



# ECCELLENZE<sup>2021</sup>

VINI PREMIATI, SIGILLATI MUREDDU SUGHERI



MUREDDU  
SUGHERI



*Eccellenze 2021. Vini premiati, sigillati Mureddu Sugheri*



**Realizzato con il contributo di:**

Fabio Mureddu  
Filippo Pala  
Alessandro Canepari  
Alice Longari  
Rosy Rabbuffetti  
Adriano Zecca  
David Roman

**Fotografie:**

Shutterstock  
Pagine 6/7, 20/21, 31, 38/39,  
48, 68/69, 77

**Progetto grafico:**

Tauruslab

“ Non c'è vino dal grande futuro  
senza un tappo dal grande passato. ”

Fabio Mureddu





Caro lettore,

questa prima edizione di ECCELLENZE | 2021 nasce dal desiderio di celebrare, insieme alle cantine nostre clienti, i massimi traguardi qualitativi raggiunti dai vini sigillati Mureddu Sugheri e premiati dalle più autorevoli guide italiane.

Abbiamo scelto di realizzare, proprio in un periodo sfidante come questo, un inedito progetto per regalarti un piacevole momento di lettura ed approfondimento.

Sfogliando le pagine di questo volume faremo un viaggio nel Belpaese per scoprire molte fra le più note etichette che hanno conquistato i prestigiosi riconoscimenti internazionali.

Un'occasione diversa per riconoscere, pagina dopo pagina, il ruolo strategico del tappo di sughero per la conservazione dei grandi vini. Iconico e senza tempo, rappresenta da sempre la soluzione di tappatura autentica per trasmettere i valori caratteristici ed apprezzati dei vini italiani: naturalità, tradizione, qualità e prestigio.

Il tappo di sughero non solo preserva - e migliora - il vino in affinamento ma aggiunge valore tecnico e simbolico alle grandi etichette.

*Buona lettura*

# INDICE



## PRODUTTORI DEL NORD ITALIA

*Piemonte | Valle d'Aosta | Liguria | Lombardia | Veneto | Trentino Alto Adige | Friuli Venezia Giulia*

TRAVAGLINI	PIEMONTE	8
PIO CESARE	PIEMONTE	10
AZIENDA AGRICOLA ELIO ALTARE	PIEMONTE	11
LE PIANE	PIEMONTE	12
CASA E. DI MIRAFIORE	PIEMONTE	13
ISOLABELLA DELLA CROCE	PIEMONTE	14
BORGOGNO	PIEMONTE	16
TENUTA MONTEMAGNO	PIEMONTE	18
LA PIOTTA	LOMBARDIA	22
CÀ DEL VÉNT	LOMBARDIA	23
TENUTA MAZZOLINO	LOMBARDIA	24
CASTEL FAGLIA	LOMBARDIA	25
RICCI CURBASTRO	LOMBARDIA	26
SANTA LUCIA	LOMBARDIA	28
SARTORI	VENETO	29
DE FAVERI	VENETO	30
PIEROPAN	VENETO	32
ZENATO	VENETO	34
MASO CANTANGHEL	TRENTINO ALTO ADIGE	36
CASATA MONFORT	TRENTINO ALTO ADIGE	37

### LEGENDA

Vitigno	Grado alcolico	Caratteristiche	Abbinamenti
Terreno	Vinificazione / affinamento	Temperatura di servizio	Conservazione

# INDICE



## PRODUTTORI DEL CENTRO ITALIA

*Emilia Romagna | Toscana | Umbria | Marche | Abruzzo | Molise | Lazio*

GRADIZZOLO VINO E CUCINA	EMILIA ROMAGNA	40
FLORIANO CINTI	EMILIA ROMAGNA	41
RICASOLI 1141	TOSCANA	42
PODERE ERICA	TOSCANA	44
ROCCA DI CASTAGNOLI	TOSCANA	46
AZIENDA AGRICOLA CAPARSA	TOSCANA	49
BINDELLA TENUTA VALLOCAIA	TOSCANA	50
TENUTA CAPEZZANA	TOSCANA	52
TENUTE LUNELLI	UMBRIA	54
TENUTA BELLAFONTE	UMBRIA	56
FATTORIA SAN LORENZO	MARCHE	57
MONCARO	MARCHE	58
TORRE DEI BEATI	ABRUZZO	59
ILLUMINATI	ABRUZZO	60
CONTESA AZIENDA AGRICOLA	ABRUZZO	62
CANTINA MARRAMIERO	ABRUZZO	64
CASALE DELLA IORIA	LAZIO	66



## PRODUTTORI DEL SUD ITALIA E ISOLE

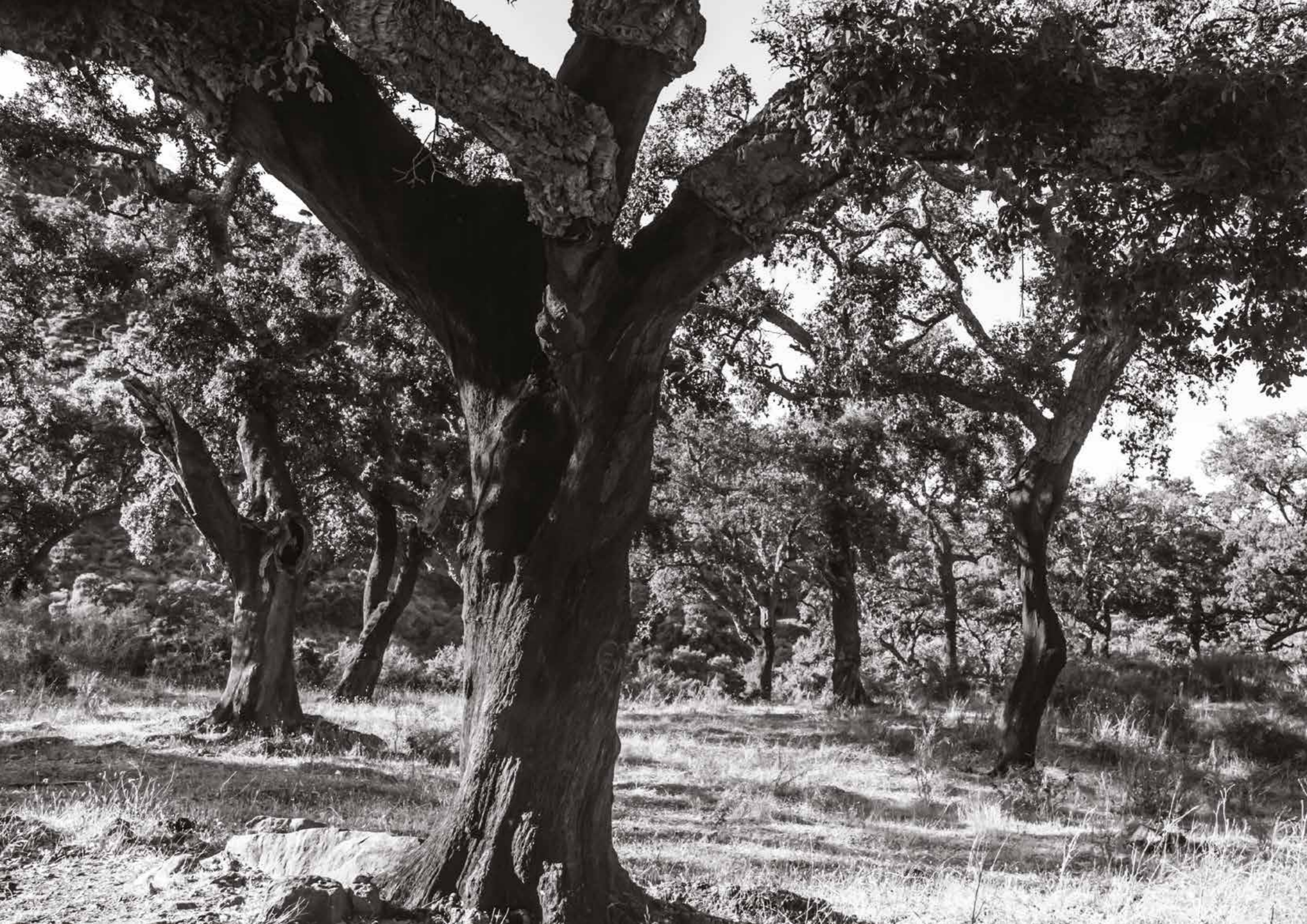
*Puglia | Campania | Basilicata | Calabria | Sicilia | Sardegna*

COLLI DI LAPIO	CAMPANIA	70
GUIDO MARSELLA	CAMPANIA	71
TENUTA SAN FRANCESCO	CAMPANIA	72
VARVAGLIONE 1921	PUGLIA	75

### LEGENDA

Vitigno	Grado alcolico	Caratteristiche	Abbinamenti
Terreno	Vinificazione / affinamento	Temperatura di servizio	Conservazione







**TRAVAGLINI**  
GATTINARA

Giancarlo Travaglini  
Via Delle Vigne, 36  
Gattinara (VC)











## Gattinara Riserva Docg

Gattinara DOCG - Vino rosso

*“Gattinara Riserva Docg. Etichetta storica dell’azienda, ottenuta da un’attenta selezione di uve provenienti dai vigneti più storici della proprietà. Un Vino che rappresenta la tradizione e la storia del Gattinara interpretato da Travaglini.”*

Cinzia Travaglini - Proprietaria della cantina



-  Nebbiolo 100%.
-  Terreno roccioso e con una brezza fresca durante tutto l'anno che influenza la crescita della vite e la maturazione delle uve. Esposizione Sud / Sud-Ovest.
-  13,5 % vol.
-  In vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. In botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 40 mesi. Completando con un affinamento in bottiglia di 10 mesi.
-  Colore granato antico caratterizzato da una delicata trasparenza. Al naso, grande complessità e concentrazione, dominato dalle spezie di liquirizia e bacche di ginepro, dal tratto balsamico di sandalo e da abbondanti tostature. A seguire un profilo fruttato che ricorda la frutta sotto spirito, confetture di fragola e mora, terminando con sentori di fiori in appassimento.
-  Temperatura di servizio: 16/18° C.
-  Ideale per piatti saporiti a base di carni rosse, stufate, arrosto o in umido e selvaggina.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Riteniamo ottimi i tappi Igea per i vini che devono essere tenuti anche per molti anni.”*

Cinzia Travaglini - Proprietaria della cantina

 **Riconoscimenti**

Tre Bicchieri Gambero Rosso  
5 Grappoli - Bibenda 2021  
4 Tralci Guida Vitae Ais Sommelier  
Wine Enthusiast 93 punti

**TRAVAGLINI**  
GATTINARA

Giancarlo Travaglini  
Via Delle Vigne, 36  
Gattinara (VC)











## Gattinara TreVigne Docg

Gattinara DOCG - Vino rosso

*“Gattinara TreVigne Docg. Nasce dall’unione di uve provenienti da tre vigneti storici di Gattinara, che danno caratteristiche uniche grazie al particolare terreno e clima. Vino che rappresenta una buona mediazione tra Gattinara Classico e Gattinara Riserva ma che ne mantiene equilibrio e tipicità.”*

Cinzia Travaglini - Proprietaria della cantina




-  Nebbiolo 100%.
-  Terreno roccioso e con una brezza fresca durante tutto l'anno che influenza la crescita della vite e la maturazione delle uve. Esposizione Sud / Sud-Ovest.
-  13,5 % vol.
-  In vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 40 mesi.
-  Colore granato antico con riflessi aranciati. Sapore: estrema eleganza gustativa, raffinato nell'equilibrio, il sorso è giocato sulla freschezza e sulla superba estrazione tannica. Profumo: al naso, sensazioni balsamiche, chiodi di garofano, liquirizia, china e tracce ferrose. Una sequenza fruttata di ciliegia, fragola a tratti vegetali.
-  Temperatura di servizio: 16/18° C.
-  Ideale per piatti di pasta con sughi di carne e piatti a base di carni rosse, stufate, arrosto o selvaggina.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Riteniamo ottimi i tappi Igea per i vini che devono essere tenuti anche per molti anni.”*

Cinzia Travaglini - Proprietaria della cantina

 **Riconoscimenti**

Wine Enthusiast 95 punti  
Due Bicchieri Rossi Gambero Rosso  
I vini di Veronelli 3 Stelle - 91 punti



Pio Cesare  
Via Cesare Balbo, 4  
Alba (CN)



## Barolo Ornato Docg

Barolo DOCG - Vino rosso

*“E’ il primo “Cru” di Barolo prodotto dalla Famiglia Pio, per la prima volta nel 1985. Da un’accurata, ma piccola selezione di uve Nebbiolo dei vigneti della Cascina Ornato di proprietà della nostra Famiglia a Serralunga D’Alba, una delle zone storicamente più prestigiose dell’intero territorio del Barolo, apprezzata per la produzione di Barolo di grande mascolinità, struttura, freschezza e longevità.”*

Pio Boffa Pio - Proprietario della cantina

- Nebbiolo 100%.
- Limo, argilla ed una piccola parte di sabbia.
- 14,5 % vol.
- Vinificazione tradizionale in acciaio a temperature controllate ma per lo più alte per svilupparne appieno l'aroma, con macerazione sulle bucce di almeno 30 giorni. Maturazione per circa 30 mesi tra botti di rovere francese, di Slavonia e per una piccola parte in barrique.
- Di colore rubino intenso con tendenza a sfumature granata con il passare degli anni. Al naso profumi di piccoli frutti rossi e una deliziosa nota di liquirizia. Al gusto si rivela austero, strutturato, mascolino e dotato di freschezza.
- Temperatura di servizio: 15/18 ° C.
- Ottimo con diversi piatti della tradizione italiana.
- Conservazione in luogo fresco, buio. Vino di lunghissima vita.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La nostra scelta è caduta su questo tipo di tappo in quanto, pensiamo abbia caratteristiche fisico-chimiche adatte a preservare al meglio, per lungo tempo, i nostri vini più pregiati.”*

Pio Boffa Pio - Proprietario della cantina



Elio Altare

Azienda Agricola Elio Altare  
Fraz. Annunziata,  
La Morra (CN)



## Barolo Docg

Cru Arborina

*“Il Barolo Arborina si differenzia dagli altri cru soprattutto per le sue note eleganti, supportate da un fine bouquet, intenso e armonico. Il grado alcolico è generalmente medio e ciò contribuisce a connotare meglio la finezza che lo accompagna già dai primi anni.”*

Silvia Altare - Proprietaria della cantina

- Nebbiolo.
- Marne argillo-calcaree di origine Tortoniana e Arenarie. Esposizione Sud / Sud-Est.
- 15,0% vol.
- Macerazione sulle bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 4-5 giorni, affinamento in barriques francesi (30% nuovo, 70% usate) per 24 mesi.
- Colore rosso rubino vivo con riflessi granato. Sapore caldo, elegante con un finale di sentori mentolati e liquirizia. Profumo: note fruttate e floreali.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Si abbina a carni rosse, arrosto, grigliate e in umido. Ottimo anche con selvaggina e formaggi stagionati.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La qualità di Mureddu è nota a tutti, abbiamo iniziato con una piccola quantità con l’imbottigliamento del 2017 e da lì abbiamo aumentato ogni anno, vista la qualità e la costanza del vostro prodotto.”*

Silvia Altare - Proprietaria della cantina



**Riconoscimenti**

Rosso dell'anno - Vini d'Italia 2021 / Gambero Rosso



**Riconoscimenti**

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021

2021





Le Piane srl  
Piazza Matteotti, 2  
Boca (NO)











## Boca 2016

Boca Doc

*“L’annata 2016 si presenta molto classica di un’annata con andamento stagionale fresco facendo vini di grande razza.”*

Christoph Künzli - Produttore



-  Nebbiolo 85%, Vespolina 15%.
-  Terreni porfidi e ghiaiosi in superficie, unici per caratteristiche in Italia. La maturazione perfetta delle uve è garantita dal clima mite delle Prealpi, caratterizzato da autunni caldi e privi di nebbia.
-  13,5 % vol.
-  Vinificazione: fermentazione e macerazione sulle bucce per 30 giorni. Lieviti indigeni. Affinamento per tre o quattro anni in botte grande di rovere di Slavonia e successivamente 12 mesi in bottiglia.
-  Colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Si colgono profumi di violetta, frutti di bosco maturi, agrumi e melograno con delicati sentori balsamici e di tabacco. Al gusto risulta strutturato, potente, elegante e con una complessità che lascia scoprire sempre nuove sfumature.
-  Temperatura di servizio: 18/20° C.
-  Ottimo per primi piatti con sugo di carne, carne grigliata e arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
-  Vino di grande longevità. Si può lasciare riposare in cantina per molti anni, anche oltre 15.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Noi aziende vinicole abbiamo due fornitori critici: il bottaio e il fornitore di tappi. È per questo che è importante avere fornitori seri e costanti che diventino partner di fiducia.”*

Christoph Künzli - Produttore

CASA E. DI  
**MIRAFIORE**  
DAL 1858

Casa di E.Mirafiore  
& Fontanafredda S.r.l  
Via Alba, 15  
Serralunga d'Alba (CN)











## Barolo Docg Lazzarito 2016

Collezione Privata Cosimo Varvaglione

*“La periferia nobile. Lazzarito, nato dalla terra di Serralunga d’Alba, è il Barolo “storico”, raffinato, con la sua impronta balsamica ed il suo essere Piemontese, schivo. Regala emozioni prolungate, di nervo e di struttura.”*

Giorgio Lavagna - Enologo della Cantina



-  Nebbiolo 100%.
-  Situato in una conca naturale in posizione di media alta collina (350-400 m s.l.m.) con esposizione Sud e Sud-Ovest, impiantato su terreni di origine miocenico elveziano, ricco di marne calcaree di color bianco grigiastro.
-  14,0 % vol.
-  Affinamento: il Barolo Lazzarito Mirafiore affina per due anni in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). Al termine del secondo anno il vino effettua un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso al consumo.
-  Colore è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è ricco, con netti sentori di prugna matura, tabacco, funghi secchi, menta, rosmarino e cannella. Al gusto presenta una trama di tannini molto fitta e densa che dona al vino una sensazione di compattezza, ma anche di morbidezza e armonia.
-  Temperatura di servizio: 18° C.
-  Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media o lunga stagionatura.
-  15-18 gradi in un luogo fresco e asciutto in posizione orizzontale e lontano dalla luce diretta.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Dopo una serie di prove abbiamo scelto questo tappo perché ha un’ottima tenuta. Non rilascia odori sgradevoli e deviazioni olfattive. Troviamo sia ideale per il nostro barolo Cru di Serralunga, consumato dopo 4 anni di affinamento.”*

Giorgio Lavagna - Enologo della Cantina



Riconoscimenti

Tre Bicchieri Gambero Rosso; Top Wine Slow Wine;  
5 Grappoli Bibenda; Tre Stelle Oro Veronelli;  
96 punti Falstaff; 96 Cellar Selection Wine Enthusiast;  
94 punti Decanter



## Isolabella della Croce

Isolabella della Croce  
Regione Caffi, 3  
Loazzolo (AT)



### Augusta

Nizza DOCG

*“Racchiude in se la massima espressione del Barbera e rappresenta appieno le peculiarità del terroir Nicese.”*

Luigi Isolabella della Croce - Proprietario della cantina



- Prodotto con uve aziendali Barbera 100%.
- Vigneti di pertinenza siti nel comune di Nizza Monferrato e Calamandrana con esposizione Sud / Sud-Est.
- 14,5 % vol.
- L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La fermentazione del mosto avviene in vinificatori orizzontali, ad una temperatura controllata di 26-28° C. Il tempo di macerazione è di 12 giorni, dopo di che il vino viene separato dalle vinacce e conservato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione malolattica. Il vino viene successivamente affinato in piccole botti di rovere per un periodo di circa 12 mesi, prima di essere imbottigliato. La commercializzazione del vino può avvenire dopo un periodo di almeno 18 mesi a partire dal gennaio successivo alla vendemmia. Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
- Colore rosso rubino con evidenti riflessi viola, al profumo complesso di buona intensità, sentori di frutta sciroppata, vaniglia e leggero tostato. In bocca asciutto, caldo, pieno, buona struttura e persistenza con tannini leggeri finali piacevoli, in buona armonia.
- Temperatura di servizio: 18/20° C.
- Ottimo con i secondi piatti di carni rosse saporite, brasati, arrostiti, selvaggina e con formaggi stagionati. Fa un matrimonio d'amore con la nostra "Fiorentina" o con la classica "Steak" americana.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Abbiamo scelto di utilizzare il tappo sughero monopezzo in quanto, se esente da difetti e se di alta qualità, garantisce un'ottima tenuta nel tempo ed un affinamento in bottiglia ottimale.”*

Andrea Elegir - Enologo

### Riconoscimenti

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019  
IWSC bronze 2017 - IWSC Silver 2016  
Italian best Varietal IWSC 2019  
Medaglia d'oro IWSC 2019 97 PUNTI  
Silver medal DECANTER 2020



## Isolabella della Croce

Isolabella della Croce  
Regione Caffi, 3  
Loazzolo (AT)



### Bricco del Falco

Piemonte DOC Pinot Nero

*“La sperimentazione estrema alla ricerca del giusto equilibrio tannico e acido, magnificandone gli aromi.”*

Luigi Isolabella della Croce - Proprietario della cantina



- Prodotto con uve aziendali Pinot nero 100%.
- Terreni magri e calcarei. Esposizione Est, Ovest.
- 14,0 % vol.
- L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La prima parte della fermentazione avviene in vinificatore orizzontale ad una temperatura controllata di 24-26° C con delicate e lente follature. Giunti ad una gradazione alcolica di 7-8 gradi alcolici svolti il mosto viene svinato e trasferito in barriques ove termina la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e inizia la lenta fase di affinamento.
- Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso troviamo note fruttate di ciliegia, mora, fragola accompagnate da note floreali di rosa e viola e da quelle speziate di pepe bianco, chiodi di garofano e cannella. In bocca si apre la sua delicatezza ed eleganza gustativa fatta di un perfetto bilanciamento tra la vivacità del tannino e dell'acidità compensate dalla nota calda dell'alcool e dal finale amandorlato.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Abbinabile ad una vasta gamma di piatti, dagli antipasti semplici, ai piatti di pasta, al pesce e ai piatti più complessi e strutturati di carni bianche.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Abbiamo scelto di utilizzare il tappo sughero monopezzo in quanto, se esente da difetti e se di alta qualità, garantisce un'ottima tenuta nel tempo ed un affinamento in bottiglia ottimale.”*

Andrea Elegir - Enologo

### Riconoscimenti

Mundus Vini Silver 2017,  
Decanter 2017 "Commended"  
Decanter 2016 "Silver"  
Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021  
Silver medal DECANTER 2020





Vini Classici Borgogno S.r.l.  
Via Gioberti, 1  
Barolo (CN)











## Barolo Docg Cannubi Borgogno 2015

Vino rosso fermo

*“Dal nostro vigneto più Rinomato, la vigna più famosa, la più storica, il cuore del territorio. Il Barolo Cannubi è una delle nostre tre M.G.A. di barolo. Un vino che si contraddistingue per sensualità, eleganza, pienezza e profondità.”*

Andrea Farinetti - Proprietario della Cantina



-  Nebbiolo.
-  Marne calcareo argillose, leggermente sabbiose.
-  14,0 % vol.
-  Fermentazione spontanea in vasche in cemento, a temperature comprese tra i 22° C ed i 28° C, di una ventina di giorni, seguita da una lunga macerazione a cappello sommerso (superiore ai 40 giorni) durante la quale avviene la fermentazione malolattica.  
Affinamento: in grandi botti di rovere di Slavonia per 4 anni. A seguire sei mesi di invecchiamento in cemento prima di essere imbottigliato.
-  Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di frutti rossi (ciliegie, frutti di bosco), leggera speziatura. Al palato un vino pieno, elegante. Tannino morbido, lunga persistenza.
-  Temperatura di servizio: 18° C.
-  Adatto per secondi di carne, brasato, guanciaie e formaggi stagionati.
-  Luogo fresco, umidità controllata ed al riparo dalla luce.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Producendo grandi vini delle Langhe che si prestano a lunghi affinamenti in bottiglia, abbiamo scelto questa tipologia di tappo che ci garantisce affidabilità e sicurezza. Questa scelta è dettata anche dal nostro obiettivo primario: fornire al cliente finale la migliore qualità possibile.”*

Simone Borsari - Enologo

### Riconoscimenti

Quattro Viti Vitae Ais  
Tre Stelle Oro Veronelli  
Top Wine Slow Wine  
5 Grappoli Bibenda  
96 punti Wine Enthusiast



Vini Classici Borgogno S.r.l.  
Via Gioberti, 1  
Barolo (CN)











## Barolo Docg Riserva Borgogno 2013

Vino rosso fermo

*“Il Barolo Riserva è la sintesi di quello che di meglio abbiamo saputo fare fin dal 1761, l'essenza e la storia di Borgogno. Espressione del carattere e della potenza delle migliori uve di tre diverse M.G.A vinificate insieme: Liste, Fossati e Cannubi. Un vino elegante, strutturato, potente, destinato ad invecchiare per anni.”*

Andrea Farinetti - Proprietario della cantina



-  Nebbiolo.
-  Marne calcareo argillose.
-  14,5 % vol.
-  Fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 18 giorni a temperature controllate (22- 25° C all'inizio per arrivare a 29-30° C verso la fine), seguita da una macerazione a cappello sommerso di circa 50 giorni, a temperature costanti di 29° C, durante la quale avviene la fermentazione malolattica.  
Affinamento: 6 anni in grandi botti in rovere di Slavonia seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia di sei mesi.
-  Rosso rubino con riflessi granato, leggermente aranciati. Al naso rivela profumi di viola appassita, note di piccoli frutti rossi, amarena, e delicati sentori speziati, liquirizia. Al palato è strutturato, corposo, ma caratterizzato da grande finezza. Tannino austero, persistente.
-  Temperatura di servizio: 18° C.
-  Si abbina con primi piatti ricchi, secondi di carne, formaggi stagionati.
-  Luogo fresco, umidità controllata ed al riparo dalla luce.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Producendo grandi vini delle Langhe che si prestano a lunghi affinamenti in bottiglia, abbiamo scelto questa tipologia di tappo che ci garantisce affidabilità e sicurezza. Questa scelta è dettata anche dal nostro obiettivo primario: fornire al cliente finale la migliore qualità possibile.”*

Simone Borsari - Enologo

### Riconoscimenti

98 punti Doctor Wine  
Gold Merano Award  
Tre Stelle Oro Veronelli  
95 punti Wine Enthusiast  
96 punti James Suckling



Tenuta Montemagno  
Relais & Wines  
Via Cascina Valfossato, 9  
Montemagno (AT)

## Mysterium

Barbera d'Asti Superiore docg 2016

*“Mysterium, è il nostro brand ambassador. La Barbera più rappresentativa del nostro assortimento perché le uve provengono dai vigneti storici dell’azienda. E’ l’altissima qualità, lo stile, la profondità e l’incredibile carattere della Mysterium che la rendono così: unica.”*

Tiziano Barea - Proprietario di Tenuta Montemagno



- 100% Barbera.
- Terreno argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
- 15,0 % vol.
- Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi con vinificatore che sfrutta il moto naturale del gas di fermentazione per muovere continuamente la vinaccia ed estrarre delicatamente profumi, senza però ossidare le sensazioni fruttate naturali dell’uva di origine. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno piccolo e medio, barriques e tonneaux e un’ultima parte botte grande da 25 hL per oltre 12 mesi.
- Colore rosso intenso e brillante, con riflessi tra il porpora ed il nero. Profumo ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, eucalipto, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco. Al palato caldo, concentrato, giustamente tannico e dall’ottima persistenza aromatica intensa. Mantiene sempre un’eleganza vellutata non comune.
- Temperatura di servizio: 18/20° C.
- Adatto per primi importanti, agnolotti, arrosto, brasato, formaggi stagionati.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Mysterium e Soranus sono vini che hanno un potenziale di invecchiamento incredibile e per questo la scelta del tappo in sughero è stata fatta per garantire che l’affinamento in bottiglia evolva in modo corretto, garantendo e preservando le peculiarità varietali.”*

Tiziano Barea - Proprietario di Tenuta Montemagno  
Gianfranco Cordero - Enologo

### Riconoscimenti

Medaglia d’Argento IWSC – International Wine and Spirit Competition  
93 punti Decanter



Tenuta Montemagno  
Relais & Wines  
Via Cascina Valfossato, 9  
Montemagno (AT)

## Soranus

Barolo docg 2015

*“Un ettaro di vigna a La Morra, produzione limitata, affinamento in legno per almeno 18 mesi. Questo è Soranus, un barolo incredibile.”*

Tiziano Barea - Proprietario di Tenuta Montemagno



- 100% Nebbiolo.
- Terreno marnoso calcareo (Marne di Sant’Agata), ph alcalino ed elevato tenore in calcare.
- 14,0 % vol.
- Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi. Durata della fermentazione di circa 20 giorni e poi affinamento in legno: barriques e tonneaux e in parte botte da 25 hL per almeno 18 mesi.
- Colore rosso granato brillante, con leggeri riflessi carminio. Profumo ampio, intenso con leggere note di vaniglia, liquirizia, spezie antiche, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco. Al palato pieno, complesso, quasi opulento nella sua potenza, ricco ma equilibrato con giusto bilanciamento tannico e grande persistenza dolce. Note eccellenti di cacao e burro fuso, retrogusto di frutta matura.
- Temperatura di servizio: 18/20° C.
- Adatto per selvaggina, stufato, brasato, formaggi stagionati.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Mysterium e Soranus sono vini che hanno un potenziale di invecchiamento incredibile e per questo la scelta del tappo in sughero è stata fatta per garantire che l’affinamento in bottiglia evolva in modo corretto, garantendo e preservando le peculiarità varietali.”*

Tiziano Barea - Proprietario di Tenuta Montemagno  
Gianfranco Cordero - Enologo

### Riconoscimenti

Medaglia d’Oro a Mundus Vini







Azienda Agricola Padroggi Luigi e Figli  
Via Loc. Piotta,  
Montalto Pavese (PV)




## 89/90 Pas Dosé

Vino spumante Metodo Classico


*“89/90 Pas Dosé è lo spumante metodo classico biologico voluto dalla terza generazione della famiglia per esaltare, con il suo elegante equilibrio, la storica vocazione dell’Oltrepò Pavese alla produzione di grandissimi spumanti da uve pinot nero.”*


Luca Padroggi - Proprietario della cantina


 Pinot Nero.


 Terreno Calcareo/Marnoso.


 12,0 % vol.

 Le uve vengono accuratamente selezionate a mano dalle vigne più vecchie dell'azienda (circa 50 anni). Dopo una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Al vino dell'annata corrente viene successivamente aggiunta una piccola percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti, per dare maggiore spessore e continuità allo stile ed al carattere unico di questo spumante. In primavera avviene l'imbottigliamento e la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo minimo 60 mesi di permanenza in catasta sulle fecce nobili, avviene la sboccatura con l'aggiunta di una speciale liqueur d'expédition diversa da tutti gli altri spumanti dell'azienda. Il vino è poi lasciato a riposo per circa 6 mesi prima della vendita.

 Di colore giallo paglierino carico, ha perlage fine e persistente con una spuma morbida e strutturata. Il profumo è ampio, ed evoluto con sentori di crosta di pane, frutta secca e vaniglia. Al palato è strutturato, armonico, fresco, molto elegante e con un'ottima persistenza.

 Temperatura di servizio: 6/8° C.

 Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate.


 In luogo fresco e asciutto per 16-20 mesi, dopo la sboccatura.



Tappi da spumante birondellati  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*“Dopo una serie di prove ho scelto questo tappo per la superiore affidabilità organolettica delle sue rondelle. Trovo che sia ideale per il metodo classico, spesso consumato dopo molti mesi dalla sboccatura come il nostro 89/90.”*

Luca Padroggi - Proprietario della cantina

 **Riconoscimenti**

4 Viti AIS 2021 della Lombardia





## Cà del Vént


Cà del Vént Soc. Agr. S.r.l.  
Via Stella 4,  
Campiani di Cellatica (BS)


## VSQ Sogno Brut Blanc de Blancs 2014


VSQ Vino Spumante di Qualità


 Chardonnay 100%.

 Terrazze collinari ottenute su litotipi di origine marina con età compresa tra 205 e 15 milioni di anni, costituiti da rocce sedimentarie principalmente calcaree, marnose e selcifere. 13 cru con esposizione sud-ovest, 300-400 m s.l.m.

 12,0 % vol.

 Da annata piovosa. Pressatura diretta, decantazione per gravità, fermentazione da lieviti indigeni. 7 mesi in barrique, 45-67 mesi in bottiglia sui lieviti, altri due anni circa dopo la sboccatura. Niente collaggi, coadiuvanti, stabilizzazioni e filtrazioni, niente zuccheri nè liqueur d'expédition.

 Stà a chi beve valutare la qualità, o avventurarsi in una descrizione, se ne ha voglia.

 Temperatura di servizio: 8/18° C.


 Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi da spumante birondellati  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*“Mi hanno parlato bene di voi, ero scontento del precedente fornitore e dopo una valutazione più accurata sul vostro operato ho deciso di avviare la collaborazione.”*

Dott. Flavio Faliva  
Agronomo-Enologo-Direttore tecnico

 **Riconoscimenti**

Vino Slow - Slow Wine 2021





Società Agricola Mazzolino Srl  
Via Mazzolino, 34  
Corvino San Quirico (PV)



## Pinot Nero "Noir"

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

*"il Noir, dal 1985, nasce da quelle che chiamiamo "Vigna Regina". Due ettari in cui si alternano strati di argilla e vene calcareo-gessose. Ogni nostra operazione è volta a conservare il suo frutto nitido e la sua eleganza."*

Stefano Malchiodi - Enologo



Pinot Nero 100%.



I vigneti sono collocati a Corvino San Quirico. I terreni su cui sono collocati sono di natura argillosa e calcarea con esposizione a Nord e Nord-Ovest.



13,5 % vol.



Vinificazione: fermentazione malolattica in barrique francese.  
Affinamento: 12 mesi in barrique francese.



Di colore rosso rubino. Al naso intensi sentori fruttati e speziati con note di piccoli frutti rossi, rosa canina, pelle, cuoio. In bocca il gusto si rivela pieno, deciso, morbido e persistente.



Temperatura di servizio: 18/20° C.



Ottimo con pasta con sugo di carne. Carne arrosto e grigliata, carni rosse e bianche in umido, risotto ai frutti di mare.



Il vino è perfetto per essere bevuto subito. Può evolvere bene se lasciato riposare in cantina. Può essere lasciato a riposare in cantina anche oltre 5 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*"Per la chiusura di un vino così fine ed elegante abbiamo bisogno di un tappo estremamente affidabile per affrontare invecchiamenti oltre i 40 anni."*

Stefano Malchiodi - Enologo

### Riconoscimenti

Top Wine - Vino Slow - Slow wine 2021  
Vitae - La guida vini 2021  
Vini plus 2021 - Associazione Sommelier Lombardia



Azienda Agricola Castel Faglia Srl  
Località Boschi, 3  
Cazzago San Martino (BS)



## Cuvée Monogram Franciacorta D.O.C.G. Dosage Zéro 2016

Franciacorta DOCC

*"Monogram Zero è la Cuvée di prestigio di Castel Faglia ottenuta dai migliori cru grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda. Prodotto esclusivamente, nel perfetto equilibrio, dalle migliori cuvée di uve Chardonnay (100%)."*

Umberto Cavicchioli



Chardonnay (100%).



Collinare di origine morenica recente. La grande quantità di sassi, riflettendo il calore durante il giorno, accelera la fase di maturazione.



12,5 % vol.



Vinificazione: raccolta manuale in casse, pressatura soffice delle uve, utilizzo della prima parte del mosto fiore, vendemmia precoce (metà agosto).  
Fermentazione: primaria a freddo in vasche inox, secondaria in bottiglia (metodo classico), maturazione minimo 30 mesi.



Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Il profumo sviluppa un'intensità di aromi ricchi e complessi di frutta fresca ed agrumi. Il sapore è secco con struttura e finezza, con marcata sapidità e freschezza. Al degorgement non riceve aggiunte di zuccheri.



Temperatura di servizio: 4/6° C.



Ideale con crudi di pesce, sushi, frutti di mare, molluschi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi da spumante birondellati "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*"La nostra azienda, dopo aver valutato attentamente le caratteristiche e la qualità del tappo in sughero Igea Spumante Plus 30.5X48 ha deciso di utilizzarlo per i propri prodotti."*

Umberto Cavicchioli

### Riconoscimenti

5 Sfere Sparkle 2021 - Cucina & Vini  
Guida Prosit ONAV - Guida Perenne dei Vini d'Italia  
Gold Medal AWC Vienna - Award 2020



Azienda Agricola  
Gualberto Ricci Curbastro & Figli  
Via Adro 37  
Capriolo (BS)











## Franciacorta Dosaggio Zero "Gualberto"

Vino spumante

*"Un Franciacorta che cerca armonia ed equilibrio nel solo vino e nella sua lunga evoluzione a contatto con i lieviti, senza "l'aiuto" esterno del dosaggio. Il ritratto di Gualberto Ricci Curbastro, tra i primi a credere nella Denominazione Franciacorta nel 1967 e artefice della storia recente della Ricci Curbastro."*

Riccardo Ricci Curbastro - Proprietario dell'azienda

-  Pinot Nero 60-70%, Chardonnay 30-40%.
-  Franciacorta (BS) nel comune di Capriolo.
-  12,5 % vol.
-  Alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio ed in piccola parte in carati di rovere, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno 60 mesi (totale dalla vendemmia 68 mesi) garantendo l'inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio senza zuccheri il Gualberto compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.
-  Colore: bel colore giallo luminoso e con perlage abbondante, fine e persistente. Profumo: fresco e dolce di frutto, pesca, arancia, melone, attraversato da una bella vena minerale e ancora mandorle, frutta secca e sentori di pane. Sapore: bocca di grande freschezza, all'ingresso voluminoso, di buona cremosità. La bella vena acida è supportata da una struttura all'altezza del compito. Ottima persistenza.
-  Temperatura di servizio: 10° C.
-  Eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, pasta ai frutti di mare o con crostacei, pesce al forno.
-  Coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.



Tappi da spumante birondellati  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*"Abbiamo scelto il tappo Mureddu per la sua capacità di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei nostri vini e per la buona tenuta ed elasticità nel tempo, fondamentali per garantire ulteriore affinamento in bottiglia ai nostri vini."*

Annalisa Massetti - Enologa



Azienda Agricola  
Gualberto Ricci Curbastro & Figli  
Via Adro 37  
Capriolo (BS)











## Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCC

*"Il Franciacorta dell'amatore: marcato decisamente dal territorio per una mineralità netta in primo piano che tuttavia non prevale mai sul frutto. E' prodotto sempre e soltanto in versione millesimato con almeno 4 anni di maturazione sui lieviti."*

Riccardo Ricci Curbastro - Proprietario dell'azienda

-  Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%.
-  Franciacorta (BS) nei comuni di Capriolo e Iseo.
-  12,5 % vol.
-  Alla fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio ed in parte (circa 20%) in carati di rovere, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale della Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno 42 mesi (totale dalla vendemmia 48 mesi) garantendo l'inconfondibile bouquet dovuto al contatto ed all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio seccissimo (solo 2 g/litro) il Franciacorta compie un ulteriore affinamento in cantina di qualche mese.
-  Colore paglierino luminoso illuminato da un finissimo perlage, molto consistente e continuo. In alcune annate note ramate derivanti dal Pinot Nero. Profumo: subito note tostate e lampi minerali, poi frutti freschi, mandorle e crosta di pane. Sapore morbido in bocca pur nel suo dosaggio estremamente secco, fresco, di bella grassezza e consistente sapidità.
-  Temperatura di servizio: 7/8° C.
-  Eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, zuppa di pesce in bianco.
-  Coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.



Tappi da spumante birondellati  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*"Abbiamo scelto il tappo Mureddu per la sua capacità di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei nostri vini e per la buona tenuta ed elasticità nel tempo, fondamentali per garantire ulteriore affinamento in bottiglia ai nostri vini."*

Annalisa Massetti - Enologa



### Riconoscimenti

Nel 2012 ha conquistato i 5 Grappoli di Bibenda, AIS Associazione Italiana Sommelier e l'Oscar per il miglior spumante d'Italia dell'AIS Associazione Italiana Sommelier, nel 2013 i Tre Bicchieri di Vini d'Italia del Gambero Rosso e i 5 Grappoli di Bibenda

### Riconoscimenti

Prodotto dal 1985, nel 1998 conquistò i Due Bicchieri di Vini d'Italia Gambero Rosso/Slow Food riconfermandosi anno dopo anno fino ai Tre Bicchieri del 2012

2021





**Santa Lucia**  
Società Agricola a r.l.  
Via G. Verdi, 6  
Erbusco (BS)



## Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato

Franciacorta DOCG

*“Il vitigno, il clima e il territorio ogni anno si combinano in modo diverso dando origine a dei vini con delle specifiche peculiarità. Per questo solo nelle vendemmie migliori Santa Lucia seleziona le uve che danno origine ai suoi Millesimati. Il Pas Dosé è sicuramente il dosaggio che esprime ed esalta al meglio il frutto di queste scelte.*

*Un Franciacorta strutturato, intenso, persistente. Cuvée realizzata dalla migliore selezione delle uve Chardonnay e Pinot nero vendemmiate in un'unica annata.”*

Gregorio Villa - Proprietario della Cantina



Chardonnay 70%, Pinot nero 30%.



Le uve provengono da 11 vigneti, situati su cinque diversi comuni, rappresentativi di tutte le unità di paesaggio che caratterizzano la Franciacorta.



13,0 % vol.



Vendemmia a mano con selezione delle uve e trasporto in piccole cassette nel momento della perfetta maturazione. Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16° C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée millesimata. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 30 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15° C.



Colore giallo paglierino luminoso e perlage fine e cremoso. Note di fiori di pesca e di nocciola. Ottima sapidità ed eleganza.



Temperatura di servizio: 8/10° C.



Perfetto con antipasti, pesce e secondi di carni bianche.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi da spumante birondellati “off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU ICEA SPUMANTE**

*“Scegliamo da tempo tappi Mureddu sia per la qualità costante nelle forniture che per l'assistenza e supporto tecnico preciso e puntuale volto a soddisfare le diverse esigenze di ogni vino.”*

Gregorio Villa - Proprietario della Cantina



**Riconoscimenti**

Premio Quattro Rose Camune - Vini Plus 2021 di Lombardia



Casa Vinicola Sartori S.p.A.  
Via Casette, 4 Loc. S. Maria  
Negrar in Valpolicella (VR)



## Amarone della Valpolicella DOCG “I Saltari” annata 2012

DOCG Amarone della Valpolicella

*“Questo Amarone prende il nome dalle guardie campestri che vigilavano sul raccolto, presenti fino all'impero Austro-ungarico nel Triveneto. Questa figura di difensore diventa l'emblema del progetto, come da uno scritto del 1709 tracciato sulle volte della cantina di affinamento.”*

Andrea Sartori - Presidente della casa vinicola



60% Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella & 10% Croatina.



Posizione collinare terrazzata da 150 a 300 m s.l.m., composizione molto calcarea con alcalinità moderata ed un'esplorazione della profondità delle radici media. La scarsa disponibilità idrica e la pietrosità superficiale elevata creano la condizione ad una produzione molto bassa ma di qualità estrema.



15,5 % vol.



La vinificazione viene effettuata in serbatoi in acciaio inox, a temperatura controllata, dove nel corso di circa 20-30 giorni di macerazione, con interventi di follatura e delestage, nasce il vino nuovo. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malolattica e quindi i vini vengono trasferiti in legno di varia capacità, essenza e provenienza. Le botti usate sono di capacità di 20-25 hL, i fusti di 500 litri ed infine le barriques da 225 litri.



Colore rosso violaceo di buona intensità e densità. Profumo speziato di fichi secchi, marasca, erbe aromatiche. Buona persistenza al palato, con tannini eleganti dolci e gradevole tono balsamico vellutato. Equilibrato al retrogusto con grande avvolgenza e piacevolezza.



Temperatura di servizio: 18/20° C.



Cacciagione di tutti i tipi, stufati, carni rosse alla griglia, formaggi a stagionatura lunga anche leggermente piccanti.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Trattandosi di un vino da lungo invecchiamento di grande complessità, ci è piaciuto il profilo tecnico di questo tappo che promette un affinamento ottimale in bottiglia e una tenuta negli anni. In questo modo contiamo di preservare e esaltare le caratteristiche di uno dei nostri Amaroni di punta.”*

Marco dell'Eva - Enologo



**Riconoscimenti**

5 Grappoli Bibenda 2020



De Faveri Spumanti Srl  
Via G. Sartori, 21  
Vidor (TV)











## Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg

Vino spumante

*“Il Superiore di Cartizze è un vino spumante “nobile”. Di gran classe, ha un profumo delicatamente fruttato e leggermente aromatico. Apre e chiude con estrema eleganza qualsiasi occasione importante. Il Cartizze proviene da una sottozona di soli 107 ettari di vigneto nel comune di Valdobbiadene.”*

Giordano De Faveri - Proprietario della cantina



-  100% Glera.
-  Terreno di origine antica formato da marne con carbonati.
-  11,0 % vol.
-  Vinificazione: in bianco in acciaio inox. Spumantizzazione: metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.
-  Colore giallo paglierino. Sapore fine, intenso, fruttato e aromatico.
-  Temperatura di servizio: 6/8° C.
-  Vino delle grandi occasioni, incontra mirabilmente la piccola pasticceria secca delicatamente dolce e i dolci lievitati. Godibile anche da solo come aperitivo e per brindisi fuori pasto.
-  In luogo fresco e asciutto per 12-18 mesi, dopo l'imbottigliamento.



Tappi da spumante birondellati  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA SPUMANTE**

*“È un tappo affidabile sia per la conservazione della bollicina, sia per il mantenimento dell'aroma originale del vino. Questi sono aspetti molto importanti per noi produttori di Prosecco.”*

Giordano De Faveri - Proprietario della cantina

 **Riconoscimenti**

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 – Luca Maroni







**PIEROPAN**  
VINAIOLI DAL 1880

Società Agricola Pieropan  
di Leonildo Pieropan & C. S.S.  
Via Camuzzoni, 3  
Soave (VR)



## La Rocca

Soave Classico

*“Il vigneto La Rocca è situato sulla collina Monte Rocchetta, a ridosso del castello scaligero medioevale del paese di Soave. La Rocca gode di un microclima particolare che consente di ottenere vini con bouquet e note gustative uniche e non riproducibili. L’uva raccolta sovramatura, spesso a fine ottobre, dona molta complessità ed aromaticità al vino di notevole carattere, proprio di un vino di razza.”*

Dario Pieropan - Proprietario della cantina



Garganega: 100%.



Terreno calcareo, ricco di argilla, altitudine 200-300 m s.l.m. esposizione Sud/Ovest.



13,0 % vol.



Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14°-18° C) in vasche di cemento vetrificato. Al termine della fermentazione il vino viene travasato in fusti da 2000 e 500 litri.

Affinamento: la maturazione in legno dura circa un anno. Durante questo periodo il vino a contatto con la feccia più nobile acquista complessità e un bouquet molto ricco. Sosta in vetro prima della commercializzazione.



Colore giallo solare, brillante e intenso; bouquet ricco e ampio, con sentori di frutta matura richiami di melone e mango, leggermente speziato. Sapore pieno, rotondo, vellutato, perfetto equilibrio tra sensazioni fruttate e acidità, finale lungo e vanigliato.



Temperatura di servizio: 10/12° C.



Si accompagna a piatti complessi, anche con guarnizioni saporite: risotto con funghi porcini, con sedano bianco, zucca e mandorle, baccalà alla vicentina, pietanze di pesce, salmone, capesante e granchi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Ho scelto i tappi Mureddu perché dopo 30 anni di collaborazione posso ritenere i tappi attendibili per qualità estetica ed olfattiva.”*

Dario Pieropan - Proprietario della cantina



### Riconoscimenti

Guida oro I vini di Veronelli 2021, Tre stelle oro, 94/100  
Slow Wine 2021, Vino Slow – Top Wine  
Falstaff – Soave Trophy 2020, 92 punti  
Guida ai Vini d'Italia 2021 VITAE/AIS, 4 VITI  
Guida Vini Buoni D'Italia 2021, Corona  
Bibenda 2021, 5 Grappoli  
Doctor Wine, 95 punti – Faccino Doctor Wine



**PIEROPAN**  
VINAIOLI DAL 1880

Società Agricola Pieropan  
di Leonildo Pieropan & C. S.S.  
Via Camuzzoni, 3  
Soave (VR)



## Calvarino

Soave Classico Doc

*“Il vigneto Calvarino è situato nel cuore della zona classica del Soave e rappresenta per l’azienda l’antico fondo di famiglia, acquistato ai primi anni del 1900. La natura del terreno, formatosi nell’Era terziaria, è ricca di argilla e di tufi basaltici che conferiscono al vino una piacevole sapidità e mineralità. Il nome Calvarino deriva da “piccolo calvario”, per la difficoltà di lavorazione del terreno e dal percorso tortuoso nel raggiungere il fondo. La prima etichetta risale al 1971 e rappresenta l’espressione più tradizionale e autentica del vino Soave.”*

Dario Pieropan - Proprietario della cantina



Garganega: 70% , Trebbiano di Soave: 30%.



Terreno vulcanico ricco di basalto e tufo di origine oceanica. Altitudine 200-300 m s.l.m., esposizione Nord/Ovest.



12,5 % vol.



Vinificazione: diraspatura e pressatura delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (14-18° C) in vasche di cemento vetrificato.

Affinamento: maturazione del vino in vasche di cemento vetrificato per un anno. Nel corso della maturazione il vino rimane a contatto con la feccia fine per arricchirsi in struttura e complessità. Dopo l’imbottigliamento il vino riposa per alcuni mesi in vetro, prima della commercializzazione.



Colore giallo paglierino con riflessi oro-verde brillante; fresco, floreale, bouquet largo con sentori di sambuco, mela limoncella, pera, su fondo di nocciola e mandorla. Sapore fresco, elegante sapido, ben bilanciato con ritorno gustativo alla mela limoncella; lungo e persistente.



Temperatura di servizio: 8/10° C.



Eccellente negli abbinamenti, ideale da aperitivo, perfetto con sformati di verdure, pesci delicati, crostacei, soufflé di formaggi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Ho scelto i tappi Mureddu perché dopo 30 anni di collaborazione posso ritenere i tappi attendibili per qualità estetica ed olfattiva.”*

Dario Pieropan - Proprietario della cantina



### Riconoscimenti

Gambero Rosso 2021, Tre Bicchieri  
Falstaff – Soave Trophy 2020, 94 punti



**ZENATO®**

Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.  
Via San Benedetto, 8  
Peschiera del Garda (VR)











## Lugana Riserva "Sergio Zenato"

Vino bianco tranquillo

*"Il Lugana Riserva Sergio Zenato nasce dai vigneti più storici dell'azienda e solo in determinate annate che permettono una longevità di questo vitigno. Sergio Zenato ha creduto fin da subito nel Lugana e ne ha proposto un affinamento in legno proprio per esaltarne la longevità, tanto da apporre la sua firma sull'etichetta."*

Zenato Winery

-  100% Trebbiano di Lugana.
-  Terreno cretaceo-argilloso.
-  13,5 % vol.
-  Vinificazione: la fermentazione avviene per il 70% in parte in botti ed in parte in tonneau di rovere di Slavonia. Per il rimanente in acciaio. Segue un affinamento di 7/8 mesi in botti e tonneau e 12 mesi in bottiglia.
-  Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si rileva un profumo di frutta esotica con note di cedro e grafite. Al gusto risulta fresco e sapido con sentori minerali e fruttati persistenti.
-  Temperatura di servizio: 9/10° C.
-  Si abbina con pasta con sughi bianchi, risotti, formaggi di media stagionatura, perfetto con il pesce di lago.
-  Conservazione al buio in un luogo fresco (tra 11 e 16° C) mantenendo la bottiglia in orizzontale. Da tenere in cantina anche 10 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*"È stato scelto questo tappo perché è un tappo storico di alta qualità con ottime prestazioni sensoriali. Particolarmente adatto per vini di invecchiamento."*

Zenato Winery

### Riconoscimenti

Jamessuckling.com 94 punti;  
Top 100 "La guida ai vini di Verona";  
Medaglia d'Oro - WOW The Italian Wine Competition 2020;  
Vini Buoni d'Italia;  
Tre Bicchieri Gambero Rosso



**ZENATO®**

Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.  
Via San Benedetto, 8  
Peschiera del Garda (VR)











## Amarone Docg Riserva "Sergio Zenato"

Vino rosso tranquillo

*"L'Amarone Riserva "Sergio Zenato" nasce solo nelle annate di eccellenza dalla selezione delle migliori uve di Corvina, Rondinella e Oseleta dei vigneti più vecchi coltivati a Sant'Ambrogio, nel cuore della Valpolicella Classica. Un vino dall'estremo equilibrio e adatto a lunghi invecchiamenti."*

Zenato Winery

-  80 % Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta e Croatina.
-  Terreno prevalentemente cretaceo, calcareo.
-  16,5 % vol.
-  Vinificazione: dopo una rigorosa selezione dei grappoli giunti a perfetta maturazione, l'uva viene lasciata appassire per circa 120 giorni in modo da ridurre il contenuto di acqua e concentrare ulteriormente gli zuccheri. Affinamento: almeno 48 mesi in grandi botti di rovere di grandi dimensioni e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi.
-  Di colore rosso rubino carico, tendente al granato. Al naso si percepiscono intense note di frutta di sottobosco, con un finale ricco di spezie. Al gusto risulta caldo, intenso, ricco, elegante, e persistente.
-  18° C, curando di aprirlo almeno un'ora prima del servizio.
-  Ideale con arrosti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, ma ottimo anche come vino da meditazione.
-  Conservazione al buio in un luogo fresco (tra 11 e 16° C) mantenendo la bottiglia in orizzontale. Da tenere in cantina anche 20 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
"off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*"È stato scelto questo tappo perché è un tappo storico di alta qualità con ottime prestazioni sensoriali. Particolarmente adatto per vini di invecchiamento."*

Zenato Winery

### Riconoscimenti

Jamessuckling.com 98 punti; Mundus Vini Gold 2020;  
Falstaff 2020 95 punti; Vini Buoni d'Italia;  
Doctor Wine 95 punti;  
Bibenda 2020



## Maso Cantanghel

Maso Cantanghel Sas  
di Simoni Federico – Soc. Agr.  
Via Carlo Sette, 21  
Lavis (TN)



### Vigna Cantanghel Pinot Nero 2017

Trentino Doc

*“Dire Maso Cantanghel è dire Pinot Nero. Nasce da un unico vigneto chiamato Vigna Cantanghel. Le caratteristiche che questo terroir imprime nel vino si trovano nel bicchiere: la finezza e l’eleganza, la mineralità e il frutto, la passione e la complessità.”*

Federico Simoni - Proprietario di Maso Cantanghel



Pinot Nero 100%.



Vigna Cantanghel situata in zona collinare Civezzano (500 m s.l.m.). Terreno argilloso-calcareo con esposizione Sud.



13,5 % vol.



La vendemmia cade dopo la prima decade di settembre. Raccolta delle uve in piccole cassette dopo scrupolosa cernita. Pigiatura e successiva fermentazione in tini di rovere francese. Le temperature di fermentazione si aggirano sui 26° C con follature giornaliere. Dopo 20-25 giorni si procede alla svinatura in recipienti di acciaio per consentire un primo illimpidimento del vino, dopo il quale si procede al travaso in barriques. La sosta di 12 mesi in piccoli carati affina in modo determinante le caratteristiche di finezza ed eleganza del Pinot Nero senza tradire le sue peculiarità.



Colore rosso rubino vivace e brillante. Deciso e morbido nel gusto. Chiude con note varietali di lampone e ribes rosso.



Temperatura di servizio: 16° C.



Vino da carni bianche e rosse, arrosti in genere, filetto, selvaggina da piuma, agnello. Vino elegante e raffinato.



Potenziale di invecchiamento: più di 10 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Lavoriamo con Mureddu da diversi anni e da quando hanno introdotto la linea Igea l’abbiamo subito voluta sul nostro Pinot Nero: l’evoluzione è molto molto interessante.”*

Federico Simoni - Proprietario di Maso Cantanghel

#### Riconoscimenti

Tre Bicchieri Gambero Rosso  
5 Grappoli Guida Bibenda



CASATA MONFORT

Cantine Monfort Srl  
Via Carlo Sette, 21  
Lavis (TN)



### CORYLUS Nosiola 2018

Vigneti delle Dolomiti IGT

*“Volevo realizzare un grande vino con la Nosiola combinando questi elementi: una vigna di oltre 50 anni, leggera sovraturazione e affinamento in legno. Poche bottiglie ma con una forte personalità.”*

Maurizio Iachemet - Enologo di Cantine Monfort



Nosiola 100%.



Zone collinari di Meano (Trento) a 400 m. Terreno franco sabbioso, ghiaioso grossolano. Esposizione a Sud.



13,0 % vol.



Vinificazione: le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte sovrature e avviate al processo di vinificazione in bianco a temperatura controllata. Segue l'affinamento in barriques per 11 mesi.



Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso con sentori erbacei e speziati. Sapore fresco e ben equilibrato, sapido con note di frutta matura.



Temperatura di servizio: 10/12° C.



Antipasti, verdure, pesce d'acqua dolce e carni bianche. Vino elegante e raffinato.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Per un grande vino sono convinto che ci voglia un tappo naturale, dove l’evoluzione del vino è accompagnata nel tempo. La scelta è caduta sulla linea Igea.”*

Maurizio Iachemet - Enologo di Cantine Monfort

#### Riconoscimenti

4 Viti Guida AIS









GRADIZZOLO  
VINO E CUCINA

Gradizzolo  
Via Invernata, 2  
Valsamoggia (BO)



## BerSot 1933

Bianco fermo

*“Vino ottenuto da uve grechetto gentile, il vigneto che risale al 1933 è molto antico e ancora oggi è produttivo. È un vino di collina vinificato con breve macerazione sulle bucce e imbottigliato dopo 2 anni dalla vendemmia. Da oltre 20 anni imbottigliamo i nostri vini con Tappi Mureddu di qualità e affidabilità sempre elevata.”*

Ognibene Antonio - Proprietario della cantina



- Pignoletto 100%.
- Terreno argilloso calcareo. Esposizione Sud.Est.
- 12,5 % vol.
- Vinificato in vasca di cemento e affinato in acciaio.
- Di colore oro brillante. Al naso si percepiscono profumi di frutta (agrumi, mele), fiori gialli ed erbe (timo, rosmarino, alloro, erba falciata). La parte minerale ha uno slancio unico (humus e calcare). In bocca si avverte acidità e sapidità, con un ritorno gustativo persistente e agrumato.
- Temperatura di servizio: 14/16° C.
- Ottimo per culatello, prosciutti, salami a grana grossa, Grana Padano stagionato almeno 24 mesi, pasta all'uovo con ragù bianchi, tortelli in brodo, carni bianche e pesce bianco.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Siamo clienti della ditta Mureddu da oltre 20 anni, qualità dei prodotti e professionalità complessiva dell'azienda molto alta, ci permette di utilizzare i sugheri Mureddu in assoluta tranquillità.”*

Ognibene Antonio - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**

Slow Wine 2021



Cantina Floriano Cinti  
e Agriturismo L'Isola del Sasso.  
Via Gamberi 50  
Sasso Marconi (BO)



## Colli Bolognesi Pignoletto Docg

Vino frizzante con metodo Charmat/Martinotti

*“Il DOCG Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante è il vino più rappresentativo dei Colli Bolognesi e pur essendo un vino da “tutti i giorni”, la sua freschezza, la fragranza e i profumi ci riempiono di soddisfazione per quello che la nostra terra è in grado di offrirci.”*

Floriano Cinti - Vignaiolo e Cantiniere



- Grechetto Gentile.
- Medio impasto, calcareo.
- 12,0 % vol.
- Vinificazione in bianco a bassa temperatura. Rifermentazione con metodo Charmat e affinamento di alcuni mesi in autoclave sui propri lieviti.
- Di colore giallo paglierino con riflessi verdi e fine perlage. Profumo varietale, con lieviti e mela verde in evidenza. Al palato è fresco ed invitante, con sensazione finale di volume.
- Temperatura di servizio: 8/10° C.
- Ottimo come aperitivo, con antipasti, pesce e carni bianche, vino da tutto pasto.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi tecnici  
**MUREDDU SYSTEM**

*“Tappo consolidato da molti anni per la buona tenuta e il basso riscontro di odori anomali.”*

Floriano Cinti - Vignaiolo e Cantiniere


**Riconoscimenti**

Tre Bicchieri Guida dei Vini d'Italia  
Gambero Rosso 2021

**RICASOLI**  
1 1 4 1

Barone Ricasoli S.p.A.  
Società Agricola  
Località Madonna a Brolio  
Gaiole in Chianti (SI)



 **Riconoscimenti**

92/100 James Suckling 2020  
92/100 Vinous.com 2020

## Brolio 2018

Chianti Classico Docg

*“Le vigne dell’azienda, che dai 280 raggiungono i 480 metri sul livello del mare, producono le uve destinate al Brolio annata: si tratta di terreni anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro, caratteristica capace di esaltare la struttura del Chianti Classico d’annata.”*

Francesco Ricasoli - Proprietario dell’azienda



Sangiovese 80%, Merlot 15%,  
Cabernet Sauvignon 5%.



I vigneti aziendali sorgono su cinque principali formazioni geologiche: Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (argillite di Brolio o galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini e Terrazzo fluviale antico.



13,5 % vol.



Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Maturazione: 9 mesi circa in tonneau di secondo e terzo passaggio.



Colore rosso rubino brillante. Al naso spiccano sentori di frutta rossa piccola, fiori di iris e viola. In bocca è elegante, con tannino vellutato e ben integrato con l’acidità. Finale persistente, espressione del territorio di Brolio.



Temperatura di servizio: 18/20° C.



Ideale con affettati e salumi, carni rosse alla brace, formaggi stagionati, primi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“La scelta del sughero Mureddu è stata ponderata nel tempo, in quanto dopo diverse forniture di prova abbiamo notato l’elevato rapporto qualità/prezzo dove per qualità intendiamo: ridottissimi problemi organolettici, elevate performance tecniche e ottima estetica. Infine, anche se non per importanza, abbiamo consolidato un ottimo rapporto di trasparenza e di fiducia soprattutto con il reparto del Controllo Qualità sempre disponibile per ogni esigenza.”*

Reparto Controllo Qualità - Ricasoli 1141

**RICASOLI**  
1 1 4 1

Barone Ricasoli S.p.A.  
Società Agricola  
Località Madonna a Brolio  
Gaiole in Chianti (SI)



 **Riconoscimenti**

93/100 GardiniNotes.com 2020  
93/100 Vinous 2020  
92/100 Wine Spectator 2020

## Brolio Riserva 2017

Chianti Classico Docg Riserva

*“Ottenuta dalla selezione delle uve coltivate tra i 260 e i 500 metri sul livello del mare, questa Riserva racchiude in sé le caratteristiche pedologiche dei tanti suoli di Brolio: dalle arenarie al galestro, dai depositi marini all’alberese, concorrono tutti all’armonia unica di questo magnifico vino.”*

Francesco Ricasoli - Proprietario dell’azienda



Sangiovese 80%, Merlot 15%,  
Cabernet Sauvignon 5%.



Macigno del Chianti (arenarie), Scaglia Toscana (argillite di Brolio o galestro), Monte Morello (alberese), Depositi marini.



14,0 % vol.



Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24-27° C, con macerazione sulle bucce per 14-16 giorni. Maturazione: 18 mesi in tonneau primo e secondo passaggio.



Colore rosso rubino intenso. Naso ricco e complesso, che riporta a frutta rossa matura, spezie e dolci note di vaniglia. In bocca è voluminoso, con tannino strutturato e presente. Finale lungo e persistente.



Temperatura di servizio: 18/20° C.



Si abbina con formaggi stagionati, secondi di carne rossa.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“La scelta del sughero Mureddu è stata ponderata nel tempo, in quanto dopo diverse forniture di prova abbiamo notato l’elevato rapporto qualità/prezzo dove per qualità intendiamo: ridottissimi problemi organolettici, elevate performance tecniche e ottima estetica. Infine, anche se non per importanza, abbiamo consolidato un ottimo rapporto di trasparenza e di fiducia soprattutto con il reparto del Controllo Qualità sempre disponibile per ogni esigenza.”*

Reparto Controllo Qualità - Ricasoli 1141

PODERE ERICA

Podere Erica  
S.P. Castellina, 6  
Barberino val d'Elsa (FI) Loc. OLENA



La Ghiandaia

Sangiovese e Canaiolo

*“La Ghiandaia 2017 è un viaggio di Sangiovese e Canaiolo, che affina in vasche di cemento. Il vino è ottenuto da agricoltura di precisione, attenta all’ambiente e con pratiche biodinamiche. In cantina la trasformazione delle uve avviene seguendo i ritmi della fermentazione spontanea e accompagnando i vini nel loro percorso di affinamento e stabilizzazione naturale, tutti i vini non subiscono filtrazione.”*

Marco Giordano - Proprietario della cantina



- Sangiovese 80 %, Canaiolo 20 %.
- Terreno posto ad un’altitudine di 370 m sul livello del mare. Esposizione: Sud / Sud-Ovest. Posizione: collinare.
- 13,0 % vol.
- Fermentazione: spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati. Affinamento: vasche in cemento.
- Di colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso l’aroma è ampio con sentori di frutta matura e note speziate. Gusto: in bocca mostra una buona acidità che dona freschezza e struttura con un tannino morbido.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Primi piatti, pasta.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“L’utilizzo dei sugheri monopezzo Mureddu 24 x 44 Naturale trattamento Igea, consentono alle nostre bottiglie di essere coricate poco dopo l’imbottigliamento, grazie alla loro capacità di superare velocemente lo stress di deformazione e garantiscono una buona evoluzione del vino nel tempo. Al momento dell’estrazione del tappo, questo si presenta compatto e esteticamente pulito, requisiti indispensabili per una buona presentazione iniziale.”*

Marco Giordano - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**

Premiato nella Guida Slow Wine 2019, 2020 e 2021

PODERE ERICA

Podere Erica  
S.P. Castellina, 6  
Barberino val d'Elsa (FI) Loc. OLENA



Il Picchio

Sangiovese

*“Il Picchio 2016 è una Selezione di Sangiovese, lunga macerazione e affinamento in tonneau di rovere francese. Il vino è ottenuto da agricoltura di precisione, attenta all’ambiente e con pratiche biodinamiche. In cantina la trasformazione delle uve avviene seguendo i ritmi della fermentazione spontanea e accompagnando i vini nel loro percorso di affinamento e stabilizzazione naturale, tutti i vini non subiscono filtrazione.”*

Marco Giordano - Proprietario della cantina



- Sangiovese.
- Terreno posto ad un’altitudine di 400 m sul livello del mare. Esposizione: Sud / Sud-Ovest. Posizione: collinare.
- 14,0 % vol.
- Fermentazione: spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati, lungo tempo di macerazione con utilizzo di circa 40 % di raspi. Affinamento: botti da 500 litri di rovere francese.
- Di colore rosso rubino. Al naso si percepiscono note intense di ciliegia matura, tabacco dolce e violetta con un tocco di pepe. Gusto: in bocca presenta aromi complessi di frutti di bosco, prugna e spezie.
- Temperatura di servizio: 18/20° C.
- Perfetto per grigliate di carne, verdure arrosto e primi piatti.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“L’utilizzo dei sugheri monopezzo Mureddu 24 x 44 Naturale trattamento Igea, consentono alle nostre bottiglie di essere coricate poco dopo l’imbottigliamento, grazie alla loro capacità di superare velocemente lo stress di deformazione e garantiscono una buona evoluzione del vino nel tempo. Al momento dell’estrazione del tappo, questo si presenta compatto e esteticamente pulito, requisiti indispensabili per una buona presentazione iniziale.”*

Marco Giordano - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**

Premiato nella Guida Slow Wine 2019, 2020 e 2021





Tenute Cali  
Loc. Castagnoli  
Gaiole in Chianti (SI)











## Capraia Effe 55

Chianti Classico Gran Selezione Docg

*“In questa bottiglia alberga l’eleganza. Vi si ritrovano profumi intensi ed il tannino tipici del Sangiovese maturato nelle colline di Castellina in Chianti esposte a ovest, che rubano i raggi di sole al tramonto. In cantina abbiamo il compito delicato di saper conservare e valorizzare tutto questo, è il nostro obiettivo. Possiamo dire che non viene aperta una bottiglia, ma un’emozione.”*

Daniele Pagni - Enologo

-  Sangiovese 100%, clone Sangiovese Grosso (biotipo Montalcino).
-  Terreno di medio impasto e ricco di scheletro.
-  13,5 % vol.
-  Macerazione a temperatura controllata di 28° C in vasche di acciaio per 12-20 giorni, con lieviti autoctoni. Malolattica in acciaio. Affinamento: 15 mesi in tonneau ed ulteriori 6 mesi in botte da 23 e 32 hL, poi almeno 12 mesi in bottiglia.
-  Evidenti aromi di piccoli frutti a bacca rossa compreso la marasca sotto spirito accompagnati da sentori di bacche di cioccolato e note legnose ben integrate. In bocca si presenta pieno caldo e potente con una tessitura tannica importante che dona al vino grande bevibilità ed eleganza.
-  Temperatura di servizio: 16° C.
-  Carne in umido, cacciagione e formaggi stagionati.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Sulle due nostre gran selezioni usiamo tappi naturali monopezzo come da disciplinare. In più abbiamo optato per la tecnologia Igea che per ridurre la difettosità dovuta sia a Tca che ad odori anomali. Sono tappi che ci permettono la conservazione del vino per moltissimi anni.”*

Daniele Pagni - Enologo

### Riconoscimenti

96/100 Vinous, 92/100 Suckling,  
Corona Vini Buoni d'Italia - Touring,  
Tre Bicchieri Gambero Rosso



Tenute Cali  
Loc. Castagnoli  
Gaiole in Chianti (SI)










## Stielle Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione Docg

*“Il microclima del territorio, fatto di alte colline con incisioni vallive profonde, trova nell’annata 2015 una delle sue più alte espressioni. Carattere deciso e suntuoso, come sempre si mostra Stielle Gran Selezione, ma più affascinante per l’avvolgenza dei profumi e il velluto dei tannini. Perfetta espressione del territorio di Gaiole in Chianti.”*

Daniele Pagni - Enologo

-  Sangiovese 100%.
-  Terreno di medio impasto e ricco di scheletro tipico dell’area (Albaise) e calcare.
-  14,0 % vol.
-  Macerazione: a temperatura controllata di 24° C circa per 12/20 giorni. La fermentazione è condotta con lieviti autoctoni. Affinamento: almeno 18 mesi in tonneau e botte grande; assemblaggio in botte grande ed ulteriore maturazione per 4 mesi. Poi almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.
-  Presenta evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccolo, ben maturi. Le note speziate e balsamiche sono ben integrate lasciando spazio al timbro caratteristico del Sangiovese. Al palato è pieno, potente. Il finale è fresco con una lunga persistenza gustativa.
-  Temperatura di servizio: 16° C.
-  Bistecca fiorentina, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Sulle due nostre gran selezioni usiamo tappi naturali monopezzo come da disciplinare. In più abbiamo optato per la tecnologia Igea che per ridurre la difettosità dovuta sia a Tca che ad odori anomali. Sono tappi che ci permettono la conservazione del vino per moltissimi anni.”*

Daniele Pagni - Enologo

### Riconoscimenti

96/100 Ernesto Gentili,  
95/100 Vinous, 93/100 Suckling,  
Corona Vini Buoni d'Italia - Touring,  
Due Bicchieri Gambero Rosso





AZIENDA AGRICOLA  
**CAPARSA**

Az. Agricola Caparsa  
di Paolo Cianferoni  
Case Sparse Caparsa, 47  
Radda in Chianti (SI)



## Caparsino 2016

Chianti Classico Riserva | Vino rosso docg

*“Il Chianti Classico Riserva “Caparsino” 2016 è un vino di grande tipicità. Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese raccolte a mano nelle vigne di Caparsa che ne fanno uno dei più classici vini prodotti nei Monti del Chianti.”*

Paolo Cianferoni - Proprietario della cantina



100% Sangiovese.



Alberese, galestro e argilloso-sabbioso.



13,54 % vol.



Maturazione in botti da 18 hL, per un anno.  
Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni.  
Vinificazione: in tini di cemento. Rivalutati per la loro buona coibentazione e per altri pregi come la porosità naturale del cemento che permette una buona “respirazione”, sono particolarmente adatti per la fermentazione spontanea del vino.



Profumo aperto e vasto; rimandi di mandorla e viola su frutto a sua volta di tono violaceo ma succoso. Una bomba di sapore al sorso, dalla lunghissima eco che quasi evoca aspetti marini.



Temperatura di servizio: 15/18° C.



Ottimo con diversi piatti della tradizione italiana.



In luogo fresco, buio. Vino di lunghissima vita.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Da moltissimi anni Caparsa usa i tappi 26x44 di Mureddu. Un’ottima qualità che durano nel tempo. Ad oggi, il miglior fornitore di tappi per Caparsa.”*

Paolo Cianferoni - Proprietario della cantina



### Riconoscimenti

Vinous (Antonio Galloni): 95 Points  
Associazione Italiana Sommelier: 4 viti Guida Vitae  
2020 - Decanter: Silver Medal, Gardini: 96 punti  
Falstaff: 90 punti, Wine Hunter Award  
Vini Buoni d'Italia: Corona del Pubblico  
Vini Buoni d'Italia: Golden Star - Authoctona: AAAA

*Bindella*

TENUTA VALLOCAIA

Bindella srl Società Agricola  
Via delle Tre Berte, 10/A  
Montepulciano (SI)











## Vallocaia 2016

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva

*“Vallocaia 2016: La nostra Riserva, essenza delle dolci colline sabbiose di Vallocaia. È la massima espressione del nostro storico vigneto di Sangiovese che nelle migliori annate sfida la prova del tempo.”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite



-  90% Sangiovese, 10% Colorino del Valdarno.
-  Terreno argilloso sabbioso. Esposizione: Sud.
-  14,0 % vol.
-  Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Maturazione e affinamento 2 anni tra tonneau e botti grandi, entrambi di rovere francese, 1 anno in bottiglia.
-  All'olfatto è profondo e complesso, con sentori di giaggiolo, agrumi e piccoli frutti neri, integrati da eleganti note balsamiche. All'assaggio è progressivo, lungo, con una tannicità di rara finezza. La massima espressione del Sangiovese di Vallocaia.
-  Temperatura di servizio: 20° C.
-  Carni rosse e selvaggina, tartufo e funghi porcini, formaggi stagionati. Apprezzabile anche senza accompagnamento.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La soddisfazione dei clienti e la rinnovata fiducia da parte degli stessi è la prova tangibile che il nostro lavoro è in mani sicure!”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite

 *Riconoscimenti*

94/100 James Suckling  
92/100 Wine Spectator  
5 Grappoli Bibenda 2021

*Bindella*

TENUTA VALLOCAIA

Bindella srl Società Agricola  
Via delle Tre Berte, 10/A  
Montepulciano (SI)



## I Quadri 2017

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

*“Un Sangiovese dal carattere deciso e verticale, con aromi esplosivi e una fitta struttura tannica. Alfiere dei terreni argillosi di Santa Maria.”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite




-  100% Sangiovese.
-  Terreno argilloso limoso. Esposizione Nord-Est.
-  14,5 % vol.
-  Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 28° C, macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Maturazione e affinamento 18-20 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.
-  Olfatto ampio e avvolgente, contraddistinto da note di piccoli frutti rossi e neri, balsamiche e speziate; al gusto è sapido, pieno e strutturato da una densa tannicità.
-  Temperatura di servizio: 20° C.
-  Accompagna perfettamente carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La soddisfazione dei clienti e la rinnovata fiducia da parte degli stessi è la prova tangibile che il nostro lavoro è in mani sicure!”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite

 *Riconoscimenti*

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021  
4 Viti AIS 2021  
91/100 Wine Spectator  
92/100 James Suckling  
95/100 Doctor Wine

**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ

Tenuta Capezzana  
Via Capezzana 100  
Carmignano (PO)











## Villa di Capezzana D.O.C.G. 2016

Carmignano "Villa Capezzana" DOCC

*"Il Villa di Capezzana Carmignano Docg, è la bandiera di Capezzana, etichetta disegnata da Alessandro Contini Bonacossi negli anni venti, nonostante un secolo di servizio, rimane sempre attuale. Di questa referenza conserviamo nella cantina Storica le migliori vendemmie a partire dal 1925 ai giorni d'oggi, esiste anche una versione messa sul mercato a dieci anni dalla vendemmia, così da offrire alla clientela il vino al suo optimum qualitativo, sono vini con grande potenziale d'invecchiamento."*

Filippo Contini - Amministratore Delegato

-  80% Sangiovese, 20% Cabernet.
-  Terreno scisto argilloso ricco di scheletro. Esposizione Est/Sud - Est Sud - Sud/ovest. Altitudine 200 m sul livello del mare.
-  14,0 % vol.
-  Vinificazione: vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 13 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26/28° C. Fermentazione malolattica: tonneau di legno francese. Elevazione: 70% in tonneau per almeno 12 mesi, 30% in botte grande per 16 mesi Affinamento: bottiglia per almeno 12 mesi (da luglio 2009).
-  Colore: rosso rubino intenso. Profumo: elegante, con nota di amarena e lampone ben amalgamati al frutto maturo. Sapore: in bocca morbido, avvolgente, con tannini morbidi e buon corpo. Presente è l'acidità, ma ben bilanciata dalla ricchezza tannica. Finale lungo, con retrogusto che tende alla liquirizia dolce.
-  Temperatura di servizio: 18/19° C.
-  Si accompagna a tutte le carni in genere ed ai formaggi.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*"Il tappo oggi rappresenta una delle scelte più importanti per un viticoltore, questo può vanificare anni di duro lavoro. Vi facciamo i nostri complimenti per la qualità delle forniture di sugheri, confidando che questo livello qualitativo sia mantenuto nel tempo."*

Filippo Contini - Amministratore Delegato

### Riconoscimenti

96/100 Decanter; 94/100 The Wine Advocate;  
93/100 Wine Spectator; 93/100 James Suckling;  
4 Tralci Vitae; 93/100 I Vini di Veronelli;  
93/100 I migliori Vini italiani; Excellent Wein-Plus;  
91/100 Silver Wine Internationa Challenge 2020  
Award The WineHunter



**CAPEZZANA**  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ









Tenuta Capezzana  
Via Capezzana 100  
Carmignano (PO)

## Ghiaie della Furba I.G.T. 2017

Vino Rosso Toscana IGT

*"Questo vino è nato da un'idea di Ugo Contini Bonacossi nel 1979 con l'intento di produrre a Carmignano, un vino con uvaggio bordolese. Ghiaie della Furba è stato il primo vino ad uvaggio bordolese nato in Toscana, invecchiato in barrique."*

Filippo Contini - Amministratore Delegato

-  40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 35% Syrah.
-  Terreno scisto argilloso. Esposizione Sud - Sud/Ovest. Altitudine 200 m sul livello del mare.
-  15,0 % vol.
-  Vinificazione: vasche di acciaio. 7 giorni di fermentazione alcolica seguiti da altri 13 di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26°/28° C. Fementazione malolattica: barriques. Elevazione: barriques per 18 mesi. Affinamento: Bottiglia per circa 12 mesi.
-  Colore: rosso rubino molto intenso, quasi impenetrabile. Profumo: ampio, complesso, elegante, fine, dolce, fruttato con note speziate intense. Sapore: morbido, strutturato, di grande volume, opulento, con tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse.
-  Temperatura di servizio: 18/19° C.
-  Si accompagna a tutte le carni in genere ed ai formaggi.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*"Il tappo oggi rappresenta una delle scelte più importanti per un viticoltore, questo può vanificare anni di duro lavoro. Vi facciamo i nostri complimenti per la qualità delle forniture di sugheri, confidando che questo livello qualitativo sia mantenuto nel tempo."*

Filippo Contini - Amministratore Delegato

### Riconoscimenti

5 Grappoli Bibenda; 94/100 James Suckling;  
Tre Stelle Oro 2020; 94/100 I Vini di Veronelli;  
94/100 Doctor Wine; Argento 2019 Wow; Excellent  
Wein-Plus; Gold 2020 Japan Women's Wine Awards;  
94 pts Winecritics.com; Award The WineHunter





Tenute Lunelli Soc. Agr. Srl  
Voc. Castellaccio nr. 9  
Bevagna (PG)



## Carapace

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

*“Espressione tipica di un vitigno unico nel panorama internazionale per potenza e longevità, il Sagrantino della Tenuta Castelbuono, certificata biologica, sorprende per la sua morbidezza, frutto del sapiente lavoro nel vigneto e del prolungato affinamento in grandi botti di legno.”*

Luca Capaldini - Enologo



- Sagrantino 100% ottenute dai migliori vigneti della Tenuta, raccolte con vendemmia manuale nel mese di ottobre.
- Terreno di natura limoso-argilloso, ottimale potenzialità agronomica, ben strutturato e resistente alla siccità estiva.
- 15,0 % vol.
- Premacerazione a freddo a 12° C per 30 ore. Temperatura massima di fermentazione 26-28° C in tini di legno. Tempo di macerazione 15-20 giorni. Maturazione 24 mesi in botte grande. Affinamento minimo 12 mesi in bottiglia.
- Veste un colore rubino ricco e concentrato, colpisce al naso con un'intensità di frutti scuri maturi, di mora e ciliegia nera, sciroppo di ribes nero, bacche di mirto e un finale balsamico di eucalipto. All'assaggio è deciso, possente, denso, dal tannino in evidenza e dalla lunga e asciutta chiusura di palato che richiama i frutti scuri rinfrescati dalla nota balsamica.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Grande vino da grandi preparazioni di carne, abbinabile anche ai formaggi stagionati.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La continua ricerca della perfezione, ci ha portato a scegliere Igea come ottimale chiusura per le nostre bottiglie.”*

Luca Capaldini - Enologo

**Riconoscimenti**

Carapace 2016:  
4 Viti Guida A.I.S.



Tenute Lunelli Soc. Agr. Srl  
Voc. Castellaccio nr. 9  
Bevagna (PG)



## Lampante

Montefalco rosso Riserva D.O.C.

*“Dalle migliori selezioni di uve dei vigneti “Le Fonti” e “Saraceno”, nasce il Montefalco Rosso Riserva. È un vino di grande struttura ed eleganza il cui lungo affinamento avviene nel cuore del Carapace, la cantina scultura in terra umbra della famiglia Lunelli, certificata biologica.”*

Luca Capaldini - Enologo



- Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%, raccolte con vendemmia manuale tra settembre e ottobre.
- Terreno di natura limoso-argilloso, ottima potenzialità agronomica, ben strutturato e resistente alla siccità estiva.
- 14,0 % vol.
- Premacerazione a freddo a 12° C per 20 ore. Temperatura massima di fermentazione 26-28° C in acciaio. Tempo di macerazione 15-20 giorni. Maturazione 18 mesi in tonneau e botte grande. Affinamento: minimo 12 mesi in bottiglia.
- Si presenta nel calice con una luminosa veste rosso granato. L'impatto dei profumi è complesso e articolato, sottolinea la maturità della frutta rossa con ricordi di ciliegia e di violetta, la spaziatura è dolce con un fondo di grafite sul finale. L'assaggio è morbido, rotondo ed equilibrato, di buona struttura, il tannino è levigato e sferico. La chiusura di bocca persiste a lungo al palato, evidenziando ricordi minerali e speziati.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Grande vino da grandi preparazioni di carne, abbinabile anche ai formaggi stagionati.
- Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La continua ricerca della perfezione, ci ha portato a scegliere Igea come ottimale chiusura per le nostre bottiglie.”*

Luca Capaldini - Enologo

**Riconoscimenti**

Lampante 2017:  
Tre Bicchieri Gambero Rosso



Tenuta Bellafonte  
Società Agricola a r.l.  
Via Colle Nottolo, 2  
Bevagna (PG)











## Collenottolo

Montefalco Sagrantino Docg

*“Un vino da uve sagrantino lavorate ad acino intero, per estrarre solo i tannini nobili della buccia, vinificato da lieviti indigeni per ottenere un vino che ogni anno sia espressione dell’annata e del territorio di provenienza. La lunga permanenza in grandi botti in rovere di Slavonia e un affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi vanno a concorrere ad un profilo complesso ed elegante.”*

Peter Heilbron - Proprietario della cantina



-  Sagrantino 100%.
-  Argilloso in superficie con marne e arenacee in profondità.
-  15,0 % vol.
-  Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia, successivamente almeno 10 mesi in bottiglia.
-  Di colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutti di bosco, lavanda, con un finale di incenso e grafite. Dal gusto intenso e corposo, elegante e levigato, presenta una bella freschezza e un tannino intenso.
-  Temperatura di servizio: 16/18° C.
-  Ideale per piatti strutturati con elevata succulenza e grassezza.
-  In luogo fresco e asciutto, cellaring > 10 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La scelta del tappo Igea Natural Cork Extra è stata fatta dopo numerose prove, lo abbiamo trovato perfetto per il nostro Sagrantino in quanto ha la giusta permeabilità e consente quindi dei lunghi affinamenti in bottiglia.”*

Peter Heilbron - Proprietario della cantina



Fattoria  
**SAN LORENZO**  
di Crognaletti - Natalino  
MONTECAROTTO (AN)



Fattoria San Lorenzo  
di Crognaletti Natalino  
Via San Lorenzo, 6  
Montecarotto (AN)









## Campo delle Oche Integrale 2015

IGT Marche Bianco

*“Questo vino ha una notevole personalità ed è ispirato alla nostra tradizione locale (viene vinificato come si usava 50 anni fa).”*

Natalino Crognaletti - Proprietario della cantina



-  80% di Verdicchio + 20% di Trebbiano, Malvasia, Malvasia Puntinata, Maccarese.
-  Terreno misto argilla, limo, sabbia (calcare). Situato a 380 m. s.l.m. Esposizione: Est.
-  15,0 % vol.
-  Vino fatto con procedimento di nonno Enrico. 80% Verdicchio vinificato in bianco, dopo circa 20 giorni di fermentazione si aggiungono le “uve traverse” con buccia e semi (per il nostro territorio da tradizione sono Trebbiano, Malvasia Dorata, Malvasia Puntinata e Maccarese). Tutto insieme in fermentazione per 2 anni in botti di cemento con lieviti spontanei e temperatura libera per poi proseguire in inox e legno per altri 2 anni con i lieviti fini e batonnage mensile. Imbottigliato con i propri lieviti.
-  Colore giallo paglierino. Naso: fruttato, con sentori che ricordano la pera e la frutta a polpa bianca in genere, arricchiti da sfumature floreali, leggermente agrumati. Il palato è fresco piacevole ed equilibrato. Un prodotto preciso e senza sbavature.
-  Temperatura di servizio: 12/14° C.
-  Vino con forte personalità, da abbinare a piatti gustosi.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Il tappo è stato scelto per la grande qualità e la notevole durata nel tempo. Le sue caratteristiche sono esattamente quelle di cui necessita il “Campo delle Oche Integrale”.”*

Natalino Crognaletti - Proprietario della cantina



Riconoscimenti

Top Wine Vino Slow dalla guida Slow Wine 2021



Terre Cortesi Moncaro  
Soc. Coop. Agr.  
Via Piandole, 7/a  
Montecarotto (AN)



## Tordiruta 2016

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito

*“Raccolta tardiva, le uve hanno sviluppato muffa nobile e vengono lasciate appassire su graticci per 3 mesi prima di essere vinificate. Vino dolce naturale di grande spessore e consistenza, prevalgono sentori di agrumi canditi, frutti esotici ed eleganti aromi terziari, speziati e floreali.”*

Giuliano D'Ignazi - Enologo



Verdicchio.



Suolo molto profondo con presenza di pietra e prevalenza di sabbia e argilla, con tendenza al calcareo. Esposizione ed altitudine: Sud-Est, Sud-Ovest e Nord-Ovest a 300-350 m.



13,0 % vol.



Raccolta: le uve a maturazione tardiva sono vendemmiate a mano, selezionando i grappoli migliori e messe ad appassire con muffa nobile su graticci per 3 mesi. Vinificazione: fermentazione in barrique per circa un mese. Maturazione: in barrique per 12 mesi, poi in bottiglia per almeno un anno.



Alla vista: giallo oro brillante, di grande spessore e consistenza. Al naso: di grande intensità e lunghissima persistenza. Dominano in ampiezza i sentori di agrumi canditi, frutti esotici ed eleganti aromi terziari, speziati e floreali. Al gusto: notevole è l'impatto. Le percezioni candite, leggermente caramellate e speziate, si fondono con le essenze delle muffe nobili, esaltate da un intelligente uso delle barrique, in un abbraccio di notevole sapidità. Grande morbidezza, perfetto equilibrio, eccezionale armonia di tutte le componenti.



Temperatura di servizio: 14° C.



Ottimo con grandi formaggi erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Blu Stilton, Fossa di Talamello), lonzino di fichi marchigiano e mostarda di frutta mantovana. Perfetto anche con fegato d'oca, petto d'anatra e anatra all'arancia.



Da conservare con cura per scoprire, anche dopo 10 anni, l'imponente crescita di questo straordinario e celebrato vino.



Tappi di sughero naturale monopezzo "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“La scelta del tappo Enoplus su questo prodotto nasce dall'affidabilità che, da sempre, questo sughero ci garantisce per un periodo che va oltre i 10 anni”*

Giuliano D'Ignazi - Enologo



### Riconoscimenti

International Wine Challenge London; International Wine & Spirit Competition London; Mundus Vini Germany; Sélections Mondiales des Vins Canada, Concours Mondial de Bruxelles; Challenge international du vin Bordeaux, Vinitaly 5star wines, 5 Grappoli



## TORRE DEI BEATI

LORETO APRUTINO

Azienda Agricola  
Torre dei Beati  
Contrada Poggiaragone, 56  
Loreto Aprutino (PE)

## Bianchi Grilli

Trebbiano d'Abruzzo Doc - Vino bianco secco

*“Il Trebbiano d'Abruzzo “Bianchi Grilli” nasce dalla volontà di coniugare la freschezza e la capacità di invecchiamento del vitigno nella zona molto vocata di Loreto Aprutino, felicemente situata sotto il Gran Sasso d'Italia e ad appena venti chilometri dalla costa Adriatica.”*

Fausto Albanesi - Titolare ed enologo



Trebbiano Abruzzese.



Argilloso calcareo.



12,5 % vol.



Vinificazione in parte in acciaio e in parte in botti di acacia. Per arricchire il bouquet e la complessità aromatica, il vino matura per 9 mesi sulle fecce fini. Segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi prima di essere commercializzato.



Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta profumi intensi ed eleganti di fiori bianchi e gialli, polpa di frutta gialla, camomilla e anice stellato. Al gusto si presenta fresco con delicate note fruttate.



Temperatura di servizio: 12/13° C.



Ottimo in abbinamento a formaggi freschi, piatti raffinati della cucina di mare, ravioli ripieni di burrata con salsa allo zafferano di Navelli.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo "off flavours free" + "new cell"  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Sono approdato ai tappi Mureddu dopo molte prove, li uso ormai da anni trovandone la qualità sempre costante e affidabile nel tempo.”*

Fausto Albanesi - Titolare ed enologo



### Riconoscimenti

Annata 2018:  
Tre Bicchieri Guida Gambero Rosso  
Vino Slow Guida Slow Wine di Slow Food



# ILLUMINATI

Azienda Agricola  
ILLUMINATI s.s.a.  
Contrada San Biagio, 18  
Controguerra (TE)











## Zanna 2015

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G.  
Riserva | Vino rosso

*“Caratteristiche degli impianti: il vigneto Zanna è stato uno dei primi vigneti ad essere stato impiantato in Azienda ed il sistema di allevamento è a pergola abruzzese con circa 1.100 ceppi per ettaro. Attualmente abbiamo realizzato nuovi impianti a contropalliera con 5.000 ceppi per ettaro.”*

Stefano Illuminati - Proprietario della cantina

-  Montepulciano 100%.
-  Sulle colline alla destra del fiume Tronto ad un'altitudine di circa 280 m sul livello del mare. Su terreno scarsamente poroso, di origine marnosa e contenuti argillosi determinanti.
-  14,5 % vol.
-  Le uve vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura non superiore ai 30° C. Completata la fermentazione malolattica il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia da 25 hl circa dove rimane 24-26 mesi.
-  Colore: rosso rubino intenso, col passare degli anni tende al granato. Profumo: di mora, ricorda frutti e fiori appassiti con tendenza all'etereo. Gusto: è un vino di grande stoffa, tannini morbidi, si esprime vellutato e forbito per incontri esaltanti con salse molto importanti.
-  Temperatura di servizio: 18/20° C.
-  Si esalta con carni rosse, selvaggina, tartufo, formaggi maturi, gorgonzola.
-  Vino perfetto da bere subito, ma può essere lasciato in cantina anche oltre i 5 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Vi abbiamo scelto dopo prove accurate eseguite in laboratorio. Abbiamo constatato la qualità dei vostri tappi con soddisfazione. Perciò abbiamo ritenuto opportuno abbinarli ai nostri 2 vini di maggior prestigio, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg Riserva.”*

Stefano Illuminati e Claudio Cappellacci

### Riconoscimenti

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021;  
5 Grappoli Bibenda; 4 Stelle Vini Buoni d'Italia;  
96 punti Doctor Wine; 90 punti Wine Enthusias;  
Azienda 3 Stelle Doctor Wine

# ILLUMINATI

Azienda Agricola  
ILLUMINATI s.s.a.  
Contrada San Biagio, 18  
Controguerra (TE)











## Pieluni 2015

V.Q.P.R.D. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane  
“Riserva” D.O.C.G. Pieluni | Vino rosso

*“Caratteristiche degli impianti: realizzato a contropalliera con oltre 5.000 ceppi per ettaro (2,4x0,8 metri) con una produzione media di 70-80 quintali per ettaro.”*

Stefano Illuminati - Proprietario della cantina

-  Montepulciano 100%.
-  Esposto a Sud ad una altitudine di 285 m sul livello del mare. Composizione del sottosuolo: il terreno è sciolto con piccoli quantitativi di sabbia e limo.
-  15,0 % vol.
-  Le uve vengono diraspate, pigiate in modo soffice e vinificate in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata di 29-30 °C. Il periodo di macerazione, in cui la buccia rimane a contatto con il mosto, è abbastanza lungo (circa 20-25 giorni). Terminata la fermentazione alcolica inizia la malolattica, al termine della quale il vino viene travasato e posto ad invecchiare per 2 anni in barriques. Una volta imbottigliato, affina per ulteriori 14-15 mesi nelle nostre grotte prima di essere immesso in commercio.
-  Colore: rosso rubino intenso, cupo, quasi impenetrabile. Profumo: al naso ricorda la mora, la prugna, il lampone e poi stupenda è la sua suadanza speziata di vaniglia, tabacco, liquirizia; di grande complessità aromatica. Gusto: l'equilibrio fra morbidezza e tannino è tale da porgere un sapore di armonia perfetto, pulito. È un vino strutturato, molto ricco, avvolgente, polposo di grandi voluminosità in bocca ed è elegante.
-  Temperatura di servizio: 18/20° C.
-  Si accompagna a carni rosse, agnello alla brace, castrato, maiale, formaggi secchi, stagionati. È anche un vino da meditazione.
-  Vino perfetto da bere subito, ma può essere lasciato in cantina anche oltre i 5 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Vi abbiamo scelto dopo prove accurate eseguite in laboratorio. Abbiamo constatato la qualità dei vostri tappi con soddisfazione. Perciò abbiamo ritenuto opportuno abbinarli ai nostri 2 vini di maggior prestigio, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg Riserva.”*

Stefano Illuminati e Claudio Cappellacci

### Riconoscimenti

Azienda 3 Stelle Doctor Wine



Contesa Azienda Agricola  
Strada delle Vigne, 28  
Collecervino (PE)



## Aspetta Primavera 2019

Pecorino Abruzzo Doc Superiore

*“ASPETTA PRIMAVERA 2019.  
Vino ottenuto dal medesimo vitigno autoctono, esprime  
sentori mediterranei di salvia e menta molto persistente  
dal retrogusto speziato e fumè.”*

Rocco Pasetti - Proprietario della cantina



- Pecorino.
- Terreno limoso calcareo.
- 13,5 % vol.
- Affinamento: 6 mesi in acciaio.
- Di colore giallo paglierino. In bocca si avvertono intensi sentori di salvia e menta.
- Temperatura di servizio: 12/14° C.
- Pesce fritto, baccalà, carni bianche e formaggi di media stagionatura.
- In luogo fresco e asciutto per 18/36 mesi.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Il tappo è di frequente uso dalla cantina  
Contesa per le sue caratteristiche di integrità  
e per costanza nella qualità. Consente  
l'affinamento ideale a questo vino.”*

Rocco Pasetti - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**  
5 Grappoli Bibenda 2021



Contesa Azienda Agricola  
Strada delle Vigne, 28  
Collecervino (PE)



## Chiedi alla Polvere 2016

Montepulciano d'Abruzzo Doc

*“Rosso di grande struttura ottenuto da uve Montepulciano  
di un vigneto aziendale di circa 80 anni. Incarna la  
tipicità del Territorio d'Abruzzo e le doti di un grande  
vitigno.”*

Rocco Pasetti - Proprietario della cantina



- Montepulciano.
- Argilloso, calcareo.
- 14,5 % vol.
- Affinamento di 30 mesi in botti in rovere di Slavonia da 30 hL di capacità. A seguire l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.
- Di colore rosso rubino. In bocca sapore di ciliegia rossa matura alla marmellata di uva con lievi sentori di viola per finire ai sentori di spezia e radice di liquirizia.
- Temperatura di servizio: 16/18° C.
- Carni rosse, stufati, cacciagione, formaggi stagionati.
- In luogo fresco e asciutto fino a 8/10 anni con bottiglia coricata.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Il tappo è di frequente uso dalla cantina  
Contesa per le sue caratteristiche di integrità  
e per costanza nella qualità. Consente  
l'affinamento ideale a questo vino.”*

Rocco Pasetti - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**  
4 Viti - Vitae 2021





MARRAMIERO

Azienda Marramiero Srl  
Contrada Sant'Andrea, 1  
Rosciano (PE)



### Inferi

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
Terre dei Vestini / Riserva 2016

*“Nasce a Rosciano in Abruzzo, nelle terre dei Vestini. Da basse rese di uve per ettaro, è il terreno stesso, per sua natura, a conferire equilibrio al vigneto facendo sì che ogni grappolo racchiuda in sé una straordinaria concentrazione di qualità.”*

Enrico Marramiero - Proprietario della cantina



Montepulciano.



Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.



14,0 % vol.



Si affina in 40 mesi: inizialmente con fermentazione e lunga macerazione in ganimede, poi in tini di acciaio inox e successivamente in barriques pregiate di rovere per completarsi con una permanenza in bottiglia di almeno 6 mesi.



Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo e armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.



Temperatura di servizio consigliata: 18/20° C.



Le sue qualità si gustano appieno con primi piatti a base di tartufo, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.



Conservare in luogo aerato e privo di odori, a temperatura costante compresa tra 13 e 16° C. Umidità costante compresa tra il 60 e l'80%. Bottiglia in posizione orizzontale.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Selezione spinta delle plance di sughero / Controllo di tutta la filiera / Processo innovativo di pulizia dei sugheri con allontanamento spinto degli Off Flavours e del Tca.”*

Romeo Taraborrelli - Enologo



MARRAMIERO

Azienda Marramiero Srl  
Contrada Sant'Andrea, 1  
Rosciano (PE)



### Dante

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
Riserva 2010

*“Nasce tra il Gran Sasso ed il mare, nella Tenuta Sant'Andrea a Rosciano, sulle Colline Pescaresi. Da ceppi maturi e con un'attenta selezione dei grappoli già nel periodo dell'invaiaitura, per arrivare a una maturazione omogenea e ottimale delle uve.”*

Enrico Marramiero - Proprietario della cantina



Montepulciano.



Profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.



14,5 % vol.



Si affina per 120 mesi. Inizialmente la fermentazione e la lunga macerazione avvengono sia in barriques che in ganimede. A seguire, l'affinamento continua in barriques di 5 diversi tipi di rovere e si completa con la lunga permanenza in bottiglia.



È di color rubino intenso, vivo e profondo con accenni di sfumature granata, profumi persistenti, ampi e complessi, che esprimono note di frutta, spezie e fiori. Al palato si presenta con un ingresso potente e al contempo delicato, ricco, di durevole sensazione e intrigante originalità. Al retrogusto esprime armonie olfattive su toni di confetture. È un vino di gustosa complessità che invoglia a un ripetuto assaggio.



Si raccomanda di versare in decanter e farlo riposare fino a portarlo gradatamente ad una temperatura di 17/20° C.



La grande morbidezza e ricchezza di tannini lo rendono ideale per i primi piatti a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.



Conservare in luogo aerato e privo di odori, a temperatura costante compresa tra 13 e 16° C. Umidità costante compresa tra il 60 e l'80%. Bottiglia in posizione orizzontale.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Selezione spinta delle plance di sughero / Controllo di tutta la filiera / Processo innovativo di pulizia dei sugheri con allontanamento spinto degli Off Flavours e del Tca.”*

Romeo Taraborrelli - Enologo

**Riconoscimenti**

4 Viti AIS (Associazione Italiana Sommelier) /  
Guida 2021

**Riconoscimenti**

4 Viti AIS (Associazione Italiana Sommelier) /  
Guida 2021



CASALE DELLA IORIA

Azienda Agricola Casale della Ioria  
Strada Provinciale, 118  
Anagni (FR)



## Torre del Piano

Cesanese del Piglio Docg - Superiore Riserva 2018

*“Le uve Cesanese provenienti da un vigneto che vanta una posizione ideale ai piedi dei monti Ernici, sono le uniche utilizzate per produrre questo vino. Dopo un’accurata vendemmia che seleziona solo i migliori grappoli e una attenta vinificazione con numerosi salassi, il vino riposa in piccole botti di rovere. L’affinamento in bottiglia permette di completare la maturazione restituendo un vino di colore rosso rubino, intenso, di gran corpo, molto persistente, con tutti i profumi che questo sorprendente vitigno sa offrire.”*

Paolo Perinelli - Proprietario della cantina



100% Cesanese.



Vulcanico.



15,0 % vol.



Vinificazione: macerazione sulle bucce.  
Fermentazione alcolica: in acciaio inox per 10 giorni. Fermentazione malolattica: in acciaio.  
Affinamento: in barrique.



Alla vista limpido, di colore rosso rubino. Al naso si percepiscono note di amarene sotto spirito, sentori di sottobosco, speziature di pepe nero, tabacco e tipico profumo di violetta. In bocca il sapore è sapido, pieno, morbido, vellutato, con un tannino serrato ma maturo. Con un finale lungo.



Temperatura di servizio: 18/20° C.



Carne, formaggi, primi, salumi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Scegliamo solo i migliori tappi italiani per i nostri vini.”*

Paolo Perinelli - Proprietario della cantina



### Riconoscimenti

5 Grappoli Guida Bibenda 2021  
(Fondazione Italiana Sommelier)  
4 Viti Ais Guida Vitae 2021  
(Associazione Italiana Sommelier)



CASALE DELLA IORIA

Azienda Agricola Casale della Ioria  
Strada Provinciale, 118  
Anagni (FR)



## Tenuta della Ioria

Cesanese del Piglio Docg Superiore

*“Dai nostri vigneti, in terra di Ciociaria, vengono prodotte le uve che, vinificate con cura nella cantina aziendale, dopo un affinamento in botti grandi di rovere, ci permettono di ottenere un vino rosso rubino dai profumi intensi, con sentori di piccoli frutti rossi, che accompagna il consumatore nella riscoperta dell’unico vitigno rosso autoctono del Lazio.”*

Paolo Perinelli - Proprietario della cantina



100% Cesanese.



Argilloso sub-acidi.



13,5 % vol.



Vinificazione: macerazione sulle bucce.  
Fermentazione alcolica: in acciaio inox per 10 giorni. Fermentazione malolattica: svolta in acciaio.  
Affinamento: in acciaio e in botti di rovere.



Alla vista limpido, di colore rosso rubino. Al naso abbastanza intenso, con note floreali e fruttate. Al gusto risulta secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, tannico e sapido. Vino di corpo.



Temperatura di servizio: 16/18° C.



Carne, formaggi, primi, salumi.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Scegliamo solo i migliori tappi italiani per i nostri vini.”*

Paolo Perinelli - Proprietario della cantina



### Riconoscimenti

Bere Bene 2021 - Gambero Rosso  
TopWine e VinoQuotidiano - Guida Slow wine 2021









COLLI di LAPIO  
romano clelia

Azienda Vitivinicola  
Romano Clelia  
C.da Arianiello, 47  
Lapio (AV)



## Fiano di Avellino Docg

Vino bianco Docg

*“Il Fiano di Avellino Colli di Lapio, è il vino più rappresentativo dell’azienda, situata in una piccola frazione del comune di Lapio (Arianiello) eccellenza del Fiano.”*

Federico Ceri - Proprietario della cantina



- Fiano Di Avellino 100%.
- Marne argillose e calcaree con arenarie.
- 13,5 % vol.
- Vinificazione: fermentazione in acciaio inox per 30-40 giorni. Temperatura massima di fermentazione di 16° C. Invecchiamento in acciaio inox e invecchiamento in bottiglie di 4-6 mesi.
- Di colore giallo paglierino vivo. Al naso si percepiscono note di fieno, cedro, albicocca e nocciola. In bocca presenta un gusto netto, teso, pieno ed appagante. Lungo ed armonico ha un finale pulito e persistente.
- Temperatura di servizio: 10/12° C.
- Ottimo abbinamento sui piatti a base di pesce, frutti di mare, ma anche formaggi freschi.
- Conservazione fino a 10/12 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Questa azienda è stata scelta dopo un’accurata selezione per il suo altissimo livello di qualità del prodotto.”*

Federico Ceri - Proprietario della cantina

**Riconoscimenti**

Gambero Rosso 2021  
Bibenda 5 grappoli 2021

GUIDO  
MARSELLA®

Guido Marsella  
Via Marroni, 1  
Summonte (AV)



## Fiano di Avellino Docg

Vino bianco

*“Nasce nel 1995 a Summonte (AV), adagiata nel parco del Partenio, a circa 800 metri sul livello del mare. Summonte, grazie all’elevata altitudine, alla sua posizione geografica e alla sua morfologia, gode di condizione pedoclimatiche ideali per coltivazioni quali il nocciolo, il castagno, l’olivo e la vite. Così Summonte rientra a pieno titolo fra i territori dell’IRPINIA atti alla produzione del Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “FIANO DI AVELLINO”.”*

Guido Marsella - Proprietario dell’Azienda



- 100% Fiano (solo aziendale - Vigneto MARSELLA).
- Terreno: franco-argilloso.  
Altitudine: 700 m s.l.m.
- 13,5 % vol.
- Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio. Affinamento di 12 mesi sui lieviti in acciaio.
- Di colore giallo dorato. Al naso si contraddistingue per un profumo di fumé, di incenso, agrumi, frutta a polpa bianca ed esotica, erbe di campo e mandorla. Al palato si rivela profondo, pulito, dinamico, pulito, freschissimo e avvolgente.
- Temperatura di servizio: 10/12° C.
- Ottimo con antipasti caldi di pesce, riso con frutti di mare, pesce alla griglia o al vapore, crostacei al vapore, carni bianche in umido.
- Se conservati a temperatura costante in ambienti salubri ed in assenza di luce, una durata di oltre 15 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
“off flavours free” + “new cell”  
**MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK**

*“Dalla prima vendemmia, 1997, abbiamo sempre usato il tappo di sughero Mureddu, per la sua straordinaria qualità, nonché per le caratteristiche elastiche ed ermetiche, fondamentali per un vino longevo come il nostro Fiano.”*

Guido Marsella - Proprietario dell’Azienda

**Riconoscimenti**

4 Stelle Vinibuoni d’Italia 2021  
Vinibuoni d’Italia Golden Star 2020  
Top Wine Vino Slow (Guida Slow Wine 2021)





Società Agricola  
Tenuta San Francesco Srl  
Via Sofilciano, 19  
Tramonti (SA)



## ED Costa d'Amalfi Rosato

Docg Costa d'Amalfi Rosato

*“Rosato Ed è un rosato stile francese, croccante, che invoglia alla beva.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



 **Riconoscimenti**

Tra i 100 Migliori Vini Rosa d'Italia



Tintore e piedirosso.



Terreno posto ad un'altitudine tra i 300 e i 600 m sul livello del mare. Terreno: calcareo-dolomitico. Esposizione: Sud-Est su terreni terrazzati in forte pendenza. Clima fresco, con forti escursioni termiche.



12,5 % vol.



Vinificazione: acciaio.  
Affinamento: 6-8 mesi in acciaio; 1-2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.



Color petalo di rosa. Al naso si presenta fruttato, floreale, vegetale con note di piccoli frutti rossi, agrumi e spezie. Al gusto è fine, delicato, fresco, con toni minerali e salini. La freschezza è trascinante e ben gestita dall'elegante morbidezza e la gradevole acidità che ne prolunga la persistenza.



Temperatura di servizio: 12/14° C.



Si abbina con antipasti e cucina di mare.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“ED è il nostro rosato di qualità che ha bisogno di un tappo importante.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



Società Agricola  
Tenuta San Francesco Srl  
Via Sofilciano, 19  
Tramonti (SA)



## È ISS

Indicazione Geografica Tipica Rosso

*“È ISS è un vino di carattere, territoriale, di corpo, persistente, che persuade per il suo continuo cambiare al naso.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



 **Riconoscimenti**

Vino Slow Top Wine  
Tre Bicchieri Gambero Rosso  
Wine Hunter Award



100% tintore di Tramonti pre-fillossera.



Terreno posto ad un'altitudine tra i 300 e i 600 m sul livello del mare. Terreno: calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici (pomici). Clima fresco, con forti escursioni termiche.



13,5 % vol.



Vinificazione: acciaio.  
Affinamento: botte da 25 hL per 18-24 mesi, 6 mesi di bottiglia prima della commercializzazione.



Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si caratterizza per l'elegante freschezza, profumi di sottobosco, cenere, grafite e mora. Il sorso è pieno, sapido, vibrante, esprime il carattere forte, originale e di matrice selvatica del tintore con una trama tannica elegante e vellutata. Finale lungo e persistente. Vino da lunghi invecchiamenti.



Temperatura di servizio: 16/18° C.



Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“È ISS (shelf life ~ 20 anni) è un vino da lungo invecchiamento per questo abbiamo scelto la qualità dei vostri tappi.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



Società Agricola  
Tenuta San Francesco Srl  
Via Sofilciano, 19  
Tramonti (SA)











## Per Eva

Docg Costa d'Amalfi Bianco

*“Per Eva è un bianco elegante, complesso, di alta montagna, da lungo invecchiamento.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



-  Falanghina, ginestra, pepella.
-  Terreno posto ad un'altitudine tra i 300 e i 600 m sul livello del mare. Terreno: calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici (pomici). Clima fresco, con forti escursioni termiche.
-  13,5 % vol.
-  Vinificazione: acciaio.  
Affinamento: 8-10 mesi in acciaio, 2-4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
-  Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso presenta profumi complessi ed eleganti dai toni floreali e fruttati, arricchiti da piacevoli sentori di erbe aromatiche. Si percepiscono note di fiori bianchi, mela, pesca, limoni e tracce minerali. Al gusto è sapido, minerale, di avvolgente freschezza. Un vino di notevole persistenza e longevità.
-  Temperatura di servizio: 8/10° C.
-  Antipasti e cucina di mare.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Per Eva (shelf life 10 anni) sono vini da lungo invecchiamento per questo abbiamo scelto la qualità dei vostri tappi.”*

Gaetano Bove - Socio della cantina



Varvaglione Vigne & Vini Srl  
Via Esterna Talsano, 36  
Leporano (TA)



## Primitivo di Manduria Dop

Collezione Privata Cosimo Varvaglione

*“Ogni uomo ha diritto di dedicare del tempo a se stesso, io l'ho fatto così. Questa frase esprime l'impegno e la dedizione per ottenere la migliore espressione di questi alberelli di Primitivo di Manduria.”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite




-  100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso rubino molto intenso con profondi riflessi violacei.
-  Terreno di medio impasto con un'alta componente organica.
-  15,0 % vol.
-  Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26-28° C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 14 mesi.
-  Colore rosso intenso con profondi riflessi violacei. Profumi che ricordano la confettura di frutti rossi. Dal gusto avvolgente.
-  Temperatura di servizio: 16/18° C.
-  Si abbina a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.
-  Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo  
**MUREDDU NATURA**

*“Abbiamo scelto il tappo monopezzo perché da varie prove effettuate è stato il miglior risultato ottenuto. Sia come passaggio di ossigeno che per affinamento e invecchiamento. Lo abbiamo trovato perfetto, soprattutto per il nostro Primitivo di Manduria, vino che si presta ad essere invecchiato a lungo.”*

Enrico Benicchi - Marketing & Vendite

 **Riconoscimenti**

5 Grappoli Bibenda '20  
4 Viti Guida AIS '21



*Ringraziamo tutte le cantine che hanno scelto il tappo di sughero per i propri vini. Un augurio speciale va a tutti i nostri clienti presenti e non in questa prima edizione di "Eccellenze 2021"*





[www.mureddusugheri.com](http://www.mureddusugheri.com)





**MUREDDU**  
S U G H E R I