TRIMBOLI WINES S.r.l.

Dal 2018, con 57 anni di storia alle spalle...

La selezione delle selezioni

Trimboli Wines nasce nel 2018 ma, come amiamo raccontare a tutti, già con 57 anni di storia del vino francese in Italia alle spalle. Tutto si spiega con un cognome, anzi con un nome e cognome, quello di Antonino Trimboli, classe 1922, e vero pioniere nella distribuzione dello Champagne e dei vini francesi in Italia sin dal 1961.

Antonino Trimboli, da cui la società prende nome e filosofia, è stato il primo talent scout, nel mercato italiano, dei Cru della Champagne, dei piccoli Vigneron della Loira, dei finage di Borgogna e dei poliedrici terroir dell'Alsazia. Negli anni Sessanta del Novecento era solito partire per lunghi viaggi in Champagne, Borgogna, Loira, Alsazia e Bordeaux con la sua Fiat Seicento, alla scoperta di vigne, uomini e vini; respirando l'aria di una viticoltura che era allora pura eccellenza; innamorandosi dei dettagli; assaggiando migliaia di bottiglie e condividendo spazio e tempo con i vignaioli d'oltralpe. Tornava in Italia con carichi di bottiglie, tanta conoscenza e un'idea di vino, in pieno boom economico, a dir poco avveniristica, incentrata sulla qualità del vigneto e dell'uomo che lì andava a raccogliere l'uva: in poche parole, un pioniere dei terroir.

Così, in pochi anni, selezionerà più di 60 Vigneron e Récoltant Manipulant che faranno la fortuna di moltissimi tra i maggiori importatori italiani di vini francesi, portando alla ribalta maison che oggi rappresentano il Gotha della viticoltura dei Vigneron d'Oltralpe. Inoltre importerà in Italia prodotti quali Blanquette de Limoux, Banyuls e Maury Doré, che in pochi ancora oggi conoscono.

Tuttavia il suo tesoro di conoscenze, scoperte e assaggi non venne mai donato al mondo completamente, perché Antonino Trimboli è ed è sempre stato geloso di alcune delle sue creature che tiene tutte per sé, in una selezione delle selezioni. Piccole e medie maison, tutte Grand Cru e Premier Cru della Champagne e non solo, che sono delle perle ancora nell'ostrica, nascoste agli occhi di un mercato, negli anni Ottanta, Novanta e Duemila, sempre più famelico di eccellenze e rarità vinicole francesi.

A raccogliere ancora una sola piccola parte di questo tesoro, nel 2018 sono stati Francesca Trimboli, figlia di Antonino, Andrea Briano e Mauro Mirgovi, amici di famiglia, grandi conoscitori e appassionati di vino. Un'operazione non priva di difficoltà, proprio per la riluttanza, più o meno celata, del patriarca Antonino Trimboli nel rivelare tutti i suoi segreti d'Oltralpe, nonostante a prendere il testimone di tanta qualità sia stata la sua stessa figlia.

Nasce così un nuovo modo di intendere la distribuzione dei vini francesi, basato sull'uomo al di là del vigneto e non sul brand o sulle suggestioni delle mode.

Nasce così un diverso approccio all'eccellenza dei vini d'Oltralpe, fatta di donne e uomini, Francesca, Andrea, Mauro insieme ai loro collaboratori, che percorrono le strade del vino, calcando le terre dei Cru alla scoperta di quella unicità nelle pieghe dei dettagli che nel mondo del vino è ancora troppo spesso una novità.

Nasce così la possibilità di cogliere, in una distribuzione veloce, moderna e quasi sartoriale delle singole referenze, l'essenza più profonda, genuina e alta del vino francese, come non mai in Italia.

Nasce così Trimboli Wines: selezione delle selezioni, eccellenza intima del terroir in ogni etichetta e pionieristica sfida alla ricerca di quei veri Vigneron che mettono se stessi al servizio dell'uva e del territorio.

Da “I di...vini del marciapiede e Vip Visti io personalmente”

Antonino Trimboli

86 anni ben portati, tanto che non li dimostra: l’ho recentemente incontrato in occasione dell’ultimo Vinitaly a Verona, ove ha evidenziato la stessa inossidabile verve di un tempo, tanto da farlo assomigliare a quei grandi vini da lui scoperti, che con il tempo migliorano il loro stato evolutivo. Figlio di un grande sarto, nasce a Catania per trasferirsi ben presto a Milano, in via Senato, ove nel 1928 apre la sartoria paterna: se avesse continuato in questa attività sicuramente sarebbe diventato un grande stilista del quadrilatero dell’alta moda, di via Montenapoleone e via della Spiga. All’età di 14 anni Antonino è ancora a bottega dal padre in Piazza San Babila, ove la “Milano Bene”, prevalentemente costituita da attori, notai ed industriali, si vestiva dai nostri bravi sarti meridionali.



Sennonché, a 36 anni, viene folgorato sulla via di Damasco, o meglio del vino, da un colto droghiere, il quale, intuendone le intime vocazioni, lo raccomanda all’Aperol, che lo assume come piazzista, verso un compenso di 20 lire per ogni bottiglia venduta. Antonino abbandona ago e filo, interrompendo così la carriera di sarto coatto per necessità.

Ricevendo incarichi da aziende titolari di prestigiosi marchi di rilevanza nazionale - fatta eccezione per Carpano e Stock, dei quali ha persino il coraggio di rifiutare il mandato - inizia ben presto la scalata al mondo del vino, ove si avvicina agli Champagne, frequentando i locali notturni insieme a facoltosi amici che, stante la sua intraprendenza, lo invitano onde meglio relazionare con l’altro sesso: per rompere il ghiaccio con ballerine ed entraineuses affidano al suo nascente palato ogni scelta per le bottiglie da aprire. Approccia in quel mondo la lingua francese, che veniva parlata per convenienza e prestigio nei casini di lusso, dove le frequentatrici, anche se native di Sesto San Giovanni, si spacciavano tutte per parigine. Amico di Mario Bagutta, titolare dell’omonimo famoso locale milanese, frequentato ogni venerdì sera da una combriccola facoltosa, lo delegano in virtù delle sue doti olfattive e gustative a ordinare grandi vini riserva e champagne millesimati, nonché i costosissimi Sauternes.

Altra palestra d’assaggio di vini prestigiosi era l’osteria dell’albergo “Mercato”, dove lavorava Gualtiero Marchesi, nella quale i due promettenti personaggi, anziché attratti dall’allora famoso programma televisivo “Lascia o Raddoppia”, scolavano i fondi delle grandi bottiglie lasciate dai clienti facoltosi.

Il salto di qualità lo fa col mandato di agente alla ditta Prunotto di Alba, che all’epoca doveva confrontarsi con Gaja, marchio affermatissimo sul mercato, ma grazie alle sue doti di convincimento e ad un grande palato non gli fu difficile conquistarsi una buona clientela.

A 40 anni Antonino decide di avventurarsi in Francia: siamo negli anni Sessanta, é un pioniere, come del resto è stato il grande Peppino Cantarelli di Samboseto, scopritori entrambi di case vitivinicole note, allora sconosciute in Italia. Mezzo di locomozione una Fiat 600; viaggiava di notte risparmiando il pernottamento negli alberghi, in modo da dedicare tutto il tempo agli assaggi e relative visite in cantina. Annovera al suo grande palato oltre 500 cantine d’Oltralpe: vittima di tanto tour la povera 600 che, per l’inevitabile sonno, talvolta finiva fuori strada...

Primo in Italia, importa marchi di champagne fino allora sconosciuti come Paul Bara, Bonnaire, Busin, Chiquet, Goutorbe, Michel, Leclerc, Lucien, Gonet, Egly, Vesselle, Lassalle, Selosse, Pertois Moriset, e tanti altri piccoli produttori, mentre da noi imperavano i marchi legati a luoghi comuni derivanti dal cinema americano dei telefoni bianchi, dove champagne e sigaretta erano accessori alla gestualità degli attori.



Nel 1975 organizza un corso di degustazione a Beaune, capitale del vino in Borgogna, tenuto dal famoso Jean Siegrist, professore dell'Istituto di enologia della cittadina, e da Max Léglise, portando con sé amici "di vini" che aveva contagiato con la sua passione.

L'anno successivo ripete l'esperimento, questa volta a Bordeaux, coinvolgendo un manipolo di appassionati, i quali diventeranno poi ambasciatori del vino di qualità in Italia (si veda la foto a lato, dove sono riconoscibili, tra gli altri, Franco Tommaso Marchi, fondatore dell'AIS italiana - dimenticato purtroppo da chi ha ereditato il lavoro garibaldino svolto in ogni contrada italiana - Sola, Meregalli, Bassi, Gaviglio, Zaccone, Pittaro, Calò, Franco e Mauro Lunelli, Bolis. La foto è datata, si noti l'inconfondibile pantalone a zampa di elefante. Oggi questi signori sono imprenditori proprietari di enoteche, giornalisti, ristoratori ed enologi sparsi in ogni angolo d'Italia).

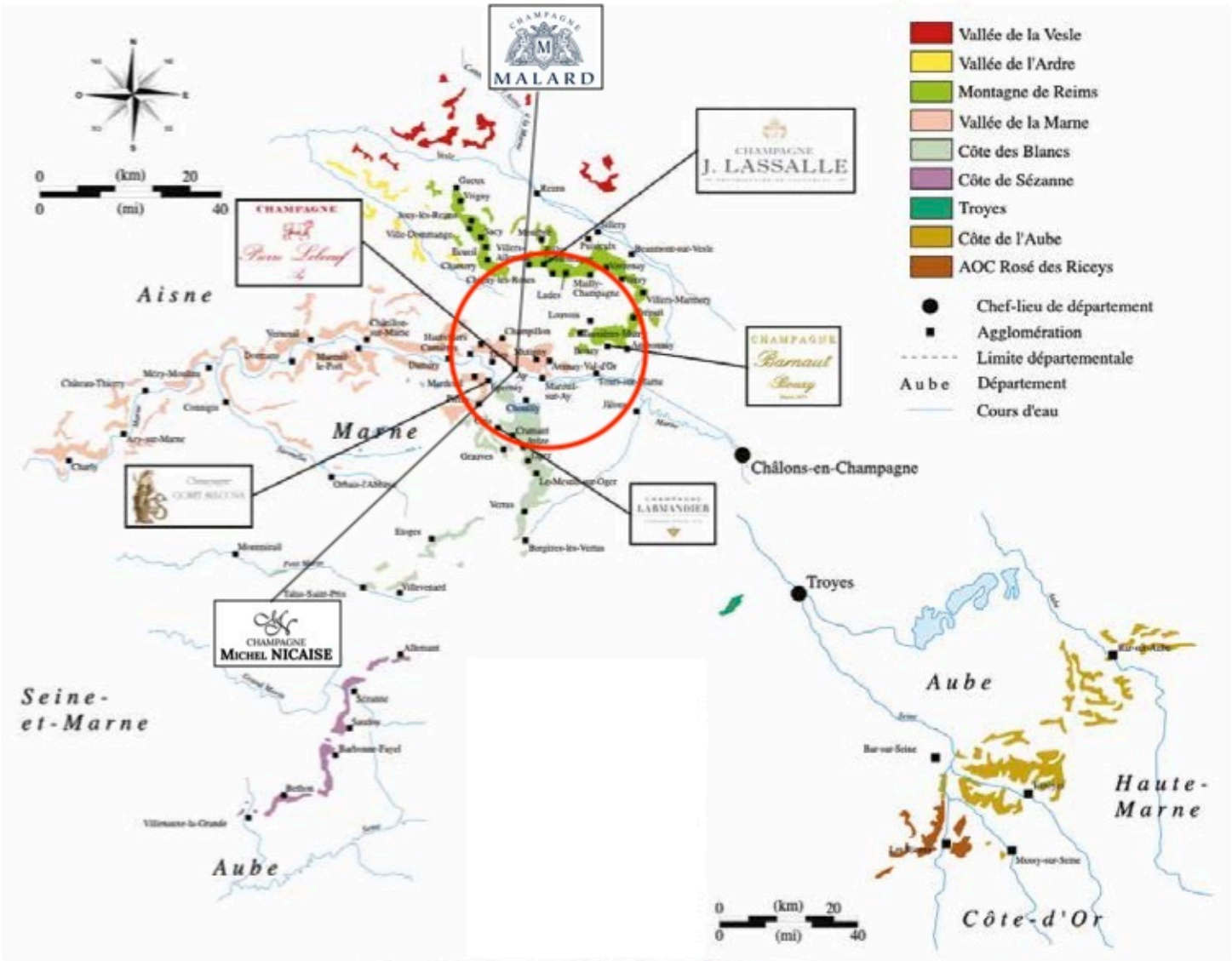
Al nostro talent scout non bastano i vini e gli champagne, così si addentra nel mondo dei distillati, scopre i grandi Calvados, i Cognac, gli Armagnac, portando alla ribalta marchi sconosciuti che poi si affermeranno sul mercato per l'avallo decretato dal palato di Trimboli. Dalla descrizione fatta finora sembrerebbe che Antonino sia stato un esterofilo e per giunta francofilo: tutt'altro, ama la nostra Enotria tellus, così veniva chiamata un tempo l'Italia. Contrariamente a tanti altri personaggi stanziali, però, ha il merito di essersi sprovincializzato, sì da permettersi tante libertà e perfino di "sputare sentenze" in quanto padrone della materia. Odia le barriques perché alterano il gusto del vino; è convinto che beve meglio un operaio italiano che sceglie i vini nazionali sui vari scaffali del mercato che un operaio francese soggetto a bere vini squallidi, prodotti confezionati da imbottigliatori; non sopporta che lo spumante venga definito con il termine "bollicine", ma dovrebbe avere nome e cognome legato al territorio di produzione. Al recente Vinitaly, conversando con lui, mi fa notare un soggetto munito dei tanti distintivi di appartenenza alle varie associazioni che ruotano intorno al vino, che agita continuamente il bicchiere come se dovesse fare uno zabaglione. Infastidito mi dice: «quanti imbecilli ci sono in giro!».

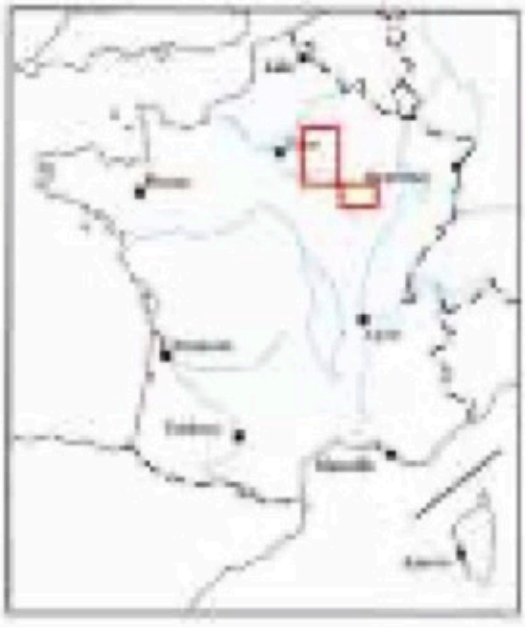
Al personaggio Trimboli é permesso di dire questo ed altro; le persone intelligenti non si offendono, ma fanno tesoro delle sue critiche poiché provengono da un pulpito di chi certe cose "se le può permettere". Pensate che Jean Siegrist, dovendo disegnare un calice per le cristallerie di Saint Jaques - per una nuova linea di calici soffiati lavorati a mano - si é avvalso della consulenza di Antonino. La dinastia dei Trimboli ha una sua continuazione nella divulgazione dei vini di qualità con la figlia Laura Francesca, mentre Paola Emanuela è insegnante di religione, dove il vino ha un ruolo simbolico molto forte, come alimento, medicamento, trovando il suo apice come elemento della celebrazione eucaristica in cui sangue e vino, secondo una simbologia cara al cristianesimo (sangue di Cristo), si intrecciano in modo inestricabile.

Antonino tanto ti dovevo, sei ancora un giovanotto e il Signore ti benedica.

2009 - Angelo Valentini

LA SELEZIONE DI CHAMPAGNE





I vigneti Grand CRU e Premier CRU della Champagne

Nel mondo dello Champagne si sentono molte Maison parlare del fatto che le loro cuvée hanno questa o quella percentuale di uva raccolta dai vigneti Grand Cru o Premier Cru, sottintendendo che questo sia una cosa molto positiva, ma senza spiegare cosa significhi veramente. Questa pagina vuole fornire una panoramica del motivo per cui questo è davvero un fattore importante nella produzione di champagne pregiato.

Nel XIX secolo, le autorità decisero che tutti i vigneti in Francia dovessero essere classificati in modo da rispecchiare la qualità delle uve in essi prodotte. In Champagne ciò ha significato assegnare lo status di qualità villaggio per villaggio. Il sistema adottato in Champagne nel 1911 è un sistema percentile noto come *Échelle des Crus*. Le valutazioni riguardavano la qualità delle uve, l'aspetto dei vigneti, il suolo e la topografia di ogni villaggio. I migliori villaggi con il meglio del meglio in tutte le parcelle, in tutti i cru, hanno ottenuto una classificazione Grand Cru al 100%, i successivi migliori vigneti sono stati i Premier Cru che hanno ottenuto valutazioni tra il 99% e il 90%, fino ad arrivare alle zone di fondovalle classificate all'80%. Storicamente, il comitato concordava un prezzo massimo delle uve e la percentuale che i coltivatori ricevevano dipendeva dalla loro classificazione. Oggi giorno la classificazione fa parte del processo di determinazione dei prezzi, anche se maggiore importanza viene data alle prestazioni attuali dei vigneti. Tuttavia il prezzo per le uve provenienti dai villaggi valutati al 100% continua ad essere il maggiore.

Da cosa deriva questa classificazione, perché alcuni village, alcune zone della Champagne sono state storicamente considerate come i migliori terroir, quelli atti a produrre le migliori uve? Il "terroir" è la virtuosa combinazione di suolo, clima e uomo. Nella Champagne questi tre fattori si esprimono tutti in maniera straordinaria (fuori dall'ordinario).

Per quanto riguarda l'uomo, il più importante dei tre fattori, avendo a che fare con il clima complicato della Champagne, da tempo (in anticipo rispetto a ogni altra zona vinicola) l'uomo ha pensato, studiato, codificato delle regole che gli hanno permesso di superare tutta una serie di ostacoli per arrivare a ottenere un prodotto sempre migliore.

Per quanto riguarda il clima, siamo vicini al limite settentrionale per la coltivazione della vigna e le piogge sono abbondanti e regolari. Proprio il connubio tra il clima ed il terzo fattore del "terroir" - il suolo - consente di produrre alcuni tra i migliori vini del mondo. Quello che caratterizza e rende unico il suolo delle zone più vocate della Champagne è la presenza della craie, una roccia sedimentaria calcareo-gessosa di origine marina, formatasi in conseguenza di un accumulo di gusci calcarei e microrganismi in un mare poco profondo dove vivevano ostriche e belemniti (organismi simili a calamari). Quando il mare si è ritirato, tra i 90 ed i 75 milioni di anni fa, nel periodo Cretaceo, i sedimenti sul fondale si sono solidificati formando la craie, la cui presenza è massima proprio nella Marne, il cuore della Champagne vinicola, la zona dove si trovano i villaggi Grand Cru e Premier Cru a più alta classificazione. Questo fa dire ad un famoso produttore di Champagne che «più che distinguere tra Grand e Premier Cru, si dovrebbe distinguere tra i territori di craie e gli altri privi di questa».

Quanto sopra spiega perché sia così importante avere accesso ai migliori vigneti della Champagne, classificati come aventi il "terroir" ideale per produrre le migliori varietà di uva della regione. Sono anche le uve più costose da acquistare e quindi maggiore è la quantità di mosto Grand Cru o Premier Cru nello Champagne, più costosa è la bottiglia finale.

In **grassetto** sono evidenziati i Villages nei quali sono prodotti gli Champagne che fanno parte della **Selezione Trimboli Wines**.

Grand Cru

I vigneti più prestigiosi sono quelli nei Villages Grand Cru, 6 situati nella Côte des Blancs (Avize, **Cramant**, **Le Mesnil-sur-Oger**, **Oger**, Oiry e, per quanto riguarda le sole uve a bacca bianca, Chouilly), 2 nella Vallée de la Marne (**Aÿ** e Tours-sur Marne, quest'ultimo solo per le uve a bacca rossa) e 9 nella Montagne de Reims (**Ambonnay**, Beaumont-sur-Vesle, **Bouzy**, **Louvois**, Mailly-Champagne, **Puisieulx**, Sillery, Verzenay, Verzy). Rappresentano solo l'11% e circa 4.000 dei 34.000 ettari della Champagne. I villaggi di Chouilly, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry e Verzy sono stati aggiunti nel 1985. La classificazione Grand Cru (100%) è riferita solo al Pinot Noir o allo Chardonnay, mentre il Pinot Meunier non è mai classificato Grand Cru.

Premier Cru

La categoria dei vigneti Premier Cru comprende 42 Villages, oltre a Chouilly e Tours-sur-Marne, che hanno vigneti Grand Cru ma solo per uno specifico vitigno mentre le altre varietà sono catalogate Premier Cru. Ci sono anche due villaggi, Etrechy e Coligny, che sono Premier Cru ma solo per un vitigno. La superficie di Champagne Premier Cru è pari al 17% e a circa 6.000 dei 34.000 ettari vitati. Qui le classificazioni vanno dal 99% al 90% a seconda del villaggio e in particolare dell'aspetto del vigneto e della qualità delle uve. Dei 42 villaggi, le classificazioni storiche sono le seguenti: 2 villaggi 99%, 13 villaggi 95% (tra cui due, Cuis e Grauves, sono classificati al 95% per le uve a bacca bianca e al 90% per le uve a bacca rossa), 7 villaggi 94%, 5 villaggi 93% e infine 17 villaggi classificati 90%.



I villaggi / comuni Premier Cru sono:

99% Mareuil-sur-Aÿ, Tauxières. 95% Bergères-lès-Vertus, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chouilly (solo uva nera), **Cuis** (solo uva bianca), Dizy, Grauves (solo uva bianca), Trépail, Vaudemange, **Vertus**, Villeneuve-Renneville, Villers-Marmery, Voipreux.

94% **Chigny-lès-Roses**, Cormontreuil, **Ludes**, **Montbré**, **Rilly-la-Montagne**, Taissy, Trois-Puits.

93% **Avenay-Val-d'Or**, Champillon, **Cumières**, Hautvillers, **Mutigny**.

90% Bezannes, Chamery, Coligny (solo uva bianca), Coulommes-la-Montagne, Cuis (solo uva rossa), Écueil, Étréchy (solo uva bianca), Grauves (solo uva nera), Jouy-lès-Reims, Les Mesneux, Pargny-lès-Reims, Pierry, Sacy, **Sermiers**, Tours-sur-Marne (solo uva bianca), Ville-Dommange, **Villers-Allerand**, Villers-aux-Noeuds, Vrigny.

I restanti 260 Villages sono detti Autre Cru, classificati dall'89% all'80%

Parlando dei produttori che fanno parte della Selezione Trimboli Wines pressoché tutte le uve utilizzate per la produzione degli Champagne provengono o da Villages Grand Cru (8 sui 17 in totale) o da Villages Premier Cru.

L'unica eccezione, in alcune delle cuvée di Gonet Sulcova, è rappresentata dalle uve coltivate nel Village di **Montgueux**.

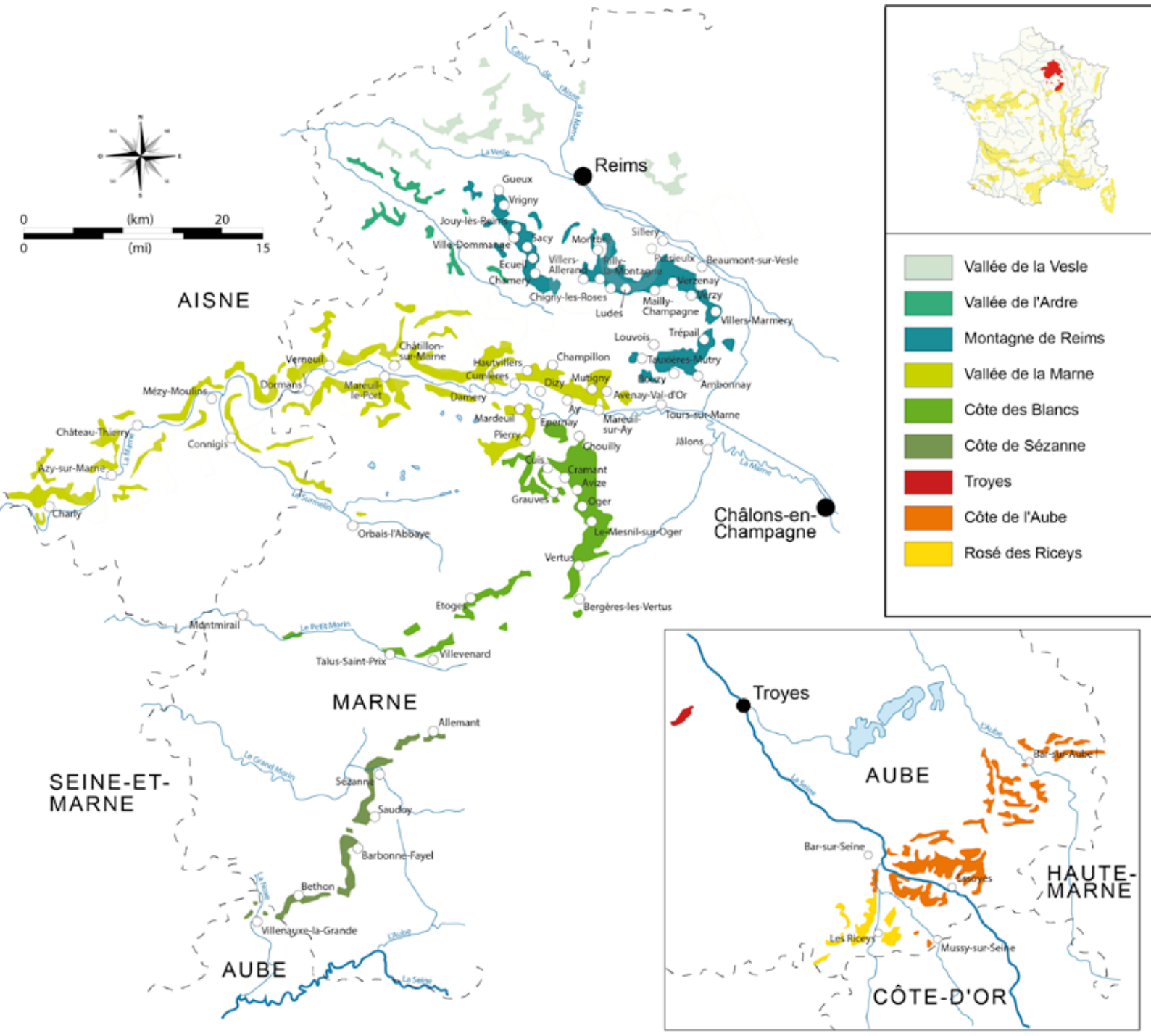
Nella *Échelle des Crus*, Montgueux è stata valutata, analogamente a tutti gli altri villaggi del dipartimento dell'Aube, come un "autre cru".

Ma in realtà lo stile Montgueux gode di un'ottima reputazione per lo Chardonnay ed è considerato il più simile a quello della Côte des Blancs tra tutti i villaggi che non si trovano effettivamente nella Côte des Blancs. Il villaggio è stato definito negli anni '90 "Il Montrachet di Champagne" da Daniel Thibault, ex chef de cave di Charles Heidsieck: «S'il y a un montrachet en Champagne, c'est à Montgueux qu'on le trouvera!».

Probabilmente è giusto pensare a Montgueux come a un villaggio il cui vero potenziale di qualità è al livello di un premier cru.

Il trattamento tranchant per tutti i villaggi del dipartimento dell'Aube, compresi i villaggi davvero di valore come Montgueux e Les Riceys, aveva origini storiche ed era uno dei punti deboli dell'*Échelle des Crus*.

CHAMPAGNE



© Vineyards.com



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE
LARMANDIER
PÈRE & FILS

VIGNERONS DEPUIS 1872





Photo by Owen Martin

Champagne

Larmandier Père et Fils







La Maison Larmandier Père et Fils fu fondata da Jules Larmandier, uno dei primi viticoltori della Côte des Blancs a vinificare le proprie uve e ad elaborare e commercializzare i propri Champagne a partire dalla fine dell'800.

La Larmandier Père et Fils appartiene alla famiglia Gimonnet grazie al matrimonio tra Michel Gimonnet, proprietario della Maison Pierre Gimonnet et Fils, e Françoise Larmandier.

Oggi è guidata dai due figli di Michel e Françoise, Olivier e Didier Gimonnet, rispettivamente vigneron e chef de cave.

Il marchio Larmandier Père et Fils contraddistingue la linea di Champagne dedicati da Olivier e Didier alla loro madre.

Elabora grandi vini della Champagne, esclusivamente a partire dai propri vigneti della Côte des Blancs, interamente coltivati a Chardonnay, nei migliori Grand Cru della zona, Cramant, Chouilly, Oger e nei Premier Cru del villaggio di Cuis - in cui sorge la cantina stessa - e di Vertus.


Photo by John Wyand

Champagne Larmandier Père et Fils produce solamente 20.000 bottiglie all'anno e il 98% delle loro viti si trova nella Côte des Blancs. Sono specialisti nella lavorazione dello champagne della Côte des Blancs e posseggono vigneti nei villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly, Oger e nei vigneti 1er Cru di Vertus e Cuis.



Champagne

Larmandier Père et Fils

Didier Gimonnet sottolinea l'importanza del terroir della Côte des Blancs, un suolo ricco di gesso che dona una freschezza salata. È fermamente convinto che lo champagne debba essere un vino assemblato e l'assemblaggio è proprio ciò che lo rende così interessante. Per questa ragione, la cuvée non vintage di Larmandier Père et Fils è la pietra miliare della Maison e lo stile della Maison include sempre lo Chardonnay di Cuis.

Sull'importanza dell'assemblaggio Didier Gimonnet afferma:

"Rispettiamo le generazioni passate di viticoltori e produttori di vino. Rispettiamo le loro conoscenze e la loro comprensione dell'assemblaggio. Sentiamo che più componenti vi sono in uno champagne, maggiore sarà la sua complessità. Siamo pragmatici invece che idealistici. Per noi, il dosaggio è l'ultimo tocco per creare l'equilibrio che stiamo cercando. Per 20 anni, abbiamo usato tra 5 e 6 grammi di zucchero nel nostro dosaggio. Ora, se un vino supporta l'assenza di dosaggio, produrremo uno champagne a dosaggio zero, ma solo se vi ritroviamo l'equilibrio".

La maggior parte delle vigne di Champagne Larmandier Père et Fils ha tra i 30 e i 40 anni. Viene praticata la "selezione massale" (reimpiantando nuovi vigneti con talee da eccellenti vecchi vigneti della stessa proprietà) per perpetuare e propagare le loro vigne è poiché hanno alcuni siti eccezionali su cui lavorare.

Per quanto riguarda la vinificazione, tutti i vini della Maison effettuano le due fermentazioni, alcolica e malolattica, in serbatoi di acciaio inossidabile, cosa che esalta la acidità e la mineralità dei loro Champagne. Lo stile della casa punta alla freschezza con una concentrazione naturale e, a tal fine, non praticano il "bâtonnage".

Dal 1982, unici vigneron champenois ad utilizzare questo metodo di assemblaggio, tutti i vini di riserva vengono conservati in bottiglie formato magnum a pressione molto bassa (quart de mousse), per rallentare il processo evolutivo e preservarne la freschezza.



Veduta dalla grande finestra della sala degustazione della Maison, a Cuis.

Champagne

Larmandier Père et Fils

BRUT N° 1 BLANC DE BLANCS • 1er CRU



ASSEMBLAGGIO
100% Chardonnay di Cuis 1er Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona più rinomata di tutta la regione Champagne.
Con questa cuvée Blanc de Blancs, non millesimata, l'obiettivo della Maison è essenzialmente quella di elaborare uno Champagne giovane e molto fresco, ma che non sviluppi un'eccessiva vivacità in bocca. L'assemblaggio dev'essere quindi rotondo ed equilibrato sin dall'imbottigliamento. Per far ciò, ci si assicura di amalgamare, con grande maestria, vini dell'annata in corso con vini di riserva di varie altre annate.
Per portare a termine questa fase così delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE
- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, 30 mesi minimo
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (da 5,5 a 6 gr / l di zucchero).

Champagne

Larmandier Père et Fils

BRUT EXTRA
BLANC DE BLANCS • 1er CRU



ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di Cuis 1er Cru (Côte des Blancs).

Questa cuvée è elaborata utilizzando esclusivamente uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Cuis, classificati Premier Cru, e amalgamando fino a 6 vendemmie diverse. Questi vigneti si trovano sulla cosiddetta Côte des Blancs, senza dubbio la zona piu rinomata di tutta la regione Champagne.
Il Brut Extra 1er Cru è una nuova cuvée nata per soddisfare una clientela di amatori. La tendenza attuale è infatti quella di preferire Champagne pas dosé (Brut Nature) o a basso dosaggio (Extra Brut)
Si tratta di una versione della cuvée Brut n° 1 con un minor dosaggio. Per avere uno Champagne naturalmente equilibrato, viene prolungata di due anni la permanenza sui lieviti.
Per portare a termine questa fase cosi delicata e fondamentale, la Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 48 a 54 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (4,0 gr / l di zucchero).

Champagne

Larmandier Père et Fils

ROSÉ & BLANC • 1er CRU BRUT



ASSEMBLAGGIO

92,5% Chardonnay (Côte des Blancs) e 7,5% Pinot Noir (Bouzy e Cumières).

Champagne Rosé & Blanc unisce ai grandi Chardonnay dai migliori terroir della Côte des Blancs una punta di Pinot Noir per aggiungere una nota nuova e fruttata senza perdere la proverbiale pulizia, freschezza e eleganza degli Champagne Larmandier Père et Fils. Molto atipico come rosé champenois, dopo note di frutti rossi, a dominare è comunque l'espressione di uno Champagne Blanc de Blancs.
Le uve Chardonnay provengono per la maggior parte dai Grand Cru di Chouilly (Montaigu e Ronds Buissons), Oger e Cramant (Bateau e Gromonts) e dai 1er Cru di Cuis (Croix-Blanche) e Vertus (Faucherets e Justices).
Le uve Pinot Noir provengono in gran parte dal Grand Cru di Bouzy e per una quota residuale dal 1er Cru di Cumières
La Maison Larmandier Père et Fils ha optato per la conservazione di tutti i suoi vini di riserva in bottiglia, sulle fecce fini (sur lies fines), e non in vasche. In questo modo, è possibile incorporare nell'assemblaggio vini invecchiati per più di due anni che hanno conservato tutta la loro freschezza.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e pressatura frazionata
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata
- fermentazione malolattica
- affinamento in tini inerti da 6 a 8 mesi (2 travasi)
- i vini di riserva sono conservati in bottiglia
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- rosé d'assemblaggio
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nel mese di febbraio successivo alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, da 18 a 30 mesi circa
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio extra brut (5,0 gr / l di zucchero)

Champagne

Larmandier Père et Fils

BRUT PERLÉ BLANC DE BLANCS 1er CRU MILLÉSIMÉ



Jules LARMANDIER, il fondatore della Maison, è stato un precursore dello Champagne del terroir e degli Champagne "Blanc de Blancs". Nel 1920, ha avuto il coraggio di creare questa cuvée "Brut Perlé de Larmandier", un "Blanc des Blancs" con effervescenza cremosa (solo 4,5 atmosfere di anidride carbonica). Per 30 anni è stata Françoise Larmandier e oggi sono i suoi figli Olivier e Didier Gimonnet a perpetuare la tradizione. Ma la "ricetta" di questa cuvée non è mai cambiata: è una cuvée 100% Chardonnay della Côte des Blancs, che più classica non si può, ideale come aperitivo, perfetta con i piatti di mare. La filosofia di questo vino è di bilanciare le provenienze degli ottimi Chardonnay della Côte des Blancs: i Grands Crus che apportano la struttura e l'eleganza, i Premiers Crus la freschezza, con in più una fine effervescenza.

ASSEMBLAGE DEL "PERLÉ DE LARMANDIER"

Sempre al 100% Chardonnay, Chouilly Grand Cru e Cuis 1er Cru sono ancora dominanti in questa cuvée, per apportare la loro grande freschezza. I Terroirs di Cramant e Oger, entrambi Grands Crus apportano la materia, la struttura:

- Chouilly Grand Cru (di "Mont Aigu") per conferire il fruttato e l'eleganza.
- Cramant Grand Cru ("Buissons") per dare rotondità al vino.
- Oger Grand Cru ("Terres de Noël", "Brulis", "Champs Nérons") per portare una materia "più maschile" e una mineralità "speziata".
- Vertus 1er Cru, per una nota esotica.
- Cuis 1er Cru ("Roualles" e "Croix-Blanche") per la vivacità e la freschezza

Con questi terroirs ed una importante percentuale di grand cru, questa cuvée è molto complessa seppure alla base dei millesimati della gamma Larmandier Père et Fils.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termo-regolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo assemblaggio
- imbottigliamento "en petite mousse" (liqueur de tirage con 20 gr/l zucchero invece degli usuali 24 gr/l), ad aprile
- pressione: 4,5 atmosfere
- affinamento in bottiglia, minimo 3 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (5 gr/l di zucchero)

DEGUSTAZIONE

"Schiuma ultra fine, bocca elegante e persistente con lo stile delicato della Maison. Una cuvée che sedurrà come aperitivo o a pasto".

Champagne

Larmandier Père et Fils

DØSAGE BRUT NATURE • 1er CRU BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ



Scelto tra tutte le cuvée che compongono la nostra gamma per la sua capacità di svelarsi senza dosaggio, questo vino è sempre un vino complesso, perfettamente maturo. Per gli amanti degli Champagne autentici e minerali.
Presenta sistematicamente un assemblaggio di grandi origini, con un lungo affinamento sui lieviti, non dosato, cioe senza "liqueur de dosage", senza trucco, cosi come viene degustato in cantina, con la sola dolcezza propria dell'uva.

Lo Champagne Døsage Brut Nature è ottenuto da uve Chardonnay dai villaggi:
- Cramant Grand Cru
- Chouilly Grand Cru
- Oger Grand Cru
- Cuis 1er Cru

Questa cuvée Døsage ha una grande percentuale di uve Grand Cru, è molto equilibrata tra i diversi terroir, strutturata grazie alla possente mineralità di Cramant e Oger. Chouilly rimane molto importante per lo stile della Maison.
La percentuale di Cuis è abbastanza signifcativa, segno di una ottima annata.

VINIFICAZIONE
- raccolta manuale e pressatura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (da 18 a 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (2 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla prima dell'assemblaggio
- imbottigliamento nella primavera successiva alla raccolta
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini, minimo 6 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- dosaggio Brut Nature (dosage zero).

DEGUSTAZIONE
Alla vista si presenza con un colore dorato con sottili note verdi. L'effervescenza è decisamente brillante.
Al naso troviamo note tipiche dei grandi Champagne della Côte des Blancs, note foreali e lievemente agrumate e, in retro-olfazione, aromi di spezie dolci e crema pasticcera.
In bocca, è un vino franco e vivo, con una notevole intensità e complessità. Si abbina perfettamente sia con un aperitivo che con i piatti di mare.

Champagne

Larmandier Père et Fils

ESPRIT DE CRAMANT BRUT
GRAND CRU • BLANC DE BLANCS



Questa è la tradizionale Cuvée "Grand Cru" della Maison: un riferimento all'autenticità del nostro terroir.
Quest'assemblaggio perpetua una antica abitudine del mondo del vino champenois, quella degli Champagnes dei Crus. Questa idea permette al consumatore appassionato di scoprire la personalità di un Grand Cru della Champagne, molto più affermato di quanto troppo spesso non si immagini.
Cramant è uno dei 17 grands crus champenois.

ASSEMBLAGGIO TIPICO
100% Chardonnay solo dal terroir "Cramant Grand Cru". Questa cuvée viene elaborata solo nelle grandi annate, quando "il terroir si esprime pienamente". Venduto "sans année", ne ha solo il nome. Le sue caratteristiche sono quelle di uno Champagne maturo. Il suo tempo di affinamento sui lieviti e di almeno 5 anni.

ASSEMBLAGGIO DELL'ATTUALE CUVÉE
100% Chardonnay Cramant Grand Cru (età media del vigneto dai 35 ai 40 anni): Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts, Briquettes, La Croix.
L'assemblaggio è un puro millesimo non dichiarato.

VINIFICAZIONE
- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 6 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l'assemblaggio
- imbottigliamento nella Maison nella primavera successiva alla vendemmia
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini per un minimo di 5 anni
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio: 4,0 g / l.

DEGUSTAZIONE
"Quest'annata ci sorprende con la sua ricchezza, ma anche con la sua finezza al naso. Si manifestano sentori di noce, nocciola, miele e pane tostato che si amalgamano in perfetta armonia. Finale lungo su note speziate e minerali".

Champagne

Larmandier Père et Fils

SPÉCIAL CLUB «GRANDS TERROIRS DE CHARDONNAY» BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ



Frutto di una selezione impietosa, è il "non plus ultra" dei terroir della Maison e l'apice dei millesimati.

ASSEMBLAGGIO TIPICO

100% Chardonnay, per lo più dalle nostre "vecchie vigne" di grandi crus della Côte des Blancs. Il 75% delle vigne della Maison Larmandier Père et Fils ha più di 30 anni e il 40% ha oltre 40 anni.

ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE SPECIAL CLUB

100% Chardonnay da:

- Cramant Grand Cru (una dozzina di vecchie vigne di oltre 40 anni: Buissons, Fond du Bateau, Gros Monts), il 20% delle uve provengono da vigne piantate nel 1911 e nel 1913
- Chouilly Grand Cru (da Mount Aigu, vigna piantata nel 1951, da Ronds Buissons).
- Cuis Premier Cru (Croix-Blanche e Roualles).

Questo vino, in misura preponderante di provenienza dal Grand Cru Cramant, esprime perfettamente lo stile Larmandier: molto complesso e strutturato, ma molto raffinato ed elegante.

VINIFICAZIONE

- raccolta manuale e spremitura tradizionale
- decantazione a freddo
- fermentazione alcolica termoregolata (18 - 21 °C)
- fermentazione malolattica
- invecchiamento in tini inerti per 8 mesi (3 travasi)
- stabilizzazione a freddo (-4 °C)
- filtrazione leggera su argilla dopo l'assemblaggio
- imbottigliamento nella tenuta nel mese di aprile
- affinamento in bottiglia, sulle fecce fini da 48 a 60 mesi e oltre
- almeno tre mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura
- basso dosaggio (4,5 gr/l).

DEGUSTAZIONE

"Uno Champagne di bel lignaggio! Profilo vinoso, afferma la sua presenza con una complessità aromatica. I suoi aromi nobili sono declinati da note di frutta candita, miele, torrone accompagnato nel finale da freschezza e morbidezza. Da consigliare agli intenditori. Ottimo e pronto da bere già oggi, ha ancora una lunga vita davanti a sé.


TRIMBOLI
WINES S.r.l.



Champagne
GONET SULCOVA



Champagne
GONET SULCOVA

LA FAMIGLIA GONET SULCOVA

All'inizio del XX secolo, in occasione del suo matrimonio, Charles GONET, da Vertus, si trasferisce a Le Mesnil sur Oger, in quanto la moglie è originaria di Oger. Insieme hanno due figli, tra cui Jacques, con il quale stabiliscono e fanno prosperare il vigneto in Côte des Blancs.
Nel 1958, Jacques e sua moglie Micheline concludono l'acquisizione dei terreni a Montgueux, accrescendo considerevolmente l'azienda e il suo potenziale per la produzione di vini di grande qualità, ricercati dagli appassionati. La Cuvée de Montgueux (100% Chardonnay) è ora dedicata a loro.
Pienamente impregnato del know-how dei viticoltori, Vincent, il figlio minore, continua la tradizione insieme alla moglie Davy SULCOVA.
Nel 1985, trasferiscono la sede della loro attività nel cuore stesso dalla capitale dello Champagne, ad Epernay. Insieme, la coppia crea un nome, GONET SULCOVA, e sviluppa una gamma di cuvées di Champagne per ogni abbinamento enogastronomico.
Vincent gestisce la vinificazione a Epernay e il marketing, mentre Davy gestisce il lavoro del vigneto. Oggi, la quarta generazione si è unita a loro. I loro figli, Karla e Yan-Alexandre si sono ora divisi i compiti.

IL VIGNETO

I 20 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay (80%) e Pinot Noir (20%) sono suddivisi tra la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru e Oger Grand Cru), Montgueux e Loches-sur-Ource (Aube). Questi terroirs e vitigni permettono, durante gli accurati assemblaggi, di garantire il fruttato e la leggerezza che caratterizzano gli champagne GONET SULCOVA.
L'uso di moderne tecnologie associate alla tradizione consente, in questo sito privilegiato, di soddisfare le aspettative dei più esigenti appassionati. Gli champagne di GONET SULCOVA sono per eccellenza dei vini festosi contraddistinti da una finezza, un'eleganza e un gusto che tutti possono apprezzare.



Champagne
GONET SULCOVA

IL LAVORO IN VIGNA

L'annata del vino inizia il 1° novembre e termina il 31 ottobre. Segue il ciclo vegetativo della vite. Durante il riposo invernale (da novembre a marzo), la potatura dei tralci che portano i frutti avviene secondo regole specifiche. I suoi obiettivi principali sono limitare i raccolti e preservare la vite. Durante il risveglio vegetativo (marzo, aprile), si fissano i tralci ai fili per dare una direzione alla crescita della vite. Questo lavoro si rende necessario perché la vite è una liana che cresce anarchicamente.

Quando la vite ha 2 o 3 foglie su ogni ramo, si selezionano i germogli utili per il raccolto successivo o la potatura dell'anno successivo. Tutti gli altri vengono rimossi per eliminare i focolai di malattia causati da un'abbondante vegetazione.

Il lavoro dell'intera stagione estiva (da giugno ad inizio agosto) consiste nel mantenere la vegetazione pulita e ariosa grazie a circa 2 palizzamenti dei tralci e 3 diradamenti. Queste operazioni permettono di contenere la crescita che può arrivare fino a 1 metro in una settimana. Durante questo periodo, si combatte contro malattie (muffa, oidio) e parassiti (boccioli, vermi). GONET SULCOVA ha optato per la lotta ragionata che implica un rigore e una stretta sorveglianza delle colture per rispondere al meglio e al momento opportuno ai bisogni fitosanitari.

Da metà agosto, la linfa inizia la sua discesa nella vite, le uve cambiano colore e la vite smette di crescere. È l'agostamento. Durante questo periodo, non si interviene più per non lasciare residui sui grappoli.

Infine, il fermento del raccolto arriva solitamente a metà settembre. Per 15 giorni, 2 hordon (squadre di raccoglitori) sono distribuiti nei settori della Marne e dell'Aube. Tutte le uve vengono trasferite a Epernay da camion refrigerati per garantire la loro buona salute.

VINIFICAZIONE

A febbraio o marzo, finalmente si imbottiglia il vino. Questo è il tirage. È in questo momento che viene provocata una seconda fermentazione alcolica in bottiglia, all'origine dell'effervescenza dello Champagne. La presa di spuma dura circa 1 mese. L'anidride carbonica, rilasciata durante questa fermentazione, viene intrappolata nella bottiglia e porta la pressione tra 6 e 7 bar. Poi avviene l'invecchiamento. Un brut sans année avrà bisogno (legalmente) di almeno 15 mesi in cantina, e un millesimato di 3 anni, a partire dalla data di imbottigliamento. Al fine di sviluppare gli aromi di ogni cuvée, GONET SULCOVA lascia in media la cuvée Initiale a riposo per 2 anni ed i millesimati per 6 anni. Alcuni mesi prima della vendita della bottiglia di champagne, si esegue l'operazione di "remuage" mediante giropallette, per spostare il deposito, costituito dai residui della presa di spuma, dalla spalla al collo delle bottiglie. Durante la sboccatura, il collo della bottiglia viene congelato, intrappolando i lieviti morti in un cubetto di ghiaccio che sarà espulso dalla pressione al momento della sua apertura.



Resta da incorporare il liqueur d'expédition per completare il volume di 75 cl per bottiglia e chiuderla con un tappo di sughero e un muselet. Il liquore di dosaggio vedrà la sua concentrazione di zuccheri variare a seconda che si elabori un Sec, un Brut od un Extra brut.

- Extra Brut: contenuto di zucchero inferiore a 6 g/l
- Brut: contenuto di zucchero inferiore a 15 g/l
- Sec: contenuto di zucchero compreso tra 17 e 32 g/l

La habillage completa tutto il lavoro necessario per l'elaborazione di una bottiglia di champagne GONET SULCOVA.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION INITIALE BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 4,5 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
25 anni.

UVE
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO
In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate.
Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
7,00 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
L'assemblaggio con il Pinot Noir apporta un'aromaticità più corposa, che si afferma già dall'entrata in bocca. É consigliabile degustarlo un po' più fresco di uno Chardonnay in purezza, a 7 o massimo 8 °C soprattutto se servito come aperitivo. Può essere servito attorno ai 10 °C se accompagna carni bianche o un piatto agrodolce.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION CHARDONNAY BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
Per il 70% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes e per il 30% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 3,5 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
100% Chardonnay.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO
In ciascuna annata si assembla approssimativamente il 125% della quantità utilizzata, il 25% supplementare servirà da base per l'assemblaggio dell'annata successiva, cosa che permette una buona costanza aromatica del vino nelle diverse annate. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
3 grammi/litro.

PREMI
Vinalies Internationales: argento, citato nella Guide Hachette.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il Blanc de Blancs gioca la carta della facilità, con una buona acidità e morbidezza, è il vino ideale per non stancare il palato come aperitivo, a una temperatura di servizio di 8/9 °.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DE MONTGUEUX BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 0,50 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
100% Chardonnay.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, fermentazione malolattica non appena termina la fermentazione alcolica.

ASSEMBLAGGIO
Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle più «opulente» di Montgueux, e assemblate come un'unica annata che viene commercializzata dopo un invecchiamento di 3 anni.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
9,0 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Lo Chardonnay di Montgueux ha la particolarità di virare su aromi di frutta bianca, si troveranno pertanto in questa Cuvée profumi di pesca, pescanoce, a volte prugna bianca, il più delle volte accompagnate da un nota esotica di mango o ananas a seconda di quello a cui questo champagne viene abbinato. Va servito preferibilmente fresco ma non ghiacciato, all'incirca a 9 °C.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION GOURMANDE ROSÉ DRY



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 0,75 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
92% Chardonnay, 8% Côteaux Rouge.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 8% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO
Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Pinot Noir di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Chardonnay di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 36 mesi.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
20 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Ha un ingresso in bocca fruttato con un finale acidulo, va servito tra i 7 ed i 9 °C come aperitivo o a temperatura un po' più alta, tra i 9 e gli 11 °C per accompagnare un piatto a base di carni bianche o agrodolce.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION OISHI ROSÉ EXTRA BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Montgueux, comune a 9 km da Troyes.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 0,25 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
92% Chardonnay, 8% Côteaux Rouge.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nelle immediate vicinanze della vigna. Successiva macerazione sulle bucce per circa una settimana per ottenere il Coteau Rouge, che verrà utilizzato per un 8% dell'assemblaggio finale del rosé. La fermentazione alcolica è svolta in contenitori termoregolati subito dopo la svinatura, parcelle separate, fermentazione malolattica spontanea.

ASSEMBLAGGIO
Per elaborare il vino rosso che sarà assemblato in questo Champagne, vengono selezionati i migliori grappoli di Chardonnay di Montgueux, quindi l'assemblaggio viene equilibrato con il Pinot Noir di Montgueux vinificato in bianco. Affinamento in bottiglia oltre 24 mesi.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
2-3 grammi/litro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Mostra decisamente il suo colore e dei profumi tra il lampone e la ciliegia, tra i 7 ed i 9 °C è delizioso ("oishi" nella lingua giapponese) come aperitivo.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DU MESNIL
EXTRA BRUT GRAND CRU



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 0,75 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
100% Chardonnay.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Trasporto delle uve da Mesnil-sur-Oger a Epernay su camion refrigerati. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO
Per questo Champagne vengono selezionate le parcelle con maggiore mineralità e minore acidità di Mesnil-sur-Oger. Ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
7.500 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
3-4 grammi/litro.

PREMI
Vinalies Internationales: argento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Aromi tipici di Mesnil-sur-Oger, molto minerale, vivace con una predominanza di profumi agrumati, questo Champagne dal basso dosaggio si rivolge ad un pubblico esperto che cerca l'autenticità del terroir senza l'influenza degli zuccheri aggiunti. Si presta in particolare ad accompagnare pesce e frutti di mare, servito tra gli 8 e gli 11 °C.

Champagne
GONET SULCOVA

EXPRESSION DU MESNIL MILLÉSIME BRUT GRAND CRU



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 3 ettari ogni anno.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
30 anni.

UVE
100% Chardonnay.

VENDEMMIA
Manuale.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.

RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.

VINIFICAZIONE
Pigiatura nella mezza giornata che segue la raccolta. Fermentazione alcolica in contenitori termoregolati, parcelle separate, blocco della fermentazione malolattica.

ASSEMBLAGGIO
Ottenuto esclusivamente dai nostri vigneti Gran Cru di Mesnil-sur-Oger e Oger, ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 6 anni.

CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
25.000 bottiglie.

ZUCCHERO RESIDUO
7,5 grammi/litro.

PREMI 2018
Vinalies Internationales: argento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Come fiore all'occhiello dei nostri Grands Crus, il dosaggio brut gli consente di preservare il profumo degli agrumi tipico di Mesnil, senza il tranchant di un extra brut, il che lo rende molto più conviviale. Allo stesso tempo eccellente per un aperitivo e per accompagnare un piatto con note marine. Da servire preferibilmente tra gli 8 e i 10 °C.



This is to certify that the

Grand Cru Brut, 2014

by

Champagne Gonet Sulcova

has been awarded a Silver Medal and 93 IWC points
by the judges at International Wine Challenge 2023

TIM ATKIN MW
CO-CHAIR

SAM CAPORN MW
CO-CHAIR

OZ CLARKE
CO-CHAIR

DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR

PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR

HELEN MCGINN
CO-CHAIR

Champagne
GONET SULCOVA

CUVÉE SPECIALE GAÏA
GONET SULCOVA



VIGNETO D'ORIGINE
100% di Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs.
SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO
Minimo 0,8 ettari ogni anno.
ETÀ MEDIA DELLA VIGNA
50 anni.
UVE
100% Chardonnay.
VENDEMMIA
Manuale.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Agricoltura ragionata.
RESA PER ETTARO
10.500 kg o 8.900 bottiglie.
VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in botti di rovere, avvinate in azienda, una settimana dopo la sgrondatura; blocco della fermentazione malolattica.
ASSEMBLAGGIO
Per questo Champagne vengono selezionate la parcella più vecchia e quella più giovane di Mesnil-sur-Oger. Ciò ci permette di trovare il migliore equilibrio tra struttura e vigore. Ogni annata viene trattata come un millésime, assemblando un'annata unica che viene commercializzata solo dopo un minimo di invecchiamento di 5 anni.
CANTINA
Crayères (cavità calcaree) 12 metri sotto suolo, con una lunghezza di 1,3 km.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE
9.000 bottiglie.
ZUCCHERO RESIDUO
3,90 grammi/litro.
PREMI
Medaglia d'Oro 2018 VIF e Vinalies Internationales. Tre Stelle nella Guide Hachette 2019.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Punto culminante dei nostri grand crus, la Cuvée Gaïa ammorbidisce quanto basta il suo vigore grazie ad una vinificazione in botti di rovere per un anno intero. Il dosaggio resta molto basso per lasciare che il terroir si esprima, uno Champagne allo stesso tempo fine e «goloso», da servire preferibilmente intorno ai 10 °C.



This is to certify that the

Cuvée Spéciale Gaïa Grand Cru Brut, NV

by

Champagne Gonet Sulcova

has been awarded a Bronze Medal
by the judges at International Wine Challenge 2023

TIM ATKIN MW
CO-CHAIR

SAM CAPORN MW
CO-CHAIR

OZ CLARKE
CO-CHAIR

DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR

PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR

HELEN MCGINN
CO-CHAIR


VIN
LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS
64

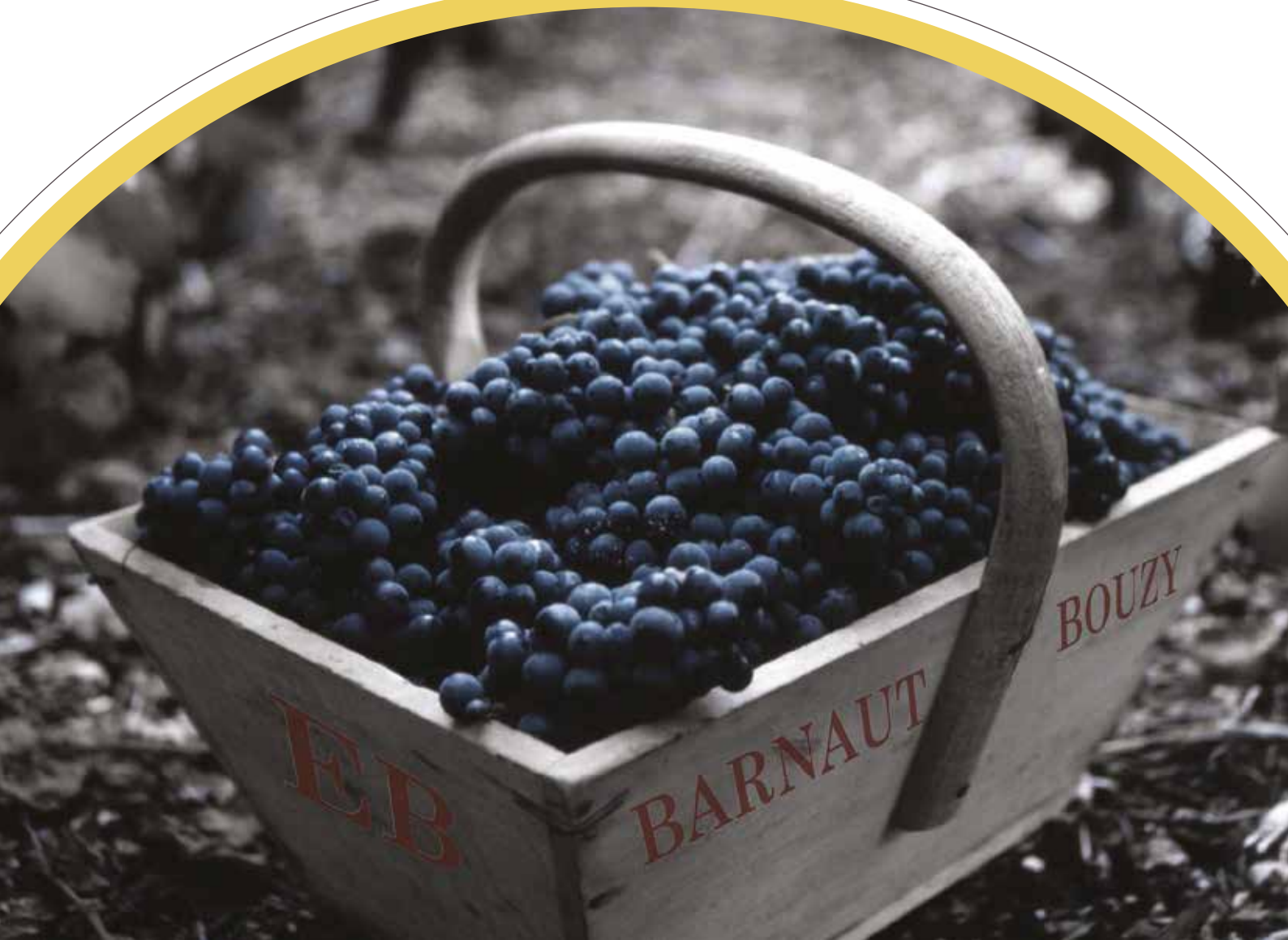
TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Barnaut

à Bouzy

Depuis 1874



CHAMPAGNE

Barnaut

de Bouzy

Depuis 1874

1873: Edmond BARNAUT sposa Apolline GODMÉ-BARANCOURT, discendente di una famiglia di vigneron da molte generazioni a Bouzy.
1874: intermediario nella compravendita di uve, pressatore e proprietario di vigneti, Edmond decide di farsi da solo quello che stava facendo per i noti mercanti di Reims ed Epernay, elaborando le sue prime bottiglie e creando il proprio marchio dalla sua vigna classificata Grand Cru.
Quasi un secolo e mezzo dopo, con Philippe e Laurette Secondé, la quinta generazione mantiene ancora la filosofia del fondatore: rivelare le ricchezze che la natura può esprimere in questa superba tenuta classificata Grand Cru. Così, in questo eccezionale vigneto, dove ogni parcella è mantenuta con il massimo rispetto per la natura, in questa culla di famiglia in cui ogni bottiglia invecchia diversi anni, la storia di uno dei primi "récoltants-manipulants" continua.





È perché le uve provengono da una trentina di parcelle delle mie viti di età e esposizione molto diverse che posso "giocare" con una varietà molto ampia di vini base per sviluppare le mie cuvée.
Posso esprimere questo favoloso terroir attraverso una vasta gamma di Champagne e Coteaux Champenois, sia diversi che complementari, assicurandone la regolarità con una riserva di circa sei anni.
Il mio credo: esprimere il terroir e dimostrare che lo Champagne non è solo un marchio internazionale, ma che è prima di tutto un vigneto nel suo insieme, con tutta la sua complessità.

Philippe Secondé



CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

Bouzy è un villaggio della Grande Montagne de Reims e, più precisamente, della Côte des Noirs, la roccaforte del Pinot Noir.
Su queste colline, la vite cresce su terreni costituiti da frammenti di roccia silicea, ciottoli e sabbia mescolati con le argille di decalcificazione delle rocce silicee, trasportate dal ruscellamento. Il limo degli altipiani ricopre con un fertile manto la cima dei pendii e le antiche aree alluvionali, formate da sabbia, ghiaia e ciottoli di gesso.
È adatto alla viticoltura dello Champagne. Generalmente di colore chiaro, assicura durante il giorno una buona riverberazione di calore e luce a beneficio della vite. Abbastanza magro, è favorevole alla qualità.
Il sottosuolo è in gesso del tipo Belemniti dell'Alto Senoniano (campaniano) e microsfere di gesso della Bassa Senonia della Marna.
Depositato dai mari della fine dell'era secondaria, qualche centinaia di milioni di anni fa, il gesso del Cretaceo può raggiungere i 200 metri di profondità. Assorbe il calore e lo restituisce. Fa lo stesso con l'acqua per regolare l'assorbimento da parte della vite che affonda le sue radici fino a 3 o 4 metri di profondità.
Il clima è generalmente quello del Bacino di Parigi, con inverni generalmente miti, primavere incerte, estati calde e autunni freschi ma di solito piuttosto belli.





TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

GRANDE RÉSERVE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Héritage familial - Brut Blanc



Philippe, del suo Champagne dice: «La Grande Réserve include almeno una bollicina dei vini di ogni vendemmia, senza eccezioni, fin dal 1874, anno di nascita della maison e della Cuvée». Al tempo stesso vivace e fruttato, è uno Champagne per tutti i momenti, dal "Tea Time" all'alba. Può essere servito come aperitivo, accompagnare grigliate di pesce e persino pollame in salsa. Sentori di bacche rosse (ribes nero, ciliegia) mandorle e nocciole tostate. Disponibile in bottiglia, mezza bottiglia e magnum. Raccolta manuale, selezionando nel grappolo. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.
Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 67%, Chardonnay 33%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 40.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e sottili, colore dorato.
Naso: intenso, frutta secca, mela cotta, bacche rosse.
Bocca: attacco vivace e diretto, buon equilibrio e bella lunghezza in bocca. Vinoso.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Antipasti freddi (accompagna verdure, paté, caprini freschi), piatti con sapori di mare, crudi o cotti (coquillage, cozze, vongole), frutti di mare (gamberetti, ostriche), crostacei freddi e caldi (aragoste, gamberi), pesce crudo e marinato e / o carpaccio. Un pesce nobile, polpa soda, di mare o d'acqua dolce (sogliola, spigola, pesce San Pietro, merluzzo, salmone, salmerino alpino, trota). Carni bianche (pollame, carne di vitello, animelle). Cucina orientale e speziata (curry, cucina tailandese, indiana). Dessert a base di frutta secca, nocciole, noci.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE NOIRS - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Quintessence du Pinot Noir - Brut Blanc



Perfetto per accompagnare piatti di terra, come roast beef o selvaggina.
100% Pinot Nero delle annate più fresche, selezionate per esprimere il frutto del vitigno e la potenza di espressione del terroir di Bouzy, preservando la finezza, senza pesantezza.
Invecchiamento in tini e cantina di circa 4 anni.

IL MILLESIMO
Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE
Grand Cru dai terroir di Bouzy,

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE
Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE
Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE
Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 18.000 bottiglie.

SERVIZIO
Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE
Vista: mousse cremosa e dorata.
Naso: spezie, grano, fiori, prugna e frutti bianchi.
Bocca: attacco setoso, fresco, buona rotondità. Lungo, strutturato, potente, fruttato e ben bilanciato.

ABBINAMENTO CIBO-VINO
Dessert a base di frutta. Pesce in tutte le sue forme; carne cruda, alla griglia, affumicata e arrosto, paté, salsicce a base di carne, carne di maiale, pollame. Coquillage fresche, ripiene, crostacei alla griglia, gamberi e gamberetti.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

SÉLECTION BRUT NATURE - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Pureté du Terroir - Non dosé - Blanc



Puro, potente, è sicuramente un vino per amatori illuminati. Si può gustare con il palato vergine, prima del pasto, o anche con frutti di mare e crostacei di cui amplificherà i sapori marini, tanto più quanto saranno fortemente iodati.
La percentuale molto elevata delle cuvée più morbide e arrotondate del Pinot Nero consente l'assenza di dosaggio e la piccola frazione di Chardonnay apporta un tocco giovanile che eviterà la pesantezza.
IL MILLESIMO: Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.
PROVENIENZA DELLE UVE: Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.
TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.
Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.
VINIFICAZIONE: Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni. Dosaggio 0 grammi per litro (non dosato).
UVE: Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%
ALTRE SPECIFICHE: Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.500 bottiglie.
Servizio: Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.
DEGUSTAZIONE
Vista: colore oro-ambra. Effervescenza regolare e senza esuberanze.
Naso: complesso, frutta candita e spezie, leggero sentore "brioché", molto denso.
Bocca: contemporaneamente carnosa e vivace, persistenza espressiva.
ABBINAMENTO CIBO-VINO: Aperitivi, pesce affumicato, grigliato, in paté o crudo, carni crude, crostacei alla griglia, gamberetti e gamberoni.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

BLANC DE BLANCS

AOC Champagne, Eclat de Chardonnay - Brut Blanc



Questo assemblaggio di sole uve Chardonnay, provenienti da Bouzy per la struttura e la presenza e dalla Vallée de la Marne per la freschezza e la vivacità, offre un vino fresco e gourmand.

IL MILLESIMO

Chardonnay in purezza, assemblaggio di diverse annate. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo.
Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Bouzy (Grand Cru Montagne de Reims) e Brasles (Vallée de la Marne).

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.
Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.
Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Chardonnay 100%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie..

SERVIZIO

Temperatura di consumo 13 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati. Fine effervescenza.

Naso: fresco e piacevole con note pronunciate di agrumi (limone, pomelo), mentolo e finocchio che si evolvono, dopo un primo momento, verso i frutti bianchi (pesca, pero) e un pizzico di zenzero.

Bocca: contemporaneamente carnosa e di bella freschezza, buona la persistenza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Ottimo per un aperitivo di tartine ricco di sapori e spezie. Si abbina perfettamente anche a tutti i piatti di mare, dalla sogliola alla griglia, al rombo, al salmone affumicato, al gamberetto o al piatto di conchiglie e all'aragosta in tutte le sue preparazioni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

AUTHENTIQUE ROSÉ - GRAND CRU

Champagne Grand Cru, Vin de Gastronomie - Brut Rosé



Questo Champagne Rosé ha estratto dalla macerazione delle uve un colore intenso e un sentore fruttato. Può accompagnare un pasto per tutta la durata. Può persino avventurarsi su un piatto di formaggi con sapori corposi. "Autentico" perché è realizzato secondo il metodo ancestrale di macerazione, o dal salasso di Bouzy Rouge durante la fermentazione. Il 10-15% di Chardonnay molto vivace viene a bilanciare questo rosé di Pinot Noir e ad apportare finezza e longevità.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 3 anni.
Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 15.000 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE:

Vista: rubino profondo, sostenuto, con una schiuma molto presente derivante dalla sua ricchezza di materiali estratti dalla macerazione.

Naso: molto fruttato, frutti rossi freschi e canditi, ribes e lampone, arancia rossa, pomelo.

Bocca: rotonda, morbida, lunga e potente.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Formaggi: a pasta cotta pressata stile Comté, a pasta molle a crosta naturale stile Saint Marcellin, a pasta pressata non cotta stile Cantal e Tomme, Caprino fresco, a pasta molle a crosta fiorita stile Brie e Camembert.
Dessert a base di frutta, pesce affumicato, carni crude e affumicate, paté, terrine di carne, pollame in salsa, uova affumicate.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

CUVÉE DOUCEUR - GRAND CRU

AOC Champagne Grand Cru (Champagne), Sensation Gourmande - Sec - Blanc



Elaborato per soddisfare la tradizione dello Champagne a fine pasto, sui dessert alla frutta (fichi, pere, piccoli frutti rossi), questa Cuvée trova inoltre il suo equilibrio perfetto su un foie gras, consentendo anche di iniziare un pasto di festa in leggerezza. Raccolta manuale, selezione dei grappoli. 2/3 di Pinot Noir per la personalità, la rotondità e la tipicità del terroir, 1/3 di Chardonnay per la sua freschezza e durata nel tempo. Una parte preponderante di Pinot Nero strutturato e fruttato avvolge una piccola percentuale di Chardonnay vivace che garantisce la longevità. Invecchiamento in tini e cantina di circa 3 anni.
Dosaggio: 20 grammi per litro, un liquore appositamente sviluppato per preservare il complesso equilibrio tra dolcezza e freschezza.

IL MILLESIMO

Assemblaggio di diverse annate e di diversi vitigni. La quantità di vino assemblato è doppia rispetto a quello messo in bottiglia, la parte restante è conservata per servire da base all'assemblaggio successivo. Così, col tempo, troverai il "gôut maison" che caratterizza questo vino perfettamente riprodotto.

PROVENIENZA DELLE UVE

Grand Cru dai terroir di Bouzy, Ambonnay e Louvois.

TECNICA DI COLTIVAZIONE: Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura.
Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni.
Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Maturazione in tini e bottiglie per circa 4 anni.
Dosaggio 20 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25%

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 2.500 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C. Potenziale di invecchiamento di 2/4 anni.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine brillanti e fini, schiuma espressiva, aspetto dorato e lucido.
Naso: bacche rosse, sentori di miele e cera.
Bocca: fresca con attacco rotondo, setosa, perfetto equilibrio dosaggio / freschezza.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Foie gras, dessert a base di frutta, cioccolato, brioche, dolci, creme.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

MILLÉSIME - GRAND CRU

EMPREINTE D'UNE VENDANGE



Questa è l'espressione del terroir eccezionale di Bouzy. Da questo raro comune classificato Grand Cru sia per il Pinot Nero che per lo Chardonnay, questo vino combina le qualità di due cosiddetti vitigni "nobili" in un "Grand Champagne". Una metà di Pinot Nero per la personalità, la rotondità e la tipicità del terreno con un'altra metà di Chardonnay per la freschezza e la durata nel tempo compongono questa annata. La selezione viene effettuata principalmente nelle piante a basso rendimento per ottenere una bella espressione del terroir.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Pressatura tradizionale, separazione del mosto in 4 o 5 frazioni. Differenziazione tra viti giovani e vecchie, termoregolazione della fermentazione a 18 ° C, conservazione sulle fecce di fermentazione, fermentazione malolattica ricercata. Lunghissimo affinamento in bottiglia per oltre 100 mesi. Dosaggio 6 grammi per litro.

UVE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,5% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.600 bottiglie.

SERVIZIO

Temperatura di consumo 12 °C.

DEGUSTAZIONE

Vista: bollicine fini, schiuma discreta e persistente, tonalità leggermente dorata ambrata.

Naso: la maturità e la vinosità senza eccessi e l'equilibrio dei due vitigni portano sia profumi di frutta bianca che di susina mirabella, su uno sfondo floreale.

Bocca: buon attacco pulito, equilibrato da una bella rotondità, con una lunghezza degna dei più grandi vini, che lascia un palato fresco.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

È una bottiglia autosufficiente, poiché il vino è complesso e completo. Può accompagnare anche: pesce alla panna, in paté o crudo, crostacei freschi, in salsa e al tegamino, crostacei alla griglia e frutti di mare.

CHAMPAGNE

Barnaut

Bouzy

Depuis 1874

COTEAU CHAMPENOIS BOUZY ROUGE MILLÉSIMÉ

Vino fermo, non effervescente



Questo vino raro, sebbene conosciuto in tutto il mondo e che Talleyarand chiamava il "vino della civiltà" è l'espressione perfetta del suo vitigno d'origine, amplificata dalla crescita nel sottosuolo calcareo del famoso Grand Cru di Bouzy. Molto tipico della regione, la tecnica di produzione lo rende un "Bouzy da invecchiamento".

PROVENIENZA DELLE UVE

Esclusivamente dal terroir Grand Cru di Bouzy.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Vigneto coltivato secondo il principio della viticoltura sostenibile, utilizzando fertilizzanti organici, erba e altre tecniche che meglio preservano la natura. Le vecchie viti non sono più estirpate, ma mantenute con il trapianto per preservare la diversità del potenziale genetico.

VINIFICAZIONE

Interamente composti da Pinot Nero, i grappoli vengono raccolti manualmente nelle vigne perfettamente esposte in media collina e di oltre 25 anni di età. Solo le annate più soleggiate consentono lo sviluppo di questa rarità. Ottenuto tramite il "salasso" per aumentare la frazione di polpa e buccia, il mosto subisce una lunga macerazione (più di 10 giorni) per ottenere un vino completo, strutturato e pronto per l'invecchiamento.

UVE

Pinot Noir 100%.

ALTRE SPECIFICHE

Gradazione alcolica 12,0% vol. Età media delle viti oltre 35 anni. Volume di produzione di circa 3.000 bottiglie.

SERVIZIO

Stappare un 'ora prima della degustazione.

Servito a temperatura di cantina.

DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore rosso rubino abbastanza sostenuto.

Profumo: frutti rossi e neri maturi, marasca, lampone e ribes nero, leggermente boisé nonostante l'assenza di passaggio in botte.

Bocca: franco, robusto, vivace, tannini fini, presenti ma discreti.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Pesce al vino rosso o al prezzemolo. Carni crude, in salsa, paté, terrine di carne, frattaglie, selvaggina, salumi, pollame in salsa, carni alla griglia, maiale. Formaggi freschi, molli e dalla crosta fiorita come il brie e il camembert. Dessert leggermente dolci a base di frutti rossi (crostate).


Tirage du 11.03.20
BSA
21 647 ℓ
Tirage du 19.05.20
BSA
20 000 ℓ

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE
J. LASSALLE

— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES







L'HISTOIRE

Jules Lassalle fondò la sua azienda di produzione di Champagne nel 1942, nel cuore della Montagne de Reims, nel villaggio di Chigny-les-Roses. Quando Jules morì nel 1982, sua moglie Olga e sua figlia Chantal presero le redini della Maison, mantenendo gli elevati standard di Jules.
Da precursore del futuro, Jules aveva dedicato una delle sue cuvée, oggi emblema della Maison, alla nipote Angeline. Rientrata nella tenuta dal 2006, Angeline segue le orme del nonno.
Olga e Jules Lassalle fondarono insieme il domaine e diedero alla loro Maison i valori che queste tre generazioni di donne si impegnano a perpetuare come una promessa fatta a Jules, come un segreto di famiglia dove autenticità, tradizione e passione sono le fondamenta. La loro tradizione di quarant'anni di"une femme, un esprit, un style" vale oggi più che mai.
La Maison è stata costruita 80 anni fa, ed è mettendo in luce il suo passato che sta costruendo il proprio futuro. La nuova, prestigiosa ed estremamente funzionale cantina a Rilly-la-Montagne ne è la più concreta riprova. Una cave di affinamento su tre piani scavata nella craie, sormontati da una razionale cantina di vinificazione dotata delle più moderne tecnologie, vengono completate da una sontuosa maison.



La vigna è lavorata oggi per pensare alle generazioni di domani. È importante essere consapevoli di ciò che si sta facendo oggi, motivo da cui deriva la scelta della Maison di lavorare in agricoltura sostenibile.

VIGNOBLE

La tenuta J.Lassalle si estende su 60 parcelle situate nei villaggi di Chigny-les-Roses, Ludes, Montbré, Puisieulx, Rilly-la-Montagne, Sermiers e Villers-Allerand, tutti premier e grand cru.
I 16 ettari del vigneto di J.Lassalle si distinguono per i loro vitigni, 50% Meunier, 25% Pinot Noir e 25% Chardonnay.
Le viti della tenuta hanno in media un'età compresa tra i 35 e i 55 anni. Viene prodotta una media di 125.000 bottiglie all'anno.
Questa produzione rispettosa dell'ambiente, del terroir e della natura primaria dei vitigni corrisponde ai valori che la Maison intende preservare. Non vengono utilizzati né pesticidi, né diserbanti.
In vigna viene sempre applicato il know-how delle tradizioni enologiche tra-

mandate da tre generazioni, combinate con una saggia innovazione. Il domaine si evolve per offrire le migliori cuvée possibili.
Lavorare in una viticoltura sostenibile significa favorire l'equilibrio del vino; quindi l'equilibrio tra gli aromi, il corpo e la sua struttura è ottimizzato affinché la vite restituisca al meglio le ricchezze del suo terroir naturale e del suo ecosistema, in modo da essere il più vicino possibile al prodotto che la terra può offrire.
Il terreno argilloso-calcareo è adatto al vitigno Meunier, che rappresenta la metà del vigneto. Jules Lassalle amava particolarmente i suoi aromi espressivi.
Attenta a lavorare le viti in armonia con la Natura e nel rispetto dell'ambiente, la Maison J.Lassalle difende i precetti della biodiversità e del suo ecosistema. Questo comportamento permette di sublimare i vini e renderli unici, rispecchiando da vicino il terroir da cui provengono le uve.

LES VENDANGES
La vendemmia si svolge generalmente a settembre (tra 100 e 110 giorni dopo la fioritura) e rimane soggetta a determinati requisiti.
Ogni anno, a seconda dei capricci del tempo, le uve vengono raccolte in base al grado di maturazione dei diversi vitigni (precoce o tardiva), ai terroir e all'età delle viti.
Viene effettuata, esclusivamente a mano, una cernita molto selettiva sulla parcella al fine di conservare solo i grappoli migliori.

LE PRESSURAGE
Ogni parcella è pigiata e vinificata separatamente. La pigiatura, lenta e qualitativa, viene svolta a bassa pressione in modo che le bucce non colorino i mosti. L'intero raccolto viene pressato in una pressa tradizionale da 4.000 chili. La resa massima autorizzata è di 25,5 hl di mosto per un mare (unità di misura che indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corri-



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES

spondente appunto a 4.000 kg). Si effettua un frazionamento qualitativo di 20,5 hl di cuvée e 5 hl di taille. Ogni vino è prodotto solo dal succo più pregiato chiamato "cuvée".

L'ASSEMBLAGE

L'assemblaggio dei vini dell'insieme dei terroir J.Lassalle viene effettuato combinando i vitigni e le diverse annate per ottenere le diverse cuvée.
Le cuvée non millesimate sono un brillante assemblaggio dei vini dell'annata e della selezione dei migliori delle precedenti vendemmie conservate in cuves (tini) per ottenere il «goût maison».
Gli Champagne millesimati sono composti della raccolta di una sola e unica annata di vendemmia e variano a seconda dell'assemblaggio della cuvée.

LE VIEILLISSEMENT

Il vino imbottigliato viene conservato sui lieviti per mantenere le condizioni ideali di affinamento. Le bottiglie sono conservate in cantina e beneficiano della temperatura ideale e costante di quest'ultima. Questo tempo di affinamento è compreso tra quattro (per le bottiglie non millesimate) e dieci anni (per le bottiglie millesimate).



CHAMPAGNE
J. LASSALLE

LE REMUAGE

Il remuage viene svolto secondo la tecnica ancestrale delle pupitre.
Ogni giorno, per circa 3 settimane, ogni bottiglia viene ruotata ed inclinata, esclusivamente a mano.
Tutta l'arte del remuage consiste nel girare la bottiglia di un ottavo o di un quarto di giro, raddrizzandola gradualmente (dalla posizione orizzontale a quella verticale) affinché il deposito dei lieviti morti possa scivolare fino al collo.
Questo permette una chiarifica naturale del vino.

LE DOSAGE

Dopo la sboccatura, le bottiglie ricevono un volume di liqueur per ottenere il dosaggio desiderato. Questo dosaggio finale è realizzato tramite un liqueur costituito da zucchero di canna e dai migliori vini di riserva. Le bottiglie della maison J.Lassalle sono normalmente dosate a livello brut per rispettare il buon equilibrio del vino.



CHAMPAGNE
J. LASSALLE

CUVÉE PRÉFÉRENCE BRUT • 1er CRU



Rappresenta il legame dell'azienda con il suo terroir e incarna lo spirito stesso della Maison. É uno Champagne elegante e conviviale, dalla facile beva, adatto sia ad un aperitivo che ad un pasto.

CARATTERISTICHE
La Cuvée Préférence è una assemblaggio di diverse parcelle dei villaggi di Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand e Ludes. Questo bellissimo equilibrio rende questa cuvée l'emblema dello "stile Jules LASSALLE".
Si dice che questo vino sia di piacere, condivisione, concentrazione di finezza ed eleganza. La tipicità del terroir di provenienza dona ai vini questa freschezza in bocca e questa nota di mineralità apportata dal gesso.
Al palato è rotondo, soave e vivace. Uno champagne molto equilibrato e sapido.

UVE
60% Meunier, 20% Chardonnay e 20% Pinot Noir.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l.

PRODUZIONE ANNUA
Circa 70.000 bottiglie.

CHAMPAGNE
J. LASSALLE

ROSÉ BRUT • 1er CRU



Prodotto maggioritariamente dal Pinot Noir de La Montagne de Reims, la cuvée Rosé della Maison J.Lassalle denota una bella personalità, è uno Champagne dal carattere ampio e diretto. É uno Champagne da degustare durante un aperitivo a base di formaggi o salumi oppure con un dessert per completarne le note gastronomiche.

CARATTERISTICHE
La Cuvée Rosé Brut beneficia della tipicità dei terroir della Maison che donano a questo Champagne la tipica mineralità apportata dal gesso.
Una prima olfazione evoca la liquirizia, tipica del Pinot Noir, successivamente i frutti rossi (fragola, ciliegia) appaiono delicatamente con una consistenza morbida e sensuale.

UVE
70% Pinot Noir, 15% Chardonnay e 15% Meunier.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l. Aggiunta di circa il 4% di Coteau Rouge ottenuto dalla vecchia vigna "Champs Richard".

PRODUZIONE ANNUA
Circa 30.000 bottiglie.

CHAMPAGNE
J. LASSALLE

BLANC DE BLANCS BRUT
1er CRU MILLÉSIMÉ



É uno Champagne decisamente gastronomico, riflette in pieno il terroir delle migliori parcelle del villaggio di Cigny-les-Roses. Si abbina perfettamente con un pesce in salsa di burro bianco o con un piatto di frutti di mare.

CARATTERISTICHE
Il colore è giallo con alcuni riflessi oro pallido. La ricchezza del vino si esprime al primo naso offrendo un bouquet di frutta bianca fresca (pera, mela cotogna) segno della grande maturità dello Chardonnay. Le note fruttate comprendono anche la scorza d'arancia, rafforzando l'opulenza olfattiva. In bocca è robusto, solido esprimendo una bella vinosità di corpo. Il finale è rotondo, soave, che evidenzia la ricchezza del vino.

UVE
100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA
Circa 5.500 bottiglie.

CHAMPAGNE
J. LASSALLE

CUVÉE ANGELINE BRUT
1er CRU MILLÉSIMÉ



Dedicata nel 1978 da Jules e Olga alla loro nipote, "Cuvée Angeline" è da allora l'emblema della Maison J.Lassalle. Come se Jules avesse intuito che Angeline, allora agli albori della sua vita, sarebbe stata colei che avrebbe rappresentato con orgoglio la continuità e i valori della famiglia. Questa cuvée, vino dal carattere segnato dal pinot nero, proviene dal terroir di Chigny-les-Roses ed è prodotta utilizzando due appezzamenti, "les Houssets", Pinot Nero, 1972, e "les Pécherines" Chardonnay, 1973.

CARATTERISTICHE
La schiuma è fine e leggera, con riflessi dorati. Al naso riflette la bella maturità di questo Champagne, espressivo e aperto su aromi di pasticceria, che poi evolvono in note di frutta candita (ananas, mango) e pasta di mele cotogne.
Al palato l'attacco è tonico e ampio. Ci sono aromi di pane tostato, fiori secchi e frutta bianca stufata. É un connubio tra la struttura del Pinot Noir e la finezza dello Chardonnay.
Questo champagne sarà l'ideale per accompagnare pollame in salsa o foie gras.

UVE
60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA
Circa 9.500 bottiglie.

CHAMPAGNE
J. LASSALLE

SPÉCIAL CLUB BRUT
1er CRU MILLÉSIMÉ



Creato nel 1971, “Le Club Trésors” è la prima associazione di viticoltori della Champagne, sostiene un approccio molto qualitativo alla viticoltura, offrendo cuvée di champagne di altissima qualità, create da artigiani unici.

CARATTERISTICHE
La schiuma è cremosa e abbondante, il colore è giallo oro. Al naso è espressivo e generoso con note di frutta secca candita, (uva) di marmellata di frutta gialla e un tocco di pasticceria fresca e leggera. In bocca è un vino pieno e strutturato. Le note di evoluzione sono definite da melone e pesca e dai terreni ricchi di gesso del domaine emerge una spiccata mineralità. Questo champagne accompagnerà idealmente un risotto al foie gras o un cappone.

UVE
60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA
Circa 7.000 bottiglie.


CHAMPAGNE
J. LASSALLE
Angeline
CHAMPAGNE
CUVÉE
Angeline
MILLÉSIME
2011
PREMIER CRU



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

Pierre Leboeuf

Aÿ



CHAMPAGNE

Pierre Leboeuf

Aÿ

L'AZIENDA VINICOLA

L'azienda vinicola è stata fondata ad Aÿ alla fine del XVI secolo da Elie Leboeuf e dalla moglie Hortense (la cui famiglia possedeva l'omonimo Clos). Hortense lavorava le vigne e suo marito produceva i vini.

Oggi la tenuta porta il nome di Pierre Leboeuf, padre di Vincent e nonno di Hélène che hanno voluto mantenere il suo nome come marchio e che oggi portano avanti l'azienda, insieme al marito di Hélène.

Vincent è prossimo alla pensione e Hélène si appresta ad entrare a far parte di questa nuova generazione di donne a capo delle aziende vinicole della Champagne.

L'attività di produzione degli Champagne viene svolta nella antica e affascinante dimora nel cuore di Aÿ, una casa a graticcio del XVI secolo originariamente costruita per il re francese Enrico IV, nel cui sottosuolo si trova una caratteristica cave champenoise scavata nella craie, in cui affinano nel corso degli anni le bottiglie e dove è presente ancora l'antichissimo torchio utilizzato fino ad una trentina di anni fa.

La maggior parte dei 4,7 ettari di vigneti che l'azienda possiede sono situati nel villaggio Grand Cru di Aÿ, tra i più prestigiosi e vocati della Grande Vallée de la Marne e dell'intera regione vinicola della Champagne. I rimanenti vigneti si trovano a Mutigny e ad Avenay Val d'Or, entrambi villaggi catalogati Premier Cru. L'80% dei vigneti sono coltivati a Pinot Noir e il 20% a Chardonnay. Le vigne più vecchie hanno oltre cinquant'anni.



CHAMPAGNE

Pierre Lebœuf

Aÿ



In vigna vengono adottate le tecniche dell'agricoltura ragionata e sostenibile, come la confusione sessuale per combattere i parassiti, pertanto non vengono utilizzati erbicidi e insetticidi. Viene permesso l'inerbimento di un passaggio interfilare su due e viene arato il resto mediante un piccolo trattore cingolato per evitare il compattamento del terreno.

In cantina la vinificazione viene interamente svolta in contenitori di acciaio smaltato, dove i vini affinano per 11 mesi prima dell'imbottigliamento. Viene completata la fermentazione malolattica. I vini non vengono filtrati. L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi, il remuage viene effettuato esclusivamente a mano, la sboccatura viene ancora effettuata - per una parte della produzione - a mano, i dosaggi sono sempre piuttosto bassi, classificabili come Extra Brut, e le bottiglie, dopo il dégorgement, vengono fatte riposare in cantina per almeno 3 mesi.

Vengono prodotte mediamente appena 20.000 bottiglie all'anno.









CHAMPAGNE

Pierre Leboeuf

Aÿ

BRUT RÉSERVE 1er CRU



UVE

75% Pinot Noir e 25% Chardonnay, di norma per il 70% da uve dell'annata e per il 30% da vino di riserva delle annate precedenti.

TERROIR

Vigne nei comuni di Aÿ (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE

Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Sentori voluttuosi di caramello, mandorle e nocciole tostate.
Il Pinot Nero maggioritario impone la sua generosità con profumi di frutti rossi e neri canditi, sottolineati da sfumature di mela e pera cotte, delicate testimonianze dello Chardonnay. Finale sapido e minerale, ravvivato da sottili spezie. Bella lunghezza in bocca.

CHAMPAGNE

Pierre Lebœuf

Aÿ

BRUT AŸ GRAND CRU



UVE
50% Pinot Noir e 50% Chardonnay, da un'unica annata.

TERROIR
Il Pinot Noir è proveniente dal lieu-dit Chauffour ad Aÿ, lo Chardonnay dal lieu-dit La Croix, sempre ad Aÿ.
Tutte le uve provengono da vecchie vigne Grand Cru (di età compresa tra i 30 ed i 60 anni) che crescono su un terreno argillo-calcareo.

VINIFICAZIONE
Attenta selezione dei primi succhi (cuvée) della spremitura. Fermentazione alcolica e malolattica in cuve di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Affinamento di 11 mesi in cuve in acciaio smaltato prima dell'imbottigliamento. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO
4 g/l

DEGUSTAZIONE
Un naso sensuale e generoso. Il Pinot Noir si esprime con profumi di frutti rossi e neri molto maturi uniti ad un tocco di spezie.Lo Chardonnay, invece, rivela profumi di agrumi, mela, pera e fiori bianchi. Lo Champagne esprime una bella maturità con delicati aromi di miele e caramello. La bocca diventa poi ampia e calda con una bella effervescenza. Un finale intenso e deliziosamente speziato (pepe e anice, la firma del vigneto Aÿ).

CHAMPAGNE

Pierre Lebœuf

Aÿ

BRUT ROSÉ 1er CRU



UVE
100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR
Vigne nei comuni di Aÿ (Grand Cru), Mutigny (Premier Cru) e Avenay Val d'Or (Premier Cru), di età tra i 4 ed i 50 anni e che crescono su terreni calcarei e argilloso calcarei. Le viti più giovani donano al vino leggerezza e freschezza, mentre quelle più anziane apportano al vino rotondità, concentrazione e potenza.

VINIFICAZIONE
Talentuoso assemblaggio di vino bianco (90%) e vino rosso (10% solo vino da mosto fiore) ottenuto dalla macerazione per circa 6 giorni di uve a bacca piccola e grappolo spargolo da vecchie vigne, per estrarre il frutto ma non i tannini. Invecchiamento di due anni in cantina.

DOSAGGIO
4 g/l

DEGUSTAZIONE
Profumi di frutti rossi e neri molto maturi (fragola, lampone, ribes nero, mirtillo e mora), cosparsi di deliziose spezie (liquirizia, pepe e cannella). La bocca è morbida e profonda. Finale equilibrato e tonico. Molto lungo in bocca.

CHAMPAGNE

Pierre Leboeuf

Aÿ

"BOEUF NOIR" BLANC DE NOIRS PREMIER CRU MILLÉSIMÉ



UVE
100% Pinot Noir.

TERROIR
Le uve provengono da un unico vigneto chiamato "Croix Six Chemins" nel villaggio di Avenay-Val-d'Or 1er Cru.

VINIFICAZIONE
Vinificazione in botti di rovere da 500 litri per 10 mesi e affinamento in bottiglia per 24 mesi.

DOSAGGIO
2 g/l

CHAMPAGNE

Pierre Leboeuf

Aÿ

"COUP DE FOUDRE" AŸ GRAND CRU MILLÉSIMÉ



UVE

Assemblaggio tra Pinot Noir e Chardonnay da un'unica vendemmia, in proporzioni variabili a seconda dell'annata.

TERROIR

Il Pinot Noir è accuratamente selezionato dal vigneto "Chauffour" di Aÿ Grand Cru. Lo Chardonnay proviene da "La Croix" ad Aÿ Grand Cru. Entrambi provengono da vecchie vigne (30 anni in media) che crescono su un terreno argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Accurata selezione dalla prima spremitura (cuvée). Vinificazione per 11 mesi in botti di rovere della Montagne de Reims e successiva fermentazione malolattica. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, i vini non vengono filtrati. Invecchiamento minimo di 4 anni in cantina prima della sboccatura.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Naso intenso e ricco. Note sottilmente boisée e vanigliate. Aromi di mandorle e nocciole tostate, frutta secca mista a spezie tostate, note di miele e caramello. Al palato è pieno e caldo. Finale potente e deliziosamente punteggiato di spezie (pepe e liquirizia, la firma del terroir di Aÿ).

CHAMPAGNE

Pierre Lebœuf

Aÿ

BLANC DE NOIRS "LE CLOS D'HORTENSE" AŸ GRAND CRU MILLÉSIMÉ



UVE

100% Pinot Noir, da un'unica annata.

TERROIR

Questo Blanc de Noir proviene dall'appezzamento "Le Clos d'Hortense" di sole 30 are, nel villaggio di Aÿ, Grand Cru e di proprietà della famiglia da diversi secoli. Il vigneto è stato piantato nel 1974. Come suggerisce il nome, è circondato da pareti di gesso che riflettono i raggi del sole e donano calore e luce alle viti.

VINIFICAZIONE

Raccolta attenta delle uve alla vendemmia e selezione del primo mosto (cuvée) dalla pigiatura. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio smaltato. Per una maggiore qualità e potenza aromatica, questo vino non è filtrato. Affina per 7 anni in cantina prima della sboccatura.

DOSAGGIO

4 g/l

DEGUSTAZIONE

Generosità sensuale. Caldi aromi di miele e pane tostato, firme della maturità dello champagne ottenuta dal lungo invecchiamento delle bottiglie. Successivamente, i profumi di frutti rossi e neri punteggiati da spezie dolci ci trasportano, pura espressione del Pinot Noir.


LES COTEAUX DE LA CHAMP

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE



CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

UN'AZIENDA VINICOLA A CONDUZIONE FAMILIARE

La maison Michel Nicaise è una piccolissima azienda vitivinicola a gestione familiare, da tre generazioni produce Champagne dalla personalità spiccata nella Grande Vallée de la Marne, con numeri limitatissimi, dai circa due ettari di vigne ad Aÿ, quindi tutte Grand Cru.
Oggi - dal 1997 - è condotta da Jean-Luc Nicaise, nipote del fondatore e figlio di colui che ha dato il suo nome all'azienda, iniziando ad imbottigliare con il proprio marchio. Jean-Luc Nicaise, produttore di champagne e gestore della tenuta, è appassionato delle sue vigne. Attraverso i suoi vini di champagne trasmette ai consumatori entusiasti tutto il savoir-faire di una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Finezza, eleganza e un bouquet inimitabile fanno degli champagne Michel Nicaise un punto di riferimento per gli affezionati clienti. Per soddisfarne le aspettative, ognuna delle poche bottiglie di Champagne della maison viene curata meticolosamente per diversi anni: lo champagne Michel Nicaise non viene prodotto, viene "allevato".



CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

VIGNETO

La maison ottiene i suoi Champagne da circa 2 ettari di vigne in proprietà, frammentati in diverse parcelle posizionate nei dintorni del villaggio di Aÿ, nella Grande Vallée de la Marne. Due terzi dei vigneti della tenuta danno uve Pinot Noir e un terzo uve Chardonnay.
Jean-Luc Nicaise pratica una "viticoltura ragionata", considerando il vigneto come un ecosistema autonomamente in equilibrio, all'interno del quale gli interventi devono essere minimi e puntuali, volti a preservarne le caratteristiche. Ad esempio, la lotta contro i parassiti è realizzata mediante confusione sessuale, un metodo naturale per evitare l'uso di pesticidi.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene effettuata selezionando manualmente l'uva, per le cuvée non millesimate la fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, mentre per le cuvée di prestigio, ottenute da uve di una unica vendemmia, viene utilizzata la fermentazione alcolica in foudre con successivo passaggio di 12 mesi in barrique e lunghissimo affinamento sui lieviti. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è prevalentemente svolto a mano oppure con delle pupitre motorizzate, precorritrici degli attuali giropallet.
Il vino di riserva è conservato nelle cantine della Maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'invecchiamento in bottiglia, fino al momento del dégorgement.



CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

BRUT TRADITION - GRAND CRU AŸ



Un assemblaggio tradizionale di Champagne, con circa due terzi di Pinot Noir e un terzo di Chardonnay. Questo uvaggio corrisponde alla superficie delle viti della tenuta.

La vendemmia viene effettuata a mano e la successiva fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il successivo assemblaggio viene effettuato utilizzando i "vins clairs" dell'annata base, uniti ad una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti.

Il vino di riserva è conservato nelle cantine della maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'affinamento sui lieviti che si protrae per minimo 36 mesi.

Il remuage viene svolto a mano oppure tramite pupitre motorizzate, precorritrici degli attuali giropallet, fino al momento del dégorgement e del dosage a 6 g/l, che precede di almeno 3 mesi l'entrata in commercio.

CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

BRUT ROSÉ - GRAND CRU AŸ



Tradizionale Rosé di assemblaggio, per questa cuvée il viticultore produce vino rosso, non rosé, che utilizza per conferire allo champagne una colorazione che può variare, in base allo stile della maison. Poco prima dell'imbottigliamento della cuvée, un 10% di vino rosso è sufficiente per colorare lo champagne rosé, in modo che rimanga sottile e fine.

La vendemmia viene effettuata a mano e la successiva fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. L'assemblaggio è composto da il 75% di Pinot Noir e il 25% di Chardonnay.

La fermentazione malolattica non viene interrotta e il successivo assemblaggio viene effettuato utilizzando i "vins clairs" dell'annata base, uniti ad una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti.

Il vino di riserva è conservato nelle cantine della maison ad una temperatura costante di 10°C. Dopo l'aggiunta del Coteaux Rouge, nella medesima cantina avviene anche l'affinamento sui lieviti che si protrae per minimo 36 mesi.

Il remuage viene svolto a mano oppure tramite pupitre motorizzate, precorritrici degli attuali giropallet, fino al momento del dégorgement e del dosage a 5 g/l, che precede di almeno 3 mesi l'entrata in commercio.

CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

CUVÉE SPÉCIALE BLANC DES BLANCS GRAND CRU AŸ



Champagne ottenuto da sole uve Chardonnay, con una permanenza più prolungata sui lieviti, per conferire maggiore complessità unità ad eleganza e freschezza

La vendemmia viene effettuata a mano e la successiva fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il successivo assemblaggio viene effettuato utilizzando il "vin clair" dell'annata base, unito ad una percentuale di vini di riserva delle vendemmie precedenti.

Il vino di riserva è conservato nelle cantine della maison ad una temperatura costante di 10°C. Nella medesima cantina avviene anche l'affinamento sui lieviti che si protrae per minimo 60 mesi.

Il remuage viene svolto a mano oppure tramite pupitre motorizzate, precorritrici degli attuali giropallet, fino al momento del dégorgement e del dosage a 6 g/l, che precede di almeno 3 mesi l'entrata in commercio.

CHAMPAGNE
MICHEL NICAISE

CUVÉE AUTHENTIQUE GRAND CRU AŸ MILLÉSIME



È uno Champagne ottenuto da uve di una singola annata e normalmente - ma non senza eccezioni - da un singolo vitigno.
La vinificazione in legno ed il successivo passaggio in barrique per 12 mesi apportano al naso ed in bocca piacevoli note boisée.

La vendemmia viene effettuata a mano e la successiva fermentazione alcolica viene svolta in foudre con successivo passaggio di 12 mesi in Pièce Champenoise (barrique in rovere dalla capacità di 205 litri) e lunghissimo affinamento sui lieviti, che può arrivare anche a oltrepassare i 15 anni. La fermentazione malolattica non viene interrotta e il remuage è interamente svolto a mano.

Dopo il dégorgement e il dosage, a seconda delle annate tra i 4 ed i 6 g/l, lo Champagne riposa almeno 6 mesi prima dell'entrata in commercio.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE

MALARD



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

UNA MAISON NÉGOCIANT MANIPULANT 2.0

Nella nostra veste - prima ancora che di importatori e distributori - di selezionatori e di eredi di Antonino Trimboli, primo vero courtier del vastissimo mondo degli Champagne dei vigneron, mai avremmo pensato di selezionare uno Champagne di un produttore Négociant Manipulant!

Cosa è successo? È successo che nella maison MALARD di Aÿ abbiamo trovato una attenzione al terroir e una capacità di interpretarlo che si avvicina molto a quella di un vigneron. A testimoniare questa visione, tutte le uve utilizzate per produrre gli Champagne MALARD provengono da vigneti situati in villaggi Grand Cru e Premier Cru.



STORIA

La Maison MALARD è un'azienda familiare indipendente fondata nel 1996 da Jean Louis Malard, originario di Epernay, la capitale della Champagne. È pertanto una delle più giovani maison di Champagne. Dopo varie esperienze nel mondo del vino, e in particolare nel settore dello Champagne, Jean-Louis Malard ha deciso di lanciare la propria produzione. Solo il rugby avrebbe potuto allontanarlo dal mondo del vino. Ma lo Champagne lo ha conquistato. All'inizio ha investito in un'unità di produzione per ricevere le prime uve e lavorare i primi vini. Per distinguersi, ha deciso di lavorare esclusivamente con champagne provenienti da Premiers Crus e Grands Crus. La Maison MALARD si trova ora nel villaggio di Aÿ, rinomato per i suoi Grands Crus di Pinot Noir. La qualità dei vini è stata rapidamente riconosciuta e la domanda è cresciuta rapidamente anno dopo anno, soprattutto in Francia.

25 anni dopo, la Maison MALARD continua il suo sviluppo in Francia, ma anche all'estero. Oggi è presente in diversi paesi come Inghilterra, Stati Uniti, Regno Unito, Russia, Belgio e Italia, pur mantenendo una solida base locale. Uno dei suoi punti di forza è il rapporto unico che ha con i suoi partner nei vigneti. Jean-Louis Malard è estremamente interessato alla qualità delle uve che seleziona, quelle che gli permetteranno di ottenere una qualità dei vini costante nel corso delle annate. Jean-Louis Malard è oggi coadiuvato nella conduzione della maison dai suoi figli Antoine, Charles, Constance e Louise.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

TRADIZIONE, AUTENTICITÀ E MODERNITÀ

La Maison MALARD dispone di un efficiente impianto di produzione che comprende cantine tradizionali, una sala tini e una barricaia per le sue vinificazioni speciali (Cuvées Historiques). In armonia con l'enologa/cheffe de cave, Vitalie Cabusel, e con il direttore di produzione, François Boucher, Jean Louis Malard e i suoi figli lavorano sui loro vini e selezionano i migliori assemblaggi per offrire ai loro clienti vini autentici, eleganti ed equilibrati.

LA FIRMA

Attraverso le sue diverse cuvée, la Maison MALARD riflette l'espressione dei differenti terroir della Champagne. La gamma incarna l'innovazione e la vita nello spirito dei tempi, con uno stile accessibile e facile da scoprire. Attraverso la diversità delle sue cuvée, Champagne MALARD copre le diverse aspirazioni dei consumatori, per esperienze emozionali multiple.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE
MALARD

IL TERROIR

La denominazione Champagne ha un terroir molto particolare. I sottosuoli, costituiti principalmente da gesso, apportano un'importante freschezza al vino. A seconda dei settori principali, il gesso sarà accompagnato da terreni a volte sabbiosi, a volte argillosi, che si adatteranno ai diversi vitigni della denominazione e daranno profili aromatici molto diversi.

La Maison MALARD vinifica uve provenienti dai 3 principali terroir:
- La Montagne de Reims, coltivata principalmente a Pinot Noir nei Premiers e Grands Crus;
- La Vallée de la Marne, coltivata principalmente a Pinot Meunier;
- La Côte des Blancs, coltivata principalmente a Chardonnay Grand Cru.

Questi tre terroir molto variegati permettono alla Maison MALARD di offrire vini di grande ricchezza grazie all'arte dell'assemblaggio che mette in risalto la complementarietà dei diversi cru.

Lo Chardonnay produce vini di grande mineralità, tensione e freschezza. Il Pinot Noir dà vini più strutturati con molta rotondità. Il Pinot Meunier dà vini golosi con un profilo molto fruttato. L'assemblaggio dei tre vitigni dà vita a uno Champagne equilibrato che riunisce tutte le qualità dei diversi terroir. In seguito alle rivolte del 1911, la regione della Champagne stabilì una scala di crescita. All'epoca, solo 5 villaggi ricevettero la denominazione Grand Cru: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Aÿ, Bouzy e Verzenay per il Pinot Noir. Per questo motivo la Maison MALARD ha voluto riportare in primo piano la tipicità di ciascuno di questi cinque terroir, creando la gamma Les Historiques.



I VINI

La Maison MALARD ha realizzato un moderno stabilimento di produzione a 5 chilometri da Aÿ. Utilizza un metodo di vinificazione semplice, con una maturazione sulle fecce fini per conferire maggiore finezza ai propri Champagne. La fermentazione malolattica viene sempre effettuata. Alcuni vini sono parzialmente vinificati in botti di rovere da 225 litri.

Questo stabilimento viene utilizzato per:

- Ricevere il raccolto grazie ad apposite banchine;
- Vinificare i mosti in una splendida cuverie da 8000 HL;
- Conservare i vini imbottigliati in una cantina semi-interrata per favorire l'invecchiamento dei vini a temperatura costante e al riparo dalla luce.
- Gestire la sboccatura, la etichettatura e l'imballaggio delle bottiglie fino alla spedizione ai clienti.



LA GAMMA EXCELLENCE

Dopo aver lanciato le sue cuvée “Historiques” nel 2017, la Maison MALARD è andata alla ricerca dell’Eccellenza, da cui il nome della sua nuova gamma omonima. Questa gamma offre una serie di 4 cuvée elaborate con cura e meticolosità nell’arco di 4 anni nel rispetto della tradizione dello Champagne, accompagnate da una bottiglia speciale per dare un’immagine più accattivante a questa nuova cuvée.

“Abbiamo attinto alla nostra esperienza nel mondo del vino per sviluppare e lanciare questa gamma”, spiega Jean-Louis Malard. E aggiunge: “Il nostro obiettivo è quello di garantire che ogni persona che porti un calice di Champagne MALARD alle labbra sia sedotta, appagata, in modo da non dimenticare mai la felicità e il piacere che questo momento procura loro”.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

EXCELLENCE BRUT



UVE
60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO
Inferiore ai 7 g/l.

DEGUSTAZIONE
Ben equilibrato, è un vino che offre un naso discreto con note floreali e burrose, in bocca è ricco, con una bella freschezza ed una ottima persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 90/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

EXCELLENCE ROSÉ



UVE
95% Pinot Noir, di cui l'11% vinificato in rosso e 5% Chardonnay.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO
8 g/l.

DEGUSTAZIONE
Bocca molto ampia, tannini equilibrati, con sentori di frutti rossi maturi, una struttura rotonda con una leggera cremosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

TASTED 100% BLIND **88/100**

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

EXCELLENCE BLANC DE BLANCS



UVE
100% Chardonnay.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Cramant, Chouilly e Oger (Côte des Blancs).

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO
8 g/l.

DEGUSTAZIONE
É un vino fresco e minerale. I suoi sentori di mela bianca fanno da contraltare alla acidità che permetterà a questa cuvée di migliorare col tempo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 91/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

EXCELLENCE BLANC DE NOIRS



UVE
100% Pinot Noir.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO
7 g/l.

DEGUSTAZIONE
Al naso sentori di frutta autunnale, prugne, pere e bacche rosse con pan di zenzero. Bell'ingresso in bocca, note ben dosate di frutta matura e dolce che crea un bell'equilibrio con una morbida cremosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

TASTED 100% BLIND **90/100**

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

MILLÉSIME BRUT



UVE
60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi Grand Cru di Oger e Chouilly (Côte des Blancs), Verzenay (Montagne de Reims) e Aÿ (Grand Vallée de la Marne).

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 6 anni.

DOSAGGIO
8 g/l.

DEGUSTAZIONE
Una cuvée ottimale per essere apprezzata come aperitivo con delle fette di Parmigiano Reggiano, ma anche alla fne del pasto abbinata con un dessert con una buona acidità, come una torta al limone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

BIO MILLÉSIME EXTRA BRUT



UVE
50% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 20% Pinot Meunier.

TERROIR
Uve provenienti maggioritariamente dai villaggi di Hautvillers (Premier Cru), Mardeuil, Avenay-Val-d'Or (Premier Cru), Gyé e Essoyes.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina tra i 3 ed i 5 anni.

DOSAGGIO
4 g/l.

DEGUSTAZIONE
I bassi dosaggi ben si adattano allo spirito "bio". É uno Champagne seducente per la sua vivacità, la sua finezza e la bella espressione aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

LES HISTORIQUES - AŸ



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situati in una vallata aperta sulla pianura, le vigne di Aÿ beneficiano di un clima particolare dove la ottimale circolazione dell'aria permette una maturazione dei grappoli spesso più precoce che altrove.

UVE
100% Pinot Noir dal Grand Cru di Aÿ.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO
Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE
Questa cuvée 100% Pinot Noir rivela una grande struttura. É uno Champagne molto ben equilibrato e dalla bella persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 92/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

LES HISTORIQUES - BOUZY



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situate nel versante sud della Montagne de Reims, le vigne di Bouzy beneficiano di un'insolazione ideale per il Pinot Noir, che garantisce vini di una grande intensità e dalle belle note di frutti rossi.

UVE
100% Pinot Noir dal Grand Cru di Bouzy.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO
Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE
É un vino ricco, dagli aromi di frutti rossi, strutturato e dotato di una grande intensità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 91/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

LES HISTORIQUES - VERZENAY



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Il terroir di Verzenay è situato nella Montagne de Reims e la sua conformazione ad anfiteatro, proteggendo i vigneti dai venti del Nord, dona vini potenti e fruttati.

UVE
100% Pinot Noir dal Grand Cru di Verzenay.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO
Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE
Questo Champagne rivela note di frutta bianca oltre ad una grande mineralità, che apporta una bella tensione al vino. La sua bella acidità offre una importante capacità di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 93/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

LES HISTORIQUES - AVIZE



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Villaggio posto al centro della Côte des Blancs, Avize possiede un terroir gessoso, ideale per lo Chardonnay, che apporta dei vini dalla grande finezza.

UVE
100% Chardonnay dal Grand Cru di Avize.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

DOSAGGIO
Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE
Con una parte della vinificazione effettuata in botti di rovere, questo vino speziato e di struttura, fa risaltare una forte mineralità che accompagna frutta bianca croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 91/100

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHAMPAGNE MALARD

LES HISTORIQUES - CRAMANT



La gamma Les Historiques raggruppa cinque cuvées eccezionali, ciascuna proveniente da un terroir particolare e da vigne Grand Cru. Situato nella parte meridionale della Côte des Blancs, il terroir di Cramant è ideale per il vitigno Chardonnay che assorbirà la mineralità del sotto suolo, offrendo degli Champagne dalla grande freschezza e di una bella rotondità.

UVE
100% Chardonnay dal Grand Cru di Cramant.

VENDEMMIA
Manuale, in cassette forate da 40 kg.

VINIFICAZIONE
Pressatura mediante pressa tradizionale Coquard da 4.000 kg (1 marc) o pressa pneumatica da 4.000 e 8.000 kg. Pressatura lenta (minimo 4 ore per 4.000 kg). Viene utilizzata la cuvée ottenuta dalla prima spremitura (20,50 hl/marc). Viene eseguita una decantazione statica, per gravità. Dopo aver eseguito la fermentazione malolattica, viene effettuata una filtrazione delicata ed una stabilizzazione a freddo. La vinificazione avviene per il 50% in vasche in acciaio inox e per il 50% in barrique di rovere francese da 225 litri. Dopo l'imbottigliamento (tirage) tra aprile e giugno, per beneficiare delle temperature miti proprie della primavera, questa cuvée resta sur lies in cantina per minimo 5 anni.

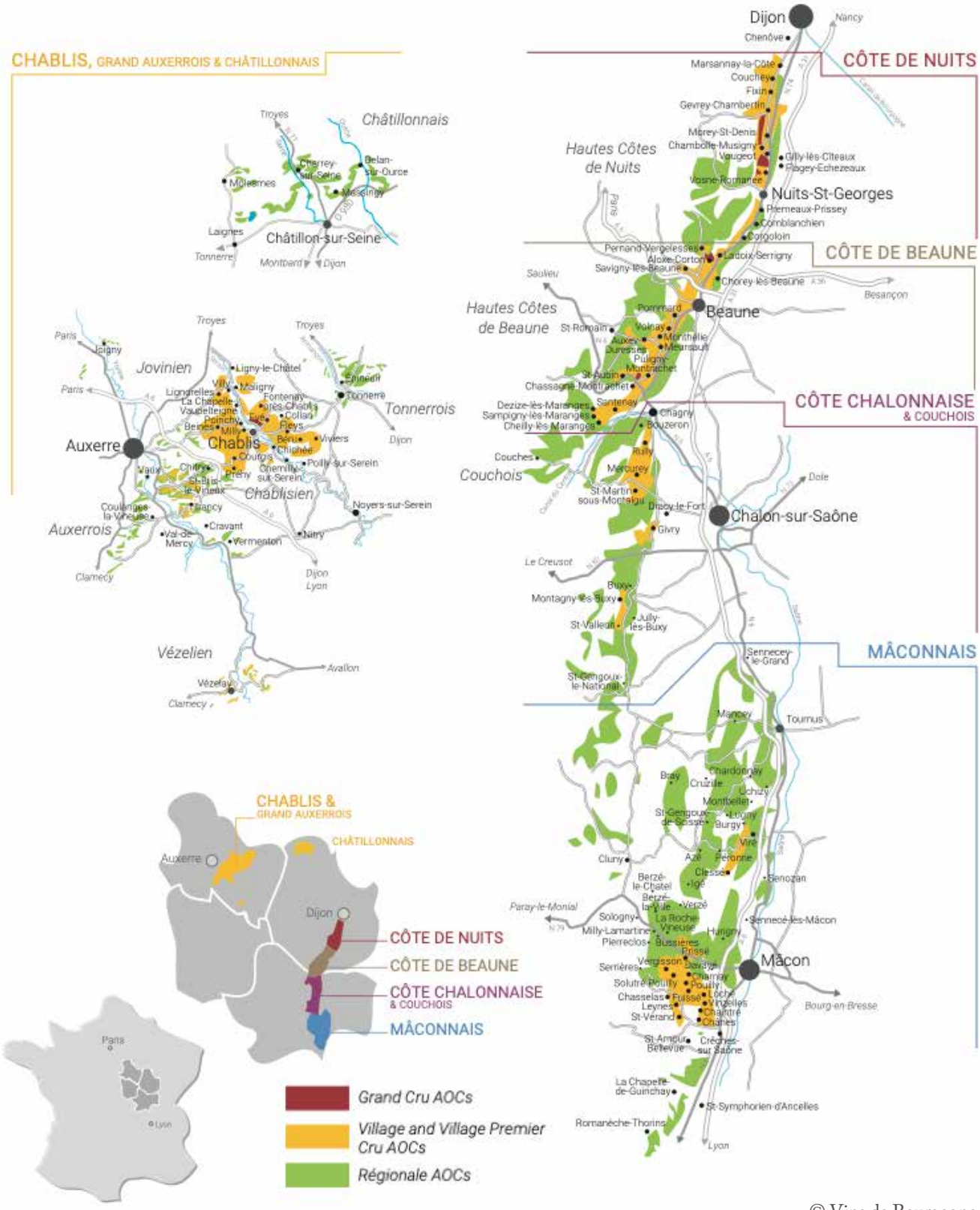
DOSAGGIO
Inferiore ai 6 g/l.

DEGUSTAZIONE
Questo vino è teso e strutturato con un potenziale di invecchiamento. L'acidità ed i frutti bianchi si mescolano agli agrumi, donando un vino di grande complessità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra i 9 ed i 12 °C.

WINE ENTHUSIAST 94/100

BOURGOGNE



© Vins de Bourgogne


SANTENAY
SANTENAY
SANTENAY
SANTENAY
CORTON

TRIMBOLI WINES S.r.l.

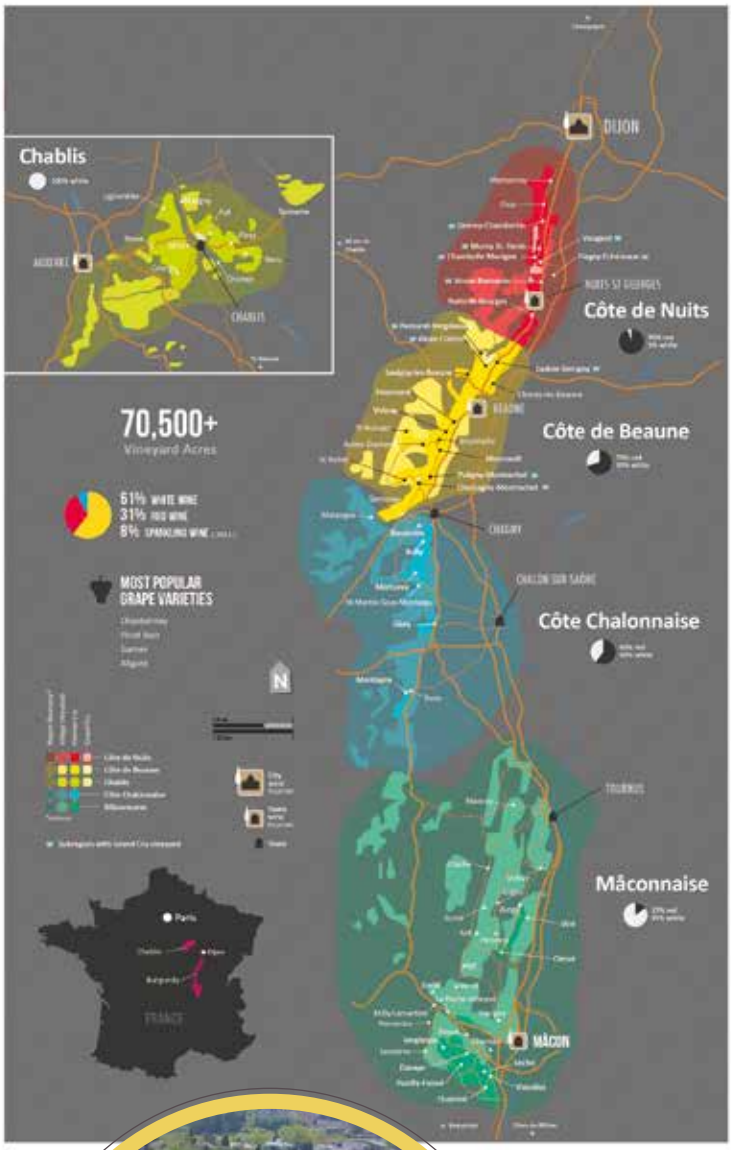
DL

Domaine Louis Lequin



Domaine Louis Lequin

Il **Domaine Louis Lequin** produce vini a Santenay, in Borgogna, da quattro secoli, dal 1669. Attualmente comprende 7 ettari di vigneti in siti pregiati in tutta la Côte d'Or: Nuits-Saint-Georges nella Côte de Nuits, così come Pommard, Santenay, Corton, Corton-Charlemagne, Chassagne-Montrachet e Bâtard-Montrachet nella Côte de Beaune. Molti sono i premier cru ed i grand cru.
Anche se la famiglia Lequin iniziò a coltivare l'uva già nel 1604, il loro primo acquisto di un vigneto, una piccola parcella a Santenay chiamato Les Clos Genet, non avvenne fino a 65 anni dopo. Questa acquisizione, ad opera di Philibert Lequin, confermò il destino della famiglia Lequin di stabilirsi in Borgogna, poiché la terra fu acquistata tramite un mutuo di 120 anni.



Nel 1852, Louis Isidore Lequin trasferì la sua famiglia sulla collina di Santenay dove erano situati i vigneti e la cantina. La collina era ricca di depositi di sabbia silicea che si rivelano ideali per la fabbricazione del vetro. Lequin iniziò a produrre oggetti in vetro e coltivare vigneti. Tutti i proventi della sua attività nel settore del vetro furono reinvestiti nella cantina con l'acquisto di più terreni.

Nel 1938, Lucien Lequin (nonno di Louis e bis nonno di Antoine, l'attuale proprietario) acquistò la sua prima parcella di terra da grand cru a Bâtard-Montrachet.
Nel 1946 Jean Lequin, nonno di Antoine, sviluppò un mercato di esportazione e nel 1950 i vini venivano serviti al Waldorf Astoria di Manhattan. Nel corso dei decenni che seguirono, la famiglia Lequin acquistò vigneti a Corton, Pommard e Nuits-Saint-Georges.



Louis prese il timone nel 1993, affiancato dal 2005 da suo figlio Antoine che ha assunto in prima persona la conduzione del domaine a partire dal 2010.

Domaine Louis Lequin

Geologia della côte e di Santenay
È risaputo che i terroir in Borgogna variano notevolmente anche da un sito all'interno di un vigneto a un altro sito all'interno dello stesso vigneto. Tuttavia, rimane un fatto geologico onnipresente: il periodo giurassico, che durò in Borgogna circa 60 milioni di anni e che ha visto gran parte del Nord Europa e di tutta la Borgogna sommersa in un mare poco profondo, è responsabile dei letti di minerali marini eccezionali, circa 500 metri di sedimenti, in particolare argille e calcari, che danno ai vini la loro importanza.

Il sollevamento delle Alpi, circa 40 milioni di anni fa, ha causato importanti dislocazioni tettoniche nel rispetto della composizione argillosa, marnosa o calcarea dei sedimenti giurassici, e ha formato i pendii e le faglie della zona.

I vigneti di Santenay sono coltivati su strati geologici del Giurassico medio e superiore (Marneux Oxfordien). Tutti i terroir all'interno dei vigneti di Lequin possiedono quella classica combinazione di calcare, argilla e vari suoli di marna così importanti per la produzione di vini di alta qualità.



Domaine Louis Lequin

Il Domaine
Il Domaine ha una superficie di 7 ettari, ripartiti tra i villaggi di Santenay, Chassagne-Montrachet, Pommard, Corton, Nuits-Saint-Georges.

Coltiva i due vitigni tipici borgognoni:
- il Pinot Noir per i vini rossi
- lo Chardonnay per i vini bianchi.

L'allevamento utilizzato per il Pinot Noir è il Cordon de Royat, che consente di limitare le rese, di ventilare il piede, di dare più luce solare alle uve; si ottiene così una maggiore maturità dell'uva, più colore e più aroma.

Per gli Chardonnay, viene usato l'allevamento a Guyot semplice e sono rimossi tutti i doppi germogli.

Le vigne giovani vengono coltivate arando e raccogliendo, quelle più vecchie vengono arate ogni primavera, per aerare il terreno e forzare le radici a tuffarsi più in profondità nel terreno per cercare nutrimento e dare vini con i sapori del terroir. In alcuni solchi viene seminata dell'erba per riparare il terreno e portare l'humus necessario a una buona vita microbica del suolo.



La coltivazione della vigna avviene con attenzione all'ambiente, utilizzando ad esempio la tecnica della lotta ragionata.

Dopo molte prove di maturazione dell'uva, si arriva alla vendemmia. Il villaggio di Santenay è il più a sud della Côte; è il primo a raggiungere la maturità ottimale.

L'uva è raccolta a mano; i grappoli vengono conservati in cassette e riportati intatti in cantina.

Le uve di Chardonnay vengono messe rapidamente nella pressa, il succo estratto riposerà 12 ore per schiarirsi, quindi verrà travasato in botti di rovere, 1/3 in botti nuove, 1/3 in botti di un anno, 1/3 in botti di 2 anni. Ogni enologo ha i suoi piccoli segreti in merito alla scelta delle querce, le loro origini, le tostature delle botti e la durata della vinificazione.

La fermentazione sarà lenta, per dare eleganza, finezza e una bella rotondità. Si esegue il bâtonnage ogni 8 giorni, fino alla fine della fermentazione malolattica, per mettere in sospensione i sedimenti, al fine di sbiancare i vini e dare loro rotondità.

A luglio, le botti verranno travasate per rimuovere l'anidride carbonica rimasta nel vino. Passato un mese, il vino sarà preparato per l'imbottigliamento e rimarrà un mese a riposo in modo che le fecce scendano sul fondo della botte.

Dopo un travaso e una leggera filtrazione, il vino, separato dalle fecce, verrà imbottigliato.

Domaine Louis Lequin

Le uve rosse, Pinot Noir, arrivate intatte in cantina verranno diraspate e messe in vasca dove rimarranno per 6 giorni a freddo, per estrarre gliceroli che conferiscono rotondità e fruttato, quindi i lieviti consumeranno lo zucchero e lo trasformeranno in alcol, la fermentazione durerà da 12 a 15 giorni. Ogni giorno vengono analizzate le vasche (temperatura, densità dei mosti), quindi si schiacciano, si pompano, per impastare bene la polpa dell'uva ed estrarre il massimo colore, tannino e aromi; la temperatura nei serbatoi sarà regolata a 32 ° C. Quando il vino non ha più zucchero si effettua la spremitura. Dopo una decantazione di 4 giorni, i vini verranno messi in botti di rovere, 1/4 nuovi fusti.
Rimarranno tra i 16 e i 18 mesi in cantina, dove saranno seguiti da analisi, degustazioni, svinature; dopo una leggera chiarificazione di un mese, saranno messi in bottiglia e lasciati riposare per 2 anni in cantina, in modo che il vino non sia più traumatizzato dall'imbottigliamento.
Lo Chardonnay ed il Pinot Noir hanno la capacità di captare lo spirito del terroir e del clima dell'annata, per rivelare la loro quintessenza.
È sorprendente la diversità di note e di sapori che apportano questi monovitigni. Tutta la ricchezza dei vini di Borgogna è qui.

Considerazioni di Louis Lequin sull'invecchiamento in botte
"La natura fa bene le cose, e, quando è generosa, i vini che ci offre sono buoni. La botte è lì per esaltare questi vini raffinandoli, e non per cambiare il gusto e per rimuovere l'autenticità del vino.
La scelta delle querce, le loro origini, il loro tempo di essiccazione e la loro tostatura durante la produzione devono essere seguiti dal Vigneron.
Dopo molti anni, i risultati sono lì. Questi vini sono nelle carte dei più importanti ristoranti del mondo, riconosciuti e citati da molti libri internazionali sui vini."



TRIMBOLI WINES S.r.l.

Domaine Louis Lequin

BOURGOGNE COTE-D'OR PINOT NOIR



DENOMINAZIONE
BOURGOGNE COTE-D'OR PINOT NOIR.

UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

TIPO DI SUOLO
Vigneto situato nel villaggio di Santenay, vicino a Maranges, piccoli rendimenti, vini fruttati e prelibati.

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 50 anni (piantate nel 1967).

DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA
Circa 58 hl/ha (0,58 litri per pianta).

ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE
Le uve sono prevalentemente diraspate, con qualche occasionale grappolo lasciato intero. Il processo di vinificazione dura circa 1 mese ed è suddiviso in tre fasi: una settimana di macerazione a freddo, una settimana di fermentazione e due settimane di macerazione/estrazione. L'obiettivo è quello di preservare i sapori attraverso un'estrazione delicata nel tempo.

AFFINAMENTO
L'affinamento in botte, può durare tra i 10 e i 18 mesi, con una percentuale di botti nuove tra il 20 e il 50% a seconda della denominazione, per non mascherare il gusto del vino. L'obiettivo di questa fase è strutturare e sviluppare gli aromi preservando la freschezza del vino.

Domaine Louis Lequin

SANTENAY "LES CHARMES"



DENOMINAZIONE
SANTENAY.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo (calcare di Gryphaea).
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Viti di 70 anni, ora parzialmente reimpiantate.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette
VINIFICAZIONE
Le uve sono prevalentemente diraspate, con qualche occasionale grappolo lasciato intero. Il processo di vinificazione dura circa 1 mese ed è suddiviso in tre fasi: una settimana di macerazione a freddo, una settimana di fermentazione e due settimane di macerazione/estrazione. L'obiettivo è quello di preservare i sapori attraverso un'estrazione delicata nel tempo.
AFFINAMENTO
L'affinamento in botte, può durare tra i 10 e i 18 mesi, con una percentuale di botti nuove tra il 20 e il 50% a seconda della denominazione, per non mascherare il gusto del vino. L'obiettivo di questa fase è strutturare e sviluppare gli aromi preservando la freschezza del vino.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino. Naso delicato ed elegante, frutti rossi e viola. Questo vino è all'altezza del suo nome, con fascino e profondità.
ABBINAMENTO
Pollame arrosto, filet mignon, coniglio, arrosto, formaggi stagionati.

Domaine Louis Lequin

SANTENAY "CLOS GENÊT" VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE
SANTENAY.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, pietroso con fossili.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 65 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Bel colore rosso rubino. Naso bello e sottile, frutti rossi e viola. Molto elegante e fine al palato con tannini morbidi specifici di questo terroir.
ABBINAMENTO
Pollame arrosto, filet mignon, coniglio, arrosto, formaggi stagionati.

Domaine Louis Lequin

SANTENAY VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE
SANTENAY.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo risalente al Giurassico Inferiore.
ESPOSIZIONE
Varia.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Tra i 45 ed i 60 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette
VINIFICAZIONE
Le uve sono prevalentemente diraspate, con qualche occasionale grappolo lasciato intero. Il processo di vinificazione dura circa 1 mese ed è suddiviso in tre fasi: una settimana di macerazione a freddo, una settimana di fermentazione e due settimane di macerazione/estrazione. L'obiettivo è quello di preservare i sapori attraverso un'estrazione delicata nel tempo.
AFFINAMENTO
L'affinamento in botte, può durare tra i 10 e i 18 mesi, con una percentuale di botti nuove tra il 20 e il 50% a seconda della denominazione, per non mascherare il gusto del vino. L'obiettivo di questa fase è strutturare e sviluppare gli aromi preservando la freschezza del vino.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino. Naso delicato ed elegante, frutti rossi e viola. Equilibrio ed eleganza si incontrano in questo vino.
ABBINAMENTO
Pollame arrosto, filet mignon, coniglio, arrosto, formaggi stagionati.

Domaine Louis Lequin

SANTENAY 1er CRU "LA COMME"



DENOMINAZIONE
SANTENAY 1er CRU.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, molto pietroso.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 50 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Bel colore rosso rubino. Naso di frutti rossi, ribes nero e lampone. Al palato, vino elegante, tannini di frutta rotondi con ricordi di viola, grande lunghezza. Vino da lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO
Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.

Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 1er CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 45 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso aromi di frutti rossi con predominanza di ribes nero. Al palato, tannini rotondi, frutta lampone ribes nero, elegante e molto lungo. Vino da lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO
Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.

Domaine Louis Lequin

POMMARD "LES NOIZONS"



DENOMINAZIONE
POMMARD.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Pommard, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, sassoso.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 30 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Bel colore rosso rubino. Naso potente di frutti rossi. Al palato, vino maschile con tannini ben rotondi, frutta, vino speziato e pieno, di grande lunghezza, come ci si aspetterebbe da un Pommard. Vino da lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO
Selvaggina, carni rosse, piatti piccanti, formaggi potenti.

Domaine Louis Lequin

CORTON GRAND CRU "LES LANGUETTES"



DENOMINAZIONE
CORTON GRAND CRU.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, ghiaioso.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 60 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 42 hl/ha (0,42 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Bel colore rosso rubino. Profumo molto aromatico di frutti rossi e viola. Al palato, tannini setosi, frutta delicata che unisce lampone e mora. Grande eleganza, finezza e distinzione.
ABBINAMENTO
Pollame, coniglio arrosto, formaggi dolci.

Domaine Louis Lequin

NUITS SAINT GEORGES "LES BRÛLÉES"



DENOMINAZIONE
NUITS-SAINT-GEORGES.
UVE
100% Pinot Noir.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Nuits Saint Georges, Côte d'Or (Côte de Nuits).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, alluvionale, fondo collinare.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 60 anni (piantate nel 1963).
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 50 hl/ha (0,50 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.
VINIFICAZIONE
La vendemmia viene in maggior parte diraspata, macerazione prefermentativa, fermentativa e post fermentativa di circa 20 giorni a freddo, lieviti indigeni, con follature e rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO
Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino tenue, naso molto aromatico di frutti rossi, lamponi, ribes nero. In bocca evoca spesso sfumature di rosa e un accenno di liquirizia. A seconda dell'età del vino, troviamo profumi giovanili (ciliegia, fragola, ribes nero) o, nella sua età matura, aromi, cuoio, pelliccia, tartufo, selvaggina, spezie. Vino femminile, equilibrato e sottile.
ABBINAMENTO
Salumi, pollame, anatra, coniglio, formaggio dolce.

Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 1er CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU.
UVE
100% Chardonnay.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo con presenza di caolinite.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 40 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 55 hl/ha (0,55 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Manuale.
VINIFICAZIONE
L'uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais e Bertranges per la fermentazione; 1/3 botti nuove, 1/3 botti di 1 anno, 1/3 botti di 2 anni.
AFFINAMENTO
Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore verde oro, gli anni caldi giallo oro. Naso fine e floreale. Rotondo e grasso al palato con un pizzico di mineralità che dona freschezza, profumo di caprifoglio e di fiori d'acacia.
ABBINAMENTO
Salumi pregiati, pesce nobile (sogliola, branzino, rombo, pezzonia), foie gras e formaggi delicati. Temperatura di servizio 12°C.

Domaine Louis Lequin

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU



DENOMINAZIONE
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU.
UVE
100% Chardonnay.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Aloxe Corton, Côte d'Or (Côte de Beaune), Climat "Les Languettes".
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, ghiaioso.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 30 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Manuale.
VINIFICAZIONE
L'uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno.
AFFINAMENTO
Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore verde-oro, gli anni caldi giallo-oro. Naso fine e floreale, fiori bianchi e acacie. Palato elegante e rotondo con una certa mineralità, grande persistenza, frutta, vino da lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO
Carni pregiate, pesce nobile e formaggi.
Temperatura di servizio 12°C.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DL

Domaine Louis Lequin

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU



La famiglia Montrachet è composta da cinque Grands Crus coltivati nei due villaggi di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet che condividono le denominazioni Montrachet e Bâtard-Montrachet. Chevalier-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet appartengono a Puligny-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet appartiene a Chassagne-Montrachet. Questi Grands Crus sono i più meridionali della Côte de Beaune e si trovano tra Meursault a nord e Santenay a sud. Le loro origini risalgono al Medioevo, opera dell'abbazia cistercense di Maizières e dei signori di Chagny. I vini di Montrachet si sono rivelati completamente nel 17° secolo. La denominazione Grand Cru risale al 31 luglio 1937.

Non c'è discussione: questa è la migliore espressione dell'uva Chardonnay in qualsiasi parte della terra!

DENOMINAZIONE
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU.
UVE
100% Chardonnay.
LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Chassagne-Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune).
TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo, marna.
ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
Circa 40 anni.
DENSITÀ D'IMPIANTO
Circa 10 mila piante/ettaro.
RESA
Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).
ALLEVAMENTO
Cordon de Royat.
TECNICA DI COLTIVAZIONE
Lotta ragionata, concime organico bio.
VENDEMMIA
Manuale.
VINIFICAZIONE
L'uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais per la fermentazione; 1/2 botti nuove, 1/2 botti di 1 anno, impiego di lieviti indigeni.
AFFINAMENTO
Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il colore è oro screziato di smeraldo, tendente al giallo con l'età. Il bouquet evoca burro e cornetti caldi, felci, frutta secca, spezie e miele. Corpo e bouquet non sono distinguibili separatamente, così la struttura e l'armonia si fondono strettamente in un unico insieme perfetto. Untuosi e sodi, asciutti e carezzevoli, avvolgenti e profondi, questi vini uniscono ogni virtù in una salda personalità. Vino da lungo invecchiamento.
ABBINAMENTO
Carni pregiate, pesce nobile e formaggi. Temperatura di servizio 12°C.


43
773

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE

JESSIAUME



DOMAINE
JESSIAUME

LA STORIA

La tenuta è stata creata a Santenay nel 1850, dalla famiglia Jessiaume.

Tra il 2006 e il 2020, la tenuta è stata di proprietà dello scozzese Sir David Murray. Dopo diverse generazioni in cui il lavoro è stato svolto dalla famiglia Jessiaume, nel 2014 è arrivato un nuovo team nella tenuta e sono state apportate diverse modifiche ai vini. La manipolazione e la pigiatura sono state ridotte al minimo. A tal fine, sono stati effettuati investimenti per rinnovare la cantina e le attrezzature. La raccolta delle uve in cassette avviene ora a mano, così come il processo di cernita. Per l'encuvage si utilizzano nastri di sollevamento. La vinificazione avviene con lieviti naturali e i vini sono ottenuti con estrazioni delicate e controllate. L'obiettivo è produrre vini eleganti e raffinati che rispettino i terroir.

OGGI

Il 2020 ha segnato una svolta per il Domaine Jessiaume. L'investitore Sir David Murray ha venduto la tenuta al Dottor Jean-François Le Bigot, grande appassionato di Borgogna, che è intenzionato a portare avanti lo sviluppo qualitativo della tenuta. Il team del Domaine è rimasto al suo posto e l'obiettivo qualitativo è stato accentuato. Il **Domaine è oggi certifcato per la Viticoltura Biologica** e sono stati fatti nuovi investimenti in cantina per perfezionare i vini. È stato installato un nuovo sistema di controllo della temperatura. È stata avviata una rigorosa selezione delle botti dei migliori bottai.



Oltre a passare alla viticoltura biologica e a lavorare con grande delicatezza per ottenere un alto livello di qualità, durante la vinificazione viene evitato il più possibile lo zuccheraggio e per la fermentazione vengono utilizzati i lieviti naturalmente presenti nell'uva. L'intervento sui vini è il minimo, privilegiando per quanto possibile il lavoro per gravità, la chiarifcazione naturale e l'uso di basse dosi di solfiti.
Il Domaine Jessiaume produce i suoi vini nel cuore della Borgogna, da 15 ettari di vigneti suddivisi nei comuni di Beaune, Pommard, Volnay, Auxey-Duresses, Santenay et Chassey Le Camp.

IL FUTURO

Si stanno piantando nuove viti e l'azienda sta cercando di incrementare i suoi appezzamenti. Verranno vinificate nuove denominazioni e l'obiettivo di produzione dovrebbe almeno raddoppiare nei prossimi anni, mantenendo l'alta qualità dei vini.

William Waterkeyn è il giovane enologo e responsabile del vigneto del Domaine. Non solo è impegnato a gestire il lavoro in vigna, ma anche in cantina è il suo tocco a rendere i vini del Domaine così apprezzati dagli appassionati e dalla critica.
Dal 2015 i Climats de Bourgogne sono stati inseriti nella lista del Patrimonio mondiale dell'UNESCO.
La parola "Climat" è un termine borgognone che indica un terroir viticolo. Si tratta di un appezzamento di vite ben definito, con un nome, una storia e condizioni geologiche e climatiche specifiche. Il climat è una combinazione di appezzamento, vitigno e know-how.
La Côte de Beaune si estende per 20 km da Ladoix-Serrigny a nord a Les Maranges a sud. Si trova in due dipartimenti, Côte-d'Or e Saône-et-Loire, nella regione della Borgogna.
È una delle zone più prestigiose dei vigneti della Borgogna. La zona produce vini rossi e bianchi di altissima qualità. In passato, tutti questi vini erano conosciuti come "Vins de Beaune".
Con l'arrivo delle Appellations d'Origine Contrôlée nel 1936, i vini sono stati finalmente classificati. Sul versante di Beaune, i Pinot Noir sono in maggioranza e danno vita a meravigliosi vini rossi. È il caso, ad esempio, del potente Beaune 1er Cru Les Cents Vignes. Un po' più a sud, lo Chardonnay domina, producendo un'ampia gamma di vini bianchi. L'Auxey-Duresses 1er Cru Les Ecussaux ne è un ottimo esempio.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

BEAUNE 1ER CRU "LES CENT VIGNES"



UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Les Cents Vignes è un Climat di 23,5 ettari nella denominazione Beaune 1er Cru. Les Cents Vignes deriva originariamente da "Sanvignes", che significa "villaggio nella foresta". Il nome è stato poi cambiato in "Les Cents Vignes", che è più appropriato in quanto ci sono effettivamente delle viti. La parcella del domaine è 1,16 ha.

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE
Sud.

VINIFICAZIONE
Dopo la cernita in vigna e in cantina, le uve vengono diraspate e poi direttamente vinificate. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni. Inizia quindi la fermentazione spontanea che dura complessivamente 3 settimane. Il vino viene poi affinato in botti di rovere (25% nuove) per 14 mesi. Non viene effettuata alcuna chiarificazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino, con un bel naso di more e spezie. La struttura è moderatamente densa, ma il frutto è croccante dall'inizio alla fine.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 20 anni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

VOLNAY



UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Anche questa parcella si trova nel climat "Les Brouillards", ma nella denominazione Village anziché 1er Cru. La particolarità è che i filari iniziano nella denominazione Village per i primi 50 metri in basso, poi il resto della parcella è in 1er Cru. La parcella del domaine è 0,08 ha.

TIPO DI SUOLO
Calcare bianco dell'Argovia.

ESPOSIZIONE
Sud-Est.

VINIFICAZIONE
Dopo la cernita in vigna e in cantina, le uve vengono diraspate e poi direttamente vinificate. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni. Inizia quindi la fermentazione spontanea che dura complessivamente 3 settimane. Il vino viene poi affinato in botti di rovere (25% nuove) per 14 mesi. Non viene effettuata alcuna chiarificazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il colore è rubino chiaro, con un naso di frutti neri. Il palato è impressionante, con tannini imponenti e un finale meravigliosamente lungo.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 25 anni.

VOLNAY 1ER CRU "LES BROUILLARD"



UVE
100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Les Brouillards è un Climat di 5,63 ettari nella denominazione Volnay. L'origine del nome deriva da "Breuillat" che significa presenza di legno giovane. In origine doveva essere proprio così. La parcella del domaine è 0,26 ha.

TIPO DI SUOLO
Calcare bianco dell'Argovia.

ESPOSIZIONE
Sud-Est.

VINIFICAZIONE
Dopo la cernita in vigna e in cantina, le uve vengono diraspate e poi direttamente vinificate. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni. Inizia quindi la fermentazione spontanea che dura complessivamente 3 settimane. Il vino viene poi affinato in botti di rovere (25% nuove) per 14 mesi. Non viene effettuata alcuna chiarificazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il colore è rubino chiaro, con un naso di frutti neri. Il palato è impressionante, con tannini imponenti e un finale meravigliosamente lungo.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 25 anni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

BOURGOGNE CHARDONNAY



UVE
100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Dopo la pressatura diretta delle uve intere e la decantazione in tini, il mosto viene trasferito direttamente in botti di rovere, dove inizia naturalmente la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato sulle proprie fecce nelle stesse botti per 10 mesi (0% di legno nuovo).

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Naso franco e attraente, con aromi di frutta fresca e agrumi. Il palato è incisivo senza eccessi, salivante e aromatico.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 4 anni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

RULLY



UVE
100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Dopo la pressatura diretta delle uve intere e la decantazione in tini, il mosto viene trasferito direttamente in botti di rovere, dove inizia naturalmente la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato sulle proprie fecce nelle stesse botti per 12 mesi (15% di legno nuovo), seguiti da 4-6 mesi in tini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il naso è una miscela di frutti gialli ed esotici. Al palato è puro e pulito. Ha una buona acidità e un finale salino.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 5 anni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

MEURSAULT



UVE
100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Dopo la pressatura diretta delle uve intere e la decantazione in tini, il mosto viene trasferito direttamente in botti di rovere, dove inizia naturalmente la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato sulle proprie fecce nelle stesse botti per 12 mesi (30% di legno nuovo), seguiti da 4-6 mesi in tini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Profondo, chiaramente Meursault con un accenno di spezie. Al palato è accessibile, la struttura è piacevole, esplosiva e ampia. Un eccellente Meursault village.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Da 5 a 10 anni.

SANTENAY 1ER CRU "LES GRAVIÈRES"



UVE
100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Les Gravières è un grande Climat di 29,46 ettari. Il suo nome parla da sé: il terreno è ricco di ghiaia e calcare della Combe de Saint-Aubin. La parcella del domaine è 1,25 ha.

TIPO DI SUOLO
Calcare oolitico e marne.

ESPOSIZIONE
Sud-Est.

VINIFICAZIONE
Dopo la pressatura diretta delle uve intere e la decantazione in tini, il mosto viene trasferito direttamente in botti di rovere, dove inizia naturalmente la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato sulle proprie fecce nelle stesse botti per 12 mesi (30% di legno nuovo), seguiti da 4-6 mesi in tini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Questo superbo bianco di Borgogna presenta note di mele mature, frutta quasi tropicale e sentori floreali. Il vino ha una consistenza ricca e una buona densità, con un finale incredibilmente lungo.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 15 anni.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE JESSIAUME

AUXEY-DURESSES 1ER CRU "LES ECUSSAUX"



UVE
100% Chardonnay.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI
Les Ecussaux è un Climat di Auxey-Duresses di 3,17 ettari. L' origine del nome non deriva da écus (scudo) ma piuttosto da écluse (chiusa). Sul fondo dell'appezzamento si trova un ruscello, che probabilmente all'epoca era più grande. Doveva esservi stata installata una peschiera. La parcella del domaine è 0,31 ha.

TIPO DI SUOLO
Alveo marno-calcareo.

ESPOSIZIONE
Est ÷ Sud-Est.

VINIFICAZIONE
Dopo la pressatura diretta delle uve intere e la decantazione in tini, il mosto viene trasferito direttamente in botti di rovere, dove inizia naturalmente la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato sulle proprie fecce nelle stesse botti per 12 mesi (25% di legno nuovo), seguiti da 4-6 mesi in tini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Con uno stile piuttosto ricco per un Auxey-Duresses, il naso evoca mela matura, mela cotogna e pera. La struttura è impressionante per densità ed estrazione, con una buona acidità a bilanciare il tutto.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Fino a 10 anni.

VALUTAZIONI SULL'ANNATA 2021
DA PARTE DELLE PRINCIPALI GUIDE

DOMAINE JESSIAUME	Guide Hachette	Decanter	Vinous Antonio Galloni	Inside Burgundy Jasper Morris
GRANDI VINI ROSSI				
BEAUNE 1er Cru « Les Cent Vignes »		93/100	92/100	90/100
VOLNAY *		92/100		87/100
VOLNAY 1er Cru « Les Brouillards »		93/100	92/100	91/100
GRANDI VINI BIANCHI				
BOURGOGNE Chardonnay *			85/100	86/100
MEURSAULT *			92/100	88/100
SANTENAY 1er Cru « Les Gravières »	Coup de Cœur	93/100	92/100	89/100
AUXEY DURESSES 1er Cru « Les Ecussaux »		92/100	90/100	90/100





TRIMBOLI WINES S.r.l.

Domaine de la Choupette

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



STORIA

La tenuta di famiglia, creata nel settembre 1992, si trova nel cuore del villaggio di Santenay, all'estremità meridionale della Côte de Beaune, su un vigneto di 13 ettari. I gemelli Jean Christophe e Philippe Gutrin sono la terza generazione di vignaioli del Domaine de la Choupette, da loro direttamente gestito a partire dal 2002, subentrando al padre Michel, che a sua volta lo aveva ereditato dal padre Joseph.

Fino a pochi anni fa non producevano per la tenuta ma, principalmente, per un famosissimo "négociant". È così ancora oggi, anche se viene progressivamente ridotta la quota di vino a lui destinata. Molti di questi vini sono stati pluripremiati.

Il Domaine de la Choupette possiede vigneti a Santenay, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet,



Maranges. Dispone di moderne attrezzature per la coltivazione della vite e la vinificazione, ma l'attaccamento ed il rispetto delle tradizioni che hanno reso grande la reputazione della regione enologica della Borgogna è molto forte. La ricerca della qualità è una costante preoccupazione, l'intero processo di elaborazione dei vini, a partire dal lavoro della vite, è oggetto di molta attenzione. Ecco perché vengono utilizzati vecchi tini e botti di rovere per la vinificazione e l'invecchiamento dei vini.



Da quando Philippe e Jean Christophe hanno rilevato la tenuta vinicola, hanno iniziato ad applicare pratiche di coltivazione sostenibili. Le vigne vengono arate sistematicamente per arieggiare la terra e per trattenere la materia organica nel terreno. In questo modo si ottiene una fertilizzazione naturale. Nella denominazione 1er cru viene mantenuta una copertura verde naturale sul terreno per mantenere l'umidità e competere con le viti. Diminuisce un po' la resa ma migliora la concentrazione nelle viti.

Da più di 5 anni gli apporti chimici sono stati drasticamente ridotti e la strategia fitosanitaria è stata completamente adattata per preservare la bio-

diversità nel vigneto. Il vigneto è suddiviso in 45 diversi appezzamenti distribuiti su 5 denominazioni.
Per lo Chardonnay viene utilizzata la potatura a Guyot Semplice, eliminando tutte le doppie gemme. Per il Pinot Noir si utilizza il Cordon de Royat, con l'obiettivo di limitare le rese, aumentare il soleggiamento, areare le viti e migliorare la maturità. L'azienda produce vini bianchi pluripremiati da uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Noir.



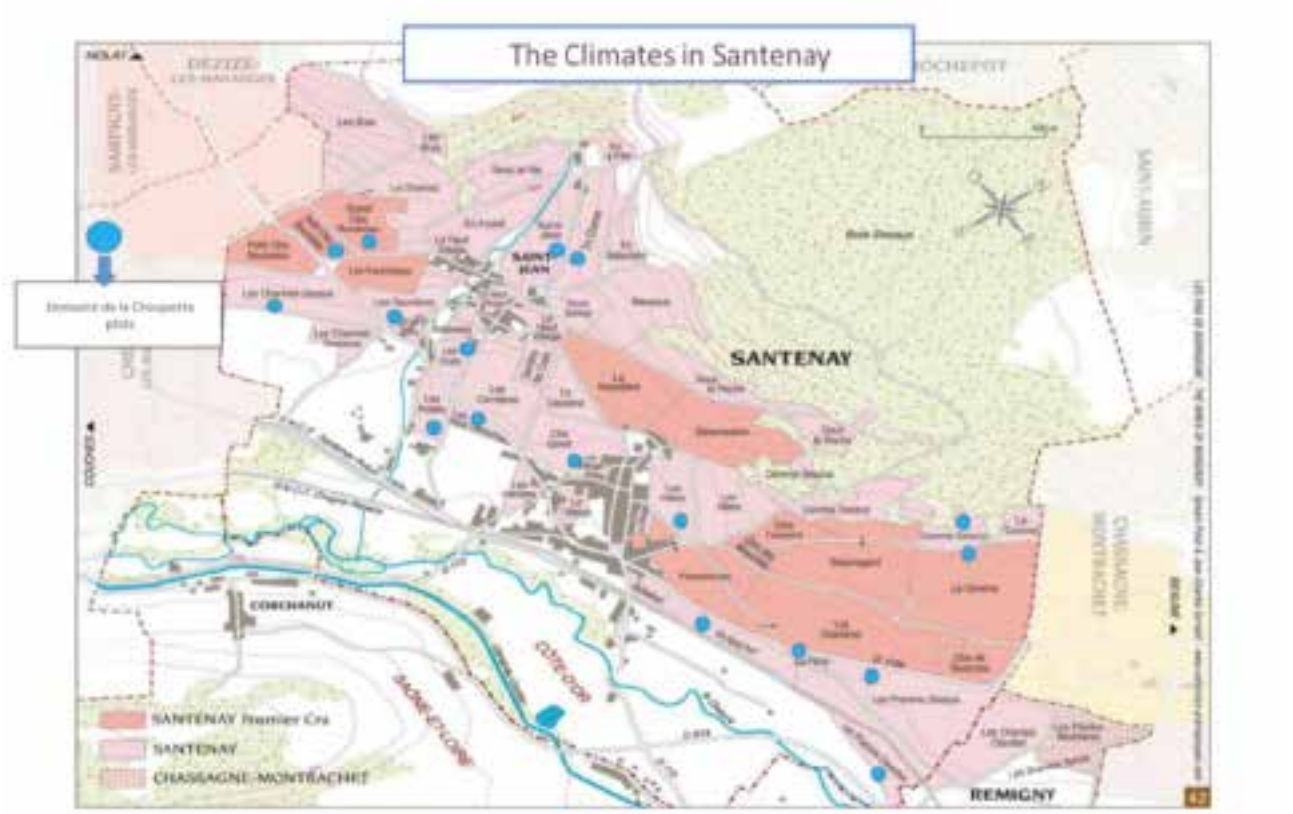
VINIFICAZIONE

La vendemmia delle uve Chardonnay viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e parzialmente diraspata, viene quindi pigiata, svinata e travasata subito in "muids" (grandi botti in legno) e "half muids" per la fermentazione alcolica. Questa fermentazione prende avvio da sola o con l'aggiunta di lievito madre, come spesso accade. La temperatura di fermentazione è di 25°C controllata con "bandierine" (dispositivi di raffreddamento che sembrano serpentine immerse nelle botti). La temperatura nelle botti è mantenuta a questo livello e i vignaioli non abbassano la temperatura fin quando non sono consumati tutti gli zuccheri. Poi c'è il rimescolamento delle fecce nelle botti e il rabbocco una o due volte a settimana.
La fermentazione malolattica avviene in gennaio/febbraio alzando la temperatura tramite le "bandierine". L'affinamento dura 10/12 mesi, secondo le valutazioni dell'enologo.
Successivamente il vino viene travasato in tini per l'assemblaggio in diverse botti aventi caratteristiche proprie e addizionato di solfiti prima dell'imbottigliamento nel mese di luglio. La vendemmia delle uve Pinot Noir viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e completamente diraspata, viene quindi pigiata, svinata, viene eseguita la follatura del cappello e la fermentazione alcolica avviene in tino. Questa fermentazione inizia il più delle volte tramite lieviti indigeni in quantità suffciente, altrimenti si aggiungono lieviti starter.
La temperatura di fermentazione è di 30°C controllata con "bandierine" immerse nelle vasche. Il vino viene trasferito in botti di rovere della Foresta di Tronçais, si aggiunge il succo della pressa e, come sui vini bianchi, si rimescola nelle botti e si rabbocca ogni settimana o, se necessario, due volte a settimana.
La fermentazione malolattica viene svolta non appena la temperatura si rialza. L'affinamento dura 10/12 mesi in botti di primo, secondo e terzo passaggio.
Il vino viene poi travasato in tini per l'assemblaggio con le diverse botti e si aggiungono solfiti prima dell'imbottigliamento durante il periodo di agosto.

DENOMINAZIONI

Santenay
I vini di Santenay e della vicina Remigny presentano differenze evidenti a seconda della parte della denominazione da cui provengono. Le case di Santenay e le frazioni associate formano una manciata di piccoli gruppi e dalle cime delle colline si possono godere meravigliose viste panoramiche. L'occupazione umana qui risale alla preistoria. Lo status di AOC Santenay è stato istituito nel 1937. Anche il mulino a vento di Sorine rappresenta una parte importante della storia di questo comune.

Terroir
Calcari grigiastri occupano le alture fno a un'altezza di 500 metri.
Più in basso lungo il pendio, a partire dalla linea dei 300 metri, si trovano calcari oolitici, oolite bianca, marne, calcari a forma di rene e oolite inferiore su uno strato di marna. La posizione dei vigneti è ideale con esposizioni tra Est e Sud. Santenay produce principalmente vino rosso da uve Pinot Noir ma anche degli ottimi vini bianchi da uve Chardonnay.
Il Santenay Blanc "St-Jean" del Domaine de La Choupette è limpido e brillante, minerale e floreale, fresco e vigoroso. La sua espressione aromatica è caratterizzata da note di felce e nocciola.



Domaine de la Choupette
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet, insieme a Chassagne, è l'espressione più perfetta dell'uva Chardonnay. La denominazione nasce nel 1937 su terreni distanti solo pochi metri dai Grands Crus. I vini bianchi hanno personalità ben defnite e una reputazione consolidata. Gli appezzamenti che confinano con la frazione di Blagny producono un ottimo vino rosso da uve Pinot Noir.

Terroir

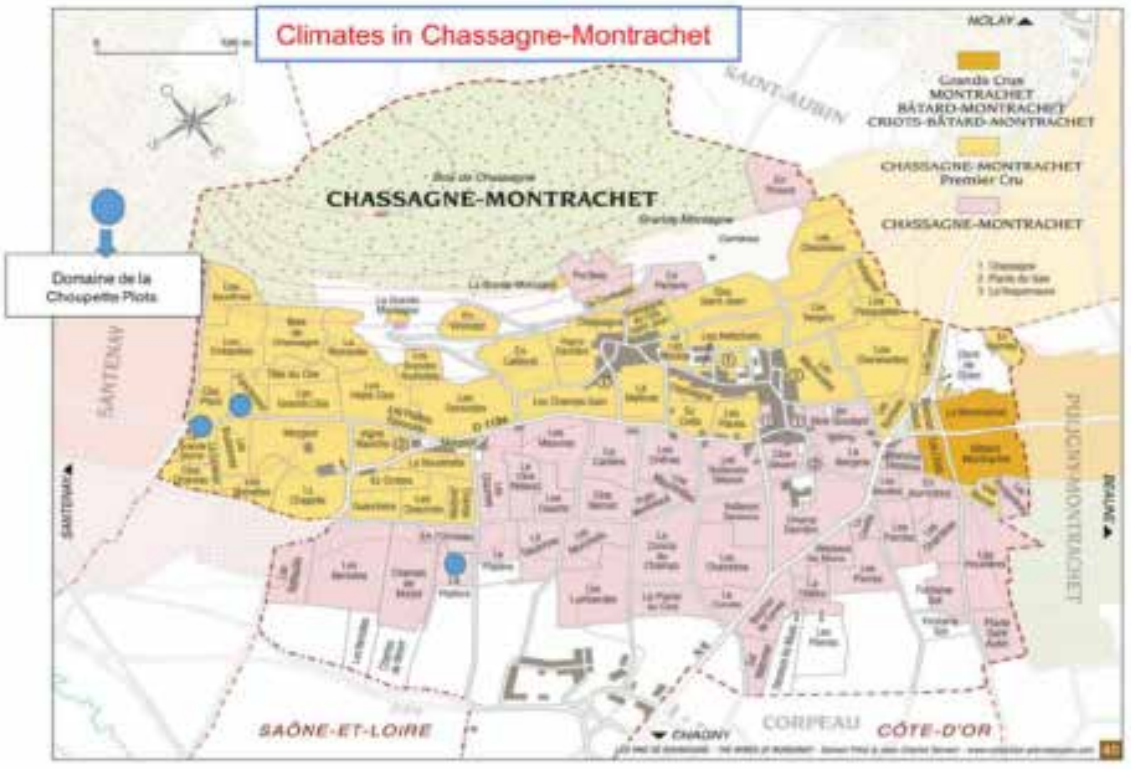
Le viti occupano in molti casi suoli calcarei bruni, ovvero suoli in cui il calcare si alterna a marne e argille calcaree. I suoli sono profondi in alcuni punti. In altri, la roccia è esposta in superficie. Dove sono presenti alluvioni argillose, queste sono più grossolane più in alto e più fini ai piedi del pendio. Esposizioni Est e Sud-Est. L'altitudine va dai 230 ai 320 metri.

Il vino bianco si presenta tipicamente di colore oro brillante con rifessi verdognoli, che diventano più intensi con l'invecchiamento. Il profumo unisce fiori di biancospino, uva matura, marzapane, nocciola, ambra, citronella e mela verde. Gli aromi di latte (burro, croissant caldo) e minerali (pietra focaia) sono comuni, così come il miele. Corpo e profumo si fondono in una sottile armonia. Questo vino unisce la grazia con un carattere ben definito e una notevole concentrazione.



Chassagne-Montrachet
Nella parte meridionale della Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet condivide con Puligny il titolo incontrastato di principe dei vini bianchi secchi del mondo: il divino Montrachet (pronunciato "Monrachay"). Questo ampio e fine pendio collinare esalta la più alta espressione delle due uve borgognone - il Pinot Noir e lo Chardonnay, che qui crescono fianco a fianco - tale è la complessità dei suoli della regione! Le estese cave di marmo, che formano una sorta di parete rocciosa, sono state la fonte delle lastre di pietra rosa e beige che sono entrate nell'edifcio del Trocadero a Parigi e, più recentemente, nella Piramide del Louvre. L'AOC Chassagne-Montrachet risale al 1937. Comprende alcuni appezzamenti nel vicino villaggio di Remigny che condividono le stesse condizioni del suolo.

Terroir
Ad altitudini comprese tra 220 e 325 metri, la successione di rocce dall'alto in basso è prima rauracien poi callovien e infine argovien. Il suolo dei vari climat (denominati appezzamenti con qualità distintive) spazia dai calcari ciottolosi, passando per le marne, ai terreni sabbiosi a base giurassica.
Il vino bianco che se ne ricava è l'uva Chardonnay vestita di oro scintillante! Vanta una colorazione decisa con rifessi verdi. Aromi di biancospino, acacia e caprifoglio si fondono con verbena e nocciola e in alcuni casi pane tostato o burro fresco. Questo vino vanta una profonda mineralità (pietra focaia). L'età porta note di miele o pera matura. Rotondo e spesso opulento, il suo attacco è istantaneo. Al palato, la carnosità è accompagnata dalla morbidezza, ed entrambi sono ugualmente persistenti.



Domaine de la Choupette
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maranges

La zona di Maranges, che coltiva principalmente Pinot Noir più qualche Chardonnay, costituisce un collegamento tra la Côte-d'Or e la Saône-et-Loire. I suoi vigneti sono intrecciati con quelli della vicina Santenay, con cui condivide alcuni Premier Cru dalla ottima reputazione. Maranges ha ottenuto la propria Appellation Village AOC nel 1988 la quale copre i tre villaggi di Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges e Sampigny-lès-Maranges. La campagna circostante ha un carattere tutto suo - gentile e cordiale - che è stato amorevolmente descritto dallo scrittore borgognone Henri Vincenot. Le affascinanti case vecchio stile dei produttori di vino forniscono soggetti perfetti per il pennello di un pittore.

Terroir

Sebbene i pendii collinari siano orientati in modo diverso da quelli della Côte de Beaune, la loro natura e le loro origini sono geologicamente le stesse, costituendo un variegato mosaico di colline e valli. I vigneti sono prevalentemente esposti a Sud/Sud-ovest e si trovano ad un'altitudine di 240-400 metri. Cheilly, nella valle del Cozanne, ha terreni ciottolosi piuttosto leggeri. Sampigny e Dezize condividono i climi che si trovano a sud di Santenay su terreni calcarei marroni e marne calcaree.



BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR



DENOMINAZIONE
A.O.C. Bourgogne Côte d'Or Rouge.

UVE
100% Pinot Noir.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Terreno argilloso-calcareo. Prodotto nel comune di Puligny-Montrachet, climat "Près la Dame ".

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti sono lavorati tradizionalmente con l'aratura piuttosto che con prodotti chimici per il controllo delle erbe infestanti e per incoraggiare le radici ad andare più in profondità. Le rese sono controllate inizialmente alla potatura e con il diradamento, e infine con una vendemmia verde se necessario. Il domaine è certificato HVE 3 ("High Environmental Value") a partire dalla vendemmia 2022.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura, l'uva macera a freddo per una settimana prima della fermentazione di tre settimane a circa 28°C, poi la temperatura viene fatta salire a circa 33°C per stabilizzare colore e tannini. Questa vinificazione delicata mira a ottenere vini fruttati, che vengono poi affinati in botte per dieci mesi, utilizzando un 50% di botti nuove.

DEGUSTAZIONE
Colore cremisi chiaro. Aroma dolce di fragola. Allo stesso modo al palato, corpo leggero, tannini molto fini, sapore succoso di fragola selvatica.

CHASSAGNE MONTRACHET 1er CRU MORGEOT ROUGE



DENOMINAZIONE
A.O.C. Chassagne Montrachet 1er Cru Rouge.

UVE
100% Pinot Noir.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
La parcella Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" si trova a mezza costa, con esposizione sud-est. Il terreno è sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti sono lavorati tradizionalmente con l'aratura piuttosto che con prodotti chimici per il controllo delle erbe infestanti e per incoraggiare le radici ad andare più in profondità. Le rese sono controllate inizialmente alla potatura e con il diradamento, e infine con una vendemmia verde se necessario. Il domaine è certificato HVE 3 ("High Environmental Value") a partire dalla vendemmia 2022.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura, l'uva macera a freddo per una settimana prima della fermentazione di tre settimane a circa 28°C, poi la temperatura viene fatta salire a circa 33°C per stabilizzare colore e tannini. Questa vinificazione delicata mira a ottenere vini fruttati, che vengono poi affinati in botte per dodici mesi, utilizzando un 50% di botti nuove e il resto di 2° e 3° passaggio.

DEGUSTAZIONE
Brillante, con rifessi violacei, questo vino è un Pinot Nero ben colorato. Gli aromi di ciliegia marasca e nocciola, fragola selvatica, uva spina e lampone sono comunemente presenti. Note animali e speziate completano il bouquet. In bocca, questo vino ha una vera sostanza. La sua deliziosa carnosità nasconde in parte tannini che, se in gioventù sono un po' austeri, con la maturità lasciano il posto a una struttura concentrata e piena di gusto, intrigante nella sua complessità.

BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY



DENOMINAZIONE
A.O.C. Bourgogne Blanc.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Terreno sassoso calcareo in un vigneto racchiuso da un muro, situato a Puligny.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia meccanica con diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi come i nostri 1er Cru. Questo è insolito per un Bourgogne Côte d'Or.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un dorato chiaro, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso convivono mandorle, frutta secca e fiori bianchi. In bocca si hanno note burrose o di miele e spezie come la cannella. Carnoso ed elastico, ha anche una buona acidità. Tutto è in armonia.

ABBINAMENTO
Ideale sia con piatti dolci che salati, pesce, cucina asiatica, formaggi tipo "Soumaintrain".

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Buono.

SANTENAY SAINT JEAN



DENOMINAZIONE
A.O.C. Santenay Blanc.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Terreno sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un dorato brillante. Naso profondo e intenso di frutta secca (mandorle e nocciole tostate) con un leggero sapore tostato. In bocca è rotondo ed elegante, con note di agrumi. Il legno è molto ben amalgamato e il finale è lungo ed elegante.

ABBINAMENTO
Ideale con pollo con salsa al vino o con formaggi erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Medio / lungo.

PULIGNY-MONTRACHET VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE
A.O.C. Puligny-Montrachet.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Terreno sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con note floreali e vanigliate. In bocca è rotondo ed elegante, con note di mandorla. La mineralità del terroir è presente. Il finale è lungo ed elegante.

ABBINAMENTO
Ideale con salmone affumicato, pollame con panna e anche formaggi Chaource.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Ottimo.

PULIGNY-MONTRACHET 1er CRU "LES CHALUMAUX"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Puligny-Montrachet 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Situata proprio accanto a "Les Truffères" in cima alla collina, la vite è piantata su un terreno calcareo marnoso.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con frutti bianchi, nocciole grigliate e note di vaniglia. In bocca è rotondo ed elegante, con note di vaniglia. Molta freschezza e finezza con un lungo finale su note salate.

ABBINAMENTO
Ideale con sogliola alla mugnaia, piccione arrosto all'uva, pesce e crostacei, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Ottimo.

PULIGNY-MONTRACHET 1er CRU "LA GARENNE"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Puligny-Montrachet 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Situato appena sopra "Champgains", su terreni marnosi e calcarei, il vigneto de "La Garenne" gode di un'esposizione ideale a sud-est. In francese antico, veniva chiamato "garenne" un terreno circondato da mura e riservato al signore del maniero, per la caccia di piccoli animali e soprattutto di conigli. Un "Lapin de Garenne" è un coniglio selvatico.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un giallo brillante. Il profumo è aromatico, intenso con note di frutta esotica e brioche. In bocca è croccante e ben equilibrato con una nota di vaniglia. Molta finezza con un lungo finale su note di litchi.

ABBINAMENTO
Ideale con sogliola alla mugnaia, pesce e crostacei, formaggi come il brie de Meaux.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 10 a 12°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Ottimo.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Chassagne-Montrachet 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
La parcella Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" si trova a mezza costa, con esposizione sud-est. Il terreno è sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO
Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale, utilizzo di un tavolo di cernita, diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE
Il colore è un oro brillante. Al naso presenta aromi di mango e mentolo, sostenuti da note di mandorle e pane tostato. In bocca è ampio, di corpo pieno ed elegante. Finale lungo e fresco.

ABBINAMENTO
Ideale con carni bianche, carpacci di capesante, crostacei, gamberi e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da 11 a 13°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Grande.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

DOMAINE DC COILLOT



Domaine Coillot

Il Domaine Coillot Père et Fils è situato nel comune di Marsannay-la-Côte, nella porzione più settentrionale della Côte de Nuits. É stato fondato negli anni '60 da Bernard Coillot, padre dell'attuale proprietario Christophe Coillot, che ne ha ereditato la conduzione una ventina di anni fa, dopo aver affiancato il padre – in una convivenza enologicamente non sempre facile - a partire dal 1986.
La tenuta è di 12 ettari, in 5 villaggi della Côte de Nuits, distribuiti su 12 diverse denominazioni. Le viti hanno un'età compresa tra i 20 e i 70 anni, le rese non superano mai i 32÷40 ettolitri per ettaro e, per questa ragione, la produzione è ridotta, circa 50.000 bottiglie di vino prodotte annualmente. Christophe produce vini legati al terroir nel modo più naturale possibile, con il minimo intervento in vigna, praticando un'agricoltura sostenibile e non utilizzando insetticidi, pesticidi o erbicidi.
La vendemmia viene effettuata a mano, con cernita effettuata in vigna e diraspatura al 100%. Non vengono aggiunti lieviti, enzimi, né effettuato alcuno zuccheraggio durante la vinificazione. La fermentazione avviene per un periodo di 20-30 giorni sotto stretto controllo della temperatura. Seguono tra i 14 ed i 16 mesi di affinamento in botti di rovere (in parte in botti nuove e in parte di secondo e terzo passaggio).
La filosofia del Domaine Coillot è quella di produrre vini che abbiano una grande qualità e pulizia, con la minore presenza possibile di tannini, decisamente non amati da Christophe.
Per questa ragione, non appena Christophe ha ottenuto la completa conduzione dell'azienda, ha apportato molti cambiamenti, a partire dalla vendemmia, durante la quale è stata eliminata ogni interferenza meccanica che avrebbe potuto liberare i tannini dai vinaccioli, fno alla cantina, dove ha sostituito tutte le vecchie botti, che non consentivano di produrre vini puliti. Inoltre ha cominciato a vinificare separatamente i vari lieu dits di cui dispone il Domaine.
In aggiunta Christophe ama l'uva molto matura (è sempre uno tra gli ultimi viticultori di Marsannay a vendemmiare) e questi ultimi anni di clima caldo, paradossalmente lo hanno favorito.



Domaine Coillot

Les Longeroies è il più grande lieu-dit di Marsannay, circa 34 ettari. É un pendio esposto a sud-est, non particolarmente ripido, appena a nord del paese. È considerata una delle parti migliori della denominazione. Le vigne del Domaine Coillot sono in una posizione ideale a metà del pendio, circa un ettaro e con tre diverse tipologie di suolo. Un terzo è terreno profondo, un terzo è terreno profondo ma con pietre e un terzo è fondamentalmente solo pietre.
Les Boivins, in cima al pendio appena ad ovest del paese, ha un tipo di terreno simile a quello di Les Longeroies. In termini di dimensioni Les Boivins è circa un quinto di Les Longeroies e ci sono molti meno coltivatori che hanno Les Boivins nella loro lista dei vini. È argilloso e calcareo, ma produce un vino più robusto. Per questa ragione, conoscendo molto bene le vigne vecchie di 70 anni a Les Boivins, Christophe abbrevia leggermente il processo di vinificazione per evitare il rischio di produrre un vino troppo potente.
Per quanto riguarda i vitigni, il Domaine Coillot utilizza prevalentemente uve rosse. C'è un po' di Bourgogne Aligoté e nel 2019 il vigneto che produce il Bourgogne Blanc del domaine è stato aggiornato alla denominazione di Marsannay Village. Il vigneto in questione è Champ Forey, sotto il paese. È piantato sia con Pinot Beurot, il nome borgognone del Pinot Gris, sia con Chardonnay.
Il Domaine non produce vini rosati, un tempo il fiore all'occhiello del villaggio Marsannay ma oggi meno diffusi e soppiantati dai vini rossi.



DOMAINE COILLOT

MARSANNAY BLANC



DENOMINAZIONE
Marsannay Blanc.

UVE
Chardonnay e Pinot Gris.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
0,14 ha nella parcella Les Boivins.

ETÀ DEL VIGNETO
Tra i 45 ed i 55 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Argilloso-calcareo.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Tradizionale, con termoregolazione.

AFFINAMENTO
Tradizionale, con utilizzo di botti di rovere di cui la metà nuove.

DOMAINE COILLOT

MARSANNAY LES GRASSES TÊTES



DENOMINAZIONE
A.O.C. Marsannay.
UVE
100% Pinot Noir.
SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
0,5 ha.
ETÀ DEL VIGNETO
50 anni.
CARATTERISTICHE DELSUOLO
Argilloso-calcareo. Il sotto suolo delle Grasses Têtes è decisamente calcareo. La parte alta, a Ovest, è impiantata su Calcari Entroques, con una striscia sottile di Ooliti Bianche alla sommità, con suoli ricchi di sassi. Il Calcare Comblanchien è presente nella porzione a Est, nella parte più bassa del lieu-dit, dove i terreni sono più spessi e argillosi.
GESTIONE DEL VIGNETO
viticoltura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.
VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.
VINIFICAZIONE
Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.
AFFINAMENTO
Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.
DEGUSTAZIONE
nato su una roccia calcarea, questo climat conserva una grande freschezza che si evince dal colore, franco, preciso, di un rubino scintillante. Il naso, di grande complessità, si sviluppa intorno a una mineralità impetuosa che trascende gli aromi foreali, fruttati e speziati. Grande fnezza su una struttura ben defnita è il carattere di questo vino dalla trama ben tessuta, dalla vivacità e dalla viscosità delicata, con un fnale segnato da una superba salinità. Il potenziale di invecchiamento di questo vino è molto buono. Si abbina bene a tutte le carni rosse in salsa, alla selvaggina come uno stufato di cervo e ai formaggi di carattere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
17°C.

DOMAINE COILLOT

MARSANNAY LES LONGEROIES



DENOMINAZIONE
A.O.C. Marsannay.
UVE
100% Pinot Noir.
SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
1,02 ha.
ETÀ DEL VIGNETO
Tra i 45 ed i 55 anni.
CARATTERISTICHE DELSUOLO
Argilloso-calcareo. Coesistono tre entità geologiche distinte. Al culmine del climat, ad ovest, il calcare di Prémeaux è costituito da abbondanti pietre leggere e un terreno molto sottile. Nella parte mediana il terreno più argilloso e più pesante è caratterizzato dalla presenza di marne. Il fondo del vigneto, ad est, è costituito da cailloutis (pietrame arrotondato) misto a limo apportato dall'Ouche quando il fiume utilizzava questo percorso, offrendo un terreno drenante molto adatto alla coltivazione della vite.
GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.
VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.
VINIFICAZIONE
Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.
AFFINAMENTO
Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.
DEGUSTAZIONE
Il colore è molto intenso, brillante e con rifessi violacei molto tenui. Al naso è armonico, combinando brillantemente note fruttate, floreali e speziate. Il fruttato è delicato e spiccano felicemente i frutti rossi (ciliegia in particolare). L'entrata in bocca conferma l'ambizione di questo climat di competere con i più grandi! È fatto con grande purezza, combinando squisita morbidezza con superba consistenza. La bella viscosità che poi si dispiega rivela l'alta qualità dei suoi tannini, che genera una polpa vellutata e una lunghezza untuosa che si combina elegantemente con una mineralità vivace. È un vino molto bello! Si abbina perfettamente a piatti di alta cucina, carni rosse in umido, formaggi di carattere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
17°C.

DOMAINE COILLOT

MARSANNAY LES BOIVINS



DENOMINAZIONE
A.O.C. Marsannay.
UVE
100% Pinot Noir.
SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
0,36 ha.
ETÀ DEL VIGNETO
Tra i 50 ed i 70 anni.
CARATTERISTICHE DELSUOLO
Argilloso-calcareo. Il suolo è caratterizzato da una grande diversità geologica, con fasce di terreno diverso che si susseguono dall'alto verso il basso del vigneto. Il lieu-dit è caratterizzato da una natura molto calcarea del sottosuolo, sia il Calcare Comblanchien della parte superiore e inferiore, sia il Calcare Entroques della parte mediana. Una sottile striscia di Marne ad Ostrea acuminata (nobili fossili marini che contribuiscono a raffinare gusto-olfattivamente i vini) si trova nel terzo superiore della località. I suoli sono piuttosto sottili e sassosi a Ovest, in cima al colle, più fitti e argillosi a Est, a valle.
GESTIONE DEL VIGNETO
viticoltura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.
VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.
VINIFICAZIONE
Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.
AFFINAMENTO
Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.
DEGUSTAZIONE
Il colore molto intenso è un bel rubino scuro. Il naso distinto esplora la gamma della frutta matura, della frutta nera e delle spezie. Al palato il vino si dispiega con una bella trama vellutata, sorretta da tannini molto morbidi. È un vino di ottimo equilibrio, con molto volume, freschezza e grande finezza. La viscosità molto vivace si unisce a rotondità e potenza, senza pesantezza. Il potenziale di longevità di questi vini è eccellente. L'abbinamento sarà perfetto con piatti di alta gastronomia: belle carni al sugo, una costata di manzo o con midollo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
17°C.

DOMAINE COILLOT

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE
A.O.C. Gevrey Chambertin.

UVE
100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
1,6 ha.

ETÀ DEL VIGNETO
Tra i 40 ed i 55 anni.

GESTIONE DEL VIGNETO
viticoltura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE
Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO
Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.


TRIMBOLI
WINES



DOMAINE

Saumaize-Michelin



DOMAINE
Saumaize Michelin

IL DOMAINE

Situato nel sud della Borgogna, nel cuore del Mâconnais, a Vergisson, il Domaine Saumaize-Michelin produce vini bianchi dai migliori terroir delle denominazioni Pouilly-Fuissé e Saint-Véran. Roger Saumaize possiede la tenuta con sua moglie Christine, il cui nome da nubile è Michelin, da cui il nome della cantina.

Il loro logo rappresenta la Roche de Vergisson, un'enorme formazione rocciosa proprio in cima al villaggio di Vergisson, che è un mosaico di formazioni geologiche con biodiversità specifica per ogni microzona.

Il Domaine Saumaize-Michelin è stato fondato nel 1977, quando Roger Saumaize ha ricevuto 3,5 ettari di vigneto condotti fino a quel momento in mezzadria dal padre. Roger è cresciuto nei vigneti e ha iniziato a lavorarli all'età di 14 anni. La tenuta è stata costruita poco a poco.

Nel 1981 viene acquistato e parzialmente vitato l'appezzamento di Pouilly Fuissé "Clos sur la Roche". Poi sono stati gli appezzamenti di Saint-Véran a completare la gamma nel 1992.

Dalla tenuta del padre di Roger, gli appezzamenti di Saint-Véran "Les Crèches" e Pouilly-Fuissé "Les Courtelongs" a loro volta hanno arricchito la tenuta nel 1995 e nel 2005.

Infne, il 2006 ha segnato l'acquisto di parte della mezzadria originaria dei vigneti di "Roncheva-ts" e "Crays" dal concedente.

Nel frattempo, dal 1985 viene deciso di vinificare separatamente le varie parcelle. Le nuove cantine sono state completate nel 2007.

L'ultimo tassello, in collaborazione con il fglio Vivien, è il contratto di affitto nel 2013 della vigna da cui viene prodotto il Pouilly-Fuissé "La Maréchaude".

Lisa, la figlia, è entrata a far parte del team nel 2020. Insieme a suo fratello Vivien, rappresentano la nuova generazione.

Attualmente la tenuta copre 11 ettari di vigneti, per lo più nel villaggio di Vergisson nella deno-minazione di Pouilly-Fuissé. 10,5 ettari sono piantati a Chardonnay e 0,5 ettari a Gamay.



DOMAINE
Saumaize Michelin



I terreni della tenuta sono molto frazionati. Le 29 parcelle sono situate intorno al villaggio di Vergisson, sotto quattro denominazioni: Mâcon- Villages, St. Véran, Pouilly-Fuissé e, dal 2020, Pouilly-Fuissé 1er Cru.
La composizione del suolo è prevalentemente a base calcare con qualche piccolo climat in argilla e marna e alcune zone sono marcate da un particolare calcare ferroso, praticamente arricchito di ossido di ferro. Gli appezzamenti di Chardonnay condividono il carattere dominante, fatto di mineralità e freschezza, ma con molti diversi terroir da catturare.
Il Domaine Saumaize-Michelin pratica l'agricoltura biologica da oltre vent'anni e segue - senza essere ancora certificata - i principi dell'agricoltura biodinamica dal 2005, cosa piuttosto unica nella regione, dove l'uso di erbicidi è comune. Vengono seguiti alla lettera i cicli lunari, assecondando la natura ed il tempo in tutte le sue fasi stagionali. Viene prestata particolare attenzione al mantenimento della vita microbica del suolo e allo sviluppo della diversità della flora specifca di ogni appezzamento. Le vigne hanno una media di oltre 50 anni e la filosofia che anima la loro viticoltura è, nelle parole di Roger, "catturare l'energia del luogo, esprimendo al massimo i vari terroir". Le rese sono limitate, la maturazione è ottimizzata grazie ad una serie di interventi manuali in estate (diradamento fogliare) volti a migliorare l'irraggiamento solare e la nutrizione. Tutte le uve vengono raccolte a mano e, a seconda dell'annata e della parcella, possono essere

raccolte in più passaggi, a maturazione ottimale, evitando la sovramaturazione. Il lavoro in cantina è molto semplice, viene effettuata una pressatura soffice e lenta in due presse pneumatiche. Dopo che il succo si è stabilizzato per un giorno, viene trasferito direttamente in barrique per la fermentazione e l'invecchiamento, con un uso giudizioso del legno nuovo (al massimo un 15% annuo sul totale). I vini vengono affinati sui lieviti indigeni con occasionali rimontaggi per dodici mesi, vengono chiarificati mediante collaggio bentonitico, salvo eccezioni senza filtrazione.
La produzione media si assesta sulle 70/80.000 bottiglie l'anno. Il 70% viene commercializzato all'estero, mentre la rimanente parte è destinata al mercato interno.

L'APPELLATION
La denominazione Pouilly-Fuissé si trova nella Saône et Loire, all'estremo sud della regione Borgogna-Francia Contea e produce esclusivamente vini bianchi dal vitigno Chardonnay in soli 4 comuni: Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly e Vergisson.
La superficie della denominazione è di 780 ettari e la produzione annua è di 5,5 milioni di bottiglie. Le espressioni dei suoi terroir sono molteplici: il terreno argilloso-calcareo, sfumato da un appezzamento all'altro di marne argillose o sassose, dà origine a vini ricchi e minerali, con una tipicità ben defnita.

A.O.C. Pouilly-Fuissé Premier Cru
Lo Stato, al termine di un iter durato oltre dieci anni, ha convalidato nel 2019 la decisione dell'INAO (Istituto Nazionale dell'Origine e della Qualità) di riconoscere la classifcazione di 194 ettari dell'appellation Pouilly-Fuissé come 1er Cru. Questa è la prima volta che accade nel Mâconnais.
Le prime bottiglie su cui compare la dicitura 1er Cru sono quelle dell'annata 2020.



Derivanti dalla aggregazione di 57 dei 250 circa lieux-dits dell'appellation, i climats classificati Premiers Crus sono 22 e sono assoggettati a prescrizioni tra le più stringenti in Borgogna, come ad esempio il divieto esplicito (caso unico tra le appellation della regione) di utilizzare diserbanti chimici o la bassa resa per ettaro (56 hl), inferiore a quella di Chablis e paragonabile a quelle di Mersault o Chassagne-Montrachet.
I vigneti Premier Cru del Domaine Saumaize-Michelin sono quattro: "La Maréchaude", "Les Crays" e "Sur la Roche" a Vergisson e "Vers Cras" a Solutré- Pouilly.

"Christine e Roger Saumaize conducono questo pregiato domaine di 9,5 ettari a Vergisson. Agricoltura biodinamica, rese limitate e raccolta manuale sono alla base del loro approccio in vigna, seguita dalla fermentazione in barrique e dalla maturazione sui lieviti. Le varie parcelle sono state vinificate separatamente dal 1985. I vini sono concentrati e strutturati, esemplificando l'eccellenza artigianale che sembra proliferare a Vergisson, e l'annata 2019 carnosa e concentrata rappresenta un bel successo.
William Kelley - Robert Parker's Wine Advocate (agosto 2021).



SAINT-VÉRAN "EN POMMARD"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Saint-Véran.

UVE
100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
0,33 ha.

ETÀ DEL VIGNETO
Questo giovane vigneto è situato sul retro della roccia di Solutré, con esposizione nord, ad un altitudine di 260 m s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Terreno ricco di ossido di ferro risalente al periodo giurassico.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Vino di grande tensione e mineralità. note di mela rossa matura, pesca, albicocca e susina gialla con delicate spezie. Fresco e intenso con una lunghezza impressionante sul finale, ricco e salino.

SAINT-VÉRAN "LES CRÈCHES"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Saint-Véran.

UVE
100% Chardonnay.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
1,08 ha.

ETÀ DEL VIGNETO
Due parcelle, una con vigne di oltre 40 anni, l'altra con vigne di oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Dei due appezzamenti, ancorati ai piedi della Roche de Vergisson, nel comune di Davayé, quello più grande, di oltre 40 anni, è piantato su un terreno magro e fortemente calcareo, l'altro, con viti di oltre 60 anni, più in basso in collina, su un terreno più argilloso con uve spesso acinellate e concentrate. Entrambi i vigneti sono esposti a sud-est. L'unione di questi due vitigni dà un vino dal frutto pieno, ampio, sostenuto da una mineralità decisa (gesso grigio). La maturità sempre completa è bilanciata dal radicamento e dal carattere del terroir.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Un vino potente con un'espressione raffinata allo stesso tempo, che sviluppa note di albicocca su un bel insieme minerale, con un'eccezionale lunghezza in bocca pur rimanendo su una dinamica di freschezza.

POUILLY-FUISSÉ “LES TILLIERS”



DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE
100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO
Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Nonostante in passato i vigneti rossi superassero di gran lunga i bianchi nel Maconnais, tuttavia questo appezzamento è sempre stato coltivato a Chardonnay, poiché il terreno è più adatto a un vitigno a bacca bianca, da cui il nome storico, Vignes Blanches. Dall’annata 2020 non è più possibile chiamare questa cuvée “Les Vignes Blanches”perché vi è un altro climat con lo stesso nome e che, a seguito della classificazione come 1er Cru, ha diritto ora all’esclusività del nome. “Les Tilliers” è il nome catastale del vigneto..

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell’uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Al naso è su aromi di fiori bianchi (caprifoglio, acacia) e frutti gialli, con note minerali. L’espressione del vino è sempre equilibrata con una struttura setosa e un frutto fresco, senza alcuna pesantezza, con un finale salino. É un vino che si può bere subito ma che ha tranquillamente 10 o 15 anni davanti a sé.

POUILLY-FUISSÉ “LES COURTELONGS”



DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE
100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO
Oltre 60 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Sottosuolo ricco di ghiaia, limo e argilla.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell’uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Naso con aromi di frutta molto matura, con note minerali.
Bocca generosa con una bella materia.
Finale sulla tensione e salivazione.

POUILLY-FUISSÉ “AMPÉLOPSIS”



Questa cuvée è una selezione da botti provenienti da quattro terroir, con un invecchiamento in barrique prolungato. Viene prodotta solo in determinate annate e in piccole quantità per non destabilizzare le altre cuvée.

DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé.

UVE
100% Chardonnay.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell’uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato tra i 20 e i 22 mesi, separatamente per ogni terroir, in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Successivamente il vino trascorre altri 7 o 8 mesi assemblato in vasche smaltate. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Con un’espressione riservata da giovane, il vino rivela dopo i primi due o tre anni la profondità e la densità della sua struttura e sviluppa una grande complessità di frutta.

POUILLY-FUISSÉ 1er CRU "VERS CRAS"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

SUPERFCIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
0,25 ha.

ETÀ DEL VIGNETO
Oltre 45 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Appezzamento nel village di Solutrè, con esposizione a sud-est. L'altitudine è di circa 300 metri rispetto ai 370 in media dei vigneti di Vergisson. Il sottosuolo è un antico calcare corallino, con molte pietre che danno salinità e tensione ai vini.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Scorza d'arancia e frutti esotici, molto intensi. Al palato prosegue con forza ma molto ben equilibrato. Minerale, cremoso e ammaliante con un finale molto ampio e lungo.

POUILLY-FUISSÉ 1er CRU "LA MARÉCHAUDE"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

ETÀ DEL VIGNETO
20 anni.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Una delle ultime parcelle acquisite dal domaine, grazie a Vivien, nel 2013. Terreno calcareo, su un pendio molto marcato. Talmente marcato che necessita di essere lavorato esclusivamente a mano (aratura con verricello, trattamenti con irroratrice a zaino, ecc...). Il lavoro lì è estenuante, più di ogni altro, ma con un potenziale enorme.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Naso con aromi di fiori, frutti gialli, con note di agrumi. Al palato è potente e affascinante. Questo vino ha una bella struttura e una grande mineralità che porta molta freschezza.

POUILLY-FUISSÉ 1er CRU "SUR LA ROCHE"



DENOMINAZIONE
A.O.C. Pouilly-Fuissé 1er Cru.

UVE
100% Chardonnay.

SUPERFCIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ
1,65 ha.

ETÀ DEL VIGNETO
Due terzi delle vigne ha 35 anni ed il resto quasi 100 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO
Situato sul versante posteriore della Roche de Vergisson, in una zona molto soleggiata. Nel mezzo di un biotopo sotto l'influenza mediterranea, ha una maturità precoce. É considerato il Grand Cru di Vergisson.

GESTIONE DEL VIGNETO
Viticoltura biodinamica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi e mezzi meccanici.

VENDEMMIA
Manuale, con selezione in vigna in passaggi successivi, in base alla completa maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE
100% fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Nel vino si ritrova il lato solare del terroir di provenienza, sorretto da una materia di grande consistenza che unisce diversi tipi di mineralità. Il vino ha tipicamente un frutto morbido con una mineralità abbagliante, che mostra l'energia magica di questo sito. É un vino che ha un grande potenziale di invecchiamento.


Soupe

DOMAINE

Soupé

FRÉDÉRIC & JEAN-MICHEL





LE DOMAINE

Distribuito su più comuni situati ad est dei vigneti di Chablis (Béru, Chablis, Chemilly-sur-Serein, Fleys, Poilly-sur-Serein), coltivati esclusivamente con uve Chardonnay, i terreni del Domaine Soupé sono suddivisi lungo quasi 8 km, offrendo al Domaine la possibilità di rivelare il potenziale unico di ciascuna parcella.

De Mains de viticulteurs, à mains de vignerons

Storicamente radicato in due villaggi della regione di Chablis, il Domaine Soupé coltiva oggi quasi 15 ettari di vigne ereditate da due aziende agricole familiari.
Queste terre ricche di Exogyra Virgula (ostriche fossili risalenti al Giurassico), chiamate "Kimmeridgien", costituite da sedimenti marini, danno il meglio dello Chardonnay francese.
Frédéric e Jean Michel, forti del lavoro iniziato dai loro bisnonni che fin dagli anni '20 del secolo scorso coltivano appezzamenti storici e famosi in tutto il mondo come Montée de Tonnerre e Vaillons, perpetuano la tradizione di svelare tutto il potenziale dei loro vitigni aggrappati ai versanti a bassa pendenza.
Donano così ai vini una vivacità e una freschezza che si ritrovano in ciascuna delle cuvée delle denominazioni del Domaine (Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru).
Fino al 2018 hanno continuato a lavorare la terra dei loro antenati consegnando il loro raccolto per permettere, in collaborazione con i colleghi, di promuovere i vini di Chablis.
Nel desiderio di trasmettere il loro know-how, di svelare la ricchezza dei loro vitigni, è quindi dall'annata 2018 che Frédéric e Jean-Michel decidono di effettuare le loro prime vinificazioni sotto i colori del Domaine.

Savoire-Faire: Qualité et excellence au service d'un terroir complexe et généreux

La distribuzione territoriale dei vigneti, dall'età media di 25 anni, offre un buon equilibrio e una ricca diversità, grazie a una gamma di appezzamenti nelle denominazioni Petit Chablis e Chablis, ma anche Premiers Crus e Grand Cru.
Negli appezzamenti con le vigne più vecchie, in particolare per lo Chablis e lo Chablis Premier Cru, Frédéric e Jean-Michel Soupé praticano la selezione parcellare per rivelare la migliore espressione del terroir e di questi vitigni, simboli della tradizione familiare.

DOMAINE Soupé
FRÉDÉRIC & JEAN-MICHEL

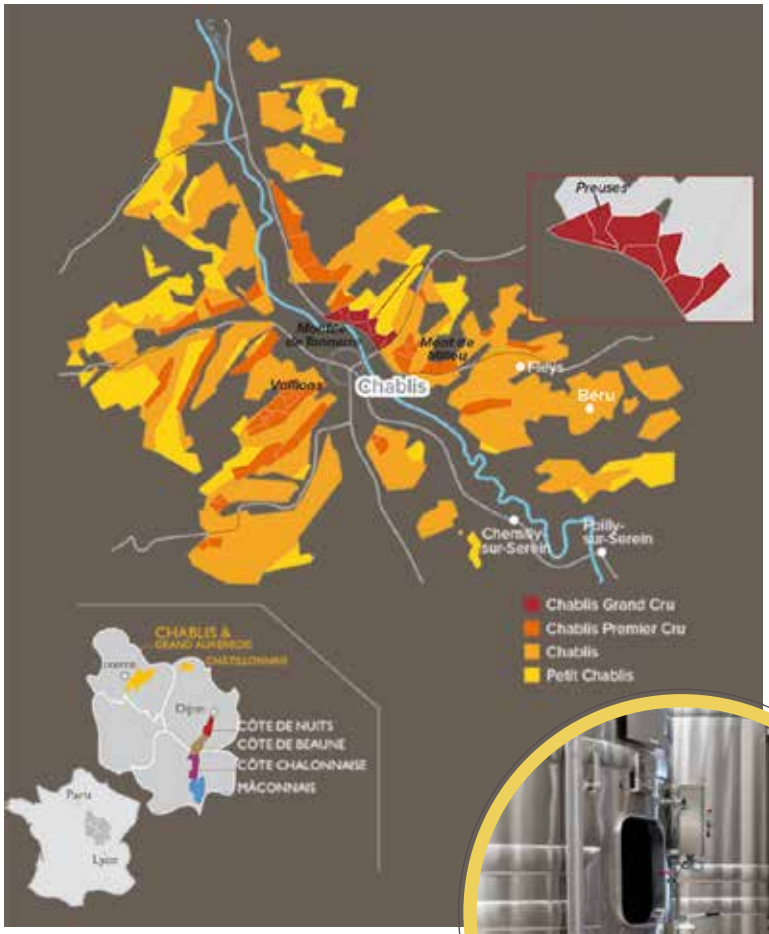
Un terroir datant du Jurassique offrant des vins résolument modernes...

Uno tra i vigneti più antichi di Francia, esteso su circa 5.500 ettari di terreno in Borgogna, situato nella Valle del Serein, il vigneto Chablis, Porte d'Or de la Bourgogne, produce vini bianchi secchi esclusivamente dal vitigno Chardonnay, dai rifessi cristallini tinti di verde smeraldo riconoscibili per la loro purezza, la loro mineralità e finezza. Sui suoli derivanti da colluvioni (fenomeni di erosione portlandiana, calcare di Barrois, nell'Alto e Medio Kimmeridgien), troviamo le parcelle dei Grands Crus e Premiers Crus del Domaine.

Questo terroir esprime così la sua personalità e il suo carattere con i vini di Chablis che, maturati in condizioni ideali, sviluppano un perfetto equilibrio tra ricchezza, tensione e freschezza.

Le viti del Domaine Soupé sono ancorate in un bacino sedimentario di 150 milioni di anni chiamato "Kimmeridgien".

È composto da calcare e sedimenti marini costituiti da Exogyra Virgula, una piccola ostrica fossilizzata testimone di un ricco passato ancestrale e simbolo del vigneto di Chablis.









DOMAINE Soupé
FRÉDÉRIC & JEAN-MICHEL

LE VINS

Rivelare la personalità di vini dai rifessi cristallini...

Situato nelle terre di Chablis, il Domaine Soupé produce vini pregiati, ricchi e straordinariamente freschi.

Una vivacità espressa come un'impronta che ritroviamo in ognuna delle denominazioni Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru, alcune delle quali sono affnate in botti di rovere per una maggiore complessità.

Sviluppati con rigore e passione, nati da vigneti dove il rispetto per il terroir e la padronanza della qualità hanno origini lontane, i vini del Domaine Soupé ti invitano a un meraviglioso viaggio dei sensi.



DOMAINE Soupé
FRÉDÉRIC & JEAN-MICHEL

PREMI E RICONOSCIMENTI

























PETIT CHABLIS



Ancorato su appezzamenti generalmente situati su altipiani dove subisce in anteprima i capricci di Madre Natura, il nostro Petit Chablis, espressivo e generoso, è un vino di facile beva. Stuzzica il tuo appetito e ti farà venire voglia di scoprire di più. Il suo colore giallo chiaro con i suoi rifessi oro bianco è la promessa di una bella freschezza. Un naso fresco ed elegante ci ricorda note di agrumi e fori bianchi. La bocca è golosa, equilibrata, di bella intensità. Un vino da condividere come aperitivo o con frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. PETIT CHABLIS.
ESPOSIZIONE: appezzamento di Chablis = Ovest/appezzamento di Béru = Sud.
SUOLO: terreno di tipo portlandiano “Calcare di Barrois”.
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 17 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte in 2 comuni della regione di Chablis, a 8 km l’uno dall’altro. Il primo si trova nel comune di Chablis situato sul fanco della collina a livello della Corniche du Barrois nella continuità della zona di denominazione del Grand cru Vaudésir e l’altro sulla sommità del pendio poco inclinato che domina il comune di Béru.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d’uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica “con lieviti selezionati” in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: buona capacità di invecchiamento, a seconda dell’annata.
PRODUZIONE: circa 2500 bottiglie.

CHABLIS



È la denominazione simbolo di mineralità e freschezza. Degustato giovane, è generoso e vivace, con l'invecchiamento diventerà più complesso nel gusto con aromi di sottobosco e/o pietra focaia. Il suo colore è giallo limpido con rifessi oro bianco. Naso fine e complesso che presenta aromi di frutta fresca a polpa gialla. Al palato è coerente con il naso: equilibrato con un finale segnato da una bella mineralità. Un vino che si abbina bene a carni bianche, pesce e frutti di mare.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.
ESPOSIZIONE: Sud.
SUOLO: terreno argillo-calcareo poco profondo.
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 6200 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 25 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Fleys. Il nostro appezzamento si trova in fondo a un pendio in leggera pendenza appena sotto la denominazione 1er cru Mont de Milieu.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14°C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.

CHABLIS VIEILLES VIGNES



Ottenuta da una selezione di appezzamenti impiantati dai nostri nonni, questa cuvée di Chablis è generosa, corposa e gustosa. Si presenta con un colore giallo dorato di bella intensità. Al naso è ricco e presenta sentori di frutti gialli "albicocche leggermente candite". Al palato è potente ed equilibra rotondità, freschezza e mineralità. Un vino da osare con budino bianco, arrosto di maiale con prugne o un'insalata del Périgord... piatti genuini con accenti locali borgognoni.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS.
SUOLO: terreno argillo-calcareo in superficie con vene kimmeridgiane (marne e calcari da Exogyra Virgula) che formano un terrazzo all'altezza del villaggio.
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto SO4.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 5700 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 36 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Double Éclaté.
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia meccanica. Le uve vengono raccolte nel comune di Béru, situato a est dello Chablisien. Provengono da una selezione di 3 appezzamenti piantati su uno strapiombo di terreno (Terrazza) formatosi all'altezza del paese a metà strada tra l'altopiano argillo-calcareo e la pianura con suolo argillo-limoso.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da media a lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.

CHABLIS 1er CRU VAILLONS



È un Premier Cru solare e gratificante allo stesso tempo. Esposti a sud e più lontani dalla valle del Serein rispetto ai nostri 1ers Crus sulla riva destra, i nostri appezzamenti beneficiano di un soleggiamento ottimale senza essere ostacolati dalle correnti d'aria fresca provenienti dal nord della denominazione (bacino di Parigi). Un colore giallo dorato con lucentezza abbagliante, un naso fresco, gourmand e fruttato che presenta note floreali e vegetali. Questo vino ricco e potente, tipico della denominazione "Vaillons", offre aromi di frutti gialli. Rotondo e generoso, è un vino di facile beva con una bella lunghezza pur presentando una bella tensione sul finale. Da servire con capesante o ostriche Belon.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1er CRU.
ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.
SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 68 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il nostro appezzamento si trova in un fondovalle ai piedi di un pendio con pendenza moderata in un lieu-dit chiamato "Roncières" che fa parte della zona di denominazione di 1er Cru Vaillons.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 2300 bottiglie.

CHABLIS 1er CRU MONT DE MILIEU



Rivolto a sud, il nostro Mont de Milieu vi farà beneficiare della sua potenza e intensità. Un vino potente che presenta una bella complessità aromatica se gli si lascia il tempo per migliorare. Il suo colore giallo è limpido con rifessi dorati e lucenti. Il naso è espressivo, il profumo di fiori bianchi si affianca a note iodate, il tutto in equilibrio e finezza. L'attacco al palato è lineare con una buona tensione minerale seguita da un finale pieno e generoso. Un vino che si sposa perfettamente con pesce nobile o di scoglio, aragosta e piatti eleganti e raffinati.

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1er CRU.
ESPOSIZIONE: Sud. Situato sulla riva sinistra del Serein.
SUOLO: terreno argillo-calcareo di media profondità composto da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois).
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 6000 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 67 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. La parcella si trova a metà del pendio con una pendenza moderata in questa bellissima denominazione nota per essere la più minerale di tutti i Premiers Crus.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 2200 bottiglie.

CHABLIS 1er CRU MONTÉE DE TONNERRE



Premier Cru emblematico dello Chablis, il Premier Cru Montée de Tonnerre rimane discreto nella sua giovinezza. Comincerà a rivelarsi dai 5 ai 7 anni con note saline e iodate. È dall'età di 10 anni che rivelerà tutto il suo potenziale, più complesso, più voluminoso e più ricco. È un "grande" Premier Cru. Il suo colore è giallo brillante con rifessi oro bianco. È un vino fine ed elegante con note di frutta bianca fresca e fiori d'acacia. Un vino ricco che presenta una bella struttura e che mantiene un finale tutto in freschezza. Ideale con crostacei, pesce alla griglia o carpaccio (orata, salmone, ecc.).

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS 1er CRU.
ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.
SUOLO: terreno costituito da argilla ocra (arancione), Kimmeridgien (marne e calcari da Exogyra Virgula) e vene di argilla grigia nel sottosuolo.
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 6100 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 60 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice o Doppio (a seconda del vigore della pianta).
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Provengono da 2 appezzamenti in località diverse, appartenenti alla zona di denominazione 1er Cru Montée de Tonnerre; 1/3 provengono dalla località "Cote de Brechain" e 2/3 dalla località "Pied d'Aloup". I nostri appezzamenti si trovano sulle alture di un ampio pendio con pendenza moderata in questa bellissima denominazione, rinomata per la sua mineralità e freschezza dovute al sottosuolo, formato da vene di argilla grigia, che rimane fresco d'estate.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). Fermentazione malolattica sistematica (20 °C), affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: lunga capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 3000 bottiglie.

CHABLIS GRAND CRU PREUSES



Esposta a ovest, la parcella di Les Preuses cattura gli ultimi raggi di sole ogni giorno d'estate che, associati a un terreno profondo e marnoso, ci regalano un vino fresco di grande finezza. Il suo colore giallo dorato è di una brillantezza abbagliante, il naso è potente con note legnose e leggermente tostate. La bocca è franca con una bella tensione. È un vino equilibrato, grasso e complesso che rifette con finezza il suo affinamento in legno. L'abbinamento ottimale di questo vino è con cibi affumicati: salmone, petto d'anatra o una trota affumicata, gli permetteranno di esprimere tutto il suo carattere. Un vino che puoi anche dimenticare in cantina e che saprà rendertene merito!

DENOMINAZIONE: A.O.P. CHABLIS GRAND CRU.
ESPOSIZIONE: Ovest. Situato sulla riva destra del Serein.
SUOLO: la parte superiore della parcella è composta principalmente da argilla bruna e colluvioni portlandiane (calcare di Barrois), quindi strati di ocra e argille Kimmeridgiane (marne da Exogyra Virgula).
VITIGNO: 100% Chardonnay su porta innesto 41B.
DENSITÀ DI IMPIANTO: 7700 ceppi / Ha.
ETÀ MEDIA DELLE VITI: 16 anni.
ALLEVAMENTO: Guyot Semplice.
MODALITÀ CULTURA: coltivazione ragionata della vite con regolare lavoro meccanico e manutenzione del suolo quando il terreno e le condizioni meteorologiche lo consentono.
RACCOLTA: vendemmia manuale. Le uve vengono raccolte nel comune di Chablis. Il terreno si trova alla sommità di un ampio pendio con pendenza moderata a ovest della collina dei Grands Crus.
VINIFICAZIONE: mosto (succo d'uva) da pressatura pneumatica, decantazione enzimatica a 15 °C per 24 ore. Fermentazione alcolica "con lieviti selezionati" in tini di acciaio inox termoregolati (20 °C). La fine della fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica sistematica vengono svolte interamente a 20 °C in un Demi Muid da 500 litri. Affinamento di 6 mesi in Demi Muid da 500 litri sulle fecce fini tra 12 e 14 °C, chiarifica di 1 mese prima della filtrazione se necessario, leggera filtrazione e imbottigliamento.
CONSERVAZIONE: bottiglie conservate nella nostra cantina climatizzata a 15°C prima della spedizione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: da 10 a 12 °C.
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: straordinaria capacità di invecchiamento, a seconda dell'annata.
PRODUZIONE: circa 6000 bottiglie.



GAUTHERON-BLONDEAU

PROPRIÉTAIRE-VIGNERON



Il Domaine Gautheron-Blondeau è una piccola azienda familiare che produce vini Chablis da poco più di 10 ettari di vigneto, interamente situati nel villaggio di Maligny, sulla riva destra del fiume Serein, a nord del villaggio di Chablis.
Lavora su tre dei quattro livelli di A.O.C., vale a dire Petit Chablis, Chablis e Chablis 1er Cru. In quest'ultima denominazione possiede vigne nel Premier Cru "Fourchaume" e nel suo lieu-dit "Homme Mort".
Il Premier Cru di Chablis "Fourchaume" è uno dei più rappresentativi tra tutti i Premier Cru di Chablis, grazie alle sue dimensioni e alla sua vicinanza ai Grands Crus.
Il nome "Homme Mort" fa invece riferimento a un cimitero romano perduto in questa piccola valle della riva destra del fiume. Questo climat fa parte del più grande "Fourchaume" ed ha la composizione del terreno dei Grand Cru.
L'esposizione è orientata a ovest, ma alcuni appezzamenti guardano a sud e sono generalmente situati in piccole valli il cui microclima favorisce concentrazione e ricchezza. Il suolo è calcareo-marnoso con grande quantità di fossili marini (Exogyra virgula, piccole ostriche fossili).
È in questo terroir unico che, dal suolo di epoca Kimmeridgiana, i vini di Chablis traggono la loro tipicità.
La filosofia del Domaine è quella di lasciare che il terroir si esprima e preservarlo. Ecco il pensiero che guida tutti gli interventi, dal primo colpo di cesoia all'imbottigliamento. In vigna si interviene solo per aiutare la vite a produrre il meglio delle sue potenzialità.
È in questa prospettiva che si ricercano rese ragionevoli, tramite una spollonatura effettuata con molta attenzione e concimazione organica al più stretto bisogno della vite.
I germogli di vite tagliati durante la potatura vengono macinati e lasciati sul terreno in vigna, come contributo di materia organica; al di fuori del periodo del ciclo vegetativo della vite, l'erba, con le sue radici, contribuisce ad arricchire di microrganismi il suolo e per questa ragione viene seminata nelle vigne del Domaine tra luglio ed agosto. Queste pratiche contribuiscono a preservare l'equilibrio e la struttura dei terreni.



In cantina si conserva e si esprime il frutto della vite. Niente di più... La qualità del vino deriva dal lavoro in vigna ma è in cantina che si esprime questa qualità. Quindi si vendemmiano le uve quando la maturità è ottimale (uva sana, concentrazione di zuccheri e aromi massimi).
La vendemmia è prevalentemente meccanica (manuale per i due Premier Cru) per essere la più reattiva possibile e l'attenzione che viene prestata all'impostazione della macchina consente un'eccellente qualità del raccolto.
Le uve, separate al loro arrivo in cantina in base alla parcella da cui provengono, vengono controllate eliminando gli elementi indesiderati (foglie, verdure, bacche botritizzate). Successivamente si cerca con meticolosità di rappresentare nei vini ciò che esprime il terroir. Ecco perché le uve vengono vinificate per posizione geografica. Nella continuità del lavoro svolto nei vigneti, le fermentazioni sono fatte con lieviti e batteri naturali presenti sulle bacche dell'uva e nella cantina. Infine, si effettua un affinamento relativamente lungo (da 12 a 18 mesi) in tini di acciaio inossidabile per preservare il più possibile gli aromi del terroir da cui provengono le uve e in modo che i vini abbiano il tempo di maturare senza affrettare il processo naturale.



PETIT CHABLIS



DENOMINAZIONE
A.O.C. PETIT CHABLIS.

UVE
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Ovest.

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo profondo.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
L'uva di ogni parcella viene raccolta, pressata e vinificata separatamente. Vengono utilizzati lieviti naturali per favorire la naturale espressione degli aromi del terroir senza alterarne il gusto.
Il vino viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e invecchiato per un periodo medio di 12-18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il Petit Chablis ha un naso fresco e fruttato. Il vino è minerale e leggero al palato, con un attacco gradevole che sviluppa aromi fruttati e gastronomici. È un vino ricco ed equilibrato che può essere bevuto giovane (entro 2 o 3 anni) ma che può riservare sorprese se lasciato invecchiare qualche anno in più.

ABBINAMENTO
Può essere servito come aperitivo ma si abbina bene anche a carni fredde, lumache di Borgogna o gougères.

CHABLIS



DENOMINAZIONE
A.O.C. CHABLIS.

UVE
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE
Pieno Sud.

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo poco profondo (poca argilla con un'alta percentuale di calcare).

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
L'uva di ogni appezzamento viene raccolta, pressata e vinificata separatamente.
Vengono utilizzati lieviti naturali per favorire la naturale espressione degli aromi del terroir senza alterarne il gusto.
Il vino viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e invecchiato per un periodo medio di 12-18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Lo Chablis ha un naso fresco, vivace e minerale. Al palato sviluppa aromi di frutta bianca, talvolta di muschio e sottobosco. Questi aromi rimangono freschi sul palato per molto tempo e la mineralità rafforza la persistenza degli aromi. Lo Chablis è un vino che va bevuto giovane, ma può anche essere conservato per 3-5 anni e oltre.

ABBINAMENTO
Si abbina bene a terrine di pesce o pollame, ma anche a pesce alla griglia o in camicia. Si abbina magnificamente anche alla cucina esotica e ai formaggi come il formaggio di capra, il Beaufort, il Comté o l'Emmental.

CHABLIS 1er CRU FOURCHAUME



DENOMINAZIONE
A.O.C. CHABLIS 1er CRU.

UVE
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Ovest.

TIPO DI SUOLO
Argillo-calcareo molto profondo (con un'alta percentuale di argilla marrone).

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
L'uva di ogni appezzamento viene raccolta, pressata e vinificata separatamente.
Vengono utilizzati lieviti naturali per favorire la naturale espressione degli aromi del terroir senza alterarne il gusto.
Il vino viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e invecchiato per un periodo medio di 12-18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Lo Chablis 1er Cru Fourchaume sviluppa aromi floreali intensi ed eleganti. La complessità e la finezza dei sapori minerali si combinano con questi aromi per produrre un vino di grande finezza. È un vino ricco ed equilibrato che può già essere bevuto giovane (dopo 2 o 3 anni) ma che può essere conservato anche 8 o 10 anni.

ABBINAMENTO
Si abbina bene sia alle ostriche calde e al pesce in salsa che al vitello o al pollame in salsa bianca. Si abbina bene anche a formaggi di capra o di pecora pressati.

CHABLIS 1er CRU HOMME MORT



DENOMINAZIONE
A.O.C. CHABLIS 1er CRU.

UVE
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest.

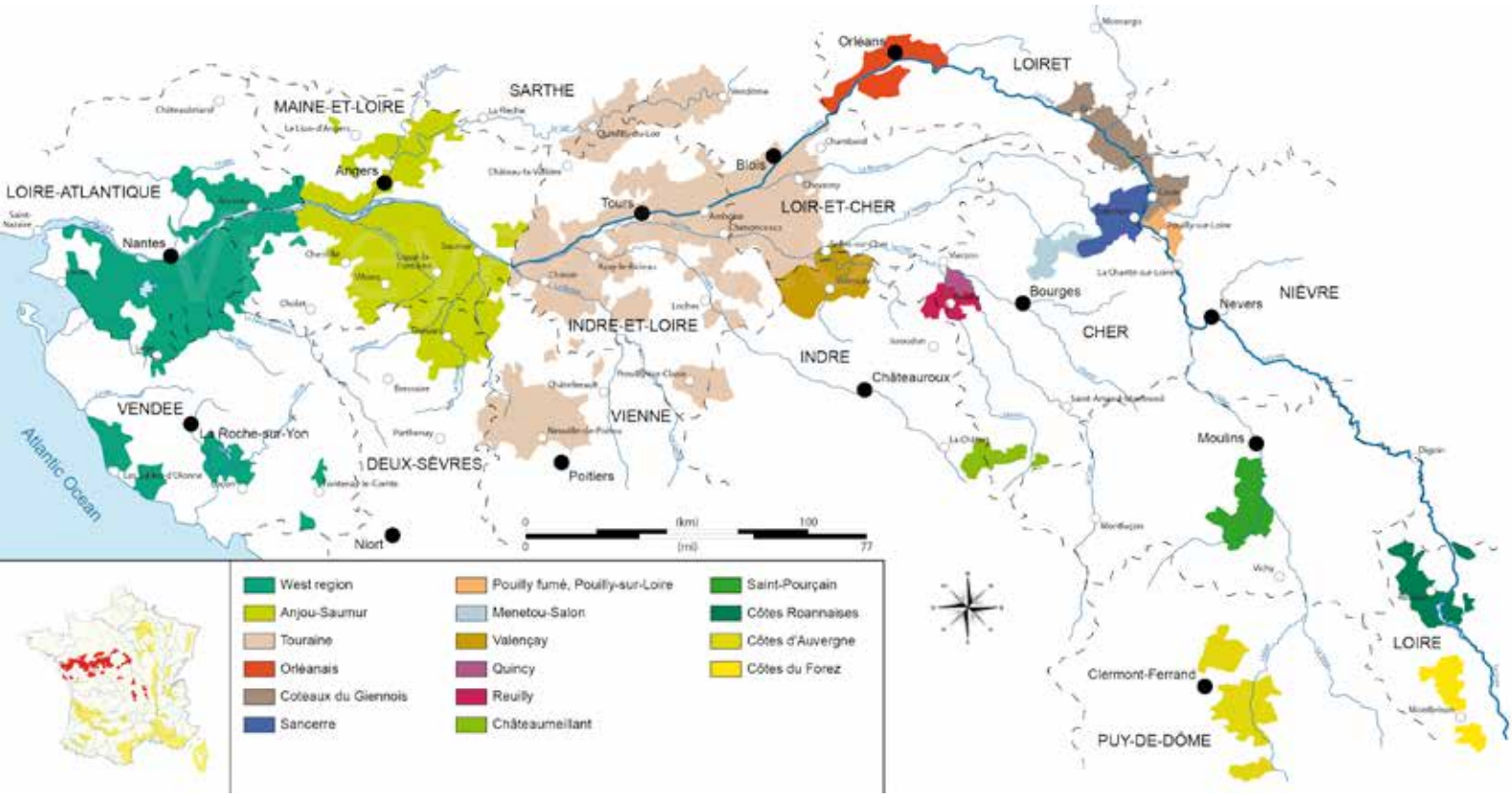
TIPO DI SUOLO
Calcareo con una forte pendenza.

RACCOLTA E VINIFICAZIONE
L'uva di ogni appezzamento viene raccolta, pressata e vinificata separatamente.
Vengono utilizzati lieviti naturali per favorire la naturale espressione degli aromi del terroir senza alterarne il gusto.
Il vino viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e invecchiato per un periodo medio di 12-18 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Lo Chablis 1er Cru "Homme Mort" è il più a nord dei 4 lieux-dits che compongono il 1er Cru "Fourchaume". Questo vino sviluppa in modo particolare il carattere minerale estratto dalle radici nel suolo ricco di sedimenti fossili tipici di questo terroir. È un vino ricco ed equilibrato che può già essere bevuto giovane (dopo 2 o 3 anni) ma che può essere conservato anche 8 o 10 anni.

ABBINAMENTO
Si abbina bene ai frutti di mare e ai crostacei. La sua mineralità esalterà il sapore delle lumache alla borgognona o delle andouillettes, oltre che del tradizionale Jambon au Chablis.

VALLÉE DE LA LOIRE



© Vineyards.com


TRIMBOLI
WINES
Quechua

TRIMBOLI WINES S.r.l.

PIERRE MARCHAND & FILS

Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE



PIERRE MARCHAND & FILS

Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

Luigi XIV aveva solo dodici anni quando la famiglia di viticoltori Marchand si stabilì a Les Loges nel 1650.

Il Domaine Pierre Marchand & Fils si trova all'interno del villaggio di Loges, nella Valle della Loira. La particolare composizione del suolo di questa zona aggiunge struttura e mineralità all'uva Sauvignon Blanc e l'intero processo si svolge in loco dalla vinificazione all'imbottigliamento. Eric, insieme a suo fratello Pascal, continua il lavoro di suo padre nel produrre un Pouilly Fumé davvero eccezionale.

Eric Marchand ha trascorso la sua infanzia nei vigneti osservando e aiutando i suoi genitori. Dopo aver ereditato l'amore per la terra, ha continuato a studiare viticoltura. Dopo la laurea, nel 1989 ha iniziato a lavorare al fianco di suo padre Pierre e nel 1992, anche il fratello Pascal ha finalmente deciso di unirsi alla tenuta di famiglia.

Nel 1998, il padre si è ritirato e i fratelli hanno unito le loro forze per prendere il timone del Domaine. Tuttavia, seguono ancora alcuni dei buoni consigli dati loro dal padre, che non può fare a meno di tenerli d'occhio.





PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons
VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

In questa tenuta di proprietà familiare di 17 ettari viene praticato il sistema di intervento minimo. Il terreno viene analizzato per determinare se il fertilizzante è necessario o meno e i trattamenti vengono eseguiti solo se essenziali. Le viti hanno in media 40 anni e sono potate secondo il sistema Guyot semplice. Ogni anno in primavera si effettuano potature verdi e spollonatura per migliorare la qualità. Il vigore e la resa della vite sono ulteriormente ridotti dall'uso di colture di copertura.

Antico vitigno, il Sauvignon ha subito molti cambiamenti nel tempo ed è ora riconoscibile dai suoi piccoli grappoli di colore verde con acini piccoli e stretti che ricordano le uova di quaglia e la chioma verdeggiante, con foglie piccole.

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 18-20 giorni. Non viene compiuto alcun passaggio in legno.
La combinazione ideale di questo lavoro in vigna ed in cantina porta ad un Pouilly Fumé con una concentrazione esemplare, secco e fruttato in funzione del suolo, con sentori di uva spina, ribes e agrumi ben bilanciati e con una ottima mineralità. Il finale è elegante e lungo con sentori di selce e mela matura.
Ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di frutti di mare, pesce e crostacei, coquillage, carni bianche e rosse, foie gras, formaggio di capra.

La temperatura di consumo va da 10 a 12 °C e la conservazione per l'invecchiamento va da 4 a 6 anni (massimo 10 anni ma solamente se bevuto come aperitivo).



IL DOMAINE PIERRE MARCHAND ET FILS DISPONE DI DUE TIPOLOGIE DI TERROIR

Argilo-Calcaire
Vini molto fruttati con una grande attitudine all'invecchiamento.

Calcaire
I pendii con vista sulla Loira sono più caldi e la vite parte e arriva a maturità più velocemente grazie ai raggi del sole, che si riflettono sulle pietre bianche e riscaldano inoltre i grappoli per dorarli. Il vino è molto minerale.

PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - LES LOGES



UVA
Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
35 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO
6.600 piante/ha

RENDIMENTO
60 hl/ha

SUOLO
Argilloso calcareo

ESPOSIZIONE
Sud - Sud Ovest

VITICULTURA
Ragionata

GRADAZIONE
12,5% vol.

PIERRE MARCHAND & FILS
Vignerons

VINS BLANCS DE POUILLY-SUR-LOIRE

POUILLY - FUMÉ - CUVÉE CALCAIRE



UVA
Sauvignon Blanc 100%

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
45 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO
6.600 piante/ha

RENDIMENTO
55 hl/ha

SUOLO
Calcareo

ESPOSIZIONE
Sud

VITICULTURA
Ragionata

GRADAZIONE
13% vol.





Vignoble Dauny



Vignoble Dauny





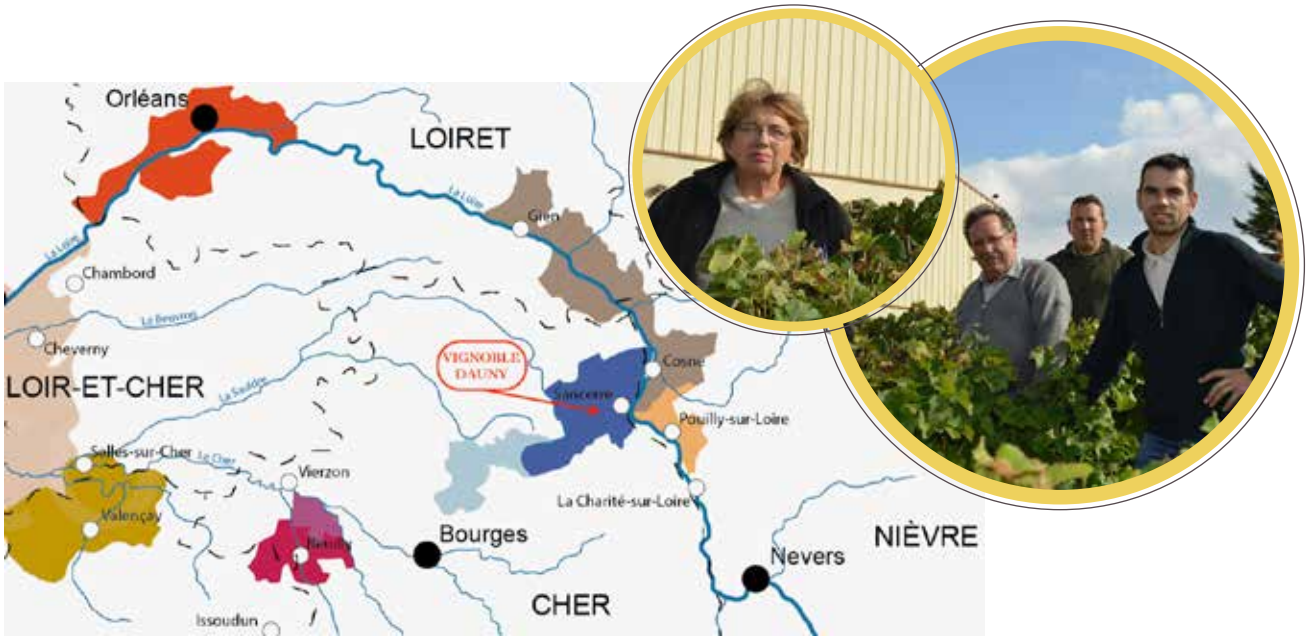
A Crézancy-en-Sancerre, al **Vignoble Dauny**, tredici generazioni si susseguono dal 1863. Tre di queste generazioni praticano Agricoltura Biologica, dal 1964.
I **Dauny** appartengono a una vecchia famiglia di viticoltori della regione di SANCERRE, che coltiva viti sulle famose pendici di "CHAMPTIN" dal 1683. Nicole e Christian Dauny rappresentano la dodicesima generazione e la tredicesima assicura continuità, grazie ai loro figli Benoît e Thibaut, che si sono uniti all'azienda rispettivamente nel 1999 e nel 2007. Fu nel 1964 che Lucien Dauny, il padre di Christian, decise di convertire la vigna in agricoltura biologica.
I suoi propositi furono quelli di migliorare la fertilità del suolo a lungo termine, eliminare molte forme di inquinamento e fornire ai consumatori un prodotto sano, naturale ed equilibrato, un complemento essenziale per una buona alimentazione. I vini provengono quindi da viti coltivate senza fertilizzanti chimici, senza diserbanti, senza insetticidi o acaricidi, senza fungicidi sintetici. Oggi vengono rispettate le specifiche in conformità con la legislazione europea sull'agricoltura biologica.
I controlli e la certificazione dei vini biologici sono effettuati da **Certificazione Bureau Véritas France FR-BIO$_{10}$**.
Dauny è un'azienda familiare che coltiva oggi 16,82 ettari.
I vitigni sono i seguenti:
• 12,86 ettari piantati con Sauvignon. Producono il Sancerre Blanc
• 3,96 ettari coltivati a Pinot Noir. Producono i Sancerre Rouge e Rosé.
La gamma dei prodotti comprende:
• 4 Sancerre Blanc (75% della produzione)
• 2 Sancerre Rouge (20% della produzione)
• 1 Sancerre Rosé (5% della produzione)

STORIA
Molte leggende narrano che, fin dai tempi antichi, la vite è sempre stata presente a Sancerre. Si ritiene sia stata la prima zona della Gallia coltivata a vigneto dai Romani, forse nel I secolo d.C. Già nel 582, Grégoire de Tours indicava l'esistenza della vite nei suoi scritti.
Nel XII secolo la viticoltura conobbe una notevole crescita, grazie ai monaci agostiniani di San Saturno e ai conti di Sancerre.
La zona di Sancerre, oltre alle favorevoli caratteristiche del terroir, si trovava all'incrocio tra un'antica via romana e un fiume navigabile ed era inoltre vicina alle importanti città di Orléans e di Bourges, sedi dei ducati di Orléans e di Berry e storicamente legati al ducato di Borgogna.

Vignoble Dauny

Quest'ultimo fattore potrebbe aver avuto un ruolo nell'introduzione nella regione dei vitigni a bacca rossa Pinot Noir e, in misura minore, Gamay dai quali si produsse un famoso vino rosso che venne esportato lungo la Loira e, per questo motivo, venne spesso menzionato negli scritti reali. Il duca Jean de Berry lo considerò il miglior vino del regno.
In tempi a noi più prossimi, la vite a Sancerre subì grandi sconvolgimenti: fu distrutta dalla fillossera alla fine del XIX secolo. Venne mantenuto qualche vigneto a Pinot Noir, mentre il Gamay scomparve. Successivamente, si affermò il vitigno Sauvignon, particolarmente ben adattato al clima e al portainnesto americano. Il terroir e l'uomo lo trasformeranno in un un vino dalle notevoli qualità. È quindi il Sauvignon che consentirà al Sancerre Blanc di ottenere la A.O.C. nel 1936. Nel 1959, Sancerre Rouge e Rosé, ottenuti dal Pinot Noir, furono a loro volta classificati come A.O.C.

TERROIR
Situata sulla riva sinistra della Loira, 45 km a est di Bourges, l'Appellation Sancerre copre circa 2.900 ettari classificati come A.O.C. e attualmente 2.291 ettari sono piantati a Sauvignon e 612 ettari sono piantati a Pinot Noir. L'altezza varia dai 200 ai 400 metri s.l.m.
Secondo le normative A.O.C. le rese per il Sancerre Blanc sono limitate ad un massimo di 60 ettolitri per ettaro, mentre per il Sancerre Rouge e Rosé sono limitate a un massimo di 55 ettolitri per ettaro.
Per quanto riguarda il clima, l'Appellation Sancerre è, insieme alla vicina Appellation Pouilly-Fumé, la più orientale tra quelle della Valle della Loira. Si trova a quasi 500 chilometri dall'Oceano Atlantico e comunque più vicina alle propaggini meridionali dell'Appellation Champagne che a molte della Valle della Loira, quali A.O.C. Vouvray e A.O.C. Chinon.
La distanza dall'Oceano Atlantico dà a questa regione un clima continentale, diverso rispetto al tipico clima del resto della Valle della Loira, con estati calde e brevi ed inverni freddi e lunghi che possono comportare il rischio di gelate primaverili.



Vignoble Dauny

Dal punto di vista geologico, la città di Sancerre si trova su uno sperone di gesso che, partendo dalle scogliere di Dover, affiora nella Champagne e nella zona di Chablis. Quattro tipi di terreno compongono il sottosuolo del vigneto Sancerre:



• **Terres Blanches**: terreni ricchi di calcare (gesso) ed argilla. La caratteristica di questo terroir è quella di rallentare la maturazione dell'uva con la conseguente possibilità di vendemmie tardive. I vini hanno una evoluzione lenta, subito sono un poco nervosi e necessitano di almeno un anno di maturazione. Gli aromi sono floreali e fruttati e solo leggermente vegetali. In bocca sono rotondi di corpo, molto fini ed equilibrati. Reggono un grande invecchiamento;



• **Les Griottes**: suolo calcareo tenero (gessoso), dà vini di grande personalità che richiedono pazienza perché riescono a esprimersi solo dopo parecchi anni. Equilibrati e rotondi, offrono una gamma olfattiva in continuo divenire;

• **Les Caillottes**: suolo calcareo composto di marne e ghiaia. I vini di questa zona sono molto aromatici con sentori di bosso e di agrumi e sono subito pronti al consumo. Rappresentano il 50% della denominazione.



• **Silicio**: terreno più giovane, situato nelle zone più vicine alla riva della Loira, è un suolo pietroso comunemente chiamato "cailloux". Su questo terreno, che ha una grande capacità ad accumulare il calore, le uve maturano molto in fretta. Gli aromi sono su note speziate molto forti nel primo periodo e spesso si riscontra un eccesso di durezza. Dopo un periodo di invecchiamento i vini si aprono ed esprimono in pieno la loro potenza. Reggono bene un lungo invecchiamento.



L'area della Appellation Cotrollée Sancerre comprende i seguenti 14 comuni:
Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Saint-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny e Vinon.
Sancerre è spesso paragonato alla vicina Pouilly-Fumé, appellation al 100% vitata Sauvignon Blanc. In linea di massima, Sancerre tende ad avere un corpo più pieno con aromi più pronunciati, mentre i vini Pouilly-Fumé sono più profumati. Tuttavia, entrambi i vini hanno naturalmente una alta acidità e esprimono note minerali, note di pietra focaia, descritte come pierre à fusil o gunflint, così come note agrumate e speziate.

Vignoble Dauny

SANCERRE BLANC CAILLOTTES



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
8,51 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 65.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 22 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 3 a 5 anni.

ABBINAMENTO:
pesce freddo, ostriche, frutti di mare, crostacei, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France ($FR\text{-}BIO_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Vignoble Dauny

SANCERRE BLANC TERRES BLANCHES



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
2,10 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 28 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 7 anni.

ABBINAMENTO:
crostacei, pesce caldo, frutti di mare, carni grigliate, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France ($FR\text{-}BIO_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

Vignoble Dauny

SANCERRE BLANC CLOS DU ROY



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
1,63 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 5 a 8 anni.

ABBINAMENTO:
prodotti del mare, foie gras, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO$_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Vignoble Daumy

SANCERRE BLANC CUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,80 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 3.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 45 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:
aperitivi, pesci caldi, carni bianche, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France ($FR\text{-}BIO_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Vignoble Dauny

SANCERRE ROSÉ PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosé secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,9 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 6.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 16 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 ÷ 10°C.

CONSERVAZIONE: da 2 a 4 anni.

ABBINAMENTO:
antipasti, salumi, carni alla griglia, piatti esotici, dessert.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO$_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Vignoble Dauny

SANCERRE ROUGE PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso leggero secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
1,88 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 25 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 20 a 28°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 ÷ 15°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 6 anni.

ABBINAMENTO:
carni bianche, selvaggina da piuma, formaggi.
Servito fresco, può anche accompagnare un pesce.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France ($FR\text{-}BIO_{10}$).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Vignoble Daumy

SANCERRE ROUGE COUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
1,00 ettaro.

PRODUZIONE ANNUA: 3.600 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente nella prima metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 28°C.

FILTRAZIONE: nessuna.

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 ÷ 17°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:
carni bianche, selvaggina, carni rosse, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO_{10}).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



MATTHIAS
PLANCHON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1573



DICONO DI MATTHIAS PLANCHON...

"Matthias Planchon ha rilevato i vigneti di famiglia nel 2012. Con un terroir eccezionale, Matthias intende diventare un'icona della denominazione. Per tutti gli amanti del Sancerre, consiglio vivamente questo vino!"

"Matthias Planchon, una splendida scoperta a Sancerre e un giovane che farà parlare di sé!"

"Matthias Planchon è un appassionato enologo della regione francese della Loira. È specializzato nella produzione di vini di alta qualità e negli ultimi anni ha ricevuto numerosi premi per i suoi eccellenti prodotti."

"Dopo uno stage con Alphonse Mellot, ha prodotto le sue primissime annate ed è fantastico! Seguitelo molto attentamente!"

"Non cercate nulla su Matthias Planchon; non c'è nulla. Sappiate solo che questo è il futuro Dagueneau. Davvero. È estremamente buono, incredibilmente identifcativo e vale la pena berlo una volta nella vita."

"Se si guarda allo sviluppo del Sauvignon Blanc in altre parti del mondo negli ultimi anni e decenni, allora Sancerre deve ammettere che lì non sono emerse molte novità. Non molto non significa niente. Matthias Planchon, con il suo stile impressionante, è un'assoluta novità!"



"Con la sua passione per la vinificazione e la sua profonda conoscenza della regione della Loira, Matthias Planchon è diventato uno dei viticoltori più rispettati di Francia. I suoi vini sono un vero piacere e dovrebbero essere provati da ogni intenditore di vino."

"Prezzi elevati... ma non c'è solo Sauvignon nel bicchiere! I prezzi dell'azienda, collocano senza esitazione i suoi Sancerre tra i più costosi della denominazione. È giustificato o è necessario se questo giovane vuole raggiungere rapidamente il livello delle sue ambizioni? Potete farvi tutte queste domande mettendo in fila i vini del domaine in una degustazione alla cieca con quelli dei più grandi della regione: Dagueneau, Pinard, Mellot, Cotat, Vacheron... tra gli altri!"

LISTA DI RISTORANTI PARIGINI DOVE SONO PRESENTI I VINI DEL DOMAINE PLANCHON



- Plénitude a Parigi ***
- L'Arpege a Parigi ***
- Epicure a Parigi ***
- Pierre Ganiere a Parigi ***
- Le Jules Verne a Parigi **
- Le Taillevent a Parigi **
- Maison Rostant a Parigi **
- Granite a Parigi *
- Yam'Tcha a Parigi *
- Auguste a Parigi *
- Divillec a Parigi *
- Gaya a Parigi *
- Jean Imbert au Plaza Athénée a Parigi *
- L'Arome a Parigi *
- Ortensia a Parigi *
- Substance a Parigi *
- L'Escarbille a Parigi *
- Fleur de Pavé a Parigi *

* numero di stelle Michelin

Non credo che ci siano molti domaine a Sancerre con la stessa lista di clienti...
Soprattutto per un viticoltore la cui prima annata è il 2019!

MATTHIAS PLANCHON

STORIA DEL DOMAINE

Matthias Planchon, nato nel 1991, proviene da una famiglia di viticoltori nella quale il nome Matthias si tramanda di padre in figlio primogenito dal 1573.
Prima che i Planchon arrivassero a Sancerre, vivevano nel Roussillon, erano catari di Lunel nell'Hérault vicino a Montpellier, vivevano nella resistenza contro la Chiesa cattolica e la corona e dovettero trasferirsi perché erano perseguitati. Solo una parte della famiglia si trasferì, un'altra parte rimase al sud e da loro discende un uomo molto importante per la viticoltura. Fu Jules Émile Planchon, botanico francese e professore di farmacia all'Università di Montpellier, a scoprire la fillossera nel 1868 e a dimostrare nel 1873 che proveniva dalla costa orientale degli Stati Uniti. Ma c'è di più: a lui venne anche l'idea di innestare le viti con portainnesti americani e realizzò così la prima lotta biologica contro i parassiti nella storia della viticoltura. Come se non bastasse, nel 1878 riconobbe e diagnosticò anche la peronospora.
La famiglia Planchon è una delle più antiche famiglie di vignaioli di Sancerre. Il nome è apparso per la prima volta negli archivi storici del villaggio nel 1573 con il matrimonio di Jean Planchon con Jeanne Vatan.
Il padre di Matthias è stato invece determinante nella fondazione della cantina cooperativa Sancerre e nel suo sviluppo. Di conseguenza, ha conferito l'uva alla cantina invece di produrre lui stesso il vino. Matthias ricorda: «Fin da bambino ho sempre giocato e lavorato nei vigneti di famiglia, coltivati da mio padre. Con l'idea di rilevare un giorno i vigneti di famiglia, ho iniziato la mia formazione con uno stage con Alphonse Mellot a Sancerre e con Mathieu Comes a Vouvray». Sebbene quest'ultimo all'epoca non fosse ancora un viticoltore biologico certificato, iniziò a utilizzare le pratiche biodinamiche. Ciò affascinò Matthias. Ha poi lavorato per un anno per Souffet Vigne a una sperimentazione con prodotti biologici che hanno permesso un maggiore sviluppo delle radici e la connessione con la micorriza (un particolare tipo di associazione simbiotica tra un fungo e una pianta superiore). Alla fine ha iniziato la sua formazione vitivinicola a Tours e ha completato uno stage presso il Domaine Geantet Pansiot in Borgogna per imparare a vinificare il Pinot Noir fuori Sancerre.
Matthias nel 2007, all'età di 16 anni, ha affiancato il padre, prendendosi cura dei vigneti. Insieme al padre hanno preso la decisione di smettere di usare agenti e fertilizzanti anti-Botrytis e in seguito hanno smesso anche di usare tutti gli altri prodotti sintetici. È stato suo padre ad insegnargli a lavorare secondo i ritmi lunari.
Nel 2012 ha preso le redini del domaine, prendendo il posto del padre. Già nel 2013 ha deciso di convertirsi all'agricoltura biologica, iniziando la certificazione l'anno successivo, senza notare però alcun miglioramento significativo nei vigneti. Si è quindi orientato verso la viticoltura biodinamica nel 2018 e ha subito visto un grande impatto sul vigore delle sue viti dopo aver acquistato un dinamizzatore e iniziato l'irrorazione con il preparato Hornmist 500.
Costruendo la propria cantina nel 2018, ha creato le condizioni per produrre la prima annata nel 2019, vinificando i suoi primi due vini da vigneto singolo sette anni dopo l'inizio della sua gestione.
Prima del 2019 la famiglia Planchon non aveva mai vinificato autonomamente le proprie uve! Se c'è una cosa da sapere su Matthias, è la sua incredibile spinta verso l'eccellenza. Ha anche un profondo rispetto per la sua eredità familiare. Avere Planchon su una bottiglia di Sancerre significa catturare la massima qualità del suo terroir. Per questo motivo, ha continuato a vendere il raccolto a un commerciante locale finché non ha raggiunto la qualità di uva a cui mirava.
Possiede 5,5 ettari di vigneti cinquantennali, ma ancora oggi vinifica meno di metà delle sue uve, limitando la produzione a circa 4.500 bottiglie annue e vendendo una parte delle uve, principalmente ad Alphonse Mellot.

MATTHIAS PLANCHON

Essendo pragmatico, la produzione aumenterà gradualmente. Metà del terroir poggia su Silex (Terroir Perruches) e metà su calcare. A parte un ettaro di Pinot Noir a Les Herses, tutto il resto è Sauvignon Blanc.
Matthias non ha fretta; vuole procedere passo dopo passo e aumentare la produzione insieme alla sua capacità di produrre vini. E di venderli! Sta scegliendo di produrre solo vini specifici per la singola parcella e con un invecchiamento molto lungo sui lieviti.
Produce principalmente vini bianchi da due diversi terroir, i vigneti Les Herses a Ménétreol-sous-Sancerre e Le Paradis a Sancerre, rispettivamente con suolo siliceo e calcareo. Dal primo dei due vigneti ottiene anche un Sancerre Rouge da uve Pinot Noir. Entrambi i vini bianchi sono sostanzialmente prodotti con lo stesso procedimento. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate lentamente in pressa pneumatica e prechiarificate ad una temperatura inferiore a 10 °C per circa 36 ore. La fermentazione spontanea avviene poi per il 70% in vasche di acciaio inox e per il 30% in botti da 500 litri. L'affinamento sulle fecce fini avviene negli stessi contenitori per un periodo di tempo variabile a seconda delle annate. Da 10 a 12 mesi per le prime annate, ma nel 2021 Matthias è passato a 18 mesi. Matthias sta sperimentando l'utilizzo per il suo vino rosso delle botti in grès ceramico, un materiale la cui struttura microporosa può permettere uno scambio gassoso con l'esterno del recipiente ma solo in quantità limitata e su scale temporali molto lunghe. L'imbottigliamento avviene poi assecondando il ciclo lunare. I due vini brillano, hanno complessità e profondità, precisione e carattere. Les Herses appare naturalmente più affumicato, incredibilmente fresco e minerale con un frutto brillante e chiaro.



SANCERRE BLANC "LES HERSES"



UVE
100% Sauvignon Blanc.

TERROIR
Vigneto di 0,98 ettari a Les Herses, su un terreno selcioso (terreno di Perruches), che conferisce al vino struttura e mineralità pietrosa, con un'esposizione a sud-est. L'età media delle viti è di 45 anni. La densità media di impianto è di 7.700 viti per ettaro. La resa media è di 50 ettolitri per ettaro.

VITICOLTURA
Le viti sono potate con il metodo Guyot semplice. Il vigneto è coltivato in modo biologico, biodinamico e nel rispetto dei cicli solari e lunari.

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano. Pressatura pneumatica sequenziale. Decantazione statica a una temperatura inferiore a 10°C per circa 48/72 ore. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox e in botti da 500 e 600 litri (circa il 50%). Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi, quindi travaso delle botti per un ulteriore anno di affinamento in massa in tini di acciaio inox. Il vino viene imbottigliato nella tenuta secondo il ciclo lunare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore dorato con riflessi giallo pallido. Naso vivace e puro. Al palato è ampio e ben strutturato, con la freschezza e la mineralità della pietra focaia.

CERTIFICAZIONI
Demeter e Biodyvin.

SANCERRE BLANC "LE PARADIS"



UVE
100% Sauvignon Blanc.

TERROIR
Vigneto di 0,90 ettari coltivato in una località chiamata "Le Paradis" su un terroir argilloso-calcareo (il terreno è certamente calcareo e pietroso, ma abbastanza argilloso in profondità) con un'esposizione completamente a sud. L'età media delle viti è di 55 anni. La densità media di impianto è di 7.700 viti per ettaro. La resa media è di 45 ettolitri per ettaro.

VITICOLTURA
Le viti sono potate con il metodo Guyot semplice. Il vigneto è coltivato in modo biologico, biodinamico e nel rispetto dei cicli solari e lunari.

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano. Pressatura pneumatica sequenziale. Decantazione statica a una temperatura inferiore a 10°C per circa 48/72 ore. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox e in botti da 500 e 600 litri (circa il 50%). Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi, quindi travaso delle botti per un ulteriore anno di affinamento in massa in tini di acciaio inox. Il vino viene imbottigliato nella tenuta secondo il ciclo lunare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore dorato con riflessi bronzei. Naso vivace e intenso. Fresco al palato con un finale preciso e persistente, un'elegante espressione minerale di calcare.

CERTIFICAZIONI
Demeter e Biodyvin.

SANCERRE ROUGE "LES HERSES"



UVE
100% Pinot Noir.

TERROIR
Vigneto di 0,98 ettari a Les Herses, su un terreno selcioso (terreno di Perruches), che conferisce al vino struttura e mineralità pietrosa, con un'esposizione a sud-est. L'età media delle viti è di 45 anni. La densità media di impianto è di 7.700 viti per ettaro. La resa media è di 40 ettolitri per ettaro.

VITICOLTURA
Le viti sono potate con il metodo Guyot semplice. Il vigneto è coltivato in modo biologico, biodinamico e nel rispetto dei cicli solari e lunari.

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano, diraspatura al 100%. Macerazione pre-fermentativa a freddo per 2-3 giorni e fermentazione del mosto nei tini per circa tre settimane. Uno o due travasi durante la fermentazione e piccoli rimontaggi per bagnare il cappello di vinacce. Dopo la svinatura, le vinacce vengono pressate delicatamente per estrarre il succo di pressa. Il succo di premacerazione viene mescolato con il succo di pressatura. La fermentazione malolattica viene svolta in tini di ceramica e in botti da 228 litri (circa il 50%). Invecchia sulle fecce fini per un anno, poi viene travasato dalle botti e dai tini in ceramica per un ulteriore anno di affinamento in massa in tini di acciaio inox. Il vino viene imbottigliato nella tenuta secondo il ciclo lunare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Intensi aromi di frutta rossa matura. Bocca piena di freschezza, ampia e cesellata, i tannini presenti sono fini ed eleganti.

CERTIFICAZIONI
Demeter e Biodyvin.





TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE

ANJOU-VAL DE LOIRE



CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

LA STORIA

L'attuale Château era storicamente una piccola tenuta dei Duchi di Brissac e fu trasformato, alla fine del XIX secolo, da una sorella del Duca, la Principessa di Arenberg, che lo utilizzò come residenza di vacanza, ne apprezzò i vini e vi intrattenne i suoi numerosi amici, tra cui lo scrittore francese Joseph Kessel. La proprietà fu poi venduta nel 1952 a una famiglia di viticoltori che contribuì a far conoscere i vini di Château Soucherie in tutta la regione. Dal 2007, la famiglia Beguinot tiene in mano le sorti di questa tenuta eccezionale, con una costante attenzione al miglioramento della qualità.

IL TERROIR E I SUOI VINI SORPRENDENTI

Il vigneto di 28 ettari è suddiviso in 3 appezzamenti.

• Intorno allo Château, 22 ettari vitati sono situati su un pendio di scisto esposto a sud e riparato dai venti del nord. Lo Chenin è il vitigno prevalente nella tenuta e viene utilizzato esclusivamente e senza assemblaggio nei vini Anjou Blancs, Savennières, Coteaux du Layon e 1er Cru Chaume. Vengono prodotti anche vini rossi, per i vini Anjou Rouges, il Cabernet Franc coltivato sulle colline della tenuta può essere assemblato con il Grolleau, uva locale e sorprendente, che apporta fruttuosità e rotondità. Il Gamay apporta croccantezza e freschezza ai vini Rosé.

• Il Clos des Perrières si trova nel cuore del villaggio di Savennières. In questo appezzamento collinare, gli affioramenti di roccia scistosa conferiscono al vino una bella mineralità.

• Quattro ettari sono infine dedicati allo Chaume, il grande vino dolce dal finale fresco tipico della Valle della Loira. Le viti qui hanno più di 60 anni e la profondità delle loro radici fa sì che trasmettano tutta la ricchezza di questo complesso terroir.





CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

UN SAVOIR-FAIRE SPECIFICO

Con il principio di governare - rispettandolo - l'equilibrio naturale del suolo e della pianta, viene prestata particolare attenzione a ogni fase del ciclo produttivo.
In questo modo, si cerca di far vivere la vite e il suo ecosistema senza assistenza, per rispettare il più possibile il terroir e l'uva.
È proprio rispettando il frutto e le sue caratteristiche tipiche che si ottengono vini che esprimono tutta l'autenticità dei loro terroir.
Il rispetto del terroir e dell'ambiente sono le parole d'ordine quando si tratta di curare le viti e di invecchiare i vini:

- Tutti i lavori sulle vigne sono eseguiti a mano: dalla sfogliatura alla spollonatura, dal tralcio alla vendemmia.
- Per i vini dolci, le uve vengono raccolte in lotti frazionati, solo al 100% botrytizzate (concentrazione naturale).
- I vini bianchi sono vinificati e maturati in botti di rovere. Nulla è lasciato al caso: l'origine del legno (Allier, foresta di Tronçais, Nièvre, ecc.), il tipo di tostatura e la competenza del bottaio sono scelti in base al tipo di vino e alla natura del terreno.



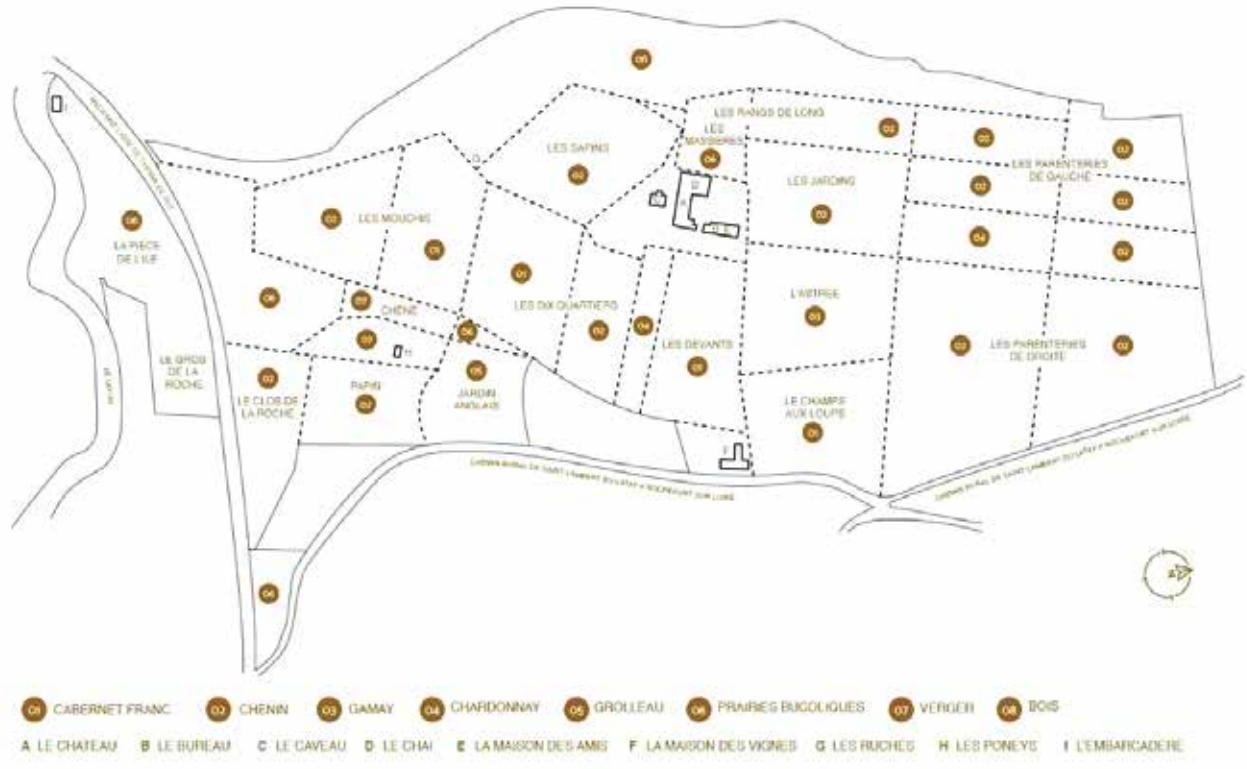
CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

UN TEAM DI APPASSIONATI

A Château Soucherie, Pascale e Roger-François Béguinot realizzano il sogno di una vita: creare un luogo in cui vino e natura siano in perfetta armonia, un luogo da vivere e condividere.
Hanno dato nuovo impulso all'azienda passando nel 2019 alla viticoltura biologica, per rispettare il più possibile il vigneto e le uve. La cantina è un'estensione del vigneto, con attenzione al frutto e al suo carattere tipico. Il 2022 ha segnato l'anno della certificazione uffciale ECOCERT per l'Agricoltura Biologica, dopo 3 anni di conversione.
Si avvalgono di un team giovane e dinamico che conosce perfettamente il mondo del vino: dalle viti e il loro terroir, al vino e i suoi abbinamenti gastronomici.



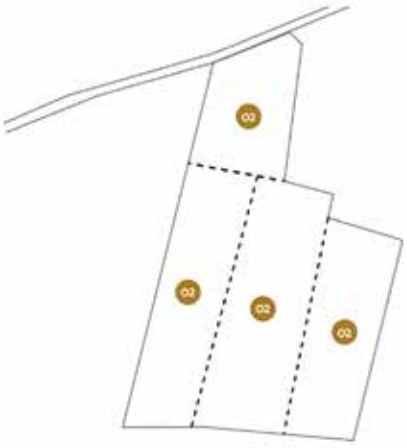
CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE



CLOS DES PERRIERÈS



PREMIER CRU CHAUME



Le Clos des Perrierès si trova nel cuore del villaggio di Savennières. In questo appezzamento di 1,80 ettari affiora la roccia scistosa, che conferisce al vino la sua bella mineralità.

Quattro ettari sono dedicati allo **Chaume**, un grande vino dolce la cui freschezza nel finale è tipica della Valle della Loira. Le viti hanno più di 60 anni e la profondità delle loro radici permette di trasmettere al vino tutta la ricchezza di questo complesso terroir.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

BLANC IVOIRE - ANJOU BLANC SECS



Un grande bianco della Loira, puro e rinfrescante. Facile da gustare in ogni occasione.

CATEGORIA
Bianco secco.

VITIGNO
100% Chenin Blanc, 5.500 viti/ha.

SUOLO
Costituito da scisti e argille sabbiose, di cui circa il 35% è argilla, con una significativa presenza di ghiaia scistosa rossa. A 35 cm di profondità si trovano alterazioni scistose.

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano in cassette da 25 kg, seguita da una pressatura pneumatica sequenziale lenta e delicata. La fermentazione alcolica avviene in botti da 500 litri, di cui il 25% nuove. Il vino viene poi affinato in botti per 12 mesi senza travasi.

ABBINAMENTO
L'età ideale per il Blanc Ivoire è generalmente compresa tra 3 e 6 anni dopo la vendemmia, anche se questo vino ha potenziale di invecchiamento decisamente maggiore. Servito a una temperatura di 10-12° C, questo vino ha una grande facilità di beva. Sushi, pesce alla griglia, formaggi come il Brie de Meaux o il Vieux Cantal: questo bianco secco può essere apprezzato in ogni circostanza.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

CLOS DES PERRIÈRES - SAVENNIÈRES



Nella Valle della Loira, Savennières è una piccola denominazione di soli 130 ettari che produce grandi vini. Il Clos des Perrières è un appezzamento di 1,80 ettari nel centro del villaggio di Savennières, patrimonio mondiale dell'UNESCO.
La sua posizione e i 4 tipi di terreno conferiscono al Clos un potenziale di invecchiamento e una complessità eccezionali.

CATEGORIA
Bianco secco.

VITIGNO
100% Chenin Blanc.

SUOLO
Sabbia, pietra vulcanica, scisto e granito.

VINIFICAZIONE
Su questa parcella, soprannominata "Le Jardin", vengono concentrate tutte le energie dei produttori, privilegiando il più possibile l'intervento manuale. Allo stesso modo, tutti i lavori sul terreno e di diserbo vengono effettuati a cavallo. La raccolta avviene interamente a mano in piccole casse da 25 kg. Tutti i frutti vengono selezionati per parcella prima di essere trasportati in grappoli interi alla pressa. La fermentazione e l'affinamento si protraggono per 12/14 mesi in botti da 500 litri sulle fecce.

ABBINAMENTO
Servito a una temperatura di 10-12°C, possibilmente dopo l'apertura e la decantazione di 1 ora, questo grande vino bianco secco si abbina bene con crostacei, pesci a carne soda in salse cremose o alcune carni bianche.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

COTEAUX DU LAYON - EXCEPTION



Lo sviluppo della Botrytis Cinerea sotto forma di marciume nobile è favorito dall'alternanza di periodi secchi e umidi. L'umidità notturna, la rugiada e la nebbia mattutina nella valle del Layon stimolano il fungo, mentre il sole autunnale del pomeriggio ne limita la crescita. Ci sono tutte le condizioni giuste per produrre un grande vino dolce con un grande potenziale di invecchiamento.

CATEGORIA
Bianco dolce.

VITIGNO
100% Chenin Blanc, viti di 30 anni di età.

SUOLO
Terreni calcareo-argillosi e scistosi.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale in 3 selezioni. Il vigneto è gestito senza l'uso di fitofarmaci di sintesi o fertilizzanti chimici. Pigiatura pneumatica, lenta fermentazione naturale e affinamento in demi-muid per 9 mesi. Zucchero residuo: 110g/l.

ABBINAMENTO
Bevuto a una temperatura di 8° C, questo vino è ideale per le conversazioni con gli amici e si abbina a piatti esotici come il pollo al curry o la cucina asiatica, formaggi come Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Roquefort oppure crostate di pere, crumble di albicocche, dessert al rabarbaro.

TRIMBOLI WINES s.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

COTEAUX DU LAYON CHAUME PREMIER CRU



Il terroir unico di Chaume è la combinazione perfetta di aromi concentrati (albicocche, ananas) e un finale fresco. Eccezionale con i formaggi erborinati, pensatelo per una cena romantica o come regalo per una nascita, poiché può essere conservato per diversi decenni.

CATEGORIA
Bianco dolce.

VITIGNO
100% Chenin Blanc, viti di 60 anni di età.

SUOLO
Scisti beige della serie Saint Georges con venature di ftanite nel comune di Rochefort sur Loire.

VINIFICAZIONE
Le viti sono potate secondo il metodo Guyot e il vigneto è gestito in modo ecologico senza l'uso di diserbanti, fertilizzanti chimici o prodotti di sintesi. Vendemmia manuale in cassette da 25 kg in 3 selezioni con una resa media di 14 hl/ha. Pressatura pneumatica, decantazione statica dopo 12 ore. La fermentazione avviene in botti, di cui il 50% nuove. Invecchiamento di 18 mesi. Zucchero residuo: 140g/l.

ABBINAMENTO
Servire a una temperatura di 8°C con foie gras d'oca o d'anatra, pollame o carni bianche, formaggi erborinati (Bleu, Roquefort, ecc.), charlottes di pere o tarte Tatin calde.

TRIMBOLI WINES s.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE - LES DEVANTS



Fine e puro, con un equilibrio di leggerezza e freschezza.

CATEGORIA
Metodo classico.

VITIGNO
100% Chardonnay, questa cuvée proviene esclusivamente dalla piccola parcella di 0,33 ettari denominata "Les Devants".

SUOLO
Calcareo-argilloso e scistoso.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale in cassette. Affina sui lieviti per 24 mesi.

ABBINAMENTO
Ideale come aperitivo, si abbina bene anche a crostacei o pesce , oltre che con alcuni formaggi come il Beaufort o il Comté.
Da abbinare a dessert di frutta e, naturalmente, per continuare la conversazione fino a notte fonda!

ECOCERT®

TRIMBOLI WINES s.r.l.

CHÂTEAU SOUCHERIE
ANJOU-VAL DE LOIRE

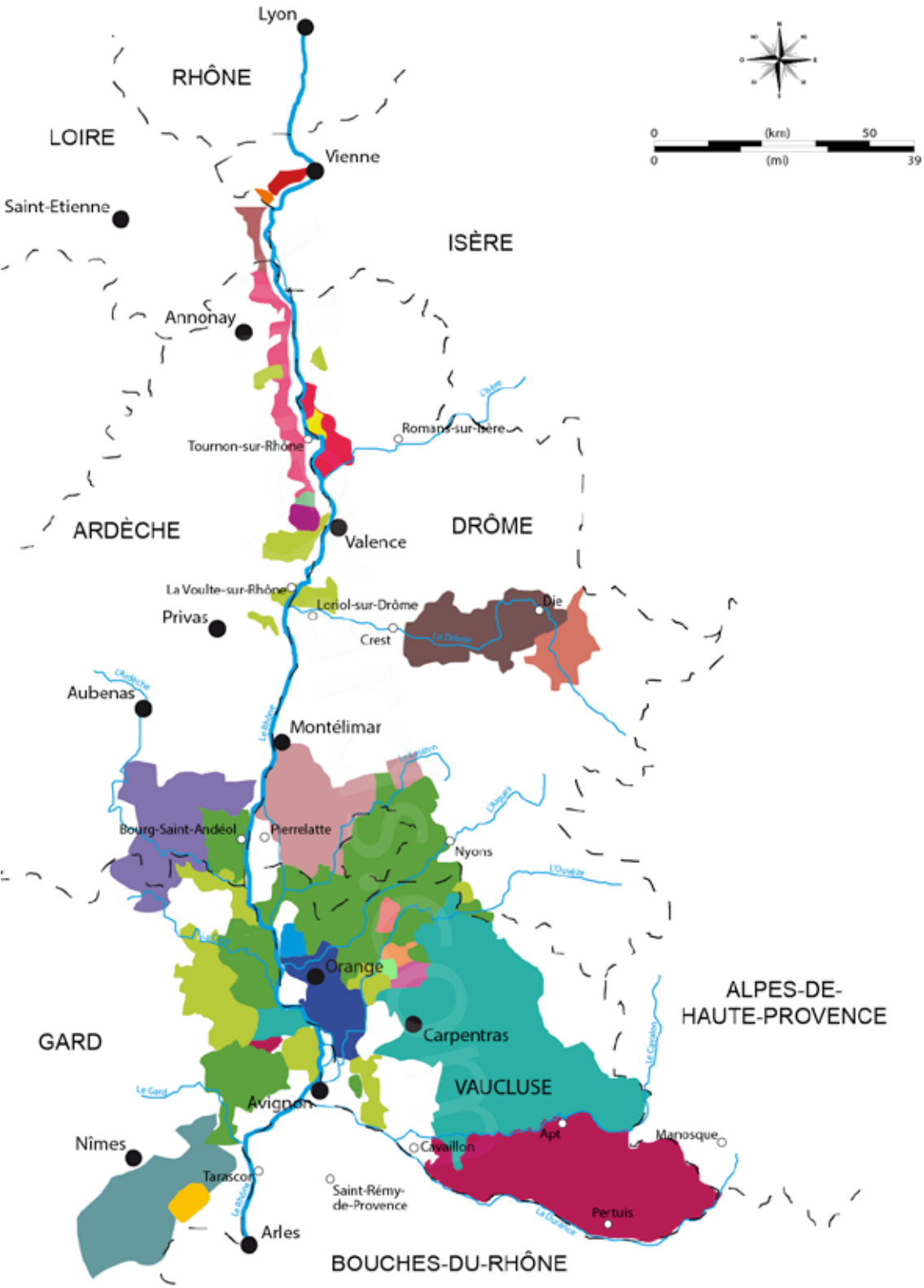
VALUTAZIONI DA PARTE DELLE PRINCIPALI GUIDE

CHÂTEAU SOUCHERIE	Blanc Ivoire Anjou Blanc	Clos de Perrières Savennières	Coteaux du Layon Exception	Coteaux du Layon Chaume 1er Cru	Crémant de Loire Les Devants
Guide Hachette		★★ 2023 (2019)			
Guide des meilleurs vins de France de la RVF			15,5/20 2018	16/20 2018 (2015)	
James Suckling	93/100 (2019)	94/100 (2019÷2021)			
Guide Bettane et Desseauve	15,5/20 (2016)	96/100 (2019) 93/100 (2020)	15,5/20 2018	16,5/20 2018 (2015) 93/100 2023 (2018)	14,5/20 2018
Le Figaro	Sélection 2020 (2018)				
International Wine Challenge	Médaille d'Argent 2020 (2018)				
Concours des Vignerons Indépendants	Médaille de Bronze 2020 (2018)				
Andreas Larsson	88/100 (2018)			94/100 (2015)	
Jeb Dunnuck	89/100 (2018)				
Jacques Dupont **Le Point Magazine**	15/20 (2020)				

TRIMBOLI WINES S.r.l.



VALLÉE DU RHÔNE





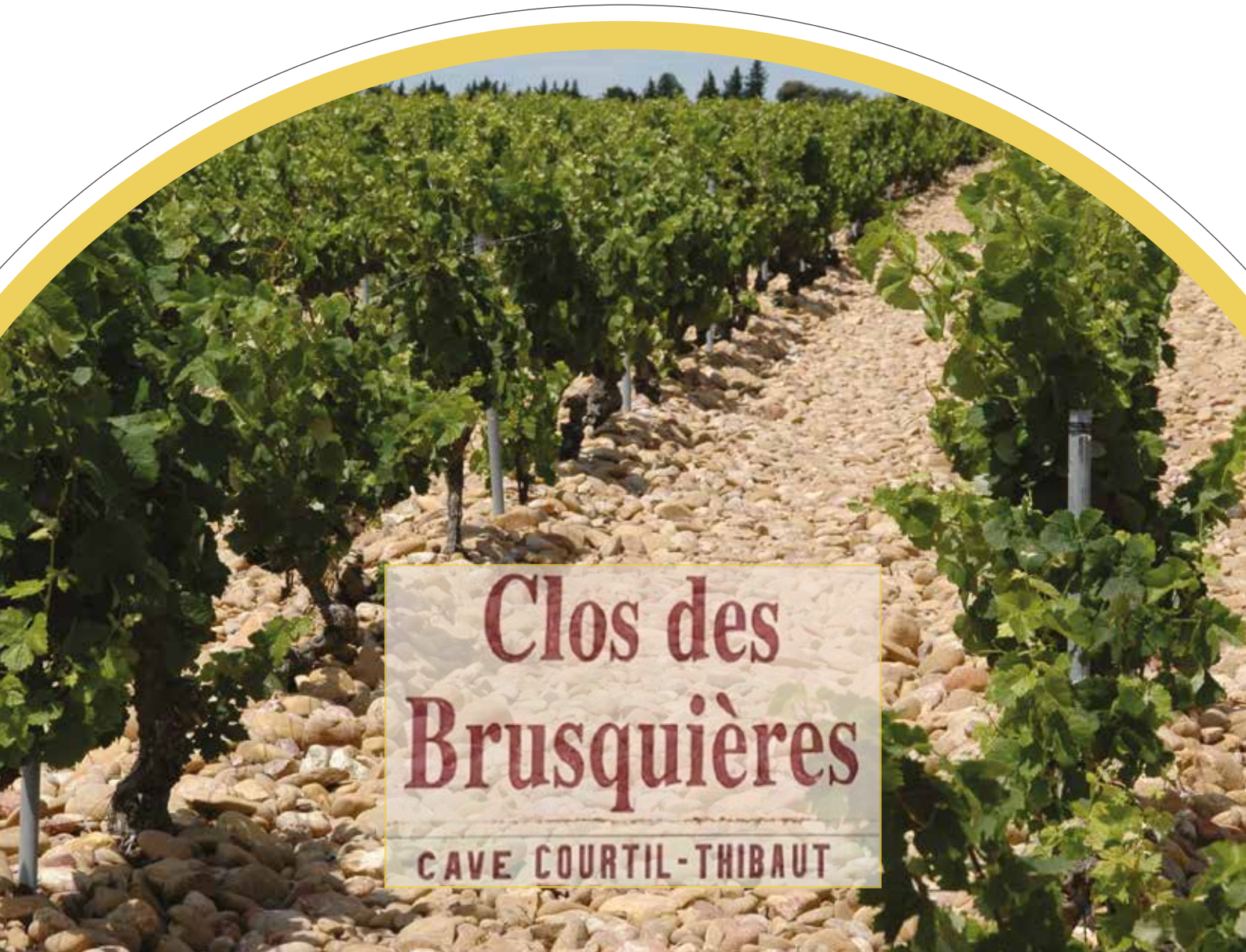
- Côtes-du-Rhône
- Côtes-du-Rhône Villages
- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray
- Clairette de Die
- Châtillon-en-Diois
- Coteaux du Tricastin
- Côtes du Vivarais
- Gigondas
- Châteauneuf-du-Pape
- Lirac
- Tavel
- Vacqueyras
- Rasteau
- Beaumes-de-Venise
- Costières-de-Nîmes
- Clairette de Bellegarde

© Vineyards.com



COURTIL-THIBAUT

CLOS DES BRUSQUIÈRES



COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES



LA STORIA

Il Clos des Brusquières è stato fondato poco prima dell'inizio del XX secolo nella valle del Rodano meridionale. La prima annata ufficiale della proprietà fu la 1912. All'epoca il vino era conosciuto come Clos Courtil.

Perché Courtil-Thibaut? Courtil, perché è il nome patronimico dei proprietari, che significa «piccolo giardino» in francese arcaico e Thibaut è un omaggio al bisnonno Courtil di cui si diceva, in provenzale, «que tu es ti beau», allusione ai begli abiti che indossava.

Da cinque generazioni la famiglia Courtil è una famiglia di vignerons tradizionali. Dal 1969 al 2015, Claude Courtil è rimasto al timone di Clos des Brusquières. Claude aveva solo 18 anni quando ereditò il domaine alla morte del padre. Questo lo ha reso uno dei produttori più esperti di tutta l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Il nome del domaine deriva da una vigna nel nord-ovest della denominazione chiamata "Les Brusquières", lieu-dit dove sono piantati molti dei loro migliori vigneti. Il nonno di Claude ha registrato il marchio Clos des Brusquières nel 1926.

Claude Courtil è il figlioccio nientemeno che di Henri Bonneau, uno dei produttori più leggendari e venerati della regione, e ha imparato tutto ciò che sa sulla vinificazione dal suo padrino. Dovendo iniziare in così giovane età e tutto da solo, Claude è stato fortunato ad avere uno zio esperto e competente nella persona di Henri Bonneau. Henri ha trasmesso al giovane Claude la sua esperienza e ancora oggi possiamo vedere l'impatto che Henri ha avuto a Clos des Brusquières. Henri e Claude hanno condiviso un profondo impegno per la vinificazione naturale: lavoro manuale in vigna, invecchiamento tradizionale in grandi fusti e imbottigliamento senza invecchiamento e filtrazione invadenti. Con viti incredibilmente vecchie che hanno un'età media di 50 anni, con alcune vigne centenarie, questo è davvero un domaine speciale e merita estrema attenzione.

Alcuni fan di questa tenuta hanno soprannominato il vino "*Bonneau dei poveri*", riferendosi a Henri Bonneau. Come molti produttori di Châteauneuf-du-Pape, Clos des Brusquières ha venduto per decenni la maggior parte delle uve ai negociants. La situazione è cambiata nel 1996 quando la proprietà ha iniziato a produrre, imbottigliare e vendere il proprio vino. Claude ha avuto al suo fianco la moglie, affettuosamente soprannominata "Nanou", e successivamente i loro due figli, David e Jérôme che, dopo il suo ritiro, nel 2015 hanno preso il timone del domaine.

COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES

IL DOMAINE



Con una superficie di soli undici ettari, questa tenuta minuscola e ultra tradizionale produce piccole quantità di un solo vino, uno Châteauneuf-du-Pape straordinariamente puro e complesso. Una miscela tradizionale delle 13 varietà consentite a Châteauneuf-du-Pape. Il Clos des Brusquières è un blend di uve che contiene circa il 70% di Grenache, il 10% di Syrah, il 10% di Mourvèdre ed il 10% di altre varietà come Cinsault e Bourboulenc. Niente vino bianco, i Courtil preferiscono concentrarsi al 100% sulla produzione del miglior vino possibile, anno dopo anno. Non si può chiedere molto di più! Solo da qualche anno è stata introdotta una versione speciale, la Cuvée Réservée, che invecchia solo in legno e per un periodo più lungo. Il suolo è per lo più composto di rocce e ciottoli arrotondati con un sottosuolo argillo-calcareo e di marne sabbiose. Ma si trovano anche altri tipi di terreno nei loro vigneti. I vigneti sono piantati nei lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquoys.

LA VINIFICAZIONE

Il lavoro in vigna, da sempre svolto in agricoltura ragionata, e la vinificazione sono effettuati seguendo il metodo tradizionale.
L'uva è raccolta a mano, a perfetta maturità, con cernita selettiva dei grappoli in vigna. Viene vinificata in vasche di cemento, pigiata, diraspata a seconda delle annate, delle condizioni climatiche, del vitigno o della parcella, normalmente per un 50%.
Le rese sono molto basse, dai 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.
Le fermentazioni sono prolungate, un mese e più, facendo rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.
Il vino viene affinato in contenitori diversi, a seconda del vitigno. Il Grenache viene invecchiato in parte in tradizionali vasche di cemento e in parte in legni diversi. Il Grenache, il Mourvèdre e il Syrah sono invecchiati in una combinazione di botti di rovere vecchie e nuove, non viene ricercato il boisé ma un invecchiamento più lento, in una cantina scavata sotto la collina a due passi dal Castello Pontificio. Vengono utilizzati lieviti indigeni, i vini non sono né filtrati né chiarificati. La maturazione varia solitamente dai 18 ai 24 mesi a seconda del carattere e della qualità dell'annata. In media la produzione di Clos des Brusquières si avvicina a 2.500 casse di vino all'anno.





COURTIL-THIBAUT
CLOS DES BRUSQUIÈRES

CHÂTEAUNEUF - DU - PAPE
CLOS DES BRUSQUIÈRES



ZONA DI PRODUZIONE:
Vallée du Rhône (A.O.C. Châteauneuf-du-Pape).
CATEGORIA: rosso secco.
TIPOLOGIA DEL SUOLO: vigneti su un suolo tipicamente Châteaunevois, altopiani argillo-calcarei ricoperti di ciottoli arrotondati. Lieux-dits Les Brusquières, Pradel e Les Tresquoys.
UVE: 65÷75% Grenache, 15÷20% Syrah, 5÷10% Mourvèdre, Cinsault, Bourboulenc e altri vitigni a seconda delle annate.
PRODUZIONE ANNUA: mediamente 15.000 bottiglie.
ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni con alcune viti centenarie.
VITICOLTURA: agricoltura ragionata, metodo tradizionale; inerbimento naturale dal 1990, lasciando fare il più possibile alla natura.
VENDEMMIA: manuale, a perfetta maturazione con cernita selettiva dei grappoli sulla pianta.
RESA: a seconda delle annate da 25 fino ad un massimo di 35 hl/ha.
VINIFICAZIONE: tradizionale, a seconda delle annate da un 50 ad un 70% dell'uva viene diraspata, macerazione lunga (1 mese e più) in vasche di cemento, con rimontaggi, délestage, follature manuali, secondo il metodo tradizionale.
AFFINAMENTO: 50% in vasche di cemento, 10% in botti grandi, 20% in barrique da 225 l, 20% in demi-muids (600 l) per 18÷24 mesi, a seconda delle annate e senza filtrazioni o chiarifiche.
SERVIZIO: può essere decantato per permettere al vino di ammorbidirsi e rivelare il suo bouquet di profumi. Le annate più vecchie potrebbero richiedere pochissimi travasi, quanto basta per rimuovere i sedimenti.
CONSERVAZIONE: generalmente migliora con 2-4 anni di età in bottiglia. Ovviamente può variare leggermente, a seconda dell'annata. Nelle migliori annate il periodo ottimale per il consumo va dai 10 ai 15 anni dalla vendemmia.
DEGUSTAZIONE: di un rosso intenso e brillante, al naso è molto complesso, con note floreali di lavanda, confettura di more e mirtilli, lampone e liquore alla ciliegia, confettura di fragole, liquirizia e pepe bianco. In bocca è profondo, con un attacco ampio e fresco, una bella risalita in bocca su golosi aromi di cuoio e mirto. Il finale è fresco, con una bella nota amara e una grande lunghezza su liquirizia, nocciolo di ciliegia e note floreali.
ABBINAMENTO: si accompagna a carni, piatti in salse, selvaggina (lepre in umido, cinghiale) e formaggi di carattere (Roquefort).

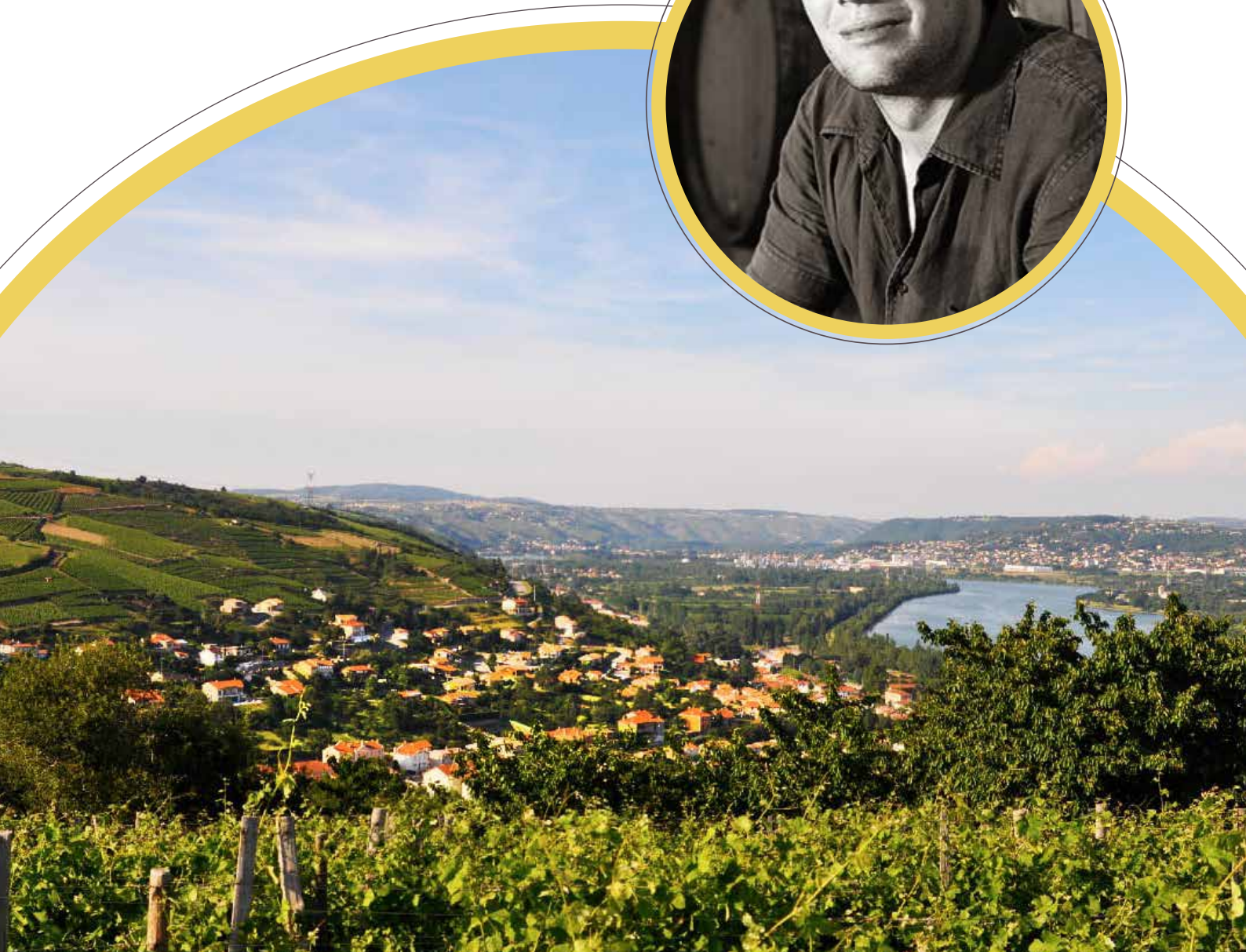


TRIMBOLI WINES S.r.l.



LIONEL FAURY





LIONEL FAURY

Le denominazioni Côte-Rôtie, Condrieu e Saint-Joseph hanno di diritto il loro posto tra i grandi vini di Francia e hanno origine lungo la ripida e stretta valle solcata dal Rodano settentrionale.
Il Domaine Faury è uno dei produttori più artisanal della regione, tradizionale ed autentico. Quando Philippe Faury rilevò la tenuta nel 1979, la famiglia vendeva vino, pesche e ciliegie e la maggior parte della clientela era locale. Nel corso degli anni, Philippe ha esteso la proprietà fino a oltre undici ettari e ha ampliato le vendite a una base di clienti internazionali. Inoltre, ha condiviso il suo savoir faire con suo figlio Lionel. Nel 2006, Lionel ha preso in mano le redini del Domaine Faury, assumendo il ruolo di direttore del vigneto e della cantina per consolidare il duro lavoro di suo padre e portare il domaine a nuovi livelli di qualità e di notorietà.
I ripidi pendii del Rodano settentrionale presentano un terreno impervio dove l'agricoltura è fattibile solo attraverso i terrazzamenti. Su questi pendii terrazzati, le viti di Faury sfruttano appieno l'esposizione solare a sud e sud-est, beneficiando di una maturazione ottimale. La combinazione del terreno prevalentemente granitico, della significativa presenza di raspi, della pigiatura soffice delle uve con pressa pneumatica e della fermentazione a temperatura controllata offrono una vivacità e una freschezza che spesso non si trova nei vini del Rodano settentrionale. C'è una vera attenzione ai dettagli qui e ogni cosa viene fatta con i giusti tempi. Ogni metodo utilizzato è finalizzato a portare l'uva verso la massima qualità, rispettandone la fragilità.



LIONEL FAURY



Il pigeage, la rottura del cappello, non viene effettuato con strumenti, ma delicatamente con i piedi. A differenza di molti altri vigneron della regione, i Faury hanno una forte avversione per il rovere nuovo.
Sebbene tutti i vini siano affinati in legno, le botti nuove sono ridotte al minimo e Lionel opta per formati più grandi, più adatti ai suoi vini, principalmente demi-muid e foudres. Provenienti da terroir di prim'ordine e soggetti a interventi minimi in cantina, questi vini sono carichi di sapori classici e mostrano una notevole eleganza rustica.
Furono soprattutto i Romani a sviluppare i ripidi vigneti di questa parte della Valle del Rodano. Consapevoli che le ripide colline che si snodano lungo il Rodano erano le più adatte a produrre vini dal carattere forte, un vero e proprio patrimonio agricolo e architettonico è sopravvissuto fino ad oggi.
Ma avere la fortuna e l'opportunità di lavorare queste colline oggi non significa evitare il lavoro difficile e impegnativo di questi terroir scoscesi.
I gesti degli uomini che lavorano la terra assumono tutto il loro significato, non appena ci si rende conto che c'è un'attenzione singolare per ogni vite.
La meravigliosa trasformazione dell'uva in vino dimostra come la Natura organizzi perfettamente le cose, creando da un unico frutto una bevanda piena di sottigliezza e di sapore.
Il tocco dell'enologo deve essere solo di accompagnamento a questa trasformazione e ha senso quando il vino riflette il terroir da cui proviene, sfumato con le diverse tonalità legate all'annata.
Tempo e pazienza sono quindi le virtù necessarie per dare forma all'opera; la durata dell'affinamento in bottiglia determinerà le caratteristiche del vino.

SYRAH "LES HAUTES RIBAUDES"



DENOMINAZIONE
IGP Collines Rhodaniennes.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
100% Syrah.

TIPO DI SUOLO
Granito.

LOCALIZZAZIONE
I vigneti sono situati su altopiani a un'altitudine superiore a quella di Saint Joseph, appena sopra la frazione di La Ribaudy. Il vigneto ha una superficie di 1,35 ettari.

VINIFICAZIONE
Da un 10 ad un 35% delle uve non vengono diraspate e fermentano in vasche a temperatura controllata per 10÷15 giorni. Rimontaggi e follature si alternano durante la fermentazione alcolica (lieviti indigeni). Travaso per gravità in grandi contenitori (foudres e demi-muids) e in tini per un periodo di maturazione di 8-12 mesi. Fermentazione malolattica. Assemblaggio in massa prima dell'imbottigliamento per gravità, senza filtrazione né affinamento.

DEGUSTAZIONE
Aromi di frutti rossi freschi (lampone, ribes rosso, ecc.) sono arricchiti da note di pepe e fumé. Il palato si apre con sapori fruttati e note salmastre.

ABBINAMENTO
Un vino dalla grande facilità di beva, ottimo per un aperitivo a base di salumi e formaggi o per una grigliata.

SAINT JOSEPH "LES RIBAUDES" BLANC



DENOMINAZIONE
AOC Saint Joseph.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
60% Marsanne, 40% Roussanne.

TIPO DI SUOLO
Granito alterato (granito di Velay) su terreno moderatamente profondo.

LOCALIZZAZIONE
Assemblaggio di 7 parcelle nel villaggio di La Ribaudy, viti piantate su pendii con pendenze fino al 35%, esposti a sud-sud-est. Il vigneto ha una superficie di 1,5 ettari.

VINIFICAZIONE
Le varietà di uve e le parcelle sono raccolte a mano separatamente. Pressatura immediatamente dopo la vendemmia per preservare l'integrità degli aromi. Fermentazione in tini di acciaio inox (lieviti indigeni) seguita da travaso di parte (30%) dei vini provenienti dalle 7 parcelle in una unica botte. Fermentazione malolattica (batteri indigeni). Assemblaggio in massa circa un mese prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Gli aromi di acacia e caprifoglio, sostenuti da note di mandorla e nocciola, sono esaltati dalla Marsanne, che conferisce al vino struttura e linearità. Le delicate note di biancospino, tè verde e miele floreale provengono dalla Roussanne, che apporta pienezza e profondità al palato.

ABBINAMENTO
Può essere gustato giovane come aperitivo o con un antipasto primaverile, oppure con qualche anno di invecchiamento con un piatto più elaborato.

SAINT JOSEPH "LES RIBAUDES"



DENOMINAZIONE
AOC Saint Joseph.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
100% Syrah.

TIPO DI SUOLO
Granito di Velay, mosaico di 17 parcelle nella parte settentrionale della denominazione.

LOCALIZZAZIONE
Le vigne sono situate intorno al domaine, piantate su pendii ripidi (fino al 35%) esposti a sud, sud-est. Il vigneto ha una superfcie di 6,4 ettari.

VINIFICAZIONE
Le uve sono raccolte a mano e diraspate per un 60÷70%. La fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata e dura da 15 a 20 giorni con rimontaggi ogni due giorni. Il vino affina 15÷18 mesi in foudres (24÷35 hl), demi-muids (600 l) e botti (228 l). Riguardo queste ultime, viene utilizzato solo un 10% di botti nuove.

DEGUSTAZIONE
Gli aromi di frutti rossi selvatici sono esaltati da sapori speziati e note fumé. Il palato si apre con frutti di bosco scuri, arricchiti da nobili aromi di mentolo e liquirizia.

ABBINAMENTO
Nei primi anni, con un bel piatto di salumi tradizionali, un bel pezzo di maiale o di vitello di fattoria. Carni dai sapori più decisi dopo qualche anno di invecchiamento (petto d'anatra alla griglia, cosciotto o spalla d'agnello, ecc.).

SAINT JOSEPH "LA GLORIETTE"



DENOMINAZIONE
AOC Saint Joseph.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
100% Syrah (selezioni massali di Serine).

TIPO DI SUOLO
Granito di Velay, selezione delle viti più vecchie della tenuta (da 50 a 80 anni) esposte a nord-est e nord-ovest.

LOCALIZZAZIONE
Le vigne sono situate intorno al domaine, piantate su pendii ripidi (fino al 35%) nella località denominata "Le Blanchard". Il vigneto ha una superficie di 0,9 ettari.

VINIFICAZIONE
Raccolte in cassette da 50 kg, le uve vengono vinificate con una percentuale di uve intere compresa tra il 45 e il 75%. La vinificazione dura circa 3 settimane, con alternanza di rimontaggi e delicate follature manuali del cappello. I vini vengono poi travasati in demi-muid (600 litri) per 15-18 mesi. Il vino viene assemblato in massa un mese prima dell'imbottigliamento, che avviene per gravità e senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Colore rosso granato scuro con note di carminio. Al naso si apre con piccoli frutti neri, arricchiti da note nobili di grafite e crosta di pane tostato. Al palato è corposo e complesso, con aromi che combinano frutti neri, spezie e note brasate/pepate, sostenuti da una struttura tannica forte e vellutata.

ABBINAMENTO
Piccola selvaggina autunnale in salsa (piccione, anatra selvatica, ecc.), selvaggina arrosto (giga di cervo, spalla di cinghiale al forno, ecc.).

CONDRIEU "LES MORNIEUX"



DENOMINAZIONE
AOC Condrieu.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
100% Viognier.

TIPO DI SUOLO
Granito. Il vigneto è disposto su terrazze di pietra a secco ("Les Chaillées").

LOCALIZZAZIONE
Viti piantate su pendii ripidi (con pendenze fino al 55%) con esposizione a sud, sud-est. Le Mornieux è un piccolo fiume che scorre proprio sotto il vigneto. Il vigneto ha una superficie di 0,9 ettari.

VINIFICAZIONE
Raccolta a mano in piccole cassette, l'uva viene pressata, raffreddata e sfecciata da 36 a 48 ore dopo. La fermentazione alcolica avviene principalmente in tini di acciaio inox, con controllo della temperatura. Una parte del vino viene travasata in botti da 225 a 500 litri (10% di botti nuove, 30% di botti da 2 a 5 anni e 60% di acciaio inox), dove rimane per 11 mesi sulle fecce fini. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento per gravità.

DEGUSTAZIONE
Colore giallo chiaro brillante con riflessi verdi. Naso complesso di frutta estiva gialla (albicocche, pesche, ecc.) con note floreali (violette, fiori d'acacia, ecc.). Al palato è ricco e pieno, la sua sapidità lo sostiene.

ABBINAMENTO
Perfetto con buffet festivi, asparagi primaverili, pollame, formaggi di capra freschi o stagionati.

CONDRIEU "LA BERNE"



DENOMINAZIONE
AOC Condrieu.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
100% Viognier da selezione massale. Rara parcella di viti di oltre 40 anni nella denominazione.

TIPO DI SUOLO
Granito con muscovite.

LOCALIZZAZIONE
Una delle prime parcelle reimpiantate (1975-1976) nella denominazione, agli albori della sua rinascita.

VINIFICAZIONE
Le uve, provenienti da una parcella con esposizioni multiple, vengono portate in cantina subito dopo la raccolta e poi pigiate. Il mosto viene fatto riposare e fermentare lentamente in tini di acciaio inox. Una parte del succo viene travasato in demi-muid e in botti da 300 litri nuove e fino a di quarto passaggio. La fermentazione malolattica inizia naturalmente in primavera con batteri indigeni. L'assemblaggio viene effettuato in massa l'estate successiva e l'imbottigliamento in autunno.

DEGUSTAZIONE
Una complessa tavolozza aromatica che combina frutta a polpa gialla (albicocca bergeron, pesca selvatica, ecc.) con note floreali (viola, fiore di bergamotto) e sentori di frutta secca (mandorle tostate e nocciole). La pienezza al palato è sostenuta dalla mineralità dei terreni granitici e contribuisce alla sapidità complessiva.

ABBINAMENTO
Piccole verrine con verdure, capesante in padella, pollame della Bresse in salsa bianca, scaloppe di foie gras in padella...

CÔTE RÔTIE "LES 3 BRUNES"



DENOMINAZIONE
AOC Côte Rôtie.
Vino del nord della Vallée du Rhône.

UVE
± 94% Syrah e ± 6% Viognier.

TIPO DI SUOLO
Micascisti.

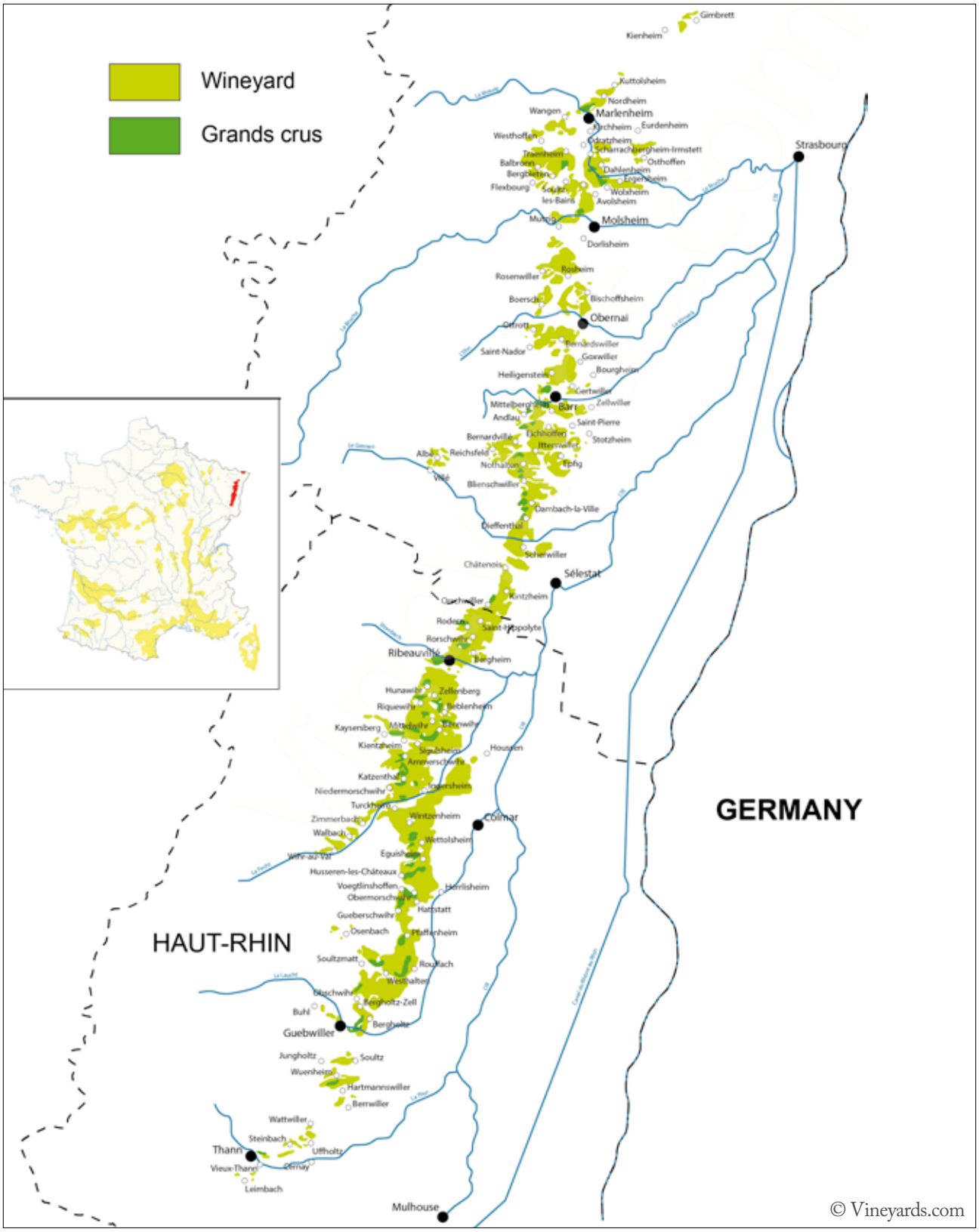
LOCALIZZAZIONE
Le viti sono coltivate su ripidi pendii (fno al 45%) esposti a sud (lieu-dit Fourvier) e su colline esposte a est e sud-est (lieux-dits Le Plomb e L'Arselie). Il vigneto ha una superficie di 1,7 ettari.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 50 kg e diraspate per un 70÷80%. Le diverse parcelle sono vinificate e affinate separatamente per riflettere le caratteristiche specifiche di ciascun terroir. La fermentazione dura da 18 a 22 giorni. I rimontaggi avvengono due volte al giorno. Affinamento per 18-20 mesi in demi-muid di rovere (600 litri) e in botti (220 litri), di cui il 30% nuove, quindi assemblaggio in massa un mese prima dell'imbottigliamento per gravità senza filtrazione.

DEGUSTAZIONE
Colore rubino scuro. Paletta aromatica complessa che combina aromi di frutta rossa e nera (lampone, ribes nero, ecc.) con note floreali (in particolare di violetta), che evolvono verso note speziate.

ABBINAMENTO
Carpaccio di manzo, steak tartare fatta in casa, cosciotto o spalla di agnello.

ALSACE


Wineyard
Grands crus
Gimbrett
Kienheim
Kuttolsheim
Nordheim
Wangen
Marlenheim
Kirchheim
Eurdenheim
Westhoffen
Ottrott
Scharrachbergheim-Irmstett
Traenheim
Ostthoffen
Balbronn
Dahlenheim
Bergbieten
Ergersheim
Flexbourg
Wolxheim
Avolsheim
Strasbourg
Molsheim
Dorlisheim
Rosenwiller
Rosheim
Boersch
Bischoffsheim
Obernai
Saint-Nabor
Bernardswiller
Goxwiller
Heiligenstein
Bourgheim
Gertwiller
Mittelbergheim
Barr
Zellwiller
Andlau
Saint-Pierre
Bernardvillé
Eichhoffen
Stotzheim
Itterswiller
Albé
Reichsfeld
Nothalten
Epfig
Villé
Blienschwiller
Dambach-la-Ville
Dieffenthal
Scherwiller
Châtenois
Sélestat
Kintzheim
Ribeauvillé
Saint-Hippolyte
Bergheim
Hunawihr
Zellenberg
Riquewihr
Bebleinheim
Kaysersberg
Mittelwihr
Kientzheim
Sigolsheim
Houssen
Ammerschwihr
Katzenthal
Niedermorschwihr
Turckheim
Zimmerbach
Wintzenheim
Colmar
Wettolsheim
Walbach
Eguisheim
Husseren-les-Châteaux
Voegtlinshoffen
Herrlisheim
Obermorschwihr
Hattstatt
Gueberschwihr
Osenbach
Hattenheim
HAUT-RHIN
Soultzmatt
Rouffach
Westhalten
Buhl
Bergholtz-Zell
Guebwiller
Bergholtz
Jungholtz
Soultz
Wuenheim
Hartmannswiller
Berrwiller
Wattwiller
Steinbach
Uffholtz
Thann
Vieux-Thann
Cernay
Leimbach
Mulhouse
GERMANY
© Vineyards.com


TRIMBOLI
WINES S.r.l.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

LOUIS SCHERB



LOUIS SCHERB

Un terroir unico... in mosaico!

Gueberschwihr, piccolo comune dell'Alto Reno, si trova sulla strada del vino dell'Alsazia, circa quindici chilometri a sud di Colmar. I vigneti dell'azienda si trovano a Gueberschwihr e nei villaggi circostanti. Protetta dalle piogge dalla barriera naturale formata dai Vosgi, questa zona è tra le regioni più aride della Francia. Orientate a est e sud-est, le viti beneficiano sino dall'alba dei raggi del sole. Questo microclima è particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.
La molteplicità di sottosuoli geologici, derivati dallo sprofondamento della "Fossa Renana", e le molteplici faglie che ne sono derivate, danno origine a tutte le espressioni diverse che si trovano nei vini dell'azienda.
Il gioiello del villaggio di Gueberschwihr, il Grand Cru Goldert, che si estende su un terreno argilloso-calcareo, produce vini complessi ma ricchi di finezza.
Il terroir è la materia prima decisiva nella qualità di un vino. Rispettare questa risorsa e il suo ambiente affinché la vite dia il meglio di sé è fondamentale.

Ecco perché l'azienda è impegnata nell'agricoltura biologica ed i suoi vini sono certificati biologici da Ecocert fin dal 2013.



LOUIS SCHERB



Louis Scherb, una storia di famiglia.

La famiglia Scherb, stanziata in Alsazia fin dal Medioevo, dal 1690 si trasferisce nel comune di Gueberschwihr e si specializza in viticoltura.
Nel corso degli anni, la famiglia cresce dando origine a diverse generazioni di viticoltori. Negli anni '30, Louis Scherb, al quale dobbiamo l'attuale nome dell'azienda, vende la maggior parte della sua produzione di vino in botti. All'inizio degli anni '70, due dei suoi figli, Joseph e André, prendono in mano l'azienda di famiglia e sviluppano la vendita in bottiglia, fidelizzando un'importante clientela in Francia e nei paesi vicini.
Nel 2003, Agnès, la figlia maggiore di Joseph, inizia ad occuparsi a sua volta dell'azienda. Con suo marito che si unisce a lei, continuano insieme lo sviluppo della tenuta che oggi conta una dozzina di ettari.

"Un bicchiere di vino alsaziano è come un vestito leggero, un fiore primaverile, è il raggio di sole che illumina la vita." *Christian Dior*

Queste parole evocano giustamente la freschezza e la leggerezza, ma anche i colori e i mille sapori dei vini dell'azienda.
Fiori, raggi di sole, piaceri semplici vengono offerti attraverso ogni bottiglia di vino dell'Alsazia che l'azienda elabora!
Vini varietali, del terroir, crémant, vendemmie tardive, l'intera gamma di grandi vini alsaziani è presente nella gamma dell'azienda. Questi vini hanno il senso dell'accoglienza e ti invitano:

- ad assaggiare e condividere la felicità in tutte le occasioni
- a scoprire aromi delicati o esuberanti, propizi ad un vero viaggio dei sensi
- a scoprire abbinamenti sorprendenti e con i piatti più diversi, regionali o internazionali, tradizionali o contemporanei.

Vini tradizionali: AOC Alsace
Grand Cru Goldert: AOC Alsace Grand Cru Goldert
Selezioni di prestigio: AOC Alsace
Crémant: AOC Crémant Alsace

LOUIS SCHERB

ALSACE RIESLING



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Riesling.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
45 anni.

AFFINAMENTO
6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Il vino è aperto e caratteristico, con note di limone maturo e leggermente mentolato. Al palato è vivace, dritto e denso, con una buona salinità nel finale.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Si abbina a frutti di mare e crostacei, pesce e crauti.

LOUIS SCHERB

ALSACE AUXERROIS



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Auxerrois.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 200 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
26 anni.

AFFINAMENTO
6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Tostato al naso con note di frutta matura, il vino è abbastanza corposo e pieno, molto morbido.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Questo auxerrois accompagna facilmente antipasti, frutti di mare in salsa, funghi con panna, torte salate con verdure.

LOUIS SCHERB

ALSACE PINOT GRIS



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Pinot Gris.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
19 anni.

AFFINAMENTO
10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Il naso si presenta su note fumé e di pesche gialle. La bocca è ampia e generosa.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Si accompagna piacevolmente ad un aperitivo o a carni bianche con salsa alla panna.

LOUIS SCHERB

ALSACE GEWURZTRAMINER



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Gewurztraminer.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
23 anni.

AFFINAMENTO
9 mesi di botte.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Questo vino ha un naso tipico su spezie e zenzero. La bocca è golosa e piacevole.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
È un buon aperitivo e accompagna magnifcamente un munster o tartine di Roquefort al forno.

LOUIS SCHERB

ALSACE PINOT NOIR



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Pinot Noir.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
20 anni.

AFFINAMENTO
6 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Di una leggera tinta ciliegia, questo pinot noir offre un naso espressivo di frutta fresca di cassis e di amarena. In bocca il vino è leggero, i tannini ben bilanciati.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Si accompagna perfettamente con la carne, le grigliate o la pizza.

LOUIS SCHERB

ALSACE RIESLING GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO
Riesling.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
32 anni.

AFFINAMENTO
10 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Oro pallido, questo vino rivela un naso piuttosto complesso di agrumi e frutta gialla, con un pizzico di minerale. Al palato è ricco e pieno, un pò "mieloso" e il suo corpo è promettente.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Si abbina a un pesce grigliato o in salsa, carni bianche.

LOUIS SCHERB

ALSACE PINOT GRIS GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO
Pinot Gris.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
22 anni.

AFFINAMENTO
10 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Di colore giallo dorato, questo vino è franco e aperto, con note surmature. La bocca rivela una materia bellissima, supportata da una buona trama di acidità.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Accompagna delicatamente un foie gras o una torta di frutta candita.

LOUIS SCHERB

ALSACE GEWURZTRAMINER GRAND CRU GOLDERT



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE GRAND CRU GOLDERT.

VITIGNO
Gewurztraminer.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
19 anni.

AFFINAMENTO
9 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Il naso è speziato con note di torrefazione; questo vino ha una bocca potente e ben strutturata, pur mantenendo una buona freschezza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Da bere da solo oppure con uno zabaione alla frutta esotica o un foie gras.

LOUIS SCHERB

ALSACE SYLVANER "LE FANTASQUE"



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Sylvaner.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
35 anni.

AFFINAMENTO
6 mesi in contenitori in acciaio inox.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Questo vino esprime una bella maturità al naso, con una leggera nota fumée. Al palato è pieno e rotondo, ben strutturato.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ottimo aperitivo, eccellente per sorprendere gli amici.

LOUIS SCHERB

ALSACE GEWURZTRAMINER "ETÉ INDIEN"



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Gewurztraminer.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
38 anni.

AFFINAMENTO
9 mesi in botte.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Questo vino ricorda al naso la frutta surmatura, con note di mango e di pepe bianco. La bocca è densa e ampia, ben equilibrata.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Si accompagna ad un dessert ed è meravigliosamente sufficiente a sé stesso.

LOUIS SCHERB

ALSACE PINOT NOIR "CUVÉE LOUIS"



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

VITIGNO
Pinot Noir.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
44 anni.

AFFINAMENTO
12 mesi in botti di rovere (un terzo in botti nuove, un terzo in botti di 2 anni e un terzo in botti di 3 anni).

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Di un bel colore rosso granato, questo Pinot Nero vinificato in rosso e invecchiato in botti ha una bella espressione con un naso intenso e complesso, con note di amarena e ribes nero.
Al palato il legno è fuso e armonico, il vino è potente e vellutato con una buona persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
È un vino strutturato, da abbinare a carni rosse e selvaggina.

LOUIS SCHERB

MA TERRE ORANGE
Vin de macération de Gewurztraminer



DENOMINAZIONE
A.O.C. Alsace.

VITIGNO
Gewurztraminer.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
9 anni.

AFFINAMENTO
16 mesi in vecchie barriques.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Attraente colore arancione, naso intenso e complesso con note di arancia rossa e spezie; buon attacco al palato, con una leggera amarezza nel finale.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Da gustare come aperitivo o con il carry de poulet, la paëlla o un tajine.

LOUIS SCHERB

ALSACE GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE
Vendanges Tardives.

VITIGNO
Gewurztraminer.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
17 anni.

AFFINAMENTO
9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO
76,8 g/1.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Questo vino presenta un naso candito e mielato e la bocca è voluminosa ed espressiva.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
È un generoso aperitivo o si sposa magnificamente con un dessert piccante o formaggi forti.

LOUIS SCHERB

ALSACE PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES



DENOMINAZIONE
A.O.C. ALSACE.

MENZIONE COMPLEMENTARE
Vendanges Tardives.

VITIGNO
Pinot Gris.

TERROIR
Argillo-calcareo a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
21 anni.

AFFINAMENTO
9 mesi in contenitori in acciaio inox.

ZUCCHERO RESIDUO
106 g/1.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Al naso sviluppa note di frutta surmatura e composta di frutta. Al palato il vino è ricco e pieno.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Accompagnerà facilmente un foie gras, dei canditi, una crostata di albicocche, una torta al cioccolato.

LOUIS SCHERB

CRÉMANT D'ALSACE



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Assemblaggio di Pinot Blanc, Auxerrois e Chardonnay.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
21 anni.

AFFINAMENTO
Almeno 36 mesi sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5°.

ZUCCHERO RESIDUO
8,0 g/l.

ACIDITÀ TOTALE
8,48 g/l, in acido tartarico.

CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Chiaro e brillante, di un bel colore oro pallido, questo vino presenta un naso fine e complesso, mescolando sfumature fruttate, tostate e imburrate. Rifinito con una mousse fine e leggera che aumenta la sua vivacità all'ingresso in bocca, è un vino ben strutturato che si sviluppa al palato con aromi burrosi di una bella persistenza.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.

LOUIS SCHERB

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ



DENOMINAZIONE
CRÉMANT D'ALSACE.

VITIGNO
Pinot Noir.

DOSAGGIO
Brut.

TERROIR
Colluvioni a dominante di rocce sedimentarie a Gueberschwihr e Hattstatt; esposizione sud-est; altitudine 180 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
28 anni.

AFFINAMENTO
15 mesi sui lieviti.

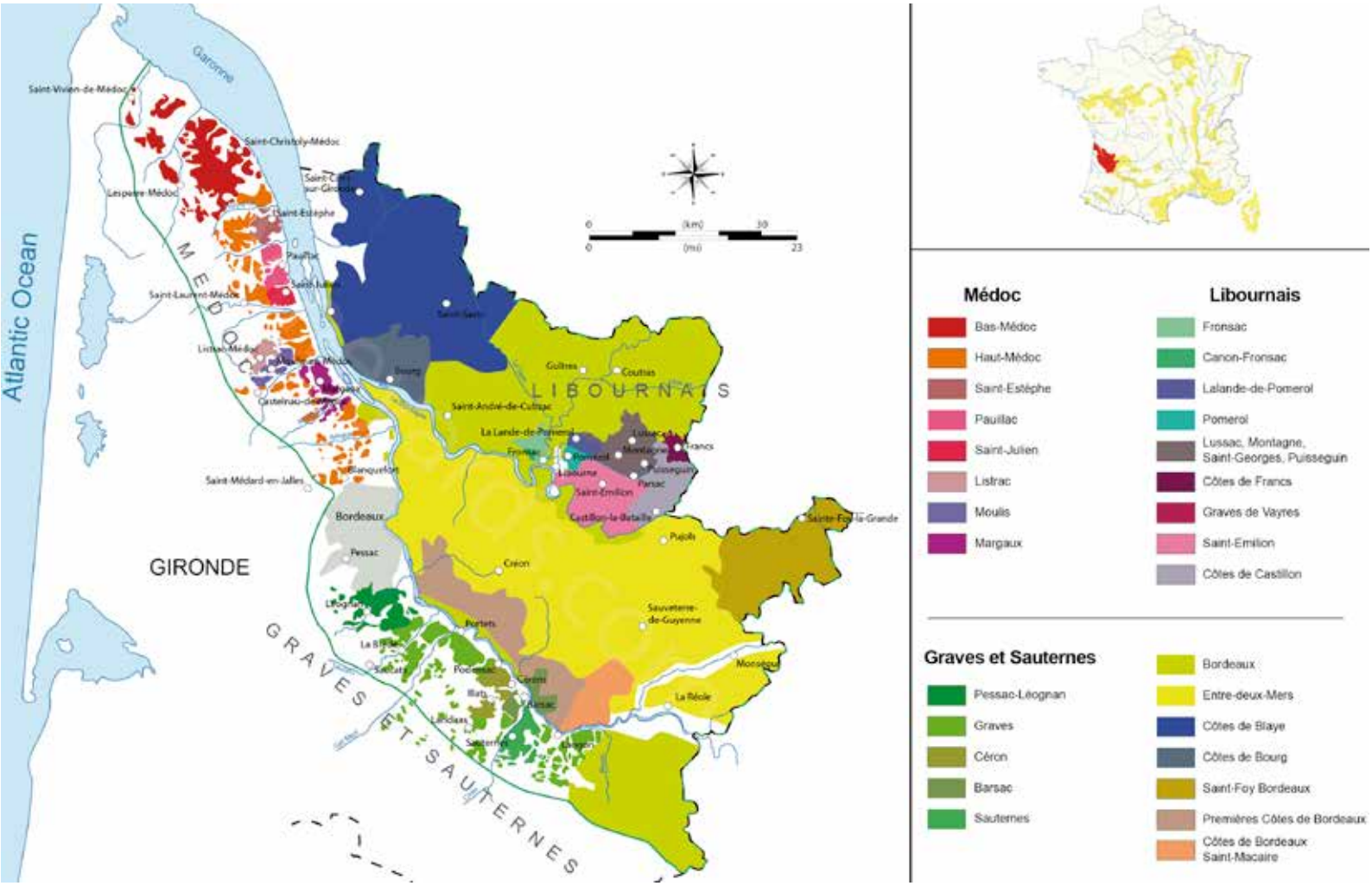
CERTIFICAZIONI
Bio (Ecocert).

DEGUSTAZIONE
Limpido e brillante, di un bel color pesca, il naso è intenso con note di frutti rossi. In bocca, l'effervescenza è leggera ed è presente una bella tensione.

ABBINAMENTO CIBO/VINO
Ideale come aperitivo e per le occasioni importanti, con buffet dolci e salati.



BORDEAUX



© Vineyards.com

TRIMBOLI WINES S.r.l.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

PHILIPPE MERCADIER
VIGNOBLES



STORIA

La storia della famiglia Mercadier a Sauternes inizia con Léopold, nonno di Philippe, che acquistò Château Suduiraut, Premier Cru Classé 1855, nel 1940. Léopold, insieme al nipote Philippe, intraprese investimenti significativi e rilanciò la storica azienda. Philippe è stato un vero "uomo del vino", uno di quelli che ama la terra, gli uomini che la plasmano e che rispetta le tecniche agricole tradizionali perché ne conosce i segreti.
Philippe, dopo aver gestito per 25 anni Château Suduiraut, ne cede la proprietà ma decide di continuare a produrre vino in questo territorio. Insieme a sua moglie Lucile, acquistano quindi nel 1992 lo Château Tuyttens a Fargues e, dal 1996 al 2001, altri vigneti a Barzac e a Preignac, prima di passare il testimone ai loro figli. Dal 2001, Antoine gestisce le proprietà di famiglia nel sud della Francia mentre suo fratello Paul è responsabile dei vigneti di Sauternes. Paul rappresenta la 4° generazione e dirige già da oltre 20 anni il destino del Vignobles Mercadier, infondendogli la sua personalità. Pieno di risorse e coraggio, ammette prontamente di aver tratto ispirazione da sua moglie Emilie e dalle sue figlie. Circondato da un team piccolo ma esperto, si prende cura delle vigne, delle cantine e della gestione generale dell'azienda. Insieme innovano, elevano e creano vini moderni ed eleganti.

TERRITORIO

I Vignobles Philippe Mercadier si estendono dal nord al sud della denominazione Sauternes, godendo del sole del sud-ovest. Qui il clima oceanico è temperato. Riparati dalla foresta delle Landes e bagnati dai fiumi Garonna e Ciron, i terreni sono coperti da una dolce nebbia mattutina protettiva. La luce del sole li riscalderà un po' più tardi durante il giorno. È questa combinazione unica di condizioni climatiche, insieme ad un terroir eccezionale, che crea questa perfetta armonia e dà vita ai vini del Sauternes.
I terreni sono composti da ghiaia in superficie che riflette la luce solare e mantiene il calore. Sotto la superficie il terreno è costituito da argilla il cui potere drenante costringe le viti a scavare più in profondità alla ricerca di sostanze nutritive, ovvero alluvionali e sedimenti dell'era quaternaria. Le loro lunghe radici che affondano in profondità nel sottosuolo proteggono le viti dallo stress idrico durante le ondate di caldo. Costretti a farsi strada più in profondità nel sottosuolo, questi vitigni danno il meglio di sé.



PHILIPPE MERCADIER
VIGNOBLES

VIGNETI

SEMILLON: costituisce l'80% dei vitigni della azienda. Apporta corpo e sapori ricchi ai vini, con note di nocciola e miele. Alcune piante superano i cento anni. Costituiscono un vero tesoro da custodire e apprezzare. La qualità della loro produzione è eccezionale.
SAUVIGNON: rappresenta il 10% dei vigneti dell'azienda. La sua finezza minerale, le sue variazioni aromatiche fresche e sottili completano il Semillon al quale è tradizionalmente associato.
MUSCADELLE: costituisce il 10% dei vigneti dell'azienda. Rende i vini più complessi con le sue sottili fragranze di caprifoglio, le sue sfumature di frutta esotica e di acacia, conferendo armonia e profondità all'insieme.

GESTIONE DEL VIGNETO

Nel Sauternes, più che altrove, la cura della vite è questione di pazienza e competenza. Le viti vengono curate tutto l'anno e la maggior parte delle operazioni vengono eseguite manualmente. I vecchi ceppi di vite vengono sostituiti "in complanation" con piante giovani accuratamente selezionate. Bisognerà poi attendere molti anni prima che inizino a produrre vini che soddisfino i requisiti di qualità dell'azienda.
Nella regione del Sauternes la raccolta viene sempre effettuata a mano, visto che la qualità dei vini qui prodotti deriva dalla accurata selezione, al momento della raccolta, degli acini infavati dalla muffa nobile. Sono necessari diversi passaggi successivi (normalmente fino a 4) per raccogliere solo gli "acini nobili", eliminando quelli attaccati da altri tipi di muffe o da marciume. Stagione dopo stagione le squadre curano con attenzione le vigne fino alla particolare vendemmia. Questa meticolosa operazione è specifica dei vini del Sauternes e la competenza della squadra dei vendemmiatori che attuano questa raccolta minuziosa è un fattore decisivo di riuscita di questi grandi vini.

BOTRYTIS CINEREA

La regione del Sauternais è la patria di uno strano fungo miracoloso! La Botrytis Cinerea è un fungo necrotrofico, ovvero uccide il suo ospite per consumarlo e continuare a crescere. Temuto da molti coltivatori, è un alleato essenziale per i viticoltori del Sauternes.

VINIFICAZIONE

Le bacche raccolte vengono immediatamente poste in presse pneumatiche. I mosti ottenuti vengono trasferiti in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Ciò consente un controllo preciso del processo di fermentazione dei diversi lotti. L'uva stramatura e candita produrrà solo poche preziose gocce. In effetti quelli di Sauternes sono tra i vini con la resa più bassa: con l'uva con cui si produrrà solo un bicchiere di Sauternes, nella maggior parte degli altri vigneti si otterrà una bottiglia!
Ai primi di dicembre, una volta fermentati, i vini vengono affnati in botti. Il 100% di queste botti sono di rovere francese. I vini vengono travasati e degustati ogni tre mesi per verificarne l'evoluzione, e il livello delle botti viene regolarmente completato per evitare ossidazioni.
I vini vengono assemblati solo dopo un periodo di invecchiamento di 18 mesi. Si tratta di lunghe ore di degustazioni, prove e discussioni che sono decisive per il futuro dei vini dell'azienda. Paul Mercadier, circondato dalla sua famiglia, metterà a frutto la sua apertura mentale e la sua audacia venata di tradizione.

QUANTO VA LASCIATA INVECCHIARE UNA BOTTIGLIA DI SAUTERNES?

I vini del Sauternes possono sicuramente essere invecchiati per diversi decenni, attendendo pazientemente che svelino il loro colore ambrato. Per quanto riguarda la risposta a questa domanda però, ancora una volta, non ci sono regole. È una semplice questione di gusti. Se i vini giovani seducono con la loro freschezza e la vivacità delle loro note fruttate, i vini più maturi suscitano emozione e curiosità con la loro complessità e rotondità.

Tra i 6 ed i 10 anni
Colore oro lucido.
Questi giovani Sauternes sorprenderanno per la loro grande freschezza, grazie ai loro aromi di fiori bianchi, agrumi e frutti esotici, limone, arancia, pesca, ananas, acacia, mandarino, vaniglia, mango.

Tra i 10 ed i 15 anni
Abito ambrato.
I vini sono evoluti e tendono verso aromi più mielati, di zafferano e di pan di zenzero.

Tra i 30 ed i 40 anni
Abito color caramello
La loro grande età concentra i vini su note molto caramellate, di cera d'api e di spezie.

Il modo migliore per godervelo sarà il vostro modo. Una baguette croccante, un po' di Roquefort con un bicchiere di Sauternes: un semplice spuntino diventa pura magia. Una cena improvvisata, una piccola occasione a casa o semplicemente la voglia di condividere un momento con la famiglia o gli amici... i vini di Philippe Mercadier offrono note diverse a seconda del loro invecchiamento: freschi o più sofisticati, fruttati o più mielati, a voi la scelta !



SAUTERNES CHÂTEAU PÉCHON



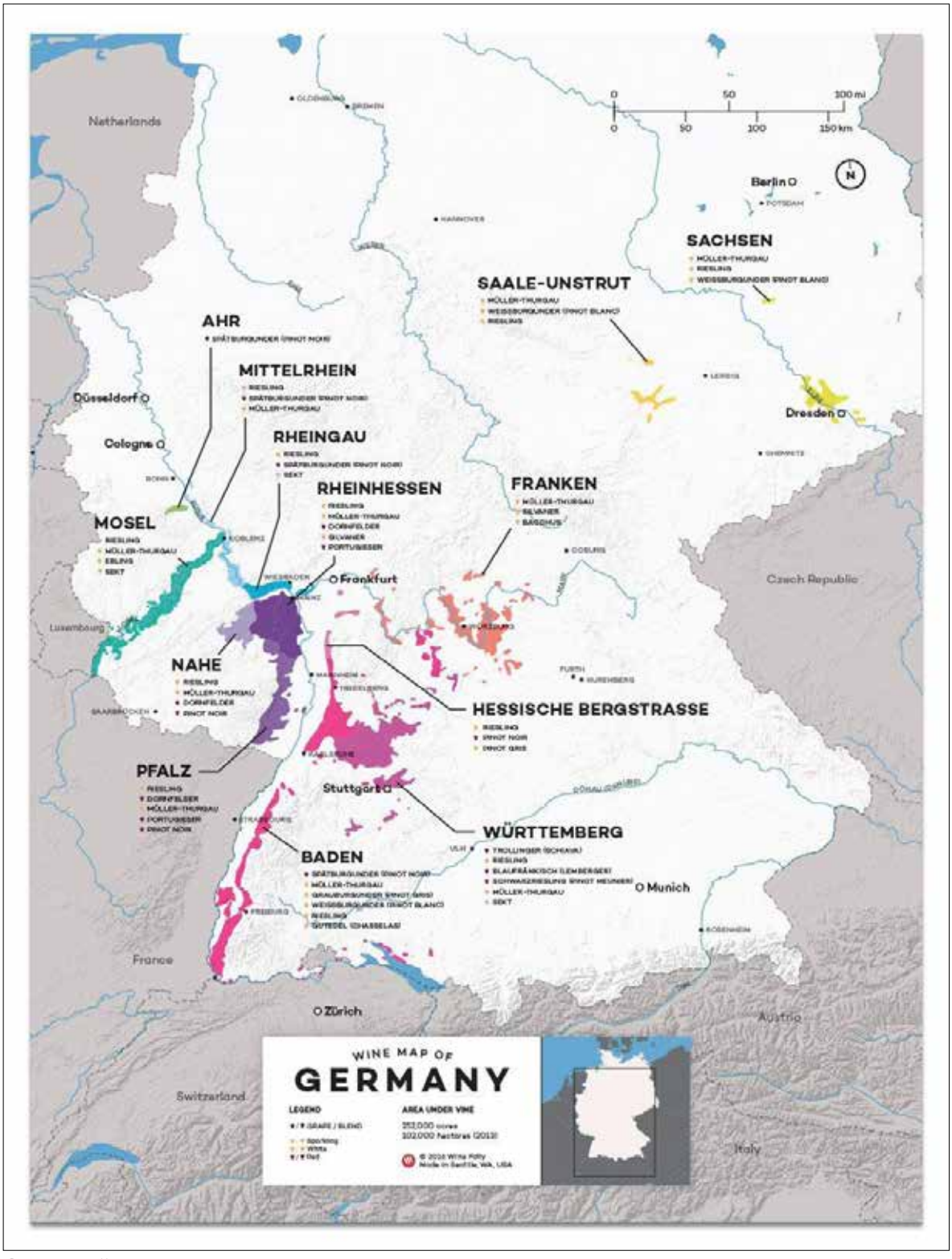
DENOMINAZIONE: Sauternes.
COMUNE: Barzac.
SUPERFICIE VIGNETO: 8,5 ha.
SUOLO: ghiaia argilloso-calcarea.
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE: 50 anni.
ASSEMBLAGGIO: 80% Semillon, 10% Sauvignon, 10% Muscadelle.
DENSITÀ D'IMPIANTO: 8.000 piante per ettaro.
RENDIMENTO: da 14 a 16 hl/ha.
VENDEMMIA: manuale effettuata con selezioni successive di uve botrytizzate.
VINIFICAZIONE: fermentazione di un mese in cuves termoregolate.
AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.
TRAVASI: ogni 3 mesi.

Naso di verbena odorosa, limone piccante. Palato sciolto e fluido, distinto: dolcezza bilanciata qui anche dalla freschezza e da una bella acidità. Una bella persistenza, un vino che si allunga fino al finale sul sapore sapido del limone che avremo avuto come filo conduttore. 80% Sémillon, 10% Sauvignon e 10% Muscadelle che contribuisce alla freschezza. Un vino di completa consistenza e un modello di eleganza.

Château Pèchon si trova nella regione del Sauternais, una tra le aree in cui si suddividono i vigneti di Bordeaux. L'area vinicola di Sauternes e Barsac si trova nella parte meridionale della regione vinicola di Bordeaux, all'interno della vasta area delle Graves, a circa 40 chilometri a sud-est dalla città di Bordeaux.
La zona di produzione del Sauternes è composta da 5 comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes, tutti situati sulla riva sinistra del fiume Garonna. Di questi cinque comuni, Sauternes e Barsac sono i più celebri e proprio da qui provengono i migliori vini dolci di tutta la denominazione.
La denominazione è attraversata dal fiume Ciron, questo apporta l'umidità che determina la comparsa di brume mattutine, che favoriscono lo sviluppo sulle vigne della muffa nobile, la Botrytis cinerea.
Sia Sauternes sia Barsac producono straordinari vini dolci da uve affette dalla Botrytis Cinerea - qui conosciuta con il nome di pourriture noble - tuttavia i vini di Barsac differiscono generalmente da quelli di Sauternes per la minore struttura e per la maggiore finezza.



GERMANIA



© Wine Folly



TRIMBOLI WINES S.r.l.

Clüsserath-Weiler



Clüsserath-Weiler

L'AZIENDA VINICOLA

Da più di 300 anni, la famiglia Clüsserath-Weiler si dedica alla coltivazione delle viti di Riesling, che hanno scavato in profondità nella roccia e riflettono il gusto del terroir nel vino come nessun altro vitigno.

Dopo molti anni in cui Helmut e Hilde Clüsserath si sono dedicati con grande passione alla produzione di vini Riesling di alta qualità, la figlia Verena continua la tradizione con suo marito Raphael. Ha completato i suoi studi di viticoltura a Geisenheim nel 2004 e ha fatto esperienza in varie cantine in Germania, Italia e Australia.

Su un totale di sette ettari di vigneti nelle denominazioni migliori e più alte di Trittenheim (vigneto Apotheke) e Mehring (vigneto Zellerberg), viene coltivato il 100% di Riesling. Soprattutto grazie all'altissima percentuale di vecchie viti profondamente radicate nell'ardesia, i vini ottengono la loro caratteristica grande mineralità.

Nella parcella più vecchia del vigneto Apotheke, il "Fährfels", le viti sono documentate a partire dall'anno d'impianto 1900. Questo biotopo molto speciale è stato designato come "Faro della biodiversità".

La coltivazione naturale - senza fertilizzanti e insetticidi - con basse rese (una media di 60 ettolitri per ettaro), la cura intensiva nei vigneti e la vendemmia tardiva e selettiva garantiscono una maturazione ottimale e la massima qualità.

Dopo una delicata pressatura delle uve, i mosti vengono fermentati in parte in acciaio inox (vini di qualità base) e in parte nelle vecchie e tradizionali botti in legno "Fuder" (Lagenweine). Nel clima fresco e umido della vecchia cantina con volta a crociera, la lenta fermentazione spontanea produce vini dalla personalità spiccata ed un carattere individuale, con molta frutta, mineralità ed eleganza che riflettono le loro origini. I vini di Clüsserath-Weiler sono secchi (trocken) per il 65%, semi secchi (feinherb) per il 30% e amabili (lieblich) per il 5%.

Clüsserath-Weiler utilizza un pratico sistema per identificare il grado di dolcezza dei propri vini: la capsula bianca identifica i vini secchi, quella verde i vini semi secchi e quella rossa i vini dolci.



Clüsserath-Weiler



LA REGIONE

Il fiume Mosella, spina dorsale dell'omonima regione situata nell'ovest della Germania, è tra i principali affluenti del Reno, nasce sui Vosgi in territorio francese e per un lungo tratto rappresenta il confine tra il Lussemburgo e la Germania per poi dirigersi verso nord-est. Dopo aver percorso le ampie anse scavate nella roccia nel corso dei secoli, sfocia nel Reno nei pressi di Coblenza.

La zona enologicamente più vocata e prestigiosa, dove sono concentrati i migliori vigneti, è quella conosciuta come Mittelmosel, compresa tra Trier (Treviri) e Zell, proprio dove sono situate le vigne della famiglia Clüsserath-Weiler, tra Mehring e Trittenheim.

La posizione geografica della zona, situata intorno al 50° parallelo, limite massimo per la coltivazione della vite di qualità, comporta precarie condizioni climatiche generali, un'insolazione insufficiente e gelate tardive che impediscono il raggiungimento della maturazione ideale degli acini. Il motivo per cui nella Mosella Centrale si riesca a produrre tra i più straordinari, eleganti e durevoli vini bianchi al mondo si spiega con le particolari condizioni microclimatiche, la conformazione dei terreni e la scelta di un grande vitigno, il Riesling, vitigno tedesco per antonomasia nonché la varietà a bacca bianca più straordinaria al mondo per carattere, versatilità e potenziale di invecchiamento. Questo vitigno si adatta perfettamente al clima ed alla morfologia della regione della Mosella in quanto ha un periodo di maturazione molto lungo che ben si combina con il tipico maggior bisogno di luce e di calore della vigna (da marzo a settembre più cresce la latitudine più le giornate si allungano).

Il suolo, principalmente composto da rocce di ardesia che virano dal nero, al blu, al grigio e fino al rosso, assorbe il calore dei raggi solari riflessi dalle acque del fiume, che svolge un'azione mitigante dal punto di vista climatico. L'ardesia durante il giorno accumula calore, che restituisce alle vigne durante la notte. Grazie alla sua porosità, svolge inoltre un'importantissima azione drenante che compensa l'abbondante surplus idrico che caratterizza la regione. Il sottile strato che ricopre le rocce costringe le radici delle viti a cercare il proprio nutrimento in profondità conferendo ai vini una forte e caratteristica nota minerale. Le elevate pendenze (fino a 70%) dei vigneti, situati nei pendii rivolti verso sud e sud-ovest, consentono l'ideale irraggiamento solare, permettendo una perfetta e lenta maturazione delle uve. Grazie al fatto che in questa zona la fillossera non si è propagata a causa della peculiare conformazione del suolo, esistono vigne molto vecchie con ceppi originali, alcune delle quali ultracentenarie. Queste caratteristiche consentono di produrre tra i migliori Riesling al mondo.

Clüsserath-Weiler

LA STORIA

La vite, presente in Germania ancora prima dell'arrivo dei Romani, venne coltivata in modo sistematico ed organizzato per merito dell'imperatore Probo (III secolo d.C.), in special modo lungo le sponde del Reno e della Mosella. Successivamente, intorno all'anno 800, Carlo Magno promulgò una serie di norme in favore dei vignaioli e volte a incentivare la selezione dei migliori vitigni e delle migliori zone enologiche. Nel secondo millennio il ruolo di protagonisti e di promotori della conoscenza e della qualità in campo enologico fu svolto dai monasteri, il primo dei quali fu quello di Eberbach, che divenne l'azienda vinicola più grande e famosa d'Europa.
A questo periodo di sviluppo seguì, nella seconda metà del millennio, un periodo funestato da guerre e da un peggioramento delle condizioni climatiche che culminò con l'arrivo, dalla Francia, della fillossera e con le due guerre mondiali.
La ripresa si ebbe soltanto a partire dagli anni '70 del secolo scorso, con un'iniziale tendenza a privilegiare la quantità sulla qualità, tendenza che si è invertita a partire dagli anni '90 sulla spinta della ricerca, da parte dei consumatori, di vini di qualità superiore. Questa ricerca ha fatto crescere una serie di produttori di eccellenza che, con una viticoltura che si può definire eroica, rappresentano l'orgoglio nazionale in campo enologico.



Clüsserath-Weiler



LA CLASSIFICAZIONE

A differenza della maggior parte degli altri paesi produttori, che classificano i vini in base alla zona di origine o alla loro qualità, in Germania la classificazione è stata storicamente basata sul peso specifico del mosto e quindi sul grado zuccherino nell'uva al momento della vendemmia (Grado Oechsle - °Oe che conteggia di quanti grammi un litro di mosto superi il peso di un litro di acqua, partendo dal principio che la differenza sia lo zucchero presente nel mosto). Negli ultimi anni, a partire dal 2012, a questo criterio è stato però affiancato, sulla falsa riga delle classificazioni in uso in Francia, anche quello basato sulla qualità e sul prestigio dei vigneti di provenienza.

Secondo la classificazione storica, i vini vengono suddivisi in quattro macrocategorie:

• Tafelwein (vino da tavola): è la categoria dei vini più semplici, da uve non necessariamente provenienti dalla Germania e prodotti in quantità oramai residuale. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 44 ed i 50°Oe con un minimo di tenore alcolico pari a 8,5%.

• Landwein (vini igt): categoria introdotta nel 1982 per rendere le regole maggiormente stringenti rispetto ai Tafelwein. Possono venire prodotti solo in determinate zone, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 47 ed i 53°Oe, con un tenore alcolico minimo dell'8,5%

• Qualitatswein bestimmter anbaugebiete – QBA (vino di qualità con origine controllata): i vini di questa categoria sono soggetti a norme molto più severe, le uve devono infatti provenire esclusivamente dall'area di pertinenza del produttore, il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 50 ed i 72°Oe mentre la gradazione alcolica svolta minima dev'essere del 7% (potenziale 9%). L'arricchimento del mosto con zucchero è consentito.

• Qualitswein mit pradikat – QMP (vino di qualità superiore con attributi): si tratta della categoria con i requisiti qualitativi maggiormente stringenti ed è ulteriormente suddivisa in 6 sottocategorie basate sul tenore zuccherino delle uve al momento della raccolta. Le prime 3 tipologie vengono vinificate sia secche (trocken), sia con residuo zuccherino, mentre le altre tre categorie sono sempre dolci. Non è mai consentito l'arricchimento del mosto con zucchero.

Clüsserath-Weiler

1. Kabinett: tipologia di vino prodotta con uve raccolte con una buona maturazione, solitamente in ottobre. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 67 e gli 85°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Esiste sia secca (trocken, con un massimo di 9 gr/l di zucchero) che con residuo zuccherino.
2. Spätlese (vendemmia tardiva): per questa tipologia di vini la vendemmia delle uve viene posticipata, mediamente di una decina di giorni. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 76 e i 95°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Questi vini vengono prodotti sia secchi (trocken), che semi secchi (halb trocken o feinherb), che dolci, ma presentano una acidità piuttosto alta che dona ai vini una freschezza che copre in ogni caso la eventuale dolcezza.
3. Auslese (vendemmia di grappoli selezionati): in questo caso alla vendemmia tardiva si aggiunge la selezione dei grappoli. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra gli 83 e i 105°Oe con un tenore alcolico minimo del 7%. Sono solitamente vini dolci e ricchi, a volte anche densi, anche se qualche produttore li vinifica in versione secca (trocken). Alcuni acini possono essere attaccati dalla muffa nobile. Anche per questi vini, l'acidità bilancia ottimamente le sensazioni di dolcezza e morbidezza.
4. Beerenauslese (vendemmia di acini selezionati e appassiti): questa tipologia di vini viene prodotta con uva selezionata sulla pianta e vendemmiata esclusivamente a mano, in base al grado di appassimento e spesso attaccata dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere compreso tra i 110 e i 120°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini molto dolci e densi, rari e costosi.
5. Eiswein (vino del ghiaccio): sono vini che, partendo dagli stessi parametri analitici dei Beerenauslese ma generalmente con acini non attaccati dalla muffa nobile, vengono vendemmiati solitamente in gennaio, di notte, in condizioni di freddo estremo (almeno -8°C) per permettere di ghiacciare l'acqua contenuta negli acini, concentrando il mosto zuccherato. Gli acini vengono pressati ancora ghiacciati. Vengono solitamente prodotti da vigneti situati nelle zone di pianura, più basse e quindi più fredde poiché ricevono meno irraggiamento solare. Sono vini ancora più rari e costosi, anche per la bassissima resa in base alle uve impiegate per produrli.
6. Trockenbeerenauslese - TBA (vendemmia di acini selezionati ed essiccati): è l'apice della piramide. Sono vini rari, prodotti con uve essiccate sulla pianta e attaccate dalla muffa nobile. Il peso specifico del mosto deve essere superiore ai 150/154°Oe con un tenore alcolico minimo del 5,5%. Sono vini decisamente intensi e complessi, in grado di coniugare una grande dolcezza (fino a 250 gr/l di zucchero) con una marcata acidità (anche oltre i 10 gr/l)





Clüsserath-Weiler



La attuale classificazione su quattro livelli è stata introdotta a partire dal 2012 per una maggiore fedeltà alle origini e per premiare la qualità dei vini. Questa nuova classificazione mantiene le tradizionali sottocategorie dei classici Pradikät: Kabinett, Auslese, Spätlese, Beerenauslese, Eiswein e Trockenbeerenauslese. In linea teorica, oggi è possibile trovare i classici vini Pradikät di tutti e quattro i livelli, limitatamente però ai soli vini dolci.

• Gutswein: sono i vini alla base della piramide qualitativa, hanno uno stretto legame con il terroir di provenienza (che può anche essere rappresentato da diversi villaggi) e devono provenire da vigneti di proprietà del produttore, costituendo per quest'ultimo una sorta di "biglietto da visita".

• Ortswein: sono vini provenienti dai migliori vigneti di una ristretta zona vinicola (un solo villaggio), risultando gli ambasciatori di quel determinato terroir.

• Erste Lage®: sono i vini di prima classe (comparabili ai premier cru francesi) provenienti da singoli vigneti con particolari caratteristiche di qualità e soggetti a disciplinari molto stringenti. I vini secchi provenienti da questi vigneti sono denominati Erstes Gewächs® e sono contraddistinti dal logo 1G sull'etichetta.

• Grosse Lage®: sono i vini al vertice della piramide (comparabili ai grand cru francesi), provenienti dalle singole parcelle d'eccellenza dei migliori vigneti tedeschi. I criteri di produzione sono estremamente rigorosi. I vini secchi provenienti da queste parcelle sono denominati Grosses Gewächs® e sono contraddistinti dal logo GG sull'etichetta.

RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - TROCKEN



CATEGORIA
LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE
Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI
30-55 anni.

SITO
Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO
Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
45 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
7,9 g/l

ACIDITÀ
7,3 g/l

ALCOOL
12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Da 6 a 10 anni a seconda dell'annata.

AROMA
Pompelmo, sentori minerali.

GUSTO
Pompelmo, pera, mele mature "Golden Delicious".

RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE "ALTE REBEN" - TROCKEN



CATEGORIA
LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE
Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI
50-75 anni.

SITO
Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO
Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
40 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
7,9 g/l

ACIDITÀ
7,3 g/l

ALCOOL
12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Da 6 a 10 anni a seconda dell'annata.

AROMA
Scorza d'arancia, note erbacee, sentori minerali.

GUSTO
Ananas, arancia, assenzio, molto minerale.

RIESLING “TERRA ROSSA“ MEHRINGER ZELLERBERG - TROCKEN



CATEGORIA
LAGENWEINE.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
55-60 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
8,1 g/l

ACIDITÀ
7,1 g/l

ALCOOL
12% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10 anni e oltre a seconda dell’annata.

AROMA
Erbe selvatiche, buccia d’arancia.

GUSTO
Acidità piccante, ananas, pompelmo, mela cotogna, pepe.

RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE "PRIMUS" - TROCKEN



CATEGORIA
GROSSE LAGE - Großes Gewächs (GG).

DENOMINAZIONE
Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI
50-75 anni.

SITO
Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO
Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
30 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
10-12 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere, 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
8,1 g/l

ACIDITÀ
7,2 g/l

ALCOOL
12,5% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Erbe, mela..

GUSTO
Ananas, erbe, pompelmo, mela matura; minerale, fnale lungo.

RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE - SPÄTLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Spätlese.

DENOMINAZIONE
Trittenheimer Apotheke.

ETÀ DELLE VITI
30-55 anni.

SITO
Trittenheimer Apotheke
(pendio ripido con una pendenza fino al 70%).

SUOLO
Ardesia blu-grigia del Devon sottoposta a intemperie.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
45 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri in vecchie botti di rovere (1000 l), 5 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
81,1 g/l

ACIDITÀ
7,6 g/l

ALCOOL
8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
20 anni a seconda dell'annata.

AROMA
Pesca bianca, pera.

GUSTO
Pesca, mela gialla, dolcezza rinfrescante.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 90 punti.

RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - AUSLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Auslese.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
40-65 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
25 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
6 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
109 g/l

ACIDITÀ
9 g/l

ALCOOL
7% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
30 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Prugna, ananas.

GUSTO
Pesca bianca, arancia rossa, albicocca dolce.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 91 punti.

RIESLING MEHRINGER ZELLERBERG - BEERENAUSLESE



CATEGORIA
LAGENWEINE Beerenauslese.

DENOMINAZIONE
Mehringer Zellerberg.

ETÀ DELLE VITI
30-55 anni.

SITO
Mehringer Zellerberg.

SUOLO
Ardesia blu intervallata da terra rossa.

VITIGNO
100% Riesling.

RESA
20 ettolitri/ettaro.

VINIFICAZIONE
36 ore di macerazione, pressatura, fermentazione spontanea con lieviti propri, 3 mesi di conservazione del lievito.

ZUCCHERO RESIDUO
181 g/l

ACIDITÀ
9,5 g/l

ALCOOL
8% vol.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
40 anni e oltre a seconda dell'annata.

AROMA
Melone, fiori bianchi.

GUSTO
Vaniglia, mela gialla, prugna.

RICONOSCIMENTI
Guida dei vini Eichelmann 93 punti.




93
FERDINAND

Fürstlich Castell'sche Domäne





Fürstlich Castell'sche Domäne

STORIA DELL'AZIENDA

Uno dei più antichi villaggi vinicoli della Germania, una famiglia nobile giunta alla 26ª generazione e una tenuta che porta il loro nome: Castell. La famiglia è nota per la Fürstlich Castell'schen Bank, fondata nel 1774, la più antica banca della Baviera, per la gestione di boschi e campi e, naturalmente, per gli 800 anni di coltivazione del vino.

Castell ha piantato le prime viti di Silvaner in Germania, nel 1659. Ancora oggi che l'azienda conduce 70 ettari di vigneti, con una produzione annua di circa 450 mila bottiglie (85% di vini bianchi e 15% di vini rossi), la varietà di punta della regione rappresenta il 40% della produzione annua ed è al centro del lavoro della tenuta, coltivata secondo le severe linee guida del Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter VDP (Associazione delle aziende vinicole tedesche Prädikat) e annoverata tra i pionieri del primo sistema di classifcazione in Franken.

La notorietà della tenuta si basa su sette vigneti singoli classifcati VDP, cinque tenuti come vigneti in monopolio e tutti con terreni di qualità straordinaria. Alcuni dei siti risalgono a oltre 750 anni fa e sono piantati con viti fino a 50 anni di età.

La missione di Castell è quella di preservare i vigneti per le prossime generazioni e questo la porta a lavorare con il minimo intervento possibile e sempre con il massimo rispetto per la natura. Le condizioni climatiche di Castell sono perfette per la viticoltura, compreso il ruolo cruciale svolto dal bosco. Questi boschi mantengono il fresco in estate e proteggono le viti in inverno. L'interazione tra questi elementi porta a vini bianchi minerali e vini rossi strutturati; uno stile chiaro, lineare e mirato, caratterizzato dalla mineralità distintiva dei terreni gessosi (Gipskeuper) della regione.



Fürstlich Castell'sche Domäne

TERROIR

I vini del produttore Castell, nello Steigerwald in Franconia, sono modellati dal gesso keuper. Questo termine deriva dall'epoca, il periodo triassico superiore, in cui si è formata questa miscela stratifcata di argille e marne miste a salgemma e gesso, alternate a strati di arenarie e dolomie, ricchi di resti di vegetali, rettili e pesci. Lo straordinario keuper gessoso, ricco di minerali, si trova in questa forma esclusivamente all'estremo lembo orientale della regione vinicola di Franken e modella lo stile del vino Castell nel modo più positivo. In combinazione con altri aspetti dei vigneti Castell, il gesso keuper conferisce ai vini di questo produttore un vantaggio inestimabile: la longevità. Come pietra angolare della moderna filosofia di viticoltura, costringe questo produttore ad affinare costantemente il proprio lavoro mentre i vini maturano verso il loro pieno potenziale.

SETTE VIGNETI - SETTE TERROIR



Dei sette siti singoli classificati VDP che circondano Castell, cinque sono siti monopole, in alcuni casi con oltre 750 anni di età e piantati con viti che hanno testimoniato mezzo secolo di viticoltura. Il CASTELLER SCHLOSSBERG, classifcato come VDP.GROSSE LAGE, svetta sulla città. Anche quattro siti VDP.ERSTE LAGE - HOHNART, KUGELSPIEL, TRAUTBERG e REITSTEIG - sono di esclusiva proprietà di questo produttore. Ad essi si aggiungono KIRCHBERG e BAUSCH, altri due siti VDP.ERSTE LAGE. Ognuno di questi straordinari vigneti circonda la città vinicola di Castell.

La peculiare potenzialità del suolo, caratterizzato da keuper di gesso, le condizioni particolarmente favorevoli dei vigneti e la capacità di invecchiamento e la brillantezza del Silvaner: tutto inizia dai vigneti. L'esposizione, l'altitudine, la composizione del suolo e la pendenza del vigneto giocano un ruolo decisivo nel rendere ogni sito caratteristico e diverso, nonostante una distanza di poche centinaia di metri. La sfida di cogliere queste sfumature e di trasferirle in bottiglia si ripete anno dopo anno e vendemmia dopo vendemmia.



Fürstlich Castell'sche Domäne

LA CULLA DEL SILVANER

Nessun'altra tenuta può vantare una più lunga esperienza diretta con il Silvaner rispetto al Fürstlich Castell'sche Domänenamt. Da sempre una delle aziende preferite a livello locale, oggi è conosciuta in tutto il mondo per i suoi vini bianchi secchi altamente caratteristici e con un enorme potenziale di invecchiamento. Anni di degustazione di bottiglie mature della cantina Fürstlich lo hanno reso indiscutibile: il Silvaner invecchia davvero bene! Il tempo è una componente indispensabile per tirare fuori il meglio dai Silvaner che provengono dal terreno con queste caratteristiche. Il Silvaner è al centro del lavoro dell'azienda, soprattutto nel CASTELLER SCHLOSSBERG, il vigneto in monopolio VDP. GROSSE LAGE coltivato esclusivamente con questa varietà. Ma magnifiche bottiglie di Silvaner vengono prodotte anche nei siti VDP.ERSTE LAGE HOHNART, KUGELSPIEL e TRAUTBERG. La tensione del Silvaner è testimoniata dal modo in cui le più piccole sfumature del terreno e del sito si riflettono chiaramente nel vino. Certamente il Silvaner non è mai noioso.



Vigna e cantina, in sinergia, attingono a generazioni di esperienza per cogliere l'uva proprio nel momento di maturazione perfetto per la vendemmia, un fattore cruciale quando si lavora con il gypsum keuper e per gestirla nel modo migliore in cantina. Ad esempio vengono lasciati intenzionalmente più sedimenti nel mosto durante la fermentazione, sfruttando il clima perfetto della cantina del castello per la fermentazione spontanea. Per ottenere una maturazione ideale, i vini vengono lasciati a lungo sui lieviti in grandi botti di rovere provenienti dai boschi della tenuta.

Per il direttore della cantina Peter Geil "il vitigno Silvaner coltivato nel gesso keuper non solo sa rispecchiare le più piccole sfumature del terreno, ma guadagna anche in termini di longevità, soprattutto nella gamma superiore".

Fürstlich Castell'sche Domäne

LEGNI PREGIATI

La famiglia Castell punta soprattutto su strategie e sinergie a lungo termine. Non deve sorprendere che la silvicoltura, che viene portata avanti più o meno da altrettanto tempo della viticoltura, svolga un ruolo fondamentale in questo senso. E di certo non rappresenta una sfida minore nell'era del cambiamento climatico. Le querce crescono nei boschi intorno a Castell, sullo stesso terroir delle viti. La struttura a pori fini del legname che viene utilizzato per costruire le botti in legno che vengono utilizzate nella cantina dell'azienda Castell emerge grazie alle antiche tradizioni artigianali della regione e supporta perfettamente la lenta maturazione dei suoi vini. La viticoltura e la silvicoltura si fondono in una filosofia di intervento minimo e di orientamento pragmatico verso un futuro sostenibile.



Fürstlich Castell'sche Domäne

SILVANER TROCKEN VDP.GUTSWEIN



VITIGNO
Silvaner 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Castell - Franconia.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Affinamento in serbatoi in acciaio e, una piccola percentuale, in grandi botti di rovere Castell.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Al naso, sentori gialli e frutta locale sparsa. Al palato, aromi meravigliosamente freschi, dalle mele Granny Smith alle erbe di giardino, fino alla mineralità salata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 8 e 10 °C.

MATURITÀ
2 ÷ 3 anni.

Fürstlich Castell'sche Domäne

SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.GUTSWEIN



VITIGNO
Spätburgunder (Pinot Nero) 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Castell - Franconia.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Affinamento in grandi botti di rovere Castell.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Si presenta in una veste elegante, con tannini finemente intrecciati e un corpo aggraziato. Gli splendidi frutti di cassis, mirtillo e ciliegia sono sostenuti da una delicata struttura acida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 16 e 18 °C.

MATURITÀ
2 ÷ 5 anni

Fürstlich Castell'sche Domäne

REITSTEIG SPÄTBURGUNDER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



VITIGNO
Spätburgunder (Pinot Nero) 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Casteller Reitsteig - Vigna Erste Lage condotta in monopolio, calda e soleggiata. L'età della vigna è di circa 35 anni.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea.
Affinamento sui lieviti in botti di rovere Castell.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Al naso, aromi di mora e ribes, abbinati a fresche note di eucalipto, creano tensione. Corteccia di cannella, pimento e chiodi di garofano modellano il carattere speziato di questo Pinot Nero. L'interazione tra tannini setosi e acidità presente conferisce al vino sostegno e tensione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 16 e 18 °C.

MATURITÀ
10 ÷ 15 anni.

Fürstlich Castell'sche Domäne

HONHART RIESLING TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



VITIGNO
Riesling 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Casteller Honhart - Vigna Erste Lage condotta in monopolio, calda e soleggiata. L'età della vigna è di oltre 30 anni.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea.
Affinamento di un anno sui lieviti in botti di rovere Castell.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
La prugna Mirabelle e l'albicocca seducono al naso. Al palato si alternano fini spezie erbacee e una vivace acidità che creano una freschezza costante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 8 e 12 °C.

MATURITÀ
5 ÷ 10 anni.

Fürstlich Castell'sche Domäne

HONHART SILVANER TROCKEN VDP.ERSTE LAGE



VITIGNO
Silvaner 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Casteller Honhart - Vigna Erste Lage condotta in monopolio, calda e soleggiata. L'età della vigna è di oltre 40 anni.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea.
Affinamento di un anno sui lieviti in botti di rovere Castell.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
L'interazione tra melone e renetta, abbinata a sottili componenti speziate simili alla paglia, suscita interesse. Un sottile nervo acido dà trazione e si fonde con una potente mineralità che riempie il palato fino alla fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 8 e 12 °C.

MATURITÀ
5 ÷ 10 anni.

Fürstlich
Castell'sche
Domäne

CASTELL 1659 CUVÉE PRIVÉE
SILVANER TROCKEN Royal Wine Selection



VITIGNO
Silvaner 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Castell – Franconia.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea, affinamento in parte in grandi botti di legno e in acciaio inox, lungo affinamento sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Leggere note di pietra focaia, frutta gialla, mango, pesca seguite da aromi di lime giallo. Acidità ben integrata, mineralità precisa e leggermente salata nel finale. Grande potenziale di invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 8 e 10 °C.

MATURITÀ
15 anni.

Fürstlich Castell'sche Domäne

CASTELLER SCHLOSSBERG SILVANER VDP.GROSSE LAGE



VITIGNO
Silvaner 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Casteller Schlossberg - Vigna Grosse Lage condotta in monopolio. Esposizione a ovest con pieno sole serale. Terreno minerale di gesso con inclusioni di alabastro. L'età delle viti è di oltre 30 anni.

TERRENO
Gipskeuper.

VINIFICAZIONE
Uve sane e completamente mature provenienti dalle migliori parcelle del versante occidentale dello Schlossberg costituiscono la base del nostro VDP.GROSS GEWÄCHS. Il leggero contatto con le bucce, la fermentazione spontanea e la maturazione in legno di Casteller favoriscono il carattere del terroir.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Il naso è caratterizzato da aromi di mela cotogna matura e ananas essiccato. Finissime sfumature di erbe mediterranee arricchiscono la potente eleganza. Il palato è ricco di pressione e la tipica salinità del gesso keuper conferisce un finale perfetto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Tra 12 e 14 °C.

MATURITÀ
10 ÷ 30 anni.

Fürstlich Castell'sche Domäne

CASTELLER SCHLOSSBERG SILVANER VDP.GROSSE LAGE

JAMESSUCKLING.COM



CASTELL SILVANER FRANKEN SCHLOSSBERG GG 2018

Very intense nose of candied lemon slices and lemon curd for the supposedly neutral silvaner grape. In spite of the ripeness and richness typical for this hot vintage there's also terrific freshness and energy that push the alcohol into the background on the concentrated and highly-structured palate. Still many years of life ahead of it. Drink or hold. Screw cap.

Ferdinand Fürst zu Castell-Castell, il proprietario dell'azienda Fürstlich Castell'sche Domäne, ha preso una decisione lungimirante. A settembre, il VDP.GROSSE GEWÄCHS Casteller Schlossberg Silvaner 2018 è stato messo in commercio per la prima volta cinque anni dopo la vendemmia. L'annata 2018 è maturata quindi in condizioni ideali nella cantina del castello fno a settembre 2023. Con questo passo, la cantina VDP dà ancora una volta l'esempio per evidenziare il terroir, la longevità e il potenziale di maturazione del Silvaner.

L'attenzione è stata rivolta a dare al vino il tempo necessario e a garantire che la evoluzione, che matura lentamente, non venga presentata troppo presto. Allo stesso tempo, l'azienda si sta concentrando sul vigneto principale sul versante occidentale e in futuro utilizzerà solo Silvaner. Sebbene trovi condizioni ideali sui terreni gesso-keuper dello Steigerwald, matura molto più lentamente e finemente a causa di questa formazione del suolo arida e minerale.

La decisione di lanciare il VDP.GROSSE GEWÄCHS dal VDP. GROSSEN LAGE Casteller Schlossberg solo cinque anni dopo la vendemmia è stata facile per il direttore della cantina Peter Geil: "Il vitigno Silvaner non solo sa rispecchiare le più piccole sfumature del terreno, ma anche maturare chiaramente nel keuper di gesso, soprattutto nella gamma superiore. Molte degustazioni di annate mature del Fürstenkeller ce lo hanno insegnato: il Silvaner può maturare. Siamo addirittura dell'idea che il Silvaner di Gipskeuper debba maturare. E vorremmo permettere a questo grande vino di maturare in futuro".

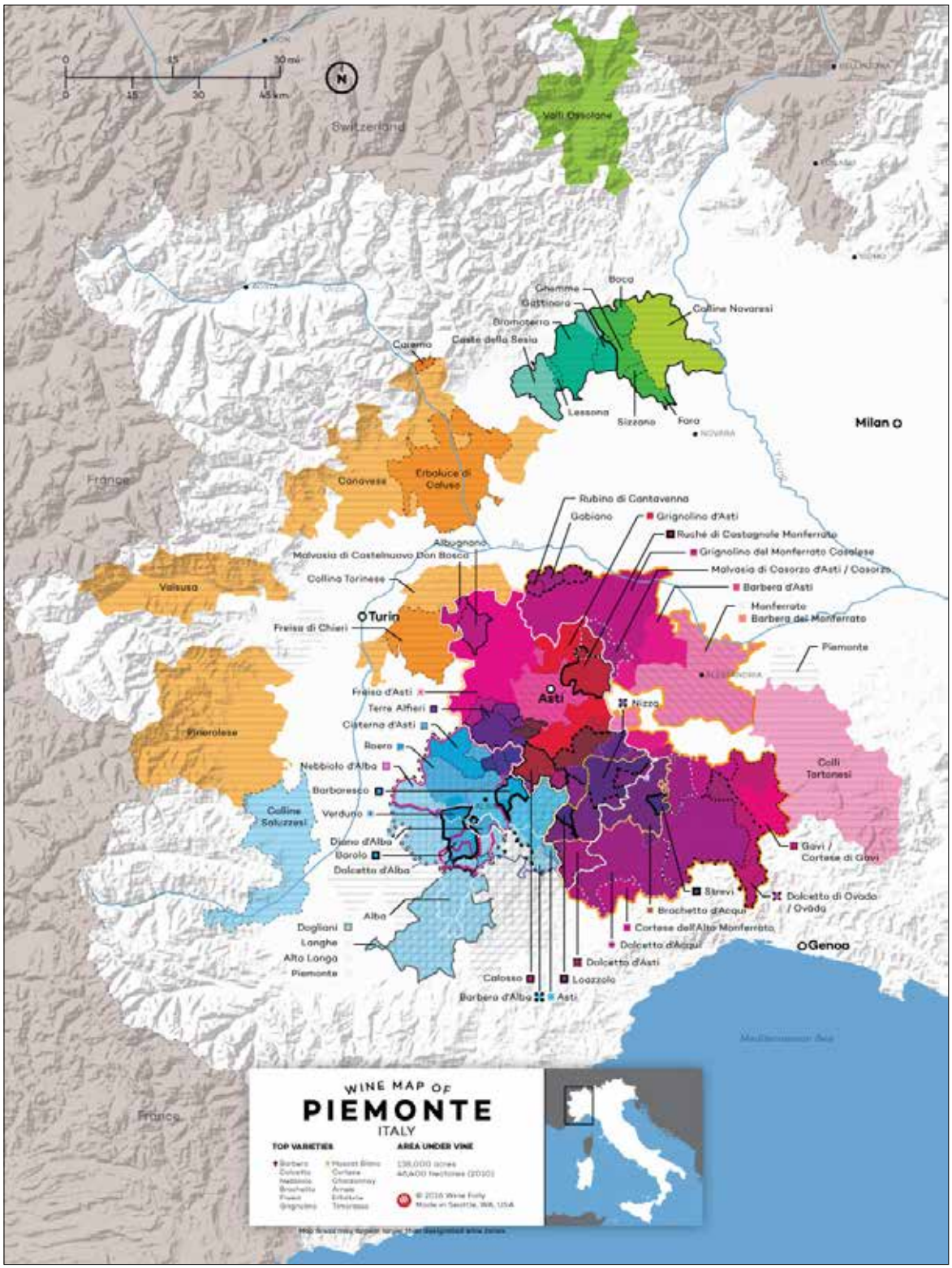
L'idea di immettere il vino sul mercato molto più tardi è da tempo nella mente di Peter Geil e del suo team. Per questo motivo hanno lavorato specificamente su questo aspetto in vigna e in cantina, al fine di produrre vini ancora più maturi in futuro.

Con la decisione di adeguare il ritmo di commercializzazione dei vini di punta, si è deciso anche di "sfilettare" il VDP.GROSSE LAGE Schlossberg. Solo la parte migliore, il versante occidentale della montagna, apparterrà in futuro al sito Schlossberg. Inoltre, l'attenzione si concentra ora solo sul vitigno Silvaner.

"La decisione di ridurre le dimensioni del vigneto, di concentrarsi solo sul Silvaner di punta e di adeguare il ritmo di commercializzazione è per noi un investimento assolutamente coerente e mette in evidenza ciò che rappresentiamo come cantina. Noi siamo Castell. Amiamo il Silvaner", afferma Ferdinand Fürst zu Castell-Castell.


TRIMBOLI
WINES S.r.l.

PIEMONTE



© Wine Folly


P.
B. 21
D.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO



RENATO CORINO

RENATO CORINO: L'INTELLIGENZA DEL NEBBIOLO

I vini di Renato Corino non solo rappresentano la quintessenza del territorio di La Morra, ma anche uno spaccato della storia del Barolo: dai tempi dei Barolo Boys all'odierno successo di questo nobile angolo delle Langhe.

Appena un anno più tardi rispetto allo scandalo del metanolo e ancora nel pieno di quella crisi, nella seconda metà degli anni Ottanta, i fratelli Giuliano e Renato Corino decidono di far intraprendere all'azienda di famiglia, la Giovanni Corino di La Morra, una strada diversa, un percorso inedito, fatto di riduzione delle rese, con i primi diradamenti verdi, di nuove tecnologie, tecniche di vinificazione e affinamento del vino e di strategie commerciali mirate alla vendita di Barolo esclusivamente in bottiglia, interrompendo così la cessione dello sfuso ad altre e più grandi aziende del territorio.

Passerà poco tempo da queste cruciali decisioni e i due fratelli si uniranno ai Barolo Boys, in una splendida stagione di ricerca, rivoluzione e condivisione alla ricerca di un "nuovo Barolo". Un barolo "da bere", questo era il claim dei giovani ragazzi e ragazze delle Langhe; un Barolo che non esprimesse solo tannino e durezza ma che, fnalmente, fosse libero di esprimere tutto il suo straordinario potenziale.



RENATO CORINO

In questo ambiente, commerciale e culturale, i Barolo Boys, tra cui i valenti fratelli Corino, immaginavano un vino che esprimesse qualità, bevibilità ed eleganza, sperimentando, talvolta in maniera del tutto empirica, metodi e idee a dir poco innovative per il Piemonte. A prescindere quindi dalle scelte di vinifcazione e affinamento del vino, quella dei Barolo Boys sarà una rivoluzione che porterà tutti i produttori a limitare le rese e a curare maggiormente la pulizia dei locali di vinificazione.
Troppo spesso infatti si banalizza questo movimento parlando di barrique e di botti grandi, di Barolo tradizionale e di Barolo moderno, dimenticando che la tradizione altro non è se non un'innovazione ben riuscita e che la rivoluzione di questi "ragazzi" della seconda metà degli anni Ottanta ha rappresentato un cambiamento epocale, capace di regalare una crescita economica a tutto il comparto vitivinicolo delle Langhe.
Tornando a Renato Corino, il 2005 è l'anno della svolta, quando si consuma un, per così dire, "divorzio d'amore" con il fratello Giuliano. A quest'ultimo rimane l'azienda di famiglia, a Renato invece toccano i cru Rocche dell'Annunziata e Arborina, entrambi a La Morra. In questo quadro di divisione consensuale, cominciano i lavori per una nuova azienda, sempre però targata Corino. Renato costruisce la sua cantina e residenza proprio al centro della vigna Arborina e riparte con una nuova avventura enoica a cui si affancherà, di lì a poco, suo fglio Stefano e, successivamente, la figlia Chiara.
Non solo Nebbiolo e grandi Barolo nella produzione di Renato Corino, 8 ettari in tutto, di cui uno in afftto, per uno stock di circa 50.000 bottiglie l'anno, ma anche Barbera e Dolcetto, vini, questi ultimi, ad alto tasso di territorialità e profondamente langaroli nel carattere così come

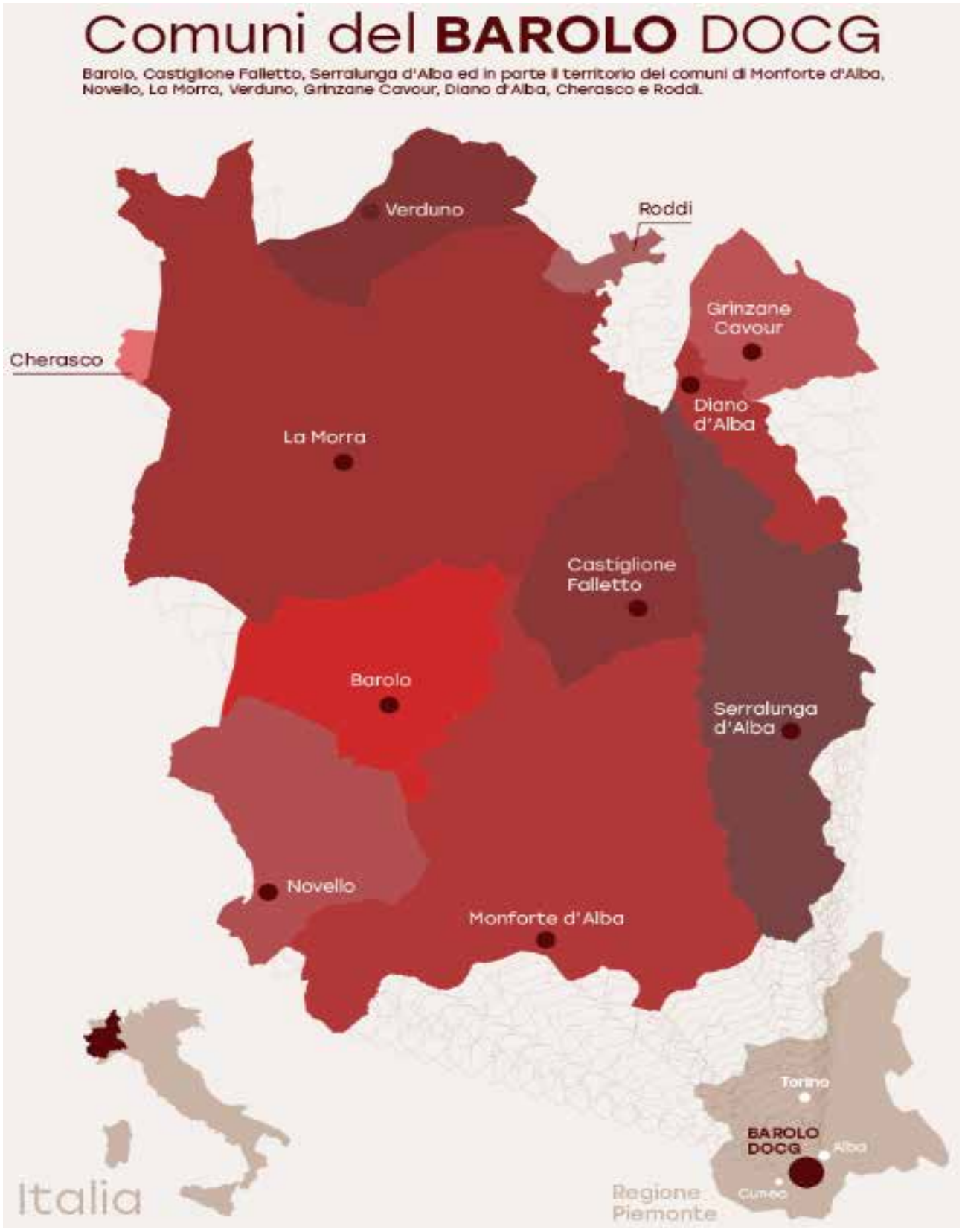


nell'impatto aromatico e gustativo che rivela tutta la forza e il vigore del territorio di La Morra.
I vini di Renato Corino sono quasi tutti espressione di vigne uniche, quando parla del suo metodo produttivo tende a minimizzare l'assoluta ricerca della qualità in vigna e, allo stesso tempo, dà sempre per scontata la massima pulizia in cantina. Aspetti base, questi due, per uno stile enoico di grande nettezza aromatica e gustativa, nonché dall'impronta territoriale sempre ben riconoscibile.
«Il Nebbiolo ha più cervello di chi lo produce», sostiene, sorridendo, Renato, un uomo che racconta se stesso e il suo lavoro con ironia, spesso rara in terra di Langa, e nessuna polemica con chi gli è accanto, sotto o sopra nel comune di La Morra.
Il dichiarato intento di Corino, in pieno e ancora vitale spirito Barolo Boys, è quello di condividere la convinzione granitica che, al di là di qualsiasi tecnica di cantina, se si rispetta il Nebbiolo e la terra in cui questo è coltivato, dopo dieci anni in bottiglia e anche di più, un grande Barolo si eleva, sempre e comunque, oltre qualsiasi polemica o moda del momento.

Le due principali tipologie di sottosuolo che caratterizzano i territori e le identità del Barolo, ovvero i suoli Tortoniani, associabili ai comuni di La Morra, Verduno, Novello ed in parte Barolo, e quelli Serravalliani, tipici di Castiglione Falletto, Monforte e Serralunga d'Alba, danno origine a Barolo con caratteristiche differenti. Dalle aree dove prevalgono le Marne di Sant'Agata (Piano Tortoniano), si avranno tendenzialmente vini maggiormente eleganti, con profumi più delicati e con tannini e potenza più contenuti. Invece, nelle aree dove a prevalere saranno le Formazioni di Lequio (Piano Serravalliano), i vini saranno più decisi e corposi, i tannini più evidenti e maggiore il potenziale di invecchiamento. Nella zona delle Arenarie di Diano (Piano Tortoniano), le caratteristiche dei vini saranno intermedie rispetto alle due precedenti zone.
Il Barolo di La Morra, tra tutti quelli prodotti in Langa, è rinomato per la sua eleganza e finezza, per le sue note fruttate, per la sua immediatezza, caratteristiche che lo rendono pronto e di conseguenza apprezzabile prima dei Barolo provenienti dagli altri comuni della denominazione, in special modo da quelli di Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba.

TRIMBOLI WINES s.r.l.

RENATO CORINO



TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

DOLCETTO D'ALBA DOC



VITIGNO
Dolcetto 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Frazione Annunziata.

TERRENO
- Superficie Totale: 1 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350-400 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 25 anni
- Resa: 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

AFFINAMENTO
In acciaio inox per 10 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
6.500 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rubino porpora.
- OLFATTO: Frutti rossi complessi, note minerali, grafite.
- GUSTO: Ricco, piacevole, tannini freschi e finale mandorlato.

RENATO CORINO

BARBERA D'ALBA DOC



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Frazione Annunziata.

TERRENO
- Superficie Totale: 1,5 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 25 anni
- Resa: 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in acciaio.

AFFINAMENTO
In legno usato per 3 - 4 mesi. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
10.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rubino bordeaux.
- OLFATTO: Amarene e frutti di bosco con note di viola, erbe e spezie.
- GUSTO: Fresco, morbido, dolce e sapido di frutta.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

BARBERA D'ALBA DOC - VIGNA POZZO



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Vigneto Vigna Pozzo.

TERRENO
- Superficie Totale: 0,6 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 350 - 380 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno di diverse età per 18-20 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rubino quasi impenetrabile.
- OLFATTO: Confetture di frutti rossi uniti da note fumé, dolci, speziate e minerali.
- GUSTO: Ricco, piacevole, tannini freschi e finale mandorlato.

RENATO CORINO

LANGHE DOC NEBBIOLO



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneti nel Comune di La Morra.

TERRENO
- Superficie Totale: 1,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 20 - 40 anni
- Resa: 50 - 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno francese di secondo passaggio, già usato per il Barolo, per 12 mesi. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
8.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rosso rubino, trasparente.
- OLFATTO: Bouquet floreale di rose, menta selvatica, vaniglia, di lunga e fine intensità.
- GUSTO: Intenso, molto fresco, piacevole e dolcemente tannico.

RENATO CORINO

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra.

TERRENO
- Superficie Totale: 2,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 350 metri s.l.m.
- Tipologia: calcareo-argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 35 anni
- Resa: 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
12.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rosso con riflessi bordeaux.
- OLFATTO: Frutta rossa con elegante inserimento di note erbacee e balsamiche.
- GUSTO: Ricco ed intenso con finale dolcemente tannico.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

BAROLO ARBORINA DOCG



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Vigneto Arborina.

TERRENO
- Superficie Totale: 0,75 ha
- Esposizione: Sud e Sud-Est
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 47 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
4.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rubino fitto.
- OLFATTO: Amarene, frutta selvatica, confettura, lamponi, cacao, menta e agrumi.
- GUSTO: Lungo, intenso, morbido. Spezie e confetture sapientemente armonizzate dalla dolcezza dei tannini.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

BAROLO RONCAGLIE DOCG



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra (Santa Maria) Vigneto Roncaglie.

TERRENO
- Superficie Totale: 0,46 ha
- Esposizione: Sud-Est
- Altimetria: 295 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: Marne di S. Agata Fossili
- Composizione: 60% Limo - 30% Argilla - 10% Sabbia

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Anno d'impianto 1997 - 1998

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per non più di 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno (barriques e tonneaux di primo e secondo passaggio) per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
1.500 - 2.000 bottiglie circa all'anno.

Stefano Corino

Nato dal tentativo di Stefano, figlio di Renato, di unire potenza del Barolo, espressività olfattiva dei Nebbioli della Valtellina e savoir-faire borgognone nel dosaggio dei legni. Uve provenienti dal Vigneto Roncaglie sito in frazione Santa Maria di La Morra, di proprietà della madre. Territorio noto per l'eleganza. Vinificato secondo lo stile del padre, rivisitato in alcuni passaggi per ottenere massima rotondità e piacevolezza. Etichetta studiata da Stefano: essenziale, schietta, minimale (tesa a rispecchiarne vino e carattere). ***Dimenticate la faida tra modernisti e tradizinalisti. È ora di mettere al centro il NEBBIOLO. Punto.***

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

BAROLO ROCCHE DELL'ANNUNZIATA DOCG



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata.

TERRENO
- Superficie Totale: 0,6 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso-sabbioso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 anni
- Resa: 40 - 50 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Rubino concentrato.
- OLFATTO: Elegante ed equilibrato, intensa confettura di frutti neri e rossi accompagnata da note di spezie, caffe, cacao. Finale balsamico con note di grafite.
- GUSTO: Lungo, intensissimo, denso e morbido di glicerina, frutta nera sapida sorretto da tannini maturi e piacevoli.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

RENATO CORINO

BAROLO RISERVA DOCG



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
La Morra Vigneto Rocche dell'Annunziata.

TERRENO
- Superficie Totale: 0,3 ha
- Esposizione: Sud-Ovest
- Altimetria: 300 - 320 metri s.l.m.
- Tipologia: argilloso-sabbioso

DETTAGLI DEL VIGNETO
- Tipo d'impianto vigneto: Guyot
- Età media: 55 - 60 anni
- Resa: 40 q.li/ha

FERMENTAZIONE
In tank di acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.

AFFINAMENTO
In legno di diverse età per 24 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.

PRODUZIONE
1.200 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
- COLORE: Granata.
- OLFATTO: Complesso, bouquet floreale ed erbaceo che vira alla frutta con note di visciole, lampone, more e ribes.
- GUSTO: Austero, di grande eleganza, finezza e potenza che ripresenta intatte le note olfattive. Tannini vellutati.


BIBENDA 2019
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI
Barolo Rocche dell'Annunziata 2014
RENATO CORINO


Gambero Rosso
2019
VINI
D'ITALIA
tre bicchieri
Barolo Rocche dell'Annunziata '14
RENATO CORINO


BIBENDA 2020
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI
Barolo Rocche dell'Annunziata 2015
RENATO CORINO


Associazione Italiana Sommelier
VITAE LA GUIDA VINI 2020
ATTESTATO DI ECCELLENZA
BAROLO ROCCHE DELL'ANNUNZIATA 2015
Renato Corino


BIBENDA 2021
I MIGLIORI VINI D'ITALIA
CINQUE GRAPPOLI
Barolo Rocche dell'Annunziata 2016
RENATO CORINO


Gambero Rosso
2021
VINI
D'ITALIA
tre bicchieri
Barolo Rocche dell'Annunziata '16
RENATO CORINO


Annata 2017
Barbera d'Asti
Boschetto Vecchio
imbottigliato da
Guasti Clemente & Figli
Nizza Monf. (Italia)
Annata 2018
Barbera d'Asti
denominazione d'origine controllata e garantita
superiore
Boschetto Vecchio
imbottigliato da
Guasti Clemente & Figli
Nizza Monf. (Italia)
Annata 2019
Barbera d'Asti
denominazione d'origine controllata e garantita
superiore
Boschetto Vecchio
imbottigliato da
Guasti Clemente & Figli
Nizza Monf. (Italia)

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GUASTI



GUASTI

L'ORIGINE

Clemente Guasti, nell'immediato dopoguerra, fondò una Cantina di produzione e vendita di vini pregiati nel cuore di Nizza Monferrato in provincia di Asti, uno dei centri vitivinicoli più importanti del Piemonte. Già nei primi anni di attività si deve a lui un'importante ed innovativa intuizione rivolta al mondo della Barbera, quando iniziò a riportare nell'etichetta delle bottiglie la provenienza delle uve. Un'indicazione precisa legata al concetto di "cru", riferita ad importanti e selezionati vigneti di proprietà. Nacque così quella "Barbera delle Cascine Nicesi" che ancora oggi è un fiore all'occhiello della Casa, come la Barbera d'Asti Superiore Docg "Cascina Boschetto Vecchio".

L'EVOLUZIONE

Clemente era sempre molto attento all'evoluzione delle tecniche di produzione e fu tra i primi in paese ad adottare negli anni '50 le autoclavi in acciaio per produrre vini spumanti col metodo Martinotti-Charmat, come testimonia un raro filmato del 1958 realizzato dalla RAI "Lo Spumante Italiano".
Negli anni successivi è proseguita e cresciuta in modo costante l'attività, incrementando sia il mercato nazionale che quelli internazionali, dove da decenni i principali vini prodotti vantano una buona presenza in diversi paesi nel mondo.



GUASTI

L'EREDITÀ

Alla scomparsa del fondatore, i figli Andrea e Alessandro, che da tempo collaboravano con lui nella gestione dell'azienda, forti della sua vasta esperienza, hanno continuato con impegno il lavoro nella storica sede di via IV Novembre.
Nel 2020, il nipote di Clemente Guasti, Enrico Piantato, figlio di Piera, ha rilevato le quote degli zii, realizzando il sogno di continuare l'attività del nonno.
Oggi, Enrico, innamorato da sempre del lavoro del nonno Clemente, ne sta portando avanti con impegno ed estrema passione l'attività, con una attenzione al dettaglio ed alla qualità trasmessagli dal fondatore.
La storia più recente, quella del nuovo millennio, ha visto la convinta adesione al progetto di individuare una riserva speciale a base di uve Barbera coltivate in una zona viticola molto specifica, particolarmente vocata alla produzione della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) "Nizza".
Nel frattempo, il numero di produttori aderenti all'associazione è cresciuto costantemente, anche a seguito del grande successo di questo vino sul mercato in Italia e all'estero.



GUASTI

MOSCATO D'ASTI "SANTA TERESA" D.O.C.G.



VITIGNO
Moscato 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneti di proprietà, "Tenuta S. Teresa" in Casalotto di Mombaruzzo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto - Aromatico, caratteristico, intenso e fragrante.

Gusto - Dolce, con una gradevole nota aromatica che lo contraddistingue.

ABBINAMENTI
Frutta, pasticceria ed ogni tipo di dolce. Molto interessante l'abbinamento con il salame crudo Piemontese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8 °C.

GUASTI

“VINCIARETT” - VINO ROSATO



Vino storico della cantina, prodotto per la prima volta nel 1960 dal fondatore Clemente Guasti, uno dei primi a produrre un rosato di Barbera. Per lui era il ricordo di quando, bambino, vedeva i carri trainati dai buoi arrivare in cantina. Le uve più belle, quelle più mature, si rompevano e sul fondo delle bigonce si depositava questo nettare rosato, il fior fiore. Così dalla prima spremitura di uve selezionate di Barbera, ancora oggi viene prodotto questo vino rosato, fresco e fruttato, perfetto da abbinare a qualsiasi piatto e per qualsiasi occasione.

VITIGNO
Barbera 100%

LUOGO D’ORIGINE
Vigneti nel comune di Nizza Monferrato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosa cerasuolo.

Olfatto - Fresco, fruttato, distinto e di grande eleganza.

Gusto - Asciutto e leggero, gradevolmente fresco ed armonico.
Vino di buona longevità.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo ben si abbina ad affettati e agli antipasti in genere, primi piatti con sughi di carni bianche o a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C.

GUASTI

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. "DESIDERIA"



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneti nel comune di Nizza Monferrato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso rubino.

Olfatto - Vinoso, intenso con sentori floreali.

Gusto - Asciutto, di medio corpo, equilibrato ed armonico.

ABBINAMENTI
Accompagna bene tutto il pasto; ottimo con pasta, riso e carni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C.

GUASTI

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneti nel comune di Nizza Monferrato.

AFFINAMENTO
12 mesi in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso rubino, con riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento.

Olfatto - Ampio, con nota gradevole di legno.

Gusto - Sapore tipico, gusto importante, asciutto, di notevole struttura. Molto adatto all'invecchiamento.

ABBINAMENTI
Primi piatti, carni da arrosto, selvaggina, formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C.

GUASTI

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. "BOSCHETTO VECCHIO"



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneto "Boschetto Vecchio" situato nel cru Cremosina-Annunziata a Nizza Monferrato.

AFFINAMENTO
18 mesi in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso rubino intenso.

Olfatto - Vinoso ampio ed etereo.

Gusto - Importante, asciutto ed armonico. Vino di buona struttura e di grande longevità.

ABBINAMENTI
Si accosta ottimamente con primi piatti importanti, selvaggina, carni da arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C.

Le bottiglie del Boschetto Vecchio dal 1946 ad oggi vengono confezionate e rifinite artigianalmente come le prime prodotte.

GUASTI

NIZZA RISERVA D.O.C.G. "BARCARATO"



VITIGNO
Barbera 100%.

LUOGO D'ORIGINE
Vigneti di proprietà nel comune di Nizza Monferrato.

AFFINAMENTO
Ancor prima della vendemmia, si scelgono nei vigneti più vecchi le uve che hanno raggiunto la miglior maturazione e con cura si raccolgono e vinificano a parte. Segue un affinamento in carati di rovere (piccole botti da 225 litri) che si protrae il tempo necessario per dare caratteristiche di gran razza ad un vino che è già grande all'origine.
Successivamente, Barcarato riposa ancora in bottiglia per 12 mesi, prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso rubino molto brillante.

Olfatto - Deciso, intenso, armonico, con sentori di viola mammola.

Gusto - Pieno ed appagante, giustamente tannico per la calibrata permanenza in botte, robusto nel carattere e nel tenore, si apre in molti piacevoli aromi.

ABBINAMENTI
Carni rosse, selvaggina e secondi piatti corposi, ma la grande stoffa lo rende adatto ad essere consumato, centellinandolo, come vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C.

GUASTI

BARBARESCO D.O.C.G. "SAN GIULIANO"



VITIGNO
Nebbiolo 100%.

LUOGO D'ORIGINE
I grappoli provengono dal cru San Giuliano, situato nel comune di Neive.

AFFINAMENTO
18 mesi in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso granato con riflessi aranciati.

Olfatto - Molto delicato e fine, di buona eleganza, etereo. Ricorda frutti di bosco e bouquet di fiori.

Gusto - Secco, gentile e vellutato.

ABBINAMENTI
Arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C.

GUASTI

BAROLO D.O.C.G. "GINESTRA"



VITIGNO
Nebbiolo 100%, sottovarietà Lampia, Michet, Rosé.

LUOGO D'ORIGINE
I grappoli provengono dal cru Ginestra, situato nel comune di Monforte d'Alba.

AFFINAMENTO
30 mesi in botti di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore - Rosso granato con riflessi aranciati.

Olfatto - Ampio ed etereo, intenso, che ricorda le rose e la viola mammola, di grande armonia.

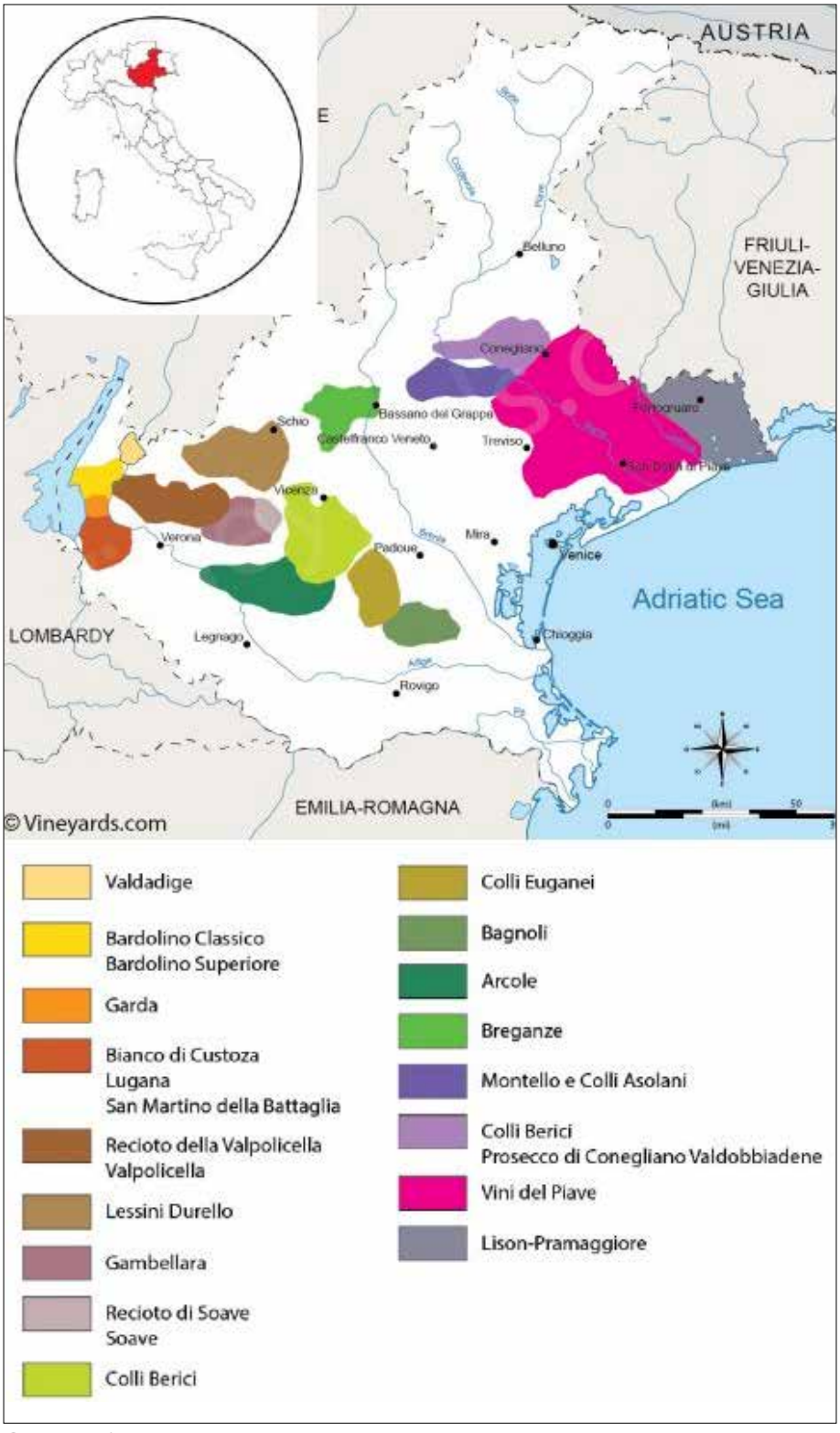
Gusto - Importante, asciutto, caldo ed armonico.

ABBINAMENTI
Arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, ottimo a fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C.



VENETO



© Vineyards.com

TRIMBOLI WINES S.r.l.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI

Viticoltori dal 1570



TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

LA STORIA DELL'AZIENDA

La famiglia Gini coltiva vigneti a Monteforte fin dal 1500. Per questo è possibile che sia tra i più antichi viticoltori della zona del Soave Classico. Ricerche effettuate hanno portato alla luce un documento di compravendita del Regno Lombardo-Veneto, datato 1852, che testimonia l'acquisto da parte di Giuseppe Gini di una vigna in località "Contrada Salvarenza", dove la famiglia Gini possedeva delle terre gai dal XVI secolo. Le conoscenze sono passate attraverso i secoli, di generazione in generazione, fino a Olinto, maestro vignaiolo e padre degli attuali proprietari, che ha trasmesso direttamente ai figli Sandro e Claudio le sue abilità e la passione per questo mestiere.

I VIGNETI

A Monteforte, nel cuore del Soave Classico, la famiglia Gini coltiva 35 ettari di vigneto. I cru di vertice della casa, Froscà, Contrada Salvarenza e Col Foscarin, si trovano nelle migliori posizioni collinari della denominazione con un'ottima esposizione al sole.
Le vigne di Garganega dell'azienda Gini, sulle colline di Monteforte, sono molto antiche. Si è scelto di preservare questi vigneti, su cui hanno lavorato generazioni di viticoltori della famiglia Gini. Con un'età media che va dagli 80 anni fino a superare il secolo di vita, le "vecchie vigne" regalano una piccola produzione di uva ricca di proprietà organolettiche.



GINI
Viticoltori dal 1570

Nella zona della Contrada Salvarenza circa un terzo dei vigneti sono a "piede franco", non innestati poiché sopravvissuti alla Fillossera che distrusse gran parte del vigneto europeo tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. I terreni variano da zona a zona passando da tufo vulcanico a suoli calcarei. È questo che definisce la complessità dei nostri vini e le sfumature dei vari cru.
I diversi microclimi contribuiscono al carattere del vino, come ad esempio le correnti fredde che soffiano di notte sul colle Froscà regalando un bouquet straordinario di profumi. Cosi nascono i grandi vini bianchi da invecchiamento, capaci di un'evoluzione e una longevità straordinarie, mantenendo l'acidità e la mineralità che li contraddistingue.

ANIMA BIOLOGICA

Nel 1985, molto prima che diventasse una pratica diffusa, Sandro Gini si convinse che vinificare senza l'aggiunta di solfiti avrebbe potuto esaltare gli aromi e la complessità del vino. È stata cosi presa la storica decisione di interromperne l'uso, aggiungendone solo una quantità millesimale prima dell'imbottigliamento.
"È stata una decisione estremamente rischiosa, ma era quella giusta. Negli anni successivi, siamo rimasti fedeli alla filosofia del vietato aggiungere". Ancora oggi si continua a sperimentare con metodi di coltivazione biologici e biodinamici e viene praticata la vinificazione naturale dei vini. I vini della azienda Gini sono certificati biologici.

UN SOGNO TRA TERRA E CIELO

Nel 1987, dopo un viaggio di ricerca in Borgogna, Sandro e Claudio Gini scoprirono una collina in località Campiano dove ritrovarono i terreni argilloso-calcarei comparabili ai pregiati "Grand Cru" francesi. L'idea di un vigneto di alta quota, l'ottima esposizione solare, una brezza costante furono l'invito ad intraprendere metodi di coltivazione all'avanguardia. Fra i primi, impiantarono in Italia un vigneto ad alta densità di impianto (1200 viti/ha) e a bassa produzione per ceppo. Oltre 30 anni di ricerca ed esperienza hanno dato luce ai pregiati vini d'alta quota dell'azienda: Sorai, Maciete Fumé, Campo alle More, Le Mattoline e Scajari.

L'EREDITÀ DI OLINTO

Olinto Gini è stato una delle figure più importanti nella gestione e promozione del Soave Classico. È stato socio fondatore del Consorzio del Soave, l'organo che si occupa della gestione e promozione della denominazione. Nel 2003, è stato premiato dal Consorzio per l'eccezionale contributo all'enologia, la prima volta che un premio di questo tipo è andato ad un produttore. Nel 2018, Sandro Gini è stato nominato Presidente del Consorzio del Soave, e ha messo in atto una politica volta a limitare la produzione ed innalzare la qualità. Nello stesso anno, i vigneti del Soave sono stati nominati dalla FAO Globally Important Agricultural Heritage System, patrimonio mondiale dell'agricoltura. I cosiddetti 'GIAHS' sono territori di eccezionale bellezza che combinano biodiversità, ecosistemi resilienti e un patrimonio culturale di valore. Forniscono sostentamento a milioni di agricoltori in maniera sostenibile per l'ambiente.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

SOAVE CLASSICO



Questo vino riunisce le espressioni migliori dei grandi cru dell'azienda. In una sola bottiglia, tutti i profumi e sapori della terra del Soave. Per ogni annata, viene effettuato un blend delle migliori uve Garganega della zona del Soave Classico, la storica zona collinare in cui tradizionalmente si coltiva l'uva Garganega.
Il risultato è un'espressione autentica e unica del territorio.

VITIGNI
100% Garganega.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

Profumo - Intenso e fragrante di fiori bianchi freschi (biancospino, sambuco, ciliegio), frutta tropicale e pesca bianca.

Sapore - Armonico, fine, persistente, con sentori di mandorla e carattere minerale.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

SOAVE CLASSICO LA FROSCÀ



Questo vino prende il nome dalla collina vulcanica in cui si trovano i vigneti. Un microclima caratterizzato da elevate escursioni termiche riesce ad estrarre da queste uve un bouquet variegato ed elegante.

VITIGNI
100% Garganega.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

Profumo - Elegante e complesso con note minerali, fiori di acacia, pesca bianca e pera.

Sapore - Salino e piccante, con sentori di Pietra Focaia e una spiccata mineralità. Sentori di mela gialla, limone, pesca bianca, mandorla. Deciso e setoso, di grande equilibrio. Vino adatto all'invecchiamento.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA



La leggenda del nome "Salvarenza" racconta che una giovane di nome Renza, minacciata dai briganti, fu salvata da un nobile cavaliere nel luogo dove si producono le uve di questo grande cru. Le vigne hanno un'età superiore ai 100 anni, per un vino adatto a un lungo invecchiamento.

VITIGNI
100% Garganega.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Oro-verde brillante.

Profumo - Complesso e profondo, minerale, ricco di sentori fruttati dolci ed avvolgenti, fiori gialli e frutti esotici.

Sapore - Al palato grasso, sapido, dal registro minerale, pietra focaia e chiodi di garofano. Sentori di pera matura, pesca gialla. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

SAUVIGNON VENETO MACIETE FUMÉ



Maciéte come piccola macchia (nel dialetto veronese) intesa come piccolo appezzamento di terreno. Fumé come sinonimo di Sauvignon.
Una produzione limitata per veri intenditori, desiderosi di scoprire i diversi caratteri che può esprimere questo vitigno. Singolari sensazioni minerali vanno a incorniciare un quadro aromatico delicato e suadente.

VITIGNI
100% Sauvignon.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo - Elegante sentore fruttato e floreale che si fonde con toni minerali e sapidi.

Sapore - Ampio e fresco con una composizione varietale molto fine. Si denotano sentori di mela e di biancospino accompagnati da una bella nota minerale con chiusura vanigliata.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

PINOT NERO CAMPO ALLE MORE



L'alta collina, l'ottima esposizione al sole e i rovi di more selvatiche che la circondano, creano l'habitat ottimale per vigneti che regalano a questo Pinot Nero delle note fruttate di straordinaria complessità.

VITIGNI
100% Pinot Nero.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Rubino brillante.

Profumo - Straordinaria complessità e dinamico susseguirsi di sensazioni speziate frutti rossi di bosco e marasca.

Sapore - Particolarmente ricco e fresco per un pinot nero, avvolgente e setoso si esprime con grande eleganza.

GINI
Viticoltori dal 1570

RECIOTO DI SOAVE COL FOSCARIN



Un vino che nasce dall'accurata selezione dei grappoli migliori, da un lento appassimento naturale e da una pressatura soffice delle uve. Tutto nel massimo rispetto della tradizione.

VITIGNI
100% Garganega.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Giallo dorato carico.

Profumo - Intenso ed elegante con note di agrumi maturi e confettura di albicocche.

Sapore - In bocca è ricco, avvolgente, raffinato e di ottima persistenza, sentori di arancia candita e pesca.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

RECIOTO DI SOAVE RENOBILIS



"Re" come Recioto, "Nobilis" come la muffa nobile che colpisce gli acini. Dall'accuratissima selezione dei singoli chicchi, e solo nelle annate favorevoli, si ottiene questo pregiato nettare dorato.

VITIGNI
100% Garganega.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Oro antico.

Profumo - Molto intenso con sentori ricchi e complessi di uva sultanina e frutta fresca arricchiti da una nota speziata.

Sapore - In bocca molto aromatico, denso e persistente.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

VALPOLICELLA SUPERIORE LE MATTOLINE



Questo vino racchiude in sé la grande potenzialità di questi particolari terreni della Valpolicella. Esprimendosi con straordinaria grazia e armonia, evoca la melodia delle Mattoline (allodole mattutine) che nidificano solo su terreni incontaminati come i nostri.

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella e 5% Oseleta.

GESTIONE DEL VIGNETO

I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Rosso rubino intenso, limpido.

Profumo - Complesso e fine, risaltano subito i sentori di frutta rossa matura, ciliegia mora in particolare, per dare poi spazio a note di pepe, liquirizia e speziato.

Sapore - Al palato risulta morbido ed elegante, supportato da una buona acidità con note minerali e dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

GINI
TENUTA SCAJARI

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

AMARONE VALPOLICELLA MONTE SEREA



Luce cristallina, ventilazione costante e la complessità di questi terreni formati da scaglie rosse, tufo, lapilli vulcanici e selce hanno creato il microclima ideale per l'ottenimento delle uve di questa Vigna: Monte Serea. Un vino che dona sensazioni aromatiche, di gusto e profumi molto particolari, ma allo stesso tempo tipici del vino Amarone: elegante e piacevole.

VITIGNI
60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella e 5% Oseleta.

GESTIONE DEL VIGNETO
I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Rosso rubino intenso.

Profumo - Fragranze setose leggermente pepate, un insieme armonioso di sentori di frutti rossi, dove spiccano amarene, mirtilli e ribes. Vivacità data da sentori di melograno, avvolti dalla foglia di tabacco bagnata con accenni di liquirizia.

Sapore - Il grande terroir della Vigna rende questo vino equilibrato, desiderabile e piacevole da bere; sapido e salino, vellutato e secco, il tutto accompagnato da una fresca acidità e grande complessità. Vino adatto a lungo invecchiamento.

GINI
TENUTA SCAJARI

TRIMBOLI WINES S.r.l.

GINI
Viticoltori dal 1570

AMARONE VALPOLICELLA RISERVA SCAJARI



Tra le scaglie di pietra, che identificano i terreni di Campiano, le viti affondano le radici in stratificazioni minerali uniche. Nasce un Amarone complesso e seducente, dalle note di ciliegia e mora, affinato per anni mantenendo intatte freschezza ed eleganza.

VITIGNI

60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella e 5% Oseleta.

GESTIONE DEL VIGNETO

I vigneti vengono curati in maniera esclusivamente naturale, facendo convivere tradizione ed innovazione. La viticoltura è biologica, rispettosa dell'ambiente e dei tradizionali metodi naturali. La vendemmia viene fatta a mano passando nel vigneto in tre momenti diversi in modo da raccogliere i grappoli d'uva al momento migliore della maturazione e procedere a una selezione dei grappoli.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Rosso rubino intenso, impenetrabile.

Profumo - Fine, complesso e profondo. Sentori di frutta rossa, ciliegia mora in particolare, presenta poi note di cacao, liquirizia e tabacco, con note speziate e minerali.

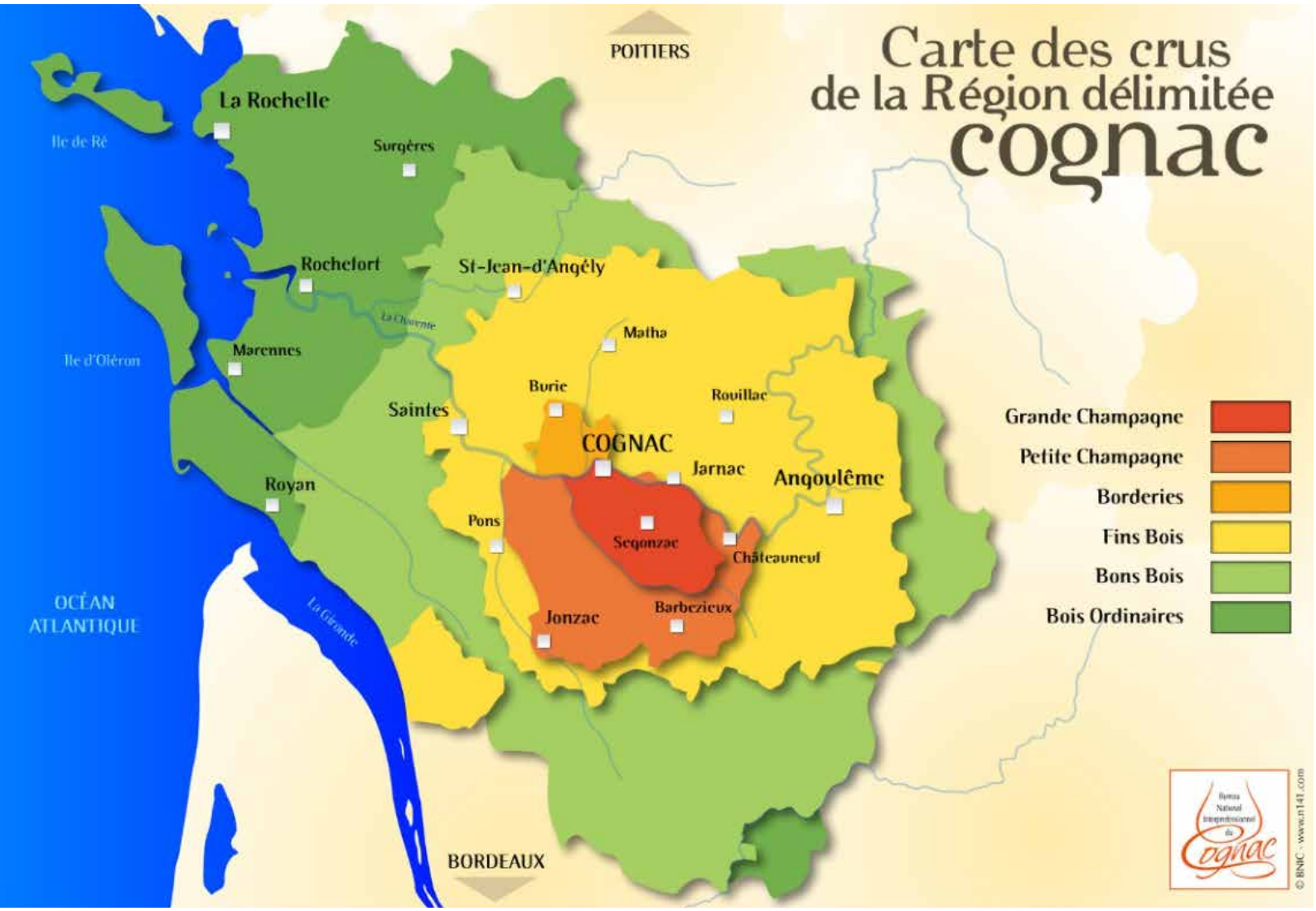
Sapore - Al palato risulta secco, caldo, elegante con una struttura robusta e una buona acidità. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

GINI
TENUTA SCAJARI

TRIMBOLI WINES S.r.l.



COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE



© BNIC


COGNAC
MICHEL FORGERON

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Michel Forgeron
COGNAC





Michel Forgeron
COGNAC

STORIA DELLA MAISON

Dal 1909, il Cognac Forgeron incarna una storia di dedizione e passione nella regione della Charente. Tutto ebbe inizio quando Jean ed Ernestine Gonthier acquistarono all'asta un'elegante casa di Charentais e il terreno adiacente Chez Richon. Questi modesti inizi si sono evoluti nel corso delle generazioni. Nel 1960, il nipote Michel Forgeron prese in mano la situazione dopo il servizio militare. Con la moglie Francine, trasformò gradualmente la tenuta piantando viti su tutto il terreno di cui disponeva. Gli edifici divennero una cantina di invecchiamento e una distilleria. Nel 1977 fu creato il marchio "Michel Forgeron", che simboleggiava l'impegno della coppia per l'eccezionale qualità del cognac prodotto. Gli anni successivi videro una crescita costante del vigneto, strutture moderne e una crescente reputazione.
La generazione successiva, Pierre e Christophe, ha aggiunto il proprio dinamismo e la propria esperienza all'azienda. Le pratiche ambientali sono diventate una priorità, così come l'innovazione nella produzione. Nel 2009 il Cognac Forgeron ha festeggiato con orgoglio il suo centenario. Questa storia familiare, radicata nella tradizione e nell'eccellenza, continua a manifestarsi in ogni bottiglia di cognac "Michel Forgeron", testimoniando un patrimonio di passione e qualità.

OGGI

Oggi la maison dispone di 24 ettari di vigneto, il 100% delle vigne si trova nella Grande Champagne, nel raggio di 5 chilometri dalla sede dell'azienda, il 30% in collina ed il 70% in piano. L'età media delle viti supera i 20 anni, circa 23 ettari sono vitati con Ugni Blanc, circa 1 ettaro è piantato a Folle Blanche e vi sono alcuni filari di Merlot, Montils e Colombard. Viene utilizzato il sistema di allevamento a Guyot doppio e la potatura è effettuata manualmente. La densità di impianto è di 3.000 piante per ettaro. Viene prestata grande attenzione al rispetto dell'ambiente, utilizzando la viticoltura ragionata con la massima riduzione possibile degli interventi in vigna. Viene riciclata e riutilizzata l'acqua piovana e utilizzata l'energia solare.



Michel Forgeron
COGNAC

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, eseguita meccanicamente tra fine settembre e inizio ottobre, le uve vengono trasportate in cantina entro le prime 2 ore e subito pressate dolcemente con una pressa pneumatica.
La fermentazione dura tra i 5 ed i 7 giorni. Vengono ricercati vini secchi, con una forte acidità naturale, che garantiscono una buona conservazione naturale e un ottimo potenziale aromatico.

DISTILLAZIONE

A partire dal 1965, l'azienda dispone di un alambicco da 11 ettolitri e successivamente ne è stato aggiunto un secondo da 25 ettolitri. Il riscaldamento avviene mediante il gas naturale e per il raffreddamento viene utilizzata acqua piovana riciclata. L'alambicco Charentais è costituito da una caldaia - o "marmite" - riscaldata su un fuoco aperto e sormontata da un coperchio a forma di oliva o di cipolla. La parte superiore, allungata da un collo di cigno, diventa una serpentina immersa in un bacino di raffreddamento chiamato condensatore. I vapori di alcol si condensano nella serpentina. Al centro dell'alambicco si trova anche un altro elemento, facoltativo. È lo "scaldavino", che preriscalda il vino per i cicli successivi, risparmiando così energia.
La distillazione avviene in due cicli o "chaufes" della durata di 12 ore.
• La prima fase consiste nel portare a ebollizione il vino non filtrato, in modo che i vapori alcolici possano passare attraverso la cappa, il collo di cigno e quindi la serpentina. Il risultato è un liquido leggermente torbido chiamato "brouillis".
• La seconda fase consiste nel distillare questo brouillis: è la "bonne chaufe". Solo il secondo passaggio attraverso l'alambicco produrrà un'acquavite chiara e limpida. La scelta della temperatura di tostatura e delle proporzioni dei brouillis da parte del distillatore conferisce al cognac la sua personalità.
Viene utilizzato il metodo Rémy Martin:
- Distillazione completa dei vini + fecce
- Basso volume di rabbocco
- 1ª distillazione: temperatura di servizio 13°C
- 2ª distillazione: temperatura di servizio 18°C
Il risultato è un'acquavite più rotonda e piena, più adatta all'invecchiamento.

ASSEMBLAGGI E CATEGORIE DI COGNAC

Tutti i Cognac sono diversi. Invecchiano tutti naturalmente in botti di rovere, ma non allo stesso ritmo. Il talento del maestro di cantina sta nel trovare l'alleanza perfetta tra i suoi diversi Cognac per ottenere la migliore combinazione possibile di aromi, sapori e percezione complessiva. Una volta completata la miscela (tra il 55% e il 65% di alc.), si aggiunge gradualmente acqua distillata per abbassare la gradazione alcolica al livello desiderato (minimo 40% per i Cognac Forgeron). Una buona miscela può richiedere fino a 3 anni.
Il Cognac in bottiglia della maison Michel Forgeron si divide in tre categorie principali:
V.S. (Very Special): il Cognac più giovane. 4 anni minimo in fûts. Il più delle volte servito come long drink.
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale): 10 anni minimo
X.O. (Extra Old): 20 anni minimo. Considerato il gioiello di ogni casa.
Le altre denominazioni (Napoléon, Réserve, Hors d'Age) rientrano in una di queste 3 categorie.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Michel Forgeron
COGNAC

COGNAC V.S.O.P. - RÉSERVE SPÉCIALE



COMPOSIZIONE
Assemblaggio di 5 Cognac con diversi invecchiamenti.

VITIGNO PRINCIPALE
Ugni Blanc.

TERROIR
Grande Champagne.

SUOLO
Calcare tenero.

INVECCHIAMENTO
Da 10 a 15 anni in barriques di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA
40% vol.

DEGUSTAZIONE

• ASPETTO: colore dorato, con un accenno di ambra.

• PROFUMO: eleganti sentori di vaniglia fresca e fiori primaverili come giacinto, narciso bianco, acacia e fiori di tiglio secco. Alcune note speziate. Aromi dominanti di frutta gialla.

• SAPORE: morbido e piacevole. Attacco leggero e rotondo con un lungo finale.



COGNAC X.O. - RÉSERVE SPÉCIALE



COMPOSIZIONE
Assemblaggio di 7 Cognac con diversi invecchiamenti.

VITIGNO PRINCIPALE
Ugni Blanc.

TERROIR
Grande Champagne.

SUOLO
Calcare tenero.

INVECCHIAMENTO
Da 15 a 25 anni in barriques di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA
40% vol.

DEGUSTAZIONE

• ASPETTO: rosso bruno brillante con riflessi dorati.

• PROFUMO: potenti aromi di cuoio e spezie come curry, chiodi di garofano, noce moscata e caffè. Note fini di frutta candita. Aromi dominanti di spezie dolci.

• SAPORE: rotondo e morbido, con un elegante e aggraziato sapore di nocciola e tostatura. Il suo notevole retrogusto è ricco di vaniglia e note tostate.



TRIMBOLI WINES S.r.l.

Michel Forgeron
COGNAC

PINEAU DES CHARENTES - BLANC



COMPOSIZIONE
Mosto d'uva con aggiunta di cognac per impedirne la fermentazione. Senza aggiunta di zolfo.

VITIGNO PRINCIPALE
Ugni Blanc.

TERROIR
Grande Champagne.

SUOLO
Calcare tenero.

INVECCHIAMENTO
Da 4 a 7 anni in barriques di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA
17% vol.

DEGUSTAZIONE

• ASPETTO: giallo paglierino.

• PROFUMO: aromi dominanti di frutta gialla.

• SAPORE: rivela una freschezza fruttata ammorbidita da una nota di miele.



SICILIA
MONTI NEBRODI



TRIMBOLI WINES S.r.l.

SOCIETÀ SEGRETA DEGLI SPEZIALI



SOCIETÀ SEGRETA DEGLI SPEZIALI

DISTILLATI DEL MEDITERRANEO

V'era un tempo in cui i segreti delle piante mediche e delle spezie erano custoditi da speziali e farmacisti, che li condividevano con gli erbaioli, i monaci e gli alchimisti che popolavano i boschi e le alture della Sicilia Nord Orientale.

L'arte distillatrice e la sapienza degli antichi, mantenuta fin qui viva dalla Società Segreta degli Speziali, riemerge oggi dal segreto dei secoli.

UNA TERRA UNICA

Colli aspri, rocche verticali e vette fino a 1.800 metri dominano uno spazio che a nord guarda il mare, riuscendo ad arrivare fino alle isole Eolie, e a sud est lambisce le propaggini dell'Etna: i monti Nebrodi sono il cuore più profondo dell'antica Valdemone, la terza partizione della Sicilia bizantina, insieme alla Val di Noto e alla Valle di Mazara.

I monti Nebrodi conservano l'autenticità più profonda di tutta la Sicilia e sono da sempre la culla di una sapienza antica, botanica e filosofica, custodita fino a noi dalla Società Segreta degli Speziali.



ZAGARE

Quando il sole primaverile tramonta sull'isola, l'aria si riempie del profumo della zagara, il fiore degli agrumi. Dolce e avvolgente, colora le notti siciliane col suo segno inconfondibile.



SALE

Tra tutti i sali, quello di Mozia eccelle per purezza e qualità. Reso unico dal microclima delle lagune di fronte all'isola omonima, appena a nord di Marsala, è tuttora raccolto a mano come si faceva sin dall'inizio, al tempo dei Fenici.



MANDORLE

Nella mandorla siciliana si condensa l'energia del sole che la rende speciale tra tutte quelle del Mediterraneo.

SALSEDINE – Gin con Sale di Mothia

Un sapore distintivo, caratterizzato da mandorle, agrumi, botaniche selezionate e impreziosito dal sale di Mothia.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Distilled Gin

GRADO ALCOLICO

43% vol.

COMPOSIZIONE AROMATICA

Acqua, alcol, ginepro, mandarino, genziana, sambuco, coriandoli, zenzero, limone e cedro.

METODO DI PRODUZIONE

Le parti aromatiche vengono singolarmente infuse in soluzione idroalcolica per circa 20 giorni e in seguito distillate. Vengono quindi aggiunte ad una soluzione di acqua e sale.
La massa del prodotto riposa per circa una settimana prima di essere filtrata ed imbottigliata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Trasparente alla vista, al naso è intenso e molto fine, con sentori di agrumi e ginepro. In bocca è equilibrato, leggermente sapido, con sentori di agrumi e di ginepro, leggere note balsamiche e speziate.

VALDEMONE – Amara Sicilia

Un carattere unico dallo spirito autenticamente mediterraneo, a base di agrumi, mandorle, sale di Mothia e botaniche selezionate.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Amaro

GRADO ALCOLICO

28% vol.

COMPOSIZIONE AROMATICA

Acqua, alcol, zucchero, agrumi, mandorle, sale e botaniche selezionate.

METODO DI PRODUZIONE

Eucalipto, liquirizia, uva passa, scorze di mandarino, arancio amaro, vengono infusi per almeno 20 giorni in soluzione idroalcolica al 50%. Le mandorle vengono distillate in corrente di vapore per estrarre gli oli essenziali. A una soluzione di acqua, zucchero e sale, viene aggiunto l'alcol e di seguito gli olii essenziali. La massa del prodotto riposa per almeno dieci giorni prima di essere filtrata ed imbottigliata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è color nocciola con riflessi ambrati. Il naso è intenso, fine, con sentori di agrumi, leggere note balsamiche e di mandorle verdi. In bocca è di corpo,, equilibrato e morbido, leggermente sapido e amaro, con sentori di agrumi, liquirizia, mandorle e qualche nota balsamica.

ACQUA SANTA – Rosolio con Zagare di Sicilia

Un gusto inconfondibile a base di Zagare siciliane e agrumi.



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Rosolio

GRADO ALCOLICO

30% vol.

COMPOSIZIONE AROMATICA

Acqua, alcol, zucchero, zagare (fiori d'arancio), arancia dolce, arancia amara.

METODO DI PRODUZIONE

Zagare (fiori di arancio), arancia dolce, arancia amara. Le bucce e i fiori vengono lavorati in infusione idroalcolica. Il cedro e il pompelmo vengono distillati in corrente di vapore.
A una soluzione di acqua e zucchero, viene aggiunto l'alcol e di seguito gli infusi e gli olii essenziali. La massa del prodotto riposa dagli otto ai dodici giorni prima di essere filtrata ed imbottigliata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista è limpido, giallo limone assai tenue e consistente. Al naso è intenso, fine, con forti note agrumate, sia floreali, sia di frutta (limone, mandarino, arancia). Al palato è morbido, dolce, equilibrato, con intensi sapori di agrumi.

I vini dell'Alsazia lezione ai sommeliers

I grandi vini di Francia, in particolare i bianchi dell'Alsazia, sono stati l'argomento di una lezione tenuta da Tonino Trimboli (leader degli assaggiatori e intenditori di vini francesi) alla Trattoria dei Sommelier di Ennio Cisana, sede della delegazione dell'Ais di Bergamo.

Di fronte ad un pubblico attento e competente (quasi tutti allievi o aspiranti sommeliers) Tonino Trimboli ha presentato sei vini dell'Alsazia, una regione sul confine con la Germania, a due passi dal Reno, con grandi tradizioni che si riflettono anche nei vini.

Il vigneto alsaziano è situato sui pendii delle montagne (i Vosgi) ed è coltivato assai alto («en hautin», cioè su sostegni) per proteggerlo dagli attacchi delle nebbie gelate dell'autunno. I vigneti godono di un clima semi-continentale, ricco di sole, caldo e secco, estremamente favorevole ad una ottima maturazione delle uve che sono le più nordiche della Francia e che godono della più debole pluviometria (meno di 500 mm. all'anno).

Durante la lezione, Tonino Trimboli ha presentato sei vini selezionati dal delegato provinciale Ais Italo Castelletti e abbinati con degli assaggini di mousse di selvaggina, paté di fegato d'oca, mozzarella e formaggi saporiti, preparati da Ennio Cisana.

Il primo vino assaggiato è stato il Sylvaner, un bianco leggero, fresco, fruttato, molto piacevole a bere e facile da apprezzare. Sono seguiti poi il Pinot Bianco, un vino secco, morbido e schietto; il Muscat d'Alsace, un vino secco fruttato, dal bouquet caratteristico, adatto come aperitivo o con dolci e dessert; il Pinot Grigio o Tokay d'Alsace, un vino adatto persino su carne rossa e selvaggina; il Gewurztraminer, un vino vigoroso di grande eleganza adatto come aperitivo o da servire con formaggi stagionati o erborinati; ed infine il Pinot Noir, un vino rosso, secco e fruttato, chiamato anche rosé d'Alsace, molto bianche e sul buffet rustico.

Al termine della lezione, Tonino Trimboli è stato applaudito dagli allievi e dagli gruppo di sommelier professionisti che hanno collaborato per organizzare la serata-studio. Le prossime lezioni, a settembre, saranno dedicate ai vini di Bordeaux e Bourgogne.



Una lezione sui grandi vini francesi, in particolare i vini bianchi d'Alsazia, è stata tenuta dall'esperto Tonino Trimboli (al centro nella foto), nella sede dell'Ais di Bergamo alla Trattoria del Sommelier.

Accolti dall'Associazione Sommelier

Produttori di champagne viaggio studio nel Bergamasco



Il gruppo dei 50 produttori di champagne appartenenti al «Club de viticulteurs champenois», in visita a Sotto il Monte e a Bergamo. Qui è fotografato nella casa natale di Papa Giovanni.

Per la prima volta l'Italia e anche Bergamo hanno trovato un posto di rilievo nei viaggi-studio dei 50 produttori di champagne appartenenti al «Club de viticulteurs champenois». Ogni anno, il gruppo più «spumeggiante» del mondo compie un viaggio-studio per visitare una nazione viticola, è già stato in Spagna, Portogallo, Grecia, Jugoslavia e anche in California. Ora sono giunti in Italia grazie all'interessamento di Tonino Trimboli, un noto [illegible] di vini francesi che [illegible] annualmente tutti i [illegible] di Italo Castelletti [illegible] sinciale del[illegible] sommelier a [illegible]

la Cote de Blancs, Chiquet della Vallée de la Marne, Michel della Cote d'Epernay, Jacquard della Cote de Blancs, Perrier della Cote de Blancs, Margaine della Cote de Blancs, Leclerc della Vallée de la Marne, Gonet della Cote de Blancs, Lassalle della Montagne de Reims e Champion della Cote de Blancs. Tutti entusiasti alla fine della cena che si è conclusa con il classico dolce bergamasco: la torta di polenta e uccelli.

Luciano Capoferri

Al ristorante «La Nicchia» di Domenico Ruggeri, si è svolto un riuscitissimo incontro conviviale con le specialità della cucina italiana che i francesi hanno molto apprezzato e che — come loro stessi hanno detto — saranno un felice ricordo di questo loro viaggio. Il menu era stato studiato e preparato con grande professionalità oltre che da Domenico Ruggeri e Italo Castelletti, dagli chef Ezio Gritti e Mauro Paganoni, insieme alle specialità di alta cucina, Italo Castelletti ha abbinato — oltre naturalmente agli champagne dei produttori del «Club» di cui il sommelier di Ponte S. Pietro è il massimo importatore — vini eccezionali come il Pinot bianco 1985 di Giorgio Gray, il Dolcetto di Dogliani-sori Bricolero 1982, l'Aglianico del Vulture 1982 e l'ultima scoperta di Castelletti, il Moscatel di Icardi Pierino, tutti vini che sono stati apprez-

Lezione sui vini della Loira



I famosi vini francesi della Loira, abbinati alla raffinata cucina marinara di Federic
di Mozzo sono stati l'argomento della lezione-degustazione tenuta da Tonino
e organizzata dalla delegazione di Bergamo dell'Associazione italiana sommeli
FLASH)

Continuando il suo programma di lezioni-degustazioni, la delegazione di Bergamo dell'Ais (Associazione italiana sommeliers) ha organizzato lunedì sera, alla Trattoria «La Capresa» di Mozzo, una interessante presentazione dei «Vini della Loira», la suggestiva valle francese conosciuta non solo per i suoi castelli e per essere attraversata dal fiume più lungo di Francia, ma anche per i suoi prestigiosi vini bianchi. Per l'accoppiamento dei «Vini de Loire» con la cucina marinara, riuscitissima la scelta del ristorante di Federico Bruno, un ristorante re-sommelier di notevole esperienza e preparazione. Il menù preparato da Bruno è risultato di una finezza squisita molto adatto ai prestigiosi vini (quattro bianchi) presentati dall'esperto Tonino Trimboli e proposti dal delegato provinciale Italo Castelletti. Il trio Trimboli-Castelletti-Bruno ha affascinato il folto gruppo di aspiranti sommelier presenti alla serata. La specialità di Bruno, nella sua raffinata presentazione è stata all'altezza del Muscadet, il primo vino presentato, che è anche il vino principe della Loira, poi il Sancerre, il Chinon Blanc, tutti vini che sono stati serviti freschi e che si sono accompagnati armoniosamente ai gustosi antipasti e pesci. Da abbinare al dolce delizioso preparato dalla signora Giuseppina, è stato servito il «Bonnezeaux» il vino da desert preparato con uva vendemmiata nella zona di Sauternes, dopo essere stata intaccata dalla «muffa nobile». Un vino, come del resto gli altri tre serviti in precedenza, di gran classe, di gran bel colore e gradevolmente fruttato.

Esperti in liquori francesi



Una pausa della lezione-degustazione di liquori francesi. Da sinistra: Franco Santambrogio, già campione italiano dei sommeliers professionisti, monsieur De Noix che ha tenuto la lezione, Luigi Veronelli, l'esperto di vini francesi Tonino Trimboli, il delegato provinciale Ais Italo Castelletti e il titolare della «Trattoria Capresa» sig. Bruno Federico.

Un'interessante lezione-degustazione di infusi e liquori francesi della De Noix, Maitres Liquoristes a Brive La Gaillarde, ha avuto luogo l'altra sera alla «Trattoria Caprese» di Mozzo. La serata, organizzata dalla delegazione di Bergamo dell'Associazione italiana dei Sommeliers, e guidata da Italo Castelletti, e dal sommelier Bruno Federico, titolare del rinomato ristorante, ha riscosso un notevole successo. Il titolare dell'azienda francese monsieur De Noix ha presentato, con l'aiuto del traduttore, Tonino Trimboli, sei tipi di liquore della famosa distilleria francese che produce fin dal 1839, passandosi l'azienda da padre in figlio.

Le prime due specialità, che si ottengono per infusione sono state il liquore di cotogne selvatiche e il liquore di ambedue ottenute con noci, magnac e Cognac. Il primo con una gradazione sul 25 gradi liquore, quello di mele cotogne, si ottiene dopo un invecchiamento minimo di tre anni in botti di legno. Il liquore di noci, quello che noi chiamiamo «noci-no» è il prodotto principe della De Noix, prodotto secondo le regole della tradizione francese.

Gli altri quattro prodotti presentati, ottenuti per distillazione, sono stati il liquore di cogradi, (36 gradi), il gin (40 gradi, ottenuto con bacche di ginepro selvatico), il liquore di finocchietto, ed infine una vera delizia per il palato il liquore di cioccolato (25 gradi) ottenuto con la macerazione e distillazione di chicchi di cacao.

L'ultimo nato dall'azienda De Noix, ma certamente un prodotto che piacerà parecchio e darà molte soddisfazioni ai produttori. Ospite d'onore della serata Luigi Veronelli.

l. cap.

TRIMBOLI WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.
Via Ferrante Aporti, 18
20125 Milano (MI)
+39 02 8239 6508
info@trimboliwines.com
www.trimboliwines.com

@TrimboliWines

trimboli_wines

www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960

KREO