

Orbacca



SELEZIONE VINI

CATALOGO 2023
i nostri prodotti

Indice

La nostra selezione	4
Territori	5
Italia	7
Attilio Ghisolfi	8
I Tirreni	10
Podere Conca	12
Franco Pacenti	14
Tenimenti d’Alessandro	16
Maurizio Menichetti	20
Colleonorato	22
Azienda Agricola Sofia	24
Wiegner	26
Andaras	28
Francia	31
Merlin-Cherrier	32
Maison Gardet	34
Brimoncourt	38
Piaugier	40
Germania	43
Weingut Aldinger	44

Legenda

Certificazione
biologica/biodinamica



Associato
FIVI



Selezione
Cru



Selezione
vecchie vigne



ORBACCA SRL

Via dei Montanini, 54
Siena (SI)
info@orbacca.it - orbacca.it

P. IVA 01530730520



La nostra selezione

Orbacca, letteralmente “bacca d’oro”, è il frutto dell’alloro: un nome ormai desueto, ma evocativo, ricco di suggestioni come la pianta da cui deriva e come il vicolo di Siena, Via degli Orbachì, che ci ha dato la prima ispirazione per dare un nome al nostro progetto.

Simbolo di gloria e di sapienza, l’alloro è la pianta nobile per eccellenza fin dall’antichità, quando veniva considerata sacra al Dio Apollo e campeggiava sul capo di poeti e generali vittoriosi.

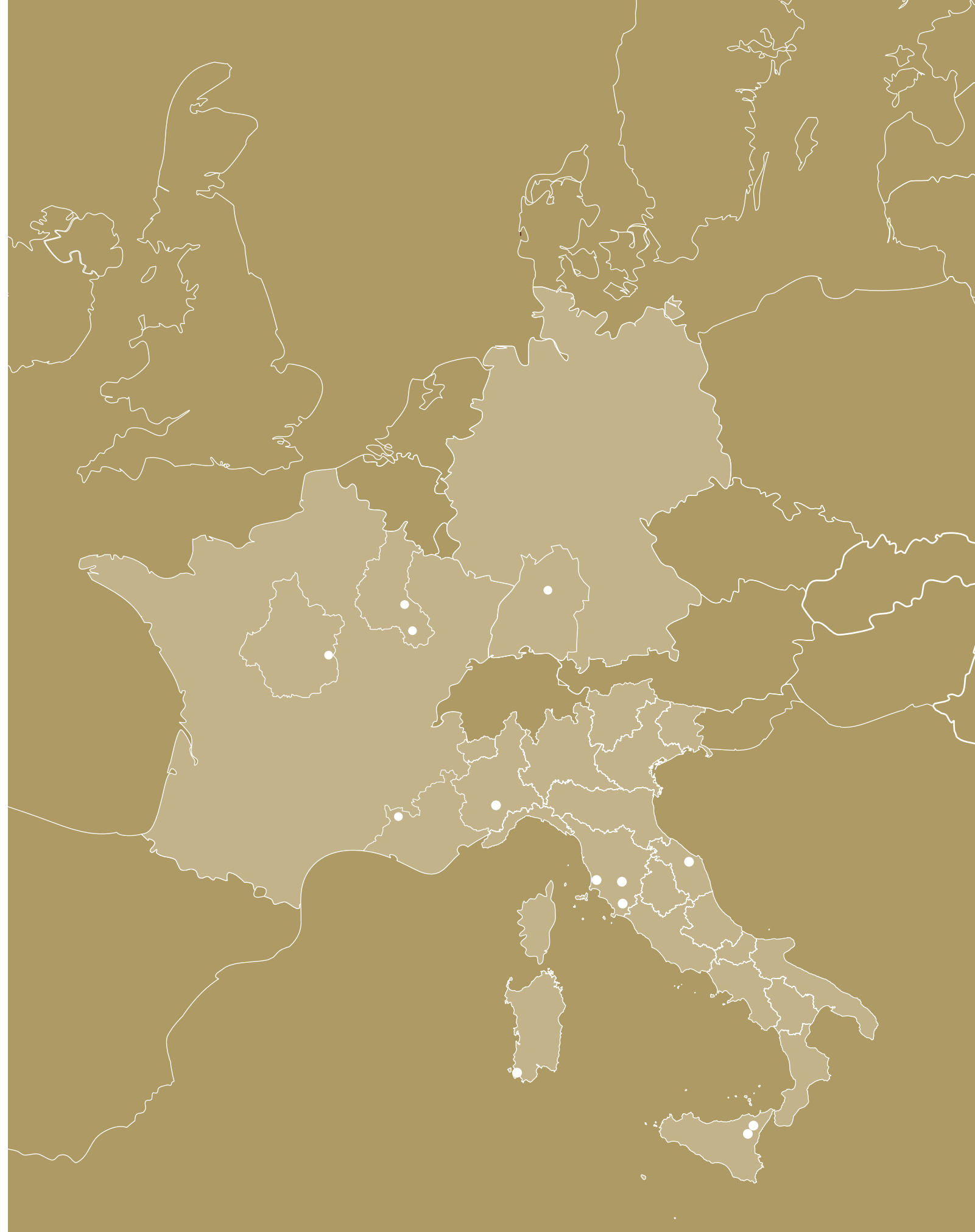
Utilizzata anche come rimedio naturale contro le malattie e per propiziare l’abbondanza del raccolto, nel corso dei secoli sono tante le valenze associate a questa pianta sempreverde, che anche ai giorni nostri si conferma un elemento ricorrente e identitario della cultura e tradizione dell’area mediterranea.

Abbiamo scelto questa pianta e i suoi piccoli ma preziosi frutti come simbolo, ritrovando in essi quella sintesi di naturalezza, elegan-

za e autenticità che ricerchiamo nei vini.

Orbacca si occupa di selezionare e distribuire vini di qualità, e in particolare vini ottenuti da vitigni autoctoni. Prediligiamo piccole cantine a conduzione familiare e produzioni artigianali, quelle capaci di esprimere il legame con la terra in cui crescono e di raccontare l’universo racchiuso in ogni singolo grappolo. Perché dietro ad ognuna delle bottiglie che il nostro catalogo accoglie c’è una storia che vogliamo raccontare, anzi tante storie fatte di persone e lavoro, di tradizione e ricerca, di passione e impegno.

Attraverso le etichette che fanno parte delle nostre selezioni, Orbacca propone un viaggio che tocca alcuni dei territori più significativi del panorama vitivinicolo italiano, dal Piemonte alla Toscana alla Sicilia, e che arriva alla zona dello Champagne. Un viaggio che è appena iniziato e che, strada facendo, si arricchirà di tappe e di storie da scoprire e condividere.





Italia

Europa





Attilio Ghisolfi

Piemonte

Località Bussia, 27
Monforte D'alba
Cuneo

ghisolfi.com



“Da 4 generazioni vignaioli per passione,
a Monforte d’Alba”



Dalla fine degli anni '80 l'azienda Attilio Ghisolfi si è trasformata seguendo quella evoluzione che ha portato la Langa del Barolo ad essere uno dei territori più prestigiosi nel panorama vinicolo. Da realtà basata sulla produzione di frutta e di vino, la svolta arriva nel 1988 con l'ingresso in azienda di Gianmarco Ghisolfi. Nasce il primo vino in bottiglia, i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti in vigneti e vengono acquisiti nuovi terreni, in cui può trovare spazio quello che diventerà uno dei grandi protagonisti della storia di Ghisolfi: il Nebbiolo. A distanza di più di trent'anni l'impegno a produrre vini di qualità resta il fulcro dell'attività della famiglia Ghisolfi e si traduce in una grande cura di tutte le fasi della lavorazione.

ATTILIO GHISOLFI
MONFORTE D'ALBA



Sbardajà



Denominazione
Langhe Nebbiolo DOC



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata



Invecchiamento
12 mesi in botti di rovere. 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa



Barolo



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 16 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, primi con sughi di carne, formaggi stagionati



Barolo Bussia



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione a temperatura controllata per circa 16 giorni



Invecchiamento
30 mesi in botti di rovere da 25-30 HL. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Bricco Visette



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati



Ciabot Minat



Denominazione
Barolo Riserva DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 25 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
12 mesi in tonneaux da 500 litri e 30 mesi in botti di rovere da 20 HL. 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati



I Tirreni

Toscana

Via Casone Ugolino, 29
Castagneto Carducci
Livorno

itirreni.com



“Una cantina giovane nel cuore dell’Alta Maremma”



“I Tirreni” nasce dall’unione di intenti di due giovani, che oltre al percorso di studi condividono la passione per la vite e i vini toscani. Samuele Falciani, agronomo, e Tommaso Rindi, enologo, hanno unito le forze per costituire questa realtà, che sorge in una delle più belle zone del panorama vitivinicolo e naturale: Bolgheri e l’alta Maremma. L’azienda conta 9 ettari di vigneto, metà dei quali riservati a vitigni a bacca rossa per la produzione di vino rosso toscano nella zona del Bolgheri DOC. La restante produzione è caratterizzata da vitigni bianchi e rossi IGT Toscana.



Poiana Scura



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Vermentino



Vinificazione
La parte più aromatica in barriques e il resto in acciaio



Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese



Abbinamenti
Antipasti, aperitivo, formaggi e pesce



Poiana Scura



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
70% Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
Fermentazione in acciaio fino all’ affinamento



Invecchiamento
4 mesi in barriques di rovere francese



Abbinamenti
Piatti elaborati di carni, come spezzatini e selvaggina in umido, nonché primi piatti con ragù saporiti



Hydria



Denominazione
Bolgheri DOC



Vitigno
40% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot



Vinificazione
Fermentazione in acciaio, 15/20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barriques



Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese



Abbinamenti
Primi di selvaggina e carni in umido, ma anche con formaggi stagionati



Tyrsinoi



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
100% Cabernet Franc



Vinificazione
In acciaio con lunga macerazione sulle bucce, dopo la svinatura completa il processo in barriques



Invecchiamento
16 mesi in barriques nuove di rovere francese



Abbinamenti
Cucina di carne e piatti saporiti, ma è da considerare la sua attitudine ad essere consumato come vino da meditazione abbinato a dei formaggi stagionati



Podere Conca

Toscana



Strada Provinciale Bolgherese, 196
Castagneto Carducci
Livorno

podereconcabolgheri.it



È la realizzazione di un sogno di Silvia Cirri il progetto di impiantare nel 2015, insieme all'amico e socio Livio Aloisi, 5 ettari di vigneto a Podere Conca in Bolgheri e nella vicina zona "Le Ferruggini"



L'indirizzo è dei più blasonati: Via Bolgherese 196, detta "Strada del Vino" in quanto lungo questa strada si susseguono molte delle più conosciute aziende vinicole della zona di Bolgheri. Qui, sorge il vecchio Podere ottocentesco, con finestre e porte di legno rosso che compaiono nel logo dell'azienda, immerso in un'antica uliveta tra i cui filari sono stati impiantati i primi filari di Cabernet Franc. Anima e motore dell'azienda è Silvia che con Livio condivide un grande amore per i luoghi che entrambi hanno frequentato fin dall'adolescenza e il rispetto per il terroir: naturale quindi la scelta di coltivare secondo i dettami dell'agricoltura biologica. La squadra operativa è agile, multi-tasking e, per ora, di sole donne, scelte personalmente da Silvia, giovani, appassionate e competenti. Le uve, vengono raccolte e selezionate a mano e vinificate nella cantina di proprietà, inaugurata nel 2019, per la quale agli investimenti in design sono stati preferiti quelli in tecnologia, sicurezza, igiene.

PODERE CONCA



BOLGHERI



Elleboro



Denominazione
IGT Toscana



Vitigno
Viognier
Chardonnay
Sauvignon blanc



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
4 mesi in acciaio e 2 mesi di maturazione in bottiglia



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce o antipasti leggeri



196



Denominazione
IGT Costa Toscana



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata nei nostri serbatoi di cemento dalla particolare forma a tulipano, le Tulipe. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni



Invecchiamento
In cemento per 8 mesi, seguito da 2 mesi di maturazione in bottiglia



Abbinamenti
Si abbina a piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse. La piacevole vivacità lo rende adatto anche ai freschi pasti estivi



Agapanto



Denominazione
Bolgheri Rosso DOC



Vitigno
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Ciliegiolo



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni



Invecchiamento
12 mesi in legno, tonneau e barriques di rovere francese di secondo passaggio



Abbinamenti
Salumi, formaggi e carni rosse non troppo saporite



Apistós



Denominazione
IGT Costa Toscana



Vitigno
100% Cabernet Franc



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi di cemento per circa 30 giorni



Invecchiamento
Circa 18 mesi in legno (barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio)



Abbinamenti
Ottimo con primi al sugo di carne, perfetto con carni rosse, cacciagione o griglia



Franco Pacenti

Toscana

Località Canalicchio di Sopra, 6
Montalcino
Siena

francopacenticanalicchio.it



“Una passione che attraversa tre generazioni e la massima attenzione nella cura della vigna, per un’interpretazione classica e pura del Sangiovese”



L’azienda “Franco Pacenti”, situata sul versante nord-est della collina di Montalcino nella conca del Canalicchio, zona storica tra le più vocate della denominazione, è una realtà giovane e dinamica in cui famiglia e lavoro, tradizioni e valori si fondono. Sulle orme del nonno Rosildo e del padre Franco, i tre fratelli Lisa, Serena e Lorenzo portano avanti l’idea di una viticoltura che sia espressione del territorio, rispettosa della natura, sostenibile, ma anche proiettata verso il futuro. La produzione è incentrata sul Sangiovese, vitigno autoctono che in questa zona storica di Montalcino raggiunge vertici di eccellenza. Il risultato sono vini di grande carattere, eleganti e potenti allo stesso tempo, perfetta combinazione tra la terra da cui provengono e le persone che li lavorano.



Rosso di Montalcino



Denominazione
Rosso di Montalcino DOC



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Media macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata



Invecchiamento
Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl



Abbinamenti
Primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi



Brunello di Montalcino



Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi, a temperatura controllata



Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti saporiti come arrostiti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati



Brunello di Montalcino Riserva



Denominazione
Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari, a temperatura controllata



Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 e 25 hl, oltre 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina



Rosildo ★



Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari in vasche di acciaio, a temperatura controllata



Invecchiamento
36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, oltre 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione anche con formaggi stagionati

Tenimenti d'Alessandro

 *Toscana*

Loc. Manzano, 15
Cortona
Arezzo

tenimentidalessandro.it



“Pionieri del vino sulle colline cortonesi”



**Tenimenti
d'Alessandro**
TERRA DI TOSCANA

Situata a Manzano, nel comune di Cortona, nella Toscana sud-orientale, la proprietà si estende per circa 30 ettari di vigneto. Il Syrah e il Viognier, vitigni che trovano in questo territorio condizioni particolarmente favorevoli e oggetto delle sperimentazioni che da sempre l'azienda porta avanti, sono alla base dei vini più rappresentativi di Tenimenti d'Alessandro. La famiglia Calabresi, e Filippo Calabresi in particolare, dal 2013 ha dato il via a un nuovo corso, basato su una conduzione biologica e sulla cura artigianale, in vigna e in cantina, con il massimo impegno per esaltare l'identità locale dei vitigni, senza mai dimenticare la bevibilità.

Bianco



 **Denominazione**
Toscana IGT

 **Vitigno**
100% Viognier

 **Vinificazione**
Pressatura diretta, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
6 mesi in acciaio

 **Abbinamenti**
Antipasti vegetariani, cucina fusion, pollo al curry

Rosato



 **Denominazione**
Toscana IGT

 **Vitigno**
100% Syrah

 **Vinificazione**
8 ore di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
6 mesi in acciaio

 **Abbinamenti**
Antipasti di pesce, insalata di polpo, gamberi alla griglia

Rosso



 **Denominazione**
Toscana IGT

 **Vitigno**
100% Syrah

 **Vinificazione**
5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio

 **Invecchiamento**
15 mesi tra acciaio e cemento

 **Abbinamenti**
Pecorini stagionati, salumeria artigianale, melanzane alla parmigiana

Sangiovese



 **Denominazione**
Toscana IGT

 **Vitigno**
100% Sangiovese

 **Vinificazione**
15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione a grappolo intero in legno

 **Invecchiamento**
12 mesi in barrique

 **Abbinamenti**
Primi piatti al ragù, ribollita toscana

Fontarca



 **Denominazione**
Toscana IGT

 **Vitigno**
100% Viognier

 **Vinificazione**
Pressatura diretta, fermentazione in legno usato (botte 20hl, barrique)

 **Invecchiamento**
18 mesi in legno usato (botte 20hl, barrique)

 **Abbinamenti**
Risotto agli scampi, calamaro ripieno, couscous di pesce e spezie

Tenimenti d'Alessandro



Toscana

Loc. Manzano, 15
Cortona
Arezzo

tenimentidalessandro.it



Bosco



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
30/45gg di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 12/18 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Formaggi d'alpeggio, salumi di selvaggina, bocconcini d'agnello in umido

Migliara



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
100% Syrah



Vinificazione
30-45gg di macerazione sulle bucce, fermentazione in legno (2/3 a grappolo intero)



Invecchiamento
24 mesi in legno usato (botte 34hl e barrique) 9 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Anatra al forno, bocconcini di cinghiale, costole di agnello alla griglia

Grappa Fontarca



Vitigno
100% Viognier



Distillazione
Bagnomaria



Affinamento
In acciaio

Grappa Il Bosco



Vitigno
100% Syrah



Distillazione
Bagnomaria



Invecchiamento
In barrique



Maurizio Menichetti

Toscana

Loc. Saragiolo Montemerano
Manciano
Grosseto



Nella maremma toscana più rurale si trova una piccola azienda che nasce dalla passione per queste terre con una conduzione sostenibile del vigneto per realizzare l'espressività territoriale ed artigianale nei propri vini



A Carisio Bianco



Denominazione
IGT Toscana



Vitigno
Procanico
Malvasia bianca
Ansonica
Verdello



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pressatura diretta e fermentazione in tini di acciaio dove permane fino all'imbottigliamento



Invecchiamento
12 mesi in acciaio



Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche

A Carisio Rosso



Denominazione
IGT Toscana



Vitigno
Sangiovese
Malvasia nera
Ciliegiolo
Alicante
Montepulciano



Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pigiatura e fermentazione in tini di acciaio



Invecchiamento
24 mesi in tonneau da 500 Lt



Abbinamenti
Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Maurizio Menichetti, conosciuto come "Caino", ha ereditato dal padre Carisio, oltre alla passione per il vino, una piccola vigna nel cuore della Maremma toscana su terreni di ciottolo e sabbia che fanno da specchio a Montemerano. Nel vigneto situato a 300 mt s.l.m. crescono le varietà a bacca bianca Procanico, Malvasia, Verdello e Sauvignon Blanc ed a bacca rossa di Sangiovese, Malvasia Nera, e pochi filari di Montepulciano, Ciliegiolo e Alicante. I vigneti affidati dal padre sono il ricordo e la dote che Maurizio custodisce ed interpreta dal 2012 con produzioni limitate di sole 4.000 bottiglie totali. Due vini frutto della grande passione ereditata, accresciuta dall'esperienza e la narrativa di Maurizio nel mondo del vino, espressione autentica del territorio nell'eleganza del varietale, nel rispetto dell'annata, nel ricordo di Carisio.



Colleonorato

Marche

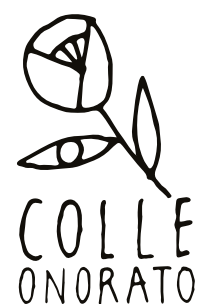


via Colle Onorato, 8/A
Jesi
Ancona

colleonorato.com



“Uno spirito moderno e innovativo, che celebra la tradizione artigianale e trasforma il vino in qualcosa di inaspettato e meravigliosamente diverso”



Immersa in una fantastica vallata al confine tra le province di Ancona e di Macerata, l'azienda agricola biologica Colleonorato nasce dalla creatività e dall'amore per la natura di Giulia Borioni, che con la sua passione per grappoli e fermentazione continua ad alimentare quel legame con la terra che è parte del DNA della sua famiglia da tante generazioni. Ad affiancare Giulia nella gestione dei vigneti c'è Luca Silvestri: insieme hanno creato la loro idea di Verdicchio, tra scelte uniche e non sempre convenzionali, che rendono il loro vino l'espressione della tradizione, il frutto della tecnologia e il ritratto della terra. Fra tradizione e innovazione, i vini di Colleonorato e il Verdicchio in particolare, diventano un gigantesco palcoscenico della creatività, in un equilibrio perfetto tra gusto e colore, intensità e aroma.

Prologo



Denominazione
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata



Invecchiamento
10 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi di bottiglia



Abbinamenti
Antipasti di verdure, formaggi freschi, primi piatti di pesce

La Giostra



Denominazione
Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore DOC



Vitigno
100% Verdicchio



Vinificazione
Uve sottoposte a criomacerazione per 12 ore, a seguire fermentazione in vasche d'acciaio



Invecchiamento
20 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Secondi di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura

Rosato di Rotoscio



Denominazione
Marche Rosato IGT



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio



Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage



Abbinamenti
Zuppe di pesce, in umido, tagliere di salumi

Il Cortese



Denominazione
Rosso Piceno DOC



Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione è svolta a cappello sommerso con follatura manuale 3 volte al giorno



Invecchiamento
22 mesi in vasche d'acciaio e 10 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



Azienda Agricola Sofia

Sicilia

Via Nazionale, 46
Solicchiata
Catania



“Una piccola dimensione familiare, un terroir unico e un’attenta gestione dal vigneto alla bottiglia per vini freschi e autentici”



Azienda Agricola Sofia



È da un piccolo vigneto a Solicchiata, alle pendici Nord dell'Etna, che inizia la storia della Azienda Agricola Sofia. È qui che Gioacchino Sofia si dedica con dedizione e passione alla coltivazione della terra, espandendo progressivamente l'attività di famiglia con l'acquisizione di nuovi terreni. Grazie ai figli Carmelo e Valentina, che mettono la loro esperienza nel settore vinicolo a disposizione dell'attività di famiglia, la produzione di vino, dapprima circoscritta al mercato locale, entra in una nuova dimensione, complice anche il crescente interesse verso i vini della zona dell'Etna. La composizione vulcanica del suolo, unita all'utilizzo di metodi biologici e a basso impatto, conferiscono ai vini della Azienda Agricola Sofia caratteristiche uniche, in un connubio di freschezza, mineralità e potenza.

La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Terre Siciliane IGP



Vitigno
90% Carricante
10% Catarratto, Minella e Inzolia



Vinificazione
Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneau usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione



Invecchiamento
5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio



Abbinamenti
Sformati di verdure, primi piatti di pesce

La Vigna di Gioacchino



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce, in vasche per circa 15 giorni



Invecchiamento
12 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Antipasti di terra, cous cous di pesce, guazzetto di gamberi, carni miste alla griglia

Contrada Piano dei Daini ★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Macerazione e fermentazione spontanea sulle bucce per 15 giorni circa in vasche di cemento



Invecchiamento
11 mesi in vasca di cemento



Abbinamenti
Pasta ripiena, sughi di carne, piccione, selvaggina da piuma



Wiegner Sicilia



Contrada Marchesa, 1
Passopisciaro
Catania

wiegnerwine.com



“Una cantina a gestione familiare tra il mare e l'Etna: tutti i colori
e il clima mediterraneo della Sicilia in un grappolo d'uva”



W.P.
WIEGNER

La cantina Wiegner, sul versante Nord dell'Etna vicino a Passopisciaro, si estende su una delle aree più prestigiose per la coltivazione dell'uva, in cui caratteristiche del suolo, la giusta altitudine e un microclima eccellente si combinano in un insieme straordinario.

Con grande orgoglio e amore per questa terra magica, Peter, Laura e Marco, attraverso i loro vini mettono in bottiglia la sintesi di questo territorio complesso e unico.

Prodotti secondo il metodo dell'agricoltura biologica e nel rispetto del terroir dell'Etna, patrimonio UNESCO, i vini Wiegner sono caratterizzati da buona sapidità, eleganza, notevole mineralità e ottime qualità di invecchiamento.

Contrada Rampante ★



Denominazione
Etna Bianco DOC



Vitigno
100% Carricante



Vinificazione
Fermentazione in bianco



Invecchiamento
Vasche di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce azzurro dal sapore intenso

Treterre



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
100% Nerello Mascalese



Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata



Invecchiamento
In legno barrique e botti, almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, tagliata di manzo, filetto ai funghi porcini

Contrada Rampante ★



Denominazione
Etna Rosso DOC



Vitigno
85% Nerello Mascalese
15% Nerello Cappuccio



Vinificazione
Fermentazione spontanea in tino di rovere



Invecchiamento
Affinamento di 12 mesi in botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni rosse, polpette, grigliate, formaggi stagionati

Artemisio



Denominazione
Terre Siciliane IGP



Vitigno
100% Cabernet Franc



Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata



Invecchiamento
Almeno 16 mesi in barrique e botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati



Andaras

Sardegna

Via Belvedere, 97
Sant'Antioco
Sud Sardegna

andarasvini@gmail.com



Andaras



Denominazione
Carignano del Sulcis DOC



Vitigno
100% Carignano



Vinificazione
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per conferire una qualità di freschezza e fragranza, la macerazione è di circa 10 giorni

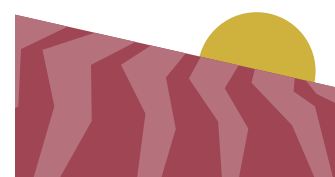


Invecchiamento
In barriques per 14 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati e come da tradizione tonno rosso alla griglia

“Un progetto di viticoltura che parte dai sentieri di campagna dell'Isola di Sant'Antioco”



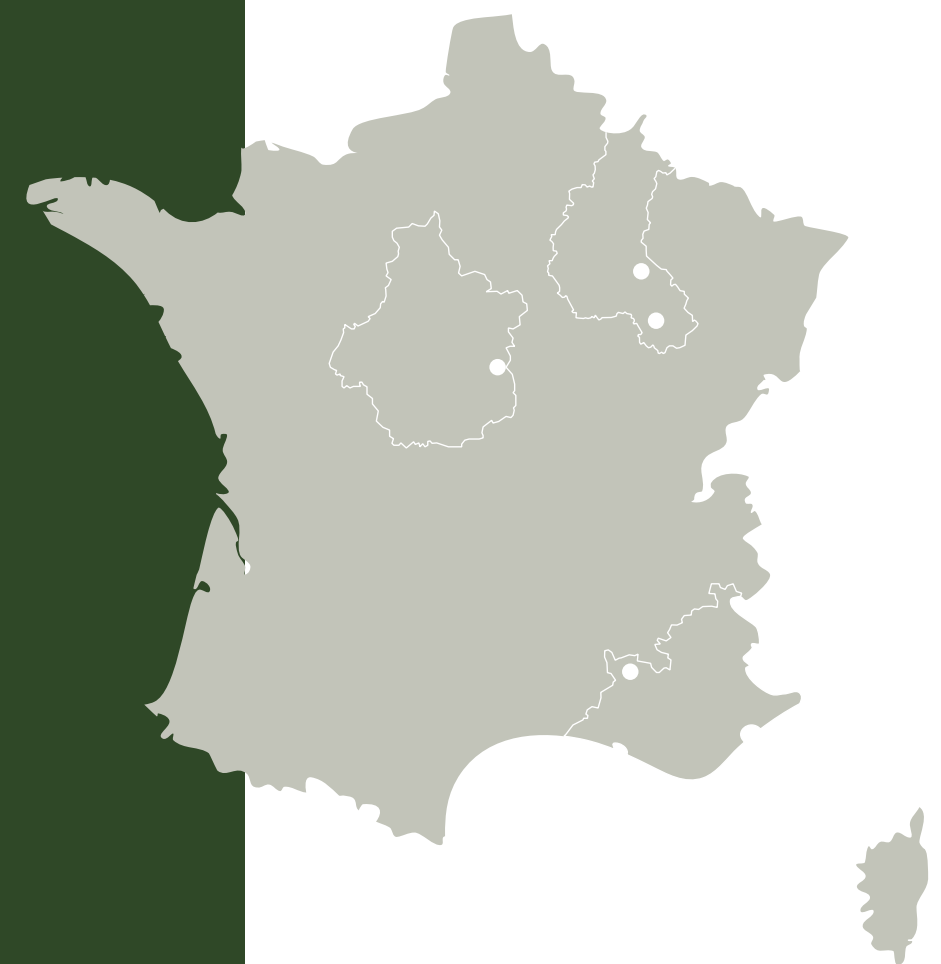
Andaras

Andaras nasce nel 2016 da un'idea di Marco Pinna e Paolo Balia: il primo porta l'esperienza di oltre 20 anni nel mercato del vino, il secondo è un esperto viticoltore che da 30 anni prosegue l'attività del padre Raffaele. Il progetto affonda le sue radici nel significato stesso della parola Andaras, “sentieri di campagna”, e parte dalle strade polverose percorse dai contadini per impiantare le prime viti dell'isola di Sant'Antioco, su terreni sabbiosi aridi e bruciati dal sole. La viticoltura si sviluppa attraverso la selezione sapiente dei ceppi più adatti grazie alle facilità di coltivazione a piede franco. Le prime esperienze di vinificazione partono dal 2016, il progetto in seguito coinvolge altri due soci, Massimo Putzu, esperto viticoltore, e Alessandro Balia, giovane interessato alla viticoltura. Dal 2020 l'azienda rivendica la denominazione Carignano del Sulcis. Oggi l'azienda è composta da 3,5 ettari in conduzione.



Francia

Europa





Merlin-Cherrier

Sancerre

43 Rue Saint Vincent
18300 - Bué - France

merlin-cherrier-sancerre.fr



“Viticoltori da 4 generazioni,
un’azienda familiare nel cuore del Sancerre”



Thierry Merlin-Cherrier, insieme alla figlia Agathe, porta avanti una tradizione familiare arrivata alla 4° generazione di viticoltori, iniziata con i suoi nonni materni, gli Cherrier e proseguita con il padre, un Merlin. La proprietà comprende 14 ettari di vigneto a Bué, una delle principali frazioni che circondano l’antico borgo murato di Sancerre, sul lato est del fiume Loira, dominata da colline e vigneti. Sia nella gestione del vigneto che in cantina, c’è massimo rispetto della materia prima, limitando al minimo gli interventi e preservando nelle uve l’integrità del frutto e la freschezza donata dai terreni. L’unicità di questi terreni, composti da due dei suoli tipici del Sancerre, Les Caillottes e Terres Blanches, influenza i vini di Thierry & Agathe, riconoscibili per i loro aromi ampiamente floreali, la loro finezza, precisione e longevità.



Grand Chemarin 2019



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Parte in barriques usate e parte in acciaio poi assemblaggio finale



Abbinamenti
Primi piatti di pesce, frutti di mare



Chêne Marchand 2018



Denominazione
Sancerre Blanc AOC



Vitigno
100% Sauvignon Blanc



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento
Da 15 a 18 mesi in acciaio sulle fecce fini, decantazione a freddo senza alcuna chiarifica prima dell’imbottigliamento



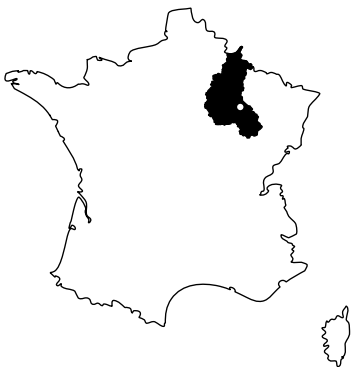
Abbinamenti
Secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle



Gardet Champagne

13 Rue Georges Legros
Chigny-les-Roses

champagne-gardet.com



“Una Maison di Champagne storica, custode di una preziosa tradizione che viene calata nella modernità e che si trasforma in champagne dalla forte personalità”



Fondata nel 1895 da un commerciante di vini, Charles Gardet, la Maison Gardet, oggi gestita dalla famiglia Prieux, è una delle eccellenze della regione dello Champagne. L'azienda è presente in tutta la zona dello Champagne, a partire dai vigneti nella sede storica Chigny-les-Roses e dalle altre proprietà a Mareuil-sur-Aÿ, Loches-sur-Ource e Gyé-sur-Seine, e conta una fitta rete di esportazioni che la rendono una realtà affermata a livello internazionale. Il legame con la tradizione è molto forte e, combinato con un approccio moderno, si traduce in vini di eccezionale qualità, garantita da un processo di lavorazione seguito con perizia e professionalità in tutte le sue fasi, dalla selezione dei mosti, alla fermentazione, dall'assemblaggio alla sboccatura.



Brut Tradition



Denominazione
Champagne



Vitigno
45% Pinot Noir
45% Meunier
10% Chardonnay

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
36 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Tartine e finger food per il momento dell'aperitivo



Brut Blanc De Noirs Premier Cru



Denominazione
Champagne



Vitigno
60% Pinot Noir
40% Meunier
dai vigneti «Premier Cru» di Hautvillers

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto per aperitivi o per accompagnare ricchi antipasti come anatra con prugne, prosciutto crudo, foie gras



Dosage Zéro



Denominazione
Champagne



Vitigno
2/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Dosaggio
0 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 60 a 84 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei



Extra Brut Millèsime



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% di Chardonnay

Dosaggio
4 g/lt



Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio



Invecchiamento
60 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Prestige



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio inox, fermentazione alcolica



Invecchiamento
Affinamento in bottiglia sui lieviti da 3 a 4 anni



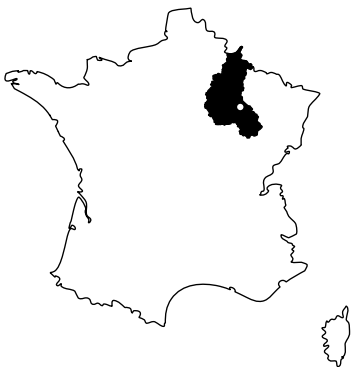
Abbinamenti
Luccio bianco, aragosta, sushi, frutti di mare, ceviche di pesce e frutta esotica



Gardet Champagne

13 Rue Georges Legros
Chigny-les-Roses

champagne-gardet.com



Extra Brut Cuvée Anniversaire 120 Ans

Edizione limitata, assemblaggio delle migliori 12 annate (dal 1943 al 2011) della Maison Gardet



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Pinot Nero
30% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt



Vinificazione
In tini di acciaio



Invecchiamento
Da 84 a 108 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo,
selvaggina da piuma





Brimoncourt

Champagne

84 Boulevard Charles de Gaulle
Aÿ-Champagne

brimoncourt.com



“Un tributo ai valori eterni dello champagne:
eleganza, indipendenza, condivisione e leggerezza.”



Brimoncourt è una moderna Champagne House, situata ad Aÿ, nel cuore della regione dello Champagne.
Dal 2008 la Maison è guidata dall'eclettico Alexander Cornot, che ha dato la sua personale impronta a tutte le creazioni Brimoncourt, all'insegna della delicatezza, leggerezza e ricerca dell'eccellenza. Per farlo ha scelto di affidarsi ai migliori Crus dello Champagne, così da ottenere vini di grande qualità e dalla personalità spiccata, che sono anche uno stile di vita, un'espressione di gioiosa raffinatezza ed eleganza.



Brut Régence



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Dosaggio
6 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce, salmone affumicato e capesante saltate in padella



Brut Rosé



Denominazione
Champagne



Vitigno
40% Pinot Noir
35% Chardonnay
25% Meunier

Dosaggio
8 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
48 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie. Ottimo anche con i macarons o con un cestino di frolla e fragole



Blanc De Blancs



Denominazione
Champagne



Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
7 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale con salmone affumicato, sushi, sashimi, crostacei e pesce alla griglia



Extra Brut



Denominazione
Champagne



Vitigno
80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
72 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ideale con crostacei, ottimo con la cucina giapponese e coreana



MMIX Cuvée Millésime 2009



Denominazione
Champagne



Vitigno
70% Chardonnay
30% Pinot Nero

Dosaggio
5 g/lt



Vinificazione
In acciaio



Invecchiamento
12 anni sui lieviti



Abbinamenti
Grandi crostacei, pesce al forno, piccione arrosto



Piaugier Sablet

75 Rte de Carpentras
Sablet
Vallée du Rhône

piaugier.fr



“Il Domaine de Piaugier si trova a Sablet, nel sud della Valle del Rodano. Figlio e nipote di viticoltori, Jean-Marc Autran e sua moglie Sophie coltivano 30 ettari di vigne a Sablet e Gigondas.”



Le Grenache



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône Villages



Vitigno
100% Grenache Blanc



Vinificazione
Alcune ore di macerazione delle bucce e poi trasferimento in botti di rovere con batonnage in fermentazione con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi prima dell'imbottigliamento



Abbinamenti
Ideale con crema di zucca, molluschi e petto d'anatra affumicato, con un carpaccio di baccalà o con tagine di agnello con albicocche secche



Sablet Rouge



Denominazione
AOC Côtes-du-Rhône Villages Sablet



Vitigno
80% Grenache Nero
20% Syrah



Vinificazione
I vitigni sono vinificati separatamente dopo la diraspatura. La macerazione, che dura generalmente dalle 2 alle 3 settimane, avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi in vasche di cemento



Abbinamenti
Ideale con carni rosse alla griglia ma anche con agnello, torte salate o pietanze speziate



Gigondas de Piaugier



Denominazione
AOC Gigondas



Vitigno
65% Grenache noir
20% Mourvèdre
15% Syrah



Vinificazione
1 mese di macerazione in vasca di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento
18 mesi nelle Foudre da 30 ettolitri



Abbinamenti
Ideale con carni rosse di manzo e cervo in salsa



La produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, avviene nella cantina costruita nel 1947 dal bisnonno. La base del vitigno tradizionale è Grenache con vitigni complementari come Syrah, Mourvèdre, Counoise e Carignan, con Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne e Viognier per i vini bianchi.

Classificazione

VDP. GROSSE LAGE

Singole parcelle dei miglior vigneti dell'azienda danno vita a vini di eccellente qualità con grande potenziale di invecchiamento e soggetti a rigidi criteri

VDP. ERSTE LAGE

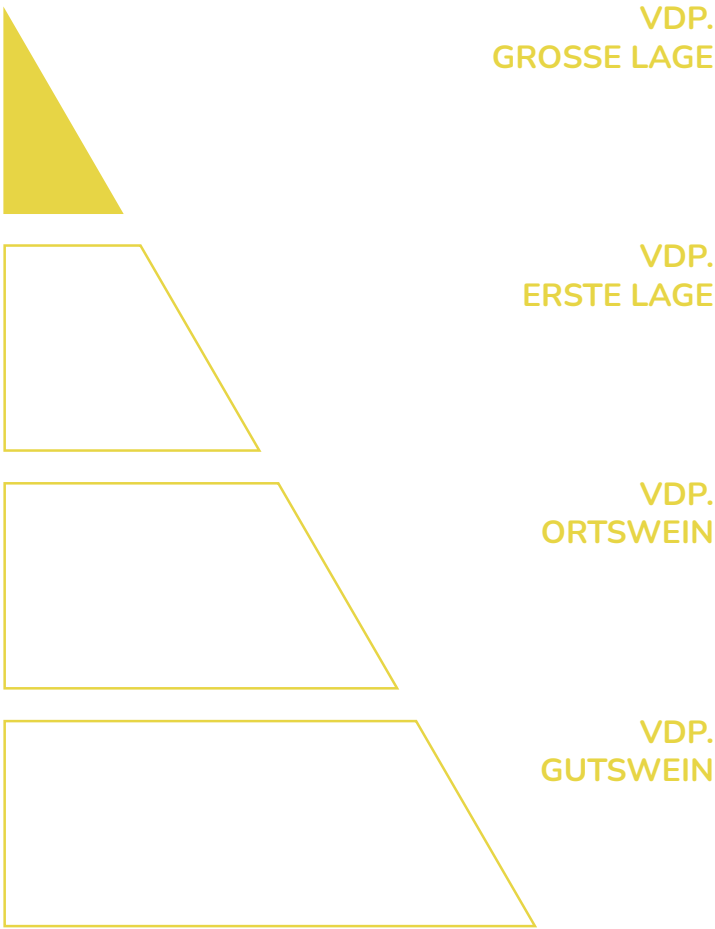
Vigneti di prima classe con particolari condizioni pedoclimatiche per vini di alta qualità

VDP. ORTSWEIN

Provenienti da vigneti tipici di una delineata zona vinicola, un vero tesoro locale

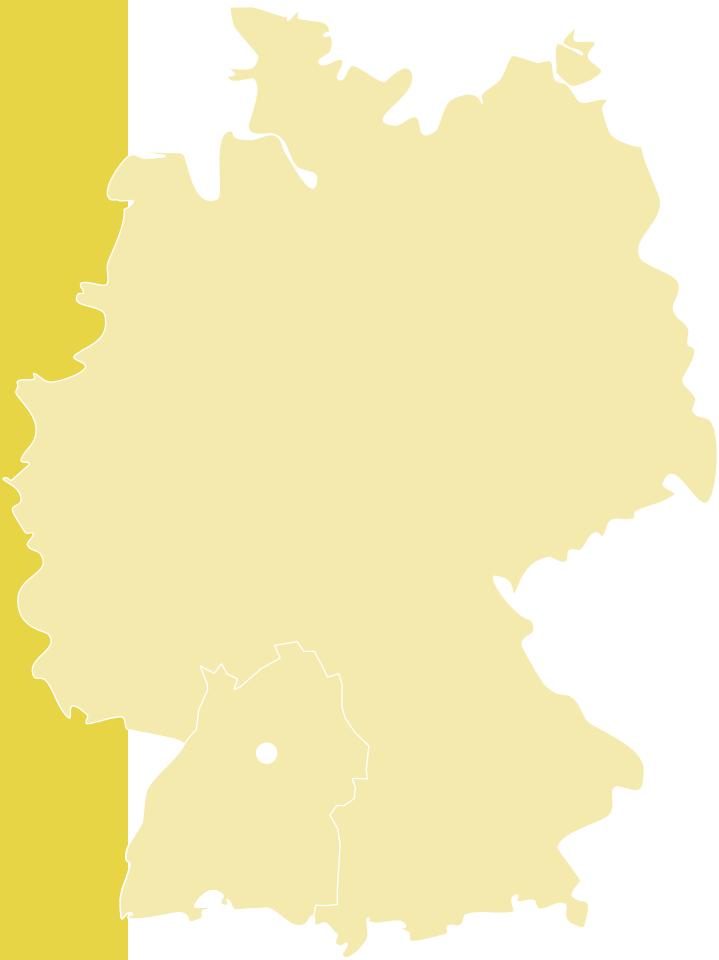
VDP. GUTSWEIN

Vini di entrata nella piramide qualitativa provenienti da vigneti di proprietà



Germania

Europa





Weingut Aldinger

Fellbach

Schmerstraße 25
Fellbach
Baden-Württemberg

weingut-aldinger.de



“La nostra guida è la passione. Questa la filosofia dietro i nostri vini da generazioni, con lungimiranza e sostenibilità”



Tradizione, indipendenza e finezza. I fratelli Hansjörg e Matthias Aldinger oggi portano avanti i valori della famiglia Aldinger che coltiva i vigneti intorno a Fellbach dal 1492. Una storia portata avanti con grande visione e consapevolezza della qualità che la regione e la natura offrono. Per questo, il rispetto dell'ambiente e di ogni habitat diventa una pietra su cui fondare il proprio lavoro. Il Restmal offre numerose sfaccettature di paesaggio, quindi una grande varietà potenziale in linea con selezione di qualità sia del territorio che delle uve. Per mantenere unico il carattere dei vini di Aldinger le vigne vengono influenzate il meno possibile e ben rispettate con cura e dedizione.



Rebhuhn Riesling



Classificazione
VDP. GUTSWEIN - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione al 60% con lieviti indigeni tra i 17° e i 20° C



Invecchiamento
20% in legno e 80% in acciaio



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei



Fellbacher Alte Reben Riesling



Classificazione
VDP. ORTSWEIN - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
100% fermentazione in acciaio



Invecchiamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti e primi di pesce ai frutti di mare



Untertürkheimer Gips Riesling



Classificazione
VDP. ERSTE LAGE - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione naturale sui lieviti fino a Marzo



Invecchiamento
70% in legno e 30% in acciaio



Abbinamenti
Primi e secondi piatti di pesce come spaghetti con vongole e bottarga o branzino al cartoccio. Versatile anche con carni bianche



Lämmli Fellbach Riesling



Classificazione
VDP. GROSSE LAGE - DRY



Vitigno
100% Riesling



Vinificazione
Fermentazione in legno a contatto sulle fecce per 10 mesi



Invecchiamento
In legno



Abbinamenti
Branzino al cartoccio e secondi piatti di pesce. Ottimo con formaggi a pasta molle

info@orbacca.it
orbacca.it