

**WINE IS
WILD
WINE IS**

ELEMENTO INDIGENO

NOVITÀ OTTOBRE

CATALOGO N.3° - INSERTO N.1° | A. 2025 | DRINK WITH YOUR SPIRIT ANIMAL



WINE IS ワイン



Intro

Quando pensiamo a un vino – che spesso scegliamo anche per la bottiglia che lo contiene e l'immagine dell'etichetta – la prima domanda che ci poniamo è: perché quella persona ha deciso di farlo? Subito dopo, proviamo a immaginare il momento in cui lo assaggia per la prima volta, il momento in cui lo offre a qualcuno che è passato a trovarlo.

Questo frammento di immagine racchiude l'elemento fondamentale dell'esperienza del vino: l'ebbrezza di scegliere una bottiglia, portarla agli amici e far provare loro la stessa emozione che abbiamo vissuto noi. Questo gesto, che si ripete ogni volta, è parte del nostro DNA, del modo in cui proponiamo il vino, perché alla base c'è il desiderio di coinvolgere gli altri in qualcosa che ci ha emozionato.

Seguire questo percorso ci porta a sperimentare modi nuovi e non conformi del bere, rafforzando l'idea che i luoghi di consumo tornino a essere spazi di condivisione.

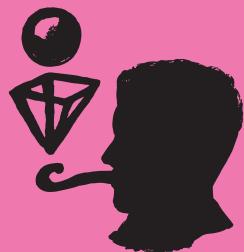
Dirlo ci dà la sensazione di ripeterci, ma è esattamente quello che facciamo ogni giorno, indipendentemente da dove ci troviamo: a casa, scegliendo dalla nostra dispensa la bottiglia da portare in tavola; passando dall'enoteca a prendere quel vino perfetto per una serata tra amici; infilando la bottiglia nel cestino della bicicletta o nella nostra borsa di stoffa. Oppure quando entriamo in un locale – che sia un fioraio, un'enoteca o una biblioteca – e il vino diventa un pretesto per fermarsi a condividere, rallentare, vivere il momento con più complicità.

Ecco, dentro tutto questo io vedo la grande trasformazione del mondo del vino. Non si tratta solo di facilità di bevuta, qualità o protagonismo di chi lo vive ogni giorno, ma di mettere al centro ciò che ci rende felici e ci spinge a condividere l'esperienza di quel liquido che ci unisce e ci rende più complici, più liberi, più selvaggi. Ci rende, finalmente, più noi.



ASCOLTA
QUI

Iguana | Edelberto Baracco
President & CEO di Compagnia dei Caraibi



ELEMENTO
INDIGENO

Indice

QUI LE NUOVITÀ



ISTRUZIONI PER L'USO

④

WINE IS ROOTS

⑤

WINE IS A REMATCH

⑩ ⑪

MASSIMO COLETTI

5

11

FREREJEAN FRÈRES

7

VECCHIO CONSORZIO

11

WINE IS CONTAMINATIONS

⑨

KOLONNE NULL

9

MAGNUM STATE OF MIND

① ③

LAST BOXES WINE IS FINISHED

⑩ ⑦



QUI ACCEDI
AL CATALOGO COMPLETO



WINE IS

ISTRUZIONI PER L'USO

Come leggere IL CATALOGO e come raggiungere tutte le informazioni.

8 MACRO CATEGORIE - WINE IS...

"Wine Is" sfida i pregiudizi legati a vini e territori, celebrando la diversità. Il secondo capitolo, "Wild Is", va oltre l'elemento umano e introduce lo spirito animale: l'istinto che spinge a esplorare e assaporare ciò che è nuovo. Come nell'edizione precedente continueremo a raccontare i produttori in 8 categorie:

1. WINE IS A ROCKSTAR: Produttori anticonformisti che rivoluzionano il settore con etichette fuori dagli schemi.

2. WINE IS ROOTS: Autenticità e tradizioni dei territori storici, con un focus sui vitigni autoctoni e le denominazioni di prestigio.

3. WINE IS CONTAMINATIONS: Esplorazione di nuovi sapori e stimoli attraverso contaminazioni oltre il mondo del vino.

4. WINE IS A REMATCH: Storie di produttori che sfidano le convenzioni e superano i limiti imposti.

5. WINE IS A GUARDIAN: Conservazione delle tradizioni e delle uve autoctone con rispetto per la memoria storica.

6. WINE IS A BACKPACKER: Giovani produttori che portano a casa un bagaglio culturale unico dopo esperienze internazionali, dando vita a nuove creazioni.

7. WINE IS CONVIVIALITY: Il vino come strumento di condivisione e legame tra le persone intorno a un tavolo.

8. LAST BOXES / WINE IS FINISHED: Selezione di etichette in esaurimento, per assaporare gli ultimi calici disponibili.

LE CANTINE ALL'INTERNO

DELLE CATEGORIE

Ogni categoria racconta le cantine con un linguaggio e una visione nuovi rispetto alle tradizionali informazioni tecniche. Le schede dei produttori sono state pensate per raccontare i produttori da un punto di vista differente, mettendo in luce aneddoti e approfondimenti per offrire uno spunto di narrazione in più nel momento della vendita. In aggiunta a questo, ogni cantina è dotata di un QR Code che reindirizza al sito Oroboro.it dove sono disponibili le schede dei vini e dei produttori con informazioni più tecniche.

6 FOCUS REDAZIONALI

In affiancamento alle schede cantine, sono stati realizzati articoli ispirati agli spazi di una rivista che raccontano i prodotti attraverso luoghi e momenti di consumo e che potrai ascoltare con l'apposito link. I focus suggeriscono nuovi contesti di bevuta con un orientamento per specifiche occasioni guidando la scelta del vino perfetto per ogni contesto.

Per ogni focus sono state identificate 10 referenze ideali:

1. VINI DA ASCOLTARE
2. VINI DA BANCONE
3. VINI AUTOGESTITI
4. VINI METROPOLITANI
5. VINI DA VERNISSAGE
6. VINI OLTREMARINI
7. MAGNUM STATE OF MIND

LAST BOXES WINE IS FINISHED

In questa categoria sono presenti le cantine i cui vini non saranno più disponibili. L'unico QR Code consente l'accesso alla selezione su Oroboro.it per visualizzare tutte le referenze disponibili del produttore e le relative informazioni tecniche in modo rapido e aggiornato.



Massimo Coletti



**Ea pianta cresse co la cura, no co la
pressa.**

In un mondo che corre veloce, Massimo Coletti rallenta. Tra le alture di Osigo e i suoli vivi di Colle Umberto e San Fior, coltiva 4,5 ettari come fossero un laboratorio a cielo aperto. Otto parcelli, otto voci, un solo ritmo: quello della terra.

Qui non si parla di trattamenti, ma di relazioni. La vigna è curata a mano, senza diserbanti né scorciatoie. Meno chimica, più zappa non è uno slogan: è una scelta radicale, un ritorno consapevole alla biodiversità. I filari convivono con siepi, frutteti, fiori e piante spontanee – perché l'agricoltura, per Massimo, è un ecosistema, non una formula.

- ↓ In cantina si segue lo stesso flow: ogni parcella viene vinificata separatamente, secondo i principi del Vin Cofondo. Il suolo non è solo supporto, è voce narrante. E ogni bottiglia è una traccia, un racconto minerale, un atto di responsabilità.





1. VIN0525-



PHOJA PROSECCO DOC TREVISO GLERA



Spumante da uve glera di Bellussera, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni, affinamento 6 mesi su lieviti indigeni con batonnage. Al naso note floreali e fruttate; al palato fresco, sapido, bollicina fine e persistente.

2. VIN0526-



MI, TI E MES AMIS VINO BIANCO FRIZZANTE

VERDUZZO TREVIGIANO, PINOT BIANCO, GLERA



Rifermentato in bottiglia col fondo, non filtrato, affinato 3 mesi sui lieviti. Profumi di mela e foglia di fico; bollicina vivace, sorso fresco e diretto.

3. VIN0528-



L'OSIGO IGT BOSCHERA COLLI TREVIGIANI BOSCHERA



100% Boschera da suolo calcareo a 350 m s.l.m., 15 giorni di macerazione, rifermentato in bottiglia col fondo. Fresco e asciutto, bollicina fine, finale sapido.

4. VIN0527-



L' OSIGO BRUT NATURE PAS DEGORGE'

GLERA, VERDISIO, BOSCHERA



Blend di uve da vigneti ventennali su suoli calcarei, rifermentato col fondo. Note di agrumi e mela, sorso secco e verticale, bollicina fine e minerale.



FrereJean Frères



“La moisson est l'enfance du laboureur.”

Il raccolto è l'infanzia del contadino.

Proverbio francese

I fondatori, Guillaume, Richard e Rodolphe Frerejean-Taittinger, sono cresciuti in bicicletta tra le vigne, conoscendo tutte le viti della regione. Vivono ancora tra Parigi e la Champagne con le loro famiglie e sono gli ultimi discendenti di una lunga stirpe di produttori di cannoni, che fornivano l'esercito francese contro gli attacchi prussiani durante le guerre napoleoniche.



Il cognome Tattinger, e quindi lo champagne, scorre da sempre nelle vene della famiglia Frerejean e così Rodolphe e i suoi fratelli hanno iniziato producendo champagne per amici e familiari, poi la notizia si è diffusa e hanno avviato l'attività nel 2005. Da Frerejean Frères, l'approccio è innovativo, rispettando metodi tradizionali e mantenendo un'impostazione su piccola scala. Utilizzano le uve della regione della Côte des Blancs, provenienti dalle migliori parcelle della zona, prodotti esclusivamente in Premier Cru e Grand Cru.

“In un contesto musicale Frerejean Frères sarebbe una jazz band, dove ogni componente della famiglia suona uno strumento differente e gli champagne sono rappresentati dalle note che alle volte cambiano regalando emozioni sempre nuove.”

1. CHA08209-



**CHAMPAGNE BRUT
GRAND RESERVE**
CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

Unisce i tre vitigni della champagne da parcelle premier e grand cru. Quattro anni in cantina donano complessità; Meunier regala rotondità, Chardonnay e Pinot Noir freschezza e profondità.

2. CHA08210-



**CHAMPAGNE BRUT
PREMIER CRU**
CHARDONNAY, PINOT NOIR

Finezza dello Chardonnay e rotondità del Pinot Noir da Chouilly, Cramant, Mesnil-Sur-Oger (grand cru) e Mareuil-sur-Aÿ (premier cru). Cinque anni donano profondità e tensione minerale.

3. CHA08211-



**CHAMPAGNE EXTRA
BRUT PREMIER CRU**
CHARDONNAY, PINOT NOIR

Extra Brut, cuvée simbolo: da vecchie vigne di Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger e Mmreuil-sur-Äy nasce un blend paritario di Chardonnay e Pinot Noir. Cinque anni e dosaggio minimo esaltano eleganza e tensione.



4. CHA08212-



**CHAMPAGNE BLANC DE
BLANCS PREMIER CRU**
CHARDONNAY

Sei anni in cantina esaltano la luminosità della Côte des Blancs e l'eleganza dello Chardonnay. Finezza, purezza e tensione per gastronomia e momenti raffinati.



5. CHA08213-



**CHAMPAGNE ROSE
PREMIER CRU**
CHARDONNAY, PINOT NOIR

Chardonnay grand cru Côte des Blancs e Pinot Noir Premier Cru Vallée de la Marne. Sei anni, 12% vino rosso in barrique e riserva donano note di frutta rossa, struttura e complessità gastronomica.



6. CHA08214-



**CHAMPAGNE LA CUVEE
DES HUSSARDS
MILLESIME 2013**
CHARDONNAY, PINOT NOIR

Tributo alla cavalleria napoleonica, a cui la famiglia Frerejean forniva i cannoni. Vendemmia tardiva, annata luminosa, 10 anni sui lieviti: unisce tensione, profondità ed evoluzione.



7. CHA08215-



**CHAMPAGNE VV26
GRAND CRU**
CHARDONNAY

VV26 è una rara cuvée parcellaire da Chardonnay di viti centenarie a Cramant. Fermenta 12 mesi in barrique, poi oltre 8 anni sui lieviti. Profondità e complessità da grande bianco di Borgogna.



**NUOVA
BRAND IDENTITY
STESO
PRODOTTO
NUOVA
IMMAGINE
NUOVE
ETICHETTE**



Kolonne Null



Il famoso alchimista Paracelso, diceva di aver osservato tutti gli esseri animati e non: animali, piante e pietre, e che fossero tutte lettere sparse rispetto alle quali l'uomo era parola viva e piena.



Paracelso cercava l'oro nell'anima delle cose, non solo nei metalli. Kolonne Null fa lo stesso: attraversa la materia per rivelarne l'essenza. Nelle strade di Berlino, tra cemento e fermentazioni, nasce un nuovo linguaggio del vino. Non si toglie l'alcol, si libera ciò che resta: il frutto, il terroir, la memoria. Ogni bottiglia è una parola viva, un frammento di paesaggio tradotto in gusto. Riesling, Verdejo, bianchi, rossi, sparkling: lettere sparse che diventano frase, ritmo, identità. È alchimia urbana, contaminazione continua tra natura e tecnica, tra vigneti e laboratorio.

"Se questo non è vino, allora è poesia liquida. O forse è solo il futuro che ha imparato a parlare con voce nuova. Un sorso alla volta".





1. VIN0516-



CUVÉE BLANC SPARKLING BIO

CHARDONNAY, PINOT
BLANC, PINOT NOIR

Spumante analcolico
bio, ottenuto con
dealcolazione delicata
a bassa temperatura.
Elegante, secco e
fruttato, con profilo
fresco e armonico.

2. VIN0512-



ROSÉ BIO

GRENACHE, SYRAH,
CINSAUT



Rosato analcolico bio
dalla Provenza, breve
macerazione, colore
rosa cipria brillante.
Profumi di fragola
e pesca, al palato
fresco, morbido e
armonico.

3. VIN0514-



VERDEJO

Vino bianco analcolico
da vecchie vigne
spagnole, dealcolato
senza additivi. Profilo
fruttato e vivace, note
tropicali e agrumate,
sorsò fresco ed
equilibrato.

4. VIN0513-



RIESLING BIO

Vino bianco analcolico
tedesco, profilo
fruttato e minerale con
aromi di mela, frutta
gialla e agrumi. Fresco
ed elegante, perfetto
con pesce e insalate.



5. VIN0515-



CUVÉE ROUGE N.03

MERLOT, CABERNET

Rosso analcolico
strutturato, con note
di frutti rossi, spezie
e leggeri sentori
di legno. Dealcolato
delicatamente,
parzialmente affinato
in barrique.



Vecchio Consorzio



Vecchio Consorzio 1953 è come una staffetta: ogni vignaiolo, ogni contadino, ogni bottiglia è un testimone passato di mano in mano, con un obiettivo comune – far rinascere una terra che stava per uscire dalla gara.



Siamo in Val d'Arda, tra colline che parlano di agricoltura e resistenza. Qui, in un ex consorzio agrario anni '50, Massimiliano Croci e Pietro Gazzola hanno rimesso in moto il gioco, raccogliendo il testimone e correndo nella stessa direzione: quella del rispetto, della biodiversità e del valore condiviso.

Solo uve biologiche, prezzo equo ai produttori locali, stile artigianale e zero compromessi. I vini – rifermentati, macerati, fermi – sono il risultato di una corsa collettiva, fatta di scelte coraggiose e visione chiara.



1. VIN0519-

**VERDERAME**

TREBBIANO, ORTRUGO,
SAUVIGNON

Bianco frizzante da fermentazione spontanea e rifermentazione in bottiglia con metodo ancestrale. Non filtrato, né chiarificato, affina su propri lieviti. Fresco, secco e sapido, con note floreali e agrumate.

2. VIN0520-

**STRINGIMI FORTE**

MALVASIA DI CANDIA
AROMATICA, TREBBAINO,
ORTRUGO

Rifermentato con 15 giorni di macerazione e affinamento in vetroresina. Spumante col fondo, sapido e fruttato, con note erbacee e agrumate.

3. VIN0521-

**CIAO TRUCCATO**

BARBERA E CROATINA

Rosato rifermentato in bottiglia da uve autoctone, pressatura diretta, fermentazione spontanea in vetroresina. Completala fermentazione in bottiglia col metodo ancestrale. Al palato secco, fresco, fruttato, con note di fragoline e ciliegia, finale vivace e sapido.

4. VIN0522-

**POTENZA ARANCIONE**

MALAVASIA DI CANDIA
AROMATICA E MOSCATO
BIANCO

Vino macerato 30 giorni sulle bucce e affinato 8 mesi in vetroresina. Fermentazione spontanea, senza filtrazioni né chiarifiche. Al palato intenso, agrumato, tannico, con finale lungo e persistente.

5. VIN0523-

**ERA LA NOTTE**

BARBERA E CROATINA

Rosato fermo, breve macerazione e fermentazione spontanea. Affinato in vetroresina, secco e vivace, con note di melograno e sfumature speziate.

6. VIN0524-

**FILO DA TORCERE**

BARBERA E CROATINA

Rosso fermo, macerazione di 15 giorni, affinato 8 mesi in vetroresina. Intenso e fruttato, con tannini vivi e finale lungo e persistente.

MAGNUM STATE OF MIND

Una Magnum non è solo un formato di bottiglie. È una collezione di storie. Storie che iniziano con un gesto preciso, quasi teatrale: il tappo che salta, il vino che scende lento, gli sguardi che si incrociano. La magnum non è solo una scelta da esperto, è un atto scenico. È il vino che si fa presenza, che occupa lo spazio, che dichiara: **questo momento conta.**

Ogni magnum racchiude un momento preciso: un brindisi sotto le stelle, una cena che ha cambiato qualcosa, un abbraccio che non si dimentica. È il formato che si sceglie quando il tempo rallenta, quando le persone si incontrano davvero, quando il vino diventa il filo che lega emozioni e ricordi.

E poi c'è la sua rarità. In pochi realizzano magnum. Spesso sono riservate solo ad annate speciali, a vini che meritano tempo, attenzione, pazienza. Ogni bottiglia è un pezzo unico, pensato per durare, per essere condiviso, per lasciare il segno.



1. CHA08209-MG



**FRERE JEAN FRERE
CHAMPAGNE GRAND
RESERVE MAGNUM**
CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

Da vecchie vigne di Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger e Mareuil-sur-Aÿ nasce un blend paritario di Chardonnay e Pinot Noir. Cinque anni e dosaggio minimo esaltano eleganza e tensione.

2. CHA08211-MG



**FRERE JEAN FRÈRES
CHAMPAGNE EXTRA
BRUT MAGNUM**
CHARDONNAY, PINOT NOIR

Unisce i tre vitigni della Champagne da parcelle Premier e Grand Cru. Quattro anni in cantina donano complessità; Meunier regala rotondità, Chardonnay e Pinot Noir freschezza e profondità.

↓ 3. VIN0104-23-MG 



**DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE
POUILLY - FUÏSSÉ
CLIMAT EN CHATENEY
MAGNUM**
CHARDONNAY

Chardonnay da una vigna con esposizione a Est. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni va a creare un vino di grande tensione e texture.

4. VIN0331-23-MG 



**DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE
SAINT-VERAN CLIMAT
"LA BONNODE" CUVÉE
OVOÏDE MAGNUM**
CHARDONNAY

Il vino fermenta spontaneamente e affina per un anno in uova di cemento senza solfiti aggiunti. Poi viene travasato in acciaio per alcuni mesi e imbottigliato senza filtrazione.

5. VIN0530-22-MG 



**SELENE BEAUJOLAIS
GISOUS BIO MAGNUM**
GAMAY

Beaujolais rosso da uve gamay in purezza, provenienti da vigne di 89 anni situate a Blacé, su suoli argillo-sabbiosi. Vinificato con macerazione carbonica e affinato per un anno in grandi botti di legno. Fruttato, dai tannini sottili e delicati. Edizione limitata dedicata alla nonna Gisous.

6. VIN0485-24-MG 



**STEFANO OCCHETTI
LANGHE NEBBIOLI
MAGNUM**
NEBBIOLI

Nebbiolo proveniente dalle MeGA Occhetti, Sanche e Vadonia, nei comuni di Monteu Roero e Vezza d'Alba. Fermentazioni spontanee e separate in acciaio per poi affinare in legno per 8 mesi. Un grande nebbiolo, dinamico e fresco.

3. VIN0502-22-MG 



**LA VEDETTA
BARBARESKO DOCG
CA GROSSA MAGNUM**
NEBBIOLI

Nebbiolo che nasce nella bellissima vigna MeGa Ca' Grossa in località Tre Stelle. Affinamento in botte grande per 20 mesi più 8 di bottiglia. Rosso rubino, sensazioni olfattive di frutta matura, spezie e viola, tannino ben integrato.

**LA MAGNUM
E' UN
ATTO
SCENICO**

Una Magnum domina il tavolo,
attira gli sguardi, scandisce
l'inizio della celebrazione. Un
oggetto che è al tempo stesso
design, spettacolo e sostanza.
Perché se è vero che conta la
qualità del vino, conta anche il
modo in cui lo si condivide. E il
grande formato amplifica tutto:
i profumi, le emozioni, le storie
che nascono attorno al brindisi.

**Perché il vino, quando è
in grande formato, non
si beve soltanto.
Si celebra.
Si racconta.
Si ricorda.**



LAST BOXES

[WINE IS FINISHED]

OGNI FESTA, INDEPENDENTEMENTE DALLA SUA EPICITÀ, HA UNA FINE.

INDEFINITE CANZONI PARLANO DEL MOMENTO IN CUI L'ADRENALINA SCENDE,

LA MUSICA SI DISSOLVE NELL'ARIA E GLI SGUARDI SI APPESANTISCONO

DI STANCHEZZA.

"STOP THE MUSIC. GO HOME!"

MA È SOLO UN ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA BOTTIGLIA STAPPATA.

ARMENIA WINES
COMPANY - TAKAR

VAYOTS DZOR * ARMENIA



VIN0011 -

RED DRY
ARENI

Selezione manuale dell'uva in vigna e fermentazione in acciaio. Il mese di macerazione con le bucce accentua la speziatura al naso.

DOMAINE
GOUFFIER

BOURGOGNE * FRANCIA



VIN0098 -

RULLY TERROIR
DE CALCAIRES
CHARDONNAY

A nord della Côte Chalonnaise lo chardonnay si mette in mostra per la sua mineralità e i sentori di frutta bianca. Affinamento in barriques tostate.

PER SCOPRIRE DI PIÙ INQUADRA QUI



ELEMENTO INDIGENO

www.elementoindigeno.com è un progetto
di Compagnia dei Caraibi



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT
www.compagniadeicaraibi.com

P.IVA **09971520011** - SDI **A4707H7**

SEDE LEGALE
Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)

SEDI OPERATIVE
Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri, 11 - 10121 Torino

CUSTOMER SERVICE
Tel. **+39 0125 1930768**
e segui le istruzioni delle voce guida

e-mail **customerservice@compagniadeicaraibi.com**
oppure chatta con noi su **oroboro.it**

AMMINISTRAZIONE
Tel. **+39 0125 1930768** - Int. **215**
e-mail **finance@compagniadeicaraibi.com**

WINE IS
ELEMENTO INDIGENO