



Selezione vini


CASTELLO BIANCO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI

TORRE  ZECCHE


PODERNUOVO
Azienda Agricola


POGGIO BORGONI


VILLA ACQUAVIVA
MAREMMA TOSCANA


TORRE


PODERE
ACQUACCINA

 MARAVIGLIA
AZIENDA AGRICOLA


azienda agricola
CAMELI IRENE

ROBERTO ABBATE
VIGNAIUOLO PER PASSIONE

DI GIOVANNA
CUSTODI DEL TERRITORIO


JACLI
Liquorificio Artigianale

CHI SIAMO?!

Che tu ci conosca già (o meno) come Alessandro e Simone, siamo felici di trovarti qui perché abbiamo voglia di parlarti di noi sotto una veste diversa: quella dei due amici che stanno dietro le quinte di TANNINTIME: un piccolo progetto nato per caso, da due ragazzi appassionati di vino, di piccole cantine e delle storie dei loro vignaioli che lavorano la terra ed interpretano con sentimento e tenacia lo “spirito dei luoghi”.

Con continuità e assiduità, tramite TANNINTIME portiamo avanti il nostro credo, che vede nella conoscenza diretta del lavoro dei vignaioli e della loro terra, la chiave del racconto.

Perché noi di TANNINTIME sappiamo che una bottiglia senza la sua storia, è una bottiglia bevuta solo per metà!

Salute!

Piemonte



Castello di Gabiano ha più di mille anni di storia. Documenti contabili attestano che a Gabiano vigeva un'economia basata sul vino; reperti sono le antiche cantine del 1200 dove ancora oggi matura il vino. Secoli di storia ed esperienza ne fanno oggi una realtà consolidata capace di far scoprire vini unici in una terra di non solo Nebbiolo. Oggi è l'unica azienda a produrre una delle più piccole DOC d'Italia, Gabiano DOC.

8

Veneto



Torre Zecchei cantina a conduzione familiare del comune del Valdobbiadene. Eli e sua moglie Daniela (i proprietari) ancora oggi lavorano duramente nei vigneti di proprietà, raccolgono le uve esclusivamente a mano e controllano ogni fase di produzione. Questo fa della loro famiglia un realtà capace di portare a tavola la vera bontà del Prosecco così come era nato.



Conduzione familiare

11



Artigianale

Toscana



Podernuvo Federico dopo tante esperienze con Giacomo Tachis e Vittorio Fiore ha iniziato a dedicarsi all'azienda di famiglia e nel 2000 ha iniziato a piantare ulteriori vigneti e supervisionare personalmente la cantina. Attualmente coltiva 10 ettari di vigneti tra Sangiovese, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Sauvignon producendo 4 etichette e circa 45.000 bottiglie. La cantina appena fuori a Montalcino e Federico segue ogni aspetto, dalla raccolta manuale all'etichettatura. Il mondo di Federico è la "barriccaia", una piccola grotta che ospita i suoi vini.



Conduzione familiare

13



Artigianale



POGGIO BORGONI



Poggio Borgoni ha origini antichissime infatti è nata dalle terre di Firenze con quelle della famiglia Borromeo, l'importante dinastia milanese che arrivò in Toscana e nel Chianti Classico nel XVI secolo. Il clima e la favorevole esposizione dei terreni abbracciano l'attento processo di produzione dando vita ad eccellenze.



Artigianale

15

Toscana



Villa Acquaviva nasce nel 1984 quando Serafino D'Ascenzi, attuale proprietario, acquista la tenuta dai Marchesi Ciacci. Inizialmente vi erano solo tre ettari di vigneti di bianco che il signor Serafino ha poi incrementato con il rosso arrivando all'attuale estensione di 15 ettari. Villa Acquaviva, puntando molto su un'agricoltura multifunzionale, ha da sempre creduto nell'enoturismo, aprendo già nel 1992 un agriturismo, e nel rapporto con il consumatore, negli ultimi anni sono aumentate le visite guidate con degustazione e siamo inoltre diventati un'azienda didattica.



Vegano



Artigianale

16

Umbria



Terre di San Felice Dopo una lunga carriera da medico il signor Mancini ritorna alle origini e alle sue passioni: l'agricoltura ed il vino. Costruisce nelle terre di famiglia, situate nel comune di Castel Ritaldi (PG), questa nuova realtà: "Terre di San Felice", con l'ambizione di realizzare poche bottiglie in maniera artigianale e che sappiano parlare del territorio in maniera facile ed efficace.



Artigianale

18

Marche



Podere Acquaccina fondata da Luigi nel 2016 con l'idea di rispettare la natura ed i suoi cicli senza alcuna esperienza di terra e agricoltura ma con tanta buona volontà. Particolare dell'azienda è un vigneto di un ettaro di superficie, impiantato nel lontano 1969, ubicato nelle vicinanze del caratteristico Laghetto di Sugano a 260 m.s.l.m., su terreno argilloso, esposto verso il suggestivo panorama della Rupe di Orvieto.



Artigianale

20



Maraviglia Posta al centro della vallata compresa tra il monte S. a sud, la zona di Matelica è infatti l'unica nelle Marche a essere disposta in modo trasversale generando un microclima perfetto per la viticoltura. Vicino a est, il monte Catria a ovest e i monti Sibillini. È in queste favorevoli condizioni che Maraviglia produce i vini, impegnandosi a mantenere la promessa di un vino strettamente legato alla tradizione locale, al contempo cercando di migliorarlo di anno in anno per riconfermarne l'eccellenza.



Artigianale

21

Marche



Cameli Irene La famiglia Allevi si prende cura, da oltre 40 anni, di una piccola area collinare di Castorano, comune marchigiano nel cuore del Piceno. L'Azienda Agricola Cameli Irene coltiva, a 200 metri sul livello del mare, Passerina, Pecorino, Sangiovese, Montepulciano e Grenache. La passione, l'attenzione, la dedizione e la cura dei dettagli portano alla produzione di piccole, in termini di quantità, chicche.



Vegano



Naturale



Bio

22

Sicilia



Roberto Abbate dalla passione alla produzione di vino a Passopisciaro nella Frazione di Castiglione di Sicilia (CT). Roberto Abbate si può definire un garagista, che da autodidatta, coltiva Carricante, Minnella, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, per produrre qualcosa come 3000 bottiglie circa all'anno.



Vegano



Naturale

24



Di Giovanna è una delle più antiche famiglie del vino della Sicilia, cinque generazioni di tradizione vitivinicola. Produzione concentrata sui vitigni autoctoni siciliani, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto e selezionate varietà internazionali, Chardonnay, Syrah e Merlot. vigneti di alta quota 'San Giacomo' e 'Fiuminello' si trovano sulle montagne del Monte Genuardo a Sambuca di Sicilia. Pionieri del biologico in Sicilia nel 2022 hanno festeggiato i primi 25 anni di produzione biologica certificata.



BIO



Artigianale

25

Marche

SCRIPTORIUM
GIN



Scriptorium è un progetto del Gin Maker Lorenzo Castricini per raccontare il territorio marchigiano attraverso una bevanda. Lorenzo coltiva e raccoglie da se gran parte delle botaniche e con sapienza le seleziona per donare il gusto autentico ai propri Gin.



Artigianale

28

Sicilia

JACL
Liquorificio Artigianale



Jacli è un'azienda dedita alla produzione di liquori artigianali e di nicchia, che riflettono l'anima della terra e della tradizione. I liquori, curati nei dettagli e nel gusto, prendono vita attraverso un processo di macerazione a freddo di scorze di agrumi naturali e non trattati di propria produzione provenienti da un antico agrumeto della Conca d'Oro. Ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta all'imbottigliamento e all'etichettatura, è realizzata a mano.



Artigianale

29

FOOD

Molise

Frentana
una storia italiana



Frentana è un'azienda dedita alla produzione di liquori artigianali e di nicchia, che riflettono l'anima della terra e della tradizione. I liquori, curati nei dettagli e nel gusto, prendono vita attraverso un processo di macerazione a freddo di scorze di agrumi naturali e non trattati di propria produzione provenienti da un antico agrumeto della Conca d'Oro. Ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta all'imbottigliamento e all'etichettatura, è realizzata a mano.



Artigianale

31



Gabiano DOC
A Matilde



Barbera d'Alba DOCG
Adornes



Piemonte DOC
Pinot Nero



Monferrato DOC
La Patarrina



A Matilde Giustiniani
Gabiano DOC Riserva

Barbera 90% - 95%,
Freisa 5% - 10%
2017

Fermentazione spontanea in cemento e tini di rovere. Barrique per circa 24 mesi e 1 anno ulteriore in bottiglia

14,5% 0,75 L

Adornes
Barbera d'Asti Superiore DOCG

Barbera
2015

Fermentazione spontanea in cemento e tini di rovere. Barrique per circa 24 mesi e 1 anno ulteriore in bottiglia

15% 0,75 L

Piemonte Pinot Nero DOC

Pinot Nero
2021

Vigna esposta a Nord. Coltivazione biologica, bassa resa per ettaro. In Tonneaux di Rovere Francese per circa 10 mesi

0,75 L

La Patarrina
Monferrato Freisa DOC

Freisa
2021

Coltivazione biologica, 40% affina in legno 6/8 mesi

0,75 L

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo



Rubino di Cantavenna DOC
Rubino



Barbera d'Asti DOCG
La Braja



Monferrato Rosso DOC
Gavius



Malvasia di Casorzo DOC
Il Giardino di Flora

Rubino di Cantavenna DOC	Barbera 75/85%, Freisa 10/20%, Grignolino 0/5% olo	2018	Affinamento in legno per circa 16 mesi: 50% in barrique e 50% in botte grande. Ulteriori 6 mesi in bottiglia.	0,75
La Braja Barbera d'Asti DOCG	Barbera	2021	Fermentazione in cemento. Matura per 12 mesi per il 60% in cemento e il 40% in botte grande.	0,75
Gavius Monferrato Rosso DOC	Barbera, Pinot Nero	2020	Bassa resa per ettaro. Matura in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi	13% 0,75 L
Il Giardino di Flora Malvasia di Casorzo	Malvasia	2021	Fermentazione naturale con breve macerazione, effettuata in autoclave	0,75

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo





Grignolino del Monferrato
Canavese DOC Il Ruvo



Monferrato Chiaretto DOC
Castelvère



Piemonte DOC Chardonnay
Castello



Monferrato Bianco DOC
Corte



Il Ruvo

Grignolino del Monferrato Casalese DOC	Grignolino	2021	Fermentazione in cemento poi sulle fecce fini per otto mesi in contenitori di acciaio inox.	14%	0,75L
--	------------	------	---	-----	-------

Castelvère

Monferrato Chiaretto DOC	Barbera	2022	Vinificazione in bianco con breve contatto.		0,75L
--------------------------	---------	------	---	--	-------

Castello

Piemonte Chardonnay DOC	Chardonnay	2019	Fermentazione in barrique e affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.	14%	0,75L
-------------------------	------------	------	---	-----	-------

Corte

Monferrato Bianco DOC	Sauvignon Blanc e Chardonnay in minima parte	2022	Affina a contatto con le fecce a temperatura controllata per sei mesi. Chardonnay affinato in barrique.		0,75L
-----------------------	--	------	---	--	-------

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo





Valdobbiadene
Superiore DOCG Extra Brut
Bonorivo



Valdobbiadene
Superiore DOCG Brut
Bio Aksterx



Valdobbiadene
Superiore DOCG
Extra Dry Millesimato



Cartizze Valdobbiadene
Superiore DOCG Dry

Bonorivo

Valdobbiadene Superiore DOCG
Extra Brut

Glera

2022

Raccolta manuale, breve macerazione, sosta diversi mesi sulle proprie fecce fini. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

Bio Aksterx

Valdobbiadene Superiore DOCG
Brut

Glera

2022

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

Millesimato

Valdobbiadene Superiore DOCG
Extra Dry

Glera

2023

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

Cartizze

Valdobbiadene Superiore DOCG
Dry

Glera

2022

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

7+1 / 12+2 / 23+5 / 36+12 / 56+24 - Sconto 2% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato - Porto franco





Prosecco Treviso DOC
Brut ZK



Prosecco Treviso DOC
Extra Dry Cialt



Spumante Extra Dry
Mappai



Vino Frizzante

ZK Prosecco Treviso DOC Brut	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
Cialt Prosecco Treviso DOC Extra Dry	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
Mappai Spumante Extra Dry	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
Vino Frizzante	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L

7+1 / 12+2 / 23+5 / 36+12 / 56+24 - Sconto 2% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato - Porto franco





Brunello di Montalcino DOCG



Rosso di Montalcino DOC



Orcia DOC Riserva
Primo



Orcia DOC
Nectar



Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese	2018	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Macerazione 20/30 giorni. Fermentazione malolattica. Invecchiamento fino a 36 mesi in barrique di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.	14%	0,75 L
Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese	2022	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio, 10 mesi in botti da 25 hl di rovere e 3 mesi in bottiglia	14%	0,75 L
<i>Primo</i> Orcia DOC <i>Riserva</i>	Sangiovese 10%, Cabernet Sauvignon 10%	2018	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Matura 18 mesi in botti di rovere, segue 6 mesi in bottiglia	14%	0,75 L
<i>Nectar</i> Orcia DOC	Sangiovese	2020	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Matura 8 mesi in botti di rovere, segue 6 mesi in bottiglia	14,5%	0,75 L

5 + 1 Moro / 10 + 1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Toscana Rosso IGT
Moro



Toscana Rosato IGT
Rosae



Toscana Bianco IGT
Gemma

Moro Toscana Rosso IGT	Sangiovese 70%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%	2021	Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Affinamento in acciaio 12 mesi e 3 mesi in bottiglia	13,5%	0,75 L
Rosae Toscana Rosato IGT	Sangiovese			13%	0,75 L
Gemma Toscana Bianco IGT	Vermentino di Bolgheri	2023	Bassa resa per ettaro. Matura in tonneaux di rovere francese per circa 12 mesi	13,5%	0,75 L

5 + 1 Moro / 10 + 1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Chianti Classico DOCG Riserva
Borromeo



Chianti Classico DOCG
Curva del Vescovo



Toscana Rosso IGT
Poggio Borgoni

<i>Riserva Borromeo</i> Chianti Classico DOCG Riserva	Sangiovese 90%, Merlot 10%	2016	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Matura 24 mesi in barrique di rovere francese.	14,5%	0,75 L
<i>Curva del Vescovo</i> Chianti Classico DOCG	Sangiovese 85%, Merlot 15%	2017	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Matura 18 mesi in barrique di rovere francese.	14,5%	0,75 L
<i>Poggio Borgoni</i> Toscana Rosso IGT	Sangiovese 95%, Merlot 5%	2018	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento.	14,5%	0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Morellino di Scansano DOCG
Riserva Bracaleta



Morellino di Scansano DOCG
Nero



Maremma Toscana Rosso DOC
Pian di Giomo



Vino Passito Toscana IGT
Nottambulo



Maremma Toscana IGT
vendemmia tardiva
Tuttisanti

Bracaleta Morellino di Scansano DOCG Riserva	Sangiovese 85%, Alicante e Malvasia Nera 15%	2017	Raccolta manuale, fermentazioni spontanea. Con- tatto con le buccie 15 giorni almeno. Maturazione in botti di slavoni a da 5,5hl	14,5%	0,75 L
Nero Morellino di Scansano DOC	Sangiovese 85% Alicante 15%	2021	Raccolta manuale, fermentazioni spontanea. Maturazione 3 mesi in acciaio e 6-8 in barrique usate	14,5%	0,75 L
Pian di Giomo Maremma Toscana DOC	Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera, Sirah	2019		13,5%	0,75 L
Nottambulo Maremma Toscana IGT Passito	Sangiovese e Alicante		Appassimento in vigna. Fermentazione molto lunga a temperatura controllata. Matura 6 mesi in barrique	15%	0,50 L
Tutti i Santi Maremma Toscana IGT Vendemmia Tardiva	Trebbiano, Malvasia Bianca e Verdello		Vendemmia tardiva di inizio novembre. Fermenta- zione controllata. Matura 12 mesi in barrique e 24 in bottiglia.	14,5%	0,75 L

Ordine di € 400 sconto 10% - 3% pagamento anticipato





Maremma Toscana DOC
Chardonnay



Maremma Toscana DOC
Vermentino



Maremma Toscana DOC
Acquaviva



Maremma Toscana DOC
Biancospino

Chardonnay Maremma Toscana DOC	Chardonnay	2021	Vinificato a fine Agosto con controllo della fermentazione. Affinamento in barriques per 9 mesi.	12,5	0,75 L
Vermentino Maremma Toscana DOC	Vermentino	2022	Raccolta manuale. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Maturazione 6 mesi acciaio.	12%	0,75 L
Acquaviva Maremma Toscana DOC	Trebbiano 85%, Chardonnay 15%	2022	Fermentazione a temperatura controllata. Lo Chardonnay matura per 6 mesi in barriques	12,5%	0,75 L
Biancospino Maremma Toscana DOC	Trebbiano 50%, Riesling 50%	2022	Uve raccolte a fine agosto o i primi di settembre. Fermentazione a temperatura controllata.	11,5%	0,50 L

Ordine di € 400 sconto 10% - 3% pagamento anticipato





Montefalco Sagrantino DOCG
Vinum Dei



Montefalco Sagrantino DOCG



Montefalco Sagrantino DOCG
Passito



Montefalco Rosso DOC Riserva

<i>Vinum Dei</i> Montefalco Sagrantino DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 15-20 giorni. 12 mesi tonneau, 12 anfora, 12 bottiglia	15,5%	0,75 L
Montefalco Sagrantino DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 15-20 giorni. 18 mesi tonneau, 12 acciaio, segue bottiglia	15%	0,75 L
Montefalco Sagrantino Passito DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 20-30 giorni. 33 mesi in damigiane di vetro, segue affinamento in bottiglia	15%	0,375 L
Montefalco Rosso DOC Riserva	Sangiovese 65%, Merlot 25%, Sagrantino 10%	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio. 18 mesi in tonneau e 6 in acciaio	14%	0,75 L

Sconto 5% pagamento allo scarico - Sconto 10% ordine € 400



Montefalco Rosso DOC



Umbria Rosso IGT
Assiolo



Trebbiano Spoletino DOC



Trebbiano Spoletino
Bollicina

Montefalco Rosso DOC	Sangiovese 65%, Merlot 25%, Sagrantino 10%	2020	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio. affinamento: 12 mesi in barrique e 6 in acciaio	14%	0,75 L
Assiolo Umbria Rosso IGT	Sangiovese 75% Merlot 25%	2020	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 10 giorni	14%	0,75 L
Trebbiano Spoletino DOC	Trebbiano Spoletino	2023	Coltivazione biologica, raccolta manuale, affinamento 12 mesi tonneaux, 12 acciaio, 12 bottiglia	15%	0,75 L
Trebbiano Spoletino Ancestrale	Trebbiano Spoletino	2023	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione a temperatura controllata. 6 mesi sui lieviti in bottiglia.	11,5%	0,75 L

Sconto 5% pagamento allo scarico - Sconto 10% ordine € 400



Orvieto Classico Superiore DOC
Lagus



Umbria Rosso IGT
Eronio

Lagus Orvieto Classico Superiore DOC	Trebbiano Toscano e Grechetto 60%, Verdello 25%, Malvasia 15%	2022	Vigna vecchia del 1967 di 1 ettaro	13,5%	0,75 L
Saveio Umbria Rosso IGT	Sangiovese	2020	maturato in tonneau di rovere di secondo passaggio e anfora di coccio pesto per 18 mesi. Successivamente all'imbottigliamento riposa per altri 15 mesi in bottiglia.	14,5%	0,75 L

Minimo Ordine 6 cartoni - Porto Franco





Verdicchio di Matelica DOC
Alarico

Alarico
Verdicchio di Matelica DOC

Verdicchio

2023

Uve raccolte a mano, pressatura soffice, fermentazione ed elevazione in acciaio.

13%

0,75 L





Pecorino Metodo Classico
Gailè



Marche Passerina IGT
Milia



Offida Pecorino DOCG
Gaico



Marche Pecorino IGT
Chiaroro



Gailè

Pecorino Metodo Classico

Pecorino

2019

Uve raccolte a mano, pressatura soffice con leggera macerazione. Il mosto ottenuto viene prima decantato e poi fermentato lentamente. 36 mesi sui lieviti

13%

0,75 L

Milia

Marche Passerina IGT

Passerina

2022

Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata per circa 30 giorni. Matura in acciaio per 4 mesi.

13%

0,75 L

Gaico

Offida Pecorino DOCG

Pecorino

2022

Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata per circa 30 giorni. Matura in acciaio per 10 mesi.

13%

0,75 L

Chiaroro (macerato)

Marche Pecorino IGT

Pecorino

2019

Raccolta manuale delle uve, fermentazioni in acciaio a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni. Maturazione: un anno tonneaux, un anno in bottiglia

13%

0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Minimo ordine € 200





Marche Rosso IGT
Dolce Vite



Rosso Piceno Superiore DOC
Paia



Marche Rosso IGT
Ozio



Marche Rosso IGT
Red



Dolce Vite Marche Rosso IGT	Sangiovese	2021	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica.	13,5%	0,75 L
Paia Rosso Piceno Superiore DOC	Montepulciano, Sangiovese	2022	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica.	13,5%	0,75 L
Ozio Marche Rosso IGT	Montepulciano	2020	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in barrique, tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica. Almeno 4 mesi in bottiglia	14,5%	0,75 L
Red Marche Rosso IGT	Alicante	2018	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in barrique per 12 mesi. Almeno 4 mesi in bottiglia	13,5%	0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Minimo ordine € 200





Etna Rosso DOC



Etna Rosato DOC



Etna Bianco DOC

Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	2021	Raccolta manuale, fermentazione spontanea. Macerazione per 16 giorni in tini aperti con ripetute follature manuali. 14 barrique usate e 6 in bottiglia.	14%	0,75 L
Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	2023	Raccolta manuale con ghiaccio secco, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Maturazione 6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia	13,5%	0,75 L
Etna Bianco DOC	Carricante 80%, Minnella 20%	2023	Raccolta manuale con ghiaccio secco, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Maturazione 6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia	12,5%	0,75 L

Minimo ordine 12 bottiglia - Sconto 3% pagamento all'ordine - Sconto 7% 60 bottiglie





Terre Siciliane IGP
Gerbino Chardonnay



Terre Siciliane IGP
Gerbino Bianco



Sicilia DOC
Gerbino Rosato



Terre Siciliane IGP
Gerbino Rosso



Gerbino Chardonnay
Sicilia DOC

Chardonnay 2023 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

Gerbino Bianco
Terre Siciliane IGP

Chardonnay 70%, Grillo 15%, Viognier 15% 2023 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

Gerbino Rosato
Sicilia DOC

Nero d'Avola 2022 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

Gerbino Rosso
Terre Siciliane IGP

Syrah 70%, Merlot 15%, Nero d'Avola 15% 2020 Matura 18 mesi n acciaio 13% 0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie





IGP Terre Siciliane
Vurria Grillo



IGP Terre Siciliane
Vurria Catarratto



Sicilia DOC
Vurria Nerello Mascalese Rosato



Sicilia DOC
Vurria Nerello Mascalese



Sicilia DOC
Vurria Nero d'Avola



Vurria Grillo IGP Terre Siciliane	Grillo	2023	Fermentazione e maturazione solo acciaio	12%	0,75 L
Vurria Catarratto IGP Terre Siciliane	Catarratto	2023	Pigiatura soffice per 12 ore, fermentazione spontanea in acciaio inox. Affinamento 6 mesi acciaio	12%	0,75 L
Vurria Nerello Mascalese Rosato Sicilia DOC	Nerello Mascalese	2023	Macerazione con le bucce per circa 3 ore. Pressatura soffice. Affinamento 6 mesi acciaio	12%	0,75 L
Vurria Nerello Mascalese Sicilia DOC	Nerello Mascalese	2021	Fermentazione e macerazione sulle bucce per 8 giorni in acciaio. Affinamento 18 mesi in acciaio	12,5%	0,75 L
Vurria Nero d'Avola Sicilia DOC	Nero d'Avola	2021	10 giorni sulle bucce. 12 mesi in acciaio e 6 mesi in tonneau di secondo passaggio	12,5%	0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie





Terre Siciliane IGP
Camurria ORANGE



Terre Siciliane IGP
Pet Nat Catarratto



Sicilia DOC
Helios Grillo



Sicilia DOC
Helios Nero d'Avola



Camurria

Terre Siciliane IGP

Grillo

2022

Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 5 giorni. In botte per 2 mesi e 9 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini

12% 0,75 L

Rufulia - Pet Nat Catarratto

Terre Siciliane IGP

Catarratto

2022

vendemmia manuale, fermentazione spontanea in acciaio. 9 mesi in bottiglia

10,5% 0,75 L

Helios Grillo 830 metri

Sicilia Doc

Grillo

2022

fermentazione in tonneaux e acciaio. 90% per 9 mesi sulle fecce fini in acciaio e 10% tonneaux francesi

12,5% 0,75 L

Helios Nero d'Avola

Sicilia Doc

Nero d'Avola 85%,
Syrah 15%

2021

fermentazione in botti aperte. 15 mesi in acciaio e 9 mesi in tonneaux francesi

13,5% 0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie





Scriptorium Gin



Tumultus Gin

Scriptorium Gin

Ginepro dei Sibillini, raccolto in zone specifiche, seguito da elicriso, pianta spontanea-caratteristica della regione Marche, fiori di tiglio per aggiungere una nota morbida e floreale, verbena lippia citriodora e timo limonene per aggiungere una nota agrumata, foglie di ulivo, menta, ed altre piante officinali

43% 0,70 L

Tumultus Gin

Unica botanica il ginepro che, prima della distillazione, viene lattefermentato.

45% 0,70 L

Prezzi iva esclusa





Zagara



Bortuqa



Cartasio

Zagara
Limoncello

Limoncello da limoni di produzione propria non trattati macerati a freddo.

30%

0,70 L

0,50 L

Bortuqa
Liquore all'arancia

Liquore all'arancia dolce di propria produzione non trattati macerati a freddo più spezie

33%

0,70 L

0,50 L

Cartasio
Amaro all'arancia

Amaro all'arancia dolce di propria produzione non trattati macerati a freddo più spezie

33%

0,70 L

0,50 L

Fette arance/limoni disidratati

1kg diviso in 5 buste

Minimo ordine 6 bottiglie - Porto franco - I prezzi includono iva (regime forfettario + 2 euro marca da bollo)





Prodotta con grano di proprietà molito a pietra. Filiera controllata tracciata e certificata. Il processo parte dalla coltivazione passando per la selezione e successiva miscelazione dei migliori grani per ottenere la migliore qualità. NO OGM, NO GLIFOSATI, NO PESTICIDI. Unica pasta 100% italiana certificata ISO 22005

Apri il catalogo dedicato per maggiori dettagli e formati.

<i>Senatore Cappelli Integrale</i>	250 g
	500 g
<i>Senatore Cappelli</i>	250 g
	500 g
<i>Semola di Grando Duro</i>	250 g
	500 g
<i>Farro Dicocco Integrale</i>	250 g
	500 g

Minimo ordine 10 cartoni - Porto franco - Prezzi esclusa iva 4%