

CATALOGO VINI

2025

IT





## Un'eredità di eccellenza nella viticoltura

Fondata nel 2024 da Francesco, Matteo, Giovanni e Silvia, **Allegrini Wines** segna un nuovo capitolo nella ricca tradizione vinicola della famiglia.

L'offerta commerciale di Allegrini Wines si articola in due principali categorie: il marchio storico **Allegrini**, leader nella produzione di Amarone e altri vini iconici della Valpolicella Classica, che nel 2018 si è ampliato includendo il Lugana e **Allegrini Wine Distribution**, il ramo d'impresa che si dedica alla distribuzione in Italia di alcuni brand francesi oltre che all'italiana Agricola Lanciani e al brand di proprietà **Corte Giara**.

**Corte Giara** nasce per rispondere alle tendenze di mercato in evoluzione, con un focus sul rapporto qualità-prezzo senza mai rinunciare all'expertise Allegrini. Il brand guida il portfolio di AWD per offrire ai consumatori una gamma completa d'eccellenza, la cui composizione è improntata dagli stessi valori di famiglia, territorio e qualità che hanno da sempre caratterizzato Allegrini.

## Lo stile Allegrini

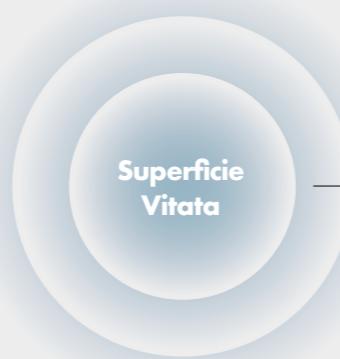
### UNA VISIONE CONDIVISA:

Porre il vino al centro elevandone il valore attraverso qualità, tradizione e innovazione.

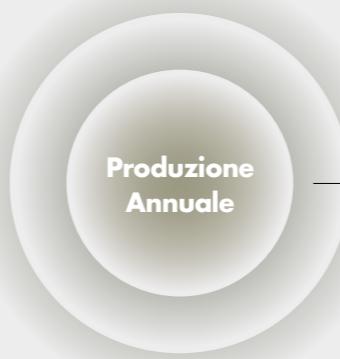
### SOSTENIBILITÀ:

Un continuo impegno per migliorare, nel rispetto della tradizione locale e dell'ambiente.

## Key Facts



Più di  
**150 ettari**  
di vigneto tra la Valpolicella Classica, il Lugana e il Soave.  
A questi si aggiungono altre proprietà nella Valpolicella Orientale e nell'Est Veronese.



distribuito in  
**90+ Paesi;**  
60% delle vendite all'estero.



**1 milione**  
di bottiglie Allegrini.  
**1.3 milioni**  
di bottiglie Corte Giara.

# Allegrini

Fondata nel 1854 e oggi giunta alla settima generazione, l'azienda Allegrini è uno dei nomi più importanti della Valpolicella Classica e dell'intero panorama enologico italiano. Questo straordinario percorso di quasi due secoli si basa su un equilibrio tra radici familiari profonde e una costante spinta verso l'innovazione.

Allegrini è riuscita a interpretare e valorizzare il potenziale del territorio della Valpolicella Classica, contribuendo a ridefinire il modo di fare vino nella regione e posizionandosi come un simbolo di eccellenza a livello internazionale. La storia dell'azienda ha inizio a Fumane, nel cuore della **Valpolicella Classica**. Fin dai primi anni, la famiglia ha dimostrato una dedizione incrollabile verso la qualità, accompagnata da una grande attenzione per le tecniche di viticoltura e vinificazione. Con il passare del tempo, Allegrini è diventata sinonimo di eleganza, raffinatezza e rispetto per il territorio, valori che continuano a essere il fulcro della sua filosofia produttiva.



MATTEO, SILVIA, GIOVANNI E FRANCESCO ALLEGRI尼

**LE INNOVAZIONI IN VIGNA E IN CANTINA**

Uno degli aspetti più significativi del successo di Allegrini è la capacità di innovare senza mai tradire le proprie radici. Negli anni, l'azienda ha introdotto cambiamenti rivoluzionari che hanno contribuito a trasformare la viticoltura nella Valpolicella Classica. Tra questi, l'adozione del sistema di allevamento guyot per primi sulla collina della Grola, che ha sostituito la tradizionale pergola veronese in molte aree, e l'installazione di vigneti in alta collina, dove il microclima garantisce una qualità straordinaria delle uve. Un esempio emblematico dell'approccio innovativo di Allegrini è **Palazzo della Torre**, un vino che coniuga la tradizione del territorio con la tecnica dell'appassimento, caratteristica distintiva dei grandi vini della Valpolicella Classica. Franco Allegrini, una delle figure più influenti nella storia recente dell'azienda, è stato un pioniere nello studio e nell'applicazione dell'appassimento. Insieme a Roberto Ferrarini, ha fondato Terre di Fumane, un centro all'avanguardia dedicato allo sviluppo di questo metodo. **Terre di Fumane** rappresenta oggi un punto di riferimento per la ricerca e l'innovazione nel settore vinicolo, consolidando ulteriormente la leadership di Allegrini.

## LA SOSTENIBILITÀ COME VALORE AGGIUNTO

Oltre alla qualità dei suoi vini, Allegrini si distingue per l'impegno verso la sostenibilità ambientale e la tutela del territorio. Negli ultimi decenni, l'azienda ha adottato pratiche agricole rispettose dell'ambiente, ottenendo importanti certificazioni per la biodiversità e la gestione sostenibile della filiera. Nel 2024 è stato pubblicato il primo bilancio di sostenibilità, che sancisce l'impegno profuso negli anni dalla famiglia verso queste tematiche. Uno dei progetti più ambiziosi in questo ambito è stato il recupero del vigneto di **Marezzane**, un'area precedentemente destinata a una cementifera, trasformata in un paesaggio viticolo di straordinaria bellezza. Allo stesso modo, il vigneto di **Villa Cavarena** è stato oggetto di un'accurata opera di restauro, che ha incluso il ripristino dei muretti a secco, dichiarati patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Terre di Fumane, sede dell'omonimo centro, è un altro esempio dell'impegno di Allegrini per il recupero e la valorizzazione del patrimonio locale. L'edificio, un'ex fabbrica di batterie, è stato completamente riqualificato e trasformato in uno spazio dedicato alla ricerca e alla formazione enologica. Questo progetto non solo celebra la memoria di Franco Allegrini, ma incarna anche la visione della famiglia per un futuro sostenibile e rispettoso delle risorse naturali.



GRUCCIONE EUROPEO

## I VINI ALLEGRI, TRA ELEGANZA E COERENZA TERRITORIALE

Allegrini è conosciuta in tutto il mondo per la qualità e la varietà dei suoi vini, ognuno dei quali rappresenta un'espressione unica del territorio della Valpolicella. Tra i prodotti più iconici si distingue l'**Amarone Fieramonte**, considerato la punta di diamante della produzione aziendale. Questo straordinario vino ha ottenuto per due anni consecutivi il punteggio perfetto di 100 punti dalla prestigiosa rivista *Decanter*.

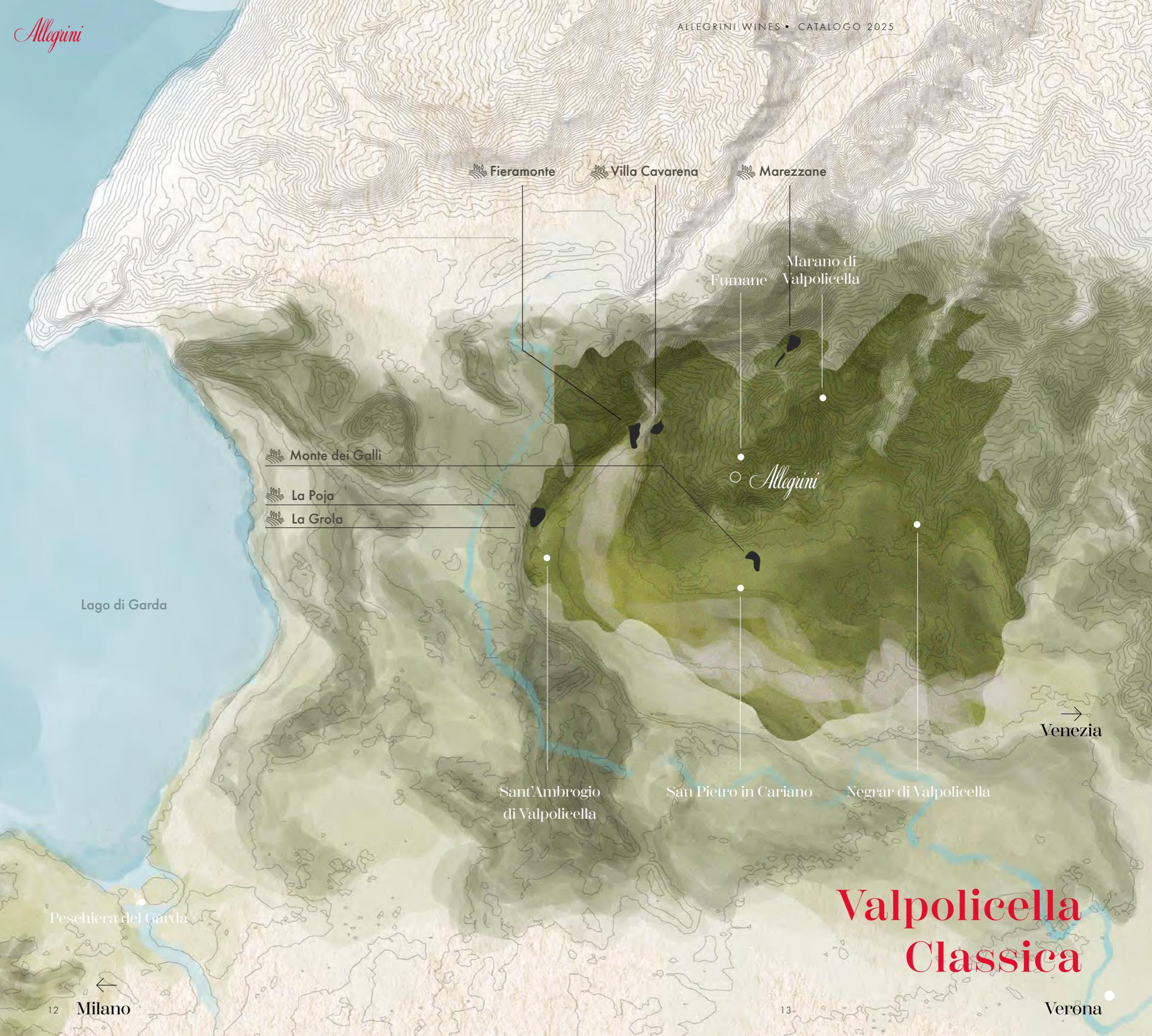
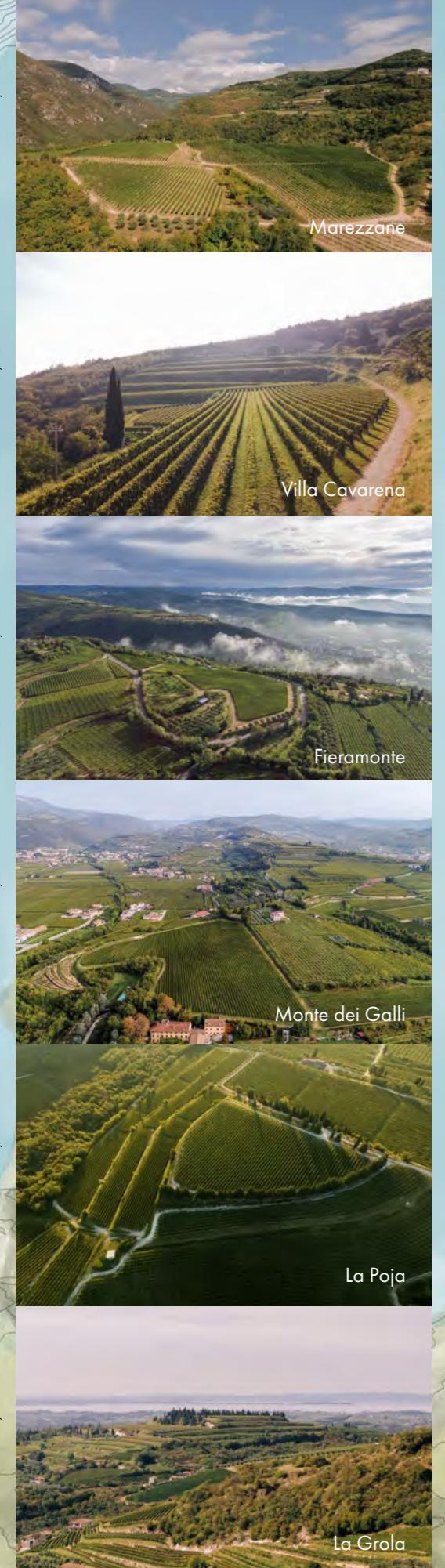
Oltre a Fieramonte, l'azienda produce altri vini di altissimo livello, come **La Grola** e **La Poja**, entrambi nati nel 1979 da un'intuizione di Giovanni Allegrini, figura visionaria e protagonista della storia recente della Valpolicella. **La Grola** proviene da uno dei vigneti più antichi e prestigiosi della regione, mentre **La Poja**, un vero gioiello enologico, è ottenuto da un singolo vigneto di Corvina situato sulla sommità della collina della Grola. Questi vini sono l'espressione di un terroir unico e della maestria enologica che caratterizza l'intera produzione di Allegrini.

## L'EREDITÀ DI GIOVANNI E FRANCO ALLEGRI

La storia di Allegrini è profondamente legata alle figure di Giovanni e Franco Allegrini, che hanno contribuito in modo decisivo al successo dell'azienda. Giovanni, con la sua visione innovativa, ha saputo interpretare al meglio il potenziale della Valpolicella, gettando le basi per la produzione di vini iconici. Franco e Walter, suoi figli, hanno continuato questa tradizione, introducendo nuove tecniche e rafforzando l'identità dell'azienda come leader nel settore vinicolo.

Dopo la scomparsa di Franco, la sua eredità è stata raccolta dai figli Francesco, Matteo e Giovanni, insieme alla cugina Silvia. Questa nuova generazione, animata dalla stessa passione e dallo stesso spirito pionieristico, continua a promuovere i valori della tradizione, della qualità e della sostenibilità. Grazie al loro impegno, Allegrini rimane un punto di riferimento per l'enologia italiana e internazionale, dimostrando che il legame tra passato e futuro può essere la chiave per il successo duraturo.





# Valpolicella Classica



**Fieramonte Amarone  
della Valpolicella  
D.O.C.G. Classico  
Riserva**

**UVAGGIO**

45% Corvina Veronese  
45% Corvinone  
5% Rondinella  
5% Oseleta

**VIGNETO**

Mazzurega di Fumane di Valpolicella,  
Vigneto Fieramonte 415 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Appassimento fino a gennaio
- Affinamento per 48 mesi in barrique di rovere francese nuove
- Ulteriori 8 mesi di affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia
- 10 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**

14,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

**FORMATO**

0.75 lt | 1.5 lt

**La Poja  
Veronese I.G.T.**

**UVAGGIO**

100% Corvina Veronese

**VIGNETO**

Sant'Ambrogio di Valpolicella,  
Vigneto La Poja sul Podere La Grola  
320 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio
- Minimo di 20 mesi di affinamento in barrique di rovere francese nuove
- Ulteriori 8 mesi di affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia
- 10 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**

14,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

**FORMATO**

0.75 lt | 1.5 lt | 3 lt

**Amarone della  
Valpolicella Classico  
D.O.C.G.**

**UVAGGIO**

45% Corvina Veronese  
45% Corvinone  
5% Rondinella  
5% Oseleta

**VIGNETO**

Fumane di Valpolicella,  
Vigneti di Villa Cavarena e Marezzane  
450 - 520 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Appassimento fino a dicembre
- Minimo di 18 mesi di affinamento in barriques sia nuove che di secondo passaggio
- 7 ulteriori mesi di affinamento in legno
- 14 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**

16% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C

**FORMATO**

0.75 lt | 1.5 lt | 3 lt



**Giovanni Allegrini  
Recioto della  
Valpolicella Classico  
D.O.C.G.**

**UVAGGIO**  
40% Corvina Veronese  
40% Corvinone  
15% Rondinella  
5% Oseleta

**VIGNETO**  
Fumane di Valpolicella,  
Vigneti di Villa Cavarena e Marezzane  
450 - 520 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Appassimento fino alla fine di gennaio  
• 14 mesi di affinamento in botti di  
rovere di Slavonia  
• 10 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°C

**FORMATO**  
0.5 lt

**La Grola  
Veronese I.G.T.**

**UVAGGIO**  
70% Corvina Veronese  
20% Corvinone  
10% Oseleta

**VIGNETO**  
Sant'Ambrogio di Valpolicella,  
Podere La Grola 270 - 320 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione in acciaio inox  
• 16 mesi di affinamento in barrique  
di secondo passaggio  
• 10 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt | 3 lt

**Palazzo della Torre  
Veronese I.G.T.**

**UVAGGIO**  
40% Corvina Veronese  
30% Corvinone  
30% Rondinella

**VIGNETO**  
Fumane di Valpolicella,  
Villa Cavarena 450 - 520 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Il 70% delle uve viene vinificato a  
settembre, mentre il restante 30%  
subisce un delicato processo di  
appassimento  
• Fermentazione in acciaio  
• 15 mesi di affinamento in barrique

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.375 lt | 0.75 lt | 1.5 lt | 3 lt

**Valpolicella Classico  
Superiore D.O.C**

**UVAGGIO**  
70% Corvina Veronese  
30% Rondinella

**VIGNETO**  
Fumane di Valpolicella,  
Vigneto Monte dei Galli 200 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Affinamento per 6 mesi in botti di  
rovere di Slavonia  
• 2 mesi di affinamento in cemento

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Valpolicella Classico  
D.O.C**

**UVAGGIO**  
70% Corvina Veronese  
30% Rondinella

**VIGNETO**  
Fumane di Valpolicella,  
Vigneto Monte dei Galli 200 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione in acciaio  
• Affinamento in acciaio per 6 mesi  
• 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°C

**FORMATO**  
0.375 lt | 0.75 lt



Lugana D.O.C.  
Oasi Mantellina



Soave D.O.C.  
Oasi San Giacomo



Grappa  
di Amarone



Grappa  
di Recioto



Olio Extra Vergine  
di Oliva

**UVAGGIO**  
95% Turbiana  
5% Cortese

**VIGNETO**  
Pozzolengo,  
Oasi Mantellina 100 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione in acciaio  
• 4 mesi di affinamento sulle fecce fini  
• 2 mesi in bottiglia

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**UVAGGIO**  
80% Garganega  
20% Chardonnay

**VIGNETO**  
Zona collinare di Mezzane di Sotto  
e Lavagno,  
150 m - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Criomacerazione e fermentazione  
in acciaio  
• Affinamento in acciaio per 4 mesi  
• 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella Classica

**VINIFICAZIONE**  
• Distillazione delle vinacce di uve  
appassite, utilizzate per la produzione  
dell'Amarone  
• Affinamento in barrique per almeno  
12 mesi

**GRADO**  
43% vol. alc

**FORMATO**  
0.5 lt

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella Classica

**VINIFICAZIONE**  
• Distillazione delle vinacce di uve  
appassite, utilizzate per la produzione  
del Recioto  
• Affinamento in acciaio per almeno  
12 mesi

**GRADO**  
43% vol. alc

**FORMATO**  
0.5 lt

**ANNATA**  
2024/2025

**FORMATO**  
500 ml

# Allegrini Wine Distribution: eccellenza e innovazione nella selezione vinicola

L'impegno della famiglia Allegrini nella distribuzione vinicola nasce nel 2018 e si consolida nel 2024 con un nuovo assetto guidato da Matteo Allegrini che, grazie ai suoi studi in enologia in Francia, instaura rapporti con piccoli vigneroni francesi condividendo valori di famiglia, innovazione e attenzione alle nuove generazioni. Queste collaborazioni hanno portato in Italia brand esclusivi dalle più importanti zone francesi.

Il portfolio di Allegrini Wine Distribution si distingue per l'attenzione al terroir e al rapporto uomo-uva-ambiente, centrale anche nella produzione Allegrini. Capofila è il brand Corte Giara, nato nel 1989 per offrire vini di qualità con un ottimo rapporto qualità-prezzo, pensati per incontrare le esigenze di consumatori moderni.

Tra i brand italiani spicca Agricola Lanciani, realtà biologica marchigiana che valorizza le varietà autoctone. Per il mercato italiano distribuisce esclusivamente piccoli vigneroni francesi come Jacques Picard (Champagne), Domaine du Couvent (Borgogna) e Domaine De La Meulière (Chablis), ognuno espressione di qualità, rispetto per l'ambiente e identità territoriale. A questi si affianca da gennaio 2025 una maison caratterizzata dall'eleganza e raffinatezza dei propri vini, oltre che una direzione familiare, parliamo di Boizel.

Allegrini Wine Distribution si afferma così come riferimento nell'enologia, promuovendo vini d'eccellenza in Italia e nel mondo.





## CORTE GIARA

Fondata nel 1989, **Corte Giara** è una realtà vinicola che incarna un approccio moderno al mondo del vino, nata come progetto giovane e innovativo di Allegrini. Corte Giara è il frutto di una visione orientata a coniugare qualità e accessibilità, offrendo vini pensati per il consumo quotidiano ma con una forte impronta territoriale. Per raggiungere questo obiettivo, l'azienda si avvale di tecniche viticole ed enologiche innovative, combinate con un profondo rispetto per il terroir veneto.

Il progetto si basa su collaborazioni con viticoltori locali, i cui vigneti si trovano in posizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità, organizzati sotto la rete Arnia. Questo approccio consente a Corte Giara di mantenere un legame stretto con i viticoltori, adottando uno stile produttivo sostenibile grazie all'applicazione del protocollo Biodiversity Friend a tutti i conferitori. I vini di Corte Giara si caratterizzano per la loro freschezza, equilibrio e facilità di beva, rendendoli perfetti per accompagnare la cucina di tutti i giorni, ma anche per occasioni conviviali.





La gamma di vini di Corte Giara spazia dai grandi classici veneti, come l'**Amarone della Valpolicella** e il **Valpolicella Ripasso**, a interpretazioni più leggere e accessibili, come il **Bardolino** e il **Pinot Grigio delle Venezie**. Ogni vino è pensato per rispecchiare le caratteristiche distintive del territorio, con un approccio stilistico che privilegia l'immediatezza e la piacevolezza.

La qualità finale è raggiunta grazie alla valutazione dei vigneti con la migliore esposizione al sole, coltivati ad alta densità, ma con basse rese per ettaro. Oltre ai vigneti dei produttori che Allegrini ha selezionato negli anni per le collaborazioni viticole di lungo periodo che contraddistinguono il progetto, si aggiungono le uve non selezionate da Allegrini nella Valpolicella classica e declassate a DOC, e circa 25 ettari di vigneto di proprietà a DOC situati a Est di Verona.

#### UN APPROCCIO INTERNAZIONALE

Fin dalla sua fondazione, Corte Giara si è posta l'obiettivo di conquistare un pubblico internazionale, posizionandosi come un marchio accessibile ma di qualità. I vini di Corte Giara sono oggi presenti in numerosi mercati, dove sono apprezzati per la loro versatilità e il rapporto qualità-prezzo. Questo approccio ha permesso all'azienda di entrare in contatto con un pubblico giovane e cosmopolita, che cerca vini autentici ma senza complicazioni, adatti a un consumo informale e conviviale.

#### SOSTENIBILITÀ E FUTURO

Corte Giara non è solo sinonimo di qualità e innovazione, ma anche di attenzione per l'ambiente. L'azienda si impegna a utilizzare pratiche sostenibili in tutte le fasi della produzione, dalla gestione dei vigneti alla vinificazione. Questo impegno riflette una consapevolezza crescente dell'importanza di preservare le risorse naturali per le future generazioni.



**Amarone della  
Valpolicella  
“La Groletta”  
D.O.C.G.**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella,  
180 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Appassimento fino a dicembre
- 15 mesi di affinamento in botti di rovere
- 6 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
15% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt

**Valpolicella D.O.C.  
Ripasso “La Groletta”**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella,  
180 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio,
- rifermentazione con bucce di Amarone
- 4 mesi di affinamento in acciaio
- 11 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt

**Valpolicella  
Superiore D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella,  
180-250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio
- Affinamento per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Valpolicella  
D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella

**VIGNETO**  
Zona collinare della Valpolicella,  
180-250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio
- Affinamento in acciaio per 3 mesi

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Merlot  
Veneto I.G.T.**

**UVAGGIO**  
Merlot

**VIGNETO**  
Colline di Verona,  
200 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio
- Dopo la fermentazione malolattica,  
affinamento per 4 mesi in acciaio

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Bardolino  
D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**VIGNETO**  
Bardolino,  
Colline orientali del Lago di Garda,  
200 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione in acciaio
- Dopo la fermentazione malolattica, affinamento per 3 mesi in acciaio

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°C

**FORMATO**  
0,75 lt

**Chiaretto Di Bardolino  
D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

**VIGNETO**  
Bardolino,  
Colline orientali del Lago di Garda,  
200 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  

- Criomacerazione e fermentazione in acciaio inox
- 4 mesi di maturazione sulle fecce fini
- 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0,75 lt

**Pinot Grigio Delle  
Venezie D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Pinot Grigio

**VIGNETO**  
Colline orientali del Lago di Garda,  
200 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  

- Criomacerazione e fermentazione in acciaio inox
- 4 mesi di maturazione sulle fecce fini
- 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0,75 lt

**Chardonnay  
Veneto I.G.T.**

**UVAGGIO**  
Chardonnay

**VIGNETO**  
Colline orientali del Lago di Garda,  
180 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  

- Criomacerazione e fermentazione in acciaio inox
- 4 mesi di maturazione sulle fecce fini
- 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0,75 lt

**Soave  
D.O.C.**

**UVAGGIO**  
Garganega, Chardonnay

**VIGNETO**  
Soave,  
zona collinare 150 - 250 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  

- Criomacerazione e fermentazione in acciaio inox
- 4 mesi di maturazione sulle fecce fini
- 2 mesi di affinamento in bottiglia

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0,75 lt



Immersa nella suggestiva valle dell'Aso, a pochi chilometri dalla Riviera delle Palme, l'**Agricola Lanciani** si estende su 44 ettari, di cui 24 vitati, nel comune medievale di Montefiore dell'Aso, a 450 metri sul livello del mare. Questa azienda rappresenta un perfetto connubio tra tradizione vitivinicola marchigiana e approccio moderno alla sostenibilità ambientale e biologica.

#### LA TRADIZIONE DEI VITIGNI MARCHIGIANI

I vigneti della tenuta si caratterizzano per la presenza di varietali autoctoni come Pecorino, Passerina e Trebbiano per i bianchi, e Sangiovese e Montepulciano per i rossi, che compongono anche il Rosso Piceno DOC.

A fianco della tradizione, la sperimentazione con varietà internazionali come Chardonnay e Syrah arricchisce il profilo produttivo, contribuendo alla diversità enologica della tenuta.



## PRODUZIONE BIOLOGICA E INNOVAZIONE

L'intero processo produttivo dell'Agricola Lanciani è certificato biologico, sia nella coltivazione sia nella trasformazione. La tenuta utilizza pratiche sostenibili per preservare la biodiversità, ridurre l'impatto ambientale e valorizzare la qualità del terroir. La cantina, cuore pulsante dell'azienda, è all'avanguardia, combinando tradizione e tecnologia per garantire la massima espressione dei vini. Fermentazioni spontanee e tecniche minimamente interventiste permettono di ottenere vini che esprimono l'autenticità del territorio.

## LA CANTINA E I VINI

La cantina è specializzata nella produzione di vini, riconosciuti per la loro freschezza, complessità. Anche i vini rossi, tra cui Rosso Piceno e altre etichette basate su Montepulciano e Sangiovese, mostrano una forte personalità e un legame con il territorio. Ogni bottiglia riflette l'approccio artigianale e la cura meticolosa che caratterizzano l'intero processo produttivo.

## OSPITALITÀ ED ESPERIENZE

L'Agricola Lanciani non è solo una realtà vinicola, ma anche un luogo di accoglienza. La proprietà include una casa padronale, un frantoio biologico e strutture per l'ospitalità, offrendo un'esperienza completa ai visitatori. Degustazioni, visite guidate e alloggi in un ambiente rurale unico arricchiscono l'offerta dell'azienda, rendendola un punto di riferimento per l'enoturismo nelle Marche.

## SOSTENIBILITÀ COME VISIONE PER IL FUTURO

L'Agricola Lanciani è un esempio virtuoso di come l'innovazione possa convivere con il rispetto per la tradizione e l'ambiente. Con una visione che guarda al futuro, l'azienda continua a sviluppare pratiche agricole rigenerative e a promuovere la cultura del biologico, rendendo i suoi vini non solo un prodotto di qualità, ma anche un simbolo di sostenibilità.



**Le Vecchie Marche  
Trebbiano I.G.T. BIO**

**UVAGGIO**  
100% Trebbiano

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in tini di frassino
- Affinamento per 12 mesi in barrique di secondo passaggio

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**La Guida Marche Rosso  
I.G.T. BIO**

**UVAGGIO**  
50% Montepulciano  
35% Syrah  
15% Sangiovese

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in tini di frassino
- Affinamento in barrique per 24 mesi

**GRADO**  
14,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Le Piccole Marche  
Chardonnay  
I.G.T. BIO**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in acciaio
- 12 mesi di affinamento in barriques e tonneaux di secondo passaggio

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt


**Il Fedele Marche Rosso I.G.T. BIO**
**UVAGGIO**  
100% Montepulciano

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in botte troncoconica e affinamento per 24 mesi

**GRADO**  
14,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Rosé Marche I.G.T. BIO**
**UVAGGIO**  
50% Sangiovese  
50% Alicante

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in vasche di cemento
- 6 mesi di affinamento sulle fecce fini

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Versante Est Marche Trebbiano I.G.T. BIO**
**UVAGGIO**  
100% Trebbiano

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in tini di frassino
- Affinamento per 6 mesi sulle fecce fini

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Rosso Piceno D.O.C. BIO**
**UVAGGIO**  
50% Montepulciano  
50% Sangiovese

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in botte troncoconica da 80 hl di rovere italiano
- 6 mesi di affinamento in acciaio

**GRADO**  
14,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Versante Sud Marche Pecorino I.G.T. BIO**
**UVAGGIO**  
100% Pecorino

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in vasche di cemento
- 6 mesi di affinamento sulle fecce fini

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Versante Ovest Marche Passerina I.G.T. BIO**
**UVAGGIO**  
100% Passerina

**VIGNETO**  
Zona collinare di Montefiore dell'Aso,  
450 m s.l.m.

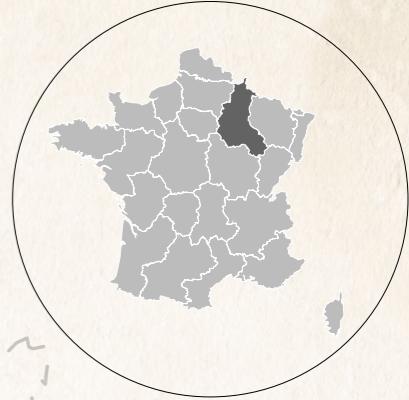
**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione in vasche di cemento
- 6 mesi di affinamento sulle fecce fini

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

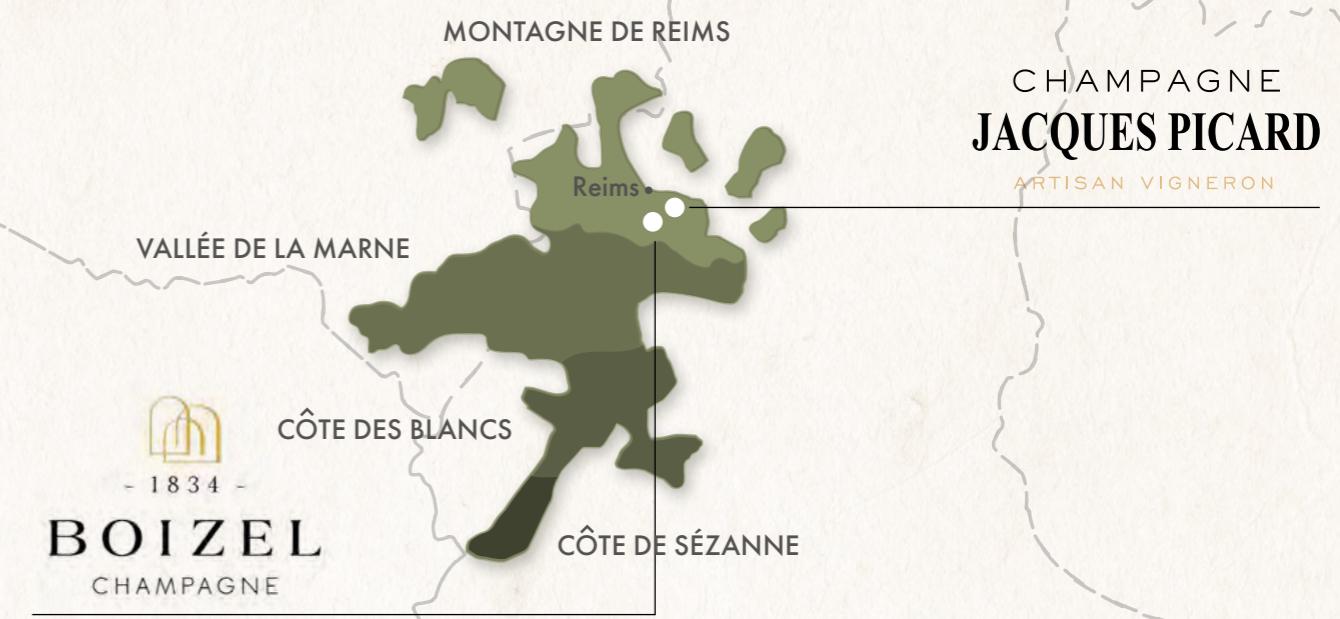
**FORMATO**  
0.75 lt



## Champagne

Lo Champagne è uno dei vini spumanti più celebri al mondo, simbolo di eleganza e raffinatezza. La sua produzione è esclusivamente legata alla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia, un territorio unico che unisce clima ideale per la produzione di spumanti, suoli gessosi e una tradizione vinicola milenaria. Questi elementi, uniti a un rigido disciplinare di produzione, danno vita a un prodotto straordinario che incarna l'eccellenza del savoir-faire francese. La sua composizione si basa su tre vitigni principali, ciascuno dei quali apporta un contributo specifico all'equilibrio e al carattere dello Champagne. Lo Chardonnay, vitigno a bacca bianca, è sinonimo di finezza e longevità e complessità aromatica. Le sue note di agrumi, fiori bianchi e gessose sono particolarmente apprezzate nei Blanc de Blancs, dove emerge in tutta la sua purezza. Questo vitigno predomina nei terreni della Côte des Blancs e di Montgueux, dove il suolo e il clima esaltano la sua eleganza naturale. Il Pinot Nero, vitigno a bacca nera, è il cuore della Montagne de Reims e della Côte des Bar; conferisce corpo e struttura agli Champagne, con aromi di frutti rossi, spezie e un carattere deciso,

ideale per creare vini di grande complessità e capacità di invecchiamento. Il Meunier, anch'esso a bacca nera, si distingue per la sua rusticità e resistenza, contribuendo con morbidezza e note fruttate. È particolarmente diffuso nella Vallée de la Marne, dove i terreni argillosi e calcarei lo valorizzano, rendendolo essenziale per bilanciare la cuvée. La Champagne si divide in cinque zone principali, ognuna con caratteristiche uniche che influenzano gli aromi e la struttura del vino. La Montagne de Reims, con i suoi altopiani gessosi, è la patria del Pinot Nero, producendo Champagne intensi e longevi. La Vallée de la Marne è il regno del Meunier, che regala vini rotondi e fruttati, perfetti per un consumo più immediato. La Côte des Blancs è dedicata quasi esclusivamente allo Chardonnay, da cui nascono vini freschi ed eleganti. La Côte de Sézanne, meno conosciuta, è una continuazione della Côte des Blancs e produce Chardonnay più fruttati e accessibili. Infine, la Côte des Bar, situata più a sud, è caratterizzata da un clima più caldo e suoli argillosi-calcarei che esaltano il Pinot Nero dando vita a vini ricchi e strutturati.





La Maison Boizel, fondata nel 1834 a Épernay, è una delle realtà storiche e più raffinate della Champagne, grazie a una tradizione di eccellenza portata avanti per quasi due secoli. Oggi, la sesta generazione, rappresentata da Florent e Lionel Roques-Boizel, continua a innovare e valorizzare le radici familiari, perseguiendo l'ideale di produrre Champagne autentici che riflettano il meglio dei terroir champenois.

#### UN MOSAICO DI TERROIR

I vigneti della Maison si estendono su sette ettari situati nei migliori crus della Champagne, tra cui Avize e Le Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs, che sono noti per il loro Chardonnay di altissima qualità. A questi si aggiungono i Pinot Nero della Montagne de Reims e il Meunier della Vallée de la Marne e Aube, raccolti da fidati vigneroni partner. La conoscenza meticolosa di ciascun terroir permette alla Maison di selezionare le migliori uve per ogni cuvée, mantenendo intatte le peculiarità di ogni parcella e cru.



## RISPETTO PER LA NATURA

Il processo produttivo della Maison Boizel è guidato dal rispetto per la natura. Ogni parcella viene vinificata separatamente, spesso in piccoli tini, per preservare la varietà aromatica che contribuirà agli assemblaggi finali. La fermentazione malolattica viene utilizzata con precisione per aggiungere rotondità e complessità, donando ai vini note caratteristiche di brioche e biscotto. Negli ultimi anni, la Maison ha integrato la vinificazione tradizionale in tini inox termoregolati con l'uso di botti e foudres. Questa pratica consente di affinare la tipicità dei vini, aggiungendo profondità e struttura senza alterare l'equilibrio naturale degli aromi.

## FILOSOFIA SARTORIALE

L'approccio artigianale della Maison si traduce nella creazione di Champagne precisi e vibranti, veri ambasciatori dell'identità del terroir. Ogni cuvée è un'armoniosa combinazione di diverse sfumature aromatiche, che esprimono generosità e sincerità.

## INNOVAZIONE E FUTURO

Florent e Lionel Roques-Boizel hanno introdotto sperimentazioni con tecniche moderne, pur rimanendo fedeli alla filosofia della Maison. Questa apertura consente loro di esplorare nuove possibilità, mantenendo intatta l'essenza dei vini.

## UNA STORIA DI PASSIONE

La Maison Boizel continua a incarnare la tradizione e l'eccellenza della Champagne, con una dedizione che abbraccia ogni aspetto della produzione, dal vigneto alla bottiglia. Questa passione ha reso Boizel un punto di riferimento per gli amanti dello Champagne in tutto il mondo, grazie alla capacità di unire autenticità, innovazione e un profondo legame con il territorio.



**Joyau**

**Joyau Chardonnay**

**Grand Vintage**

**UVAGGIO**  
60% Pinot Nero  
40% Chardonnay

**VIGNETO**  
Le uve di Pinot Nero provengono dai vigneti situati a Mailly, Cumières e Chigny-les-Roses, mentre le uve di Chardonnay arrivano dai vigneti di Avize, Chouilly e Vertus

**VINIFICAZIONE**  
• 15 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
3 gr/l

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Le uve impiegate provengono esclusivamente da quattro Grand Cru della Côte des Blancs: Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Oger e Vertus

**VINIFICAZIONE**  
• 15 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
5 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**UVAGGIO**  
50% Pinot Nero  
50% Chardonnay

**VIGNETO**  
La migliore selezione delle uve di Pinot Nero dei vigneti di Bouzy et Mailly e delle uve di Chardonnay dei vigneti di Avize, Le Mesnil-sur-Oger e Vertus

**VINIFICAZIONE**  
• 9 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
5 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt



**La Côte Blane De Blanes Premier Cru**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Realizzato esclusivamente con uve provenienti da Grands e Premiers Crus della Côte des Blancs

**VINIFICAZIONE**  
• 20% vino di riserva  
• 3 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
6 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**La Montagne Blane De Noirs Premier Cru**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Realizzato esclusivamente con Pinot Nero proveniente dai Grands e Premiers Crus della Montagne de Reims

**VINIFICAZIONE**  
• 20% vino di riserva  
• 3 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
6 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Rosé Absolu**

**UVAGGIO**  
40% Pinot Nero  
30% Chardonnay  
30% Meunier

**VIGNETO**  
Le uve provengono da appezzamenti situati nel cuore dei terroirs più vocati della Champagne, Cumières e Les Riceys

**VINIFICAZIONE**  
• 30% vino di riserva  
• 3 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
7 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt



**Ultime Zéro**

**UVAGGIO**  
50% Pinot Nero  
40% Chardonnay  
10% Meunier

**VIGNETO**  
Champagne, assemblaggio di uve provenienti da differenti Crus

**VINIFICAZIONE**  
• 30% vino di riserva  
• 5 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
0 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Brut Réserve**

**UVAGGIO**  
40% Pinot Nero  
35% Chardonnay  
25% Meunier

**VIGNETO**  
Champagne, assemblaggio di uve provenienti da una trentina di Crus, particolarmente vocati

**VINIFICAZIONE**  
• 40% vino di riserva  
• 3 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
7 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt

# CHAMPAGNE JACQUES PICARD

ARTISAN VIGNERON

La Maison Jacques Picard, situata a Berru nella Montagne de Reims, è una realtà vitivinicola che oggi è gestita dalla quarta generazione della famiglia Picard. Il vigneto si estende su 27 ettari e produce esclusivamente da uve di proprietà, utilizzando tutte e tre le varietà tradizionali dello Champagne: Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. In futuro, l'azienda punta a introdurre varietà autoctone come l'Arbanne e il Petit Meslier, ritenute particolarmente adatte ai cambiamenti climatici, a causa della loro maggiore resistenza alle alte temperature.

## PRATICHE AGRICOLE BIOLOGICHE

Una delle caratteristiche distintive della Maison Jacques Picard è l'approccio completamente biologico nella gestione dei vigneti. Questa scelta è facilitata dalla geologia complessa dei suoli della Montagne de Reims, che garantisce un buon drenaggio e favorisce lo sviluppo profondo delle radici delle viti. Inoltre, i gentili declivi della zona contribuiscono alla gestione naturale della vigna. Per favorire la fertilità del suolo, l'azienda adotta un metodo innovativo: durante il periodo invernale, il vigneto è pascolato da capre, che contribuiscono a mantenere la quota azotata e la gestione dell'erba.



## FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE

La filosofia di vinificazione della Maison Jacques Picard è improntata al minimalismo e al rispetto per il terroir. In vigna, l'intervento è ridotto al minimo, con l'intento di esaltare le caratteristiche naturali del terreno e delle uve. In cantina, l'approccio è altrettanto poco invasivo: ogni parcella viene vinificata separatamente per preservare l'autenticità dei diversi cru. La fermentazione avviene principalmente in botti grandi, che contribuiscono a una vinificazione lenta e delicata.

Un altro elemento distintivo della Maison è l'uso prevalente di acciaio per l'affinamento, che permette di preservare la freschezza e la purezza degli aromi primari. Nonostante i lunghi affinamenti, l'azienda riesce a mantenere la pulizia e la vivacità dei suoi Champagne, un aspetto che caratterizza ogni cuvée. L'assemblaggio delle uve da diverse parcelle consente di creare Champagne complessi, ma sempre eleganti e freschi.

## IL FUTURO: UOMO E AMBIENTE IN ARMONIA

Il futuro della Maison Jacques Picard è fortemente orientato verso il miglioramento del rapporto tra l'uomo e l'ambiente. L'azienda sta infatti investendo nella ricerca di pratiche fitoterapiche innovative. Già oggi, alcune delle preparazioni utilizzate per la difesa delle viti includono l'uso di aglio, rosmarino e alghe. Questi rimedi naturali vengono impiegati per aiutare le piante a sviluppare resistenze contro le malattie fungine, riducendo al minimo l'uso di interventi chimici.

Con l'adozione di queste pratiche sostenibili, la Maison Jacques Picard non solo risponde alle sfide del cambiamento climatico, ma contribuisce anche alla preservazione della biodiversità e alla salute del suolo, continuando a produrre Champagne di qualità con un basso impatto ambientale.



### Champagne Art De Vigne Extra Brut

**UVAGGIO**  
60% Chardonnay  
20% Pinot Nero  
20% Meunier

**VIGNETO**  
Montagne de Reims: Berru e Montbré,  
Premier Cru  
Vallée de la Marne: Avenay Val d'Or,  
Premier Cru

**VINIFICAZIONE**

- Vendemmia manuale
- Vinificazione e affinamento in botti di rovere per 8 mesi
- Fermentazione malolattica: parziale
- 13 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
4 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt

### “Son Palais” Coteaux Champenois Blanc

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Montagne de Reims: Berru, parcella unica  
“Son Palais”

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione e affinamento in legno

**GRADO**  
11,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

### Champagne Double Solera Zéro Dosage

**UVAGGIO**  
70% Chardonnay  
25% Meunier  
5% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Montagne de Reims: Berru e Montbré,  
Premier Cru

**VINIFICAZIONE**

- Vinificazione in vasche di acciaio
- Utilizzo di vini di riserva che hanno subito un processo solera per più di 20 anni
- 5 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
0 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt

### Champagne “Les Termes” Premier Cru Blanc De Noirs Extra Brut

**UVAGGIO**  
60% Meunier  
40% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Montagne de Reims: Montbré, parcella unica “Les Termes”

**VINIFICAZIONE**

- Vinificazione e affinamento tra vasche d'acciaio e barrique
- 5 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
4 gr/l

**GRADO**  
12% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

### Champagne Iconique Brut

**UVAGGIO**  
60% Chardonnay  
5% Pinot Nero  
35% Meunier

**VIGNETO**  
Montagne de Reims: Berru e Montbré,  
Premier Cru

**VINIFICAZIONE**

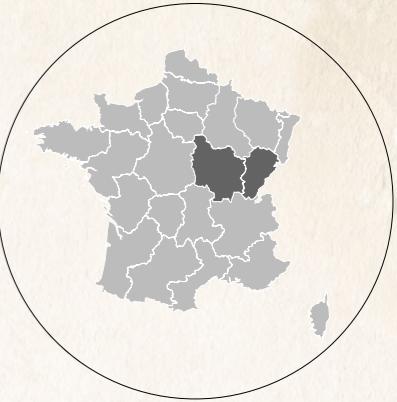
- Vinificazione in vasche di acciaio e affinamento di 7 mesi in vasca
- Nessuna fermentazione malolattica
- 5 anni di rifermentazione in bottiglia

**DOSAGGIO**  
6.6 gr/l

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8-10°C

**FORMATO**  
0.75 lt | 1.5 lt



## Borgogna

La Borgogna è una delle regioni vinicole più prestigiose al mondo, famosa per i suoi vini eleganti e complessi, frutto di un terroir unico e di una tradizione vinicola che affonda le sue radici nel Medioevo. Situata nel centro-est della Francia, questa regione è un mosaico di vigne, dove ogni parcella, chiamata Climat, esprime caratteristiche distintive grazie a suoli, esposizioni e microclimi specifici. La Borgogna si concentra principalmente su due vitigni, il Pinot Nero e lo Chardonnay, che trovano in questa regione la loro massima espressione. Il Pinot Nero dà origine a vini di grande finezza ed eleganza, con note di frutti rossi, spezie e sottobosco. Questo vitigno è coltivato principalmente nella Côte de Nuits e nella Côte de Beaune, due aree iconiche per la produzione di grandi vini rossi, che spaziano da etichette fruttate e leggere a capolavori complessi e longevi. Lo Chardonnay, vitigno a bacca bianca, è la base dei celebri vini bianchi della Borgogna, apprezzati per la loro ricchezza aromatica e la loro capacità di invecchiamento. Le sue note di agrumi, fiori bianchi, burro e nocciole si intrecciano a una vibrante mineralità, particolarmente evidente nei vini della Côte de Beaune e dello Chablis, dove i suoli calcarei donano una freschezza inconfondibile.

La regione della Borgogna è suddivisa in cinque prin-

cipali aree di produzione, ciascuna con peculiarità uniche. La Côte de Nuits, situata a nord, è la patria dei più grandi vini rossi della regione, prodotti quasi esclusivamente con Pinot Nero. I vini di questa zona sono noti per la loro complessità e profondità, con denominazioni leggendarie come Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée e Nuits-Saint-Georges. La Côte de Beaune, invece, si distingue sia per i suoi rossi setosi che per i suoi straordinari vini bianchi, tra cui i famosi Montrachet, Meursault e Puligny-Montrachet. Questa zona combina eleganza e potenza, offrendo una straordinaria varietà di vini. Lo Chablis, situato più a nord, è famoso per i suoi vini bianchi freschi e minerali, prodotti esclusivamente con Chardonnay. I suoli ricchi di calcare e argilla kimmeridiana donano a questi vini una struttura distintiva e un'acidità vivace, che li rendono perfetti per l'abbbinamento con piatti di pesce e frutti di mare. La Côte Chalonnaise, a sud della Côte de Beaune, è una zona meno conosciuta ma altrettanto interessante, dove si producono sia vini rossi che bianchi di grande qualità, con denominazioni come Mercurey e Rully. Infine, il Mâconnais, situato ancora più a sud, è dominato dallo Chardonnay, dando vita a vini accessibili e piacevoli, come il celebre Pouilly-Fuissé.





Nicolas et Vincent LAROCHE

Il Domaine De la Meulière, situato a Fleys, nella regione di Chablis, ha una tradizione che si tramanda da nove generazioni. Oggi, sotto la guida dei fratelli Nicolas e Vincent Laroche, l'azienda possiede circa trenta ettari di vigneti distribuiti in diversi comuni della zona, come Berù, Chablis, Chichée, Fontenay, Fleys e Poilly-sur-Seine. La geologia del territorio, caratterizzata da suoli argilloso-calcarei, conferisce ai vini una mineralità e una potenza uniche, qualità che ben si sposano con lo Chardonnay, vitigno che domina la produzione del Domaine.





#### LA FILOSOFIA DI PRODUZIONE E LA CURA DEL VIGNETO

Il Domaine è impegnato in una gestione agronomica che pone particolare attenzione alla sostenibilità e alla preservazione della biodiversità. La conduzione del vigneto è volta a ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente, con l'obiettivo di preservare le risorse naturali e favorire una viticoltura responsabile. Uno degli aspetti distintivi della loro produzione è la vendemmia manuale, praticata su tutte le parcelle, che li distingue da tantissimi altri produttori della regione. Questo approccio permette di mantenere intatta l'integrità delle uve, evitando ossidazioni premature che potrebbero compromettere la qualità del vino. La raccolta manuale, infatti, è una tecnica fondamentale per garantire la selezione del frutto migliore e per evitare danni ai grappoli durante il trasporto verso la cantina.

L'età media delle vigne del Domaine De La Meulière è di circa trentacinque anni. Questo fattore è cruciale, poiché viti più mature tendono a produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e una qualità superiore. La gestione delle vigne nei diversi cru consente ai fratelli Laroche di esprimere al meglio le caratteristiche di ciascun terroir, ottenendo vini di grande complessità ed eleganza.

## LA VINIFICAZIONE: L'IMPORTANZA DELLA FERMENTAZIONE

In cantina, il Domaine De La Meulière adotta una filosofia di vinificazione che predilige la spontaneità. Le fermentazioni sono tutte spontanee e avvengono in acciaio inox, un materiale che consente un perfetto controllo delle temperature e preserva la freschezza del vino. La fermentazione malolattica è attentamente monitorata per non compromettere la vivacità e l'acidità che sono tratti distintivi dello Chardonnay di alta qualità, ma allo stesso tempo per donare maggiore complessità al vino.

Il controllo della fermentazione malolattica è una delle chiavi per ottenere quella finezza e quel profilo aromatico che caratterizzano i vini del Domaine. La scelta dell'acciaio inox come contenitore per la vinificazione, piuttosto che il legno, permette di esaltare la purezza del frutto e la freschezza tipica di Chablis, evitando che il legno influisca sul profilo aromatico dei vini. Il risultato è un vino preciso e saporito, con una vibrante acidità e una sottile nota minerale che accompagna ogni sorso.

Queste caratteristiche sono particolarmente evidenti nelle cuvée più giovani, ma anche nei vini più maturi che, grazie all'affinamento in acciaio, mantengono una grande freschezza pur sviluppando una complessità interessante. L'acidità vibrante e tesa è un altro elemento distintivo che rende i vini del Domaine particolarmente freschi e longevi, capaci di evolversi nel tempo mantenendo sempre un grande equilibrio.

Le varie cuvée del Domaine De La Meulière includono vini provenienti da cru prestigiosi di Chablis, come il Montée de Tonnerre e il Vaillons, ma anche vini più giovani e freschi provenienti da vigneti meno conosciuti. Ciascun vino è espressione del singolo terroir e, grazie alla cura nei dettagli in vigna e in cantina, riesce a esprimere la tipicità della zona. L'approccio minimalista nella vinificazione consente al vino di rimanere puro, senza influenze esterne che possano alterarne l'autenticità.




**Chablis Premier Cru  
Montée De Tonnerre**
**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Chablis: Montée de Tonnerre, Premier Cru

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione spontanea in acciaio
- Fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini per più di 6 mesi

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chablis Premier Cru  
Mont De Milieu**
**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Fleys: Mont de Milieu, Premier Cru

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione spontanea in acciaio
- Fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini per più di 6 mesi

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chablis Premier Cru  
Les Fourneaux**
**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Fleys, vigneti "la Côte" e "Morein"

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione spontanea in acciaio
- Fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini per più di 6 mesi

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chablis**
**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Cuvée delle migliori uve provenienti dai comuni di Fleys, Béru e Chichée

**VINIFICAZIONE**

- Fermentazione spontanea in acciaio
- Fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini per più di 6 mesi

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt



## Domaine du Couvent

PHILIPPE CHÉRON - GEVREY~CHAMBERTIN

Il Domaine du Couvent, situato in un antico convento di Gevrey-Chambertin, opera all'interno della prestigiosa Côte de Nuits. Questa azienda a carattere familiare si estende su una superficie di 10 ettari, distribuiti nei comuni più celebri della zona, tra cui Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges e Marsannay-la-Côte. Il Domaine si distingue per la sua capacità di produrre vini di altissima qualità, principalmente a base di Pinot Nero, con una produzione che include Grand Cru, Premier Cru e Monopole, offrendo una varietà di vini che riflettono l'espressione autentica e naturale dei terroir.





## LA FILOSOFIA DEL DOMAIN: INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Il Domaine è oggi gestito da Paul Cheron, un giovane enologo che ha deciso di intraprendere un percorso di studio in biologia, per poi specializzarsi in viticoltura, appassionandosi profondamente alla preservazione dell'ambiente e all'agricoltura sostenibile.

Con una solida formazione, Paul ha applicato il suo amore per la natura e le sue conoscenze scientifiche nella gestione del Domaine, orientandosi verso pratiche agricole più rispettose del ciclo naturale della vite.

L'azienda ha intrapreso un cammino orientato all'agricoltura rigenerativa, un approccio che punta a migliorare la qualità del suolo, favorendo l'aumento della sostanza organica e creando un ambiente vitale e ricco di biodiversità. Per combattere i cambiamenti climatici, che impongono sfide sempre più difficili in viticoltura, il Domaine ha adottato pratiche che riducono l'impatto umano, seguendo i cicli naturali della terra.

Questo approccio è visibile nelle scelte fatte in vigna, come l'uso di compost e fertilizzanti organici per migliorare la vitalità del suolo, e l'assenza di diserbanti, sostituiti da un'alternanza di inerbimento naturale e lavorazione superficiale del terreno.

## L'AMBIZIONE DEL DOMAIN: UN VINO AUTENTICO

L'ambizione del Domaine è chiara: produrre vini che siano l'espressione più autentica di ciascuna delle parcelli vinificate. La qualità dei vini non deriva solo dalla scelta delle migliori uve, ma anche dalla cura e dall'attenzione che vengono dedicate ad ogni fase della produzione, per garantire che ogni bottiglia rifletta il terroir e l'annata. In cantina, Cheron adotta un approccio minimalista, cercando di ridurre al minimo l'intervento umano per lasciare che il vino esprima appieno il suo terroir. La vinificazione avviene con metodi tradizionali, privilegiando una fermentazione spontanea e riducendo l'uso di legno nuovo, per preservare la purezza e la finezza del Pinot Nero. Le fermentazioni avvengono in acciaio o in botti di legno, ma il legno nuovo è usato in percentuali molto contenute, per non mascherare il profilo aromatico del vino e mantenere un equilibrio tra il frutto e le note di legno. Un altro aspetto distintivo della vinificazione in questo domaine è l'uso delle filtrazioni per gravità, una tecnica che non richiede forzature meccaniche, permettendo al vino di affinarsi preservando la sua struttura delicata.

## L'ESPRESSONE DEL PINOT NERO: ELEGANZA E LONGEVITÀ

Il cuore della produzione del Domaine du Couvent è il Pinot Nero, una varietà che qui trova l'ambiente ideale per esprimersi in tutta la sua eleganza e complessità. I vini prodotti dal domaine si distinguono per la loro finezza, equilibrio e capacità di invecchiamento, caratteristiche che sono rese possibili dalla qualità del terroir e dal lavoro meticoloso in vigna e in cantina. La diversità dei terroir, con vigneti situati nei migliori comuni della Côte de Nuits, conferisce ai vini una straordinaria varietà di sfumature e un ampio ventaglio di espressioni.



**Charmes Chambertin  
“Aux Mazoyerés”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Parcella di 0,3 ha, situata sulla cima del clima Mazoyerés, su una piccola collinetta di fronte ai Latricières

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione con lieviti indigeni
- 15/18 mesi di affinamento in rovere francese, di cui il 25% è legno nuovo

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Clos De Vougeot Grand  
Cru “Aux Origines”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Due differenti parcelli: la prima di 0,6 ha nella zona di Baudes Saint Martin; la seconda di 1,46 ha situata nelle Baudes Hautes, sul lato Flagey Echezeaux

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione con lieviti indigeni
- 15/18 mesi di affinamento in rovere francese, di cui il 25% è legno nuovo

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Gevrey-Chambertin  
Premier Cru La  
Romanée Monopole**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Vigneto di oltre 1 ha, risalente al XII secolo situato sul Climat La Romanée, Premier Cru

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione e affinamento in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Vosne Romanée Les Barreaux**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Un gruppo di parcelle situato sul Climat "Les Barreaux" per una superficie totale di 0,71 ha

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Gevrey-Chambertin  
Premier Cru  
Champonnet**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Un vigneto di 1,1 ha situato sul Climat Champonnet, Premier Cru

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Gevrey-Chambertin  
Clos Du Meix Des  
Ouches Monopole**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Un vigneto di 1 ha incastonato a ovest del villaggio di Gevrey Chambertin che confina con i Premier Cru Fontenay, Champonnet e Craippilot

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in rovere francese per 15/18 mesi, di cui il 15% è legno nuovo

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Gevrey-Chambertin  
Clos du Couvent  
Monopole**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Un vigneto di 0,4 ha, risalente al 1954, situato nel cuore di Gevrey-Chambertin con un'esposizione ad est

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione con lieviti indigeni  
• Affinamento in botti di rovere per 13/14 mesi, di cui il 15% è legno nuovo

**GRADO**  
14% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14°-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

THIBAULT LIGER-BELAIR  
DOMAINEPROPRIÉTAIRE À NUITS-SAINT-GEORGES  
CÔTE D'OR**STORIA E TRADIZIONE DELLA FAMIGLIA  
LIGER-BELAIR**

Nel 1720, Claude Marey fondò la società C. Marey e Comte Liger-Belair, che divenne una delle principali aziende vinicole di Borgogna, quotata alla Borsa di Lione nel 1923. La famiglia Liger-Belair ha, dunque, una lunga tradizione nel commercio e nella coltivazione della vite, consolidando nel corso dei secoli una posizione di prestigio nel panorama vinicolo francese e internazionale. Nel tempo, l'azienda ha ampliato la propria attività, acquistando le migliori cuvée della regione e gestendo la distribuzione dei più pregiati vini borgognoni sia in Francia che all'estero.





THIBAULT LIGER-BELAIR  
NUITS-SAINT-GEORGES  
CÔTE D'OR



#### L'APPROCCIO BIOLOGICO E LA FILOSOFIA DEL DOMAINE

Il Domaine Thibault Liger-Belair si distingue per l'adozione di pratiche biologiche certificate da ECOCERT, uno dei più importanti enti di certificazione biologica a livello mondiale. Questa scelta, che risale alla volontà di rispettare la natura e favorire la qualità del prodotto, è un requisito essenziale per ottenere vini di alta qualità. La coltivazione biologica permette un monitoraggio costante del ciclo produttivo della vite, con un'attenzione particolare alle esigenze della pianta, garantendo un lavoro che si adatta alle circostanze climatiche e naturali di ogni annata.

#### IL METODO DI LAVORO IN VIGNA E IN CANTINA

Il Domaine Thibault Liger-Belair segue un approccio estremamente rigoroso per garantire la qualità dei suoi vini. L'obiettivo principale è quello di avere uve perfette, sane e di alta qualità, un passo fondamentale nella creazione di cru di grande purezza. Thibault, il proprietario, è convinto che più l'uva venga trattata delicatamente, migliore sarà il risultato finale in cantina. La vinificazione, infatti, varia di anno in anno e si adatta alle caratteristiche delle uve dell'annata, ma il principio costante è che il 80% del lavoro viene fatto in vigna. Con una selezione rigorosa e una vendemmia effettuata solo quando l'uva è perfettamente matura, si riduce al minimo l'intervento in cantina. Il processo di vinificazione è caratterizzato da un approccio poco invasivo, che prevede quello che l'azienda definisce una "infusione" delicata per estrarre i sapori e le sostanze dalle bucce, limitando al massimo l'uso del cappello e del pompaggio del mosto. L'idea è di non forzare l'uva, ma di lasciarla esprimere la sua potenza naturale, affinché il terroir possa parlare per sé. Questa filosofia ha come risultato vini estremamente puri, che riflettono la forte identità dei singoli terroir.

## IL TERROIR E I VINI DEL DOMAIN

Il Domaine Thibault Liger-Belair è noto per la qualità dei suoi cru, che provengono da alcune delle migliori parcelli della Borgogna. Tra i vigneti più pregiati ci sono quelli situati nei comuni di Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée e il cru Richebourg e Chambolle-Musigny, tra gli altri. Questi terreni offrono un grande potenziale per la produzione di Pinot Nero e Chardonnay, uve che sono in grado di esprimere al meglio la mineralità, la freschezza e la complessità del territorio.

## LA FILOSOFIA DEL DOMAIN: L'AUTENTICITÀ E IL RISPETTO PER IL TERROIR

La filosofia di Thibault Liger-Belair non è quella di creare vini "d'autore" o di sviluppare uno "stile di casa" riconoscibile, ma piuttosto quella di lasciare che ogni terroir esprima la sua propria identità attraverso le uve. Questo approccio rispetta la naturale evoluzione della pianta e del vino, permettendo alle specificità di ogni singola annata di emergere senza interferenze. In tal modo, i vini prodotti dal Domaine si distinguono per la loro autenticità, per la capacità di riflettere fedelmente il terroir da cui provengono e per la loro eleganza naturale.



**Richebourg**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,52 ha di viti piantate tra il 1931 e il 1936. Questa parcella, considerata uno dei più grandi crus di Vosne-Romanée, è anche la più antica. Si trova nella parte storica di Richebourg, a sud dell'appellazione, a circa cinquanta metri a nord della Romanée-Conti

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 20 mesi, di cui il 60% nuove

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12-14°C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Corton-Charlemagne  
Grand Cru  
“Les Languettes”**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
La parcella di soli 0,15 ha si trova nel comune di Aloxe-Corton, nel Climat “Les Languettes”, sul pendio sud/sud-est e sulla parte più alta del Monte Corton, con una pendenza elevata (20%)

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botte per 18 mesi. Nessun bâtonnage.

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12-14°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Clos Vougeot  
Grand Cru**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,75 ha piantati nel 1948 nella parte meridionale della denominazione, nei pressi del muro che separa Echézeaux e Clos-Vougeot.

La sua peculiarità risiede nella lunghezza delle file - 200 metri cadauna- su tre diversi strati di terreno diversi tra loro

**VINIFICAZIONE**  
• Affinamento in barrique per 18/24 mesi, di cui il 50% nuove

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Charmes-Chambertin  
Grand Cru  
“Aux Charmes”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Questa parcella di 0,30 ha, piantati nel 1946, è situata nella parte più alta del terroir Charmes-Chambertin, chiamata “Aux Charmes”

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione in legno con lunga macerazione  
• 20 mesi di affinamento in legno francese

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Corton Grand Cru  
“Les Renardes”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,30 ha di viti piantati nel 1956. Questa parcella è situata a mezza costa della collina di Corton, con un'esposizione sud-est, è considerato uno dei Climat più prestigiosi di Corton

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione per il 40% a grappolo intero  
• Affinamento in botti nuove al 60%, dove rimane per 20 mesi

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Corton  
Grand Cru  
“Clos Du Roi”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,30 ha di viti piantati nel 1956. Questa parcella è situata a mezza costa della collina di Corton, con un'esposizione sud-est

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno francese dai 14 ai 18 mesi

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Nuits-Saint-Georges  
Premier Cru  
“Les Saint Georges”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
2,05 ha di viti piantati nel 1944.  
Situato nella parte meridionale della denominazione, questo Climat è considerato uno dei più antichi di Nuits-Saint-Georges.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 50% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Vosne Romanée  
“Aux Réas”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,55 ha di viti piantate nel 1954.  
Il vigneto si trova a metà tra la comba di Nuits e la comba di Vosne.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 50% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chambolle Musigny  
“Vieilles Vignes”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Le uve provengono da 5 vigneti, piantati tra il 1952 e il 1963, situati agli angoli della denominazione Chambolle-Musigny (les Mal Carrées, les Maladières, Derrière le Four, les Fremières et les Gamaires).

**VINIFICAZIONE**  
• Affinamento in barrique per 18 mesi, la cui maggior parte sono usate

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Nuits-Saint-Georges  
“Les Belles Croix”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
0,70 ha di viti piantate nel 1954. Questa parcella è situata a sud di Nuits-Saint-Georges, attorno al Premier Cru “Les Pruliers”.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 40% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Gevrey-Chambertin  
“En Créot”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
1,4 ha di viti piantati tra il 1950 e il 1958 a nord-ovest della denominazione a Brochon, nel proseguimento della valle di Gevrey.

**VINIFICAZIONE**  
• Affinamento in barrique, di cui il 50% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Nuits-Saint-Georges  
“La Charmotte”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Situata ai confini dei Premier Crus Aux Argilats e Les Boussetots nella parte nord della denominazione, questa parcella di 0,4 ha è stata piantata nel 1962.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 30% nuove

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt



**Côte De Nuits-Villages  
“Au Leurey-Vigne  
De 1937”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
La prima parcella di vini Côtes de Nuits-Village, piantata nel 1937, situata a sud dell'appellazione di Nuits-Saint-Georges. Si trova molto vicino (30 metri) ai Premier Crus di Clos de la Maréchal e Clos de l'Arlot

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 20% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Hautes-Côtes De Nuits  
“La Roche”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
1,28 ha di viti piantate nel 1978. Questo vigneto è situato nella parte più alta di Nuits Saint Georges nel paese di Bevy, ad una altitudine di 400 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 20% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Hautes-Côtes De Nuits  
“Le Clos Du Prieuré”**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
1,1 ha di viti piantate nel 1986 sulla parte alta della Côte de Nuits, nel villaggio di Arcenant, a 10 km a ovest di Nuits-Saint-Georges. Questa parcella è esposta a sud e presenta una pendenza ripida (circa 40%) a 450 m s.l.m.

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 18 mesi, di cui il 30% nuove

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Moulin À Vent  
Champ De Cour**

**UVAGGIO**  
100% Gamay

**VIGNETO**  
Situati nella zona a sud della denominazione, questi 1,65 ha, esposti a sud, sono ben protetti dai venti che provengono dal nord grazie alla collina Moulin à Vent

**VINIFICAZIONE**  
• L'affinamento viene effettuato in botti per un periodo di 18 mesi

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Moulin À Vent  
La Roche**

**UVAGGIO**  
100% Gamay

**VIGNETO**  
Questi 2,25 ha piantati tra il 1920 e 1945 vengono considerati la parcella più prestigiosa del Domaine. Si trovano in cima alla collina, a circa 30 metri da Moulin à Vent, dove affiora la roccia di granito rosa

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in botti di rovere per 15 mesi, di cui il 20% nuove

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Moulin À Vent  
Les Perrelles**

**UVAGGIO**  
100% Gamay

**VIGNETO**  
0,96 ha di vigneto, piantato nel 1942, situato sul versante meridionale della collina di Moulin à Vent

**VINIFICAZIONE**  
• Affinamento in botti usate per 15 mesi

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt


**Moulin À Vent  
Les Vieilles Vignes**
**UVAGGIO**  
100% Gamay

**VIGNETO**  
Le uve provengono da appezzamenti della regione di Beaujolais che formano una cintura attorno alla collina Moulin à Vent con un totale di 6,35 ha piantati tra il 1910 e il 1955

**VINIFICAZIONE**  

- Affinamento in barrique di rovere

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Bourgogne Gamay  
Les Deux Terres**
**UVAGGIO**  
85% Gamay  
15% Pinot Nero

**VIGNETO**  
La Cuvée Bourgogne "Les Deux Terres" nasce dal matrimonio fra i Cru del Beaujolais e della Borgogna della Côte d'Or. Da qui il nome "Les Deux Terres" (le due terre)

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione e affinamento in legno francese per 12 mesi

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Bourgogne  
"Les Charmes"  
Chardonnay**
**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Le uve provengono da differenti parcelle situate a Saône-et-Loire, all'interno della denominazione Lugny

**VINIFICAZIONE**  

- Fermentazione in acciaio
- 14 mesi di affinamento in acciaio

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt



## DAVID MORET

David Moret è un micro-négociant di Beaune, situato nel cuore della Borgogna, una delle regioni vinicole più prestigiose al mondo. Moret è riuscito a costruire una carriera di successo attraverso una serie di scelte innovative che mettono in risalto la sua attenzione alla qualità e al terroir. La sua attività vinicola inizia alla fine degli anni '80, quando comincia ad acquistare uve da produttori locali di alta qualità. Solo nel 2000 fonda la sua etichetta omonima, un marchio che oggi è sinonimo di eleganza e precisione nella vinificazione, con una particolare attenzione alla tradizione della Borgogna e all'approccio artigianale.





#### LA FILOSOFIA DI PRODUZIONE: UN APPROCCIO ARTIGIANALE

David Moret si distingue per l'approccio estremamente selettivo che adotta nei suoi processi produttivi. Ogni bottiglia di vino che porta il suo nome è il risultato di un lavoro minuzioso che inizia già dalla scelta dei vigneti e delle uve. La sua attenzione per i dettagli e la costante ricerca di perfezione lo hanno spinto ad acquisire piccoli lotti da vigneti che ritiene essere tra i migliori della Borgogna. Le sue uve provengono da alcuni dei villaggi più prestigiosi della Côte de Beaune, come Meursault, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet. Negli anni ha stretto forti legami con i produttori locali e lavora con una rete di viticoltori che condividono la sua passione per la qualità e l'autenticità del terroir.

Il processo di vinificazione di Moret si distingue per l'uso di lieviti indigeni, che favoriscono una fermentazione naturale e preservano l'identità unica di ogni varietà di uva. Non solo la fermentazione avviene con lieviti indigeni, ma Moret evita anche chiarifiche e filtrazioni, un altro segno del suo impegno a mantenere il più possibile l'integrità del frutto e l'autenticità del vino.

#### IL RUOLO DEL LEGNO: UN'ACCORTEZZA MISURATA

Uno degli aspetti distintivi dei vini di David Moret è l'uso moderato di legno. Sebbene i suoi vini vengano affinati in botti di rovere francese, la percentuale di legno nuovo utilizzato è limitata per esprimere al meglio la sua varietà e il terroir. In particolare, Moret utilizza circa il 20% di legno nuovo per i suoi vini da Villages, una scelta che permette di mantenere un buon equilibrio tra il frutto e l'influenza del legno. Per i Premier e Grand Cru, la percentuale di legno nuovo può arrivare fino al 40%. Questi accorgimenti garantiscono che i suoi vini non solo conservino la freschezza, ma sviluppino anche complessità e profondità, integrando perfettamente il legno nel profilo aromatico.



**Puligny-Montrachet  
Premier Cru  
Les Folatières**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Puligny - Montrachet, vigneto "Les Folatières"

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno per un anno, di cui il 20% è legno nuovo

**GRADO**  
13,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Meursault Les Narvaux**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Meursault, vigneto "Les Narvaux"

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno, di cui il 20% è legno nuovo

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chassagne-Montrachet  
Vieilles Vignes**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Chassagne-Montrachet

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno, di cui il 20% è legno nuovo

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Auxey-Duresses**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Auxey-Duresses

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno, di cui il 20% è legno nuovo

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Marsannay Les Clos**

**UVAGGIO**  
100% Pinot Nero

**VIGNETO**  
Marsannay-la-Côte

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno con una piccola percentuale di legno nuovo per diversi mesi  
• Filtrazione per gravità

**GRADO**  
13% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
14-16°C

**FORMATO**  
0.75 lt

**Chardonnay**

**UVAGGIO**  
100% Chardonnay

**VIGNETO**  
Selezione delle migliori uve di più appezzamenti della regione

**VINIFICAZIONE**  
• Fermentazione e affinamento in legno con una piccola percentuale di legno nuovo per diversi mesi  
• Filtrazione per gravità

**GRADO**  
12,5% vol. alc

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**FORMATO**  
0.75 lt



ALLEGRINI WINES

**Allegrini Wines SRL**

Via Giare, 5 – Fumane (Verona) – Italy  
T: +39 045 6832011 – F: +39 045 7701774  
C.F. e P. IVA 02152470239  
PEC: allegriniwines@legalmail.it  
info@allegriniwines.com – www.allegriniwines.com



Concept: **HDG**