GENERAZIONE

VIGNETI

CATALOGO VINI

TENUTA
MORAIA
VALIANO
VILLA AL CORTILE
REGIO CANTINA
TORRE MORA

GENERAZIONE
VIGNETI

VALIANO
CHIANTI CLASSICO

TENUTA
MORAIA
MAREMMA TOSCANA

VILLA AL CORTILE
MONTALCINO

REGIO CANTINA
VULTURE

TORRE MORA
ETNA

Frutto dell'intraprendenza e dell'audacia, "Generazione Vigneti" nasce per racchiudere, sotto il suo nome, tutte le tenute della famiglia Piccini. Intuito, ispirazione, istinto. Con queste armi, dal 1995, la quarta generazione della storica famiglia toscana ha investito nelle più vocate realtà del palcoscenico vinicolo italiano. Anno dopo anno, il progetto si è arricchito di vigne e tenute disseminate lungo tutto lo Stivale, sempre rispettando l'assioma "un vitigno – un territorio", pietra angolare di "Generazione Vigneti". Da questo profondo vincolo con la terra, la famiglia ha forgiato la sua eredità per il futuro.

Oggi, infatti, il timone è affidato alle mani di Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini, quinta generazione della celebre dinastia vitivinicola, affiancati dagli enologi Alessandro Barabesi e Pasquale Presutto. La nuova rotta rinsalda l'attenzione per il territorio, portando in dote una vision fresca e dinamica che ha il coraggio di fare della sperimentazione la propria bandiera.

Il progetto persegue l'ambizioso obiettivo di raccontare le peculiarità e le sfumature di sei angoli del Bel Paese, evidenziando il ruolo di spicco giocato dal terroir. L'itinerario enologico tracciato dalla quinta generazione parte dalle colline di Valiano, nel cuore del Chianti Classico, costeggia la Maremma Toscana, dove sorge Tenuta Moraia, e prosegue nel regno del Brunello, dimora di Villa al Cortile. Completano il quadro le due tenute vulcaniche di Torre Mora, alle soglie dell'Etna, e Regio Cantina, ai piedi del Vulture, nelle terre dell'Aglianico. Dall'ultimo anno, infine, il percorso vitivinicolo della famiglia Piccini conta una nuova tappa: la storica cantina piemontese "Porta Rossa", nelle Langhe. Qui, grazie all'appoggio dei viticoltori locali, viene portato avanti un meticoloso progetto di filiera. Il filo rosso che congiunge ed anima "Generazione Vigneti" è il rispetto di una filosofia produttiva che esalta lo stretto vincolo tra i vini e il loro luogo d'origine, messo in risalto da un approccio ecologico e sostenibile; a partire dalle vigne, gestite interamente a regime biologico.

VALIANO

CHIANTI CLASSICO

Immersa nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, Fattoria di Valiano si estende su una superficie totale di 230 ettari, di cui 75 a vigneto.

La tenuta deve il suo nome ad un antico condottiero romano, che ricevette queste terre come ricompensa per le sue virtù belliche. A millenni di distanza, Valiano continua ad avere il suo condottiero: la quinta generazione della famiglia Piccini. I vigneti, tutti a conduzione biologica, sono costantemente ispezionati dall'occhio vigile di Pasquale Presutto, l'enologo di casa Valiano, che cura ogni ettaro di terra con scrupolo e metodo. Sotto questa bandiera, Pasquale sta guidando una piccola rivoluzione nella tenuta, col tentativo di monitorare con cura le vigne. La sua filosofia sposa quella della famiglia Piccini: garantire la salute dell'ambiente circostante per produrre vini di classe. È un lavoro paziente, in continuo dialogo tra l'introduzione di tecniche innovative e il rispetto per i ritmi della natura.

L'indiscusso re di Valiano è ovviamente il Chianti Classico. Tuttavia, la tenuta è fiera di presentare tre vini molto speciali: Pècchero, un inno al Cabernet Franc; Donna di Valiano, delicato blend a base Chardonnay e Vino in Musica, nato dall'incontro tra l'amore per il vino di Pierangiolo Piccini e l'estro artistico di Giuseppe Chiari.

VALIANO

PÈCCHERO

Toscana

IGT

"Un grande vino merita un grande bicchiere" ripeteva spesso Pierangiolo Piccini coccolando con lo sguardo suo nipote Michelangelo. Le parole del nonno si impressero nel cuore del ragazzo, guidando i suoi passi. Anni dopo, il giovane Michelangelo intraprende un lungo cammino enologico che lo conduce, con tecnica e tenacia, alla creazione di Pècchero, una poesia d'amore dedicata al Cabernet Franc che ricalca l'animo esuberante del suo creatore. Ma soprattutto, l'opera prima di Michelangelo è una commossa dedica alle parole del nonno: Pècchero, infatti, nell'italiano dei secoli passati, indicava un bicchiere di grandi dimensioni. Superbo compendio di estro e di istinto, questo vino custodisce un vero e proprio affresco di famiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Nel dedalo delle dolci colline toscane si apre Vagliagli, un piccolo gioiello incastonato nelle terre di Castelnuovo Berardenga. Qui la mano della natura ha plasmato un terroir unico che invoca la vite e il suo frutto, tracciando le fondamenta per le due vigne di Pècchero. Il primo vigneto sorge ad un'altitudine di 360 m s.l.m. su una trama di argilliti grigio-brune e calcilutiti, arricchiti dalla presenza di scheletro. Il secondo appezzamento si estende nei pressi della cantina, a circa 300 m s.l.m., e ospita viti vecchie di 35 anni, che riposano su un terreno ricco di sedimenti marini e caratterizzato da una tessitura sabbiosa e da una buona percentuale di scheletro. Entrambi i vigneti godono di un'ottima esposizione est sud-est e delle gentili brezze offerte dal clima continentale. Le precipitazioni garantiscono un costante approvvigionamento idrico, con 700/800 millimetri di pioggia registrati durante l'intero arco dell'anno.

AFFINAMENTO

Il vino affronta un lungo periodo di affinamento di 18 mesi, suddivisi in 12 mesi in barrique di primo passaggio e 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio. Completato l'invecchiamento in legno, il vino riposa 18 mesi in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Col suo intenso color porpora, Pècchero dipinge un affresco di pura bellezza nell'alternanza di tocchi floreali e note fruttate. I sentori di more, prugna, cioccolato, china, pepe nero, bergamotto e bacche di ginepro illuminano la scena, nell'intarsio aromatico di alloro, salvia e talco. Le sottili sfumature di vaniglia e tostatura impreziosiscono il corredo aromatico, sfarzoso eppure equilibrato. Il palato orchestra una soave armonia sui binari vellutati del tannino, che donano caparbietà e struttura. I rintocchi sapidi accompagnano verso un finale persistente, descrivendo un sorso nobile e emozionante.

UVAGGIO

Cabernet Franc

ABBINAMENTI

Perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

LUCA GARDINI
97
PTS
WINESCRITIC
96
PTS
WINE ENTHUSIAST
94
PTS
PÈCCHERO
il mio
Cabernet Franc
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2019
CASTELNUOVO BERARDENGA
CHERO
il mio
Cabernet Franc

VALIANO

SAN LAZZARO

Chianti Classico - Gran Selezione

DOCG

Sublime sintesi tra il Sangiovese e il suo cru di provenienza, San Lazzaro celebra lo sposalizio tra il vino e il suo territorio d'origine. L'omonimo cru si erge a 360 m s.l.m., beneficiando di un'esposizione sud-ovest. Le vigne, piantate nel 2006, poggiano su un terreno argilloso, con presenza di scheletro.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere francese

NOTE DEGUSTATIVE

Sprigiona un superbo color rosso rubino, ammantato di preziose sfumature porpora. Il suo prelibato bouquet fruttato regala sontuosi aromi di amarena, lampone e vaniglia, distesi su di una soffice trama tannica che dona al vino un'incantevole persistenza, insaporita da una piacevole nota sapida.

ABBINAMENTI

Rende indimenticabili pietanze speziate, stufati saporiti, filetto al pepe verde, pancetta di vitello arrosto, tartufi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

VALIANO

VINO IN MUSICA

Toscana

IGT

Vino in Musica racconta l'immensa passione per l'arte di Pierangiolo Piccini, messa in risalto dalla collaborazione col pittore Giuseppe Chiari, le cui composizioni impreziosiscono l'etichetta. Nato dalla fusione di due arti, Vino in Musica è una vera e propria "opera" che incanta e ammalia i sensi.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese da 225 L.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino di colore viola intenso. Gli aromi di frutta a bacca scura e matura saltano dal bicchiere e si mescolano con note floreali e speziate. Il palato intona un concerto di fragole, prugna, ciliegia nera e sentori di cioccolato, delineati da tannini morbidi. Il sorso si scioglie in un finale persistente, lasciando intuire un grande potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI

Perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

VALIANO

6.38

Chianti Classico - Gran Selezione

DOCG

Il vino prende il nome dall'estensione della sua vigna d'origine, rimarcando lo stretto legame che lega ogni bottiglia della tenuta al suo territorio. Il nostro team si impegna costantemente per produrre vini eleganti che rispecchino la verace anima toscana e le tipicità di ogni singolo vigneto.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Sangiovese, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere francese (10-20 hl) per il Sangiovese, 18 mesi in barriques per il Cabernet e Merlot, 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Finissimo color porpora. Il pregiato bouquet svela le sue note di spezie piccanti, frutti di bosco scuri, scorza di zenzero e arancio. La densa trama tannica si unisce alla notevole freschezza per donare un sorso dolce e speziato. Pepe nero e cacao amaro del Madagascar accompagnano il prospero finale. Vino da abbinamenti importanti, destinato a conservare anche a distanza di lustri la godibilità della sua freschezza e del suo frutto.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per saporiti secondi piatti di terra: capretto al forno, punta di petto alla fiorentina e grigliate miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

VALIANO

POGGIO TEO

Chianti Classico Riserva

DOCG

Immerso tra le colline di Valiano, il cru Poggio Teo svetta con le sue vecchie vigne colme di succoso Sangiovese. Da questa esclusiva selezione nasce un piccolo capolavoro: il Poggio Teo Chianti Classico Riserva. Le sue viti affondano le radici nella parte apicale del poggio, caratterizzato da una tessitura sabbiosa, con buona presenza di pietre arenarie.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere francese,
seguiti da 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino, velato da riverberi purpurei. La delicata trama di ciliegie rosse e more di rovo si intreccia con le erbe aromatiche. Freschezza e pienezza delineano il sorso, mentre il tratto della vigna vecchia emerge nella vena minerale e sapida, esaltata da tocchi fumé che scandiscono la dolcezza e la rotondità del frutto. I tannini sorreggo la vigoria del vino, assicurando intriganti evoluzioni in futuro.

ABBINAMENTI

Perfetto con cacciagione, arrosti, scaloppine ai funghi e formaggi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

VALIANO

POGGIO TEO

Chianti Classico

DOCG

Le note di Poggio Teo Chianti Classico sanciscono la supremazia della vigna e del suo cru nell'esaltare le autentiche caratteristiche di un vino. I suoi vigneti d'origine corrono lungo tre versanti del poggio di cui porta il nome, con esposizione sud, est e nord.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi in barrique, 9 mesi in botti di rovere di Slavonia,
3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo intenso rosso rubino preannuncia il sottile bouquet di lavanda e muschio bianco, riscaldato dalle reminiscenze di ciliegia rossa, fiori di agapanto e pepe. Le sue generose geometrie solleticano il palato, tra opulenza e freschezza. La deliziosa rotondità è presto raggiunta dal riverbero sapido e ferroso della vigna d'origine, intessuto in una soffice trama tannica.

ABBINAMENTI

Ideale con pappardelle alla lepre e tagliatelle al ragù.
Eccellente anche con i secondi della tradizione toscana: bollito misto, trippa alla fiorentina e tagliata al rosmarino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

VALIANO

Chianti Classico

DOCG

I vini di Valiano evocano la commovente bellezza della Toscana, celebrando le sue terre antiche e il suo fascino immortale, sospeso tra un sorriso e un calice di Chianti Classico.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

95% Sangiovese, 5% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi in botte.

NOTE DEGUSTATIVE

Avvolgente aroma di viola e frutti di bosco. Il sorso è pieno e bilanciato, sorretto da una superba struttura. La vellutata trama tannica accompagna verso un morbido finale di note fruttate.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione coi classici antipasti toscani, come taglieri di salumi e crostini di milza, e con gustosi primi della tradizione, tra cui le pappardelle al ragù di cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

VALIANO

DONNA DI VALIANO

Chardonnay Toscana

IGT

Donna di Valiano è un delicato omaggio al lato femminile della famiglia Piccini, che celebra il ruolo cruciale delle donne nella nostra storia. È un vino che parla al femminile, dedicato a tutte le donne del mondo.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol

AFFINAMENTO

Il 50% del blend affina in barriques di rovere francese per tre mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Lussureggianti aromi di pesca ed ananas si fondono ai sentori di vaniglia e burro. L'esordio al palato lascia apprezzare un'ottima struttura, rotonda ed elegante. Il finale scivola avvolgente come una carezza.

ABBINAMENTI

Esalta la cucina di mare, tra cui risotto con crema agli scampi, risotto limone e gamberi e calamari alla griglia. Sorprendente con i ravioli di gamberi al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

ITALIA
POLIZIA URBANA

TENUTA
MORAIA
MAREMMA TOSCANA

Accarezzata dalle brezze marine, Tenuta Moraia è posta nel cuore della Maremma Toscana, a due passi dall'antico borgo di Gavorrano. L'influsso del mare, favorito dal vicino Golfo di Follonica, si mescola con la dolcezza delle colline e con il sole generoso di queste terre. La tenuta copre l'imponente estensione di 160 ettari, 60 dei quali sono coltivati, rigorosamente a regime biologico.

Cullate dal respiro del mare, le viti crescono rigogliose sulle soglie del bosco, lungo un sentiero naturale che unisce l'entroterra maremmano al mare. Le fresche correnti che spirano dalle onde e le abbondanti piogge stemperano l'arsura del clima, mitigando le temperature e rendendo questo fazzoletto di terra un piccolo gioiello di inestimabile rarità.

Le colline di Tenuta Moraia offrono dei vini contemporanei, vibranti, in cui ribolle il fascino della loro terra natale, la Maremma. L'attenzione costante alla qualità è un dogma imprescindibile in azienda. Tuttavia, niente sarebbe possibile senza la generosità del suolo, che dona ai viticoltori della tenuta una materia prima di notevole bontà.

JAMES SUCKLING
94
PTS
WINE ENTHUSIAST
94
PTS
KERIN O'KEEFE
93
PTS
WINEHUNTER MERANO
GOLD
APRICAIA
2019
TOSCANA
TENUTA
MORAIA
TENUTA
MORAIA

TENUTA
MORAIA

APRICAIA

Toscana

IGT

Terra ricca e generosa, la Maremma conserva nel suo grembo uno spirito indomito e selvaggio. I suoi orizzonti infiniti, che si gettano a capitombolo nel mare, celebrano la bellezza della sua natura incontaminata. Le sue terre sconfinate, bagnate dal sole, sono impresse nel nome di Apricaia (composto dal latino "apricus", ovvero, luogo aperto e soleggiato, e dal suffisso "-aia" che sottolinea l'abbondanza). Piantate nelle aree apicali della nostra tenuta, le vigne di Apricaia godono di una perfetta esposizione, sotto la regia del sole e delle fresche brezze marine. Come i vasti paesaggi di cui porta il nome, Apricaia incarna l'animo libero di queste lande, nel segno dell'infinita storia d'amore tra la vite e la Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Oltre le verdi colline toscane, dove l'eco delle onde risuona lontano, sorge Tenuta Moraia, nel punto in cui mare e terra si abbracciano, nel cuore della Maremma Toscana. Qui, ogni giorno, il sole benedice le vigne coi suoi raggi, vegliando sull'impressionante biodiversità che regna nelle terre maremmane. Le viti affondano le loro radici dentro un terreno ricco di argille, intessuto di calcare e di conglomerati calcarei. Le eccezionali peculiarità climatiche garantiscono maturazioni lunghe e costanti, dentro la cornice di una natura rigogliosa. Le fresche correnti che spirano dalle onde e le abbondanti piogge stemperano l'arsura del clima, mitigando le temperature e rendendo questo fazzoletto di terra un piccolo gioiello.

AFFINAMENTO

Un'attenta selezione di uve Cabernet e Merlot viene vendemmiata a mano e vinificata separatamente. Dopo le operazioni di pigiatura e diraspatura, il mosto viene sottoposto a macerazione in serbatoi di acciaio. Le frequenti follature garantiscono un'intensa estrazione del colore, complessità e tannini morbidi. Il vino affronta, quindi, la fermentazione a temperatura controllata, in seguito alla quale continua il suo viaggio in bottaia. Trascorsi 12 mesi, il nostro team di enologi effettua il taglio finale. Il vino così assemblato può terminare la sua fase di affinamento in barrique francesi di secondo passaggio, dove resterà per un ulteriore anno. Una volta imbottigliato, Apricaia riposa in bottiglia per 4 mesi prima di essere immesso nel mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice, Apricaia sfoggia un prezioso rosso rubino. Il bouquet spande un avvolgente abbraccio floreale che danza tra le note di ibisco e violetta. Subito, si accendono i succosi richiami fruttati di marasca, fragola e mirtilli, incorniciati dalle golose armonie del cioccolato. Il sorso scorre profondo, rivelando la grande complessità e l'eleganza di Apricaia. Rintocchi di liquirizia e note minerali accarezzano il palato, mentre la trama tannica accompagna verso un finale elegante e rimarchevole.

UVAGGIO

40% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
20% Cabernet Franc

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Ideale con pietanze a lunga cottura, come peposo, stracotto e stufato di cacciagione, tra cui ovviamente il cinghiale.

FORMATI

0,75 L

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

JAMES SUCKLING
93
PTS
WINESCRITIC
94
PTS
KERIN O'KEEFE
93
PTS
WINEHUNTER MERANO
GOLD
PERPIERO
VENDEMMIA 2015
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TENUTA MORAIA
PERPIER
TOSCANA
Indicazione Geografica
ITALIA
6X7

TENUTA
MORAIA

PERPIERO

Toscana

IGT

Siamo nell'esatto punto in cui, oltrepassate le ultime Colline Metallifere della Maremma più interna, si comincia a vedere il mare "nuovo" della Toscana, il mare dei velieri che cercano il vento di Castiglione della Pescaia. È un placido giorno d'estate. I raggi del sole bagnano le generose colline toscane che si affacciano sul mare. Immerso in questo paradiso, Pierangiolo Piccini passeggia tra le viti. I suoi passi affondano nella calda terra, come a bearsi del suo materno calore. D'un tratto si arresta, gonfia i polmoni con la limpida aria marina e lascia scivolare i suoi occhi lungo i ritmici saliscendi dei filari. Nello spazio di un attimo, l'istinto di Pierangiolo anticipa i calcoli agronomici, scrutando orizzonti che solamente un artista riesce ad immaginare.

AREA DI PRODUZIONE

I vigneti hanno esposizione sud-ovest, perfetta per una maturazione equilibrata del frutto, con un sistema di allevamento a guyot che garantisce un'acidità leggermente più sostenuta. Il Sangiovese viene coltivato nella parte alta dove la pendenza è moderata e il suolo presenta una composizione prevalentemente argillosa mista a conglomerati oceanici. I Cabernet invece coprono la parte bassa dei vigneti dove il suolo sabbioso risulta particolarmente ricco di scheletro.

AFFINAMENTO

Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc vengono affinati in barrique di rovere francese nuove mentre il Sangiovese riposa in botti da 15hl, per 12 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Il tocco delicato affiora sin dall'avvolgente bouquet, che tinteggia affreschi floreali di ibisco, daphne odoroso e violetta. Emerge una bella componente fruttata tra fragole, mirtilli e cassis completati da mela fuji, mentre in sottofondo si agitano i rintocchi balsamici di timo ed alloro. Al gusto, il Sangiovese coccola il palato con la sua grazia, mentre il Cabernet Sauvignon dona uno spessore che sale in crescendo. I tannini lievemente piccanti compendiano l'acidità, bilanciando l'esuberante profilo fruttato ed accompagnando verso un finale elegante e festoso.

UVAGGIO

40% Cabernet Sauvignon,
40% Sangiovese,
20% Cabernet Franc

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per peposo, brasati, cinghiale in umido e spezzatino.

FORMATI

0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

TENUTA
MORAIA

VESPER

Rosso Maremma Toscana Riserva

DOC

Elegante interpretazione della Maremma Toscana, Vesper richiama col suo nome il suo colore vermiglio e la tarda ora del vespro, quando il sole scompare oltre l'orizzonte del mare, creando il giusto momento per degustare il nostro vino. Vesper intesse così un connubio perfetto con l'altro Maremma Toscana Riserva di Tenuta Moraia, Albus, che al contrario evoca il suo colore lucente e paglierino come le prime luci dell'alba.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

60% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio (50% e 50%)

NOTE DEGUSTATIVE

Vesper emana un rosso rubino intenso, da cui emanano accenni di mirto e amarena. Completano il quadro note di cacao e rimandi di caffè. Il sorso esalta il profilo fruttato, rimarcando all'entrata il suo tono morbido e vellutato. I tannini setosi ed eleganti scandiscono l'esperienza del palato, accompagnando verso un finale lungo e armonico.

ABBINAMENTI

Abbinamento ideale per cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI

0,75 L

TENUTA
MORAIA

ALBUS

Bianco Maremma Toscana Riserva

DOC

Dopo la vendemmia, le uve di Albus affrontano una criomacerazione pellicolare di 6 ore, ad una temperatura di circa 5 – 8 °C. Questo particolare procedimento permette di estrarre gli aromi primari del frutto, garantendo un intenso e delineato profilo fruttato. Inoltre, il breve contatto con le bucce garantisce un tannino leggero ed accennato.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Il vino è sottoposto a batonnage per la durata di cinque mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Le delicate fragranze di Albus intrecciano una poesia di agrumi, anice, zenzero ed ananas, sciolti nell'abbraccio del miele. Un manto di erbe aromatiche dona freschezza e vivacità, grazie alle brillanti sfumature balsamiche. Il sorso scende morbido ed armonico, memore delle complesse note fruttate del bouquet. Il lungo finale giostra tra rintocchi sapidi ed echi marini, come un profondo respiro in riva al mare.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con grigliate di pesce, crostacei, risotti e pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

TENUTA
MORAIA

VERMENTINO BRUT

Maremma Toscana

DOC

Il fascino seducente della Maremma, che emerge dal caldo concerto delle onde, si fonde nel fine perlage di questo vino, donando la più cristallina espressione di questa terra ricca e selvaggia.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

AFFINAMENTO

6-9 mesi a contatto con i lieviti, dopo una lenta rifermentazione in una piccola autoclave. Una volta raggiunte le giuste complessità e struttura, si procede al dosaggio finale e all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet ripercorre l'amore del Vermentino per il mare, esibendo la sua fragrante originalità tra note di erbe aromatiche e le intriganti sfumature tropicali di guava e ananas. Un tocco agrumato e una leggera piccantezza completano il quadro. Briosa e divertente, la spuma rammenta la morbidezza della brezza marina. Il finale avvolge il palato con la sua ricchezza, evocando l'incanto di una conchiglia che dorme in riva al mare.

ABBINAMENTI

Un vino energico, sapido quanto basta, per accompagnare frutti di mare, pesce al forno, tartare di ricciola e carpaccio di polpo. Ma si dimostra anche un'ottima scelta per l'aperitivo, per il sushi e il sashimi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

FORMATI

0,75 L

TENUTA
MORAIA

IL CALANDRINO

Vermentino Maremma Toscana

DOC

Ammaliante come il brillante sciabordio delle onde, il Vermentino racconta la struggente storia d'amore tra la Maremma e il mare.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Le sue poetiche fragranze floreali si intrecciano con l'incanto balsamico delle erbe fresche. Note di agrumi, anice e zenzero danzano sul palato mentre sullo sfondo si agitano reminiscenze marine.

ABBINAMENTI

Perfetto con pesce grigliato, calamari fritti e zuppe di pesce ma anche un'ottima scelta per l'aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

TENUTA
MORAIA

IL VANESIO

Rosato Maremma Toscana

DOC

Un rosato fresco e vivace che non tarda a svelare le sue franche origini maremmane. Oltre ad esprimere al meglio i tratti peculiari del proprio territorio d'origine, questo vino celebra la sua identità nel perfetto connubio di uve Sangiovese e Syrah.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

80% Sangiovese, 20% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Svela un seducente color rosa pallido, che preannuncia i dolci aromi di frutta rossa. Il sorso scorre morbido e rotondo, puntellato da una buona acidità. In bocca, si fanno spazio sfumature di lamponi maturi e scorza d'arancia, che conferiscono a questo rosato eleganza e complessità.

ABBINAMENTI

Perfetto con pesci grassi e affumatici. Da provare anche con antipasti di terra, come tartare di manzo e carpaccio rucola e grana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

TENUTA
MORAIA

IL PACCHIA

Maremma Toscana

DOC

Autentico tesoro di grazia e raffinatezza, questo vino omaggia il pittore rinascimentale Girolamo del Pacchia, rievocando la struggente bellezza della sua arte.

AREA DI PRODUZIONE

Maremma Toscana

UVAGGIO

60% Sangiovese, 20% Syrah, 20% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

6 mesi in barrique

NOTE DEGUSTATIVE

Brillanti sfumature solcano il suo profondo color rubino. Echi di amarena e prugna si alternano coi profumi dei frutti di bosco. Il gusto mantiene le premesse del bouquet, indulgendo sui toni fruttati, puntellati da un tocco di vaniglia, dovuto al legno di rovere francese. Struttura e rotondità accompagnano l'esperienza.

ABBINAMENTI

Ideale abbinamento per antipasti di salumi, tartine, schiacciate e crostini. Ottima scelta anche per i primi piatti a base di pomodoro e in abbinamento al cacciucco livornese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

39
HL25
40
HL25

VILLA AL CORTILE

MONTALCINO

Situata nel perimetro dell'eccellenza enologica italiana, Villa al Cortile esalta il territorio di Montalcino, offrendo un Brunello di carattere e di grande struttura. I vigneti della tenuta si estendono su 5 ettari, coprendo i versanti più strategici della denominazione.

Due ettari sorgono nella valle tra Torrenieri e Cerretalto, seguendo la sponda destra dell'Orcia, a circa 220 metri sul livello del mare. Il mosaico di sabbie e argille del suolo garantisce un vino dalla proverbiale profondità, in dialogo tra freschezza ed eleganza. Lungo i pendii della collina di Torrenieri, a 270 metri s.l.m., coltiviamo altri due ettari di vigneto, che beneficiano di un'ottimale esposizione ovest e sud-ovest. La forte componente calcareo-argillosa pone le fondamenta per vini con una marcata struttura tannica e una notevole complessità.

Infine, l'ultimo ettaro svetta ad un'altitudine di circa 370 metri s.l.m., di fronte al Monte Amiata, antico vulcano, ormai spento, che per millenni ha arricchito il terreno con le sue generose colate. Complice il suolo calcareo, abbondante di scheletro e minerali, il Sangiovese di queste terre rivela appieno la propria potenza e il proprio nerbo.

VILLA AL CORTILE

Brunello di Montalcino Riserva

DOCG

Il nostro Brunello di Montalcino Riserva è il risultato della migliore selezione delle botti d'annata, scelte per la loro eccellenza e pper la loro capacità di riflettere le caratteristiche uniche del vitigno e dei suoi vigneti di origine.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

5 anni di cui 36 mesi in botti di rovere da 25 - 50 hl.
Seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Denso e concentrato, con note di prugna matura, lampone, tabacco e spezie. Il vino offre un colore granato con forza e tannini morbidi sul finale.

ABBINAMENTI

Il Brunello Riserva è un perfetto compagno per la carni rosse, affumicate, arrosto o grigliate. Ma il suo partner classico resta la bistecca alla fiorentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

VILLA AL CORTILE

Brunello di Montalcino

DOCG

L'antica area di Montalcino marca i confini dell'eccellenza enologica italiana. Il Sangiovese di queste terre dona un vino aulico ed elegante, raffinato interprete di questo superbo spicchio di Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

4 anni di cui 24 mesi in botti di rovere da 25 - 50 hl.
Seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

L'intenso rosso rubino, velato da eleganti nuances granata, colora l'inconfondibile veste del Brunello. Il bouquet fruttato danza sui richiami di ciliegie, cesellati con reminiscenze di chiodi di garofano e liquirizia. Avvolge il palato con la sua geometrica trama tannica, spandendo in bocca un caldo abbraccio di more e lamponi.

ABBINAMENTI

Accompagna meravigliosamente la selvaggina da penna e da pelo, con succulenti contorni a base di funghi. Irresistibile con i tagliolini al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Rosso di Montalcino

DOC

Fratello minore del più celebre Brunello, il Rosso di Montalcino si esalta nei suoi toni freschi e vivaci, intessuti in una struttura vigorosa.

AREA DI PRODUZIONE

Montalcino

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Il Rosso di Montalcino affronta un invecchiamento di 12 mesi, 6 dei quali avvengono in botti di quercia.

NOTE DEGUSTATIVE

Brilla nel calice, col suo limpido color rosso rubino. Il profumo intenso e persistente sboccia tra spiccate note di frutti rossi e tocchi di viola. Il sorso scorre morbido e sinuoso, tra echi di confettura di lampone. Vibrante e snello, delizia la beva fino all'ultimo sorso.

ABBINAMENTI

Il nostro Rosso di Montalcino, ha sia l'acidità per accompagnare piatti di pasta con pomodoro piccante e salse di carne che la ricchezza per completare vitello, maiale e manzo, grigliati o arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

VILLA AL CORTILE
BRUNELLO
DI MONTALCINO
2012
VILLA AL CORTILE
BRUNELLO
DI MONTALCINO
2011
Riserva
VILLA AL CORTILE
ROSSO
DI MONTALCINO
2015

REGIO CANTINA

VULTURE

Alle falde del Vulture, ai margini dell'antico borgo di Venosa, sorge Regio Cantina, immersa nel verde della Basilicata incontaminata. I 15 ettari vitati della tenuta si spandono su un manto di terra unico nel suo genere: il rigoglioso scenario del Vulture. L'antico vulcano si erge sull'altopiano e vigila sulle valli sottostanti, donando loro un terroir eccezionale, tanto da rendere questa zona un unicum in tutto il quadrante mediterraneo.

Il frutto delle vigne di Regio Cantina è lo squisito Aglianico del Vulture, una delle più grandi eccellenze nell'orizzonte vinicolo italiano. Il fazzoletto di terra che racchiude la denominazione lucana interpreta alla perfezione la filosofia aziendale che esalta il binomio 'un vitigno – un territorio'.

La tenuta ha sposato una linea verde che si riflette nella scelta di metodi tradizionali e in un una viticoltura sostenibile. Ogni pianta della tenuta, coltivata a regime biologico, riceve meticolose attenzioni, affinché cresca sana e robusta. Tuttavia, Regio Cantina ha anche saputo armarsi delle più moderne tecniche di vinificazione, strizzando l'occhio all'avanguardia. Passione, tenacia, amore per la terra e per i suoi prodotti sono le coordinate entro cui si muove Regio Cantina, i cui vini sono moderni interpreti del territorio.

REGIO CANTINA

CAMPO MELOGRANO

Aglianico del Vulture Superiore Riserva

DOCG

Il suo meraviglioso bouquet intona un concerto di aromi che avvolge i sensi col suo tono caldo e levigato.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

24 mesi in barriques francesi; 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce un elegante rosso granato di media concentrazione. L'impianto olfattivo offre persistenti note di confetture di mora e di ciliegia sotto spirito che si alternano a ricordi di spezie scure, eucalipto e macchia mediterranea. In bocca,
il vino entra caldo, avvolgente ed equilibrato con un tenore alcolico ben integrato ed un tannino raffinato. Il lungo finale rinnova il ricordo di radici amare e caffè.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con carni rosse, roast beef, stufati, abbacchio scottato, salsiccia e patate al forno, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RISERVA
CAMPO MELOGRANO
AGLIANICO
DEL VULTURE
SUPERIORE DOCG
REGIO CANTINA
RISERVA

REGIO CANTINA

GENESI

Aglianico del Vulture

DOC

Le sue fragranti sfumature fruttate inebriano il naso, mentre la sua sinuosa morbidezza accarezza il palato fino all'ultima goccia. I delicati aromi del Genesi si fondono alla perfezione con affettati, melanzane alla parmigiana e succulenti piatti di carne rossa.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

6 mesi in barriques; 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rivela un inteso rosso rubino, impreziosito da sfumature violacee. Il bouquet gioca tra i riflessi di fragoline di bosco e susine mature. In bocca, Genesi spande il suo avvolgente abbraccio di tannini setosi, che accompagnano verso un finale leggermente speziato. I riverberi fruttati scolpiscono lo stile di un vino che si lascia apprezzare anche da giovane.

ABBINAMENTI

Perfetto da gustare in abbinamento a salumi, melanzane alla parmigiana, carni rosse e formaggi caprini di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

REGIO CANTINA

DONPA

Aglianico del Vulture

DOC

Vulcanico ed energico come la terra lucana, Donpà è la quintessenza della Basilicata, il suo volto più autentico e verace, contenuto in un vino elegante e raffinato.

AREA DI PRODUZIONE

Vulture

UVAGGIO

Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

15 mesi in barriques; 4 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Sfoggia una veste luminosa, attraversata da un intenso rosso granato e da riflessi violacei. L'esordio al naso è caratterizzato da ricordi di frutta scura macerata sotto spirito, spezie delicate e note balsamiche, adagiate su sottili rintocchi di cioccolato. Ampio e generoso, il palato denota una struttura avvolgente dotata di tannini solidi ma ben smussati. Il finale dona una lunga scia aromatica che chiude con ricordi di confettura di rabarbaro e delicate note di radici amare.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, roast beef, brasati, cacciagione e cibi speziati. La sua versatilità lo rende un ottimo compagno anche per i primi piatti a base di pasta e per la cucina asiatica, come maiale in agrodolce e anatra alla pechinese..

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

TORRE MORA

ETNA

Situata ai piedi dell'Etna, Torre Mora comprende 13 ettari di vigneto, interamente a regime biologico. Principe assoluto della tenuta è il Nerello Mascalese, prelibato vitigno che da secoli prospera lungo i fianchi dell'Etna, custodendo l'essenza del territorio siciliano. La sua grazia si fonde assieme al Nerello Cappuccio per creare i sontuosi Etna Rosso DOC, fiore all'occhiello di Torre Mora.

L'altro attore principale di Torre Mora è il Carricante, vitigno a bacca bianca, che dona la sua freschezza all'Etna Bianco DOC. I vini di Torre Mora esaltano la natura fruttata del Nerello Mascalese, senza dimenticare le note speziate. Morbidezza ed eleganza si pongono al servizio dell'espressività, risultando in vini allo stesso tempo freschi e complessi, che non rinunciano a quel ruggito tipico del vulcano.

Il carattere impervio del terreno, tormentato da arditi saliscendi, obbliga i nostri viticoltori a confrontarsi con le sfide della "viticoltura eroica". Qui, il profilo del paesaggio, rende impossibile il ricorso ai macchinari, chiamando gli agricoltori ad affrontare notevoli sforzi e ad affinare l'ingegno. Le forme di coltivazione a cui ricorriamo sono il cordone speronato, nelle piccole aree pianeggianti, e l'alberello, sulle terrazze. Queste ultime plasmano il paesaggio conferendo un tocco unico alle pendici dell'Etna.

TORRE MORA

CHIUSE

Etna Rosé 2019

DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO

Elegante e brioso, il nostro "Metodo Classico Etna Rosé" interpreta meravigliosamente il carattere dell'Etna. Come l'antico vulcano, il nostro vino conserva intatto il suo animo ruggente, senza mai perdere il fascino della sua innata bellezza.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Alboretto Chiuse del Signore)

UVAGGIO

Nerello Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

AFFINAMENTO

Chiuse trova il suo perfetto equilibrio dopo 48 mesi di affinamento in bottiglia, successivi alla presa di spuma. Il lento processo di maturazione sui lieviti, contraddistinto dal fenomeno dell'autolisi e da una microssidazione controllata, dona struttura e favorisce lo sviluppo di ricercati aromi terziari.

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista restituisce un delicato rosa tenue, mentre il suo finissimo perlage danza nel calice. Il naso spande aromi di crosta di pane, lampone, ribes e fragoline di bosco, alternati ai tipici rintocchi agrumati del suolo vulcanico siciliano. In bocca diffonde una deliziosa sensazione di freschezza, accompagnata dal ruggito minerale dell'Etna. Il sorso scende brioso, mentre una piacevole acidità solletica il palato.

ABBINAMENTI

Accompagna brillantemente tutto il pasto. Si esalta con aperitivi, antipasti di mare, crostacei, tartare di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

TORRE MORA

CHIUSE VIDALBA

Etna Rosso

DOC

La linea «Le Chiuse», dal francese Clos, nasce dalla volontà di esaltare l'espressione dei nostri cru etnei, localmente identificati con il termine Contrade. Qui, i muretti a secco, riconosciuti patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, definiscono gli antichi confini delle nostre vigne.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Rovittello-Contrada Dafara Galluzzo)

UVAGGIO

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneaux da 500 L di primo passaggio, 9 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso porpora ammaliante; ricco di note fruttate, more di gelso, fragole in confettura, mirra, carrube e mallo di noce, legno pregiato e cacao malgascio. Al palato offre un sublime concerto di caffè e mirtillo. Morbido e dolce all'ingresso, non tarda a crescere sui binari del tannino fine e levigato.

ABBINAMENTI

Vino perfetto in abbinamento a piatti a base di carne e risotto al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

TORRE MORA

CHIUSE VIDALBA

Etna Bianco

DOC

Iconica linea di Torre Mora, "Chiuse" trae il suo nome dal termine francese "Clos", che indica l'antica pratica di recintare i vigneti con muretti in pietra. La linea "Chiuse" comprende tre etichette prestigiose, ciascuna profondamente radicata nel terroir vulcanico, tra cui l'ultima arrivata, l'Etna Bianco DOC.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Rovittello-Contrada Dafara Galluzzo)

UVAGGIO

Carricante

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

Il vino viene lasciato 3 mesi sui lieviti, a cui seguono ulteriori 3 mesi di affinamento in barrique di primo e secondo passaggio.

NOTE DEGUSTATIVE

Un profumo seducente che ricorda gli agrumi, ananas, scorza di limone candita e scorza di lime, accompagnati da un gusto delicato note di miele, mela cotogna e delicata tostatura. Al palato si rivela un carattere elegante ed armonico, rispecchiando i profumi con raffinatezza note di mela e agrumi. Una mineralità pronunciata e un sofisticato le sfumature fenoliche aggiungono profondità, culminando in un corpo medio e lunghezza impressionante.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinamento con gli antipasti di pesce, anche quelli pepati tartare di cozze e salmone. È anche un compagno ideale per i ravioli di pesce, linguine alla seppia, tagliata di rombo, orata al forno e varie preparazioni vegetali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C - 12°C

FORMATI

0,75 L

TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Rosato

DOC

Scalunera Etna Rosato conserva l'anima esplosiva del vulcano, senza perdere l'eleganza e il fascino tipici del rosato.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello – Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

Nerelllo Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia uno scintillante rosa salmone, tipico del Nerello Mascalese. Lo squisito bouquet avvolge il naso in una delicata trama speziata, con deliziose note di frutti rossi, pesca matura e leggere reminiscenze di frutto della passione. Il sorso delinea un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità, tracciando un finale persistente che indugia su ritorni minerali.

ABBINAMENTI

La sua estrema versatilità accompagna il pasto dagli antipasti di mare, come soutè di cozze e tartare di tonno, sino a primi di terra, tra cui amatriciana e risotto speck e radicchio, abbracciando anche la cucina di mare: calamarata, zuppa di pesce, filetto di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Bianco

DOC

L'incredibile scenografia in cui opera il team di Torre Mora è scolpita nel nome della linea premium della tenuta: "Scalunera". Il suo nome, mutuato dal dialetto siciliano, indica una "scalinata", evocando così gli intrepidi meandri che costellano le pendici dell'Etna, su cui fanno capolino, di tanto in tanto, i tipici muretti in pietra lavica.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Alboretto Chiuse del Signore)

UVAGGIO

Carricante

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino esibisce il suo carattere fresco e profumato, avvolto in un manto di note di frutta bianca ed erbe aromatiche.
Il sorso rivela subito la vivace acidità, impreziosita da un'esaltante essenza minerale sul finale. La piacevole nota sapida e gli accenni di limone evocano una suggestiva atmosfera marina.

ABBINAMENTI

Eccellente con antipasti di mare come impepata di cozze e tartare di salmone. Imperdibile con ravioli di pesce, linguine al nero di seppia, trancio di rombo, orata al forno e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Rosso

DOC

Scalunera Etna Rosso esibisce con orgoglio la gentile morbidezza e la grande struttura data dal terreno generoso che ricopre i fianchi dell'Etna.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello – Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

97% Nerello Mascalese, 3% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere e barrique, 80% in botti di rovere (10 hl – 30 hl) e 20% in barriques.

NOTE DEGUSTATIVE

Scalunera Rosso è attraversato da preziose sfumature purpuree, con riflessi rubino. Gli intesi aromi di frutti rossi e mandarino, intarsiati con accenni di ribes nero, dipingono un vino espressivo e complesso. Il sorso esibisce toni esuberanti di muschio e ginepro. La vellutata trama tannica accarezza il palato, lasciando in bocca una chiusura ruggente, come lo spirito vulcanico dell'Etna.

ABBINAMENTI

Un vino perfetto per i piatti della grande tradizione culinaria italiana: pasta alla norma, tortelli al sugo di carne, lasagne. Intrigante con la tagliata di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

TORRE MORA

CAURU

Etna Rosso

DOC

Il nome Cauru, "caldo" in siciliano, evoca lo spirito ardente del vulcano, in cui è forgiato questo vino. Le condizioni climatiche e il terreno ricco di minerali generano un vino dal bouquet meraviglioso e di grandissima eleganza.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello – Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino sfoggia un rosso rubino brillante. L'incanto di more di rovo, viola e rosa dipinge un prelibato affresco, in cui si lasciano apprezzare anche i toni più scuri del dattero. Il palato gode della seducente freschezza che anima la ciliegia in confettura, sorretta da senape, bergamotto, melograno e nespole. Il tannino esalta la tensione speziata in cui entrano anche note di vaniglia. Finale pimpante, fresco ed elettrico.

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per anatra o tacchino arrosto, piatti vegetariani a base di funghi, melanzane o formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

CAURU
ETNA ROSSO DOC
TORRE MORA

COL TALMASSO
DONNA GLORIA
Porta Rossa
POGGIO ROVETO

Porta Rossa

POGGIO ROVETO

COL TALMASSO

DONNA GLORIA

GRAPE GROWERS PROJECTS

Inseguendo l'obiettivo di raccontare l'Italia del vino in ogni sua sfumatura, "Generazione Vigneti" presenta "Grape Growers Projects", un'esclusiva selezione di progetti in collaborazione, nata per racchiudere tutti i territori in cui la quinta generazione della famiglia Piccini ha deciso di investire, collaborando a stretto contatto con realtà locali. Dopo un attento monitoraggio, abbiamo selezionato i migliori partner in ciascun territorio, attivando una proficua cooperazione con i vignaioli locali.

Al fine di assicurare la massima qualità, il nostro team di enologi opera in sinergia con tutte le realtà del progetto, dettando le linee guida in campo agronomico ed enologico. Espressione del terroir e tutela della cultura vitivinicola locale sono i due pilastri di "Grape Growers Projects", con una particolare cura alla selezione dei vitigni più rappresentativi, allo scopo di divulgare l'eccellenza enologica di ciascun territorio.

Il nostro percorso parte dalle sinuose colline delle Langhe, dimora di Porta Rossa, storico marchio piemontese, immerso nella patria del Barolo. Prosegue per le terre friulane, dove sorge Col Talmasso, simbolo della maestria artigianale tramandata di generazione in generazione. Infine, completa il ventaglio delle proposte, Donna Gloria, la nostra linea di vini prodotta nel cuore del Prosecco, in collaborazione con la famiglia veneta Dall'Armellina.

Porta Rossa

Tra l'andirivieni delle colline piemontesi, spicca la storica cantina "Porta Rossa", immersa nel panorama delle Langhe. Qui, precisamente a Diano d'Alba, svetta l'antico palazzo che ha ospitato il brand, riconoscibile dal suo iconico portone rosso. Nel corso della storia, molti illustri personaggi varcarono le ante rosse della sua soglia, tra cui il primo re d'Italia, Vittorio Emanuele II. Il re galantuomo amava perdersi tra i piaceri della tavola e nei suoi frequenti soggiorni nelle Langhe varcò più volte la 'porta rossa' per concedersi al buon bere.

Negli ultimi decenni, le chiavi della cantina sono passate nelle mani di uno dei più rinomati enologi del Piemonte, Pierfranco Bonaventura. "Esperienza e tradizione – sottolinea Pierfranco – sono le nostre parole d'ordine. Il nostro intento si riassume nella costante valorizzazione del territorio, condotta grazie all'affinamento del vino in botte grande". Da un anno, Porta Rossa è entrata nel novero delle nostre aziende partner, con la sua punta di diamante: il Barolo.

Prodotto con uve provenienti dagli storici vigneti di Serralunga e Perno, il nostro Barolo lascia apprezzare l'armonia del frutto, evolvendo verso una piacevole trama speziata. Al palato risulta asciutto e completo, scorrendo austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Barolo Riserva 2016

DOCG

Simbolo dell'eccellenza langarola, il Barolo Riserva racchiude l'essenza del suo terroir, svelando ad ogni sorso la sua ricca complessità. Il suo profilo solenne ed elegante ha acceso i riflettori della grande critica internazionale, che lo ha proiettato nel gotha dell'arte enologica.

AREA DI PRODUZIONE

Serralunga d'Alba, Perno (Monforte d'Alba)

UVAGGIO

Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso colore granato con sfumature rosso mattone. Pulito e netto al naso, con aromi che richiamano le caldarroste e le prugne secche. Completano il quadro olfattivo sentori di cioccolato fondente, spezie balsamiche e tartufo nero. Il sorso scorre elegante, ben bilanciato tra freschezza e tannini. Il finale si spegne con dolcezza e complessità.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con carni arrosto e brasate. Ottimo anche con la selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Barolo

DOCG

Frutto della più autentica interpretazione storica, il Barolo della Porta Rossa nasce dalle uve degli storici vigneti collocati a Serralunga e a Perno, nel comune di Monforte. Il lungo riposo in legno permette al vino di acquisire una notevole struttura e un grande potenziale di invecchiamento.

AREA DI PRODUZIONE

Serralunga d'Alba, Perno (Monforte d'Alba)

UVAGGIO

Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino brillante, che invecchiando sfuma verso l'aranciato. Il profumo, composito ed etereo, lascia apprezzare l'armonia del frutto, evolvendo verso una piacevole trama speziata. Al palato risulta asciutto e completo, scorrendo austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.

ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento per arrosti, stufati, filetti, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione. Immancabile con i tagliolini al tartufo e i ravioli del plin.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Barbaresco

DOCG

Il Barbaresco della Porta Rossa è prodotto con uve dei terreni di Barbaresco e Treiso, due dei tre comuni inclusi nella DOCG.

AREA DI PRODUZIONE

Barbaresco, Treiso (CN)

UVAGGIO

Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un tipico rosso granato. Al naso rivela la sua anima intensa e complessa: alle classiche note di rosa passita si alternano profumi più speziati che ricordano la canfora e il chiodo di garofano. Dopo qualche minuto, nel bicchiere, non tarda ad emergere il ricordo nitido della liquirizia. Elegante e delicato in bocca, denota un tannino setoso ed un finale che si distende piacevole e lungo.

ABBINAMENTI

Arrosti, pollame nobile, selvaggina da penna, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Barbera d'Asti

DOCG

La Barbera d'Asti Porta Rossa nasce dai terreni calcareo-argillosi di Nizza Monferrato e Castiglione Tinella.

AREA DI PRODUZIONE

Nizza Monferrato (AT), Castiglione Tinella (CN)

UVAGGIO

Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in serbatoi d'acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso belle note fruttate di prugna, ciliegia e frutti di bosco, fanno da cornice alla viola, tipica del vitigno. In degustazione è fresco e sapido, con una buona struttura, bilanciato e piacevole. L'acidità della Barbera rende la beva snella e invita ad un sorso in più.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di sughi di carne, arrosti, trippa alla fiorentina, pecorino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Langhe Nebbiolo

DOCG

Le uve del nostro Langhe Nebbiolo provengono in parte dai vigneti di La Morra e in parte dai vigneti del Roero.

AREA DI PRODUZIONE

La Morra, Roero (CN)

UVAGGIO

Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce il classico colore di un Nebbiolo giovane: rosso rubino brillante, non troppo carico, con riflessi granata. Al naso, sfoggia il suo intenso profilo fruttato, velato da evidenti riconoscimenti di fragolina di bosco, lampone e melograno, che presto virano verso un piacevole rimando balsamico di liquirizia e menta. Al gusto, il sorso è dinamico e fresco, sostenuto da un tannino fine ed elegante. Piacevolmente lungo il finale.

ABBINAMENTI

Ravioli del plin al sugo di arrosto, tajarin al tartufo, bollito misto, agnello arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

Barolo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
VENDEMMIA
1996
BRICCO AMBROGIO
VINIFICATO E IMBOTTIGLIATO DALLA
della Porta
S.R.L.
D'ALBA - ITALY

POGGIO ROVETO

"Poggio Roveto" esplora le nuove frontiere del vino toscano: le terre di Bolgheri. Qui il Cabernet Sauvignon ha trovato la sua patria d'elezione, donando agli appassionati vini morbidi e persistenti, rinfrescati da una brillante acidità. Armonia e limpidezza completano il quadro, rendendo Bolgheri una delle culle più promettenti per il futuro del vino italiano.

La linea "Poggio Roveto" si completa con la freschezza aromatica del Vermentino Toscana IGT, un vino che raccoglie l'eredità della Maremma.

POGGIO ROVETO

Bolgheri

DOC

Il frusciare dei cipressi e l'immensità del mare offrono il loro maestoso palcoscenico ad uno dei vini più prestigiosi della penisola: il Bolgheri. La generosità di questa terra ha da sempre attratto l'uomo, che fin dai tempi più remoti degli Etruschi popola questo spicchio di Toscana. Qui il vino è un'arte sacra, di cui Poggio Roveto Bolgheri è uno dei massimi interpreti.

AREA DI PRODUZIONE

Bolgheri

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique

NOTE DEGUSTATIVE

Poggio Roveto Bolgheri culla lo sguardo col suo color rubino intenso. Al naso rivela sontuosi aromi di amarena e caffè, impreziositi da reminiscenze di rovere. Inebria il palato con le sue soavi note fruttate, corredate da una robusta trama tannica che accompagna verso un finale lungo e complesso.

ABBINAMENTI

Poggio Roveto Bolgheri trova la sua massima esaltazione con carni rosse e selvaggina. Scelta vincente anche per penne alla boscaiola e risotto alla salsiccia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

POGGIO ROVETO

Vermentino Toscana

IGT

Poggio Roveto Vermentino interpreta l'anima libera della Maremma toscana. L'elegante profilo minerale di questo vino pare voler riecheggiare il lento sciabordare delle onde, che come un'antica melodia incanta coi suoi echi fiabeschi quest'angolo di Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Poggio Roveto Vermentino mostra la sua preziosa eleganza fin dal suo colore giallo dorato. Il suo delicato bouquet floreale seduce il naso, avvolgendolo in un concerto di odori in cui si distingue anche il tono raffinato delle erbe aromatiche. Al palato regala inebrianti sapori agrumati, bilanciati da note di sale, anice, zenzero e frutta tropicale. Il finale salino rivela appieno il carattere rotondo e minerale di questo vino.

ABBINAMENTI

Immancabile con piatti a base di pesce e carni bianche.
Irresistibile come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

COL TALMASSO

Immersa tra le suggestive colline del Friuli, Col Talmasso incarna l'autentica anima della regione, valorizzando la ricchezza del terroir e la maestria artigianale tramandata da generazioni. Racchiuse tra l'abbraccio dell'arco alpino e del mare, prosperano vigne da cui nascono alcuni dei più celebri vini bianchi d'Italia. Assoluta protagonista fin dall'antichità, la vite ha raggiunto, in queste terre, vette d'eccellenza, declinate in vini eleganti e raffinati. I vini di Col Talmasso abbracciano le più celebri interpretazioni del vino friulano, dal Sauvignon allo Chardonnay, passando per l'immancabile Ribolla Gialla.

COL TALMASSO

Pinot Nero
Friuli
DOC

Originario della Borgogna, il Pinot Nero ha trovato una seconda casa tra le colline del Friuli. Qui, il clima mite e la particolare composizione del suolo gettano le basi per esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche, dando vita a vini eleganti e complessi, apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo.

AREA DI PRODUZIONE
Friuli

UVAGGIO
Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol

NOTE DEGUSTATIVE
Il bouquet si apre su soffici accenni di frutti di bosco maturi, come la mora e la ciliegia, intessuti in una morbida trama speziata. Il palato fa mostra del suo animo strutturato, con tannini fini e setosi che si fondono perfettamente con la fresca acidità. Il gusto ricco e complesso gioca sui rimandi fruttati, esaltandosi in un finale lungo e appagante.

ABBINAMENTI
Carni rosse, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 L

COL TALMASSO

Friulano
Friuli
DOC

Di origini antichissime, il Friulano vanta una parentela, nel suo albero genealogico, col Sauvignonasse francese, ormai quasi scomparso oltralpe. Il vino che se ne trae è dotato di grande morbidezza e struttura.

AREA DI PRODUZIONE
Friuli

UVAGGIO
Tocai

GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE
Al naso, emergono delicati profumi di fiori bianchi, accompagnati da piacevoli note fruttate di pesca e albicocca, con un sottile sfondo erbaceo. Armonia ed equilibrio dettano la parabola del sorso, che scende morbido e vivace, sui binari di una squillante acidità. Ricordi amarognoli e una sensazione di pienezza avvolgono il palato, fino all'ultimo sorso.

ABBINAMENTI
Carni bianche, antipasti, cucina di mare, vitello tonnato

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

FORMATI
0,75 L

COL TALMASSO

Sauvignon
Friuli
DOC

Storico vitigno della Loira, il Sauvignon è stato esportato in ogni angolo del globo, ma poche aree, come il Friuli, hanno saputo esaltare il suo profilo. Difatti, il Sauvignon è divenuto un simbolo di questa regione, grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche e all'abilità dei produttori locali nel valorizzare le potenzialità del territorio.

AREA DI PRODUZIONE
Friuli

UVAGGIO
Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE
Il Sauvignon Friuli DOC è caratterizzato da un profumo intenso e fruttato, con note di frutta esotica, agrumi e erbe aromatiche. Al palato è fresco, vivace e sapido, perfetto come accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei o come aperitivo.

ABBINAMENTI
Crostacei; piatti a base di pesce; aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

FORMATI
0,75 L

COL TALMASSO

Ribolla Gialla
Venezia Giulia
IGT

Varietà autoctona del Friuli, il Ribolla Gialla attraversa la storia della regione, incrociando i passi dei più insigni uomini del passato. Già nel Trecento, Giovanni Boccaccio annoverò il Ribolla tra i peccati di gola. Anche il duca d'Austria Leopoldo III d'Asburgo ne era un grande ammiratore, tanto da ordinare che ogni anno la regione gli fornisse 100 urne di questo vino.

AREA DI PRODUZIONE
Friuli

UVAGGIO
Ribolla Gialla

GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE
Nel calice lascia apprezzare una luminosa tinta dorata, che preannuncia i suoi delicati sentori di fiori bianchi e agrumi, esaltati dal ricordo di erbe aromatiche e suggestioni minerali. Il sorso descrive un'esplosione di sapori agrumati, mela verde e pera, in equilibrio tra freschezza e carattere. Brio e armonia accompagnano la beva, invitando ad avvicinare il bicchiere, ancora una volta.

ABBINAMENTI
Zuppe, primi piatti con sughi di carne, coniglio, faraona

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

FORMATI
0,75 L

DONNA GLORIA

Precisione enologica e rispetto del territorio sono i due pilastri che regolano la filosofia produttiva dei nostri vini. Prodotta in collaborazione con una storica famiglia veneta, la linea "Donna Gloria" nasce per valorizzare il ricco patrimonio vitivinicolo del Veneto. Il nostro team di enologi supervisiona con cura tutte le fasi della produzione, per consegnare un prodotto di alta qualità, capace di rispettare e interpretare il territorio di origine. L'attore principale di "Donna Gloria" è ovviamente il Prosecco, la bollicina più amata dagli italiani e, ormai da anni, lanciata alla conquista dei più importanti palcoscenici internazionali.

La chiave del suo successo parte dal meraviglioso scenario in cui crescono le sue viti. Dall'ombra delle Dolomiti al Mare Adriatico, la sua denominazione copre un territorio di grande varietà e ricchezza naturale, dove montagne e colline si fondono con la pianura, prima di tuffarsi nel Golfo di Venezia. Qui nasce il nostro Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, una delicata sinfonia floreale e fruttata, che gioca sui rimandi di mela, pesca, fiori di acacia e miele, incastonati da un tocco agrumato. Al palato, garantisce un'esperienza sensoriale rinfrescante ed equilibrata, in contrasto con la sua lieve dolcezza.

DONNA GLORIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore

EXTRA DRY - DOCG

Da oltre tre secoli, le colline che cingono Valdobbiadene rappresentano la culla di uno dei più apprezzati vini italiani: il Prosecco Superiore. La sua fortunata posizione, abbracciata dal mare e dalle Prealpi, assicura un clima temperato, accarezzato da una costante ventilazione.

AREA DI PRODUZIONE

Area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG esibisce una delicata tonalità giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso offre un concerto di aromi floreali e fruttati che virano su suggestioni di mela, pesca, fiori di acacia e miele, incorniciati da richiami agrumati. Il sorso rinfresca il palato nel segno dell'equilibrio, donando una sensazione fresca e pulita che fa da contraltare alla dolcezza.

ABBINAMENTI

Scelta eccellente per aperitivi delicati, crudités di pesce e pietanze a base di crostacei. Intrigante col sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore

BRUT - DOCG

Da oltre tre secoli le colline che circondano Valdobbiadene sono la culla di uno dei vini italiani più apprezzati: il Prosecco Superiore. La sua posizione vantaggiosa, incastonata tra il mare e le Prealpi, garantisce un clima mite, dolcemente mitigato dalle costanti brezze

AREA DI PRODUZIONE

Area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG incanta con vivaci aromi di mela verde, pera e scorza di agrumi, intrecciati a delicate note floreali. Al palato, delizia con la sua vibrante acidità, le bollicine fini e la mineralità rinfrescante, culminando in un finale fresco e asciutto. Con la sua struttura elegante e l'equilibrio armonioso.

ABBINAMENTI

Ottima scelta per aperitivi delicati, crudité di pesce e piatti a base di crostacei. Intrigante con sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Prosecco

BRUT - DOC

Il Prosecco è il compagno ideale per ogni occasione, grazie alla sua freschezza, leggerezza e versatilità. Che si tratti di una cena romantica o di una serata spensierata tra amici, si adatta perfettamente. La sua lunga tradizione lo ha reso un simbolo dell'enologia italiana, garantendogli un futuro radioso sui mercati internazionali.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente, offre eleganti note floreali di acacia e glicine, delicate sfumature di mela verde, pera e agrumi. Al palato è fresco e vivace, con un'acidità equilibrata e una sottile mineralità che ne esaltano la struttura setosa, conducendo a un finale pulito e piacevolmente secco.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene ad antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

EDIZIONE PRIMA

Prosecco

EXTRA DRY - DOC

Donna Gloria presenta il suo Prosecco Edizione Prima, che aggiunge un tocco di eleganza ed esclusività ad uno dei vini italiani più amati.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Brillante color giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet presenta sentori di frutta gialla, dominati dal profumo della mela matura e da un leggero ritorno di pera, sostenuti da aromi floreali di acacia e glicine. Il sorso scorre fresco e vivace, concludendo con una piacevole nota amaricante che definisce un finale lungo e appagante, completato da ricordi di mandorle e frutta secca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo. Ottima scelta per crostacei, antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Prosecco

EXTRA DRY - DOC

Freschezza, leggerezza e versatilità rendono il Prosecco un compagno ideale per ogni occasione, dalla cena romantica, alle spensierate serate tra amici. La sua ricca storia lo ha eletto a simbolo dell'arte enologica italiana, assicurandogli un brillante futuro sui mercati internazionali.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Brillante color giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet si apre su reminiscenze floreali e fruttate, su cui spiccano il tocco della mela matura e un leggero sentore di pera. Il sorso scorre fresco e vivace, concludendo con una piacevole nota amarognola. Il finale lungo e appagante si completa su ricordi di mandorle e frutta secca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene con antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Prosecco Rosé

EXTRA DRY - DOC

Grazia e vivacità sono le parole d'ordine del nostro Prosecco Rosé. La sua trama sinuosa, avvolta nello scintillante color rosato, rende questo vino il compagno perfetto per i tuoi aperitivi. Un trionfo di freschezza ed esuberanza.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera, Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice esibisce un tenue color rosa. Il bouquet sprigiona fragranze di frutta rossa matura e fiori bianchi, impreziosite dalla vivace nota agrumata di pompelmo. Fresco e brillante, il sorso richiama al palato sapori di frutta a polpa bianca, in perfetto equilibrio tra freschezza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Ideale da gustare da solo, o in accompagnamento ad aperitivi e piatti a base di pesce, come una delicata tartare di ricciola. Scelta azzeccata anche per dessert e con la cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Gran Cuvée

EXTRA DRY

Le uve Glera, vinificate con un approccio contemporaneo, costituiscono la spina dorsale di uno Spumante che si lascia apprezzare per la sua eleganza e per il suo brio, tratteggiato dalle immancabili bollicine.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

40% Glera, 40% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Soavi accenni di glicine, pera e mela verde si intrecciano al tocco dei fiori di acacia. Il palato fresco e limpido esibisce un 'intensa morbidezza, vivacizzata dal brillante perlage. In bocca, note di pera e tocchi amarognoli conducono verso un finale intrigante.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con antipasti, formaggi stagionati, verdure grigliate e, in generale, con tutti i piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Prosecco Doc

FRIZZANTE - EXTRA DRY

Il Prosecco Frizzante DOC è un'eccellente interpretazione dello stile classico e rinfrescante di una delle bollicine più amate d'Italia. Questa composizione, ottenuta principalmente dalla varietà autoctona Glera, con l'aggiunta sapiente di Chardonnay, offre una delicata effervescenza e un bouquet fragrante, rendendolo una scelta perfetta per celebrare i momenti di gioia e convivialità.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

85% Glera, 15% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso esibisce invitanti toni fruttati, subito completati da una golosa nota di fiori di acacia, pesca bianca e scorza d'arancio. Il brioso perlage solletica il palato, accompagnando il sorso con piacevolezza e facilità di beva.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinamenti per piatti a base di pesce, primi delicati, verdure miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Bianco

FRIZZANTE

Grazie al suo clima favorevole e una vasta complessità di terreni, il Veneto offre un ambiente ideale per la coltivazione di diverse varietà di uve. Il nostro Vino Bianco Frizzante si presenta, infatti, come un delicato mosaico dei molti vitigni coltivati nella regione, esprimendo nel calice l'eredità vinicola di questa terra.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

30% Glera, 40% Trebbiano, 20% Verduzzo, 20% Garganega

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet floreale in cui spiccano fragranti note di fiori bianchi, mela verde e pera. In bocca, si presenta morbido e rinfrescante, animato da una lieve acidità. Dolcezza e immediatezza lo rendono un vino perfetto per ogni occasione.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per piatti leggeri, aperitivi, frutti di mare, insalate fresche e formaggi delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Extra Dry

Prodotti in distribuzione

CASTELLO DI CIGOGNOLA

Tra le colline del Pavese, col loro ritmico saliscendi, svetta, nella sua antica maestà medievale, il Castello di Cigognola. Dall'alto delle sue mura, il castello ha assistito ai più importanti capitoli della storia, dalle lotte medievali tra Sannazaro e Visconti, alle corti umanistiche del Rinascimento, fino al fervore risorgimentale.

Oggi, il Castello di Cigognola vive una seconda vita grazie ai filari di vite che cingono la sua collina. Qui, con perizia agronomica e lungimiranza, il nostro team coltiva Barbera e Pinot Nero, sospesi tra la generosità del suolo e la lunga storia del castello, che nel corso dei secoli ha ospitato alcuni dei più grandi uomini della storia italiana, da Benedetto Croce a Eugenio Montale.

Questa eredità ci guida oggi nel rispetto della terra, tramite una gestione dei vigneti capace di coniugare viticoltura di precisione e regime biologico. Le nostre scelte si riflettono in vini dal carattere fortemente identitario, che traducono in bottiglia l'Oltrepò Pavese.

CASTELLO DI CIGOGNOLA

MORATTI

Pas Dosé

DOCG Oltrepò Pavese
Metodo Classico Pinot Nero Millesimato

Il terreno calcareo-argilloso delle nostre colline offre un tesoro di sali minerali e nutrienti ai nostri vigneti, garantendo il palcoscenico ideale per il nostro Cuvée More pas dosè.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOCG

UVAGGIO

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un brillante color giallo paglierino, animato da un perlage fine e persistente. Il naso si apre su un elegante profilo aromatico, in cui spiccano richiami di frutti rossi e sentori floreali, puntellati da sfumature di lievito. Nel sorso rispande la spiccata acidità verticale, sostenuta da una bollicina cremosa e ben integrata. Il finale si chiude su un'eco fresca e minerale, capace di un'ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o in accompagnamento a antipasti delicati, crudi di pesce e tartare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

MORATTI

Brut

DOCG Oltrepò Pavese
Metodo Classico Pinot Nero Millesimato

Il nostro Metodo Classico Brut nasce da vigneti coltivati su marne argillose con esposizione nord-ovest, condizioni che conferiscono freschezza ed eleganza al vino. La lunga sosta sui lieviti dona complessità aromatica e una struttura raffinata, esaltata da un perlage fine e persistente. Un'eccellente espressione di equilibrio tra mineralità, acidità e profondità gustativa.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOCG

UVAGGIO

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore paglierino brillante, si caratterizza per un perlage fitto e sottile. Al naso esprime eleganti sentori di frutti rossi e fiori bianchi, accompagnati da sfumature sapide e agrumate. In bocca l'acidità tesa e la fine effervescenza donano equilibrio e persistenza, con un finale fresco e minerale.

ABBINAMENTI

Si abbina bene a crudi di pesce, carpacci, formaggi freschi e piatti leggeri a base di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

MORATTI

Rosé

DOCG Oltrepò Pavese
Metodo Classico Pinot Nero Millesimato

Proveniente da vigneti situati su marne argillose con esposizione nord-ovest, si distingue per la sua finezza aromatica e la struttura raffinata. La macerazione breve sulle bucce e il lungo affinamento sui lieviti per 60 mesi donano profondità e un perlage di grande finezza.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOCG

UVAGGIO

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Scintilla nel calice col suo prezioso rosa tenue con riflessi cipria. Ribes e lampone orchestrano il bouquet, in cui risuonano accenni di fragolina di bosco e sfumature di sottobosco. Morbidezza e complessità si uniscono per un palato che ricorda la freschezza del ribes e la lunga sosta sui lieviti.

ABBINAMENTI

Versatile e sofisticato, si abbina perfettamente a tartare di tonno, scampi crudi, risotto alla crema di scampi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

MORATTI CUVÉE DELL'ANGELO

DOCG Oltrepò Pavese
Metodo Classico Pinot Nero Millesimato

Eccellenza dell'Oltrepò Pavese, Cuvée dell'Angelo è ottenuta dalle migliori uve di Pinot Nero della tenuta. I vigneti, situati su marne argillose e calcaree con esposizione nord/nord-ovest, conferiscono al vino finezza ed equilibrio.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOCG

UVAGGIO

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Di un paglierino brillante, si distingue per un perlage fine e persistente. Il naso si esprime su note di crosta di pane e frutto rosso maturo, che rivelano la complessità acquisita con la lunga maturazione sui lieviti. Al palato svela la sua importante struttura e una notevole persistenza, bilanciata da una vibrante acidità e da una spiccata sapidità. Carattere e profondità scolpiscono il prestigio della cuvée.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare piatti di pesce e cruditè, esaltandone le sfumature gustative con la sua freschezza e complessità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

Pinot Nero

DOC Oltrepò Pavese

Nelle terre di Cigognola, il Pinot Nero ha trovato una delle sue patrie d'elezione. Valicate le Alpi, il vitigno francese prospera lungo i fianchi delle nostre colline, con una interpretazione che ne esalta l'innata eleganza.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOC

UVAGGIO

100% Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il nostro Pinot Nero veste un rosso rubino intenso, con eleganti riflessi granati. Il bouquet volteggia su sentori di frutti rossi maturi, tra i quali si riconoscono ciliegia e lampone. L'affinamento in legno lascia in eredità una raffinata trama speziata, con rimandi di tabacco e una leggera tostatura. In bocca, il vino scorre morbido e vellutato, mentre il sorso cesella la tipica acidità del Pinot Nero con una lunga ed armoniosa persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti di carne rossa, come arrosti, grigliate, filetto di manzo al pepe nero e agnello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

DODICIDODICI

Barbera

DOC Oltrepò Pavese

Espressione autentica del territorio, il Dodicidodici è un Barbera in purezza che coniuga freschezza e profondità. Le uve, coltivate su suoli argillo-limosi con esposizione nord-est, vengono vinificate con un approccio tradizionale e minimale, valorizzando al massimo il carattere varietale e la spontaneità espressiva del vitigno.

AREA DI PRODUZIONE

Area Oltrepò Pavese DOC

UVAGGIO

100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista si presenta di un rosso brillante con riflessi porpora. Il bouquet, intenso e articolato, si completa con note di frutti rossi e sfumature di sottobosco. Al palato è avvolgente e vellutato, con un'acidità vibrante che ne definisce la struttura e dona grande bevibilità. Il sorso fresco e sincero disegna un finale armonioso e appagante.

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per salumi, carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI

0,75 L

CASTELLO DI CIGOGNOLA

L'ALA

Barbera

IGT Pavia

L'ala è il risultato di un'attenta gestione della vigna e del processo di vinificazione, capace di esaltare l'equilibrio tra freschezza e morbidezza. Le uve provengono da vigneti coltivati su suoli argillosi con esposizione nord-est e nord, dove viene applicata la tecnica del taglio del tralcio per ottenere una parziale appassitura e concentrazione naturale degli zuccheri.

AREA DI PRODUZIONE

Area IGT Pavia

UVAGGIO

100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice resittuisce un rosso rubino intenso, con picchi luminosi e profondi. Il bouquet rivela il suo abbraccio ricco e avvolgente, giocando sui rimandi di frutta matura, in particolare ciliegia sottospirito e prugna, insistendo sulla complessità dovuta all'appassimento. Al palato, la tipica acidità del Barbera è armonizzata da una morbida dolcezza, che dona equilibrio e persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Perfetto sia da solo, come vino da meditazione, sia in abbinamento con antipasti di salumi e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI

0,75 L

V A L I A N O

PÈCCHERO
Toscana
IGT

SAN LAZZARO
Chianti Classico
Gran Selezione DOCG

VINO IN MUSICA
Toscana
IGT

6.38
Chianti Classico
Gran Selezione DOCG

T E N U T A M O R A I A

APRICAIA
Toscana
IGT

PERPIERO
Toscana
IGT

VESPER
Sangiovese
Maremma Toscana
DOC

ALBUS
Bianco
Maremma Toscana
Riserva DOC

POGGIO TEO
Chianti Classico
Riserva DOCG

POGGIO TEO
Chianti Classico
DOCG

CHIANTI CLASSICO
DOCG

DONNA DI VALIANO
Chardonnay Toscana
IGT

BRUT
Vermentino
Maremma Toscana
DOC

IL CALANDRINO
Vermentino
Maremma Toscana
DOC

IL VANESIO
Rosato
Maremma Toscana
DOC

IL PACCHIA
Rosso
Maremma Toscana
DOC

T O R R E M O R A

SCALUNERA
Etna Rosato
DOC

SCALUNERA
Etna Bianco
DOC

SCALUNERA
Etna Rosso
DOC

CAURU
Etna Rosso
DOC

V I L L A A L C O R T I L E

BRUNELLO DI MONTALCINO
Riserva DOCG

BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG

ROSSO DI MONTALCINO
DOC

CHIUSE VIDALBA
Etna Bianco
DOC

CHIUSE VIDALBA
Etna Rosso
DOC

CHIUSE
Etna Rosé DOC
Metodo Classico
Dosaggio Zero

R E G I O C A N T I N A

CAMPO MELOGRANO
Aglianico del Vulture
Superiore Riserva DOCG

GENESI
Aglianico del Vulture
DOC

DONPA
Aglianico del Vulture
DOC

P O R T A R O S S A

BAROLO
Riserva
DOCG

BAROLO
DOCG

BARBERA D'ASTI
DOCG

BARBARESCO
DOCG

LANGHE NEBBIOLO
DOC

D O N N A G L O R I A

PROSECCO
Extra Dry
DOC

PROSECCO ROSÉ
Extra Dry
DOC

PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
EXTRA DRY DOCG

PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
BRUT DOCG

C O L T A L M A S S O

FRIULI
Friuli
DOC

RIBOLLA GIALLA
Venezia Giulia
IGT

SAUVIGNON
Friuli
DOC

PINOT NERO
Friuli
DOC

P O G G I O R O V E T O

POGGIO ROVETO
Bolgheri
DOC

POGGIO ROVETO
Vermentino
Toscana
IGT

PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
EXTRA DRY DOCG

EDIZIONE PRIMA
Prosecco
Extra Dry
DOC

GRAN CUVÉE
Extra Dry

PROSECCO
Extra Dry
Frizzante
DOC

BIANCO
Frizzante

C A S T E L L O D I C I G O G N O L A

MORATTI
Metodo Classico
PAS DOSÉ

MORATTI
Metodo Classico
BRUT

MORATTI
Metodo Classico
ROSÉ

MORATTI
Cuvée dell'Angelo
Metodo Classico

DODICIDODICI
Barbera
Oltrepò Pavese DOC

PINOT NERO
Oltrepò Pavese
DOC

L'ALA
Barbera
Pavia IGT

www.piccini1882.it

VALIANO

CHIANTI CLASSICO

TENUTA
MORAIA

MAREMMA TOSCANA

VILLA AL CORTILE

MONTALCINO

REGIO CANTINA

VULTURE

TORRE MORA

ETNA