromi di fragole mature, ciliegie, lampone e ribes rosso. In bocca, buona concentrazione di frutta, fresco e puro nel sapore.



**FRANZISKA**

Colli Aprutini IGT  
**Cabernet Sauvignon**  
**100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosso rubino con sfumature violacee. Al naso note erbose e pepe verde. In bocca, tannini tipici, pieno e con una buona struttura e profondità.



**NINA**

Montepulciano d'Abruzzo  
**Docg**  
**Montepulciano**  
**100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosso rubino, al naso frutta rossa matura come prugne, fragole; note floreali di viola o rose, spezie leggere come pepe nero e chiodi di garofano. In bocca, frutta rossa, acidità vivace.



**DOLCENERA**

Montepulciano d'Abruzzo  
**Doc**  
**Montepulciano**  
**d'Abruzzo 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento in anfora di terracotta per 8 mesi. Rosso rubino con riflessi arancioni o terracotta. Al naso frutta rossa matura e note minerali. In bocca tannini morbidi e rotondi grazie all'affinamento in anfora.



**London Dry Gin**

Polline raccolto dalle api della Tenuta, ma anche ginepro, coriandolo, angelica, cardamomo, bergamotto, iris, limone, polline, fico, cipresso, mandorla.



## Verde Irpinia: la grande bellezza

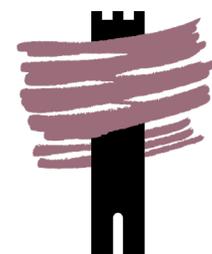
Dritti al cuore della “**verde Irpinia**”, una natura di incredibile bellezza a pochi chilometri dalla costiera Amalfitana e dalla Napoli dai mille colori. E’ a San Mango sul Calore che nasce nel 2006 **ANTICO CASTELLO**, azienda agricola che prende il nome da un’antica struttura feudale andata distrutta durante il famoso terremoto dell’Irpinia del 1980.

Due fratelli, **Francesco e Chiara Romano**, hanno scelto di andare oltre quell’esperienza, di guardare con occhi diversi e di ripartire **con coraggio, sfida, ma più di ogni altra cosa: voglia di crederci**.

**Solo uve di proprietà**, questa la loro missione. I 450 metri di altitudine ed il benefico effetto del fiume Calore conferiscono grandissima freschezza al territorio e vera eccellenza alle uve di Antico Castello.

Fiore all’occhiello è il **TAURASI, re dei vini del sud** che proviene dall’aglianico, vitigno a bacca “nera” che richiede tempo e duro lavoro per poter diventare il pregiato **Taurasi DOCG**. Intrigante anche la linea **DOP Irpinia** nelle versioni **AGLIANICO, FIANO, GRECO E FALANGHINA**.

**Antico Castello, la scoperta di una nuova Irpinia!**



**Antico Castello**



## Retrogusto di "Famiglia"



DEMETRA



ERMES



ORFEO



MAGIS



TAURASI



MASSALE

### Irpinia Falanghina DOP **Falanghina 100%**

Fermentazione in acciaio. Contatto con le fecce fini per 6 mesi e poi bottiglia per 8 mesi. Giallo paglierino con vividi riflessi. Al naso la mandorla, l'erba tagliata e la mela acerba con cenni salini. In bocca equilibrato, acido e sapido, persistente sui sapori caldi e minerali.

### Irpinia Greco DOP **Greco 100%**

Fermentazione in acciaio. Contatto con le fecce fini per 6 mesi e poi bottiglia per 8 mesi. Paglierino intenso, quasi oro. Al naso eleganti slanci di gardenia, salvia, mela golden e talco. In bocca prepotente ma fresco, sfuma in persistenza con toni sapidi e ammandorlati.

### Irpinia Fiano DOP **Fiano 100%**

Fermentazione in acciaio. Contatto con le fecce fini per 6 mesi e poi bottiglia per 8 mesi. Paglierino chiaro e lucente. In bocca margherita e talassaco, nocciola e camomilla, erba fresca e mela limoncella. Composto ed equilibrato tra alcol, acidità e salinità. Persistente ed elegante.

### Irpinia Aglianico DOP **Aglianico 50%**

Fermentazione per circa 20 gg. Macerazione a temperatura ambiente per 5 gg prima dello svinamento del vino fiore. Poi botti di rovere da 25/50 hl per circa 9 mesi e lungo affinamento in bottiglia. Rosso rubino bruno con riflessi porpora. Al naso marasca, china e pepe nero. In bocca ricco e articolato, giustamente tannico con finale pulito, lungo e persistente.

### Taurasi DOCG **Aglianico 100%**

Fermentazione e macerazione per circa 30 gg. Estrazione del solo vino fiore che continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl per circa 24 mesi, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. Rosso rubino che degrada ai bordi. Al naso rose essiccate, legno balsamico e spezie orientali, caffè tostato e sandalo. In bocca vellutato e persistente.

### Taurasi Riserva DOCG **Aglianico 100%**

Fermentazione e lunga macerazione per circa 40 gg in tini di legno da 50h. Estrazione del solo vino fiore che continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl per circa 36 mesi, seguito da un lungo affinamento in bottiglia. Rosso rubino intenso. Al naso frutta e spezie con accenni balsamici e tostati. In bocca terra, humus e corteccia. Persistente, austero e fresco.



## Murgia: fascino selvaggio

**Artigianale, Personale, Territoriale**, questa è l'idea di **MARCO LUDOVICO**, enoartigiano nella Terra delle Gravine: produrre un vino senza regole stereotipate e trasmettere ai suoi vini l'essenza di una meravigliosa terra, il territorio pugliese.

Da una famiglia di viticoltori di 3 generazioni, Marco si laurea in Viticoltura ed Enologia, e dopo aver fatto esperienza anche in Argentina e Nuova Zelanda torna a Mottola, in provincia di Taranto, con la consapevolezza che un grande vino nasce da una grande uva e una grande uva nasce da un grande terroir.

300 metri slm, forti venti ed importanti escursioni termiche, queste le condizioni ideali per il **Primitivo**, vitigno da cui vengono ricavati 2 eccellenti vini (un rosso e un rosato). Ottime e insolite anche le interpretazioni di **Trebbiano affinato in anfore di terracotta**, di **Minutolo rifermentato in bottiglia** e della **Malvasia macerata**.

Impossibile non notare le etichette, disegnate direttamente dalle mani dell'abruzzese Mario di Paolo, considerato da tutti un vero guru del design enologico. **Sei volti umani associati alle foglie**, perché il rapporto tra uomo e natura sia davvero simbiotico.

**MARCO  
LUDOVICO**  
ENOARTIGIANO IN TERRA DELLE GRAVINE



# Autentica simbiosi tra uomo e natura



**MATIN**



**VERDECA**



**OCCHIO DI SOLE**



**AMFOREAS**



**PETRUSCIO**



**PRIMITIVO**

## **Bianco Puglia Igp frizzante Minutolo 100%**

Bianco Frizzante rifermentato in bottiglia col fondo. Nessuna chiarifica né filtrazione. Sulle fecce fini per 8 mesi. Giallo paglierino con schiuma intensa. Al naso aromi di lievito, frutta gialla, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca fresco, vivace con beva morbida e tonificante.

## **Bianco Puglia Igp Verdeca 100%**

Macerazione di 3 gg sulle bucce in acciaio, senza chiarifica né filtrazione. Sulle fecce fini per 6 mesi. Affinamento in acciaio. Fruttato e fragrante, note di agrumi, frutta bianca e macchia mediterranea. In bocca tonico e leggero, con spiccata freschezza.

## **Malvasia Puglia Igp Malvasia Bianca 100%**

Macerazione di 15 gg sulle bucce in acciaio. Nessuna chiarifica né filtrazione. Bianco macerato, sosta sulle bucce fini per 6 mesi. Affinamento in acciaio. Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fruttato, speziato con prevalenza di vaniglia. In bocca fresco, morbido.

## **Bianco Puglia Igp Trebiano 100%**

Macerazione di 4 mesi sulle bucce in anfora. Nessuna chiarifica né filtrazione. Sulle fecce fini per 10 mesi. Colore ambrato, al naso complesso ed elegante, sprigiona note di frutta fresca, arance, pesche, cera d'api, pepe bianco e lemongrass. In bocca fresco, vellutato e sensuale.

## **Rosato Puglia Igp Primitivo 100%**

Macerazione di 48 ore sulle bucce in acciaio. Nessuna chiarifica né filtrazione. Sulle fecce fini per 7 mesi. Rosato con sfumature color melograno. Al naso frutta croccante a bacca rossa, fragola, lampone e fiori di campo. In bocca agile, minerale, sapido con finale equilibrato e aromatico.

## **Primitivo Puglia Igp Primitivo 100%**

Macerazione di 20 gg sulle bucce in acciaio. Nessuna chiarifica né filtrazione. Sulle fecce fini per 14 mesi. Affinamento per l'85% in acciaio, per il 15% in tonneau di rovere francese. Rosso scuro scintillante. Al naso ciliegie, susine, macchia mediterranea, resina di pino e tabacco. In bocca vellutato e rinfrescante, dai tannini levigati.



## Primitivo: terra rossa penetrante

In piena Doc Manduria, a Uggiano Montefusco, nel 2014 Giusi Terribile, figlia di storici agricoltori, decide di crederci e acquista un vigneto per realizzare il suo sogno, quello di produrre un 'vino con la sua firma'.

Argilla, sabbia, fortissime concentrazioni di minerali a base ferrosa e pietre millenarie sedimentate sono l'anima del rosso **Primitivo di Manduria**, dal **"CARATTERE TERRIBILE"**.

Un fico d'India maestoso, grande saggio adagiato su un muretto a secco vigila le vigne di stagione in stagione.

Giusi, illuminata e folgorata dalla natura riprende gli elementi primordiali della terra, **I SASSI**, per riproporli finanche sulle etichette del suo capolavoro: **IL TERRIBILE**.

Pietre e terra rossa, ferro e coraggio, elementi di un destino segnato, fermento vivo pronto a dare vita alle circa 6000 bottiglie annue totali. Succo di vita profonda e semplice allo stesso tempo, profeticamente benedetta da un fulmine di Giove giocherellone.

Dalle pietre c'è da imparare. Quel che i popoli hanno dimenticato da tempo.

**Se ti viene da tremare vuol dire che sei pronto.**

TERRIBILE



## Tre modi per dire "Primitivo"



**RIVA**

**Primitivo Salento Igp**  
**Primitivo 100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Color rosa brillante, al naso delicate note floreali e fruttate di pompelmo e pesca. In bocca fresco e morbido, vino ben equilibrato.



**CARATTERE TERRIBILE**

**Primitivo Negramaro Salento Igp**  
**Primitivo 60%, Negramaro 40%**

Fermenta in acciaio e non viene filtrato. Il Primitivo di Manduria resta per 10 mesi in barrique di rovere americano e rovere francese, il Negramaro in acciaio per 1 anno: il blend riunificato resta in bottiglia un anno. Ciliegia matura, rosa, liquirizia e pepe bianco, legano cocco e vaniglia; fresco e acido, tannino accattivante e molto persistente.



**TERRIBILE**

**Primitivo Salento Igp**  
**Primitivo 100%**

Fermenta in acciaio e non viene filtrato. Affinamento di 10 mesi in barrique di rovere americano e rovere francese di primo e secondo passaggio. Frutta matura e note speziate di vaniglia e chiodi di garofano. Equilibrato con tannini eleganti. Grande persistenza e attitudine all'invecchiamento



## Smeralda... è per sempre.

Dal sogno ostinato di un figlio innamorato dell'azienda familiare, nel 2014 nasce **Tenute Smeralda**.

Siamo **nell'affascinante Sardegna**, a Donori, nella giovane provincia di Sud Sardegna, a pochi chilometri da Cagliari, 8 ettari, tutti di proprietà, una realtà agricola già attiva da 50 anni nella viticoltura che si rinnova con Marcello Boi, figlio di Luciano e Francesca Cocco.

**Un terreno che cambia di continuo** e che anche in pochi passi passa dall'argilloso-sabbioso al granitico-argilloso, un microclima ideale per produrre denominazioni importanti come l'isola dei Nuraghi e vitigni autoctoni come il Vermentino e il Cannonau.

Ruotare la bottiglia di vetreria etrusca è il primo percorso esperienziale da fare: intravedendo il decolletè di una donna si nota subito il **prezioso cristallo** rigorosamente messo a mano sulla mezza luna (logo dell'azienda), si passa poi alle onde del mare sul lato, per finire sul retro dove è stato riprodotto il tipico portone sardo.

Tenute Smeralda parla di vacanza, di Sardegna e di mare: un Vermentino diverso dagli altri che stupisce per la sua bevibilità ed un cannonau da bere senza sosta perché, è stato dimostrato, possiede un elevato contenuto di procyanidinis: un **potente antiossidante** e noto come **Elisir di lunga vita**.



T E N U T E  
S M E R A L D A

CONVERSIONE  
BIO



## La vacanza in un calice



**SMERALDA**

**Vermentino di Sardegna Doc**  
**Vermentino 95% Uve autoctone 5%**  
Fermentazione e affinamento in acciaio con batonnage. Giallopaglierino-dorato con riflessi verdognoli. Bouquet intenso di pesca, frutti tropicali e sentori floreali. In bocca morbido, persistente, fresco e sapido con ottima struttura.



**GRANADU**

**Cannonau di Sardegna Doc**  
**Cannonau 90% Altre uve 10%**  
Macerazione di 10/15 giorni in acciaio. Rosso rubino brillante che evolve in color granato. Frutti di bosco che col tempo evolvono ricordando la macchia mediterranea e le spezie. In bocca caldo, morbido, vellutato e persistente.



**RUBINUS**

**Isola dei Nuraghi Igt**  
**Barbera Sarda, Cannonau e altre uve autoctone**  
Lunga macerazione di 20/30 giorni con frequenti rimontaggi in acciaio. Affinamento di 12 mesi in barrique. Rosso rubino con riflessi granati. Confettura di ciliegia e frutti di bosco, vaniglia e mandorla. In bocca ottima struttura, morbido e persistente.



**SAPIANTI**

**Isola dei Nuraghi Igt**  
**Barbera Sarda, Merlot, Cabernet Sauvignon**  
Selezione dei migliori grappoli. Lunga macerazione in acciaio di 20/30 giorni. Affinamento di 16 mesi in barrique di rovere francese. Nessuna filtrazione. Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Confettura di ciliegia e prugna rossa, liquirizia, cioccolato e spezie con leggera nota balsamica. In bocca strutturato, morbido e persistente.

# Rock Minds

MENTI ILLUMINATE, DAL SOGNO ALLA REALTÀ, TUTTO CON LA TESTA



## Triangolo d'amore tra ingegneria, acqua e territorio

Siamo tra le dolci colline maceratesi, siamo nel lontano 1700 quando le menti di un'intera famiglia di ingegneri partoriscono il sogno di Tenute Muròla, un podere che oggi conta oltre 350 ettari di proprietà. Una vocazione ingegneristica che inizia con Teodoro Bonati, personaggio fondamentale nella centenaria 'Questione del Reno' e prosegue con Agar Bonati, detta Camà, la prima ingegnere donna delle Marche e la settima in Italia.

**Oggi Jurek Mosiewicz ed il figlio Edoardo** ci raccontano la loro storia presentandoci una cantina innovativa nell'antico casolare, un'esperienza unica nei **3200 metri quadrati, di cui 2000 sotterranei** con una **sala degustazione in vetro sospesa** all'interno della bottaia.

Il suolo, contaminato da argilla azzurra con depositi marini, dona vini dai colori intensi e dalla forte salinità: il Pecorino, la Passerina ma soprattutto qui trova la sua vera casa l'autoctono **Ribòna (o Maceratino)** di cui l'azienda coltiva ben **32 cloni diversi**. Tra i vitigni rossi spiccano il Sangiovese, il Montepulciano ed il Merlot.

Il nome "Muròla"? Era un'antica fonte per abbeverare gli animali, un elemento prezioso, simbolo della vita agricola di una volta, **elogio della lentezza** che significa prima di tutto rispetto.

Tenute  
**MURÒLA** 



## I tre volti della Ribona



JUREK

Vino Spumante di qualità  
Metodo Classico

**Ribona 100%**

Spumantizzazione secondo il metodo classico, il vino matura sui propri lieviti per 4 anni circa. Brillante paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Intenso e fragrante al naso, con sentori floreali, pan brioche e burro fuso. In bocca fresco, morbido e sapido.



BACCIUS

Colli Maceratesi Ribona  
Doc

**Ribona 100%**

Fermentazione e affinamento in acciaio. Giallo paglierino brillante. Sentori di pera, susina gialla, passion fruit e fiori dolci. In bocca caldo, sapido e persistente



GIULIA MORICHELLI  
D'ALTEMPS

Marche Bianco Igt

**Ribona 100%**

Fermentazione in acciaio, in parte in legno (botte, barrique e tonneau). Affinamento di 14 mesi in botte/barrique/tonneau, poi 12 mesi in bottiglia. Ammiccante color oro. Al naso spunti minerali di rocce chiare, mango e pesca. Equilibrato e complesso in bocca.

## Tra classici e riserve d'autore



**CAMA'**

**Rosso Piceno Doc  
Sangiovese 50%  
Montepulciano 50%**

Fermentazione in acciaio e affinamento di 10-12 mesi in grandi botti di rovere italiano e 16 mesi in bottiglia. Rubino intenso, al naso venoso con sfumature di ciliegia e pepe nero. In bocca molto fruttato, armonico con tannini morbidi. Fresco con retrogusto speziato.



**TEODORO**

**Marche Rosso Igt  
Montepulciano 100%**

Fermentazione in acciaio, affinamento 50% in barriques nuove di rovere francese e 50% in barriques di secondo passaggio per 12 mesi. Rosso rubino e profondo. Al naso amarena e prugna, frutti di bosco, sentori balsamici e stecca di liquirizia. In bocca caldo, morbido, con tannini delicati.



**ORBESALLIA**

**Rosso Piceno Doc  
Sangiovese 50%  
Montepulciano 50%**

Fermentazione e affinamento 50% acciaio e 50% in botti di legno di rovere di Slavonia. Confetture di amarena, prugna e frutti di bosco, cannella e vaniglia. In bocca intenso, caldo con tannini morbidi.



**BRUNFORTE**

**Marche Rosso Igt  
Merlot 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento di 21 mesi in acciaio e 18 mesi in botti di rovere di Slavonia. Rosso rubino vellutato. Al naso terra umida, mistica di prato, rosmarino, salvia, origano. Cuoio chiaro tagliato di fresco. In bocca prugna, more di rovo e ciliegie. Complesso e persistente.



**ANTEK**

**Marche Sangiovese Igt  
Sangiovese 100%**

Fermentazione in acciaio e affinamento di 20 mesi in acciaio, 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino, al naso frutti rossi freschi, a tratti l'eucalipto. In bocca accenni di cuoio, vaniglia delicata e noce moscata. Perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità.



## Antica Roma - Atri Gemellaggio atavico

E se ti dicessi che Ponzio Pilato è nato in Abruzzo, nello specifico a Bisenti in provincia di Teramo? Sorprendente? Sì! Sbalorditivo quanto la stessa esistenza di un'antica Roma in miniatura in seno all'Abruzzo: un epico progetto che ha la missione di esportare in tutto il mondo l'eccellenza atriana, dai pregiati vini ai capi di alta moda.

Il suo nobile condottiero ha il nome di **Piero Pavone, brillante imprenditore innamorato della sua fortunata Atri**. Nel 2018 Piero riporta in vita i vini degli antichi romani, fregiandosi di una gloriosa appartenenza e di una indiscussa evidenza storica, che attesta il **Vinum Hadrianum come tra i primi, se non il primo vino in assoluto comparso sulla Terra**. Un metodo di vinificazione che rispecchia la romanità di 2000 anni fa, con **raccolte tardive e un invecchiamento in anfore di terracotta**, commissionate appositamente da maestri ceramai, con ceramiche di Castelli, sfruttando il terreno argilloso autoctono.

Una bottiglia importante che sfoggia la tipica moneta di Atri insieme ad etichette rispondenti alle famiglie gentilizie romane. Dai bianchi classici passando per una pregiatissima selezione Orange, ti stupirà un inaspettato Cerasuolo e ti conquisterà il Montepulciano strutturato ed avvolgente quanto le terre d'Abruzzo.

VINUM  
HADRIANUM

CONVERSIONE  
BIO



## Classici Vs. Amber Wines



**PETRONIA**

**Passerina Colli Aprutini Igt**

**Passerina 100%**

Vinificazione e affinamento in acciaio per 10 mesi. Giallo paglierino, al naso spazia dai delicati sentori di fiori bianchi, alla frutta tropicale. In bocca fresco, di piacevole beva.



**CAECILIA**

**Pecorino Colli Aprutini Igt**

**Pecorino 100%**

Vinificazione e affinamento in acciaio per 10 mesi. Giallo paglierino intenso. Al naso sentori di frutta agrumata ed erbe aromatiche. In bocca sapido, equilibrato, di buona struttura con finale lungo.



**MAXIMO**

**Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg**  
**Montepulciano d'Abruzzo 100%**

Raccolta manuale tardiva, macerazione con le bucce per 3 mesi, affinamento in anfora di argilla e in acciaio per 18 mesi. Rosso rubino, al naso rosa rossa, frutta matura, cera d'api e spezie. In bocca fresco e strutturato, tannino ben integrato, finale sapido.



**AELIO**

**Trebbiano Colli Aprutini Igt**  
**Trebbiano 100%**

Fermentazione in acciaio, macerazione con le bucce per 2 mesi, affinamento in anfora di argilla e poi in acciaio per un totale di 10 mesi. Giallo paglierino intenso, al naso pesca gialla, tiglio e miele. In bocca equilibrato, con buona sapidità.



**PONTIUS**

**Montonico Colli Aprutini Igt**

**Montonico 100%**

Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce per 45 giorni e affinamento in anfora di argilla e acciaio per un totale di 10 mesi. Giallo paglierino dorato, al naso note fruttate di frutta esotica, torba e tabacco. In bocca, equilibrato con leggero tannino sul finale.



**NAEVIA**

**Pecorino Colli Aprutini Igt**

**Pecorino 100%**

Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce in anfora di argilla per 3 mesi, poi in acciaio per un totale di 10 mesi. Giallo paglierino con note dorate, al naso intenso, sentori balsamici e frutta bianca candita. In bocca secco, gradevole, persistente.



## Portami al mare

Mare e Montagna, l'Abruzzo le ha entrambe. Dove le colline guardano il mare: qui nasce l'azienda agricola Petrini.

L'Abruzzo, la terra e le cose buone sono le passioni di famiglia trasmesse dai nonni Antonio e Mario che hanno ispirato Stefano e Francesco, due giovanissimi fratelli di 30 e 27 anni a produrre il loro vino biologico.

**'Senza Alibi', 'Portami al mare', 'Ideale', 'Le mie abitudini': i nomi dei vini comunicano con immediatezza freschezza, bevibilità, leggerezza. Come la brezza di mare.**

Dal più ricercato Metodo Classico al Pecorino, sapido e fresco, al Montepulciano, deciso e tradizionale: da leggere le retro delle etichette, un viaggio poetico che attraversa il territorio, i sensi, le emozioni che ogni animo cerca e di cui si nutre.

# PETRINI



## Tra onde e monti



LE MIE ABITUDINI

Spumante BRUT - Metodo Classico  
**80% Chardonnay, 10% Pecorino, 10% Montepulciano**

Spumantizzazione con Metodo Classico con 52 mesi di sosta sui lieviti. Procedure meticolosamente eseguite in tutti i passaggi per la perfetta riuscita di uno spumante completamente Bio. Fine ed elegante, fruttato con piacevoli sentori di agrumi e brioche croccante. Vivace, sapido, morbido e setoso, dal perlage continuo e persistente.



AL DI LA'

Colline Pescaresi Igt  
**Passerina 100%**

Uve raccolte a mano e refrigerate. Fermenta a temperatura controllata, poi 6 mesi in acciaio. Paglierino delicato, floreale di grande finezza. Buona persistenza e retrogusto fruttato.



PORTAMI AL MARE

Abruzzo Pecorino Doc  
**Pecorino 100%**

Fermentazione e vinificazione in acciaio, affinamento in bottiglia 2/3 mesi. Sentori di agrumi, ottima struttura e corposità con una nota finale di sapidità.



IDEALE

Cerasuolo d'Abruzzo Doc  
**Montepulciano 100%**

Vinificato con metodo Saignèe: dopo una soffice pressatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 8-10 ore, si procede alla fermentazione, in acciaio. Ricorda la ciliegia e le mandorle in fiore. Vellutato..



SENZA ALIBI

Montepulciano d'Abruzzo Doc  
**Montepulciano 100%**

Fermentazione e poi breve passaggio in acciaio, a seguire botti di rovere per 2 mesi. Rosso con riflessi lievemente granati. Speziato e fruttato. Il corpo eccellente e il finale lungo con tannini leggeri.



ROSARIA

Montepulciano d'Abruzzo Doc  
**Montepulciano 100%**

Fermentazione in acciaio per 15 giorni, poi barrique di rovere francese per circa 18 mesi. Rosso rubino carico, complesso con sentori fruttati, floreali e speziati. Strutturato, elegante, persistente.



## 12 aziende, un sogno unico: Cantina Museo Albea

Nelle terre brulle e feconde della Puglia, dove l'arte della viticoltura si tramanda da secoli, c'è un luogo magico che cattura l'anima e il cuore: **Alberobello, la città dei Trulli**, patrimonio dell'Unesco dove la Cantina **ALBEA** risplende.

Nata ai primi del '900, questa cantina ha le mura interamente in pietra e le vasche di vinificazione scavate nella roccia, proprio come un tempo lo erano i serbatoi d'acqua che alimentavano gli antichi trulli. Nel piano superiore troviamo il **Museo del Vino di Alberobello**, interessante esempio di architettura industriale del XX secolo, un vero e proprio tributo alla cultura enologica ed agricola di questo territorio e di tutta la Puglia.



Ma la vera essenza della Cantina ALBEA si incarna in **AlbeaLand**, un sogno che va ben oltre la produzione del vino. È un sentiero intriso di cultura, **un patto con 12 aziende agricole selezionate**, unite per creare uno **standard di eccellenza**, un inno alla bellezza di **tutti i vitigni autoctoni pugliesi**. Dotata di un proprio **Piano Qualità**, AlbeaLand indica a tutte le aziende agricole che ne fanno parte linee guida di gestione e regolamentazione per ottenere caratteristiche ottimali da ogni singolo vigneto. Si compone di alcune chiare linee di intervento comuni a tutti i vigneti e di una serie di interventi specifici, differenziati per tipologie di uve.

La linea **DUE TRULLI** è l'incarnazione di questo progetto: la freschezza della **VERDECA**, l'intensità del **SUSUMANIELLO**, la forza del **NERO DI TROIA**, l'eleganza del **NEGROAMARO** e la passione del **PRIMITIVO**. Le etichette sono un'ode visiva alla Puglia, un caleidoscopio di colori e paesaggi.

Qui non si parla di solo vino. Qui si celebra la sostenibilità ambientale, l'equilibrio sociale, le produzioni biologiche, la tutela della viticoltura eroica.

## I Vignaioli di AlbeaLand



## Le aziende produttrici

Azienda Agricola Bruno Angela

Azienda Agricola F.Ili Rossi Srl

Azienda Agricola Mastro Francesco

Azienda Agricola Pietroforte Palma

Azienda Agricola Caramia Angelo Antonio

Azienda Agricola Palmisano Giovanni

Azienda Agricola Cardone Angelo

Azienda Agricola Rosato Maria

Giardino dei Semplici Srl

Azienda Agricola Tari Lorenzo

Trulli Il Castagno Srl

Azienda Agricola Raguso Martina



## 6 colori, 6 sapori, 6 volte Puglia



**VERDECA**

Valle d'Itria Bianco Igp  
**Verdeca 85%**  
**Minutolo 15%**  
Fermentazione e affinamento in acciaio. Giallo verdolino luminoso, al naso frutti bianchi, mela verde, ananas, nota erbacea. In bocca spiccata freschezza e mineralità, elegante nel corpo.



**SUSUMANIELLO**

Puglia Rosato Igp  
**Susumaniello 100%**  
Contatto con le bucce di 3-4 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosa tenue, al naso note di melograno e ginestra. In bocca fresco, minerale di spiccato nerbo, elegante.



**NEGROAMARO**

Puglia Rosso Igp  
**Negroamaro 100%**  
Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosso rubino, al naso rosmarino e macchia mediterranea, si distingue il floreale di rosa tipico della varietà. In bocca asciutto, con note vellutate di lampone e nespola matura.



**PRIMITIVO**

Puglia Rosso Igp  
**Primitivo 100%**  
Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosso rubino, al naso frutto primario di ciliegia e amarena. In bocca, buon volume, ricco di estratto e asciutto.



**UVE DI TROIA**

Puglia Rosso Igp  
**Nero di Troia 100%**  
Fermentazione e affinamento in acciaio. Rosso porpora, al naso profumi tipici varietali di viola e bacche selvatiche. In bocca molto persistente con elegante struttura.



**COMELUNA**

Puglia Rosso Igp  
**Nero di Troia 85%**  
**Primitivo 15%**  
L'intera coltivazione dell'uva viene condotta seguendo le fasi lunari. Fermentazione in acciaio. L'arricchimento del bouquet sensoriale del vino è favorito dal contatto con legni tostati. Colore rosso rubino intenso, al naso sentori tipici varietali fruttati e speziati. In bocca strutturato, morbido, con spiccata trama tannica, retrogusto elegante e persistente.

## Dalle bolle alla sostanza



RUFFIANO

**Spumante Igp Fiano Brut Fiano di Puglia 100%**  
Metodo Charmat con 3 mesi di affinamento sui lieviti. Giallo paglierino, al naso note erbacee con fresca mineralità e frutto giovane. In bocca, il fine perlage ne esalta la freschezza e il vivido frutto.



R'OSE'

**Spumante Igp Rosato Brut Uva di Troia 100%**  
Metodo Charmat con 4 mesi di affinamento sui lieviti. Rosa tenue, al naso frutto esotico e macchia mediterranea. Bollicina elegante, fresca mineralità con volume equilibrato.



ODEGITRIA

**Spumante Metodo Classico Brut Nature Minutolo, Bianco d'Alessano, Maresco, Verdeca**  
Metodo Classico con 48 mesi di affinamento sui lieviti. Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso sentori di frutta matura a pasta gialla, dalla susina estiva all'ananas, papaia e cedro. In bocca pieno, fresco ed elegantemente speziato.



PETRAROSA

**Puglia Rosato Igp Primitivo 100%**  
Vinificazione in bianco in acciaio. Rosa cerasuolo. Profumo di note floreali e speziate, sentori di piccoli frutti, rosa selvatica e melograno. In bocca fresco, minerale, elegante.



PETRANERA

**Puglia Rosso Igp Primitivo 100%**  
Vinificazione con macerazione sulle bucce per 12 gg con il salasso del 10%. Affinamento in barrique Never per 6 mesi. Rosso concentrato, al naso frutti rossi, mora e ribes con intenso terziario. In bocca di buon volume, elegante, fresco con nobili tannini.



SOL

**Primitivo 100% appassimento Puglia Rosso Igp**  
Vendemmia manuale con parte delle uve appassite in cella e macerate per 15-18 gg prima della svinatura, affinamento in barriques per 15 mesi. Rosso purpureo, profumo di frutto maturo, amarena e ciliegia. In bocca fichi secchi e speziati, pieno e complesso.

# Rock Spirits



## Ragazzi con la testa 'da grandi'.

Mardevia è la fusione di tre giovani instancabili lavoratori. Tre abruzzesi, Sandro, Luca e Michele, che sin dall'età dell'adolescenza, oltre agli studi, hanno anche sempre lavorato, anche con doppi lavori, pur di nutrire il loro sogno condiviso.

L'intento comune fu quello di dare alla luce dei **distillati sapientemente articolati**, sensibilmente bilanciati nelle loro molteplici note olfattive e gustative, restando fedeli alla **famosa liquoristica abruzzese**.

Dal geniale intuito di questi avventurosi "spiriti" sono nate le versioni più accattivanti dei più noti elisir italiani. La scelta di materie prime accuratamente selezionate, come il **vino Montepulciano**, **base di infusione** per la maggior parte dei loro liquori, garantisce grande qualità a questi prodotti artigianali. Pazienza, competenza e infinite prove per realizzare due versioni di **Genziana**, la classica amata dagli intenditori e la più gentile dedicata ai 'palati più femminili'. Mardevia vanta inoltre una Ratafia profumatissima e persistente, un Limoncello elegante e agrumato, un'avvolgente liquirizia e, fiore all'occhiello, **Zio Peppe**, un originale amaro, mix sapiente di erbe che richiama anziani volti di paese, autentici e rassicuranti.

# MARDEVIA LIQUORI



## Elisir d'Abruzzo



LEMONÈ

Liquore di Limone  
**Acqua, zucchero, alcool, aromi naturali di limone, infuso di limone.**

Alla selezione scrupolosa dei limoni, segue un'accurata fase di macerazione e miscelazione. Giallo. Al naso intenso di limoni. In bocca fresco e piacevole.



GENZIO GENTILE

Liquore di Genziana  
**Vino bianco chardonnay, radici di genziana, acqua, zucchero, alcool e aromi naturali.**

Infusione delle radici della Genziana nel vino Chardonnay dove resta a macerare per circa 30 giorni. Arancio ambrato. Secco e aromatico al naso. Erbaceo e secco in bocca.



GENZIO FORTE

Liquore di Genziana  
**Vino bianco chardonnay, radici di genziana, acqua, zucchero, alcool e aromi naturali.**

Infusione delle migliori radici della Genziana nel vino Chardonnay dove resta a macerare per circa 40 giorni. Arancio ambrato. Secco e deciso al naso. Intenso in bocca.



RATAFI DOLCE

Liquore di Ratafia  
**Acqua, zucchero, alcool, vino Montepulciano d'Abruzzo, succo di amarena, aromi.**

Perfetto mix tra le note intense ed aromatiche del Montepulciano d'Abruzzo e quelle leggere e fruttate delle amarene. Rosso scuro. Al naso delicato, in bocca armonioso e fruttato.



LIRIZIA MORBIDA

Liquore di Liquirizia  
**Acqua, zucchero, alcool, estratto di liquirizia, infuso di liquirizia, aromi naturali.**

Lavorazione di infusione di radici di liquirizia in alcool con un processo che varia dai 30 ai 40 giorni. Nero. Al naso intenso e delicato. In bocca morbido e avvolgente.



MASTRO PEPPE

Amaro alle Erbe  
**Acqua, zucchero, alcool, caramello, aromi di arancia dolce, genziana, assenzio romano, menta, china, anice stellato, angelica e caramello.**

Ricetta segreta tramandata dai nonni. Colore intenso con riflessi ambrati. Al naso avvolgente con note di rabarbaro, china e caramello. In bocca fresco e profondo.

# Il Decalogo dei Vignaioli Rock

## LA NATURA

1. I Vignaioli Rock sono GREEN: ascoltano costantemente madre natura per trovare la propria strada.

## LA LIBERTÀ DI ESPRESSIONE

2. I Vignaioli Rock non amano essere etichettati, vanno oltre le procedure e i protocolli.
3. I Vignaioli Rock non si fanno attaccare da nessun pregiudizio, fanno solo ciò che sentono.
4. I Vignaioli Rock non temono il 'diverso', perché sanno che il 'diverso' ha molto da insegnare.

## LA RETE

5. I Vignaioli Rock sanno che il vino è aggregazione, ecco perché scelgono di lavorare in rete, consapevoli che la squadra è più forte di qualsiasi singolo.
6. I Vignaioli Rock amano la musica, per questo puoi paragonarli ad un gruppo musicale dove è l'insieme dei singoli strumenti che forma la melodia.
7. I Vignaioli Rock sono un 'gruppo libero' dove ognuno mantiene la propria individualità.

## L'EVOLUZIONE

8. I Vignaioli Rock scelgono sempre il cambiamento perché sanno che solo andando oltre i propri limiti possono trovare il nuovo.

## I VINI

9. I Vignaioli Rock producono vini primitivi, sensuali, istintivi.

## IL ROCK

10. I Vignaioli Rock amano il Rock perché il Rock è come lo senti: nudo e crudo.

# Vignaioli Rock



# Wine Lines

Costruisce e dirige una squadra di esperti che con coraggio, professionalità e entusiasmo

**producono e promuovono vini di qualità.**

Una Direzione Commerciale che punta dritto verso il suo obiettivo:

**buttare giù le barriere tra le persone attraverso la convivialità che solo il vino può dare**

## Per questo Wine Lines

***si avvale di una Rete Commerciale***

professionisti della vendita che operano nelle più belle città d'Italia

***lavora con le Persone***

PERSONE ONESTE che lavorano con passione  
e che al primo posto mettono l'importanza di costruire RELAZIONI VERE.

**Prima le persone, poi il business. Non il contrario.**

***sviluppa Strategie Condivise***

dalle aziende vitivinicole e dalla Rete Vendita,  
un percorso strutturato che partendo dalle mission aziendali  
conduce agli obiettivi attraverso step, azioni e misure di controllo costanti

***Wine Lines non vende solo vini, genera relazioni e percorsi indissolubili***



di  
**Anna Pierdomenico**

347.3031736 - 338.1964531 - 339.6891871

anna.pierdomenico@winelines.it

elisa.piovesan@winelines.it

rosa.barlaam@winelines.it

**www.winelines.it**

Via Giardino degli Aranci, 1

65015 Montesilvano (PE)

P. I. 01977660685