



La Bonbonne



Chi siamo

La bonbonne, distribuzione di vini naturali, è un Produttore di recente costituzione.

I selezionatori, intraprendenti e dinamici, hanno maturato diverse esperienze nel mondo del vino, della ristorazione e di tutte quelle realtà strettamente correlate al mondo dell'enogastronomia.

Il lavoro del Produttore si focalizza sulla scoperta e promozione di vini autentici di tutto il mondo, sulla ricerca continua di vignaioli che si avvicinano alla natura con grande rispetto.

Ciò che contraddistingue tutti i prodotti è l'amore trasmesso verso questo lavoro.

Mission

La mission del Produttore può riassumersi in poche ma importanti parole: "L'esigenza di condividere e far conoscere il buon vino".

Parliamo di un vino di carattere, vero e anticonvenzionale; un vino autentico da buona tavola inteso come chiara espressione del terroir e senza alcun tipo di finzione.

Così ogni bottiglia diventa un racconto, una storia da ascoltare. E poi diventa un'esperienza da vivere, un momento di piacevole condivisione.

Valori

Continuità, entusiasmo e voglia di nuove opportunità caratterizzano il nostro operato. La determinazione e la costanza contraddistinguono il percorso lavorativo e sono valori ai quali non intendiamo rinunciare.

Il segreto è mettere l'amore in quello che facciamo, sempre.

Champagne



REGIONE: Champagne

NAZIONE: Francia



Alain Suisse

CHAMPAGNE - VALLE DELLA MARNA

Cumière, nella valle della marna, rappresenta uno dei luoghi geografici più interessanti della Champagne. Il terreno, ricco di gesso, garantisce alle vigne il giusto equilibrio tra drenaggio e umidità. Il risultato sono vini di grande mineralità, freschezza ed eleganza. Nasce qui L'Produttore Alain Suisse.



DESCRIZIONE: Champagne Brut Tradition
Produttore: Alain Suisse
UVAGGIO: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

— €27,00



DESCRIZIONE: Champagne Brut Nature
Produttore: Alain Suisse
UVAGGIO: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

— €29,00



Jullion Rigaut

CHAMPAGNE – AVENAY VAL D'OR

Uno spirito, una filosofia... Quattro generazioni di vendemmiatori si sono susseguite per allevare le nostre uve, vendute in sede una prima volta nelle grandi case di champagne, prima del desiderio di sviluppare le prime bottiglie di champagne di famiglia che vedranno la luce solo qualche decennio dopo. Il rispetto delle tradizioni, tramandate nei secoli, si unisce ad una costante preoccupazione per migliorare la qualità della nostra produzione e del lavoro che essa richiede. Dopo sei anni di studio della vite e del vino, nonché un'esperienza forgiata nelle terre dello Champagne come dall'altra parte del globo, sono orgoglioso di continuare a mia volta questa epopea familiare e di coltivare il know-how che lei mi ha permesso di accumulare. Continuo a condividere quella che è diventata per me una vera e propria arte di vivere, come per continuare a scrivere la poesia che mi è stata insegnata.



DESCRIZIONE: Premier Cru Brut Tradition
Produttore: Jullion Rigaut
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

— €28,50



DESCRIZIONE: Premier Cru Extra Brut Reserve
Produttore: Jullion Rigaut
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

— €30,00



DESCRIZIONE: Premier Cru Demi-Sec Tradition
Produttore: Jullion Rigaut
UVAGGIO: Chardonnay

— €28,50



DESCRIZIONE: Premier Cru Brut Rosé

Produttore: Jullion Rigaut
UVAGGIO: Pinot Noir

— €30,90



Cedric Guyot

CHAMPAGNE - VALLE DELLA MARNA

Maison Guyot si trova a Fontaine Denis Nuisy nella regione dello Champagne "Côte de Sézanne" nel sud-ovest della Marna. È da più di quattro generazioni che il suo vigneto di 5,6 ettari è coltivato con fervore. Albert, Caston, Patrice, Cédric Guyot sono riusciti a sviluppare l'azienda di famiglia. Il terroir "Cote de Sézanne" fa parte della costa dell'Ile de France (o bacino di Parigi). Questa costa si è formata durante l'era oligocenica cenozoica (40 milioni di anni fa). È composto da rocce sedimentarie di origine marina e continentale modellate nel tempo dall'erosione. Nello specifico, il vigneto Fontaine Denis Nuisy si trova su un poggio della costa di Sézanne esposto a Est/Nord-Est. I terreni sono argilloso-calcarei e adatti ai vitigni Chardonnay (gesso) e Pinot Nero (argilloso e limo).



DESCRIZIONE: Seduction Sincère

Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay

— €25,60

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Seduction Sincère Rosé

Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay

— €27,20



DESCRIZIONE: Seduction
Sur Mesure 2017
Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay

— €25,60



DESCRIZIONE: Seduction Intime
Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Chardonnay

— €30,40



DESCRIZIONE: Seduction Ephemere

Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Pinot Noir, Chardonnay

— €41,60



DESCRIZIONE: Seduction
Douce Millesime 2019

Produttore: Cédric Guyot
UVAGGIO: Pinot Noir

— €28,80



Valérie et Gaël Dupont

REUVES

Siamo Valérie e Gaël, viticoltori e agricoltori della Champagne impegnati nel percorso dell'agroecologia. Conservazione della biodiversità, rigenerazione e mantenimento della vita del suolo, uso di metodi delicati e fitoterapia, o anche sviluppo dell'agroforestazione... tutte queste parole hanno senso nella nostra vita quotidiana per migliorare le nostre pratiche giorno dopo giorno. La nostra tenuta si estende su cinque ettari di vigneto con Denominazione di Origine Protetta Champagne. I vigneti sono distribuiti in dieci villaggi sparsi dal nord al sud della Marna. Proviene dalle nostre due rispettive famiglie, che coltivavano vigne e campi, e che ci hanno trasmesso il loro prezioso know-how fin dalla nostra infanzia. Uniti nella vita e nella passione per la nostra professione, abbiamo investito pienamente nella transizione agroecologica del vigneto e dell'azienda agricola (maggiori dettagli nel Nostro Approccio). Ora siamo lieti di condividere questo impegno attraverso i nostri Champagne firmati Valérie e Gaël Dupont. La tenuta ha sede a Reuves, nel sud-ovest del dipartimento della Marna, tra Epernay e Sézanne. Cynthia, Renald e Dylan, i nostri tre dipendenti, ci supportano quotidianamente durante tutto l'anno. Tutti e tre sono molto coinvolti nel nostro approccio agroecologico. Possiamo contare su di loro per implementare cambiamenti nelle nostre pratiche e portarli avanti insieme. Nonostante le distanze che separano i nostri appezzamenti, svolgiamo noi stessi tutto il lavoro vitivinicolo: nulla è delegato a fornitori di servizi esterni, per mantenere il controllo completo delle nostre pratiche. Questo è il nostro slogan e il nostro leitmotiv! Come ogni buon vignaiolo, siamo appassionati della nostra professione, dei vini che produciamo e del nostro ambiente. Il nostro impegno sulla strada dell'agroecologia è maturato attraverso la ricerca e la condivisione di esperienze tra viticoltori, agronomi e scienziati. Lo stimolo per noi è stata la visita agli appezzamenti sperimentali "Oberacker" di Inforama Rütli a Zollikofen in Svizzera, nel 2014. Questo viaggio di studio ci ha risvegliato al problema dell'erosione del suolo legata alla perdita di materiale organico. Ciò ha portato a una profonda messa in discussione delle nostre pratiche e alla consapevolezza dell'incredibile ingegnosità della natura, su cui ora si basano le nostre pratiche. "Le nostre pratiche in vigna seguono la strada dell'Agroecologia. Riflettiamo e lavoriamo per migliorarle giorno dopo giorno." Abbiamo quindi evoluto i nostri metodi di lavoro verso un migliore rispetto dell'ambiente naturale con cui operiamo, in particolare della vita del suolo e della biodiversità. Abbiamo gradualmente limitato l'uso della chimica in vigna, cercando di preservare la qualità delle nostre uve. La buona salute delle nostre viti si basa oggi sulla rigenerazione della vita del suolo, sull'uso di preparati erboristici fatti in casa e di altri rimedi naturali per limitare le malattie, sulla reintroduzione degli alberi attorno ai nostri appezzamenti. Confidiamo quindi di più nel "Vivere". Per dimostrare questo impegno, nel 2019 abbiamo ottenuto le certificazioni "Alto Valore Ambientale" e "Viticultura Sostenibile in Champagne". Poi, nel 2020, abbiamo iniziato la nostra conversione all'Agricoltura Biologica.

Infine, poiché la transizione agroecologica ha senso solo se generalizzata sul territorio, aderiamo all'associazione Pour Une Agriculture du Vivant, "un movimento di cooperazione e innovazione che coinvolge tutti gli attori dell'ecosistema agroalimentare, nella trasformazione verso un modello resiliente e creatore di valore grazie all'agroecologia".



DESCRIZIONE: L'Or de nos Terroirs

Produttore: Valerie et Gael Dupont
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier

— €28,00



DESCRIZIONE: L'Éclat de nos Terroirs

Produttore: Valerie et Gael Dupont
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier

— €29,60



DESCRIZIONE: Eveil Extra-Brut

Produttore: Valerie et Gael Dupont
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

— €34,70



DESCRIZIONE: Eveil Blanc de Blanc

Produttore: Valerie et Gael Dupont
UVAGGIO: Chardonnay

— €43,20



DESCRIZIONE: MAGNUM L’Or de nos Terroirs
Produttore: Valerie et Gael Dupont
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier

— €65,00



Antoine Chevalier

ANTOINE CHEVALIER- VITRY EN PERTHOIS

Casa Antoine Chevalier Antoine è appassionato, unisce un certo perfezionismo e una sincera gentilezza, presenta con grande piacere la sua giovane tenuta. Qui puoi facilmente esplorare argomenti all'avanguardia come la geologia del suolo, la biodinamica e la comprensione del terroir. E per di più, puoi affrontare tutti questi temi a bordo di un furgone Volkswagen Bay Windows Combi completamente rinnovato per scoprire i vigneti del villaggio. Vitry-en-Perthois ha ora 65 ettari, è attraversato dal grazioso fiume Saulx. Vitry en Perthois fiume Saulx Il Vitryat dà spesso l'impressione di tranquilli campi di vite, questo non è il caso qui con un'incantevole collina esposta a sud, sud-est che accoglie alcuni alberi. Nel 1800, al suo "apogeo", il vitryat aveva 4.000 ettari di vigneto sui 15.000 piantati nella Marna. Diversi eventi successivi come la fillossera, la prima guerra mondiale, l'importazione di vini stranieri, la crisi del 1929 e la seconda guerra mondiale hanno contribuito in gran parte all'abbandono e alla scomparsa dei vigneti per quasi mezzo secolo. Eppure questo settore vinicolo un tempo riconosciuto per questi vini bianchi fermi è stato molto apprezzato in particolare dal nostro Francia: François 1er. Ci sono voluti fino agli anni '70 per vedere la rinascita di questo vigneto e il suo ingresso nella AOC Champagne. Questo settore ora gode di un'ottima reputazione per i suoi Chardonnay che sono spesso utilizzati dalle grandi case per i loro blend. Antoine Chevalier ha scelto un'altra strada, dando vita a vini parcellari, identificando un terroir. I vini non vengono né filtrati né chiarificati, talvolta rimescolati, le fermentazioni malolattiche non vengono bloccate.



DESCRIZIONE: Blanc de Blanc
Carkonnia
Produttore: Antonio Chevalier
UVAGGIO: Chardonnay

— €45,00



DESCRIZIONE: Blanc de Blan Tecta
Silva
Produttore: Antonio Chevalier
UVAGGIO: Chardonnay

— €53,00



Frédéric Thiebault

PARGNY-LÈS-REIMS

I nostri vigneti di famiglia crescono sulle pendici della Montagna di Reims. Si trovano principalmente nei villaggi di Pargny-lès-Reims, Jouy-lès-Reims, Écueil e Chamery, tutti classificati come vigneti Premier Cru della denominazione Champagne AOC.

I tre vitigni dello Champagne vengono assemblati insieme nei nostri vini champagne Il Pinot Meunier è il cépage d'elezione per crescere su questi terreni argillosi-calcarei. Quindi, naturalmente, è l'uva che coltiviamo di più. Chardonnay e Pinot nero completano i vitigni del nostro vigneto. Facciamo in modo che le nostre viti esprimano la tipicità del terroir su cui crescono

Le nostre viti crescono su quaranta parcelle che portano i nomi della loro storia: Les Écus, La Maine blanche, Le Jardin, Le Mont des Chrétiens, Les Bonnes Fontaines, ecc. Ogni appezzamento o parcella ha caratteristiche proprie; è necessaria una cura molto specifica e meticolosa affinché ognuno conservi la sua tipicità, rivelata nelle viti e nelle uve a venire. Non cerco il massimo rendimento. Al contrario, mi lascio guidare dall'idea di una vendemmia di ottima qualità. Da una vendemmia all'altra, do alle viti le cure essenziali per assistere il loro ciclo vegetativo, gestendo i capricci del tempo, aiutandole a far crescere uve bellissime.

Potatura, degermogliamenti, traliccio, abbattitura, raccolta: tutte queste attività, spesso eseguite a mano, sono una combinazione del savoir-faire e della tradizione della nostra famiglia. Sono molto orgoglioso di partecipare attivamente alla preservazione del mio terroir, dei paesaggi della regione dello Champagne e della biodiversità presente nei miei vigneti grazie ai metodi di coltivazione che utilizzo.

Abbiamo ottenuto la certificazione sia "Haute Valeur Environnementale" al livello 3 che "Viticulture Sustainable en Champagne". Questa è la prova del mio impegno quotidiano.



DESCRIZIONE: Brut
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

— €28,75



DESCRIZIONE: Cuvée Des Écus extra brut
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Pinot Meunier, Chardonnay

— €28,16



DESCRIZIONE: Brut Réserve
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

— €28,50

Médaille Or 2020 Gilbert et Gillard
Médaille Or 2023 Women's International Trophy



DESCRIZIONE: La Maine Blanche Blanc de Blanc
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Chardonnay

— €38,56



DESCRIZIONE: Cuvée Vieilles Vignes
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

— €40,80



DESCRIZIONE: Champagne Brut Rosé
Produttore: Frédéric Thiebault
UVAGGIO: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

— €30,25

Borgogna



REGIONE: Borgogna

NAZIONE: Francia



La Maison Romane

LA MAISON ROMANE - NUITS SAINT GEORGES

Nel 2004, Oronce de Beler ha deciso di lasciare Parigi. Appassionato di pinot nero della Borgogna, si è ambientato Vosne-Romanee. Le esperienze poi si susseguono: una formazione enologica a Beaune, diversi corsi di vinificazione nelle tenute di famiglia, e una prima impresa di aratura a cavallo. È attraverso incontri, scambi e numerose degustazioni che nasce La Maison Romane. Durante la vendemmia 2005, Oronce de Beler ha acquistato le sue prime uve. Fin dall'inizio vinifica tutte le sue cuvée allo stesso modo, cioè con il minor intervento e zolfo possibile, per rispettare il frutto e il terroir, e sempre in vendemmia intera. Dal 2017 La Maison Romane si è trasferita a Nuits-Saint-Georges, con una cantina a volte più spaziosa e quindi la possibilità di vedere più in grande! **TUTTO COMINCIA CON L'UVA** Nel corso degli incontri, Oronce de Beler instaura stretti rapporti con viticoltori di talento. Le uve sono coltivate in agricoltura biologica, biodinamica o con approcci viticoli che rispettano il suolo e il suo mondo vivente. La vendemmia è manuale con una meticolosa selezione di ogni grappolo, sia in vigna che sul tavolo di cernita. È per noi la garanzia di una grande purezza di vino. **VINI VIVI** L'altissima qualità delle uve selezionate è essenziale poiché Oronce de Beler utilizza grappoli interi al 100%. In cantina, pochi interventi con pigiaggi solo in fase terminale, senza aggiunta di solforosa, dosi molto basse. L'affinamento dei vini dura 12 mesi in vecchie botti di rovere. Fin dall'inizio i vini non vengono né chiarificati né filtrati e vengono imbottigliati manualmente. Tutte le nostre cuvée sono cerate.



DESCRIZIONE: Gevray Chambertin
"Justice" 2020

Produttore: Maison La Romane

UVAGGIO: Pinot Noir

— €85,00



**DESCRIZIONE: Gevrey Chambertin
"Justice" 2021**

Produttore: Maison La Romane

UVAGGIO: Pinot Noir

— €85,00



DESCRIZIONE: Cote de Nuits Villages
Rouge 2021

Produttore: Maison La Romane

UVAGGIO: Pinot Noir

— €47,20



DESCRIZIONE: Bourgogne Rouge 2021

Produttore: Maison La Romane

UVAGGIO: Pinot Noir

— €30,20



DESCRIZIONE: Marsannay Rouge
"Longeroies"
Produttore: Maison La Romane
UVAGGIO: Pinot Noir

— €47,20

Birre da vino d'annata



La Maison Romane

BIRRA

Dalla vendemmia 2020, La Maison Romane ha anche dato il nome a una produzione di birre dei viticoltori, annate.

Queste birre prodotte in serie limitate sono prodotte con succo d'uva, frutta o piante selvatiche della Borgogna, grazie ai lieviti indigeni estratti dai nostri tini di fermentazione.

Sono fatti per l'invecchiamento ma si apprezzano appena imbottigliati.



DESCRIZIONE: Cueillette de Printemps
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 5,5%

— €14,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages Cueillette d'Automne
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 5,5%

— €14,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages Pommes a Cidre
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 6,5%

— €14,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages Aligoté
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 7,5%

— €15,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages
Gamay
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 6,5%

— €15,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages
Pinot Noir
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 75cl • 7%

— €16,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages
Pommes a Cidre magnum
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 150cl • 6,5%

— €28,00



DESCRIZIONE: Mousse Sauvages
Aligoté magnum
Produttore: La Maison Romane
DESCRIZIONE: 150cl • 7,5%

— €30,00



Gagnepain

BORGOGNA

La tenuta così com'è oggi è stata fondata da Françoise Gagnepain e da due dei suoi figli, Laurent e Isabelle, nel 1991. Si è quindi aperto un nuovo capitolo nella storia vitivinicola della famiglia. Le prime viti vengono ripiantate intorno al nostro bellissimo villaggio di Beine. A poco a poco il vigneto è cresciuto fino a raggiungere i 14,5 ettari in due denominazioni: Petit Chablis e Chablis. Nel 2016 è arrivato nella tenuta Paul Gagnepain, figlio di Laurent. Con lui la vigna ha ripreso la sua espansione dopo alcuni anni senza piantagioni. È anche la gamma dei vini che si sta ampliando. Con in particolare l'acquisizione di un appezzamento di Chablis premier cru le cui prime bottiglie sono prodotte dall'annata 2017. Ma anche con l'impianto nel 2018 di un appezzamento di Pinot nero destinato alla futura produzione di Borgogna rossa e rosata. Il vigneto che allora era mono varietale con esclusivamente Chardonnay diventa multi varietale.

**DESCRIZIONE: Petit Chablis 2021**

Produttore: Gagnepain

UVAGGIO: Chardonnay

— €15,20

**DESCRIZIONE: Chablis 2021**

Produttore: Gagnepain

UVAGGIO: Chardonnay

— €16,80



DESCRIZIONE: Cremant de Bourgogne

Produttore: Gagnepain

UVAGGIO: Chardonnay

— €15,80



Domaine Bonnardot

BORGOGNA- SAINT AUBIN

Nel 2006 i fratelli Ludovic ed Emilien hanno ripreso i vigneti della Côte e Hautes Côtes de Beaune, continuando il lavoro iniziato dai loro genitori Elisabeth e Christophe che si erano già stabiliti negli appezzamenti storici della tenuta. Dopo aver vinificato per quattro anni nell'Produttore agricola di famiglia a Bonnencontre, hanno avuto l'opportunità di stabilirsi in una cantina nel cuore del vigneto, a Saint Aubin. Il loro obiettivo: trascrivere il più fedelmente possibile l'influenza del terroir sui vini nel rispetto delle viti e dei suoli. Si sono rivolti a vinificazioni naturali senza zolfo e al non utilizzo di input enologici. Perpetuano così la storia di questa famiglia di viticoltori in Borgogna dal 1470.



DESCRIZIONE: Cremant de Bourgogne

Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €21,60

in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo



DESCRIZIONE: Bourgogne Aligoté 2020

Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €21,80

3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes Cotes de Beaune "En Cheignot" 2020
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €26,50



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes Cotes de Beaune "En Cheignot" 2022
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €24,50

3 disponibili - 3 disponibili - 3 disponibili



DESCRIZIONE: Domaine Bonnardot
Puligny Montrachet 1er Cru
"La Garenne" 2021
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay
— €98,00

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Molland Blanc 2020

Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay
— €26,00



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes
Cote d'Or Clos Botaveau
2021 Monopole
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay
— €24,50

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Chassagne Montrachet
2021
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Pinot Noir
— €53,00

4 disponibili - 4 disponibili - 4 disponibili



DESCRIZIONE: Maranges Sur Le Bois 2021
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Pinot Noir

— €25,50

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Chassagne Montrachet 2019
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €53,00

in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo - in arrivo



DESCRIZIONE: Santenay 2020
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Chardonnay

— €28,80



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Sur Évelle
Produttore: Domaine Bonnardot
UVAGGIO: Pinot Noir

— €24,50



DESCRIZIONE: Pommard 2019

Produttore: Domaine Bonnardot

UVAGGIO: Pinot Noir

— €46,60



Celine et Laurent Tripoz

BORGOGNA - COTES DE NUIT MACONNAIS

Laurent Tripoz e sua moglie Céline sono alla guida di una realtà vinicola che conta ben 11 ettari di vigna nel comune di Loché, nel Maconnais, bellissima e fiorente regione a sud della Borgogna. I terreni argillosi e calcarei sono ideali per la coltivazione ottimale dello Chardonnay, che rappresenta la varietà prediletta dal territorio e dalla coppia di vignaioli, con piccole percentuali di Pinot Noir, Aligoté e Gamay. La scelta, fin dagli anni novanta, è stata quella di coltivare le viti nel rispetto della natura. Tripoz ottiene la certificazione biodinamica DEMETER nel 2009 e quella biologica ECOCERT nel 2012 e in termini di solfiti aggiunti praticano una politica netta: nessuna solfitazione in fase di vinificazione e affinamento e una piccolissima aggiunta (1-3 gr) prima della tappatura. Il nome Tripoz è soprattutto riconosciuto per la produzione di Crémant di grande prestigio, tutti giocati sul basso dosaggio, sull'acidità e sul lungo riposo sui lieviti.



DESCRIZIONE: Crémant de Bourgogne
Nature 1,5l
Produttore: Celine et Laurent Tripoz
UVAGGIO: Chardonnay

— €45,00



DESCRIZIONE: Cremant de Bourgogne
Nature
Produttore: Celine et Laurent Tripoz
UVAGGIO: Chardonnay

— €22,90



Jeremy Recchione

JEREMY RECCHIONE - MESSANGES

Jérémy Recchione: Micro Estate ma grandi emozioni. È sempre con una certa eccitazione che presentiamo un nuovo dominio, soprattutto quando quest'ultimo ci ha particolarmente sedotto. Jérémy Recchione è innamorato del vino da ormai 10 anni. Nel 2010, Jérémy Recchione ha iniziato a lavorare in Borgogna, in particolare presso la tenuta Pierre Naigeon, dove ha scoperto con meraviglia la ricchezza e la delicatezza dei climi della Borgogna. Parte poi per l'Australia per qualche mese per esplorare altri orizzonti e torna nella Côte de Nuits nel 2013 dove decide, parallelamente alla sua attività di dipendente, di vinificare le sue prime uve acquistate da amici vignaioli. "È soprattutto un lavoro di passione, quello di coltivare e vinificare una materia prima naturale per esaltarla per offrire un prodotto finito di alta qualità", spiega con questa passione comunicativa. Per 6 anni, Jérémy Recchione imparò pazientemente il mestiere, sperimentò, ascoltò e affinò la sua tecnica. E poi, nel 2019, è il grande salto. Acquistò un appezzamento di Borgogna Aligoté "Les Cerisiers" situato nel comune di Messanges (Hautes Côtes de Nuits) e alla fine creò la sua tenuta con una linea di condotta molto chiara. "La filosofia della tenuta è soprattutto quella di rispettare la natura e ciò che ci lascia. Lavoriamo le vigne nel modo più sano possibile. I vini vengono poi vinificati in modo naturale. Selezioniamo in vigna e raccogliamo in piccole cassette da 5 chili, che ci permettono di proteggere il più possibile le uve e di non alterarle. Utilizziamo solo lieviti naturali per le fermentazioni. Non stiamo aggiungendo nulla. L'uso dello zolfo è nullo o ridotto al massimo. Attraverso i nostri vini vogliamo semplicemente portare piacere e trasmettere un'emozione." Sono diversi anni che seguiamo da vicino i vini di Jérémy Recchione. Già l'anno scorso siamo stati particolarmente sedotti dai suoi spumanti naturali senza zolfo prodotti dall'annata 2017. Ma quando Jeremy ci ha comunicato di aver vinificato le sue due bellissime cuvées di Pinot Noir, il suo Fixin e il suo Gevrey, completamente senza zolfo, siamo andati ad assaggiare senza aspettare. Non sorprende che siamo rimasti stupiti dalla precisione di questi succhi vibranti, con una purezza e una precisione impressionanti.



DESCRIZIONE: Bourgogne Aligoté 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Aligoté



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Chardonnay



DESCRIZIONE: VDF 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Aligoté, Chardonnay



DESCRIZIONE: Saint Romain Village 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Chardonnay



DESCRIZIONE: Pouilly Fuissé 1er Cru
Clos Reyssié
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Chardonnay



DESCRIZIONE: Pernand Vergelesse 1er
Cru En Caradeux 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Chardonnay



DESCRIZIONE: Bourgogne Chardonnay
1,5l magnum
AZIENDA: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Chardonnay



DESCRIZIONE: Dolcetto 2022
AZIENDA: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Dolcetto



DESCRIZIONE: Bourgogne Hautes
Côtes de Nuits Rouge 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Pinot Noir



DESCRIZIONE: Côte de Nuits Village
"Les Essards" 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Pinot Noir



DESCRIZIONE: Gevrey Chambertin
Village 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Pinot Noir



DESCRIZIONE: Côteaux Bourguignon
2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Gamay, Pinot Noir



DESCRIZIONE: Savigny 1er Cru “Les Lavières” 2022
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Pinot Noir



DESCRIZIONE: Fixin 1er Cru “Les Hervelets”
Produttore: Jeremy Recchione
UVAGGIO: Pinot Noir



Saint-Cyr

SAINT - CYR BEAUVOIS

Al Domaine Saint-Cyr, il rispetto per il suolo, le viti e la fauna selvatica è al centro delle nostre preoccupazioni. I vini sono realizzati senza input e vinificati naturalmente per preservare tutta la loro autenticità. Le vinificazioni sono tutte naturali e senza apporti. La macerazione carbonica del Beauvois è un metodo che rispetta al meglio la tipicità dei nostri terroir e la nostra materia prima: le nostre uve. Consiste nel conservare tutti gli acini fino alla pigiatura, nel tino o altri processi che li pigiano. Raffreddiamo preventivamente tutte le nostre uve in un camion frigo per favorire parte della macerazione carbonica detta "prefermentativa". L'estrazione del frutto viene quindi effettuata enzimaticamente e naturalmente nelle bacche. Nessun lievito commerciale disturba questo processo dolce e delicato e solo i cosiddetti lieviti "indigeni" potranno esprimersi.

disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Beaujolais Rosé La Galoche
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €17,00

sold out



DESCRIZIONE: Beaujolais Rouge La Galoche
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €17,00

disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Sauvage
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Sauvignon

— €28,60

disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Beaujolais Blanc La Galoche
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Sauvignon

— €18,90



DESCRIZIONE: Beaujolais Rouge
Terroir de Bellevue
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €22,10



DESCRIZIONE: Chénas Les Blémont
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €21,10



DESCRIZIONE: Morgon Les Charmes
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €24,00



DESCRIZIONE: Moulin a Vent Les P'tits
Bois
Produttore: Domaine Saint-Cyr
UVAGGIO: Gamay

— €24,00



Dame Jeanne

BORGOGNA

Jeanne Piollot è cresciuta all'estremità meridionale della Champagne nell'Aube, più vicina alla Borgogna che alla Côte des Blancs o a Reims. Lavorando fianco a fianco all'esterno dello stesso domaine, i suoi genitori di lei hanno creato due gamme separate di champagne: Piollot Père et Fille, che proviene dai vigneti sul lato di suo padre di lei, e Marie Courtin, che proviene dai vigneti di sua madre. vigneti di famiglia.



DESCRIZIONE: Cuvée Premicies

Produttore: Dame Jeanne
UVAGGIO: Pinot Noir

— €23,80



DESCRIZIONE: Cuvée Premicies Roses

Produttore: Dame Jeanne
UVAGGIO: Pinot Noir

— €24,50



Domaine La Varenne

CULLES-LES-ROCHES

La tenuta La Varenne si trova in Borgogna. Offre vini biologici provenienti da quattro vitigni tradizionali: Chardonnay e Aligoté per il vino bianco, Pinot Nero e Gamay per il vino rosso. Invecchiate in botti di rovere, le nove annate rivelano un terroir diverso.

Laurent Bourtourault è a capo di questa tenuta di due ettari. Le vigne sono tutte situate nel villaggio di Culles les Roches. I calcari argillosi, marnosi, limosi, le arenarie e le arene granitiche fanno di questo luogo un vero mosaico geologico e un parco giochi per il vignaiolo alla ricerca dell'identità di ogni terroir.

L'invecchiamento per 10-12 mesi avviene in botti di rovere.

I prelievi e gli imbottigliamenti vengono effettuati secondo i ritmi lunari e la pressione atmosferica. Agile (bentonite) per l'incollaggio dei bianchi. Nessuna filtrazione, una leggera solfitazione a seconda delle annate per mantenere freschezza e limpidezza.

Questi sono gli unici input, che riflettono le specifiche biodinamiche.



DESCRIZIONE: Bourgogne Aligoté “La Croisette”
Produttore: Domaine La Varenne
UVAGGIO: Aligoté

— €18,80



DESCRIZIONE: VDF “C’est ne pas un rosé”
Produttore: Domaine La Varenne
UVAGGIO: Pinot Nero

— €17,20



DESCRIZIONE: Bourgogne “Le Rostre”
Produttore: Domaine La Varenne
UVAGGIO: Pinot Nero

— €24,50



Domaine Cheveau

SOLUTRÉ-POUILLY SOLUTRÉ-POUILLY

In Borgogna, nel cuore di Pouilly-Fuissé, il vigneto Domaine Cheveau si estende su circa 20 ettari, di cui 15 di Chardonnay du Mâconnais e 5 di Gamay intorno a Saint Amour.

Domaine Cheveau è la storia di una famiglia radicata nella frazione di Pouilly, iniziata da André poi Michel. Appassionata della diversità dei terroir e dei tesori che contengono, la famiglia Cheveau ha saputo mettere in risalto l'eccezionale qualità dei vini Pouilly-Fuissé e recentemente attraverso i suoi 5 Pouilly-Fuissé Premier Cru classificati.

Con i piedi nella tradizione e le mani nell'innovazione, la nuova generazione della tenuta Cheveau ha saputo riprendere e dare nuovo slancio all'azienda agricola nel cuore della quale è cresciuta a partire dagli anni 2000. Il primo grande cambiamento avviene tra il 2002 e il 2008 dove in soli 5 anni la famiglia passa da una quota di minoranza alla vendita esclusiva dei propri vini in bottiglia.

Sicuri della loro scelta, totalmente all'avanguardia per la regione di Mâcon in quegli anni, Nicolas e sua moglie Aurélie scommettono di valorizzare il terroir della regione vinificando vini di eccezionale qualità frutto del loro lavoro di famiglia. Julien è entrato nel Domaine nel 2009.

Nel 2015, la tenuta si è estesa un po' oltre i confini di Mâcon verso il Beaujolais e il cru Saint Amour. Raggiunta l'età pensionabile, Gérard Chaintreuil, zio di Nicolas e Julien, decide di trasferire l'intero patrimonio di famiglia ai nipoti. È così che i millesimi entrano ormai a pieno titolo nell'identità della tenuta di Cheveau come vero e proprio "risposalizio di una tenuta di Pouilly-Fuissé con una proprietà di famiglia a Saint-Amour".

Proprio come con i suoi migliori vini bianchi, la famiglia tiene a evidenziare (o meglio enfatizzare nuovamente) il terroir del Beaujolais. Molti oggi possono confermarlo: i vini rossi della tenuta Cheveau sono oggi degni dei più grandi!

Guardando indietro, dopo molti anni di lavoro insieme nella tenuta, la famiglia è riuscita ad acquisire la proprietà di ogni appezzamento di vigneto. Pertanto, questa conoscenza consente loro oggi di comprendere il terroir e la specificità di ciascuno di essi e di adattare la coltivazione e la vinificazione al fine di preservare il più possibile la personalità dei terroir.



DESCRIZIONE: Beaujolais Villages "Les Pouliches" Blanc sans ajout de soufre 2022

Produttore: Domaine Cheveau

UVAGGIO: Chardonnay

— €15,60



DESCRIZIONE: Mâcon Davayé "Les Belouzes" 2022

Produttore: Domaine Cheveau

UVAGGIO: Chardonnay

— €16,30



DESCRIZIONE: Pouilly-Fuissé "Les Vignes du Hameau" Blanc 2021

Produttore: Domaine Cheveau

UVAGGIO: Chardonnay

— €24,50



DESCRIZIONE: Pouilly-Fuissé Premier Cru "Pouilly" Blanc 2020

Produttore: Domaine Cheveau

UVAGGIO: Chardonnay

— €37,60



DESCRIZIONE: Mâcon-Fuissé “Les
Grandes Bruyères” 2022
Produttore: Domaine Cheveau
UVAGGIO: Gamay

— €16,50



DESCRIZIONE: BMâcon-Solutré-
Pouilly “Sur le Mont” 2022
Produttore: Domaine Cheveau
UVAGGIO: Chardonnay

— €17,10



DESCRIZIONE: Beaujolais Villages “En
Chatenay sans ajout de
soufre 2022
Produttore: Domaine Cheveau
UVAGGIO: Gamay

— €13,80



Chateau de Rougeon

BORGOGNA

Château de Rougeon è una tenuta di famiglia da 6 generazioni situata sulla Côte Chalonnaise nel comune di Bissey Sous Cruchaud uno dei più antichi villaggi vinicoli della Borgogna. Il castello di Rougeon esiste da più di 200 anni e i vigneti che circondano il castello, sulle cime delle colline, godono di un'esposizione, terroir e clima ottimali. Questa combinazione ideale permette ai vitigni di affermare appieno la propria identità. Nel 1839 Claude Ozanon acquistò il castello di Rougeon. Suo figlio Charles Ozanon è un botanico di fama mondiale ed ha piantato, sperimentato e lavorato con vitigni americani dopo l'invasione della fillossera sui tralci della tenuta. Il figlio di Carlo, Henri, creatore delle Appellations d'origine, mise radici al castello e suo nipote Joseph Bouchard, direttore dell'azienda vinicola della famiglia Bouchard Père & Fils, ha assunto la gestione dell'azienda nel 1980 e Dominique Bouchard è stato a capo dell'azienda. Tra l'ammodernamento delle attrezzature, l'impianto di nuove viti e l'attuazione del rigore ambientale, la tenuta ha subito un vero rinnovamento. Oggi i diversi vitigni possono rispecchiare appieno la diversità dei terroir, dalle sabbie grossolane su rocce granitiche alle marne argillose-calcaree. La tenuta è di oltre 10 ettari, sono piantati 4 vitigni: Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir e Gamay.

nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo



DESCRIZIONE: Arénites Bourgogne Aligoté 2020
Produttore: Château de Rougeon
UVAGGIO: Aligoté

— €18,50

nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo



DESCRIZIONE: Intégral Aligoté de Macération 2021
Produttore: Château de Rougeon
UVAGGIO: Aligoté

€23,50



nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo



DESCRIZIONE: Ostréa Bourgogne Côte Chalonnaise 2021
Produttore: Château de Rougeon
UVAGGIO: Chardonnay

— €20,40

nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo



DESCRIZIONE: Ozanon BIO Bourgogne Côte Chalonnaise 2022
Produttore: Château de Rougeon
UVAGGIO: Pinot Noir

— €21,50



DESCRIZIONE: Fleurie "Poncié" BIO 2020

Produttore: Château de Rougeon

UVAGGIO: Gamay

— €22,50

Jura



REGIONE: Borgogna

NAZIONE: Francia



Domaine Jean-François Essler

VAL-SONNETTE

Jean François Essler è uno di quei viticoltori che ispira il nostro desiderio di ricercare le future gemme delle nostre belle regioni vinicole! Un viticoltore, un artigiano soprattutto, che si prende cura di una micro tenuta di poco più di un ettaro di vigneto. Questo ex grafico e commerciante di vini di professione si è stabilito in Val Sonnette, nel cuore del Giura, dopo aver lavorato per diversi anni a Buronfosse.

Oggi Jean-François coltiva Ploussard e Chardonnay su 1,5 ettari di viti, radicate nei terreni della Marne. L'intera azienda, certificata Agricoltura Biologica, è lavorata con metodi vicini a quelli della biodinamica. Preparato vegetale per la cura della vite, il lavoro manuale, la lavorazione del terreno... il viticoltore non risparmia sforzi per far respirare il suo terroir e fare a meno di prodotti chimici di ogni tipo. Questo desiderio nasce dall'amore che Jean-François ha per gli esseri viventi e l'ecosistema che ci circonda. Durante la vendemmia tutto viene fatto a mano per non danneggiare queste preziose uve.

In cantina, lavoro e pazienza sono le parole chiave per produrre con successo vini di grande purezza che riflettono il loro terroir. Jean-François Essler non utilizza alcun input, solo una dose omeopatica di solforosa durante la vinificazione, per proteggere i vini da possibili deviazioni. I vini non vengono né chiarificati né filtrati e i loro lieviti sono tutti indigeni, quindi perfettamente naturali. I rossi maturano per 8 mesi in tini e le bottiglie vengono messe in commercio oltre un anno dopo la prima vendemmia. Questo permette ai vini di riposare un po' prima di essere degustati. Gli Chardonnay vengono invecchiati per due anni, in grandi botti borgognone conservate in una magnifica cantina a volta.

Jean-François è pronto a qualsiasi sacrificio pur di produrre grandi vini, i soldi non gli interessano e lo dice lui stesso: "Ciò che mi interessa è fare il vino". Onestamente, per noi va bene! Sia nei tini che nella chiglia, le bevande di Jean-François Essler sono prodotti puri del Giura, freschi, deliziosi e complessi. Un ragazzo eccezionale, che fa ottimi vini!



DESCRIZIONE: Côtes du Jura "Premier Pas" 2022

Produttore: Domaine
Jean-François Essler
UVAGGIO: Chardonnay

— €25,60



DESCRIZIONE: VDF "Rêve Éphémère"
2022 Certifié FR-BIO-09

Produttore: Domaine
Jean-François Essler
UVAGGIO: Poulsard

— €25,50

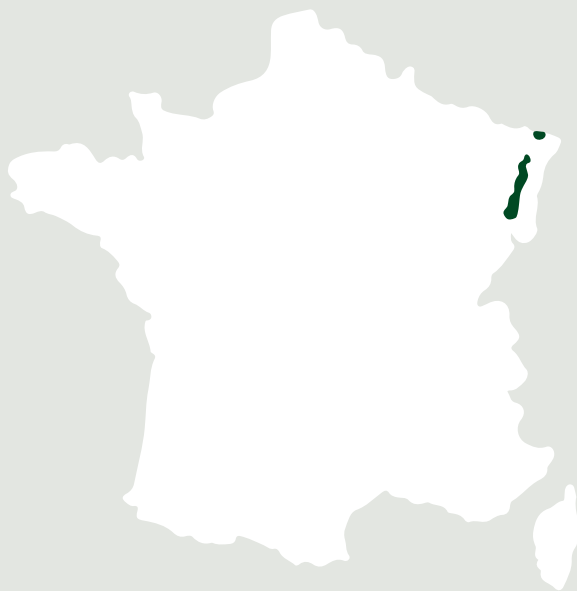


DESCRIZIONE: VDF "le Pré du Bief"
2022 Certifié FR-BIO-09

Produttore: Domaine
Jean-François Essler
UVAGGIO: Trousseau

— €25,60

Alsazia



REGIONE: Borgogna

NAZIONE: Francia



Domaine Bohn

ALSAZIA - REICHSFELD

Bernard e suo figlio Arthur perpetuano la tradizione vitivinicola della famiglia BOHN, stabilita da 3 secoli a Reichsfeld. Coltivano e mantengono le vigne sui pendii di altitudine tra i 300 ei 400 metri, dove le uve beneficiano di una lenta e prolungata maturazione. Le rese sono volutamente basse e le uve vengono selezionate e raccolte a mano. Questo dominio persegue una viticoltura ecologica e rispettosa dell'ambiente. Bernard e Arthur sono anche gli enologi del Domaine; esigenti in termini di qualità, spiegano che il vino deve rispecchiare senza artifici il terroir e il clima da cui proviene. Nel Medioevo i vini di Reichsfeld erano citati tra i migliori cru esportati dall'Alsazia. È su questi stessi terreni che la famiglia BOHN ha negli anni selezionato i migliori appezzamenti e i migliori vitigni adatti al terroir.



DESCRIZIONE: Cremant D'Alsace Brut Nature
Produttore: Domaine Bohn
UVAGGIO: Chardonnay, Pinots

— €19,05



DESCRIZIONE: Cremant d'Alsace Rosé
Produttore: Domaine Bohn
UVAGGIO: Pinot Noir

— €17,50



DESCRIZIONE: Pinot Noir Tradition 2017
Produttore: Domaine Bohn
UVAGGIO: Pinot noir

— €15,90



DESCRIZIONE: Pinot Noir Tradition 2016
Produttore: Domaine Bohn
UVAGGIO: Pinot noir

— €17,90

disponibilità limitata - availability limited



DESCRIZIONE: Pinot Gris Schieferberg 2017

Produttore: Domaine Bohn

UVAGGIO: Pinot gris

— €14,00

disponibilità limitata - availability limited



DESCRIZIONE: Riesling Schieferberg 2017

Produttore: Domaine Bohn

UVAGGIO: Riesling

— €16,00

disponibilità limitata - availability limited



DESCRIZIONE: Riesling 2016

Produttore: Domaine Bohn

UVAGGIO: Riesling

— €18,00



DESCRIZIONE: AOC Alsace Gewurztraminer 2017

Produttore: Domaine Bohn

UVAGGIO: Gewurztraminer

— €17,70



DESCRIZIONE: AOC En Vrac

Produttore: Domaine Bohn
UVAGGIO: Sylvaner, Riesling

— €13,30

Bordeaux



REGIONE: Borgogna

NAZIONE: Francia



Castel Vieilh La Salle

CASTEL VIEILH LA SALLE - BORDEAUX

Questa è la storia di un pioniere e di un irriducibile. Mickaël Jaumain ha rilevato le viti di suo padre che erano coltivate in agrobiologia dal 1964! Per intenderci, questa zona situata nel comune di Castelvieu in Gironde (nell'Entre-Deux-Mers) non ha mai conosciuto veramente la chimica e questo si riflette nei paesaggi che sembrano più un bocage che certi terreni lunari che ancora vediamo troppo spesso a Bordeaux. L'Produttore è piccolo, 6,3 ettari, esposta a sud su terreni argilloso-calcarei attraenti. Forte degli insegnamenti del padre, Mickaël ha spinto oltre la ricerca di una produzione che rispetti l'ambiente e non richieda input. È così che si è certificato in agricoltura biologica nel 1994 e in biodinamica dal 2003. Maniaco del lavoro, Mickaël Jaumain dedica tutto il suo tempo alla vigna e alla vinificazione e poco tempo alle pratiche burocratiche e alla commercializzazione dei suoi vini. Vengono applicati rigorosamente i principi della biodinamica, con solo preparazioni a base di tisane e decotti di piante e fiori. Non accetta alcun fertilizzante, nemmeno organico. Alla fine arriverà anche a sbattere la porta di Demeter, di cui non comprende l'accettazione di certi prodotti, né la politica in fatto di solfitazione. Ovviamente le viti sono inerbite (si vede) e le vendemmie sono manuali. Alla fine, Mickaël Jaumain è molto orgoglioso della sua materia prima e delle sue viti che pullulano di vita. Le uve sono sane e gli permettono di vinificare senza prodotti chimici. Estremamente schizzinoso, Mickaël Jaumain esegue dai 20 ai 30 trattamenti all'anno, il che è considerevole. Fa inoltre eseguire numerose analisi chimiche per testare costantemente l'esistenza o meno di molecole chimiche indesiderate. Risultato, su 500 molecole indesiderabili, 499 non sono presenti e le ultime 70 volte inferiori alla norma tollerata... Dal lato della vinificazione, la fermentazione inizia con lieviti indigeni senza enzimatica o input esterno. I vini non sono né filtrati né chiarificati. Per quanto riguarda le due cuvées che proponiamo, la 2014 è senza solforosa aggiunta, mentre la miscela 2011/2012 ha ricevuto 23 mg/litro di zolfo vulcanico naturale dall'Italia.... Questa visione estrema della produzione ha i suoi contraccolpi, dal momento che Mickaël Jaumain si è messo ai margini di tutto. Nel 2005 lascia l'AOC Bordeaux e nel 2009 Demeter per i suoi orientamenti in tema di solfitazione. Siccome questo vignaiolo non è fatto per il marketing e le sue etichette fanno schifo e siccome i suoi vini passano in "vino da tavola" in assenza dell'omologazione AOC, a poco a poco i banchieri lo lasciano andare e lui lavora sul posto. È così che Mickaël tira il diavolo per la coda e scommette solo quando ha i mezzi per farlo. Attualmente (nel 2021) tutte le sue annate successive al 2014 sono ancora in maturazione e vengono imbottigliati solo i vini 2011/2012 e 2014 perfettamente maturi. Ecco quindi un vignaiolo atipico di cui non si sente parlare, le cui bottiglie sono molto poco attraenti e che rientra solo nella categoria vino di Francia... ma che vi esortiamo ad assaggiare! Le etichette sono confusamente dilettantistiche, ma dimenticate il contenitore e affidatevi al contenuto... perché ovviamente dopo tutta questa letteratura va notato che i vini sono buonissimi! Con tutto il contesto, quello di un vignaiolo naturale, ci si può aspettare di tutto, ma su quello che abbiamo assaggiato i vini reggono terribilmente bene all'aria, senza alcun difetto come ossidazioni, riduzioni, gas o brettanomyces. Niente di tutto questo, tranne forse un tocco di volatile che contribuisce alla complessità del bouquet (stile Barral)

4 disponibili - 4 disponibili - 4 disponibili



DESCRIZIONE: VDF mélange millésime 2011-2012

Produttore: Castel Vieilh La Salle

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon

— € 17,50

disponibilità limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Le Rouge de Notre Terre 14

Produttore: Castel Vieilh La Salle

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon

— € 20,40

disponibilità limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Le Rouge de Notre Terre millésime 2014

sans soufre ajouté

Produttore: Castel Vieilh La Salle

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon

— € 20,40

disponibilità limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Le Druide millésime mélange 2015-2016

Produttore: Castel Vieilh La Salle

UVAGGIO: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

— € 23,80

Loira



REGIONE: Borgogna

NAZIONE: Francia



Domaine de Bellevue

LOIRA – MUSCADET SEVRE ET MAINE

Domaine de Bellevue è una delle luci principali della regione e la qualità dei suoi vini è semplicemente eccezionale. La sua tenuta è certificata biologica dal 2009. Ha 8 ettari nel Muscadet Sevre et Maine AOC in due appezzamenti principali. Il primo ha terreni e viti Gabbro / Clay piantati tra il 1950 e il 1960, produce vini salati, di acciaio e minerali con un bordo attraente, sono deliziosamente dissetanti e hanno una meravigliosa capacità di invecchiamento. Il secondo ha suoli di granito e viti piantate nel 1920; questo produce un vino molto fine e minerale.



DESCRIZIONE: Muscadet sèvre et maine 2018

Produttore: Domaine de Bellevue
UVAGGIO: Melon Blanc



DESCRIZIONE: Muscadet Granit Clos des Perrieres 2018

Produttore: Domaine de Bellevue
UVAGGIO: Melon Blanc



DESCRIZIONE: VDF Blanc "Gaia" 2021
Certifié FR-BIO-01

Produttore: Domaine de Bellevue
UVAGGIO: Melon de Bourgogne



DESCRIZIONE: VDF Blanc "Justice"
Certifié FR-BIO-01

Produttore: Domaine de Bellevue
UVAGGIO: Chardonnay, Savagnin



DESCRIZIONE: VDF Rouge "Statera"
Certifié FR-BIO-01

Produttore: Domaine de Bellevue
UVAGGIO: Pinot Nero



Fermenterre

LOIRA

Situata a ovest della Valle della Loira , nel cuore della zona della denominazione Muscadet Sèvre et Maine , la tenuta si trova a 20 minuti a sud-est di Nantes verso Clisson. Gli appezzamenti, provenienti da terreni diversi (Scisti a 2 miche, Gneiss, Gabbro) sono lavorati per permettere alla roccia di esprimere naturalmente la sua mineralità . Le uve coltivate su queste terre provengono, in gran parte, dal vitigno denominato " Melon de Bourgogne " , la varietà emblematica del vigneto di Nantes.

L'obiettivo è favorire la vita del suolo e le difese naturali della pianta grazie al lavoro organico e alla canalizzazione delle energie vibratorie che apportano una bella finezza ai vini. Lavorazioni superficiali, inerbimento sottili, trattamenti con tisane e decotti di piante (Equiseto, Achillea, Olmaria, Consolida maggiore, Ortica, ecc.) che potenziano gli effetti di piccole dosi di rame e zolfo consentendo un'efficace protezione crittogamica. Viti di età compresa tra i 35 ei 60 anni richiedono attenzioni particolari. L'intera tenuta è condotta secondo i disciplinari dell'agricoltura

biologica (Certificazione Ecocert) e biodinamica (senza certificazione) con assenza di prodotti chimici.



DESCRIZIONE: Mendem ar Sonerion 2020
Produttore: Fermenterre
UVAGGIO: Melon de Bourgogne

— €20,00



DESCRIZIONE: Vicesimus 2020
Produttore: Fermenterre
UVAGGIO: Melon de Bourgogne

— €21,40



Thomas Batardiere

LOIRA – ANJOU

Thomas ha iniziato da solo, acquistando due ettari della vecchia vite Chenin Blanc che ha scoperto nel villaggio di Rablay sur Layon nell'Anjou. Questa zona è una sorta di culla per vini bio / biologici / naturali e, con il suo primo colpo sul suolo nel 2012, Thomas ha praticato la viticoltura biodinamica e si è certificato Demeter con la sua annata 2015. Oggi lavora per un totale di 3,5 ettari: 2,5 di Chenin, .85 di Grolleau e .15 di Cabernet Franc. Quando ha iniziato nel 2012, come dice lui, era senza una grotta, senza una casa, senza un trattore, solo un potatore e quei due ettari di viti. Ma entro il 2014 aveva fondato la sua cantina nel cuore del villaggio di Rablay sur Layon.



DESCRIZIONE: L'Esprite Libre

Produttore: Thomas Batardiere
UVAGGIO: Chenin Blanc



DESCRIZIONE: Les Cocous 2022

Produttore: Thomas Batardiere
UVAGGIO: Chenin Blanc



DESCRIZIONE: Les Noels de Montbenault 2022

Produttore: Thomas Batardiere
UVAGGIO: Chenin Blanc



DESCRIZIONE: Amour Fati 2022

Produttore: Thomas Batardiere
UVAGGIO: Grolleau



DESCRIZIONE: Grand Clos 2022

Produttore: Thomas Batardiere

UVAGGIO: Chenin Blanc



Domaine le Facteur

LOIRA-VOUVRAY

Sempre nel rispetto delle tradizioni, tutti gli appezzamenti di vigneto vengono raccolti manualmente e vinificati separatamente. I vini, prodotti in modo naturale, vengono affinati in tini e botti in cantine troglodite, senza cercare di scandire troppo l'invecchiamento, così da rispecchiare l'espressione autentica di questi grandi terroir di Vouvray. La scelta degli assemblaggi tramite degustazione permette di determinare la composizione delle diverse cuvée.

- nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo -



DESCRIZIONE: Brut Nature AOC Vouvray 2018
Produttore: Domaine Le Facteur
UVAGGIO: Chenin Blanc

— €14,50

- disponibilità limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata -



DESCRIZIONE: Petillant Naturel "La Bulle du Facteur"
Produttore: Domaine Le Facteur
UVAGGIO: Chenin Blanc

— €16,60

- nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo -



DESCRIZIONE: "Le Facteur su l'Velo" 2020
Produttore: Domaine Le Facteur
UVAGGIO: Chenin Blanc

— €15,90

- disponibilità limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata -



DESCRIZIONE: La Petite Musette
Produttore: Domaine Le Facteur
UVAGGIO: Cabernet Franc

— €14,00



DESCRIZIONE: "Le Facteur su l'Velo"
2022 Rouge

Produttore: Domaine Le Facteur

UVAGGIO: Gamay/Aunis

— €15,80



DESCRIZIONE: La Bamboche 2022
Macération

Produttore: Domaine Le Facteur

UVAGGIO: Chenin Blanc

— €18,70



Maison Boisard Fils

LOIRA

La nostra tenuta, composta da 16 ettari, si trova a nord dell'AOC Saint Nicolas de Bourgueil ai margini della foresta. Ci impegniamo a preservare la nostra terra e quella delle generazioni future.

Nelle viti, il nostro metodo di coltivazione vieta qualsiasi uso di prodotti chimici di sintesi (niente diserbanti, insetticidi o pesticidi). A seconda della natura del terreno, pratichiamo l'inerbimento naturale o lavoriamo questi terreni in superficie. Utilizziamo solo prodotti biologici (decotti di ortiche, equiseti, giovani germogli di salice, ecc.) per la protezione naturale del nostro vigneto. In cantina la vendemmia è manuale, le uve vengono raccolte in cassette. La vinificazione non utilizza alcun "artificiale" come lieviti, enzimi, tannini per preservare l'espressione del terroir nei nostri vini. Lo zolfo viene usato con parsimonia a seconda dell'equilibrio delle diverse cuvée e dello stato sanitario della vendemmia, o addirittura per niente, se lo si ritiene possibile. La macerazione dura dai 10 ai 30 giorni in tini di cemento, acciaio inox o legno e l'affinamento avviene in tini di cemento e legno o botti di rovere per 6-24 mesi.

disponibilità limitata - availability limited



DESCRIZIONE: St Nicolas de Bourgueil Sables

Produttore: Maison Boisard Fils

UVAGGIO: Cabernet Franc

— €15,20



DESCRIZIONE: Bourgueil Pollux

Produttore: Maison Boisard Fils

UVAGGIO: Cabernet Franc

— €15,20



DESCRIZIONE: Brain de Folie Rose

Produttore: Maison Boisard Fils

UVAGGIO: Grolleau, Cabernet

— €13,10



DESCRIZIONE: Sauvignon/Grolleau Gris

Produttore: Maison Boisard Fils

UVAGGIO: Sauvignon, Grolleau Blanc

— €14,00



DESCRIZIONE: Pangramme Barrique Blanc

Produttore: Maison Boisard Films

UVAGGIO: Chenin

— €17,80



DESCRIZIONE: Gudule

Produttore: Maison Boisard Fils

UVAGGIO: Cabernet Franc

— €15,20



Laurent Saillard

LAURENT SAILLARD-POUILLI

Laurent Saillard è noto da tempo come... un ristoratore a New York. Il suo ristorante, aperto nel '95, era già in sintonia con i suoi valori: prodotti biologici di produttori locali e... vini naturali. E poi, a furia di visitare la vigna per offrire il meglio ai suoi clienti, Laurent non poteva fare a meno di fare il grande passo. Consigliato dai suoi amici Thierry Puzelat e Hervé Villemaide, Laurent andò a studiare allo Cher, con Noëlla Morantin. Fino a compiere finalmente il grande salto (anche se i suoi appezzamenti sono molto vicini a quelli di Noëlla), con le sue prime cuvée nel 2012. Vini che lo collocano subito tra i grandi vignaioli di domani.

- nuovo arrivo - nuovo arrivo - nuovo arrivo -



DESCRIZIONE: Ca se Discute 2022

Produttore: Laurent Saillard
UVAGGIO: Pinot d'Aunis

— €17,00



DESCRIZIONE: Lucky you 2023

Produttore: Laurent Saillard
UVAGGIO: Chardonnay

— €18,70



DESCRIZIONE: Un été Partagé 2022

Produttore: Laurent Saillard
UVAGGIO: Grolleau

— €17,00



DESCRIZIONE: La Pause 2022

Produttore: Laurent Saillard
UVAGGIO: Gamay

— €18,70



DESCRIZIONE: En Famille 2022

Produttore: Laurent Saillard

UVAGGIO: Malbec

— €17,00



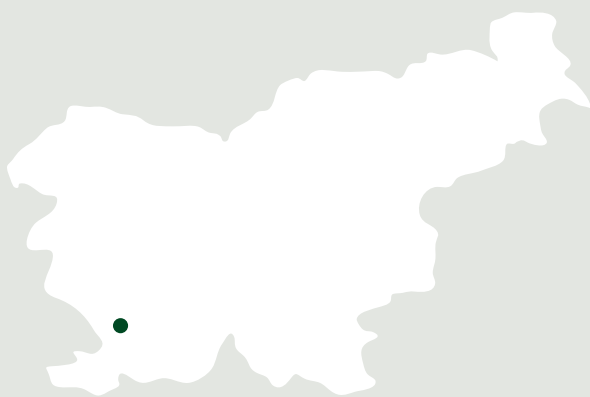
DESCRIZIONE: Sauvignon & Loir & Cher 2023

Produttore: Laurent Saillard

UVAGGIO: Sauvignon

— €15,80

Slovenia



NAZIONE: Slovenia



Štemberger

STEMBERGER-SEZANA

I vigneti della famiglia Štemberger si trovano alle due estremità del Carso: nel suo cuore intorno al villaggio di Šepulje e ai suoi margini vicino allo storico Štanjelo, dove il mondo si protende verso la Valle del Vipacco. I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra 280 e 360 metri sul livello del mare. Sono influenzati sia dai venti mediterranei che prealpini. A Šepulje i vigneti sono su terra rossa, ricca di ferro e calcare, mentre a Štanjelo si mescolano flysch e terra rossa. La composizione del suolo e il profilo climatico permettono al vignaiolo di esprimersi nei suoi vini. Gli Štemberger lavorano nei vigneti con sensibilità e in armonia con la natura. Le viti sono curate secondo principi naturali e anche biodinamici. Gli stessi principi si applicano nel seminterrato. Danno al vino il tempo di maturare, e gli interventi dell'enologo sono solo i più necessari e il meno invasivi possibile. Anche i piatti in cantina rispecchiano la zona di coltivazione, poiché sono realizzati con materiali carsici tradizionali: legno di quercia e acacia e pietra calcarea carsica. L'enologo è una guida audace e un compagno amichevole nel viaggio dall'uva in vigna al vino in bottiglia.

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata -



DESCRIZIONE: Pet-Nat

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Vitovska, Malvazija Istriana

— €14,00

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata -



DESCRIZIONE: Pet-Nat Rosé

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Terrano, Vitovska

— €14,00



DESCRIZIONE: Zelen

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Zelen

— €17,90

sold out - sold out - sold out - sold out - sold out -



DESCRIZIONE: Loop

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Ribolla-Malvazia

— €21,00



DESCRIZIONE: Robinia

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Rebula, Iški Rizling,
Malvazia Istriana



DESCRIZIONE: Malvazija

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Malvazia Istriana

— €17,90



DESCRIZIONE: Terra Natura

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Refosco

— €20,40



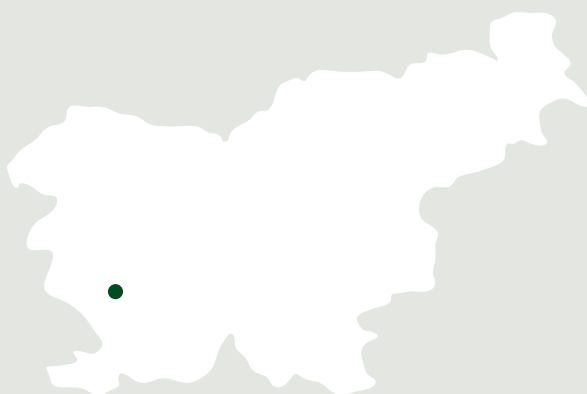
DESCRIZIONE: Vitovska

Produttore: Stemberger
UVAGGIO: Vitovska

— €33,60



Slovenia



NAZIONE: Slovenia



Jure Stekar

SLOVENIA – COLLIO SLOVENO

Siamo uno dei primi produttori di vino biologico certificato nel paese. Anche nella vinificazione seguiamo la tradizione e vinifichiamo in cantina seguendo i metodi tradizionali. Lo nutriamo con amore e devozione e rispettiamo completamente questo liquido donatoci dalla Natura. Crediamo che il vino sia una creatura vivente e debba essere trattato di conseguenza. Abbiamo una grande varietà di diversi tipi e stili di vini, quindi insieme possiamo sicuramente trovare quello giusto per i tuoi gusti.



DESCRIZIONE: Olivier Pet-Nat

Produttore: Jure Stekar

UVAGGIO: Ribolla Gialla

— €13,50



DESCRIZIONE: Olivier Rebula

Produttore: Jure Stekar

UVAGGIO: Rebula, laski Rizling, Malvazia Istriana

— €13,50



DESCRIZIONE: Olivier Malvazija

Produttore: Jure Stekar

UVAGGIO: Rebula

— €13,50



DESCRIZIONE: Sivi Pinot Gris

Produttore: Jure Stekar

UVAGGIO: Pinot Gris

— €16,60



DESCRIZIONE: Filip Rebula

Produttore: Jure Stekar
UVAGGIO: Rebula

— €16,60



DESCRIZIONE: Merlot

Produttore: Jure Stekar
UVAGGIO: Merlot

— €19,20



DESCRIZIONE: Cabernet-Sauvignon

Produttore: Jure Stekar
UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

— €16,60

Piemonte



REGIONE: Piemonte

NAZIONE: Italia



Simone Scaletta

ITALIA - MONFORTE D'ALBA

La mia filosofia di viticoltore si fonda sul Rispetto per la terra. Ogni mio sforzo è teso ad una coltivazione naturale che privilegia la manualità e le soluzioni agronomiche naturali rispetto ad altre pratiche, minimizzando il più possibile la meccanizzazione in vigna. Una viticoltura attenta alla qualità del suolo, alla biodiversità del territorio, alla sostenibilità ambientale e alla cura del paesaggio. In vigna ho scelto di non utilizzare il diserbante, di praticare il sovescio e di non usare prodotti sistemici. Amo seguire il ritmo naturale delle vigne avendone cura ogni giorno, intervenendo senza calendari prefissati, ma ad ogni piccolo bisogno, seguendo i ritmi della natura. Penso che seguire un protocollo prestabilito comune a tutti i territori e a tutte le situazioni senza considerare la varietà e la variabilità delle condizioni pedoclimatiche, non corrisponda a una consapevolezza nella scelta del processo di produzione del vino.



DESCRIZIONE: Dolcetto d'Alba DOC
"Viglioni" 2018

Produttore: Simone Scaletta

UVAGGIO: Dolcetto

— €10,90



DESCRIZIONE: Barbera d'Alba DOC
"Sarsera" 2017

Produttore: Simone Scaletta

UVAGGIO: Barbera

— €15,90



DESCRIZIONE: Langhe Nebbiolo DOC
"Autin 'd Madama" 2017

Produttore: Simone Scaletta

UVAGGIO: Nebbiolo

— €16,50



DESCRIZIONE: Barolo DOCG "Chirlet"
2015

Produttore: Simone Scaletta

UVAGGIO: Nebbiolo

— €32,70



DESCRIZIONE: Barolo DOCG “Bussia”
2016
Produttore: Simone Scaletta
UVAGGIO: Nebbiolo

— €43,30

limitata - disponibilità limitata - disponibilità limitata



DESCRIZIONE: Barolo DOCG Riserva
2016
Produttore: Simone Scaletta
UVAGGIO: Nebbiolo

— €43,30

Lombardia



REGIONE: Lombardia

NAZIONE: Italia



Colle San Giuseppe

LOMBARDIA- BRESCIA

Le famiglie Pasolini non sono annoverate tra i boscaioli, bensì tra i viticoltori e la linea di discendenza continua fino al nonno Giuseppe e al padre Luigi, che aggiornarono i metodi di coltivazione della vite in seguito perfezionati da Mario Pasolini scomparso pochi anni orsono. Oggi la passione per l'agricoltura, ed in particolare per la viticoltura naturale, ha spinto un imprenditore agricolo a riprendere in mano quei terreni e la cantina con la speranza che ciò che è stata storia nei secoli lo possa essere anche nel futuro.



DESCRIZIONE: Mompiano Brut
Produttore: Az. Ag. Colle San Giuseppe
UVAGGIO: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

— €13,90



DESCRIZIONE: Mompiano Pas Dosè
Produttore: Az. Ag. Colle San Giuseppe
UVAGGIO: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

— €16,90



DESCRIZIONE: Tavola Il Paso
Produttore: Az. Ag. Colle San Giuseppe
UVAGGIO: Marzemino, Merlot, Nebbiolo

— €7,50



DESCRIZIONE: San Giuseppe
Produttore: Az. Ag. Colle San Giuseppe
UVAGGIO: Marzemino, Merlot, Nebbiolo

— €11,00



DESCRIZIONE: Le Note Vivaci
Produttore: Az. Ag. Colle San
Giuseppe
UVAGGIO: Nebbiolo

— €16,90

Toscana



REGIONE: Toscana

NAZIONE: Italia



Piombaia

TOSCANA

L'azienda agricola Piombaia nasce dall'unione delle famiglie Rossi, originaria di Montalcino, e Cantini, originaria di Pisa.

Alla quinta generazione della Famiglia Rossi-Cantini, i fratelli Vittorio, Francesco e Cecilia gestiscono l'azienda di famiglia scegliendo dal 2008 di applicare i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica che hanno completamente rivoluzionato il modo di vivere e lavorare in azienda: non più l'utilizzo di fertilizzanti sintetici, pesticidi chimici o grandi macchine agricole ma la riscoperta dei ritmi della natura, dello scorrere del tempo, della scelta di far girare liberamente i cavalli per la vigna utilizzati come diserbanti naturali.

La storia di Piombaia nasce dall'unione delle famiglie Rossi e Cantini. Nella prima metà del Novecento Mario Rossi e la moglie Carolina, fattori di mestiere, gestiscono privatamente parte del podere di famiglia Pecci, un nobile ed antico ceppo montalcinese da un ramo del quale proviene appunto Carolina. E' così che inizia l'attività imprenditoriale, arricchitasi poi grazie all'apporto dei Cantini quando Vittorio Cantini, pisano che lavora come fattore in un'altra tenuta va a sposare Lida, la figlia di Mario e Carolina e insieme acquistano altri terreni tra cui il podere Piombaia.

Alla prematura scomparsa di Vittorio sarà Remo, il fratello di Lida che si avvia al sacerdozio a darle consigli e supporto nella gestione dell'azienda. La struttura dove oggi è stato realizzato l'agriturismo viene acquistata negli anni '80, contemporaneamente al boom vinicolo del Brunello. Saranno poi le nuove leve come Roberto, figlio di Lida e Vittorio, a fare il successivo salto di qualità lanciando l'azienda in un'ottica imprenditoriale di stampo moderno sviluppandosi anche nel senso agrituristico con la ristrutturazione di uno dei più bei casolari del territorio di Montalcino: La Crocina. Roberto, classe 1950, (nella foto sopra insieme a sua mamma – nonna Lida – e ai suoi tre figli) nonostante il suo lavoro in banca gestisce per molto tempo l'azienda di famiglia fino a lasciarla in mano ai figli Vittorio, Francesco e Cecilia e diventando il titolare che sorveglia insieme alla loro mamma Stefania l'operato portato avanti dai loro figli.



DESCRIZIONE: Succo di Piombaia

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €9,60



DESCRIZIONE: IGT Toscana Rosato
"Baltato"

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €9,60



DESCRIZIONE: Merlot IGT Toscana
Rosso Vendemmia 2022 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Merlot

— €9,60



DESCRIZIONE: Macerato di Piombaia
Vino Rosso Vendemmia 2020 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €17,00



DESCRIZIONE: Rosso di Montalcino
Vendemmia 2021 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €14,50



DESCRIZIONE: Brunello di Montalcino
D.O.C.G. Vendemmia 2016 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €40,00



DESCRIZIONE: Brunello di Montalcino
D.O.C.G. Vendemmia 2017 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €33,00



DESCRIZIONE: Brunello di Montalcino
D.O.C.G. Vendemmia 2018 BIO

Produttore: Piombaia
UVAGGIO: Sangiovese Grosso

— €31,00

Abruzzo



REGIONE: Abruzzo

NAZIONE: Italia



Agricola Candeloro

ABRUZZO - VITTORITO (AQ)

La mia è una famiglia dove le radici affondano nel mare, sia la parte materna che paterna sono pescatori da sempre. Entrambi i miei nonni sui pescherecci e poi anche mio padre che tuttora esercita, mentre le donne della famiglia vedevano il pesce sulla banchina. Io ho seguito il mio istinto sono andato fuori dalle mura di casa per ampliare i miei orizzonti. 10 lunghi anni in Australia dove ho fatto esperienza tra locali e lavorando la terra, oggi più maturo, sono tornato a casa e mi sono innamorato di un antico e fantastico territorio: Vittorito.



DESCRIZIONE: Parò Rosso

Produttore: Agricola Candeloro
UVAGGIO: Montepulciano

— €10,00



DESCRIZIONE: Parò Bianco

Produttore: Agricola Candeloro
UVAGGIO: Trebbiano

— €10,00



DESCRIZIONE: Parò Rosato

Produttore: Agricola Candeloro
UVAGGIO: Montepulciano

— €10,00

Sicilia



REGIONE: Sicilia

NAZIONE: Italia



Terra Tinta

TERRA TINTA-ALCAMO

"Il progetto sorge dalla volontà di rivalorizzare, grazie alle buone pratiche agricole, all'arte e al buon vino il paesaggio che abbraccia le idee che hanno dato vita al progetto stesso". Terra Tinta nasce nel 2019 da un'idea di Antonio Lucchese: il progetto è racchiuso in circa due ettari di vigneto del fondo di famiglia, tra le colline di Alcamo e Caporale, in Sicilia. La terra qui viene coltivata secondo tradizione, preservando un rapporto simbiotico con la natura. La vinificazione è naturale, non c'è l'uso di chimica e il risultato è un vino autentico e genuino. La passione per la terra ma anche la voglia di trasmettere allegria e spensieratezza a chi il vino lo beve e lo produce è rappresentata dalle loro etichette, realizzate dall'amico e partner Luca Savino.



DESCRIZIONE: Moire

Produttore: TerraTinta
UVAGGIO: Catarratto

— €13,70



DESCRIZIONE: Crimisio

Produttore: TerraTinta
UVAGGIO: Nero d'Avola 80%,
Syrah 20%

— €13,50



DESCRIZIONE: Mete e Apedia

Produttore: TerraTinta
UVAGGIO: Catarratto

— €12,00



DESCRIZIONE: Rossetto di Mercurio

Produttore: TerraTinta
UVAGGIO: Catarratto, Melot

— €12,60

Sardegna



REGIONE: Sardegna

NAZIONE: Italia



La Sughera

LA SUGHERA - GALLURA

Abbiamo piantato circa 11.000 viti nella nostra proprietà di tre ettari a oltre 450 metri. I terreni delle colline galluresi sono granitici e leggermente sabbiosi. Anche durante l'estate prevalentemente calda e secca, le notti fresche assicurano un clima ideale che favorisce la varietà di aromi nei vini. Anche se vicino alla costa settentrionale, il paese è orientato a sud-est, il che toglie un po' di forza al vento di nord-ovest, a volte forte, il "Maestrale". Il fatto che il vigneto sia generalmente ben ventilato lo protegge dalle malattie e facilita la coltivazione ecologica. La nostra Produttore vinicola non solo coltiva specialità, ma si impegna anche nella coltivazione naturale e cerca di preservare l'unicità e la diversità dei vitigni di quest'isola selvaggia. filosofia. Il lavoro in vigna e in cantina avviene in armonia con la natura. In vigna andiamo ben oltre le linee guida del biologico applicabili e ci concentriamo sulla biodiversità e sull'equilibrio naturale, ad esempio attraverso il rinverdimento invernale - che mantiene intatta la struttura del suolo -, nicchie di vegetazione costituite da cumuli di pietre ricoperte da arbusti e piante che forniscono l'habitat per piccoli animali, insetti e uccelli. Inoltre, le aree di compensazione ecologica o gli alberi ai margini del vigneto fanno parte del concetto. In cantina si pratica la fermentazione spontanea, non vengono aggiunti additivi, se non piccole quantità di solforosa (20-50mg/l). È così che nella produzione artigianale nascono vini naturali aromatici e complessi, che si dispiegano davvero dopo un po' nel bicchiere.



DESCRIZIONE: Ino Superiore Isola dei Nuraghi
Produttore: La Sughera
UVAGGIO: Vermentino

— €16,00



DESCRIZIONE: Lari Isola dei Nuraghi
Produttore: La Sughera
UVAGGIO: Cagnulari, Cannonau

— €16,00



DESCRIZIONE: Vale Isola dei Nuraghi
Produttore: La Sughera
UVAGGIO: Bovale, Monica, Cannonau

— €16,00



DESCRIZIONE: Iola Isola dei Nuraghi
Produttore: La Sughera
UVAGGIO: Caricagiola, Monica

— €14,80



DESCRIZIONE: Vale Isola dei Nuraghi

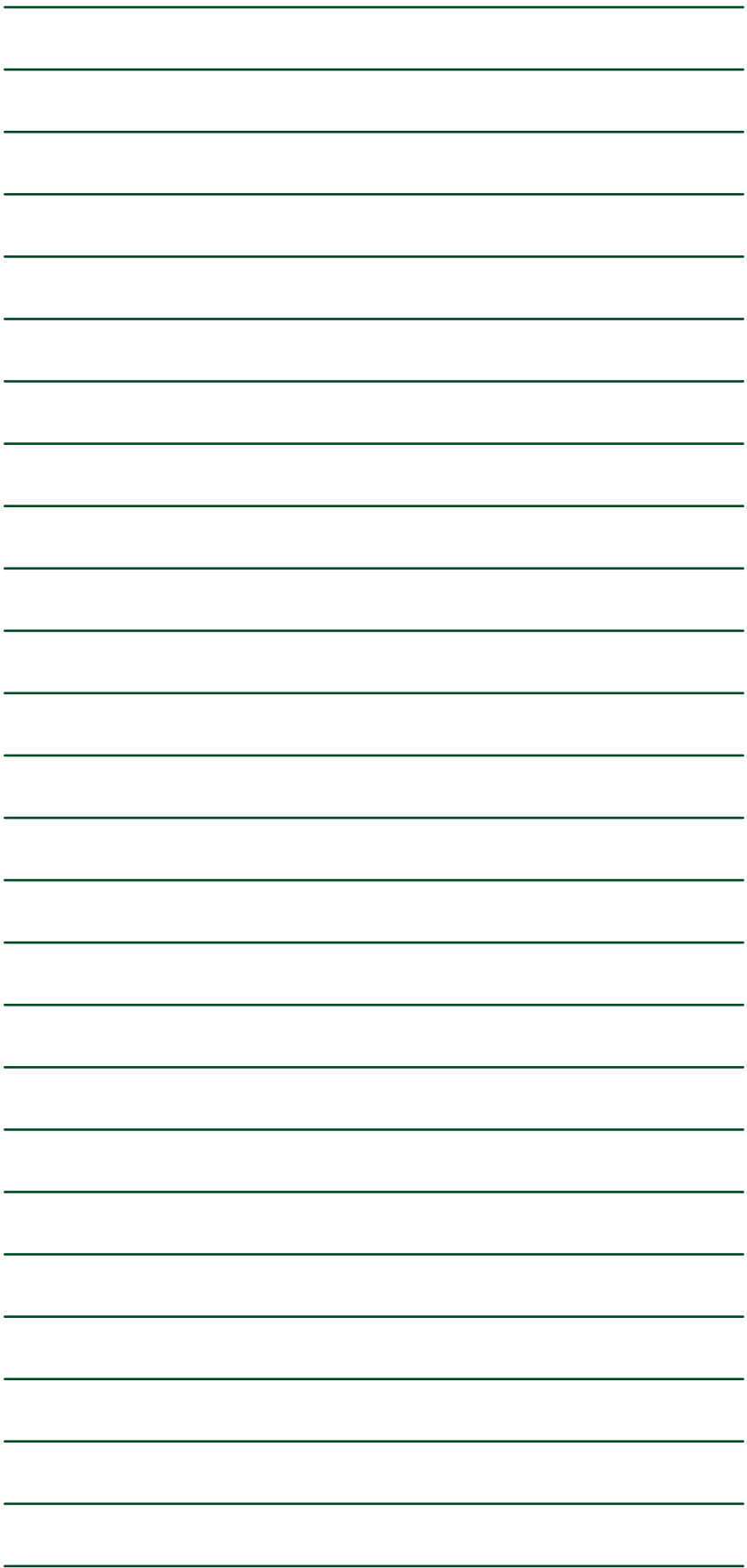
Produttore: La Sughera

UVAGGIO: Bovale, Monica, Cannonau

— €9,30



[illegible]





LA BONBONNE S.R.L.

info@labonbonne.it

IBAN • IT91X0538777840000003208809