



ECCELLENZE²⁰²⁴

VINI PREMIATI, SIGILLATI MUREDDU SUGHERI



Eccellenze 2024. Vini premiati, sigillati Mureddu Sugheri
(Eccellenze 2024. Award winning wines sealed by Mureddu Sugheri)

Realizzato con il contributo di:
(Realized with the support of):
Fabio Mureddu
Alessandro Canepari
Alice Longari
Adriano Zecca
David Roman

Traduzioni (Translations):
Globe Traduzioni

Progetto grafico e impaginazione
(Graphic design and layout):
Tauruslab

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

“ *No wine can have a great future
without a cork stopper with a great past.* ”

Fabio Mureddu

© 2024 Mureddu Sugheri
Via Santa Maria, 7/9 - 20014 Nerviano MI (Italy)
www.mureddusugheri.com

Quarta edizione
Finito di stampare nel mese di aprile 2024
Stampato in Italia

Fourth Edition
Printed in April 2024
Printed in Italy



Gentile Lettore,

è con grande piacere che presentiamo la quarta edizione di ECCELLENZE | 2024 dedicato alla selezione dei migliori vini che utilizzano i tappi di sughero Mureddu, premiati dalle più autorevoli guide italiane e internazionali.

Il vino ha subito un'evoluzione notevole nel tempo, diventando un simbolo di cultura e gusto. Per preservarne le qualità uniche, è fondamentale utilizzare tappi di sughero di alta qualità.

L'utilizzo del tappo di sughero per i vini di pregio è intrinsecamente legato alla volontà di preservare e valorizzare l'eccellenza di un prodotto che rappresenta il frutto di un'attenta lavorazione e di una lunga tradizione enologica. I tappi di sughero conferiscono un tocco di prestigio e autenticità al prodotto finale, sottolineando l'attenzione al dettaglio e il rispetto per la qualità che contraddistinguono i vini di alta gamma.

Inoltre, la scelta del sughero si inserisce perfettamente in un'ottica di sostenibilità ambientale. Il sughero è un materiale naturale, rinnovabile e biodegradabile, il cui ciclo di produzione rispetta l'equilibrio degli ecosistemi forestali. Utilizzare tappi di sughero significa contribuire alla conservazione delle foreste di quercia, habitat preziosi per numerose specie vegetali e animali, e ridurre l'impatto ambientale legato alla produzione di tappi sintetici o metallici.

Siamo certi che la lettura di questo libro possa offrire un'esperienza unica e farvi apprezzare ancora di più la bellezza e la qualità dei vini sigillati con tappi Mureddu, contribuendo alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio enologico.

Buona Lettura



Dear Reader,

It is with great pleasure that we present the fourth edition of ECCELLENZE | 2024 dedicated to the selection of the best wines using Mureddu corks, awarded by the most authoritative Italian and international wine guides.

Wine has undergone a remarkable evolution over time, becoming a symbol of culture and taste. To preserve its unique qualities, it is essential to use high-quality cork stoppers.

The use of cork for fine wines is intrinsically linked to the desire to preserve and enhance the excellence of a product that is the result of careful processing and a long wine making tradition. The cork stoppers give a touch of prestige and authenticity to the final product, emphasizing the attention to detail and respect for the quality that distinguish high-end wines.

In addition, the choice of cork fits perfectly into the perspective of environmental sustainability. Cork is a natural, renewable and biodegradable material whose production cycle respects the balance of forest ecosystems. Using cork stoppers means contributing to the conservation of oak forests, valuable habitats for many plant and animal species, and reducing the environmental impact related to the production of synthetic or metal caps.

We are confident that reading this book will offer a unique experience and make you appreciate even more the beauty and quality of wines sealed with Mureddu corks, contributing to the promotion and betterment of the wine heritage.

Enjoy your reading

INDICE / INDEX



PRODUTTORI DEL NORD ITALIA
(PRODUCERS OF NORTHERN ITALY)

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

SCARPA	PIEMONTE	10
PODERI LUIGI EINAUDI	PIEMONTE	12
DOSIO	PIEMONTE	14
MAURO VEGLIO	PIEMONTE	16
FONTANAFREDDA	PIEMONTE	18
TURRA	LOMBARDIA	20
LE CORNE	LOMBARDIA	22
SCUROPASSO	LOMBARDIA	24
AZIENDA AGRICOLA ALESSIO BRANDOLINI	LOMBARDIA	26
ISIMBARDA	LOMBARDIA	28
MASI AGRICOLA	VENETO	30
FASOLI GINO	VENETO	32
I STEFANINI	VENETO	34
CASA SARTORI	VENETO	36
CA' LUSTRA	VENETO	38
DE FAVERI	VENETO	40
ZENATO	VENETO	42
CANTINE MONFORT	TRENTINO ALTO ADIGE	44
PERINI	FRIULI VENEZIA GIULIA	46
STROPPOLATINI	FRIULI VENEZIA GIULIA	48
LURETTA	EMILIA ROMAGNA	50



PRODUTTORI DEL CENTRO ITALIA
(PRODUCERS OF CENTRAL ITALY)

Toscana | Umbria | Marche |
Abruzzo | Molise | Lazio

CASTELLO DI QUERCETO	TOSCANA	54
TENUTA DI SESTA	TOSCANA	56
IL BORRO	TOSCANA	58
BRANCAIA	TOSCANA	60
RICASOLI 1141	TOSCANA	62
CAPEZZANA	TOSCANA	64
POGGIO AL TESORO	TOSCANA	66
BULICHELLA	TOSCANA	68
FATTORIA SAN LORENZO	MARCHE	70
SILVANO STROLOGO	MARCHE	72
FATTORIA CORONCINO	MARCHE	74
ILLUMINATI	ABRUZZO	76
MARRAMIERO	ABRUZZO	78
TORRE DEI BEATI	ABRUZZO	80
JASCI & MARCHESANI	ABRUZZO	82

INDICE / INDEX



PRODUTTORI DEL SUD ITALIA
(PRODUCERS OF SOUTHERN ITALY)

Puglia | Campania | Basilicata | Calabria

COLLI DI LAPIO	CAMPANIA	86
IL CANCELLIERE	CAMPANIA	88
FONZONE	CAMPANIA	90
TRALCI HIRPINI	CAMPANIA	92
RIVERA	PUGLIA	94
I PASTINI	PUGLIA	96
CRIFO	PUGLIA	98
CIGNOMORO	PUGLIA	100
RUSSO & LONGO	CALABRIA	102



PRODUTTORI DELLE ISOLE MAGGIORI
(PRODUCERS OF THE MAJOR ISLANDS)

Sicilia | Sardegna

DONNAFUGATA	SICILIA	106
AZIENDA AGRICOLA G.MILAZZO	SICILIA	108
PLANETA	SICILIA	110
AZ. AGRICOLA PALARI DI SALVATORE GERACI	SICILIA	112
NOIS DI ANTONIO PUDDU	SARDEGNA	114

PRODUTTORI ESTERI
FOREIGN PRODUCERS

TAMBORINI	SVIZZERA	118
DELEA	SVIZZERA	120
MLEČNIK	SLOVENIA	122

LEGENDA (LEGEND)

Vitigno / Grapes	Grado alcolico / Alcohol level	Caratteristiche / Features	Abbinamenti / Suggested food pairing
Terreno / Soil	Vinificazione - Affinamento / Vinification - Ageing	Temperatura di servizio / Serving temperature	Conservazione / Storage





Antica Casa Vinicola Scarpa S.r.l.
Via Montegrappa, 6
Nizza Monferrato (AT)



Tettimorra 2019 Barolo Dcgc

“A La Morra, da suoli prevalentemente marnosi ricchi di argille bianche, nasce un Barolo d’eccezione. Armonico, fine, profumato, in perfetto equilibrio tra muscolarità ed eleganza.”



“At La Morra, from predominantly marly soils rich in white clay, an exceptional Barolo was developed. Harmonic, fine, fragrant, in perfect balance between robust and elegant.”

Silvio Trinchero - Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Xtrawine 96/100

Scheda tecnica



Nebbiolo.



Suoli prevalentemente marnosi, argille bianche.



14,0% vol.



La vinificazione ha previsto la macerazione sulle bucce di 23 giorni in tini di legno da 54 hl, con 2 rimontaggi manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica la svinatura è avvenuta in vasca di acciaio fino al completamento della fermentazione malolattica. Affinamento in botte da 45 hl di rovere francese di Allier, per un periodo di 29 mesi. Dopo l’imbottigliamento il vino è rimasto a riposo 6 mesi prima di essere messo in commercio.



Colore: rosso granato brillante.
Profumo: fini sentori di viola e liquirizia dolce, note di frutti rossi, susina rossa. Sul finale note balsamiche, tabacco e sottobosco.
Gusto: corpo di ampia struttura, tannino deciso, fine ed elegante, sostenuto da una buona freschezza.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Si abbina con brasato, selvaggina.



Longevità: oltre 20 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“I Vini di maggior pregio e con ottime potenzialità di invecchiamento vengono imbottigliati con tappi di alta qualità che ci danno garanzia di una lunga durata, una tenuta ottimale, senza cessione di molecole che causano deviazioni organolettiche.”

Silvio Trinchero - Enologo



Technical sheet



Nebbiolo.



Predominantly marly soils, white clay.



14.0% vol.



Vinification involves 23 days of maceration on the skins in 54 hl wooden vats, with 2 manual pumping over per day. At the end of alcoholic fermentation, racking took place in steel vats until malolactic fermentation was completed. Matured in 45 hl French Allier oak barrels for a period of 29 months. After bottling, the wine was left to rest for 6 months before being put on the market.



Colour: brilliant garnet red.
Nose: fine hints of violet and sweet liquorice, hints of red fruits, red plum. On the finish balsamic notes, tobacco and undergrowth.
Taste: full-bodied, strong tannin, fine and elegant, supported by good freshness.



Serving temperature: 18/20°C.



It goes well with braised meat, game.



Longevity: over 20 years.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“Very fine wines with excellent ageing potential are bottled with high quality corks which give us a guarantee of long life, an optimal seal, without releasing molecules causing organoleptic deviations.”

Silvio Trinchero - Enologist



Poderi Luigi Einaudi Azienda Agricola S.r.l.
Borgata Gombe 31/32
Dogliani (CN)



Barolo Docg Bussia 2020

“Questo vino nasce a Bussia in Monforte d’Alba, dove la particolare componente minerale del terroir che si trova in questa zona dona al vino grande struttura e colore intenso, tannini netti ed avvolgenti con un lungo e consistente retrogusto. Al profumo si percepiscono sentori di frutti rossi come il lampone ed il melograno molto maturo, che ben si amalgamano con note speziate e balsamiche.”



“This wine developed in Bussia in Monforte d’Alba, where the particular mineral component of the terroir of this area gives the wine great structure and intense colour, clean and enveloping tannins with a long and consistent aftertaste. The nose features hints of red fruits such as raspberry and very ripe pomegranate are perceived, which blend well with spicy and balsamic notes.”

Matteo Sardagna Einaudi
Produttore (Producer)

Scheda tecnica



Nebbiolo 100%.



Comune di Monforte d’Alba (Cuneo) –
Bussia, 300-350 m. suolo calcareo.



14,5% vol.



L’uva viene raccolta a mano a fine ottobre, diraspata e pigiata delicatamente. Le fermentazioni e la macerazione post fermentativa avvengono in otri di cemento vetrificato, ad una temperatura controllata più bassa rispetto al passato. Il tempo di macerazione è di una quarantina di giorni, dopo di che il vino affina in botti grandi di rovere francese per un periodo di circa 24 mesi, prima di essere imbottigliato. La commercializzazione del vino può avvenire a partire dal gennaio del quarto anno solare successivo alla vendemmia.



Colore rosso granato con riflessi ambrati, al profumo profondamente fruttato e intenso, di frutta sciropata e sotto spirito. In bocca secco, caldo, pieno, grande struttura e opulenza per la componente calcarea del suolo. Trama tannica muscolosa, di grande equilibrio nonostante la potenza e ottima longevità.



Temperatura di servizio: 14°C.



Si addice ad una cucina strutturata, orientata a piatti gustosi e in lunghe cotture.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“Eccelsa qualità, ottimi e ripetuti controlli, anche olfattivi, per una perfetta chiusura.”

Matteo Sardagna Einaudi - Produttore

Beppe Ca Viola, Zvonimir Jurkovic
Enologi della Cantina



Technical sheet



Nebbiolo 100%.



Municipality of Monforte d’Alba (Cuneo) –
Bussia, 300-350 m. calcareous soil.



14.5% vol.



The grapes are harvested by hand after mid-October, destemmed and gently crushed. Fermentation and post-fermentation maceration take place in vitrified cement tanks at a lower controlled temperature than in the past. Maceration time is about forty days, after which the wine matures in French oak barrels for a period of about 24 months before being bottled. The wine may be marketed from January of the fourth calendar year following the harvest.



Garnet red colour with amber hints, deeply fruity and intense aroma of fruit in syrup and alcohol. Dry, warm, full mouthfeel, great structure and opulence due to the calcareous component of the soil. Robust tannic texture, great balance despite the strength and excellent longevity.



Serving temperature: 14°C.



It suits a structured cuisine, oriented towards tasty, slow-cooked dishes.



Store in a cool, dark and dry place.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“Excellent quality, excellent and repeated controls, including olfactory, for perfect closure.”

Matteo Sardagna Einaudi - Producer

Beppe Ca Viola, Zvonimir Jurkovic
Wine Cellar Enologists



DOSIO

Società Agricola Dosio Vigneti S.r.l.
Regione Serradenari 6
La Morra (CN)



Barolo Serradenari 2019

“Il Barolo DOCG Serradenari 2019, rappresenta in pieno l'espressione del Nebbiolo alle quote più alte, ciò si tramuta in freschezza e verticalità nei suoi frutti più piccoli.”



“Barolo DOCG Serradenari 2019 fully represents the expression of Nebbiolo at the highest altitudes, this translates into freshness and verticality in its smallest fruits.”

Proprietà Famiglia Lanci
Produttore (Producer)

Andrea Autino
Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

5 Grappoli
Migliori Vini d'Italia BIBENDA
Doctor Wine 95 punti
James Suckling 93 punti

5 Bunches
Migliori Vini d'Italia BIBENDA
Doctor Wine 95 points
James Suckling 93 points

Scheda tecnica



Nebbiolo 100%.



Suoli in prevalenza marnosi / argillosi.



14,5% vol.



Vinificazione in tini tronco-conici con successivo cappello sommerso per 40 giorni. Affinamento di circa 18/20 mesi in botti di legno francese dalla capacità di 25 hl. Segue affinamento in bottiglia per minimo un anno prima della messa in commercio.



Un Barolo molto austero che manifesta fin da subito le sue origini. Percezione tannica fin da subito presente con sfumature dolci verso il finale. Sicuramente un barolo che necessita di tempo per esprimere al meglio le proprie qualità.



Temperatura di servizio: 17°C.



Il Barolo Serradenari si adatta bene alle grandi carni rosse, selvaggina e gustosi brasati.



In luogo fresco, asciutto e possibilmente con bottiglia coricata.



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

“La scelta dei tappi ricade sulla qualità e garanzia del prodotto di eccellenza.”

Proprietà Famiglia Lanci - Produttore

Andrea Autino
Enologo



Technical sheet



Nebbiolo 100%.



Predominantly marly/clay soils.



14.5% vol.



Vinification in conical trunk vats with subsequent submerged cap for 40 days. Ageing for approximately 18/20 months in 25 hl French wooden barrels. This is followed by ageing in the bottle for a minimum of one year before sale.



A very austere Barolo that expresses its origins right from the start. Tannic perception immediately present with sweet notes towards the finish. Definitely a Barolo that needs time to express its qualities to the full.



Serving temperature: 17°C.



Barolo Serradenari is well suited to prime red meats, game and tasty braised dishes.



In a cool, dry place and if possible with the bottle lying down.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“The choice of corks ensures the quality of the product of excellence.”

Proprietà Famiglia Lanci - Producer

Andrea Autino
Enologist



Mauro Veglio
Frazione Annunziata, 50
La Morra (CN)



BAROLO DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2020

“Si tratta di una recente aggiunta al nostro parco vigneti e vini. La prima annata è stata la 2019, anno nel quale siamo finalmente riusciti a trovare una vigna a Serralunga d'Alba da dove poter produrre un Barolo che esprimesse le caratteristiche di questa zona. Viene rilasciato come Comunale in quanto proveniente da 2 MGA diverse (Manocino e Lirano).”



“This is a recent addition to our vineyards and wines. The first vintage was 2019, the year in which we finally managed to find a vineyard in Serralunga d'Alba from which to produce a Barolo that embodied the characteristics of this area. It is issued as Comunale, as it comes from 2 different MGAs [additional geographical references] (Manocino and Lirano).”

Alessandro Veglio
Proprietario (Owner)



Riconoscimenti - Awards

93 points Antonio Galloni
93 points James Suckling
94 points Kerin O'Keefe

Scheda tecnica



Nebbiolo 100%.



Il suolo è caratterizzato dall'abbondanza di componente calcarea e di marne grigie che si alternano a substrati sabbiosi.



14,5% vol.



Diraspatura senza pigiatura con buona parte di acino intero in vasca. Macerazione a freddo nelle prime 36-48 ore, a cui segue l'inizio della fermentazione alcolica, durante la quale vengono effettuati un paio di rimontaggi giornalieri per garantire processi lenti ed estrazioni delicate. La macerazione sulle bucce si protrae all'incirca per 20-25 giorni per poi avere l'inizio della fermentazione malolattica. Affinamento in botti da 25 ettolitri di rovere francese per un totale di 24 mesi.



Colore rosso rubino tenue con leggere note granate. Sentori fruttati di ciliegia scura, con note ferrose, balsamiche e speziate. Al palato il vino rivela nuovamente sentori di frutta scura e di ciliegia sorretti da una trama tannica energica e ancora giovane votata all'evoluzione nel tempo.



Temperatura di servizio: 15/16°C.



Perfetto per accompagnare i grandi classici della cucina piemontese come arrosti e brasati. Ma anche carni rosse, selvaggine e piatti accompagnati da Tartufo Bianco d'Alba.



Conservare in luogo fresco, buio e a umidità controllata.



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

“Dopo anni di collaborazione con il sugherificio Mureddu abbiamo ritenuto che questo tipo di tappo avesse le caratteristiche necessarie per preservare al meglio, nel tempo, il nostro Barolo.”

Alessandro Veglio - Proprietario



Technical sheet



Nebbiolo 100%.



The soil is characterised by the abundance of limestone and grey marls alternating with sandy substrates.



14.5% vol.



Stripping without crushing with good part of the whole grape in the tank. Cold soak in the first 36-48 hours, followed by the start of the alcoholic fermentation, during which a couple of replacements are made daily to ensure slow processes and delicate extractions. Soaking on the skins is prolonged to approximately 20-25 days, followed by the start of malolactic fermentation. Matured in 25-hectolitre barrels made of French oak for a total of 24 months.



Soft ruby red colour with slight garnet reflects. Fruity aromas of dark cherry, with ferrous, balsamic and spicy notes. On the palate, the wine once more reveals hints of dark fruit and cherry supported by a energetic and still young tannic texture that evolves over time.



Serving temperature: 15/16°C.



Perfect to accompany the great classics of Piedmontese cuisine, such as roasts and braised meats. But also red meat, game and dishes accompanied by white Alba truffle.



Store in a cool, dark place with controlled humidity.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“After years of collaboration with the Mureddu cork factory we felt that this type of stopper had the necessary characteristics to best preserve our Barolo over time.”

Alessandro Veglio - Owner



Fontanafredda S.r.l.
Via Alba, 15
Serralunga d'Alba (CN)



Barolo DOCG Vigna la Delizia 2019

“Nel cuore dell’M.G.A. Lazzarito, nasce una delle vigne più storiche di Fontanafredda. Vigna La Delizia, sorge sulla cima di una lingua di terra marno-calcareo-argillosa e ricca di scheletro. È un Barolo gustoso con profumi speziati e mentolati, dalla profonda verticalità e dal tannino che richiede tempo per esprimersi al meglio.”



“In the heart of M.G.A. Lazzarito, one of Fontanafredda’s most historic vineyards. Vigna La Delizia, stands on the top of a tongue of marly, limestone-clay pebble-rich land. It is a tasty Barolo with spicy and mentholated aromas, with a deep verticality and tannin that requires time to express the best of itself.”

Natale Farinetti e Luca Baffigo Filangieri
(Proprietà - Ownership)

Giorgio Lavagna - Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Top 100 Wine Enthusiast

Scheda tecnica



Nebbiolo.



Marne calcaree e argillose.



14,5% vol.



Vinificazione: frutto di una piccola vigna situata nel cuore del comune di Serralunga d'Alba, di 5646 mq, l'uva raccolta e conferita presso le cantine, è stata diraspata, iniziando la fase fermentativa in vasca di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: poco dopo che gli zuccheri sono stati fermentati completamente si è proceduto alla svinatura e alla messa dimora del vino in una botte di rovere dove ha sostato per un periodo di 30 mesi. Dopodiché l'affinamento è proseguito in bottiglia per 8 mesi prima della commercializzazione.



Al naso si presenta con note fresche e mentolate riconducibili al terroir da cui proviene che sfumano in sentori speziati. In bocca denota una buona verticalità, profondo, con tannini vibranti che richiedono tempo per esprimersi al meglio.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti: dallo Shabu Shabu Giapponese (manzo con verdure a vapore), al Tokany ungherese o ai croccanti Samosa indiani. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi “speciale”!



Più di 20 anni.



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 DOCG Vigna La Delizia, un barolo consumato dopo 3 anni di affinamento.”

Natale Farinetti e Luca Baffigo
Filangieri - Proprietà
Giorgio Lavagna - Enologo



Technical sheet



Nebbiolo.



Limestone and clay marlstone.



14.5% vol.



Vinification: fruit of a small vineyard located in the heart of the municipality of Serralunga d'Alba, covering an area of 5646 m2, the grapes harvested and delivered to the cellars were destemmed and began the fermentation phase in steel vats at a controlled temperature.

Ageing: shortly after the sugars were fully fermented, the wine was racked and placed in an oak barrel where it remained for a period of 30 months. After that, ageing continued in the bottle for 8 months before marketing.



The nose has fresh, mentholated notes traceable to the terroir that it comes from, which fade into spicy hints. The mouthfeel denotes good verticality, deep, with vibrant tannins that require time to express themselves fully.



Serving temperature: 18/20°C.



Barolo par excellence goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat dishes and medium-long ripened cheeses. But that's not all, if we explore the possibilities of the world of food and wine we can touch on original pairings: from Japanese Shabu Shabu (beef with steamed vegetables) to Hungarian Tokany or crispy Indian Samosas. If one so wishes, it can also accompany the end-of-meal conversation or a 'special' toast!.



More than 20 years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“After a series of tests we chose this cork because it has a very good seal. It does not release unpleasant odours and olfactory deviations. We find it ideal for our Barolo DOCG Vigna La Delizia, a Barolo consumed after 3 years of ageing.”

Natale Farinetti e Luca Baffigo
Filangieri - Ownership
Giorgio Lavagna - Enologist



Azienda Agricola Turra di Turra Roberto
Via Predari snc
Cologne (BS)



Turra Franciacorta Brut Millesimato 2016

“Il nostro Brut Millesimato 2016 è il risultato di un’attenta ricerca, di una selezione accurata delle uve e del tempo. Nasce da un terreno unico e da un microclima che ne esalta le sue caratteristiche più importanti.”



“Our Brut Millesimato 2016 is the result of careful study, selection of grapes and time. It comes from a unique terroir and a microclimate that enhances its most important characteristics.”

Turra Roberto
Titolare (Owner)

Gigola Massimo
Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

The Champagne & Sparkling Wine World Championships - Medaglia oro.

The Champagne & Sparkling Wine World Championships - Gold medal.

Scheda tecnica



100% Chardonnay.



Fluvio-Glaciale: profondo, limitato da un substrato ghiaioso-sabbioso, drenaggio buono.



12,5% vol.



Primo affinamento:
7 mesi in vasche d'acciaio.
Imbottigliamento (Tiraggio): Aprile 2017.
Affinamento sui lieviti: minimo 52 mesi.



Colore giallo paglierino chiaro, attraversato da un perlage fine e persistente.
Gusto sapido, fresco e perfettamente bilanciato.



Temperatura di servizio: 8°C.



Ideale a tutto pasto, dai patti più semplici a quelli più complessi.



Conservare la bottiglia coricata, in locali freschi, al riparo dalla luce ad una temperatura il più possibile costante tra i 10° e i 15°C.



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

“Il tappo è stato scelto per la qualità e per la notevole affidabilità che garantisce. E’ stata notata un’ottima integrazione del tappo che garantisce una buona evoluzione del vino e una grande durata negli anni.”

Turra Roberto - Titolare
Gigola Massimo - Enologo



Technical sheet



100% Chardonnay.



Glacial-fluvial: deep, limited by a gravelly-sandy substrate, good drainage.



12.5% vol.



First ageing:
7 months in steel tanks.
Bottling (Second fermentation): April 2017.
Ageing on less: minimum 52 months.



Light straw yellow in colour, with a fine and persistent perlage.
Savoury, fresh and perfectly balanced taste.



Serving temperature: 8°C.



Ideal all-round wine, from the simplest to the most complex dishes.



Store the bottle lying down, in a cool place, away from light at as constant a temperature as possible between 10° and 15°C.



Sparkling wine corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA SPUMANTE

“The cork was chosen for its quality and the remarkable reliability it guarantees. A very good integration of the cork was noted, which guarantees a good evolution of the wine and great duration over the years.”

Turra Roberto - Owner
Gigola Massimo - Enologist



Le Corne

Le Corne S.r.l. Società Agricola
Località Corne, 4
Grumello del Monte (BG)



Le Corne 2016 Bergamasca IGP

“L'essenza de Le Corne Bergamasca Rosso IGP: vino elegante e avvolgente come un teatro che abbraccia il palcoscenico.”



“The essence of Le Corne Bergamasca Rosso IGP: elegant, enveloping wine like a theatre embracing the stage.”

Massimo Gigola
Enologo della Cantina (Wine Cellar Enologist)

Giacomo Groppetti
Agronomo della Cantina (Wine Cellar Agronomist)



Riconoscimenti - Awards

Decanter 2022 World Wine Awards - Bronze;
AWC Vienna - Gold.

Scheda tecnica



65% Merlot, 35% Cabernet sauvignon.



250 metri s.l.m. con completa esposizione a sud. Terreno calcareo-medio impasto.



15,0% vol.



Raccolta in piccole cassette. Fermentazione separata delle uve merlot e cabernet sauvignon a temperatura controllata e successivo taglio a freddo. 18 mesi di affinamento in tonneaux e barrique di rovere e successivo lungo affinamento in bottiglia.



Profondo e nero. Si presenta al naso con note di frutta rossa, spezie, erbe aromatiche e cannella. In bocca l'ingresso è fresco. L'ottima gradazione alcolica sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto. Ideale per carni rosse alla brace o stufati. Ottimo per accompagnare formaggi di media-lunga stagionatura. Perfetto semplicemente per ravvivare la conversazione e la convivialità.



Vino longevo, conservare in luogo fresco e asciutto in posizione orizzontale.



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

“Per un grande vino non potevamo che utilizzare un tappo di grande qualità, giocoforza il nostro interlocutore non poteva che essere Mureddu.”

Massimo Gigola
Enologo della Cantina

Giacomo Groppetti
Agronomo della Cantina



Technical sheet



65% Merlot, 35% Cabernet sauvignon.



250 metres above sea level with compulsive southern exposure. Limestone-medium soil.



15.0% vol.



Harvested in small crates. Separate fermentation of merlot and cabernet sauvignon grapes at a controlled temperature and subsequent cold cutting. 18 months of ageing in tonneaux and oak barriques followed by a long period of bottle ageing.



Deep and black. It presents itself on the nose with notes of red fruits, spices, herbs and cinnamon. In the mouth, its entry is fresh. The excellent alcohol content develops a warm and soft sensation on the palate.



Serving temperature: 16/18°C.



It goes well with fresh cheeses, not too spicy cold meats and roasted meats. Ideal for barbecued red meats or stews. Excellent with medium-long aged cheeses. Perfect simply to liven up conversation and gatherings.



Long-lived wine, store horizontally in a cool, dry place.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“For a great wine, we could only use a great quality cork, so our partner could only be Mureddu.”

Massimo Gigola
Wine Cellar Enologist

Giacomo Groppetti
Wine Cellar Agronomist



SCUROPASSO
— PIETRA DE' GIORGI —

Cantina Scuropasso
Frazione Scorzoletta, 40/42
Pietra de' Giorgi (PV)



**Vigna Pianlong 2019
Buttafuoco DOC Storico**

“Singola vigna storica per la produzione di Buttafuoco nel comune di Canneto Pavese situato sullo sperone di Stradella.”



“Single historic vineyard for the production of Buttafuoco in the municipality of Canneto Pavese located on the spur of Stradella.”

Fabio Marazzi
Proprietario (Owner)

Flavia Marazzi
Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Merano Wine Festival - WineHunter Award GOLD

Scheda tecnica



Croatina (50%), Barbera (25%), Uva rara (12%), Ughetta di Canneto (13%).



Terreno prevalentemente ghiaioso, 200 m s.l.m. con esposizione sud - ovest. Impianto a girapoggio.



14,5% vol.



Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 20 kg, solitamente nella prima settimana di ottobre. La vinificazione inizia con una diraspapigiatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce si protrae per circa 40 giorni. Viene elevato in botti di rovere francese da 500 e 600 l per 2 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.



Colore rosso rubino intenso. Al naso ha sentori di frutti rossi del bosco, spezie e sentori balsamici che ricordano l'incenso. Intenso, ampio e avvolgente al sorso.



Temperatura di servizio: 14/16°C.



I piatti a base di carne della tradizione oltrepadana (ravioli di brasato, carne stufata, ecc).



Bottiglia coricata al riparo dalla luce e in ambiente fresco e umido.



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

“Abbiamo scelto questo tappo perché negli anni si è rivelato affidabile e qualitativamente molto alto.”

Fabio Marazzi
Proprietario

Flavia Marazzi
Enologo



Technical sheet



Croatina (50%), Barbera (25%), Uva rara (12%), Ughetta di Canneto (13%).



Mainly gravelly terrain, 200 m a.s.l. with south-west exposure. Contour farming.



14.5% vol.



The grapes are harvested by hand in 20 kg crates, usually in the first week of October. Vinification begins with soft pressing. Alcoholic fermentation takes place in concrete tanks with indigenous lees. Maceration on the skins goes on for about 40 days. It is aged in 500 and 600 l French oak barrels for 2 years and then in bottles for 1 year.



Intense ruby red color. The nose has hints of red berries, spices and balsamic scents reminiscent of incense. Intense, wide and enveloping to the sip.



Serving temperature: 14/16°C.



The meat dishes of the Oltrepadana tradition (braised ravioli, stewed meat, etc.).



Bottle lying down out of the light and in cool, moist environment.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We chose this cork because over the years it has proved reliable and very high quality.”

Fabio Marazzi
Owner

Flavia Marazzi
Enologist



ALESSIO BRANDOLINI

Azienda Agricola Alessio Brandolini
Frazione Boffalora, 68,
San Damiano al Colle (PV)



Note d'Agosto Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG rosato

“Lo spumante metodo classico Note d'Agosto rappresenta uno dei prodotti di punta della nostra azienda. Si tratta del nostro prodotto di punta.”



“Note d'Agosto classic method sparkling wine represents one of our company's flagship products. It is our flagship product”

Alessio Brandolini
Proprietario ed Enologo (Owner and Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Tre bicchieri del Gambero Rosso

Three Wine Glasses in Gambero Rosso

Scheda tecnica



100% Pinot Nero.



Terreno calcareo-argilloso.



12,5% vol.



Prodotto esclusivamente in annate favorevoli. Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura. Viene fatta una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce in modo da avere il colore rosato tipico. Il vino rimane sulle fecce fini fino al momento del tiraggi. Le bottiglie accatastate restano a contatto con i lieviti prima del “remouage”. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.



Di colore rosa, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di frutti di bosco, ribes ed erbe balsamiche. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.



Temperatura di servizio: 6/8°C.



Vino da tutto pasto.



Conservare in un luogo fresco e asciutto.



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

“Questo tappo ci garantisce la sicurezza di avere un prodotto che mantiene inalterate le sue caratteristiche nel tempo.”

Alessio Brandolini
Proprietario ed Enologo



Technical sheet



100% Pinot Noir.



Calcareous-clayey soil.



12.5% vol.



Produced exclusively in favourable vintages. The grapes are harvested in 18 kg boxes and only the first pressing is kept. A short maceration of 3/4 hours on the skins is carried out in order to obtain the typical rosé colour. The wine remains on the fine lees until second fermentation. The stacked bottles remain in contact with the lees before 'remuage'. They are then disgorged and dosed only with the same wine.



Pink in colour, the impact on the nose is intense with hints of berries, currants and balsamic herbs. The mouthfeel is balanced with good acidity, rich flavour and persistence.



Serving temperature: 6/8°C.



All-round wine.



Store in a cool, dark and dry place.



Double disk corks for sparkling wine
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA SPUMANTE

“This cork gives us the security of having a product that retains its characteristics unchanged over time.”

Alessio Brandolini
Owner and Enologist



ISIMBARDA®

Tenuta Isimbarda Società Agricola S.r.l.
Via Cascina Isimbarda, 4
Frazione Castello - Santa Giuletta (PV)



Riesling Superiore Vigna Martina “Le Fleur” DOC 2022

“Per la produzione di questo vino è stato utilizzato solo il mosto fiore di uve selezionate da una specifica particella della “Vigna Martina” che si trova ad un’altitudine maggiore, al fine di ottenere un vino con un elevato potenziale aromatico.”



“For the production of this wine, only the must of selected grapes from a specific plot of the ‘Vigna Martina’ located at a higher altitude was used, in order to obtain a wine with a high aromatic potential.”

Daniele Zangelmi
Consulente Enologo della Cantina
(Wine Cellar Consultant enologist)

Scheda tecnica



Riesling renano.



Terreno limoso sabbioso, con forte pendenza e buona ventilazione.



13,5% vol.



La fermentazione avviene a basse temperature (16°C) e durante tutta la procedura di lavorazione è stato limitato al massimo il contatto con l'ossigeno, fino al momento dell'imbottigliamento; a conclusione di tale processo il vino viene affinato in bottiglia per 12 mesi.



Colore: giallo paglierino carico di intensi riflessi verdognoli.
Aroma: intense note floreali che identificano l'aromaticità del vitigno.
Gusto: vino sapido ed elegante.



Temperatura di servizio: 10°C.



Un classico vino da pesce che può ben sposarsi anche con carni bianche e primi piatti a base di verdure.



Conservazione in luogo fresco e asciutto.



Tappi di sughero
MUREDDU SYSTEM 1+1 GEMINI

“Abbiamo scelto questo tappo per l'estrema garanzia organolettica e per la capacità di preservare e conservare i profumi di un vino così aromatico.”

Daniele Zangelmi
Consulente Enologo della Cantina



Technical sheet



Rhine Riesling.



Sandy loamy soil on a steep slope with good ventilation.



13.5% vol.



Fermentation takes place at low temperatures (16°C) and during the entire process contact with oxygen was limited as much as possible until bottling. At the end of this process, the wine was bottle-aged for 12 months.



Colour: straw yellow with intense greenish reflections.
Aroma: intense floral notes identifying the aromaticity of the grape variety.
Taste: savoury and elegant wine.



Serving temperature: 10°C.



A classic fish wine that can also go well with white meats and vegetable-based first courses.



Storage in a cool and dry place.



Cork stoppers
MUREDDU SYSTEM 1+1 GEMINI

“We chose this cork for its extreme organoleptic guarantee and its ability to preserve and conserve the aromas of such an aromatic wine.”

Daniele Zangelmi
Wine Cellar Consultant Enologist

MASI
AGRICOLA

Masi Agricola S.p.A.
Via Monteleone 26
Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)



Campofiorin 2020

Rosso Verona IGT

“È l'originale Supervenetian di Masi ottenuto attraverso la tecnica della doppia fermentazione: il miglior vino rosso da uve autoctone veronesi, vinificate fresche, è poi rifermentato con una piccola percentuale delle stesse uve semi-appassite. Compendia in modo egregio i valori delle terre di Verona: l'eccellenza della zona, la personalità delle uve autoctone e l'originalità delle tecniche di appassimento e doppia fermentazione di Masi. Con l'annata 2020 si è introdotta una lieve evoluzione stilistica: un leggero ritardo nella vendemmia e un incremento della percentuale di uve appassite per ottenere un vino ancora più armonico, rotondo ed avvolgente, con una componente fruttata più integra e piacevole.”



“It is Masi's original Super Venetian obtained through the secondary fermentation technique: the best red wine from native Veronese grapes, vinified fresh, is then re-fermented with a small percentage of the same semi-withered grapes. It excellently captures the values of the Verona terroir: the excellence of the area, the personality of the indigenous grapes and the originality of Masi's withering and secondary fermentation techniques. With the 2020 vintage, a slight stylistic evolution was introduced: a minor delay in the harvest and an increase in the percentage of withered grapes in order to obtain an even more harmonic, round and enveloping wine, with a more intact and pleasant fruit component.”

Gruppo Tecnico Masi (Masi Technical Group)



Riconoscimenti - Awards

92/100 *Jamessuckling.com*, Apr. 2023;
90/100 *SILVER MEDAL Decanter World Wine Awards*, June 2023

Scheda tecnica



72% Corvina, 23% Rondinella, 5% Molinara.



Vigneti situati nelle valli torrentizie (progni) delle colline veronesi con similarità pedoclimatica a quella originaria del "Campofiorin" in Marano di Valpolicella. Terreno alluvionale, molto profondo, su calcari eocenici.



13,0% vol.



A partire dall'annata 2020, le uve sono state vendemmiate con leggero ritardo rispetto al passato per avere un'acidità più bassa; il vino ottenuto da uve fresche è rifermentato con il 30% di uve integre semiappassite delle stesse varietà per circa sei settimane. Questa rifermentazione ha una durata di circa 15 giorni a 18-20° C. Seguono fermentazione di completamento e malolattica. Il vino ottiene così un incremento nel contenuto alcolico, nel colore, negli estratti, nei tannini morbidi e raffinati, e si arricchisce di nuovi aromi e profumi.



Rosso rubino vivace. Il profumo si fa subito accattivante grazie a intense note di ciliegia e prugna mature. In bocca è decisamente gentile, pronunciati sentori di frutta fresca lasciano man mano spazio ad una struttura tannica quasi inattesa ma sempre ben bilanciata da una vivace acidità. Molto piacevole e lungo il finale che ripropone le note di ciliegia.



Temperatura di servizio: 18°C.



È vino di rara ecletticità, adatto a un'ampia varietà di cibi e di occasioni di consumo, dall'aperitivo alla cena importante. Si sposa perfettamente con le paste con sughi ricchi della cucina mediterranea, con le carni rosse grigliate e arrosto, così come con i sapori speziati e caldi della cucina asiatica e del Sud America.



Vita sullo scaffale: 15-20 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Ottima qualità del prodotto, perfetto per i nostri vini. Rispondente alle richieste del Gruppo Tecnico Masi.”

Gruppo Tecnico Masi



Technical sheet



72% Corvina, 23% Rondinella, 5% Molinara.



Vineyards located in the torrential valleys (Progni) of the Veronese hills with similar climate and soil conditions to the original 'Campofiorin' in Marano di Valpolicella. Alluvial soil, very deep, on Eocene limestone.



13.0% vol.



Starting with the 2020 vintage, the grapes were harvested slightly later than in the past in order to have a lower acidity; the wine made from fresh grapes is re-fermented with 30% whole, semi-withered grapes of the same variety for about six weeks. This second fermentation lasts for about 15 days at 18-20° C. It is followed by completion and malolactic fermentation. The wine thus achieves an increase in alcohol content, colour, extracts, soft and refined tannins, and is enriched with new aromas and fragrances.



Vivid ruby red. The fragrance is immediately captivating thanks to intense notes of ripe cherry and plum. The mouthfeel is decidedly gentle, pronounced hints of fresh fruit gradually give way to an almost unexpected tannic structure, but always well balanced by lively acidity. The finish is very pleasant and lasting, reminiscent of cherry notes.



Serving temperature: 18°C.



It is a wine of rare eclecticism, suitable for a wide variety of foods and drinking occasions, from aperitifs to important dinners. It goes perfectly with pasta dishes with rich sauces of Mediterranean cuisine, with grilled and roasted red meats, as well as with the spicy and warm flavours of Asian and South American cuisine.



Shelf life: 15-20 years.



One-piece natural cork stoppers
MUREDDU NATURA EVO

“Excellent product quality, perfect for our wines. It fulfils the requests of Masi Technical Group.”

Masi Technical Group



FASOLI GINO

vini dal 1925

Azienda Agricola Fasoli Gino
di Fasoli Matteo e Natalino Soc. Agr. Semplice
Via Cesare Battisti, 47
Colognola Ai Colli (VR)



Pieve Vecchia

Bianco Veronese IGT

“Pieve Vecchia è un vino di grande carattere che rispecchia le caratteristiche delle annate, pur mantenendo una personalità riconoscibile. Espressione della sorprendente versatilità dell’uva tipica garganega, mantiene il giusto equilibrio nell’utilizzo del legno e dimostra una notevole capacità di maturazione negli anni.”



“Pieve Vecchia is a wine of great character that mirrors the characteristics of the vintages, while maintaining a recognisable personality. An expression of the surprising versatility of the typical Garganega grape, it maintains the right balance in the use of wood and demonstrates a remarkable capacity for maturation over the years.”

Natalino Fasoli - Proprietario della Cantina
(Wine cellar owner)



Riconoscimenti - Awards

Annata (Vintage) 2020: James Suckling 92/100; Guida ai Vini di Verona 92/100; Luca Maroni 96/99; Guoda Bio 5/5; Vinetia 3,5/4.

Annata (Vintage) 2019: James Suckling 91/100; Millesime Bio (Oro/Gold); Mundus Vini Biofach (Oro/Gold) - Best Organic White Wine Italy.

Annata (Vintage) 2018: James Suckling 93/100; Selezione del Sindaco (Oro/Gold); Luca Maroni 95/99.

Scheda tecnica



Garganega 100%.



Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto. Pergola corta veronese. 100 quintali per ettaro.



14,5% vol.



Vendemmia anticipata per mantenere la freschezza dell’uva, seguita da una seconda intermedia a maturazione perfetta, per concludere con una terza vendemmia tardiva per ottenere la massima concentrazione di sentori dalla surmaturazione dell’uva.



Colore: oro intenso e luminoso. Profumo: spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio. Gusto: la bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone spunti tostati e fumè con note di mandorla.



Temperatura di servizio: 10/12°C.



Primi piatti di pesce, crostacei e risotti (ideale con asparagi). Carni leggere.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“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.”

Natalino Fasoli
Proprietario della cantina



Technical sheet



Garganega 100%.



Loamy, sandy, clay, medium-textured. Pergola corta veronese. 100 quintals per hectare.



14.5% vol.



An early harvest to maintain the freshness of the grapes, followed by a second, intermediate harvest when the grapes are perfectly ripe, to conclude with a third, late harvest to obtain the maximum concentration of aromas from the over-ripening of the grapes.



Colour: intense and luminous gold. Scent: sweet spices, roasted barley, well-ripened white fruit, closing with the sweetness of linden and honeysuckle. Taste: the mouthfeel is round, tonic, full of flavour. Enveloping, soft and caressing, but also fresh and savoury. Extended finish with roasted and smoky hints of almond.



Serving temperature: 10/12°C.



Fish, shellfish and risotto dishes (ideal with asparagus). Light meats.



Store in a cool, dark and dry place.



One-piece natural cork stoppers
MUREDDU NATURA EVO

“We decided to use the one-piece cork because, if it is free of defects and if it is of high quality, it guarantees excellent maintenance over time and optimum bottle ageing.”

Natalino Fasoli
Wine cellar owner



i Stefanini

I Stefanini di Tessari Francesco e Giuseppe
Società Agricola
Via Crosara, 21
Monteforte d'Alpone (VR)



“Monte di Fice” 2022 Soave Superiore D.O.C.G. Classico

“Soave Superiore Docg Classico è il vino più rappresentativo della nostra azienda. Produzione varia di anno in anno dalle 3000 alle 6000 bottiglie. Un'anima minerale dal carattere elegante, armonica acidità, accompagnata da struttura decisa. Longevità e freschezza fanno di questa selezione de I Stefanini un vino da bere da qui a dieci anni.”



“Soave Superiore Docg Classico is the most representative wine of our company. Production varies from year to year from 3000 to 6000 bottles. A mineral soul with an elegant character, harmonious acidity, accompanied by firm structure. Longevity and freshness make this selection from I Stefanini a wine to enjoy ten years from now.”

Francesco Tessari - Enologo
(Enologist)



Riconoscimenti - Awards

‘18: 90 p. Wine Enthusiast
‘19: 92p. Vinous
‘19: 93p Wine Enthusiast
‘20: 92. Vinous

Scheda tecnica



Garganega 100%.



Terreno vulcanico tufo nero.



13,0% vol.



Macerazione prefermentativa a bassa temperatura, pressatura soffice e illimpidimento enzimatico, fermentazione a temperatura controllata totalmente in acciaio, lungo affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino denso con netti riflessi verdognoli, aroma fruttato e note di albicocca-pesca, sentori floreali di sambuco e biancospino.
Fini note speziate. Sapore armonico e avvolgente dalla lunga e calda persistenza.



Temperatura di servizio: 10°C.



Da abbinare a primi piatti importanti, come pasta con ragù d'anatra o risotto al gorgonzola. Secondi piatti sia a base di verdure che di carni bianche, ideale per il pesce ed i crostacei. Ottimo anche con carni cotte alla brace.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero
MUREDDU SYSTEM 1+1 GEMINI

“Abbiamo scelto la linea GEMINI perché cercavamo una soluzione qualità/prezzo ideale, con il miglior trattamento disponibile e che rispettasse l'identità del nostro vino.”

Francesco Tessari
Enologo



Technical sheet



Garganega 100%.



Volcanic black tuff soil.



13.0% vol.



Pre-fermentation maceration at low temperature, soft pressing and enzymatic clarification, temperature-controlled fermentation totally in stainless steel, long ageing on the lees until bottling.



Dense straw yellow colour with clear greenish highlights, fruity aroma and apricot-peach notes, floral hints of elder and hawthorn.
Fine spicy notes. Harmonious and enveloping flavour with a long, warm persistence.



Serving temperature: 10°C.



It goes well with important first courses, such as pasta with duck ragout or gorgonzola risotto. Both vegetable and white meat main courses, ideal for fish and shellfish. Also excellent with barbecued meat.



Store in a cool, dark and dry place.



Cork stoppers
MUREDDU SYSTEM 1+1 GEMINI

“We chose the GEMINI line because we were looking for an ideal quality/price solution, with the best treatment available and that respected the identity of our wine.”

Francesco Tessari
Enologist



CASA SARTORI 1898

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



Regolo Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

“Regolo” è una delle espressioni più importanti di Sartori di Verona non solo perché porta il nome di una delle persone chiave della storia della famiglia, ma anche perché rappresenta il timbro stilistico dell’azienda.”



“Regolo is one of the most important expressions of Sartori di Verona not only because it bears the name of one of the key people in the family’s history, but also because it represents the company’s stylistic signature.”

Andrea Sartori
Presidente dell’Azienda
(Company President)



Riconoscimenti - Awards

4 Grappoli BIBENDA;
92 IP Luca Maroni;
92 pt James Suckling

4 Grapes BIBENDA;
92 IP Luca Maroni;
92 pt James Suckling

Scheda tecnica



60% Corvina Veronese, 25% Corvinone,
15% Rondinella.



Vigneti di grande vocazione siti nei comuni di San Pietro in Cariano, Marano e Negrar di Valpolicella. Terreno argilloso-calcareo.



14,0% vol.



Selezione delle uve nel vigneto, delicata pigia-diraspatura e fermentazione a temperatura controllata per 8-10 giorni. La caratteristica di questo vino è il successivo “ripasso” del vino sulle vinacce dell’Amarone nel mese di febbraio. Durante questa seconda fermentazione si favorisce sia l’estrazione dei tannini - che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza - sia l’estrazione degli aromi tipici dell’Amarone. Dopo la fermentazione malolattica inizia l’affinamento di circa 2 anni che prevede anche un passaggio in botti di medie e grandi dimensioni.



Vino di colore rosso granato vivo, profumo intenso e persistente, sapore secco e vellutato con sentore di ciliegia e piccoli frutti rossi. Corpo robusto, leggermente tannico e molto armonico.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Si accompagna ad una cucina ricca a base di primi piatti saporiti, cacciagione, carni arrostiti e formaggi stagionati.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo MUREDDU NATURA EVO

“Abbiamo scelto questo tappo in quanto essendo in sughero monopezzo permette al Regolo di affinare in bottiglia in modo ideale permettendo al vino di esprimersi anche a distanza di tempo.”

Andrea Sartori
Presidente dell’Azienda



Technical sheet



60% Corvina Veronese, 25% Corvinone,
15% Rondinella.



Vineyards of great vocation located in the municipalities of San Pietro in Cariano, Marano and Negrar di Valpolicella. Clay-limestone soil.



14.0% vol.



Selection of grapes in the vineyard, gentle crushing and temperature-controlled fermentation for 8-10 days. The characteristic of this wine is the subsequent ‘ripasso’ of the wine on the Amarone marc in February. During this second fermentation, both the extraction of the tannins - which ensure this wine’s characteristic longevity - and the extraction of the aromas typical of Amarone are favoured. After the malolactic fermentation, the refinement of about 2 years begins, which also includes a passage in medium and large barrels.



Bright garnet red colour, intense and persistent aroma, dry and velvety taste with hints of cherry and small red fruits. Robust body, slightly tannic and very harmonious.



Serving temperature: 18/20°C.



It goes well with rich cuisine based on savoury first courses, game, roasted meats and mature cheeses.



Store in a cool, dark and dry place.



One-piece natural corks MUREDDU NATURA EVO

“We chose this cork because it is made of one-piece cork and allows the Regolo to refine in the bottle in an ideal way, allowing the wine to express itself even after some time.”

Andrea Sartori
Company President



Ca' Lustra
Via San Pietro, 50
Cinto Euganeo (PD)



'A Cengia Moscato Secco Veneto IGT

“E’ un vino di tradizione e memoria, eredità di vecchi terrazzamenti Euganei coltivati prevalentemente a Moscato Bianco. “Cengia” è come chiamiamo localmente questi terrazzamenti, fra i 250 e 400 metri di quota su terreni vulcanici.”



“It is a wine of tradition and memory, the legacy of old Euganean terraces cultivated mainly with Moscato Bianco. ‘Cengia’ is what we locally call these terraces, between 250 and 400 metres above sea level on volcanic terrain.”

Marco Zanovello - Proprietario
(Owner)



Riconoscimenti - Awards

2023 I Vini di Veronelli: A Cengia 2019 - 88 punti
2022 Gambero Rosso: A Cengia 2018 - 2 bicchieri
2022 Vitae, AIS: A Cengia 2018 - 3 Viti
2021 L'Espresso: A Cengia 2018 - Tra i 100 migliori vini bianchi
2021 L'Espresso: A Cengia 2018 - Quattro bottiglie
2021 Biodivino Città del Vino: A Cengia 2018 - Medaglia d'Argento

Scheda tecnica



Moscato Bianco.



Roccia e sabbia vulcanica.



11,5% vol.



Fermentazione spontanea, maturazione in botte grande di rovere per un anno. Segue riposo e stabilizzazione spontanea in vasca di cemento per un secondo anno fino all'imbottigliamento in tarda primavera.



'A Cengia è un Moscato Bianco asciutto e nitido che evolve con il passare del tempo rivelando una complessità aromatica attraente e originale. Esprime sentori pieni di frutti a polpa gialla maturi, fiori bianchi e gialli. Nella fase evolutiva emergono note balsamiche e di erbe aromatiche. Ottima struttura con equilibrio tra freschezza e mineralità, molto persistente.



Temperatura di servizio: 12°C.



La struttura minerale solida del Moscato Secco 'A Cengia permette abbinamenti impegnativi: è ideale da accompagnare a salmone, uova e asparagi, primi piatti alle erbe di campo, ma anche tartare di carne o di pesce.



10-15 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDdu IGEA CENTO

“Riscontriamo l'esito sempre positivo in molti anni di prove comparate, e più di recente l'affidabilità della garanzia IGEA 100: tappo straordinariamente neutrale, affidabile, ai massimi livelli di qualità sotto ogni profilo.”

Marco Zanovello
Proprietario



Technical sheet



Moscato Bianco.



Rock and volcanic sand.



11.5% vol.



Spontaneous fermentation, maturation in large oak barrels for one year. This is followed by resting and spontaneous stabilisation in cement vats for a second year until bottling in late spring.



'A Cengia is a dry and crisp Moscato Bianco that evolves with the passage of time, revealing an appealing and original aromatic complexity. It expresses full aromas of ripe yellow-fleshed fruits, white and yellow flowers. Balsamic and herbal notes emerge in the evolutionary phase. Excellent structure with balance between freshness and minerality, very persistent.



Serving temperature: 12°C.



The solid mineral structure of Moscato Secco 'A Cengia allows challenging pairings: it is ideal with salmon, eggs and asparagus, first courses with wild herbs, but also meat or fish tartare.



10-15 years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDdu IGEA CENTO

“We have seen the consistently positive outcome over many years of comparative tests, and more recently the reliability of the IGEA 100 guarantee: an extraordinarily neutral, reliable cork at the highest level of quality in every aspect.”

Marco Zanovello
Owner



De Faveri Spumanti S.r.l.
Via G. Sartori, 21
Vidor (TV)



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Selezionata Bottiglia Nera

“Questo vino spumante è ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve Glera dei vitigni di alta collina nei comuni di Valdobbiadene e Vidor. Di spiccata eleganza, con intensi profumi fruttati e dal gusto secco.”



“This sparkling wine is made from a selection of our best Glera grapes from the high hillside vineyards in the municipalities of Valdobbiadene and Vidor. Distinctly elegant, with intense fruity aromas and a dry flavour.”

Giordano De Faveri - Proprietario della cantina
(Owner of the winery)

Scheda tecnica



100% Glera.



Terreno di origine antica formato da marne con carbonati.



11,0% vol.



Vinificazione in bianco in acciaio inox. Spumantizzazione con Metodo Italiano (Martinotti). Presa di spuma con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 60 giorni.



Spumante dal perlage fine ed elegante. Gusto equilibrato, fresco e sapido, di buona persistenza. Finale fruttato e vinoso. Sentori intensi di mela e pera. Bouquet leggermente floreale. Colore giallo paglierino scarico. Residuo zuccherino 12 gr/l.



Temperatura di servizio: 6/8°C.



Abbinamento perfetto con frutti di mare e crostacei. Grazie alla buona struttura, sono ottimi anche gli accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, primi piatti delicati e carni bianche.



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



Technical sheet



100% Glera.



Soil of ancient origin formed by marls with carbonates.



11.0% vol.



White vinification in stainless steel. Sparkling with the Italian Method (Martinotti). Second fermentation with selected indigenous lees at a controlled temperature for 60 days.



Sparkling wine with a fine and elegant perlage. Balanced, fresh and savoury taste, with good persistence. Fruity and vinous finish. Intense hints of apple and pear. Slightly floral bouquet. Faded straw-yellow. Sugar residue 12 g/l.



Serving temperature: 6/8°C.



Perfect pairing with seafood and shellfish. Thanks to the good structure, they are also excellent with fatty fish such as brill, delicate first courses and white meat.



In a cool, dry place for 12-18 months after bottling.



Double disk corks for sparkling wine
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA SPUMANTE

“It is a reliable cork both for bubble preservation and for maintaining the wine’s original aroma. These are very important aspects for us Prosecco producers.”

Giordano De Faveri
Owner of the winery



ZENATO®

L'Anima del Lugana e il Cuore della Valpolicella.

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



Lugana Doc San Benedetto 2022

“Il Lugana San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più storiche e vocate della denominazione, a sud del Lago di Garda.

Si caratterizza per la sua personalità ricca e profonda, con un ventaglio ampio e complesso di freschi profumi. Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.”



“Lugana San Benedetto is the result of a selection of the best grapes from the vineyards grown on the San Benedetto estate, located in one of the most historic and best-suited areas of the denomination, south of Lake Garda. It is characterised by its rich and deep personality, with a wide and complex range of fresh aromas. Its full-bodied taste, which goes from dried apple to pineapple, from pear to vanilla, is characterised by a long and brilliant finish, which lingers pleasantly in the mouth in the aftertaste.”

Alberto Zenato
Amministratore Delegato (CEO)



Riconoscimenti - Awards

*Falstaff - 90 punti
Mundus Vini - Medaglia d'argento
Vinibuoni d'Italia - Corona*

Scheda tecnica



Trebbiano di Lugana.



Terreno cretaceo argilloso



13,5% vol.



Pressatura soffice e fermentazione di 15-20 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18 gradi. Affinamento 4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita.



Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.



Temperatura di servizio: 9/10°C.



Ottimo come aperitivo, con gli antipasti, il pesce e tutti i piatti freddi.



Conservazione al buio in luogo fresco (11-16°C).



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

“È stato scelto questo tappo perchè è un tappo storico di alta qualità con ottime prestazioni sensoriali.”

Zenato Winery
Alberto Zenato
Amministratore Delegato



Technical sheet



Trebbiano di Lugana.



Cretaceous clay soil.



13.5% vol.



Soft pressing and fermentation for 15-20 days in stainless steel tanks at controlled temperature of 16-18 degrees. Ageing for 4-5 months in stainless steel tanks and the following 2-3 months in the bottle before the sale.



Its full-bodied flavour, which goes from dried apple to pineapple, from pear to vanilla, is characterised by a long and brilliant finish, lingering pleasantly in the mouth in the aftertaste.



Serving temperature: 9/10°C.



Excellent as a pre-dinner drink, with hors d'oeuvres, fish and all cold dishes.



Store in a dark and cool place (11-16°C).



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“This cap was chosen because it is a high-quality historical stopper with excellent sensory performance.”

Zenato Winery
Alberto Zenato
CEO



Cantine Monfort S.r.l.
Via Carlo Sette, 21
Lavis (TN)



Le Général Blanc dosaggio zero Riserva Trento DOC

“Le général Blanc è la sintesi dell’ambiente trentino, freschezza in potenza, sapidità in atto, verticalità e frutto. Un Trentodoc nato da un’attenta selezione di sole uve Chardonnay provenienti dalle terrazze vitate della valle di Cembra e dalle colline calcaree di Trento. L’essenza dello Chardonnay e della freschezza data dall’ambiente alpino è conservata al gusto dalla scelta del dosaggio zero, il tempo lungo sui lieviti porta all’apice l’eleganza.”



“Le général Blanc unites the Trentino environment, freshness in power, rich flavour in action, verticality and fruit. A Trentodoc made from a careful selection of only Chardonnay grapes from the terroir vineyards of the Cembra Valley and the limestone hills of Trento. The essence of the Chardonnay and the freshness provided by the Alpine environment is preserved in the taste by the choice of zero dosage, the long time on the lees brings elegance to a peak.”

Maurizio Iachemet
Enologo della Cantina
(Winery Enologist)



Riconoscimenti - Awards

5 Grappoli Bibenda; 4 Viti Ais Vitae; 3 Prosit Prosit Onav.

5 Bibenda grapes; 4 Ais Vitae vines; 3 Prosit Prosit Onav.

Scheda tecnica



Chardonnay 100%.



Porfirico e calcareo.



12,5% vol.



Alla raccolta a mano delle uve, segue la pressatura soffice del grappolo intero. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. Segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il tradizionale “Metodo Classico” e un affinamento lungo sui lieviti di 6 anni.



Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: note minerali, di mela verde, con una leggera e piacevole punta agrumata. Sapore: sapido, asciutto, verticale con un finale lungo e agrumato. Perlage: fine e persistente



Temperatura di servizio: 8/10°C.



Piatti e zuppe a base di pesce, crostacei e molluschi.



Potenziale invecchiamento 10 anni.



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

“Per un grande spumante sono convinto che ci voglia anche un tappo che accompagni nel tempo l’evoluzione e che resista bene alla pressione. La scelta è caduta sulla linea Igea Selectin Plus.”

Maurizio Iachemet
Enologo della Cantina



Technical sheet



Chardonnay 100%.



Porphyritic and calcareous.



12.5% vol.



The grapes are harvested by hand, followed by soft pressing of the whole bunch. Fermentation takes place in steel vats at a controlled temperature of about 18°C and the wine then remains on the lees until shortly before second fermentation, which takes place the following spring. This is followed by a second fermentation in the bottle according to the traditional ‘Metodo Classico’ and a long ageing on the lees of 6 years.



Straw-yellow colour with golden hints. Nose: mineral and green apple notes, with a light, pleasant citrus note. Mouth: rich flavour, dry, vertical with a long, citrusy finish. Perlage: fine and persistent



Serving temperature: 8/10°C.



Fish, shellfish and mollusc dishes and soups.



Ageing potential 10 years.



Double-rounded corks for sparkling wine “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA SPUMANTE

“For a great sparkling wine, I am convinced that you also need a stopper that accompanies the evolution over time and resists pressure well. The choice was the Igea Selection Plus line.”

Maurizio Iachemet
Winery Enologist



PERINI

Perini Giancarlo s.agr.s.
Via San Michele 25/a
Savorgnano del Torre
Povoletto (UD)



Romano Merlot IGT VG 2022

“Vino rosso ottenuto da uve merlot provenienti da vigne ubicate a Savorgnano del Torre, all’estremo nord dei Colli Orientali del Friuli.”



“Red wine made from Merlot grapes from vineyards located in Savorgnano del Torre, at the northern end of the Colli Orientali del Friuli.”

Alessandro Perini
Proprietario ed Enologo
(Owner and Enologist)

Scheda tecnica



Merlot.



Terreno composto da argille e marne. Altitudine ed esposizione sono favorevoli per la produzione di ottime uve di merlot.



13,0% vol.



Fermentazione in vasche di acciaio inox e maturazione in legni da 225 litri per 12 mesi.



Vino rosso ricco e complesso, dotato di ottima freschezza e mineralità, a cui giova un affinamento in bottiglia di qualche anno.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Si abbina a carni e formaggi stagionati.



La bottiglia va mantenuta coricata a una temperatura costante tra i 12 e 15°C e un tasso igrometrico minimo dell'80%.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Abbiamo scelto questo tappo per le sue ottime caratteristiche che consentono al nostro vino di evolvere e conservarsi nel tempo.”

Alessandro Perini
Proprietario ed Enologo



Technical sheet



Merlot.



Soil composed of clays and marls. Altitude and exposure are favourable for the production of excellent merlot grapes.



13.0% vol.



Fermentation in stainless steel tanks and maturation in 225-litre barrels for 12 months.



A rich and complex red wine with excellent freshness and minerality, which benefits from a few years' bottle ageing.



Serving temperature: 16/18°C.



It goes well with meats and aged cheeses.



The bottle should be stored lying down at a constant temperature between 12 and 15°C and a minimum hygrometric rate of 80%.



One-piece natural cork stoppers
MUREDDU NATURA EVO

“We chose this cork for its excellent characteristics that allow our wine to evolve and remain preserved over time.”

Alessandro Perini
Owner and Enologist



Stroppolatini
Strada di Prepotto 21
Gagliano - Cividale del Friuli (UD)



Schioppettino 2018

“Il vitigno dello Schioppettino è autoctono del comune di Prepotto, a meno di un chilometro dall’azienda. Anticamente era chiamato “Ribolla Nera”, poi sostituito dall’attuale nome piuttosto curioso. Esso può derivare dalla dimensione abbondante degli acini (che sembrano appunto scoppiare), sia dal fatto che una volta si tendeva ad imbottigliarlo giovane e quindi il vino completava la fermentazione malolattica in bottiglia, diventando leggermente frizzante e causando un forte schiocco all’apertura della bottiglia.

Caduto in disuso per via della sensibilità alle malattie fungine e al contatto con il rame utilizzato per difendere la pianta dalle stesse, fu ripiantato nel 1976 in un vigneto inizialmente illegale, in quanto la varietà non era compresa (e quindi non ne era ammessa la coltivazione) nell’allora disciplinare di produzione della DOC. Dopo un rocambolesco salvataggio e ammissione al disciplinare è tornato prepotentemente alla ribalta negli ultimi 30 anni, visto che le nuove tecniche e la nuova attenzione culturale ne permette ora una coltivazione più efficiente.”



“The Schioppettino grape is indigenous to the municipality of Prepotto, less than a kilometre from the vineyard. It was formerly called ‘Ribolla Nera’, later replaced by the rather curious name of today. It may have come from the large size of the berries (which seem to burst), or from the fact that in the past it tended to be bottled young and thus the wine completed its malolactic fermentation in the bottle, becoming lightly sparkling and causing a loud pop when opening the bottle. Having fallen into disuse due to its susceptibility to fungal diseases and contact with the copper used to defend it against them, it was replanted in 1976 in a vineyard that was initially illegal, as the variety was not included (and therefore not allowed to be cultivated) in the then DOC ‘controlled designation of origin’ production regulations. After an adventurous rescue and admission to the classification, it has made a comeback in the last 30 years, as new techniques and a new farming attention now make it more efficient to grow.”

Federico e Marianna Stroppolatini
Proprietari (Owners)



Riconoscimenti - Awards

Vino Slow 2024; Guida Slow Wine 2024.
Vino Slow 2024; Slow Wine Guide 2024.

Scheda tecnica



Schioppettino.



Marna eocenica - ponca.



13,5% vol.



I grappoli vengono diraspati, gli acini interi vengono trasferiti in botti di acciaio dove gli viene aggiunto un piede di fermentazione spontaneo, con uve precedentemente raccolte. La macerazione sulle bucce dello Schioppettino 2018 è stata superiore al mese, durante il quale si è proceduto con rimontaggi quotidiani. L’affinamento è avvenuto per il primo anno in acciaio, successivamente in tonneau di rovere francese per i successivi tre anni ed infine uno in bottiglia.



Spiccati sentori di pepe e incenso, con note balsamiche di sottobosco, goccia di pino e farina di castagne. Nelle annate più calde come la 2018, sviluppa anche note di ribes rosso e fragolina di bosco. Spezia soprattutto in retrolfattiva.



Temperatura di servizio: 18°C.



Piatti di selvaggina o carne a lunga cottura, spezzatini, brasati goulash.



Una parte inizialmente in verticale, successivamente distese.



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

“Facendo prodotti che mirano ad una lunga evoluzione in bottiglia, cercavamo un tappo affidabile a tale scopo e che permettesse una buona evoluzione al prodotto.”

Federico e Marianna Stroppolatini
Proprietari



Technical sheet



Schioppettino.



Eocene marl - ponca.



13.5% vol.



Bunches are de-stemmed, the whole grapes are transferred to steel barrels where a spontaneous fermentation starter is added with previously harvested grapes. Maceration on the skins of the 2018 Schioppettino was more than a month, during which time pumping was daily. Ageing took place for the first year in steel, then in French oak tonneaux for the next three years and finally one year in bottle.



Distinct hints of pepper and incense, with balsamic notes of undergrowth, pine drop and chestnut flour. In warmer vintages such as 2018, it also develops notes of redcurrants and wild strawberries. Spice especially in the aftertaste.



Serving temperature: 18°C.



Game or slow-cooked meat dishes, stews, braised goulash.



One part initially upright, later lying down.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“As we make products that aim for a long evolution in the bottle, we were looking for a cork that was reliable for this purpose and that would give the product a good evolution.”

Federico and Marianna Stroppolatini
Owners



Cantina Luretta
Castello di Momeliano
Gazzola (PC)



Boccadirosa D.O.C. Colli Piacentini Malvasia

“L’uva di Piacenza interpretata secondo il gusto di Luretta. Esplosione dei gusti e dei profumi della Malvasia Aromatica di Candia ottenuta grazie ad una leggera macerazione sulle bucce.”



“The Piacenza grape interpreted according to the taste of Luretta. Explosion of the flavours and aromas of Malvasia Aromatica di Candia, obtained through a light maceration on the skins.”

Lucio Salamini
Proprietario della Cantina (Farm Owner)

Alberto Faggiani
Enologo della Cantina (Wine Cellar Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Quattro Viti Guida Vitae AIS

Four Vines - AIS Guide Vines

Scheda tecnica



Malvasia aromatica di Candia 100%.



Depositi Fluviali Argillosi.



14,0% vol.



Fermentazione e affinamento in acciaio.



Colore ambrato. Aromi di pesca bianca e fiori di acacia e sambuco. Al gusto aromi dolci di frutta matura in ingresso e sentori sapidi e minerali in finale di bocca. Vino bianco corposo e strutturato dalle note aromatiche uniche tipiche del vitigno.



Temperatura di servizio: 12/14°C.



Risotti e primi piatti cremosi e paste ripiene della tradizione piacentina. Piatti speziati con sentori di curry o curcuma.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



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

“Scelta dettata dalla necessità di avere un tappo di assoluta qualità per un vino pronto da bere subito, ma anche da affinare negli anni.”

Lucio Salamini
Proprietario della Cantina

Alberto Faggiani
Enologo della Cantina



Technical sheet



Malvasia aromatica di Candia 100%.



Clay Fluvial Deposits.



14.0% vol.



Fermentation and ageing in steel.



Colour: amber. Aromas of white peach and acacia flowers and elderflower. The mouthfeel features initially sweet aromas of ripe fruit and savoury and mineral hints at the finish. Full-bodied and structured white wine with unique aromatic notes typical of the grape variety.



Serving temperature: 12/14°C.



Creamy risottos and stuffed pasta dishes in the Piacenza tradition. Spicy dishes with hints of curry or turmeric.



Store in a cool, dark and dry place.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Choice dictated by the need to have a cork of absolute quality for a wine ready to drink immediately, but also to age over the years.”

Lucio Salamini
Farm Owner

Alberto Faggiani
Wine Cellar Enologist





Castello di Querceto
Via Alessandro François, 2
Greve in Chianti (FI)



La Corte Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2020

“Profondo, elegante, minerale. La Gran Selezione La Corte proviene dalla vigna più antica e ne racconta con precisione la sua propensione all’eleganza, alla verticalità.”



“Deep, elegant, mineral. Gran Selezione La Corte comes from the oldest vineyard and accurately conveys its propensity for elegance and verticality.”

Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi
Enologi della Cantina
(Wine Cellar Enologists)



Riconoscimenti - Awards

3 Bicchieri Gambero Rosso
5 Grappoli Bibenda
Faccino Doctor Wine - 96

3 Gambero Rosso Wine glasses
5 Bibenda Grapes
Doctor Wine Face - 96

Scheda tecnica



Sangiovese 100%.



Ricco di sabbia, povero di argilla e calcare. Colore giallastro. Illuminato dal sole fino al tramonto.



14,0% vol.



Fermentazione e macerazione in fermentatori di acciaio inox a temperatura controllata per due settimane. Maturazione in barriques e tonneaux di Tronçais e Allier per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



I profumi riportano a fiori e frutti rossi, alla freschezza di erbe balsamiche e ad un ventaglio di sensazioni mediterranee. Al palato è austero, sapido, fresco, con tannini di rara finezza ed un finale che cambia continuamente marcia, regalando una bevibilità unica.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Carni rosse arrostate, bistecca alla fiorentina, cinghiale in umido.



Destinato a grandi invecchiamenti in bottiglia.



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

“Tappo scelto per la grande qualità, essenziale per un vino di alta gamma.”

Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi
Enologi della Cantina



Technical sheet



Sangiovese 100%.



Rich in sand, poor in clay and limestone. Yellowish colour. Radiated by sunlight until sunset.



14.0% vol.



Fermentation and maceration in temperature-controlled stainless steel fermenters for a fortnight. Maturation in Tronçais and Allier barriques and tonneaux for 12 months. Aged in the bottle for 6 months.



The aromas recall flowers and red berries, the freshness of balsamic herbs and a range of Mediterranean sensations. The mouthful is austere, savoury, fresh, with tannins of rare finesse and a finish that constantly changes intensity, offering a unique drinkability.



Serving temperature: 16/18°C.



Roasted red meats, Florentine steak, stewed wild boar.



Intended for extensive bottle ageing.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Cork chosen for its great quality, essential for a high-end wine.”

Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi
Wine Cellar Enologists



TENUTA di SESTA

MONTALCINO

Tenuta di Sesta
Loc. Sesta, 25 - Castelnuovo dell'Abate
Montalcino (SI)



Brunello di Montalcino DOCG 2019

“Il Brunello di Montalcino della Tenuta di Sesta è l'espressione di Sangiovese in purezza proveniente dalla selezione delle migliori uve delle nostre vigne. Il Brunello è da sempre un grande ed importante vino che coniuga tradizione e modernità.”



“Tenuta di Sesta's Brunello di Montalcino is the expression of pure Sangiovese from the selection of the best grapes of our vineyards. Brunello has always been a great and important wine that combines tradition and modernity.”

Giovanni, Andrea e Francesca Ciacci
Proprietari (Owners)



Riconoscimenti - Awards

Annata 2019:
James Suckling 95 pt.; Robert Parker 94 pt.;
Tony Wood 94 pt.; Vinous 93 pt.; Kerin O'Keefe 93 pt.

Vintage 2019:
James Suckling 95 pts; Robert Parker 94 pts;
Tony Wood 94 pts; Vinous 93 pts; Kerin O'Keefe 93 pts.

Scheda tecnica



Sangiovese Grosso (Brunello) 100%.



I vigneti, a sud di Montalcino, sono collocati su un dolce pendio esposto pienamente a mezzogiorno. I terreni sono tendenzialmente poveri, ben drenanti e ricchi in scheletro.



14,5% vol.



La vendemmia si svolge nei mesi di settembre ed ottobre. L'uva raccolta e selezionata solamente a mano, viene ricevuta dalla cantina in piccole quantità e pigiata sofficientemente. La fermentazione è svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, così come la macerazione sulle bucce. Dopo la malolattica il vino è trasferito per caduta naturale in botti di rovere di Slavonia da 20-30 hl dove permane per circa 30 mesi, invecchiando in maniera tradizionale. Il vino è immesso al consumo dopo il 5° anno dalla vendemmia, come stabilito dal Disciplinare di produzione e solo a seguito di un affinamento in bottiglia non inferiore ai 6 mesi.



Colore rosso rubino. Profumo intenso, fine, fruttato e leggermente speziato. Al palato il Brunello è secco, morbido, equilibrato, ampio, di corpo e molto persistente.



Temperatura di servizio: 18/19°C.



Classico vino da carni rosse, arrosti e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati. Il Brunello brilla sia con piatti tipici della tradizione toscana, che con la cucina italiana ed internazionale.



Vino molto longevo, da conservare in orizzontale, al fresco, protetto da sbalzi termici e al riparo dalla luce.



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

“Per il nostro Brunello abbiamo deciso di utilizzare questo tappo Mureddu in quanto rispecchia la grande qualità del vino e ci garantisce sicurezza ed affidabilità che accompagnano il vino nella sua naturale evoluzione con il lungo invecchiamento.”

Giovanni, Andrea e Francesca Ciacci
Proprietari



Technical sheet



Sangiovese Grosso (Brunello) 100%.



The vineyards, south of Montalcino, are located on a gentle fully south-facing slope. The soils tend to be poor, well draining and rich in pebbles.



14.5% vol.



The grape harvest takes place in the months of September and October. The grapes are harvested and selected only by hand, received by the cellar in small quantities and pressed softly. Fermentation is carried out in stainless steel tanks at controlled temperature, as well as the maceration on the skins. After malolactic fermentation, the wine is transferred by natural gravity to 20-30 hl Slavonian oak barrels where it remains for about 30 months, ageing in the traditional way. The wine is released for consumption after the 5th year from harvest, as set forth in the production regulations, and only after ageing in bottle for no less than 6 months.



Colour ruby red. Intense, fine, fruity and slightly spicy aroma. On the palate, Brunello is dry, soft, balanced, full-bodied and very persistent.



Serving temperature: 18/19°C.



Classic wine for red meats, roasts and game. Also excellent with seasoned cheese. Brunello is ideal with typical dishes of Tuscan tradition, as well as Italian and international cuisine.



Very long-lived wine, to be stored horizontal, in a cool place, protected from thermal shocks and light.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“For our Brunello we decided to use this Mureddu cork as it reflects the high quality of our wine and provides us with security and reliability that accompany our wine through its natural evolution of long ageing.”

Giovanni, Andrea e Francesca Ciacci
Owners



IL BORRO TOSCANA

Il Borro S.r.l. – Società Agricola
Località Il Borro, 1
San Giustino Valdarno (AR)



Polissena 2019 Valdarno di Sopra Doc

“Polissena, un vino elegante che sorprendere per il carattere deciso seppur raffinato, che meglio esprime la Toscana e la sua tradizione vitivinicola: il Sangiovese. Etichetta storica del Borro, azienda sostenibile nel Valdarno Aretino di proprietà di Ferruccio Ferragamo.”



“Polissena, an elegant wine that surprises with its decisive yet refined character, which best expresses Tuscany and its winemaking tradition: Sangiovese. Historical label of Borro, a sustainable company in the Valdarno Aretino owned by Ferruccio Ferragamo.”

Samuele Mammoli - Stefano Chioccioli
Enologi
(Enologists)



Riconoscimenti - Awards

95/100 James Suckling
94/100 Wine Enthusiast
93/100 Doctor Wine
5 Foglie Verdi - Guida Bio
Winehunter Gold - Wine Hunter

Scheda tecnica



100% Sangiovese.



Terreno scistoso con un ottimo drenaggio.



14,5% vol.



La fermentazione avviene in tini d'acciaio. L'invecchiamento dura per 12 mesi in barrique di rovere francese, per un terzo nuove. Affinamento 6 mesi in acciaio e circa 12 in bottiglia.



Il profumo è intenso. Apre con sentori di marasca e peonia, si prosegue con accenni di legno di sandalo e ginepro seguito da pepe nero, liquirizia e rabarbaro. Gusto bilanciato, con tannini eleganti e un finale elegante, che lascia la bocca perfettamente pulita.



Temperatura di servizio: 18°C.



Specialità toscane a base di carne, crostini toscani, formaggi stagionati, affettati, primi e secondi a base di selvaggina. Particolarmente consigliato con lepre, cinghiale, chianina e cinta senese.



Coricata a temperatura controllata.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“Abbiamo scelto l'azienda Mureddu per la loro qualità, professionalità e cura del cliente, nonché attenzione per l'ambiente.”

Samuele Mammoli, Stefano Chioccioli
Enologi



Technical sheet



100% Sangiovese.



Shale soil with excellent drainage.



14.5% vol.



Fermentation takes place in steel vats. Aging lasts for 12 months in French oak barrels, one third of which are new. Maturation 6 months in steel and about 12 in bottle.



The fragrance is intense. It opens with hints of morello cherry and peony, followed by hints of sandalwood and juniper followed by black pepper, liquorice and rhubarb. Balanced taste, with elegant tannins and an elegant finish, leaving the mouth perfectly clean.



Serving temperature: 18°C.



Tuscan meat specialities, Tuscan crostini, aged cheeses, cold cuts, first and second courses of game. Especially recommended with hare, wild boar, Chianina and Cinta Senese.



Lying down in controlled temperature.

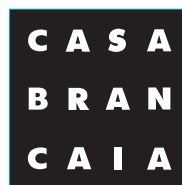


Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“We chose Mureddu because of their quality, professionalism and customer care, as well as attention to the environment.”

Samuele Mammoli, Stefano Chioccioli
Enologists



Brancaia
Loc. Poppi, 42B
Radda in Chianti (SI)



Brancaia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2020

“La nostra Gran Selezione unisce tradizione ed eleganza ai massimi livelli e completa perfettamente la nostra gamma di Chianti Classico. Un vino che è l’espressione delle nostre migliori uve Sangiovese.”



“Our Gran Selezione combines tradition and elegance and perfectly completes our range of Chianti Classico wines. A wine that is the true expression of our Sangiovese grapes.”

Barbara Widmer - Enologa (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

96/100 James Suckling
95/100 Vinum
94/100 Robert Parker
94/100 I Vini di Veronelli
94/100 Falstaff
90/100 Vinous

Scheda tecnica



100% Sangiovese.



Terreno argilloso che contiene proporzioni uguali di sabbia, limo e argilla. La profondità del terreno conferisce alle viti un elevato grado di resistenza alla siccità con media fertilità del suolo.



14,0% vol.



Vinificazione in tini di acciaio inox tronco-conici termo-controllati e con follatori. Il vino matura in tonneau di rovere francese per 18 mesi (50% nuovi e 50% di secondo passaggio) e in vasche in cemento per altri 3 mesi. Almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.



Il Brancaia Chianti Classico Gran Selezione mostra grande struttura e raffinata eleganza. Il bouquet è complesso e aromatico con note di frutti rossi, erbe, cuoio, liquirizia e tabacco.



Temperatura di servizio: 14/16°C.



Ideale con piatti complessi e strutturati, carni arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.



Fino a 25 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“La scelta di Mureddu è dovuta alla alta qualità del materiale fornito ed all’eccellente rapporto creato negli anni.”

Barbara Widmer
Enologa



Technical sheet



100% Sangiovese.



Clayey soil containing equal proportions of sand, silt and clay. The depth of the soil gives the vines a high degree of drought resistance with medium soil fertility.



14.0% vol.



Vinification in temperature-controlled truncated conical stainless steel vats and with fullers. The wine matures in French oak tonneau for 18 months (50% new and 50% second passage) and in cement vats for a further 3 months. At least 12 months of bottle ageing.



Brancaia Chianti Classico Gran Selezione shows great structure and refined elegance. The bouquet is complex and aromatic with notes of red fruits, herbs, leather, liquorice and tobacco.



Serving temperature: 14/16°C.



Ideal with complex and structured dishes, roasted meats, game and mature cheeses.



Up to 25 years.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

“The choice of Mureddu was due to the high quality of the material provided and the excellent relationship created over the years.”

Barbara Widmer
Enologist



RICASOLI
1 1 4 1

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



Brolio 2022 Chianti Classico D.O.C.G

“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.”



“The winery’s vineyards, which reach 280 - 480 metres above sea level, produce the grapes destined for the Brolio vintage: the soils also differ greatly from each other, but all share high pebble content, a characteristic that enhances the structure of the Chianti Classico vintage.”

Francesco Ricasoli
Proprietario dell'Azienda
(Owner of the Winery)

Scheda tecnica



Sangiovese 95%, Colorino 5%.



I vigneti 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.



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



Colore rosso rubino. Al naso frutta rossa, ciliegia e sentori balsamici. In bocca entra morbido, equilibrato e con tannini dolci. Finale piacevole e persistente.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



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



Conservazione in luogo fresco e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Abbiamo scelto il sughero Mureddu per l’elevato rapporto qualità/prezzo per le ottime performance tecniche e l’eccellente estetica.”

Reparto Controllo Qualità
Ricasoli 1141

Francesco Ricasoli
Proprietario dell'Azienda



Technical sheet



Sangiovese 95%, Colorino 5%.



The vineyards are situated on five main geological formations: Macigno del Chianti (sandstone), Scaglia Toscana (Brolio or galestro argillite), Monte Morello (alberese), Marine deposits and Ancient fluvial terrace.



13.5% vol.



Fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 24°C-27°C, with maceration on the skins for 14-16 days. Ageing: approximately 9 months in second and third passage tonneau.



Colour ruby red. Red fruit, cherry and balsamic hints on the nose. In the mouth, it is soft, balanced and with sweet tannins. Pleasant and persistent finish.



Serving temperature: 18/20°C.



Ideal with cold meats and salami, barbecued red meats, mature cheeses, first courses.



Store in a cool, dry place.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“We chose Mureddu cork because of its high value for money, for its optimum technical performance and excellent aesthetics.”

Quality Control Department
Ricasoli 1141

Francesco Ricasoli
Owner of the Winery



Tenuta Capezzana
Via Capezzana 100
Carmignano (PO)



Vinsanto di Carmignano DOC Riserva

“Il Vinsanto di Capezzana ha origini antiche, le vigne di Trebbiano sono il proseguo di quelle di sempre (selezione massale interna all’azienda) con grappoli di piccole dimensioni e spargoli, di un colore giallo rosaceo che con l’ appassimento tende al rosa più intenso. L’uva appassisce sulle stuoie per circa 4 mesi per poi passare nei caratelli da 50/100 litri posti sotto tetto. Li avverrà la fermentazione del mosto e la successiva lenta disidratazione del vino che si concentrerà nel corso di più stagioni; i caratelli verranno aperti dopo 7 lunghi anni. L’escursione termica del luogo (caldo / freddo) è basilare per la maturazione del vinsanto in legno piccolo. Seguirà poi l’accorpamento del Vinsanto prelevato dai caratelli della stessa vendemmia, con una minima quantità di quello delle annate precedenti e così facendo otteniamo una massa omogenea che dopo chiarifica verrà posta in bottiglie numerate di piccole dimensioni. Otteniamo alla fine un 15% di vino, rispetto al peso iniziale dell’uva raccolta.”



“Capezzana’s Vinsanto has ancient origins, the Trebbiano vines are the heirs of the legacy ones (massal selection at the vineyard) with small and sparse bunches, a pinkish yellow colour that tends to a more intense pink with withering. The grapes are dried on mats for about 4 months and then placed in 50/100 litre kegs under the roof. There the fermentation of the must will take place and the subsequent slow dehydration of the wine, which will be concentrated over several seasons; the kegs will be opened after 7 long years. The temperature range of the location (hot/cold) is fundamental for the maturation of vinsanto in small wood barrels. This is followed by the blending of the Vinsanto taken from the kegs of the same vintage with a small quantity from previous vintages, thus obtaining a homogenous mass which, after clarification, will be placed in small numbered bottles. We end up with 15% wine, compared to the initial weight of the harvested grapes.”

Conti Contini Bonacossi - Proprietà (Ownership)
Franco Bernabei - Enologo (Enologist)

Scheda tecnica



90% Trebbiano, 10% San Colombano.



Composizione del terreno: scisto argilloso.



14,0% vol.



Vinificazione: appassimento naturale delle uve fino a gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. Vinificazione tradizionale in piccoli caratelli collocati sotto tetto, la fermentazione alcolica si svolge nei mesi primaverili.
Elevazione: caratelli di castagno, ciliegio e rovere per circa 7 anni.
Affinamento: bottiglia per almeno 3 mesi.



Colore: ambrato.
Profumo: profumo intenso di frutta candita, albicocca, scorza d'arancio, fico secco e miele
Sapore: perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza, con un lungo finale persistente.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Si accompagna ai biscotti, a tutti i dolci toscani, ai formaggi erborinati ed anche al paté di fegato.



Conservazione in luogo fresco e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“La collaborazione tra la Tenuta di Capezzana e il sugherificio Mureddu iniziò nel lontano 1998 ed ancora oggi prosegue nel tempo.”

Conti Contini Bonacossi - Proprietà
Franco Bernabei - Enologo



Technical sheet



90% Trebbiano, 10% San Colombano.



Soil composition: clayey shale.



14,0% vol.



Vinification: natural drying of the grapes until January of the year following the harvest. Traditional vinification in small kegs placed under roof, alcoholic fermentation takes place in the spring months.
Maturation: chestnut, cherry and oak kegs for about 7 years.
Ageing: bottle for at least 3 months.



Colour: amber.
Nose: intense scent of candied fruit, apricot, orange peel, dried fig and honey.
Taste: perfect balance between sweetness and freshness, with a long persistent finish.



Serving temperature: 16/18°C.



It goes well with biscuits, all Tuscan desserts, blue cheeses and even liver pâté.



Store in a cool, dry place.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“The collaboration between Tenuta di Capezzana and Mureddu Sugheri began in 1998 and still continues in time..”

Conti Contini Bonacossi - Ownership
Franco Bernabei - Enologist



Società Agricola
Tenuta Poggio al Tesoro S.r.l.
Via Bolgherese 189B – Loc. Felciaino
Bolgheri di Castagneto Carducci (LI)



Il Seggio 2021 Bolgheri Rosso Doc

“La zona di Bolgheri nel 2021 è stata caratterizzata da un lungo periodo siccitoso, decorso da metà maggio a fine vendemmia. L'estate è risultata prevalentemente secca e ventilata, con temperature calde, ma non eccessivamente afose. Grazie all'inverno piovoso sono state immagazzinate buone riserve idriche, utili ad evitare lo stress delle viti nel periodo secco. Un'importante escursione termica tra notte e giorno, soprattutto a inizio settembre, ha permesso di salvaguardare l'acidità delle uve e ha contribuito a preservare le componenti aromatiche. Possiamo considerarla una bella annata, questa 2021, contraddistinta da vini freschi e minerali e al contempo corposi con tannini eleganti e dall'ottima persistenza, fragranza e profumo.”



“The Bolgheri area in 2021 was characterised by a long dry period, which lasted from mid-May to the end of the harvest. The summer was mainly dry and windy, with hot, but not excessively sultry temperatures. Thanks to the rainy winter, good water reserves were stored, which were useful to avoid stressing the vines in the dry period. An important temperature range between night and day, especially at the beginning of September, helped to safeguard the acidity of the grapes and contributed to preserving the aromatic components. We can consider it a fine vintage, 2021, characterised by fresh, mineral wines with elegant tannins and excellent persistence, fragrance and aroma.”

Christian Coco - Enologo
Enologist



Riconoscimenti - Awards

Wine Spectator 3 volte (3 times) 90+
Wine Enthusiast 2 volte (2 times) 90+
Robert Parker 3 volte (3 times) 90+
Jamestown 5 volte (5 times) 90+
Fastaff 4 volte (4 times) 90+
Decanter 3 volte (3 times) 90+



Scheda tecnica



Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%,
Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%.



Via Bolgherese: profondo, con sabbie grossolane di colore rosso, ricco di scheletro, ben drenato, e con uno strato argilloso a 1,20 metri di profondità; Leggermente sub-alcino.
Le Sondaie: argilloso, con sabbie sciolte ben drenate, caratterizzato da alta presenza di magnesio e ferro.



14,5% vol.



Vendemmia manuale in cassettoni da 5-7 kg; selezione manuale su tavolo di cernita pre e post diraspatura.
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura di fermentazione: 25/28°C.
Durata della fermentazione: 20/25 giorni.
Fermentazione malolattica: svolta naturalmente in barrique alla temperatura di 20°C nel mese di novembre.
Affinamento: 14 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese (30% nuove e 70% di secondo passaggio).



Il Seggio si presenta con un colore rosso rubino intenso. La 2021 ha un bouquet classico di prugna, cacao e tabacco, con una nota minerale al centro di un sorso di straordinaria dinamicità, fresco con sapidità evidente e appetitosa. I tannini sono setosi ed avvolgenti; il finale è preciso, pulito e succoso.



Temperatura di servizio: 16/18°C. Stappare un'ora prima del consumo.



Si abbina con pasta al ragout di cortile, pappardelle alla lepre e con risotto alla crema di zucca.



Conservazione in luogo fresco e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Il rapporto di fiducia consolidato negli anni passati tra il nostro enologo e Mureddu Sugheri e la perfetta conservazione riscontrata non solo nei nostri vini, ma anche in bottiglie di altri prestigiosi produttori che utilizzano i medesimi tappi, ci confermano giorno dopo giorno la qualità di Mureddu Sugheri.”

Christian Coco - Enologo



Technical sheet



Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%,
Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%.



Via Bolgherese: deep, with coarse red sand, rich in pebbles, well drained, and with a clay layer at a depth of 1.20 metres; Slightly sub-alkaline.
Le Sondaie: clayey, with loose, well drained sands, characterised by high magnesium and iron content.



14.5% vol.



Manual harvesting in 5-7 kg crates; manual sorting on pre- and post-destemming sorting table.
Vinification: fermentation and maceration in stainless steel at controlled temperatures.
Fermentation temperature: 25/28°C.
Duration of fermentation: 20/25 days.
Malolactic fermentation: naturally in barriques at a temperature of 20°C in November.
Ageing: 14 months in 225-litre French oak barriques (30% new and 70% second passage).



The Seggio features an intense ruby red colour. 2021 has a classic bouquet of plum, cocoa and tobacco, with a mineral note at the centre of a sip of extraordinary dynamism, fresh with evident and appetising rich flavour. The tannins are silky and enveloping; the finish is neat, clean and juicy.



Serving temperature: 16/18°C. Uncork one hour before consumption.



It goes well with pasta with courtyard ragout, pappardelle with hare, and risotto with pumpkin cream.



Storage in a cool, dry place.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“The long-standing relationship of trust between our enologist and Mureddu Sugheri and the perfect preservation observed not only in our wines, but also in bottles of other prestigious producers using the same corks, are our confirmation, day after day, of the quality of Mureddu Sugheri.”

Christian Coco - Enologist



BULICHELLA

Soc. Agr. Bulichella S.r.l.
Località Bulichella, 131
Suvereto (LI)



Coldipietrerosse

“L’azienda agricola Bulichella è fondata nel 1983 da quattro famiglie, tra cui la Miyakawa-Bassano. Fin dall’inizio, le famiglie di Bulichella adottano sistemi di coltivazione rispettosi dell’ambiente, tanto da essere definita la prima azienda biologica della Toscana. La svolta vera e propria verso l’agricoltura biologica avviene però negli anni ‘90, quando Hideyuki e Marisa decidono di fare della viticoltura l’attività principale della tenuta. Ad oggi la Bulichella conta 42 ettari totali, di cui 14 vitati, 10 ettari dedicati all’olivicoltura con 1.600 piante dalle quali si ricava l’olio Extravergine di Oliva IGP Bulichella, un laghetto, un orto con frutteto, un piccolo bosco e un’area destinata all’attività agrituristica. Tutti i prodotti godono della Certificazione Biologica ICEA, che garantisce la qualità dell’intera filiera di lavorazione.”



“The Bulichella farm was founded in 1983 by four families, including Miyakawa-Bassano. From the very beginning, Bulichella’s families have adopted environmentally friendly cultivation systems, so much so that it has been called the first organic farm in Tuscany. The real turning point towards organic farming, however, came in the 1990s, when Hideyuki and Marisa decided to make viticulture the estate’s main activity. Today, Bulichella has a total of 42 hectares, 14 of which are planted with vines, 10 hectares dedicated to olives with 1,600 trees from which Bulichella PGI extra virgin olive oil is made, a small lake, a vegetable garden with orchard, a small forest and a country holiday home. All products enjoy ICEA Organic Certification, which guarantees the quality of the entire processing chain.”

Famiglia Miyakawa - Proprietà (Owners)
Luca D’Attoma - Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

94/100 J. Suckling; 93/100 I Vini di Veronelli;
93/100 Vinous - Antonio Galloni; 93/100 Decanter.

Scheda tecnica



Cabernet 70%, Merlot 20%,
Petit verdot 10%.



Argille rosse, scisti e sabbie, scheletro
ferroso.



15,0% vol.



Dopo un’attenta selezione delle uve segue
la fermentazione alcolica in vasche di
acciaio inox a temperatura controllata e
successiva macerazione sulle bucce di 25
giorni circa.
Affinamento: in barriques di rovere
francese (50% nuove 50% secondo
passaggio) per 18 mesi.



Colore rosso rubino vivo e intenso; aromi di
frutti rossi, ribes, mirtillo, note di tabacco
e cacao sul finale; pieno, buona trama di
tannini avvolgenti ed eleganti, lungo
e complesso.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Arrosti e selvaggina, carni rosse, formaggi e
ricchi piatti di pasta.



Temperatura controllata 15°C > 10 anni.



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

*“Usiamo un tappo monopezzo Igea
Neutral Cork per garantire un’ottima
tenuta del vino nel tempo.”*

Famiglia Miyakawa - Proprietà
Luca D’Attoma - Enologo



Technical sheet



Cabernet 70%, Merlot 20%,
Petit verdot 10%.



Red clays, shales and sands, ferrous
pebbles.



15.0% vol.



Careful selection of the grapes is followed
by alcoholic fermentation in stainless steel
tanks at a controlled temperature and
subsequent maceration on the skins for
about 25 days.
Ageing: in French oak barriques
(50% new 50% second passage) for 18
months.



Bright and intense ruby red colour;
aromas of red fruits, currants, blueberries,
hints of tobacco and cocoa on the finish;
full, good texture of enveloping and
elegant tannins, long and complex.



Serving temperature: 16/18°C.



Roasts and game, red meats, cheeses and
rich pasta dishes.



Temperature controlled 15°C > 10 years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

*“We use a one-piece stopper Igea
Neutral Cork to guarantee excellent
endurance of the wine over time.”*

Famiglia Miyakawa - Owners
Luca D’Attoma - Enologist



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



Il San Lorenzo IGT Marche Rosso 2009

“Questo vino viene prodotto solo in grandi annate di equilibrio dove il tempo eleva tutte le particolarità del territorio. Viene prodotto utilizzando 1 o 2 grappoli per pianta, i più belli e sani.”



“This wine is only produced in great balanced vintages where time enhances all the distinctive traits of the terroir. It is produced using 1 or 2 bunches per plant, choosing the most beautiful and healthy ones.”

Natalino Crognaletti
Proprietario della Cantina
(Wine Cella Owner)



Riconoscimenti - Awards

Non ha ricevuto riconoscimenti ma è un vino pari a Il San Lorenzo bianco. Abbiamo pertanto le stesse aspettative.

It has received no awards but is a wine equal to Il San Lorenzo white wine. We therefore have the same expectations.

Scheda tecnica



Antico clone di Syrah 100%.



Uva selezionata dalla vigna “Murata”. Terreno misto-sabbioso e argilloso e limo. Esposizione Sud-Ovest. Altitudine 250 metri s.l.m.. Sistema d'allevamento: doppio tralcetto su filo.



14,0% vol.



La vendemmia viene effettuata nella metà del mese di ottobre. Fermentazione in legno con temperatura di fermentazione libera. La durata della fermentazione e della macerazione è di 30/40 giorni. Impiegati lieviti indigeni. La durata dell'invecchiamento in legno è di 18 mesi. La durata dell'affinamento è di 140 mesi in acciaio e cemento su lieviti, 12 mesi in bottiglia.



Di colore rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di ciliegia matura e prugna, note di fiori rossi appassiti e toni decisi di spezie. Al palato si rivela grintoso, di bella corrispondenza gusto-olfattiva e di piacevole persistenza.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Capretto, capriolo, polente con sughi importanti, funghi di alta qualità. Si abbina a carni poco cotte come la fiorentina.



Conservazione in luogo fresco e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“Un vino che va commercializzato dopo 14 anni ha necessità di un tappo di alta qualità. La scelta di Mureddu Sugheri è stata fatta per garantire al vino una “tenuta” per altrettanti anni.”

Natalino Crognaletti
Proprietario della Cantina



Technical sheet



Ancient 100% Syrah clone.



Selected grapes from the “Murata” vineyard. Mixed sandy and clay-silt soil. South-west exposure. Altitude 250 metres above sea level. Cultivation system: double shoot on wire.



14.0% vol.



Harvesting takes place in the middle of October. Fermentation in wood with free fermentation temperature. The duration of fermentation and maceration is 30 to 40 days. Indigenous lees are used. The duration of ageing in wood is 18 months. Ageing is 140 months in steel and cement on yeasts, 12 months in the bottle.



Intense ruby colour. It reveals itself to the nose through hints of ripe cherries and plums, notes of dried red flowers and strong tones of spices. To the palate it reveals itself to be bold, with a fine taste-olfactory balance and pleasant after-taste.



Serving temperature: 18/20°C.



Kid, venison, polenta with rich sauces, high-quality mushrooms. It pairs well with rare-cooked meat such as Florentine steak.



Store in a cool, dry place.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“A wine that is marketed after 14 years needs a high quality cork. The choice of Mureddu Sugheri was made to guarantee the wine is “sealed” and holds for as many years.”

Natalino Crognaletti
Wine Cellar Owner



Silvano Strologo



Vitevinario del Conero

Strologo Silvano
Via Osimana, 89
Camerano (AN)



Decebalo Conero Docg Riserva Conero Docg Riserva 2019

“La vendemmia è fatta a fine ottobre. Viene prodotto con uve selezionate provenienti dai vitigni di 50 anni con una resa per ettaro di 60q.”



“Harvesting is done at the end of October. It is produced from selected grapes from 50-year-old vines with a 60q yield per hectare.”

Silvano Strologo
Titolare (Owner)

Giancarlo e David Soverchia
Enologi (Enologists)

Scheda tecnica



Montepulciano 100%.



Argillo-calcare.



14,0% vol.



La prima fermentazione è a temperatura controllata in tini di rovere francese, con rottura manuale giornaliera del cappello per 20/25 giorni. Una selezione del mosto migliore va in barriques nuove di rovere francese unito alle fecce nobili. In questa fase viene effettuato il bâtonnage ogni 10 giorni per un periodo di 12/18 mesi. L'affinamento avviene in bottiglia per un anno.



Colore: rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Aromi: profumi molto intensi che esplodono al naso. Predominanti le sensazioni di confettura d'amarena, more, prugne e liquirizia; risaltano nel finale spezie, vaniglia, cannella e pepe. In bocca: caldo e morbido con tannini raffinati; si allunga in finale con un'intensa sapidità ed equilibrio.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Primi e secondi piatti ricchi come lasagne, carne alla brace, brasati, selvaggina, stoccafisso all'anconetana e raguse in porchetta, formaggi stagionati.



Orizzontale.



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

“Abbiamo scelto i tappi di sughero Mureddu perché pensiamo abbiano caratteristiche fisico-chimiche adatte a conservare al meglio e per lungo tempo i nostri vini più pregiati.”

Silvano Strologo
Titolare
Giancarlo e David Soverchia
Enologi



Technical sheet



Montepulciano 100%.



Clay-limestone.



14.0% vol.



The first fermentation is temperature-controlled in French oak vats, with daily manual breaking of the cap for 20/25 days. A selection of the best must goes into new French oak barriques combined with noble lees. At this stage, batonnage is carried out every 10 days for a period of 12 / 18 months. Ageing takes place in bottles for one year.



Colour: intense ruby red with purple hints. Aromas: very intense aromas that explode on the nose. Sensations of black cherry jam, blackberries, plums and liquorice predominate; spices, vanilla, cinnamon and pepper stand out in the finish. In the mouth: warm and soft with refined tannins; extends in the finish with intense flavour and balance.



Serving temperature: 18/20°C.



Rich first and second courses such as lasagne, barbecued meat, braised meats, game, stockfish all'anconetana and ragusa in porchetta, and mature cheeses.



Horizontal.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We chose Mureddu cork stoppers because we think they have physico-chemical characteristics suitable to preserve at best our finest wines for a long time.”

Silvano Strologo
Owner
Giancarlo e David Soverchia
Enologists



Fattoria Coroncino
Contrada Coroncino, 7
Staffolo (AN)



Il Coroncino 2022 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

“Vino prodotto con una selezione di uve provenienti dai vigneti di Coroncino. Il terreno è prevalentemente argilloso di medio impasto. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino chiaro con evidenti sfumature verdi, profumi netti di frutta fresca e fiori di acacia, di pesche e ribes bianco. Il palato è ampio, accompagnato da una struttura densa e sostenuta che unita ad una fresca acidità, fornisce una beva piacevole.”



“Wine made from a selection of grapes from the Coroncino vineyards. The soil is predominantly medium-textured clay. In the glass, it is pale straw yellow in colour with clear green hues, and has clean aromas of fresh fruit and acacia flowers, peaches and white currants. The mouthfeel ample, accompanied by a dense and sustained structure that, combined with a fresh acidity, makes it pleasantly drinkable.”

Valerio Canestrari - Proprietario della Cantina
(Owner of the winery)



Riconoscimenti - Awards

4 grappoli Bibenda 2024; Finalista ai 3 bicchieri del Gambero Rosso; 5 grappoli di Bibenda; Medaglia d'argento a IWC.

4 grapes Bibenda 2024; Finalist at 3 bicchieri del Gambero Rosso; 5 grapes Bibenda; Silver medal at IWC.

Scheda tecnica



Verdicchio.



Terreno argilloso.



14,5% vol.



Fermentazione spontanea dei mosti fiore, ottenuti dalle uve dei vigneti che radicano nei terreni argillosi, in acciaio e cemento quindi giacenza sulle proprie fecce fini per 9 mesi prima dell'imbottigliamento.



Vino elegante e pervasivo mantiene la fedeltà al frutto ed al terreno con profilo alto ed etero. Verdicchio prototipico, racchiude la potenza del vitigno in un'agile e luminosa tensione. Fiori bianchi, note agrumate, con finale di mandorla amara.



Temperatura di servizio: tra gli 8°C dei servizi estivi ai 15°C dei servizi invernali.



Dalle carni bianche, al pesce anche grasso per arrivare alla grigliata di carne.



Bottiglia sdraiata in ambiente con pochi sbalzi termici e poca luce per 6-10 e + anni.



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

“La ricerca e l'attenzione alle lavorazioni che portano ad ottenere dei suggelli al nostro lavoro in vigna ed in cantina che non lo rovinino, ma migliorino il risultato.”

Valerio Canestrari
Proprietario della Cantina



Technical sheet



Verdicchio.



Clay soil.



14.5% vol.



Spontaneous fermentation of the flower musts, obtained from the grapes of the vineyards that root in the clay soils, in steel and cement then lying on their fine lees for 9 months before bottling.



Elegant and pervasive wine stays loyal to the fruit and soil with a high, ethereal profile. A prototypical Verdicchio, it encapsulates the power of the grape variety in an agile and luminous tension. White flowers, citrus notes, with a bitter almond finish.



Serving temperature: between 8°C for summer serving to 15°C for winter serving.



From white meat to fish, even fatty fish, to grilled meat.



Bottle lying in an environment with few temperature fluctuations and low light for 6-10+ years.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

Research and attention to processes that seal our work in the vineyard and in the cellar that do not spoil it, rather they improve the result.”

Valerio Canestrari
Owner of the winery



ILLUMINATI

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



Zanna 2018

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva
D.O.C.G. (Reserve-red wine)

“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 controspalliera con 5.000 ceppi per ettaro.”



“Characteristics of the plantations: the Zanna vineyard was one of the first vineyards to be planted on the estate and the training system is the Abruzzi pergola with about 1,100 vines per hectare. We have now established new upwards trained plantations with 5,000 vines per hectare.”

Stefano Illuminati - Proprietario della cantina
(Wine cellar owner)



Riconoscimenti - Awards

Vini buoni d'Italia 2023 Gambero Rosso Tre Bicchieri;
Annuario dei Migliori vini d'Italia 2023- Luca Maroni;
Vita La guida vini 2023; Bibenda 2023; Vinous;
Doctor Wine; Guida Essenziale Ai Vini D'Italia 2023;
Wine Spectator; I Vini Di Veronelli Guida Oro 2023.

Scheda tecnica



100% Montepulciano.



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: 17/18°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

“Dopo anni di studi, prove e degustazioni comparate, abbiamo scelto i tappi Mureddu Igea Neutral Cork in quanto hanno un'ottima tenuta, non rilasciano odori sgradevoli e deviazioni gusto-olfattive. Garantiscono un eccellente affinamento in bottiglia, preservando le peculiarità varietali.”

Claudio Cappellacci - Enologo
Stefano Illuminati - Proprietario



Technical sheet



100% Montepulciano.



In the hills to the right of the Tronto River at an altitude of about 280 m above sea level. On poorly porous soil of marly origin with significant clay content.



14.5% vol.



The grapes are destemmed, crushed and left to ferment in stainless steel vats at a temperature not exceeding 30°C. Once malolactic fermentation is complete, the wine is racked into 25 hl Slavonian oak casks where it stays for 24-26 months.



Colour: intense ruby red, tending to garnet with age. Nose: blackberry, reminiscent of withered fruits and flowers with a tendency towards ethereality. Taste: it is a great wine, soft tannins, smooth and fine for outstanding encounters with very important sauces.



Serving temperature: 17/18°C.



It is enhanced with red meat, game, truffles, mature cheeses, gorgonzola.



A perfect wine to drink immediately, but can also be left in the cellar for more than 5 years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“After years of studies, tests and comparative tastings, we chose Mureddu Igea Neutral Corks because they offer an excellent seal, do not release unpleasant odours and taste-olfactory deviations. They guarantee excellent bottle ageing, preserving the special varietal features.”

Claudio Cappellacci - Enologist
Stefano Illuminati - Owner



MARRAMIERO

Azienda Marramiero S.r.l.
Contrada Sant'Andrea, 1
Rosciano (PE)



Inferi

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Terre dei Vestini / Riserva 2019

“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.”



“It developed in Rosciano in Abruzzo, in the Vestini region. From low grape yields per hectare, it is the terroir itself, by its very nature, that gives the variety a balance, ensuring that each bunch contains an extraordinary concentration of quality.”

Enrico Marramiero
Proprietario della Cantina (Wine Cellar Owner)



Riconoscimenti - Awards

4 viti Ais guida Vitae 2024.

4 viti (grapes) Ais Vitae guide 2024.

Scheda tecnica



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: 16/18°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, Giuseppe Falcone,
Stefano Baldini
Enologi della Cantina



Technical sheet



Montepulciano.



Deep, rich, tending to clay.



14.0% vol.



It is aged for 40 months: initially with fermentation and long maceration in Ganimede fermenter, then in stainless steel vats and subsequently in fine oak barriques to be completed with a bottle ageing period of at least 6 months.



Its deep ruby red colour with garnet hues, its intense and varietal aromas with vanilla notes, and its persistent, warm, full-bodied and harmonious flavour make it a wine that is both distinct and charismatic.



Serving temperature: 16/18°C.



Its qualities are best enjoyed with truffle-based first courses, red meat, game, aged cheeses and cured meats.



Store in an airy, odour-free place at a constant temperature between 13 and 16°C. Constant humidity between 60 and 80%. Bottle in a horizontal position.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Thorough selection of cork boards, control of the entire supply chain, innovative cork cleaning process with thorough removal of Off Flavours and Tca.”

Romeo Taraborrelli, Giuseppe Falcone,
Stefano Baldini
Wine Cellar Enologists



TORRE DEI BEATI

LORETO APRUTINO

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



Mazzamurello

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Vino rosso secco
(Dry Red Wine)

“Il Montepulciano d’Abruzzo “Mazzamurello” rappresenta la migliore espressione di Montepulciano coltivato nei nostri vigneti di 50 anni situati a Loreto Aprutino, sotto il Gran Sasso e ad appena 20 chilometri dal mare.”



“Montepulciano d’Abruzzo ‘Mazzamurello’ represents the best expression of Montepulciano grown in our 50-year-old vineyards located in Loreto Aprutino, below Gran Sasso and just 20 kilometres from the sea.”

Famiglia Albanesi - Titolare della cantina
Albanesi Family - Winery owner



Riconoscimenti - Awards

Annata 2020:
5 Grappoli Bibenda; 94/100 Decanter;
94/100 Vinous; 96/100 Doctorwine;
94/100 Veronelli.

Year 2020:
5 Bunches Bibenda; 94/100 Decanter;
94/100 Vinous; 96/100 Doctorwine;
94/100 Veronelli.

Scheda tecnica



Montepulciano.



Argilloso calcareo.



14,5% vol.



Vinificazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce, seguita da maturazione di 20 mesi in barrique di rovere francese, in presenza di fecce fini.



Rubino profondo con riflessi violacei. Notevole struttura, lunga persistenza e ottimo equilibrio. Ampio il ventaglio di frutto, arricchito da note floreali e speziate di grande eleganza. Consistente e ben equilibrato in bocca.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Ottimo in abbinamento con guanciale di manzo al Montepulciano, spezzatino di cinghiale in bianco con ginepro e Aurum, Pecorino di Farindola stagionato.



Conservare inclinato in luogo fresco al riparo dalla luce.



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 della cantina



Technical sheet



Montepulciano.



Calcareous clay.



14.5% vol.



Vinification in stainless steel with long maceration on the skins, followed by 20 months' maturation in French oak barriques, in the presence of fine lees.



Deep ruby with violet notes. Remarkable structure, long persistence and excellent balance. A wide range of fruit, enriched with floral and spicy notes of great elegance. Consistent and well balanced mouthfeel.



Serving temperature: 18/20°C.



Excellent with beef cheek cooked in Montepulciano, wild boar stew with juniper and Aurum, aged Pecorino di Farindola.



Store tilted in a cool place away from light.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“I discovered Mureddu corks after many trials, I have been using them for years now and have found their quality to be consistent and reliable over time.”

Fausto Albanesi
Owner of the winery



Az. Agr. JASCI & MARCHESANI
Via Colli Albani, 3/C
Vasto (CH)



Janù 2020 Montepulciano d'Abruzzo DOC

“Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC, è un vino potente, spettacolare sin dall'esame visivo. All'olfatto sprigiona una densità olfattiva esaustiva con una intensità stupenda, polpa di mora, burro di cacao e vaniglia data dalla barrique.”



“Janù Montepulciano d'Abruzzo DOC, is a powerful wine, spectacular from first glance. To the nose it releases a thorough olfactory density with wonderful intensity, blackberry pulp, cocoa butter and vanilla from the barrique.”

Jaschi Nicola - Produttore Jaschi&Marchesani
(Producer at Jaschi&Marchesani)

Vittorio Festa - Enologo della Cantina
(Winery enologist)



Riconoscimenti - Awards

*Miglior Vino Assoluto ai Migliori Vini Italiani di Luca Maroni degli ultimi 12 anni.
Gran Medaglia d'Oro al Wine Awards International.*

*Finest Wine at the Migliori Vini Italiani di Luca Maroni of the last 12 years.
Grand Gold Medal at Wine Awards International.*

Scheda tecnica



100% Montepulciano.



Terreno di medio impasto - Argilloso con presenza di ciottoli.



15,5% vol.



Vendemmia manuale a fine ottobre, fermentazione a temperatura controllata, macerazione con le bucce per 25 giorni con 4 delestage giornalieri. Affinamento in doppia barrique 8 + 8 (8 mesi barrique nuova più 8 mesi in barrique nuova).



Colore rosso rubino intenso. Profumo di cacao, frutta sotto spirito, vaniglia. Sapore pieno, corposo, avvolgente.



Temperatura di servizio: 18/20°C.



Arrosti di carne grasse e dolci a base di cioccolato.



10 anni dalla commercializzazione.



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

“Abbiamo scelto il tappo sughero monopezzo Mureddu dopo attente prove. Eravamo alla ricerca di un sughero naturale di alte prestazioni per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del nostro JANÙ 2020. Obiettivo raggiunto!”

Jaschi Nicola
Produttore Jaschi&Marchesani

Vittorio Festa - Enologo della Cantina



Technical sheet



100% Montepulciano.



Medium-textured soil - Clayey with presence of pebbles.



15.5% vol.



Manual harvest at the end of October, temperature-controlled fermentation, maceration with the skins for 25 days with 4 daily delestages. Ageing in double Barrique 8 + 8 (8 months new barrique plus 8 months in new barrique).



Intense ruby red colour. Aroma of cocoa, fruit in spirit, vanilla. Full, enveloping taste with body.



Serving temperature: 18/20°C.



Fatty meat roasts and chocolate desserts.



10 years after marketing.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We chose the one-piece Mareddu cork after careful testing. We were looking for a high-performance natural cork to maintain the organoleptic characteristics of our JANÙ 2020. Objective achieved!”

Jaschi Nicola
Producer at Jaschi&Marchesani

Vittorio Festa - Winery enologist





COLLI di LAPIO
romano clelia

Azienda Vitivinicola
Colli di Lapio di Romano Clelia
Contrada Arianiello, 47
Lapio (AV)



Fiano di Avellino DOCG 2022

“L’azienda Colli di Lapio di Romano Clelia nasce nel ‘94 ed è a conduzione familiare ubicata nel cuore del territorio del Fiano “Arianiello” piccola frazione di Lapio (AV) considerata la patria del Fiano di Avellino.”



“The Colli di Lapio di Romano Clelia winery was established in ‘94 and is a family-run business located in the heart of Fiano ‘Arianiello’, a small rural area Lapio (AV) considered to be the home of Fiano di Avellino.”

Romano Clelia - Proprietaria
(Owner)



Riconoscimenti - Awards

Bibenda 2024;
guida Vitae 2024.

Bibenda 2024;
Vitae Guide 2024.

Scheda tecnica



Fiano 100%.



Terreno calcareo argilloso con origini vulcaniche.



13,5% vol.



Uva raccolta esclusivamente a mano che viene subito diraspata e pigiata in maniera molto delicata. Si procede poi con una fermentazione a temperatura controllata e un lungo affinamento su fecce fini oltre che bottiglia.



Il colore è un delicato giallo dorato e il naso si sposta sul miele, albicocche secche. Il gusto è fresco e fragrante, le note minerali virano al carattere idrocarburo. Il gusto è fresco, fragrante e lungo.



Temperatura di servizio: 12°C.



Frutti di mare, crostacei, formaggi freschi.



Conservazione fino a 10/15 anni.



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

“I tappi Mureddu da noi utilizzati oramai da anni sono una certezza per la loro altissima qualità e oltre alla garanzia di un ottimo affinamento del vino.”

Romano Clelia
Proprietaria



Technical sheet



Fiano 100%.



Calcareous clay soil with volcanic origins.



13.5% vol.



Exclusively hand-picked grapes that are immediately destemmed and gently crushed. This is followed by temperature-controlled fermentation and long ageing on fine lees as well as in the bottle.



The colour is a delicate golden yellow and the nose recalls honey, dried apricots. The taste is fresh and fragrant, the mineral notes provide a hydrocarbon hint. The taste is fresh, fragrant and long.



Serving temperature: 12°C.



Seafood, shellfish, fresh cheese.



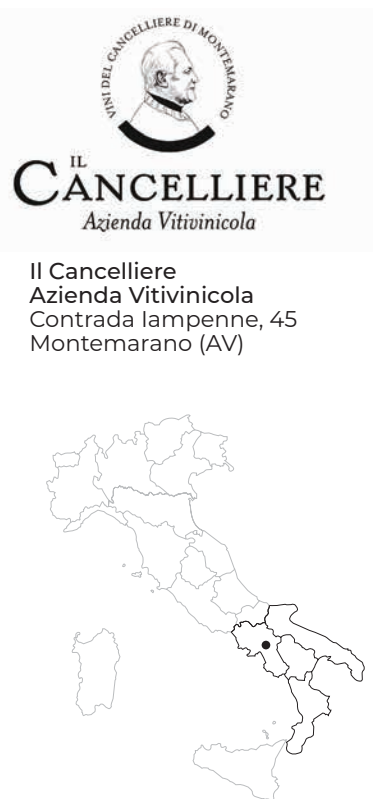
Storage up to 10-15 years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We can count on the Mureddu corks that we have been using for years now due to their very high quality and the guarantee of excellent wine ageing.”

Romano Clelia
Owner



Il Cancelliere
Azienda Vitivinicola
Contrada Iampenne, 45
Montemarano (AV)



Nero Né Taurasi DOP

“L’azienda vitivinicola Il Cancelliere è situata nel cuore di Montemarano, in una zona particolarmente vocata per la produzione del Taurasi. L’azienda è stata fondata da Soccorso Romano, da cui eredita il soprannome, ed è a conduzione familiare.”



“The Il Cancelliere winery is located in the heart of Montemarano, in an area particularly suited for the production of Taurasi. The company was founded by Soccorso Romano, from whom it inherits its nickname, and is family-run.”

Claudio Panetta - Sales Manager

Scheda tecnica



Aglianico.



Terreno: argilla, calcare e cenere vulcanica.



14,5% vol.



Diraspatura, piagiatura, macerazione di circa 30 giorni a temperatura non controllata. Pressatura soffice e successivamente sosta per circa 6 mesi in acciaio su feccia fine dove effettua anche la fermentazione malolattica. Affinamento successivo in botte di rovere di Slavonia per circa 24 mesi oltre a circa 30 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.



Il Taurasi “Nero Né” è un vino rosso che è la perfetta espressione del rude territorio dal quale viene ottenuto. Al naso si avvertono intense sfumature di spezie dolci, di frutta matura, liquirizia, cuoio e tabacco. Al palato è avvolgente, dotato di un tannino vivace e una buona persistenza.



Temperatura di servizio: 18°C.



Abbinamento con i piatti della tradizione Irpina, quali selvaggina, formaggi stagionati, carni arrosto.



Conservare ad una temperatura di 14° ed una umidità di almeno il 50%.



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

“Abbiamo scelto il meglio che si trova sul mercato.”

Antonio di Gruttola, Soccorso Romano
Enologi



Technical sheet



Aglianico.



Soil: clay, limestone and volcanic ash.



14.5% vol.



De-stemming, pressing, maceration for about 30 days at uncontrolled temperature. Soft pressing and then rest for about 6 months in steel on fine lees where it also undergoes malolactic fermentation. Subsequent ageing in Slavonian oak barrels for about 24 months plus about 30 months in the bottle before marketing.



Taurasi ‘Nero Né’ is a red wine that is the perfect expression of the rugged land it is made in. The nose reveals intense nuances of sweet spices, ripe fruit, liquorice, leather and tobacco. The mouthfeel is enveloping, with lively tannin and good persistence.



Serving temperature: 18°C.



Pairing with traditional dishes of Irpina, such as game, mature cheeses, roast meats.



Store at a temperature of 14° and a humidity of at least 50%.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We chose the best you can find on the market.”

Antonio di Gruttola, Soccorso Romano
Enologists

FONZONE

Paternopoli

Azienda Agricola Fonzone Caccese
Località Scorzagalline
Paternopoli (AV)



Oikos Greco di Tufo Docg

“L’Oikos Greco di Tufo Docg Riserva è prodotto con uve provenienti da una parcella che si trova ad Altavilla Irpina (AV). Si tratta di una vigna di 1,5 ettari, che ha oltre 40 anni d’età, ed è caratterizzata dalla presenza di un biotipo piuttosto raro, che produce grappoli con acini piccoli e succo molto concentrato. La posizione ad oltre 500 metri d’altitudine e l’esposizione a sud-est, garantiscono notevoli escursioni termiche, che contribuiscono alla ricchezza aromatica e a conservare la freschezza.”



“Oikos Greco di Tufo Docg Riserva is produced with grapes from a plot located in Altavilla Irpina (AV). This 1.5-hectare vineyard is over 40 years old and is characterised by the presence of a rather rare biotype, which produces bunches with small grapes and very concentrated juice. The location at an altitude of more than 500 metres and the south-eastern exposure guarantee considerable excursions in temperature, which contribute to the aromatic richness and preserving freshness.”

Davide Fonzone Caccese
Proprietario della cantina (Wine Cellar Owner)
Luca D’Attoma
Consulente Enologo (Consultant Enologist)
Francesco Moriano
Enologo interno (In-house Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2024
Top Wine - Guida Slow Wine 2024
Golden Medal - The Wine Hunter Awards 2023

Three Wine Glasses in Gambero Rosso 2024
Top Wine - Slow Wine Guide 2024
Golden Medal - The Wine Hunter Awards 2023

Scheda tecnica



Greco 100%.



Argilloso-calcareo con presenza di tufo.



13,5% vol.



Vendemmia manuale, uve selezionate e pressate delicatamente. Fermentazione e affinamento: 12 mesi (50% in cemento, 50% rovere austriaco). Assemblaggio: 6 mesi in cemento, poi affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso: sprigiona delicate note iodate, con sentori di timo, finocchietto selvatico, e macchia mediterranea. In bocca è ampio e sapido, con una predominante spalla acida che permette al gusto di persistere a lungo lasciando nel finale delle belle note di mandorla ed eucalipto.



Temperatura di servizio: 10/12°C.



Ideale per primi piatti di pesce, coquillages, crudité, crostacei, piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



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

“Abbiamo optato per l’azienda Mureddu in linea con la nostra costante ricerca dell’eccellenza, un valore fondamentale della nostra filosofia aziendale. Quando si tratta di preservare un vino pregiato come l’Oikos Greco di Tufo Docg Riserva, con una lunga prospettiva di vita, la scelta del tappo Mureddu per un invecchiamento prolungato è stata una decisione imprescindibile.”

Davide Fonzone Caccese
Proprietario



Technical sheet



Greco 100%.



Calcareous clay with the presence of tuff.



13.5% vol.



Harvested by hand, the grapes are selected and gently pressed. Fermentation and ageing: 12 months (50% cement, 50% Austrian oak). Assemblage: 6 months in cement, then bottle-ageing for a further 6 months.



Straw-yellow colour with golden hints. The nose is intense and complex: it releases delicate iodine notes, with hints of thyme, wild fennel, and Mediterranean maquis. The mouthfeel is ample and savoury, with a predominant acidity that allows the taste to persist for a long time, leaving beautiful notes of almond and eucalyptus in the finish.



Serving temperature: 10/12°C.



Ideal for fish first courses, coquillages, crudités, shellfish, fish dishes, medium-aged cheeses.



Store in a cool, dark and dry place.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We opted for Mureddu in line with our constant quest for excellence, a core value of our corporate philosophy. When it comes to preserving a fine wine such as Oikos Greco di Tufo Docg Riserva, with a long life perspective, the choice of the Mureddu cork for prolonged ageing was a must.”

Davide Fonzone Caccese
Owner



TH

TRALCI HIRPINI

Tralci Hirpini Società Agricola
Via Nocelleto, 40
San Michele di Serino (AV)



Campi Taurasini Doc

“Vino di grande struttura, maestosa ricchezza in dolcezza di polpa e d’aroma: un vino vivo, dai riflessi violacei sul nero profondo della fitta tinta di base. Un frutto che la natura dota di potenza e d’impressiva espressività.”



“A wine of great structure, majestic richness in sweetness of flesh and aroma: a lively wine with violet hints on the deep black of the dense base colour. A fruit that nature endows with power and striking expression.”

Boglione Francesco
Titolare (Owner)
Raffaele De Martino
Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

96 pt Luca Maroni; Gold Medal Asia Awards;
91 pt James Suckling; The Winehunter Awards;
Vini Buoni d'Italia.

96 pt Luca Maroni; Gold Medal Asia Awards;
91 pt James Suckling; The Winehunter Award;
Vini Buoni d'Italia.

Scheda tecnica



100% Aglianico.



Terreno di natura vulcanica.



13,5% vol.



Premacerazione a freddo, macerazione delle bucce per circa 20 giorni di fermentazione con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica svolta in barriques di rovere francese. Affinamento in barrique di rovere francese per circa 12 mesi.



Il vino si presenta concentrato e vellutato: al palato è denso, cremoso, pieno. Al naso presenta sentori di frutti rossi maturi, spezie e ciliegia maiatica di Taurasi.



Temperatura di servizio: 15/18°C.



Pietanze a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati, piatti elaborati a base di sughi di carne.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



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

“Tappo esteticamente perfetto, composto da sughero di qualità eccellente. Tappo che assicura la giusta ossigenazione al vino nella lunga conservazione, garantendone la giusta evoluzione e creandone le condizioni ideali per la massima espressività.”

Boglione Francesco - Titolare
Raffaele De Martino - Enologo



Technical sheet



100% Aglianico.



Soil of volcanic nature.



13.5% vol.



Cold pre-maceration, maceration of the skins for about 20 days, fermentation with selected lees. Malolactic fermentation in French oak barriques Ageing in French oak barriques for approximately 12 months.



The wine is concentrated and velvety: the mouthful is dense, creamy, full. The nose presents hints of ripe red fruits, spices and Taurasi cherry.



Serving temperature: 15/18°C.



Red meat dishes, game, aged cheeses, elaborate dishes with meat sauces.



Store in a cool, dark and dry place.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Aesthetically perfect cork, made of excellent quality cork. A cork that ensures the right oxygenation of the wine during long storage, guaranteeing its proper evolution and creating the ideal conditions for maximum expressiveness.”

Boglione Francesco - Owner
Raffaele De Martino - Enologist



Azienda Vinicola Rivera S.p.A.
S.P. 231 Km 60,500
Andria (BT)



Lama dei Corvi 2021 Castel del Monte Chardonnay DOC

“Lama dei Corvi è il prestigioso vino bianco che Casa Rivera ha voluto dedicare al nuovo vigneto piantato sulle rocciose colline in località Lama di Corvo nella parte settentrionale della zona doc Castel del Monte. E’ ottenuto da uva Chardonnay vendemmiata con una accurata raccolta manuale e successivamente sottoposta a pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in piccoli carati di rovere francese dove poi prosegue l’affinamento del vino per 8 mesi. Per lasciare intatta la sua ricchezza aromatica il vino non subisce la stabilizzazione a freddo prima dell’imbottigliamento.”



“Lama dei Corvi is the prestigious white wine that Casa Rivera has dedicated to the new vineyard planted on the rocky hills in Lama di Corvo in the northern part of the Castel del Monte doc area. It is made from Chardonnay grapes harvested with a careful manual harvest and then subjected to soft pressing. The must is fermented in small French oak barrels where the wine is aged for 8 months. To leave intact its aromatic richness the wine does not undergo cold stabilization before bottling.”

Sebastiano de Corato
Presidente e proprietario (President and owner)
Angelo Mauriello
Enologo della Cantina (Winery Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Jamessuckling.com 90/100
Luca Maroni 94/100
Bibenda 4 grappoli Vitae 3t

Scheda tecnica



100% Chardonnay.



Lama dei Corvi è il prestigioso vino bianco che Casa Rivera ha voluto dedicare al nuovo vigneto piantato sulle rocciose colline in località Lama di Corvo nella parte settentrionale della zona doc Castel del Monte.



13,5% vol.



Vinificazione: fermentazione in tonneau nuove di rovere francese a bassa tostatura a 18°C.
Affinamento: 8 mesi in tonneau nuove di rovere francese a bassa tostatura.



Note di degustazione: complesse note di frutta bianca matura e delicato boisèè su palato lungo ed elegante.



Temperatura di servizio: 15/18°C.



Abbinamenti gastronomici: la sua complessità lo rende ideale per accompagnare antipasti, primi e secondi piatti ricchi di sapore a base di pesce, ma anche di carni bianche.



Se conservato correttamente questo vino può evolvere felicemente in bottiglia per 5-6 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo MUREDDU NATURA EVO

“Per un vino eccellente sul quale l’azienda punta a dare la massima espressione di un territorio non potevamo non affidarci ad una chiusura impeccabile. Sughero naturale Mureddu garanzia di qualità.”

Sebastiano de Corato
Presidente e proprietario
Angelo Mauriello
Enologo della Cantina



Technical sheet



100% Chardonnay.



Lama dei Corvi is the prestigious white wine that Casa Rivera dedicated to the new vineyard planted on the rocky hills of Lama di Corvo in the northern part of the Castel del Monte DOC area.



13.5% vol.



Vinification: fermentation in new, low-toasted French oak tonneau at 18°C.
Ageing: 8 months in new, low-toasted French oak tonneau.



Tasting notes: complex notes of ripe white fruit and delicate woodiness on a long, elegant palate.



Serving temperature: 15/18°C.



Food pairings: its complexity makes it ideal to accompany appetisers, first and second courses rich in flavour made with fish, as well as white meats.



If stored correctly, this wine can happily evolve in the bottle for 5-6 years.



One-piece natural corks MUREDDU NATURA EVO

“For an excellent wine through which the company aims to convey the maximum expression of a territory, we could not but rely on a flawless cork. Mureddu natural cork is a guarantee of quality.”

Sebastiano de Corato
President and owner
Angelo Mauriello
Winery Enologist



I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA

I Pàstini
Strada Cupa Rampone zona A
Martina Franca (TA)



Nuove Rotte

“NUOVE ROTTE racconta di terre assolate e generose, di radici salde e forti, di nuove e visionarie rotte ispirate da sogni e progetti ambiziosi. Vino ottenuto da antichissime uve autoctone del territorio cresciute su vigneti trattati nel rigoroso rispetto dell’ambiente, da uve raccolte manualmente in piccole cassette dopo una accurata selezione dei grappoli. L’estratto delle uve preraffreddate ottenuto con pressatura soffice, dopo una lunga macerazione sulle bucce, matura in robuste botti di rovere senza fretta, per 36 mesi. Complesso, vellutato, intenso, potente, tannico e persistente. È il connubio perfetto tra tradizione e tecnologia, il testimone di questo intriso legame tra passato, presente e futuro.”



“NUOVE ROTTE tells the story of sunny and generous lands, of firm and strong roots, of new and visionary routes inspired by dreams and ambitious projects. Wine made from very old grapes native to the area, grown in vineyards treated with strict respect for the environment, from grapes harvested by hand in small crates after careful selection of the bunches. The extract of pre-chilled grapes obtained by soft pressing, after a long maceration on the skins, matures in sturdy oak barrels patiently for 36 months. Complex, velvety, intense, powerful, tannic and persistent. It is the perfect combination of tradition and technology, testament to this imbued link between past, present and future.”

Gianni Carparelli
Enologo ed amministratore
(Enologist and administrator)



Scheda tecnica



Susumaniello, Primitivo.



Terreni Calcareo-Argillosi.



16,0% vol.



Acciaio 4 mesi, barrique 36 mesi, bottiglia 3 mesi.



Intenso, persistente con sentori di mora e ciliegia sotto spirito e dolci note tostate. Vellutato, morbido, armonico.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina.



In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Abbiamo scelto il tappo in sughero naturale monopezzo per proteggere e conservare gli aromi del vino nel tempo ed accompagnarlo nel processo di lungo affinamento nel modo più performante.”

Gianni Carparelli
Enologo ed amministratore



Technical sheet



Susumaniello, Primitivo.



Calcareous-clay soils..



16.0% vol.



Steel 4 months, barrique 36 months, bottle 3 months.



Intense, persistent with hints of blackberry and cherries in alcohol and sweet roasted notes. Velvety, smooth, harmonious.



Serving temperature: 16/18°C.



Ideal with red meat, roasts, game.



In a cool place, away from light and heat sources.



One-piece natural cork stoppers
MUREDDU NATURA EVO

“We chose the one-piece natural cork to protect and preserve the wine’s aromas over time and to accompany it in the long ageing process in the most efficient way.”

Gianni Carparelli
Enologist and administrator



CRIFO - Cantina di Ruvo di Puglia soc. coop. agr.
Viale Madonna delle Grazie, 4
Ruvo di Puglia (BA)



Augustale Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCC

“Una sapiente vinificazione delle uve Nero di Troia dà vita a questo vino sontuoso, prezioso, aristocratico. Ha lo stesso colore di un pregiato rubino, profumi di frutti rossi e note boisé, grazie all’affinamento in barrique per almeno 12 mesi. Un bicchiere di Augustale è un’autentica gioia per i sensi, un piacere da concedersi volentieri.”



“A skilful vinification of Nero di Troia grapes gives life to this sumptuous, precious, aristocratic wine. It has the same colour as a fine ruby, aromas of red fruits and woody notes, thanks to ageing in barriques for at least 12 months. A glass of Augustale is a true joy for the senses, a pleasure to indulge in.”

Massimo Tripaldi
Enologo (Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Guida “Vini d’Italia VITAE” – Quattro viti
Concours Mondial de Bruxelles – Medaglia d’oro
Guida Vinibuoni d’Italia – Corona.

Vini d’Italia VITAE Guide - Four vines
Concours Mondial de Bruxelles - Gold medal
Vinibuoni d’Italia Guide - Crown.

Scheda tecnica



Nero di Troia in purezza.



Collinare calcareo.



14,0% vol.



Le uve, appena raccolte da vigneti di oltre 30 anni, vengono portate in cantina per l’attenta selezione dei grappoli e successiva pigiadiraspatura. Viene quindi effettuata una macerazione prefermentativa a 12°, poi il mosto viene lasciato a fermentare in acciaio per 10/15 giorni a 23°. Successivamente viene pressato in modo soffice e sempre in acciaio avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato per 12 mesi in legno, parte in barrique di secondo passaggio e parte in botti grandi da 80 hl. Dopo l’imbottigliamento passa ancora 6 mesi in vetro prima di essere messo in commercio.



Colore rosso rubino profondo e impenetrabile. Il suo carattere esuberante svela un’intensità olfattiva senza pari. Rose rosse e pot-pourri, frutta sotto spirito e boero, chiodi di garofano, cannella e china, mentolo e tabacco aromatico. Al gusto l’alcol e la trama vellutata del tannino bilanciano un’intensa freschezza, passepartout per una lunga vita in bottiglia. Chiude lungo su note balsamiche e tostate.



Temperatura di servizio: 18°C.



Cavatelli con ragù di agnello, trippa con patate, braciole al sugo di cavallo, salsiccia al forno con pomodorini, marro.



In luogo asciutto, lontano da fonti di luce e calore diretto, a temperatura controllata (18-20°C).



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Tappo naturale di qualità pregiata, che garantisce una corretta tenuta e ottimale stato di conservazione nel tempo.”

Massimo Tripaldi
Enologo



Technical sheet



Pure Nero di Troia.



Limestone hills.



14.0% vol.



The grapes, freshly harvested from vineyards of over 30 years, they are taken to the cellar for the careful selection of the bunches of grapes and subsequent destemming. A pre-fermentation maceration is then carried out at 12°, then the must is left to ferment in steel for 10/15 days at 23°. It is then softly pressed and malolactic fermentation takes place in steel. The wine is aged for 12 months in wood, partly in second-passage barriques and partly in large 80 hl barrels. After bottling, it spends another 6 months in glass before being put on the market.



Deep and impenetrable ruby red colour. Its exuberant character reveals an unparalleled olfactory intensity. Red roses and potpourri, fruit in spirit and Boero, cloves, cinnamon and cinchona, menthol and aromatic tobacco. On the palate, the alcohol and velvety tannin texture balance an intense freshness, passepartout for a long life in the bottle. It has a long finish of balsamic and toasted notes.



Serving temperature: 18°C.



Cavatelli with lamb ragout, tripe with potatoes, braciole with horse gravy, baked sausage with cherry tomatoes, marro.



In a dry place, away from light sources and direct heat, temperature-controlled (18-20°C).



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“High-quality natural cork which guarantees a correct seal and optimal preservation over time.”

Massimo Tripaldi
Enologist



CIGNOMORO

Cignomoro
Contrada Ferrari, 60
Martina Franca (TA)



LORO DUE – ELLOS DOS

“Un blend di Primitivo coltivato a Sava (Italia) cuore della Doc Primitivo di Manduria e di Tempranillo in una delle esclusive zona di Pago della Ribera del Duero (Spagna) che cattura l’anima delle due varietà, creando un’esperienza sensoriale unica e indimenticabile.”



“A blend of Primitivo grown in Sava (Italy), the heart of the Primitivo di Manduria DOC area, and Tempranillo from the exclusive Pago area of Ribera del Duero (Spain) that captures the soul of the two varieties, creating a unique and unforgettable sensory experience.”

Hugo Rojo De Castro
Proprietario dell'Azienda
(Farm Owner)

Scheda tecnica



Primitivo (Sava - Italia) e Tempranillo (Ribera del Duero - Spagna).



Terreno Argilloso (Primitivo e Tempranillo).



15,0% vol.



Vinificazione /affinamento: lunga macerazione per dare complessità, dopodiché, il vino viene trasferito in botti di rovere francese per 18 mesi. Successivamente affinato in bottiglia per 6 mesi prima dell'entrata in commercio.



Il blend di uve Primitivo e Tempranillo offre un'espressione unica e affascinante, unendo la ricchezza e la morbidezza del Primitivo con la struttura e l'eleganza del Tempranillo. Questa combinazione crea un vino dalla complessità intrigante, con note di frutta matura, spezie dolci e un carattere terroso sottile. In bocca, si manifesta con una piacevole rotondità, supportata da tannini morbidi e una fresca acidità che lo rende versatile e adatto ad accompagnare una vasta gamma di piatti, dalla carne alla griglia alle pietanze mediterranee.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Carni rosse saporite, cacciagione, formaggi a pasta dura.



Conservazione in luogo fresco e asciutto. Alta capacità di invecchiamento.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“La scelta dei tappi ricade sulla qualità e garanzia del prodotto di eccellenza.”

Hugo Rojo De Castro
Proprietario dell'Azienda



Technical sheet



Primitivo (Sava - Italy) and Tempranillo (Ribera del Duero - Spain).



Clay soil (Primitivo y Tempranillo).



15.0% vol.



Vinification/ageing: Long soak to give complexity, after which the wine is transferred in French oak barrels for 18 months. Subsequently aged in the bottle for 6 months before entering the market.



The blend of Primitivo and Tempranillo grapes makes for a unique and fascinating wine, combining the richness and smoothness of the Primitivo with the structure and elegance of the Tempranillo. This combination creates a wine of intriguing complexity, with notes of ripe fruit, sweet spices and a subtle earthy character. In the mouth, it presents itself with a pleasant roundness, supported by soft tannins and a fresh acidity that makes it versatile and the perfect pairing for a wide range of dishes, from grilled meat to Mediterranean dishes.



Serving temperature: 16/18°C.



Savoury red meats, game, hard cheeses.



Store in a cool, dry place. High ageing capacity.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“The choice of corks ensures the quality of the product of the excellence.”

Hugo Rojo De Castro
Farm Owner



Cantina Russo & Longo
Loc. Serpito, 2
Strongoli (KR)



Decennio IGT Calabria, Gaglioppo

“Il vino che rappresenta la filosofia dell’azienda e del territorio utilizzando solo Gaglioppo. Utilizziamo solo uve di nostra proprietà.”



“The wine that represents the philosophy of the winery and the region using only Gaglioppo. We only use our own grapes.”

Salvatore Russo, Alfonso Russo, Rita Longo, Maria Russo - Proprietari (Owners)

Lorenzo Landi - Enologo (Enologist)

Scheda tecnica



100% Gaglioppo.



Terreno argilloso.



14,0% vol.



1 Anno di botte grande rovere francese.
1 Anno in bottiglia.
Vinificazione tradizionale, fermenta e invecchia in botte grande da 2500 L.



Elegante, austero tannini vivi. Profumo di frutti rossi e ciliegia.



Temperatura di servizio: 16/18°C.



Carni rosse e piatti della cucina tipica calabrese. Ideale in abbinamento a soppressata e Nduja.



Luogo fresco e asciutto, da conservare per molti anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Il nostro vino più rappresentativo dell’azienda doveva avere un tappo all’altezza.”

Salvatore Russo, Alfonso Russo, Rita Longo, Maria Russo - Proprietari

Lorenzo Landi - Enologo



Technical sheet



100% Gaglioppo.



Clay soil.



14.0% vol.



1 year in large French oak barrel.
1 year in bottle.
Traditional vinification, fermented and aged in large 2500 litre barrel.



Elegant, austere, lively tannins. Aroma of red fruits and cherry.



Serving temperature: 16/18°C.



Red meats and typical Calabrese cuisine. Ideal in combination with soppressata and Nduja.



Cool and dry place, to be stored for many years.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“Our most representative wine of the winery had to have an equally worthy cork.”

Salvatore Russo, Alfonso Russo, Rita Longo, Maria Russo - Owners

Lorenzo Landi - Enologist





DONNAFUGATA S.r.l.
Società Agricola
Via Sebastiano Lipari, 18
Marsala (TP)



Mille e una Notte 2019 Sicilia DOC Rosso

“Mille e una Notte 2019 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca nera, freschi sentori balsamici e piacevoli nuances di tostatura dolce. In bocca è morbido e avvolgente, con una notevole persistenza gustativa e seducente sapidità. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.”



“Mille e una Notte 2019 presents a broad and deep bouquet characterised by notes of black berry fruit, fresh balsamic hints and pleasant nuances of sweet roasting. In the mouth, it is soft and enveloping, with a remarkable taste persistence and seductive savouriness. Donnafugata’s flagship red is confirmed as an icon of style and elegance.”

Antonio Rallo
Proprietario ed Amministratore delegato
(Owner and CEO)



Riconoscimenti - Awards

5 Grappoli (Grapes) Bibenda;
93 Wine Enthusiast; 95 Doctor Wine; 94 Vinous;
95 falstaff; 94+ Robeert Parker - Wine Advocate

Scheda tecnica



Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve.



Altitudine da 200 a 400 metri s.l.m.;
orografia collinare; suoli franco-argillosi
a reazione sub-alcalina ricchi in elementi
nutritivi.



13,65% vol.



Vinificazione: alla ricezione in cantina,
ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo
vibrante e successiva selezione degli
acini grazie ad una diraspatrice di ultima
generazione, in grado di scartare quelli
verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio
con macerazione sulle bucce per circa
14 giorni alla temperatura di 28-30°C.
Affinamento per 14 mesi in barriques di
rovere francese nuove e almeno 24 mesi in
bottiglia.



Dal colore rosso rubino intenso, Mille
e Una Notte 2019 presenta un bouquet
complesso caratterizzato da note fruttate
di more e ribes, freschi sentori mentolati,
note speziate di pepe nero e delicate
nuances di tostatura dolce. In bocca è
ampio e con tannini vellutati. Chiude
con una notevole persistenza gustativa e
seducente sapidità.



Temperatura di servizio: 18°C.
Servirlo in ampi calici, può essere stappato
un paio di ore prima.



Ottimo con arrostiti e brasati di carne,
primi piatti con ragù e carré di agnello. Da
provare su piatti saporiti di pesce stufato.



La conservazione deve essere fatta in un
luogo buio, asciutto e fresco. In condizioni
di conservazione ideali il vino ha una
longevità di oltre 20 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

*“Usiamo un tappo monopezzo Igea
Cento per garantire un’ottima tenuta
del vino nel tempo.”*

Antonino Santoro
Enologo e Direttore Tecnico



Technical sheet



Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah and
others grapes.



Altitude 200 to 400 metres above sea
level; hilly terrain; clay loam soils with sub-
alkaline reaction, rich in nutrients.



13.65% vol.



Vinification: upon arrival in the winery,
further selection of the bunches on the
vibrating table and subsequent selection
of the grapes using a state-of-the-art
de-stemmer, capable of discarding the
green and overripe ones. Fermentation
in stainless steel with maceration on the
skins for about 14 days at a temperature
of 28-30°C. Matured for 14 months in new
French oak barriques and at least 24
months in the bottle.



Intense ruby red in colour, Mille e
Una Notte 2019 presents a complex
bouquet characterised by fruity notes
of blackberries and currants, fresh
mentholated hints, spicy notes of black
pepper and delicate nuances of sweet
roasting. In the mouth, it is ample
with smooth tannins. It closes with a
remarkable persistence of the taste and
seductive savouriness.



Serving temperature: 18°C.
Serve it in large glasses, it can be uncorked
a couple of hours beforehand.



Excellent with roast and braised meat,
first courses with meat sauce and lamb
loin. Try it on tasty stewed fish dishes.



Storage should be in a dark, dry and cool
place. Under ideal storage conditions,
the wine has a longevity of more than 20
years.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
+ “batch certification”
MUREDDU IGEA CENTO

*“We use a one-piece Igea Cento cork
to ensure an excellent seal of the wine
over time.”*

Antonino Santoro
Enologist and Technical Director




AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

Azienda Agricola G. Milazzo
S.S. 123 km 12,700
Campobello di Licata (AG)



Maria Costanza Bianco 2022 Sicilia DOP

“Il nome è dedicato alla mia bisnonna, Maria Costanza, viticoltrice per passione. Il Maria Costanza Bianco rappresenta una pietra miliare nella viticoltura siciliana. La nostra azienda fu infatti la prima a realizzare il taglio di Inzolia e Chardonnay, nel 1991, che dà ancora oggi vita a questo vino bianco così elegante.”



“This wine has been named after my great-grandmother, Maria Costanza, a winegrower herself and a very passionate woman about wines. The Maria Costanza White represents a milestone in the history of Sicilian viticulture. Our winery was infact the first to create the blend of Inzolia and Chardonnay which gave life to this elegant white wine. Giuseppina Milazzo.”

Giuseppina Milazzo
Proprietaria dell'Azienda (Farm Owner)



Riconoscimenti - Awards

Challenge International du vin - Medaglia d'Oro.

Challenge International du vin - Gold Medal.

Scheda tecnica



Inzolia dominante supportata da alcune selezioni di biotipi di Chardonnay.



Tipo terreno: origine marnosa, prevalentemente marina, con elevata componente argillosa, fortemente calcarea. Agricoltura: regime biologico certificato.



13,0% vol.



Modalità di raccolta: manuale in cassette da 14 kg.
Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Fermentazione: a temperatura controllata con lieviti selezionati, parte in acciaio (90%) e, in minima parte, in barrique di rovere (10%).
Maturazione: durante l'affinamento di circa 6 mesi il vino è costantemente sottoposto a “bâtonnage” per favorire la lisi dei lieviti. Maturazione in bottiglia per circa 2 mesi.



Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è seducente. In apertura sentori di fiori bianchi ben si sposano ai vegetali aromatici, emergono, poi, avvolgenti note di fiori e foglie di agrumi. In bocca risulta pieno e con una bella struttura, la sapidità garantisce una grande persistenza gustativa.



Temperatura di servizio: 12°C.



Si abbina a crostacei, funghi e tartufi, antipasti e primi piatti a base di pesce e verdure, secondi di pesce e formaggi freschi.



Conservazione in luogo fresco, al riparo dalla luce. Potenziale invecchiamento oltre i 5 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“Il sughero in enologia rappresenta storia e tradizione, ma anche futuro e sostenibilità ambientale. In Mureddu abbiamo riscontrato tutte le caratteristiche migliori di un'azienda sugheriera, votata a preservare tutti questi aspetti, lavorando un materiale di origine naturale che ci garantisce prestazioni che preservano la qualità del vino.”

Giuseppe Notarbartolo
Enologo della Cantina



Technical sheet



Inzolia dominant supported by some selected Chardonnay biotypes.



Soil: marl, predominantly marine origin, with high clay component, strongly calcareous. Organic Agriculture Certified.



13.0% vol.



Harvest method: manual in small crates of 14 kg.
Vinification: the grapes were gently pneumatically pressed. The must was racked and fermented at controlled temperature with selected yeasts, partly in stainless steel vats (90%) and a small portion (10%) in oak barriques. Refining: during the maturation lasting about 6 months, the wine was constantly subjected to bâtonnage to promote lysis of the yeasts. Final aging in the bottle for 2 months aproximately.



A beautiful straw yellow color with faint green highlights. The nose is seductive. In the opening hints of white flowers combine well with aromatic vegetables, then emerge enveloping notes of flowers and citrus leaves. In the mouth it is full and with a nice structure, the sapidity ensures a great taste persistence.



Serving temperature: 12°C.



Pairings: Shellfish, mushrooms, truffles, starters and first courses of pasta with fish or vegetables, second courses of fish or fresh cheese.



Store in a cool place, away from light. Aging potential over 5 years.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell” + “batch certification”

MUREDDU IGEA CENTO

“Cork in oenology represents history and tradition, but also future and environmental sustainability. In Mureddu we have found all the best characteristics of a cork company, devoted to preserve all these aspects, working with a material of natural origin that guarantees performance that preserves the quality of wine.”

Giuseppe Notarbartolo
Wine Cellar Enologist



PLANETA

Aziende Agricole Planeta S.S.
Contrada Dispensa
Menfi (AG)



Chardonnay 2022 Menfi DOC

“Un vino che è diventato l’immagine del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dal desiderio di riuscire a competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Dopo una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi, oggi lo Chardonnay Planeta è un’icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli, che lo compongono, sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l’affinamento in legni francesi, attenta e precisa, ci consegna un vino unico per grazia e potenza.”



“A wine that has become the image of Sicily’s change of wine. It was born from the desire to be able to compete with the world in the production of this noble and widespread vine. After a long road started in 1985, full of surprises and successes, today Chardonnay Planeta is an icon for the whole of Sicily. The vineyards of Ulmo and Maroccoli, which compose it, are unique in location and terroir. The fermentation and aging in French woods, careful and precise, gives us a unique wine for grace and power.”

Alessio Planeta
Proprietario delle Aziende ed Enologo della Cantina
(Company owner and wine cellar Enologist)



Riconoscimenti - Awards

James Suckling 92 pt; Wine Enthusiast 92 pt;
Merano Wine Festival - WineHunter Award Oro (pt 90/94,99).

Scheda tecnica



100% Chardonnay.



Tipo di suolo: a Ulmo, terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, mediamente calcareo con frazioni di terreni scuri e vegetali. A Maroccoli, suolo calcareo ricco di scheletro di medie dimensioni, poco argilloso con abbondante frazione limosa.
Altimetria: Ulmo 250 metri s.l.m.; Maroccoli 415 metri s.l.m.



13,5% vol.



Dopo diraspapigiatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura; inoculo sul limpido di lieviti selezionati, fermentazione sui 18°C in barriques; segue affinamento con bâtonnage eseguito ogni 10 giorni.



Uno Chardonnay in purezza che fa emergere chiaramente le caratteristiche che lo hanno reso così famoso. Dalla ricchezza del colore oro chiaro, profondo ma trasparente, si intuisce il piacevole contrasto di cremosità e croccantezza che ci aspetterà all’assaggio. È infatti un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l’assaggio. Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d’acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.



Temperatura di servizio: 10/12°C.



Da provare, per cambiare, con del foie gras appena scottato o con del vitello arrosto con una salsa di funghi.



Capacità di invecchiamento: 8-10 anni.



Tappi di sughero naturale monopezzo MUREDDU NATURA EVO

“Utilizziamo i vostri tappi perché riuscite a mantenere uno standard qualitativo costante, con una ripetibilità delle partite fornite, garantendo al vino una omogenea maturazione con un’espressione olfattiva affine tra le varie bottiglie, evidenziata durante degustazioni comparative. Rimane sottinteso che la merce ricevuta rientra nel range dei parametri di approvazione del nostro manuale di acquisto tappi.”

Vito Gambino
Enologo della Cantina



Technical sheet



100% Chardonnay.



Type of soil: in Ulmo, medium-deep to deep weaving soil with an abundant skeleton made of pebbles, medium calcareous with fractions of dark and vegetable soils. In Maroccoli, calcareous soil rich in medium-sized skeleton, little clayey with abundant silty fraction.
Altimetry: Ulmo 250 metres above sea level; Maroccoli 415 metres above sea level.



13.5% vol.



After destemming, soft pressing and static sedimentation at low temperature; inoculum on the clear of selected yeasts, fermentation on 18°C in barriques, followed by refining with batonnage performed every 10 days.



A pure Chardonnay that clearly highlights the characteristics that have made it so famous. From the richness of the color now clear, deep but transparent, we can guess the pleasant contrast of creaminess and crunchiness that will be waiting for us to taste. It is in fact a soft white supported by a refreshing acid vein that accompanies all the taste. a subtle mineral trait makes dialogue with harmony the taste of yellow almond peaches with more peaty, cereal and toasted aromas that overlook the powerful and balanced finish.



Serving temperature: 10/12°C.



Try it, for a change, with fresh foie gras or with roasted veal with a mushroom sauce.



Aging capacity: 8-10 years.



One-piece natural corks MUREDDU NATURA EVO

“We use your corks because you can maintain a constant quality standard, with a repeatability of the batches provided, ensuring the wine a homogeneous maturation with a similar olfactory expression between the various bottles, highlighted during comparative tastings. It is understood that the goods received fall within the range of the parameters of approval of our manual of purchase caps.”

Vito Gambino
Wine Cellar Enologist



Az. Agricola Palari di Salvatore Geraci
Contrada Barna
Santo Stefano Briga (ME)



Palari Faro DOC 2016

“Questo vino rappresenta un angolo di Borgogna in Sicilia, nelle colline sopra Messina. Il vino rosso Faro viene prodotto con Nerello Mascalese e Cappuccio, a cui si aggiunge una piccola parte di Nocera e Acitana, uve autoctone del territorio. L’eleganza del vino Faro Palari è incredibile, e ricorda molto i grandi pinot neri d’oltralpe.”



“This wine represents a corner of Borgogna in Sicily, in the hills above Messina. Faro red wine is produced with Nerello Mascalese and Cappuccio, to which is added a small part of Nocera and Acitana, indigenous grapes of the territory. The elegance of Faro Palari wine is incredible, and it is very reminiscent of the great Pinot Noirs from beyond the Alps.”

Architetto Salvatore Geraci
Proprietario (Owner)

Prof. Donato Lanati
Enologo (Enologist)

Scheda tecnica



Nerello Mascalese 65% circa, Nerello Capuccio e Nocera per il 25/30%, rimanente parte vitigni reliquia come Acitana, Galatena, Core e Palumma e Jacchè.



I vigneti esposti a Sud - Est con impianto ad alberello, che comporta una vendemmia manuale con ceste da 20 kg, hanno una pendenza media del 78%. Il microclima è davvero unico, in meno di 5 km l'altitudine passa da 0 a 420 mt slm, questo clima e la rigida selezione delle uve permettono di ottenere meno di 1 kg di uva per pianta. Terrazzamenti in pietra posti a circa 600 mt slm ma a 1,5 km dal mare.



14,0% vol.



Pigiatura soffice, macerazioni medio lunghe in base alle annate, fermentazioni a temperature controllate, pressatura soffice e la maturazione in barriques. Il successivo affinamento in bottiglia nelle nostre cantine climatizzate rendono possibile la creazione di questo vino di antica tradizione.



Rosso di grande eleganza, gusto sapido e di lunga persistenza sentori di spezie, cardamomo col tempo goudron.



Da servire tendenzialmente fresco 15-16 gradi per apprezzarne la complessità e l'evoluzione che fa nel tempo dopo la stappatura ossigenandolo accuratamente si raccomanda un ampio calice.



Compagno dei grandi pasti, ideale su abbinamenti di piatti tipici della cucina messinese come il pestocotto “a Ghiotta”, con le carni rosse, arrosto o stufato, formaggi stagionati e vari abbinamenti gourmet.



Si raccomandano locali freschi, leggermente umido e con poca luce, facendo attenzione a tenere le bottiglie stoccate in orizzontale.



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

“Solo un sigillo come il sughero monopezzo di qualità può sigillare ogni nostra creazione nel tempo favorendone la sua evoluzione.”

Architetto Salvatore Geraci
Proprietario

Prof. Donato Lanati
Enologo



Technical sheet



Nerello Mascalese 65% approx, Nerello Capuccio and Nocera for 25/30%, remaining part of relic grapes such as Acitana, Galatena, Core and Palumma and Jacchè.



The south-east-facing vineyards with bush-trained vines, which entails manual harvesting with 20 kg baskets, have an average slope of 78%. The microclimate is truly unique, in less than 5 km the altitude goes from 0 to 420 m above sea level, this climate and the strict selection of grapes allow less than 1 kg of grapes per plant. Stone terraces at about 600 metres above sea level but 1.5 km from the sea.



14.0% vol.



Soft pressing, medium long maceration depending on the vintage, fermentation at controlled temperatures, soft pressing and maturation in barriques. Subsequent ageing in bottle in our air-conditioned cellars make the creation of this wine of ancient tradition possible.



Red of great elegance, rich flavour and long persistence hints of spices, cardamom, tarry with time.



Serve chilled 15-16 degrees to appreciate its complexity and the evolution it makes over time after uncorking. To oxygenate it thoroughly a large goblet is recommended.



A companion for large meals, ideal for pairings with typical Messina dishes such as ‘a Ghiotta’ style stockfish, with red meat, roast or stew, mature cheeses and various gourmet pairings.



Cool premises are recommended, slightly damp and with little light, taking care to keep the bottles stored horizontally.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Only a seal such as quality one-piece cork can preserve each of our creations over time, fostering its evolution.”

Salvatore Geraci, Architect
Owner

Prof. Donato Lanati
Enologist



Nois di Puddu Antonio Az. Agricola
Via Calamida, 11
Oliena (NU)



Majga 2023 Vermentino di Sardegna DOC

“Questa nuova versione di Majga non filtrato senza solfiti aggiunti è un vino che sfida il tempo. Un nuovo progetto per la nostra famiglia, che parte dalla vigna. Un modo più sostenibile di vedere il vino. Se dovessimo riassumerlo in due parole diremmo: uva pigiata e fermentata, senza nessun processo di chiarifica e filtrazione. È un vino che ad ogni sorso regala un’emozione.”



“This new version of unfiltered Majga without added sulphites is a time-defying wine. A new project for our family, starting from the vineyard. A more sustainable way of seeing wine. If we had to summarize it in two words we would say: crushed and fermented grapes without any clarification and filtration process. It’s a wine that gives every sip an emotion.”

Antonio Puddu
Proprietario ed Enologo (Owner and Enologist)



Riconoscimenti - Awards

Guida Onav
Guida Ais
Guida Gambero Rosso

Scheda tecnica



100% Vermentino di Sardegna.



Vigneti allevati con impianto a spalliera nel territorio di Oliena (NU).



13,5% vol.



Scelta delle uve sia in vigna che in cantina. Pressatura soffice diretta dei grappoli, scelta del mosto, fermentazione con lieviti selezionati bassi produttori di anidride solforosa e successiva fermentazione malolattica. Prosegue un breve affinamento in tini d'acciaio a contatto con i lieviti con ripetuti battonage tre volte al giorno durante tutto l'affinamento.



Colore: giallo paglierino intenso. Bouquet: bouquet molto intenso, con note agrumate, complesso, con richiami alla frutta sciroppata e all'albicocca disidratata. Gusto: un vino morbido, pieno, avvolgente con una struttura importante e una buona acidità che ne agevola la beva.



Temperatura di servizio: 8/10°C.



Ideale con formaggi stagionati, secondi piatti sia di terra che di mare.



Conservare in luogo fresco, buio e asciutto.



Tappi di sughero naturale monopezzo
MUREDDU NATURA EVO

“Abbiamo scelto questo tipo di tappo e questa misura per avere un passaggio dell’ossigeno più controllato con l’esterno ed essendo un vino senza solfiti questo è fondamentale per la sua tenuta.”

Antonio Puddu
Proprietario ed Enologo



Technical sheet



100% Vermentino of Sardegna.



Vineyards reared with espalier system in the territory of Oliena (NU).



13.5% vol.



Choice of grapes both in the vineyard and in the cellar. Direct soft pressing of the grapes, choice of must, fermentation with selected yeasts low producers of sulfur dioxide and subsequent malolactic fermentation. It continues a short aging in steel vats in contact with yeasts with repeated battonage three times a day throughout the aging.



Intense straw yellow color. Very intense bouquet, with citrus notes, complex, with hints of fruit in syrup and dried apricot. Taste: a soft, full, avolgent with an important structure and a good acidity that facilitates the drinking.



Serving temperature: 8/10°C.



Ideal with mature cheeses; main dishes of both land and sea.



Store in a cool, dark and dry place.



One-piece natural corks
MUREDDU NATURA EVO

“We chose this type of cork and this measure to have a more controlled oxygen passage with the outside and being a wine without sulfites this is fundamental for its tightness.”

Antonio Puddu
Owner and Enologist





Tamborini Carlo SA
Via Sarta 18
Lamone (Svizzera)



SanZeno Sauvignon Blanc 2022 Bianco Ticino DOC

“SanZeno Sauvignon Blanc è nato dalla passione e dal desiderio di sperimentare con vitigni non tipici del territorio ticinese e svizzero, per stimolare le papille gustative dei nostri clienti.”



“SanZeno Sauvignon Blanc was developed from the passion and desire to experiment with non-typical grape varieties from Ticino and Switzerland, to stimulate the taste buds of our customers.”

Luca Biffi - Enologo
(Enologist)

Scheda tecnica



Sauvignon Blanc.



Esposizione a est a una altitudine di 400 m, terreno franco (sabbioso argilloso).



13,3% vol.



Fermentazione alcolica in barrique nuove di rovere francese e permanenza sui lieviti per circa 8 mesi. Affinamento ulteriore in acciaio per 3 mesi e imbottigliamento in completa riduzione.



Colore giallo paglierino brillante. Al naso note di agrumi e fiori bianchi (gelsomino) ed erbe aromatiche come salvia e foglia di pomodoro. Molto fresco al palato, vibrante mineralità; al retrogusto si evidenziano note agrumate e persistenti.



Temperatura di servizio: 12/14°C.



Accompagna perfettamente crostacei, pesci marinati o crudi, frutti di mare, ostriche e asparagi. Ottimo con formaggi di capra anche stagionati; da provare con una cucina di stile orientale Thai o Indiana-Cambogiana.



Conservare in luogo fresco e buio.



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

“I vini imbottigliati con i tappi Mureddu rispecchiano la nostra visione produttiva. Dopo anni di ricerche, con il protocollo IGEA abbiamo ottenuto un vino più “pulito” dal punto di vista olfattivo, senza TCA e eliminato gli off flavour.”

Luca Biffi
Enologo della Cantina



Technical sheet



Sauvignon Blanc.



East-facing at an altitude of 400 m, loamy soil (sandy clay).



13.3% vol.



Alcoholic fermentation in new French oak barriques and storage on the lees for about 8 months. Further ageing in steel for 3 months and bottling in complete reduction.



Brilliant straw-yellow. On the nose, notes of citrus and white flowers (jasmine) and herbs such as sage and tomato leaf. Very fresh mouthfeel, vibrant minerality; lingering citrus notes on the aftertaste.



Serving Temperature: 12/14°C.



It perfectly accompanies shellfish, marinated or raw fish, seafood, oysters and asparagus. Excellent with goat cheeses, including aged; try it with Thai or Indian-Cambodian oriental style cuisine.



Store in a cool, dark place.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“Wines bottled with Mureddu corks reflect our vision of production. After years of research, with the IGEA protocol we obtained a ‘cleaner’ wine in terms of scent, without TCA and eliminating off flavours.”

Luca Biffi
Winery Enologist



Delea Angelo SA
Via Zandone, 11
Losone (Svizzera)



Carato Riserva Merlot Ticino Doc 2021

“Il Carato Riserva è prodotto con le migliori uve Merlot da ceppi di più di 40 anni. Le uve sono coltivate nei vigneti delle Colline del Locarnese, dove beneficiano delle migliori condizioni climatiche. Riposa per circa 18 mesi in Barriques nuove.”



“Carato Riserva is produced with the best Merlot grapes from vineyards dating back more than 40 years. The grapes are cultivated in the vineyards of the Locarno’s Hills, where they can take advantage from the best weather conditions. It also rests in new barriques for about 18 months.”

Giuseppe Longhini - Enologo della Cantina
(Wine Cellar Enologist)

Scheda tecnica



100 % Merlot.



Terreno granitico, alluvionale.



14,0% vol.



Diraspapigiatura seguita da 25 giorni di fermentazione e macerazione con permanenza sulle bucce. Dopo malolattica, affinamento in barriques nuove da 225 litri di legno misto Allier Never per 24 mesi.



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo profondo e denso. Dolce, all'inizio richiama cassis e mora, poi cuoio, tabacco chiaro, eucalipto, e foglie di the balsamico. Sapore pieno, grintoso, voluminoso, lungo e persistente, nel contempo elegante e speziato, di grande struttura e adatto all'invecchiamento.



Temperatura di servizio: 18°C.



Carni brasate, filetti e costate alla brace, cacciagione. Salmi di capriolo al Merlot con polenta rossa. Coda di manzo brasata al Merlot con purea di patate tartufata.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto, 15 anni.



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

“Il tappo Igea CENTO ci offre una garanzia maggiore sia in termini di qualità (nella ricerca di un monopezzo di alte prestazioni), che di sicurezza (selezione più accurata della materia prima).”

Giuseppe Longhini
Enologo della Cantina



Technical sheet



100 % Merlot.



Granite and alluvial soil.



14.0% vol.



Destemming followed by 25 days of fermentation and maceration on the skins. After performing the process of malolactic, there is the aging in 225 liter new mixed wood barriques “Allier Never” for 24 months.



The color is intense ruby-red with violet reflections. Deep and dense scent. It is a sweet wine, beginning with cassis and blackberry, then leather, light tobacco, eucalyptus and balsamic tea leaves. The flavor is full, gritty, voluminous, long and persistent and elegant and spicy at the same time. It has a great structure and it is suitable for aging.



Serving temperature: 18°C.



Perfect with braised meats, fillets and rib steak on the grill and with game. Also delicious with Merlot roe deer salmi and red polenta, with Merlot braised beef tail and truffled potato puree.



Storage in a cool, dark and dry place for 15 years.



Natural one-piece corks “off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“The Igea CENTO cork offers us a greater guarantee in terms of both quality (in the search for a high-performance one-piece) and safety (more careful selection of raw material).”

Giuseppe Longhini
Wine Cellar Enologist



MLEČNIK

Mlečnik
Bukovica 31, Bukovica
Volčja Draga (Slovenija)



Cuvée Ana Slovenja ZGP Brda

“La Cuvée Ana è un omaggio alla nonna di Valter, proprietario della cantina Mlečnik. È un blend prevalente di Chardonnay, arricchito da Malvasia, Rebula e Tocai.”



“Cuvée Ana is a tribute to the grandmother of Valter, owner of the Mlečnik winery. It is a predominantly Chardonnay blend, enriched by Malvasia, Rebula and Tocai.”

Valter Mlečnik - Proprietario della Cantina
(Wine Cellar Owner)

Scheda tecnica



Chardonnay, Malvasia, Rebula, Tocai.



13,5% vol.



Dopo una breve macerazione sulle bucce, riposa in rovere per un paio d'anni. Questo vino, ispirato alle tradizioni degli anni '80 della cantina Mlečnik, offre un'esperienza gustativa e olfattiva intensa, profonda e fine.



Di colore dorato con sfumature aranciate, questo vino offre un bouquet aromatico caratterizzato da frutta secca, accenni di alloro e timo, nonché una leggera nota speziata e affumicata. In bocca si presenta con un corpo pieno, un'acidità piacevole e un equilibrio eccellente.



Temperatura di servizio: 10/12°C.



Ottimo in abbinamento a primi piatti con verdure, è ideale per accompagnare i secondi di pesce.



Conservazione in luogo fresco, buio e asciutto.



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

“Abbiamo scelto questo tappo per l'ottima qualità e la tenuta nel tempo.”

Valter Mlečnik
Proprietario della Cantina



Technical sheet



Chardonnay, Malvasia, Rebula, Tocai.



13.5% vol.



After a short maceration on the skins, it rests in oak for a couple of years. This wine, inspired by the 1980s traditions of the Mlečnik winery, offers an intense, deep and fine taste and olfactory experience.



Golden in colour with orange hues, this wine offers an aromatic bouquet characterised by dried fruit, hints of laurel and thyme, and a light spicy and smoky note. In the mouth, it has a full body, pleasant acidity and excellent balance.



Serving temperature: 10/12°C.



Excellent with first courses with vegetables, it is ideal with main courses of fish.



Store in a cool, dark and dry place.



Natural one-piece corks
“off flavours free” + “new cell”
MUREDDU IGEA NEUTRAL CORK

“We chose this cork for its excellent quality and durability.”

Valter Mlečnik
Wine Cellar Owner



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 quarta edizione di "Eccellenze 2024"



We wish to thank all the wineries that have chosen our cork stoppers for their wines. A sincere word of appreciation goes to all our customers whether attending or not in this fourth edition of "Eccellenze 2024"





www.mureddusugheri.com

