



ELEMENTO INDIGENO

INTRO

Il viaggio e il viaggiatore sono al centro della filosofia di Elemento Indigeno e ancora di più lo sono i concetti di evoluzione e di mutevolezza - quando la ricerca diventa un caposaldo, ogni nuova scoperta è una celebrazione.

Il nuovo inserto del catalogo di Elemento Indigeno celebra ognuna di queste scoperte, con una duplice attitudine: da un lato, raccontare le evoluzioni dei produttori già presenti, dall'altro raccontare storie completamente nuove, pensate anche per vivere di vita propria.

E raccontare storie, si sa, significa essere ambasciatori del passato ma soprattutto coltivatori del futuro.

Questo inserto è come un metabolismo dinamico e veloce, pronto a raccontare le molteplici realtà

che lo compongono e le loro costanti evoluzioni, parlando del vino come di un prodotto carico di valore sociale e culturale che non merita di essere oscurato e che va inteso come forma d'arte; è in quanto crea, plasma, stimola il pensiero.

In questo senso opera Elemento Indigeno, per far sì che i confini delle varie scene enologiche non siano sempre determinanti o categorizzanti, mettendo in comunicazione tutte le sue rotte, a partire da quella che è la culla del vino, quindi Armenia e Georgia, spostandosi poi in tutto il Mediterraneo, Turchia, Marocco, Libano e poi in Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda, Giappone, e ancora Sud America e Stati Uniti.

Per poi tornare a casa, nel "Vecchio Mondo".

"Il vino non può fare astrazione nella sua natura dal suo rapporto con noi, non può prescindere dall'incontro, dal cammino che ci ha messo sulle sue tracce e dalla memoria che questo incontro ha lasciato nelle nostre vite".

Queste parole di Sandro Sangiorgi ["L'invenzione della gioia"] per inaugurare una nuova tappa del cammino di Elemento Indigeno.

INDICE

NUOVE AZIENDE

PAG. 10 CHONA'S MARANI
PAG. 12 TEVZA WINERY
PAG. 14 CHATEAU DE CRANNE
PAG. 18 DOMAINE ALAIN MATHIAS
PAG. 20 BOISSON VIVANTE
PAG. 22 VINILIBRE
PAG. 24 VINDIOU

NUOVE CONTAMINAZIONI

PAG. 30 TROMBINO & SONS
PAG. 32 SERIE DES LUMIERES
PAG. 34 POMOLOGIK

NUOVE REFERENZE

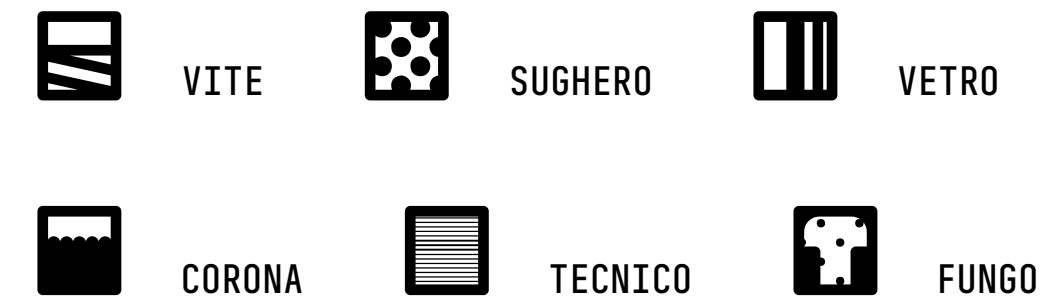
PAG. 40 NATENADZE
PAG. 41 ZEDASHE
PAG. 42 RICHARD KERSHAW WINES
PAG. 43 BODEGA SECRETO PATAGONICO
PAG. 44 CHAKANA WINES
PAG. 45 VIÑA CASALIBRE
PAG. 47 CLOS SANTA ANA
PAG. 48 CAMBRIDGE ROAD
PAG. 49 SERESIN
PAG. 50 TAVARES DE PINA
PAG. 51 SIFER WINES
PAG. 54 DEHESA DE LUNA
PAG. 55 LES VIGNES D'OLIVIER
PAG. 56 BENJAMIN TAILLENDIER
PAG. 57 DOMAINE ARSAC
PAG. 58 BRET BROTHERS
PAG. 58 LA SOUFRANDIÈRE
PAG. 59 LES TÊTES
PAG. 60 DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX
PAG. 61 FREREJEAN FRÈRES
PAG. 62 WEINGUT SEUFERT
PAG. 63 KRÁSNÁ HORA WINERY
PAG. 65 JAROSLAV OSICKA WINES
PAG. 66 ZAHEL
PAG. 67 ABBAZIA SAN GIORGIO
PAG. 68 DWNL

LEGENDA

SUL VINO



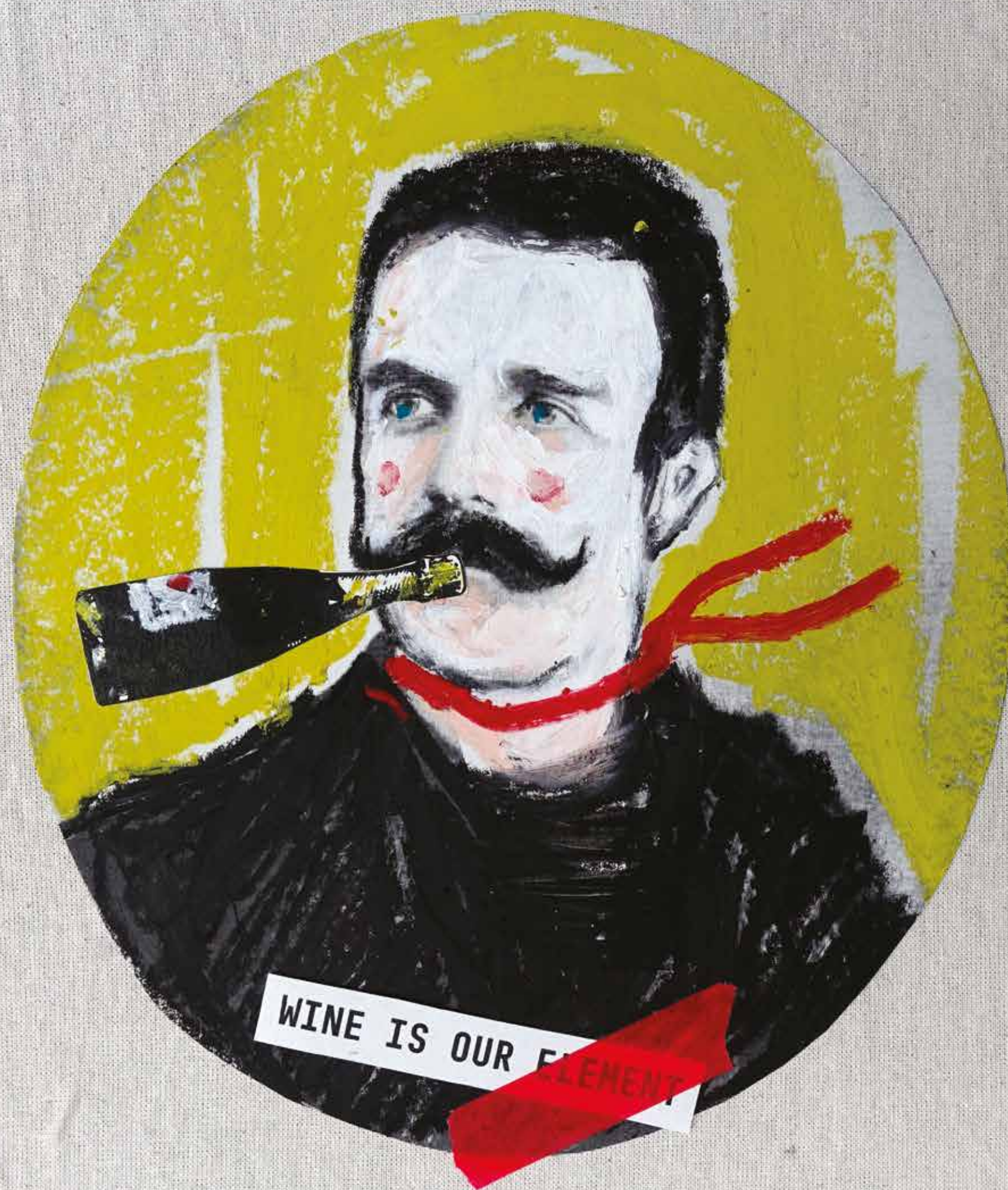
SUL TAPPO



E POI



NUOVE AZIENDE



Assicurarsi il dinamismo attraverso la curiosità, garantire eterogeneità attraverso la ricerca. Questa sezione dell'inserito arriva a mettere nero su bianco una nuova fase della ricerca continua che caratterizza Elemento Indigeno dalla sua fase embrionale ad oggi: 10 produttori inediti che entrano nel catalogo, celebrando due temi cardine di Elemento Indigeno, La Culla e Il Cuore, e Il Ritorno. Due nuovi produttori georgiani ad aprire la rotta verso la culla del vino, 8 produttori

che ci riportano a casa, nel "Vecchio Mondo"; il loro denominatore comune? Elemento Indigeno, nel suo essere taccuino di appunti presi durante l'incontro con ognuno di essi. Appunti che si fanno racconto, il racconto di una ricerca che va al di là del vino, cercando di coglierne ogni aspetto: territori, popoli, panorami. Tutto ciò che ha risonanza nella scelta.

Questa sezione dell'inserito è celebrativa e di natura curiosa; natura che deriva dal suo onorare la tradizione senza darla per scontata, ponendosi continue domande su come valorizzarla con lo scopo di ottenere qualcosa di moderno e vibrante.

Dalle varietà autoctone georgiane vinificate nei tradizionali qvevri fino ai due amari premium di Trombino & Sons, nuovo progetto di Vecchio Magazzino Doganale, passando per l'omaggio al Secolo dei Lumi di Guillame Ferroni, la creatività e l'estro di François Blanchard nella Touraine e l'energia di due giovani talentuosi vinificatori all'inizio della loro carriera a Saint Emilion. 10 nuove storie che non vedevano l'ora di essere raccontate.

NUOVE AZIENDE

NUOVO

CHONA'S MARANI



Una tradizione familiare che si fonde con una delle tradizioni più antiche del mondo: la produzione vinicola in Georgia. A Telavi, città principale della regione del Kakheti, nella parte est della Georgia, la famiglia di Chona's Marani produce vino naturale da generazioni, basandosi sulle tradizionali tecnologie della regione, incluso l'utilizzo dei Qvevri (le tradizionali anfore georgiane in terracotta).

Le vigne della famiglia si trovano a pochi km da Telavi, nell'area protetta di Tsinandali, villaggio a 550 metri sul livello del mare, in presenza di sabbie e calcare; 2 ettari vitati, condotti in regime biologico. Le varietà tradizionali come il Mtsvane (bacca bianca), il Rkatsiteli (la varietà più antica al mondo)

e il Saperavi (bacca rossa), vengono vinificati tradizionalmente: raccolta manuale delle uve da fine settembre, trasporto verso la cantina, riempitura dei Qvevri con una già pressata. Da qui, comincia la fermentazione a cura dei lieviti indigeni, durante la quale la chacha (ovvero le vinacce), è intensamente rimescolata con il succo per favorire la diffusione dei composti fenolici; alla fine della fermentazione, il qvevri viene chiuso e sepolto nel terreno fino a primavera. Arrivato aprile, il Qvevri viene aperto, vengono fatti gli assaggi e le analisi e si procede con la separazione della chacha dal vino, il tutto sempre accompagnato dalle tradizionali canzoni polifoniche Georgiane.

Una storia da bere.



1.
VIN0340-



TSINDALI
RKATSITELI E
KAKHURI MTSVANE

Un vino ambrato, prodotto da uve kakhethian mtsvane e rkatsiteli coltivate nella zona di Tsinandali, considerata una delle migliori zone della Georgia. La fermentazione in qvevri sulle bucce.



2.
VIN0341-



MAZUKANI
SAPERAVI

Vino ottenuto dal vitigno autoctono "Saperavi". L'enologo della cantina è devoto alle antiche tecniche di produzione per andare a rappresentare al meglio la tradizione vitivinicola della Georgia.

NUOVE AZIENDE

NUOVO

TEVZA WINERY



È il 2018 quando Goga Tevzadze fonda questa micro-realtà vinicola nella sua casa a Mtskheta, pochi chilometri a nord di Tbilisi nella regione del Kartli; microvinificazioni di uve autoctone georgiane e la pratica del négoce, ovvero l'acquisto di uve poi vinificate nella cantina di proprietà, affinché i suoi vini rispettino il motto "Crazy and Alive". Dapprima fondatore di una distilleria artigianale dove produceva brandy, Goga ha deciso di inseguire il suo amore per il vino e di farlo offrendo

la sua interpretazione alle trame e agli aromi dei vini tradizionali del Kartli.

Vitigni relativamente giovani (10-12 anni d'età) di varietà autoctone della regione, come il Chinuri e il Goruli Mtsvane per i bianchi e lo Shavkapito per i rossi, che danno vita a vini più succosi e morbidi se paragonati ai classici georgiani, dai quali però ereditano gli alti standard qualitativi.

Di nuovo, "Crazy and Alive": vini vivi e vitali, naturali, espressivi.



1.
VIN0339-



KARLTI REGION
GORULI MTSVANE

Goruli Mtsvane è una varietà autoctona della regione di Kartli. Le uve vengono direttamente pigiate nei qvevri e il vino per 5 mesi rimane a contatto con le bucce in questi contenitori di terracotta tipici georgiani.



2.
VIN0338-



KARLTI REGION
SHAVKAPITO

Shavkapito è una varietà autoctona della regione di Kartli in Georgia. Il nome deriva da "shavi" che significa nero. Macerazione e contatto con le bucce da 3 a 4 settimane in qvevri.

NUOVE AZIENDE

NUOVO

CHATEAU DE CRANNE



Sulla riva destra della Garonna, ad una quarantina di chilometri da Bordeaux, la famiglia Lacoste festeggia la sua settima generazione di vignaioli che dal 1856 si prende cura dello Château de Cranne, su una delle colline più alte della regione. Vincent Lacoste, rappresentante di questa settima generazione, ha oggi a disposizione 42 ettari di vigna coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, con certificazione in etichetta dal 2005 e suddivisi prevalentemente tra Merlot, Cabernet Sauvignon e Sémillon.

Le vigne si estendono sui comuni di Donzac, Semens, Loupiac e La Sauve Majeure; questa moltitudine di terroir permette alla cantina di intraprendere molteplici interpretazioni, tutte guidate dalla padronanza e dalla competenza acquisite di generazione in generazione. Figli del territorio e dell'osservazione delle annate, i vini di Château de Cranne sono pensati in funzione della loro applicazione gastronomica, da lasciar evolvere in saggezza e complessità. Per usare le parole di Vincent: "Il vino che mi assomiglia è quello che mi commuove".



1.
VIN0366-



PETILLANT NATUREL
VIN DE FRANCE - MERLOT

Da un terreno caratterizzato dalla presenza di argille rosse, Vincent Lacoste produce un Pet Nat 100% Merlot. Bolla delicata, sapidità e freschezza rendono questo vino ideale per l'aperitivo.



2.
VIN0363-



JARDINER
BORDEAUX BLANC -
SAUVIGNON GRIS E
MUSCADELLE

Un blend di Sauvignon Gris e Muscadelle da vigne biologiche. Vincent ha voluto creare un vino di pronta beva vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio.



3.
VIN0365-



ORANGE
VIN DE FRANCE - SEMILLON

Orange è un Semillon macerato sulle bucce a temperatura controllata, grazie alla quale si ottiene un'estrazione del colore delicata con profumi morbidi ed equilibrati. Un baby macerato.



4.
VIN0362-



DOMPTER LA BÊTE
BORDEAUX ROUGE - MERLOT
E CABERNET SAUVIGNON

Un blend di Merlot (80%) e Cabernet Sauvignon (20%), macerato a lungo a basse temperature controllate in acciaio. Il colore granato intenso si accompagna alla freschezza dei frutti di bosco.



5.
VIN0364-



ROUGE NATURE
BORDEAUX ROUGE - MERLOT
E CABERNET SAUVIGNON

L'espressione del terroir è garantita dal minore intervento possibile sulla vite e sull'uva. Merlot e Cabernet Sauvignon cofermentati in vasche d'acciaio, dove poi svolgono una lunga macerazione a bassa temperatura.



6.
VIN0361-



BLACK
VIN DE FRANCE - MALBEC

Black è un Malbec in purezza senza l'aggiunta di solfiti. Il suolo calcareo e l'accentuata esposizione al sole del vigneto garantiscono una notevole maturazione del frutto che dona ricchezza al vino.

NUOVE AZIENDE

DOMAINE ALAIN MATHIAS

NUOVO

Iniziano gli anni Ottanta e con loro prende vita l'interesse, destinato a diventare amore, di Alain Mathias verso il lavoro di viticoltore e della regione di Chablis; è il 1982 quando Alain corona questo amore, cominciando a costruire da zero il suo Domain. Pianta le prime vigne ad Epineuil e costruisce la sua cantina nel cuore di una vecchia cava molto vicino a Tonnerre, situata per tre quarti sottoterra, a beneficio del mantenimento di temperatura e umidità costanti; niente di meglio per un'ottimale evoluzione del vino. Nel 2013 arriva la certificazione biologica e nel 2015 arriva la nuova generazione; sono Bastien, figlio di Alain, e Carole, freschi di diploma in enologia a Digione. Lavorano su due fronti, trasmettendo nei loro vini il compromesso che loro stessi hanno trovato in cantina e

in vigna: rispettare la tradizione e i valori di Alain, trovando però lo spazio e i mezzi per perseguire delle innovazioni consapevoli. Oltre alle innovazioni in cantina che hanno portato all'aggiunta di contenitori come uova in grès e terracotta e anfore, Carole e Bastien si stanno concentrando su piccole attività commerciali che permettano di fare fronte al clima sempre meno prevedibile; per produrre i vini Maison Mathias, selezionano e comprano le uve da altri produttori locali, con l'obiettivo di ottenere gradualmente delle scorte di vino da produttori che abbiano la loro stessa filosofia. L'approccio di totale autonomia, il poco interventismo e la volontà di non seguire un percorso prestabilito, sono i punti cardine del lavoro nel Domaine; semplice ed essenziale per assecondare la complessità dei lunghi affinamenti.



1.
VIN0371-



CHABLIS
CHARDONNAY

Il suolo calcareo e l'affinamento (80% per circa 18 mesi in legno e il 20% in anfora e in seguito in uova di cemento) donano mineralità e sapidità che accompagnano l'eleganza dello Chardonnay.



2.
VIN0372-



CHABLIS 1ER
CRU VAU DE VEY
CHARDONNAY

Da un vigneto caratterizzato da grande pendenza con viti di circa 35 anni di età, lavorate manualmente, si ottiene uno Chablis dal grande potenziale di invecchiamento, affinato in uova di Grès.



3.
VIN0373-



EPINEUIL TRADITION
BOURGOGNE - PINOT NERO

Un blend di diverse parcelle di Pinot nero coltivate in regime biologico situate a Epineuil in Borgogna: finezza e equilibrio le sue caratteristiche principali.

NUOVE AZIENDE

BOISSON VIVANTE

NUOVO

Boisson Vivante, Bevanda Vivente; il marchio di fabbrica nonché la chiave di lettura per comprendere le cuvée di François Blanchard.

Poco lontano dal villaggio di Lémère, nel cuore del dipartimento della Touraine, prende vita l'espressione vitivinicola di François, declinazione della sua personalità poliedrica e del suo passato da musicista jazz. Nella tenuta di famiglia, Château du Perron, il vignaiolo rappresenta la quinta generazione a prendersi cura dei vigneti su terre sabbiose, argillose e calcaree peculiari di questa parte della Loira.

Nel 1863, per far fronte all'emergenza della fillossera in Francia, gli antenati di François impararono diverse tecniche per poter innestare varietà di uva su porta innesti resistenti; fu così che cominciarono a piantare vigne e fare vino, complice, all'epoca, la svalutazione della terra, che gli permise di sviluppare la proprietà intorno a Château du Perron.

Oggi, i vigneti e tutti i terreni della tenuta sono biologici da 20 anni.

I 3 principi guida che caratterizzano il lavoro di François sono: la vita, la creatività e la libertà. Principi che vengono applicati quotidianamente e che si riflettono nella gestione dei terreni, a partire dalla ricchissima biodiversità in vigna fino alla scelta di mantenere almeno una quindicina di ettari selvaggi. Le vigne, 4 ettari in totale, sono così suddivise:

3 ettari nell'appezzamento di "Le Grand-Clère", parcella leggermente delocalizzata in mezzo ai boschi, dove le vigne di 50 anni sono piantate a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc, 110 m di altitudine su argilla solida disseminata di selce. Il restante ettaro di vigneto è stato piantato 9 anni fa a Cabernet Sauvignon negli appezzamenti de "Le Parc du Perron", 85 metri di altitudine su argilla, calcare e sabbie eoliane. Modus operandi: vinificazioni che seguono il potenziale della singola annata, basandosi sia sul frutto che sulla raccolta. No, filtrazioni e niente solfiti aggiunti; per ottenere vini di territorio.



1.
VIN0383-



A TABLE

VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON

Sauvignon Blanc proveniente dal vigneto Le Grande Clère, caratterizzato da una biodiversità estrema: alberi da frutto e animali di diverse specie sono parte integrante dell'appezzamento.



2.
VIN0386-



VOILA

VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON

Appezzamento di Sauvignon blanc con viti di quasi 50 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione avanzata e successivamente il vino affina per 2 anni in botti esauste.



3.
VIN0384-



LA PRESSE

VIN DE FRANCE -
CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON

50% Cabernet Franc e 50% Cabernet Sauvignon. La cuvée "Presse 2020" macera 1 mese con grappoli interi, successivamente viene pigiata e affinata in vasche di vetroresina.



4.
VIN0385-



PERRONTONIC

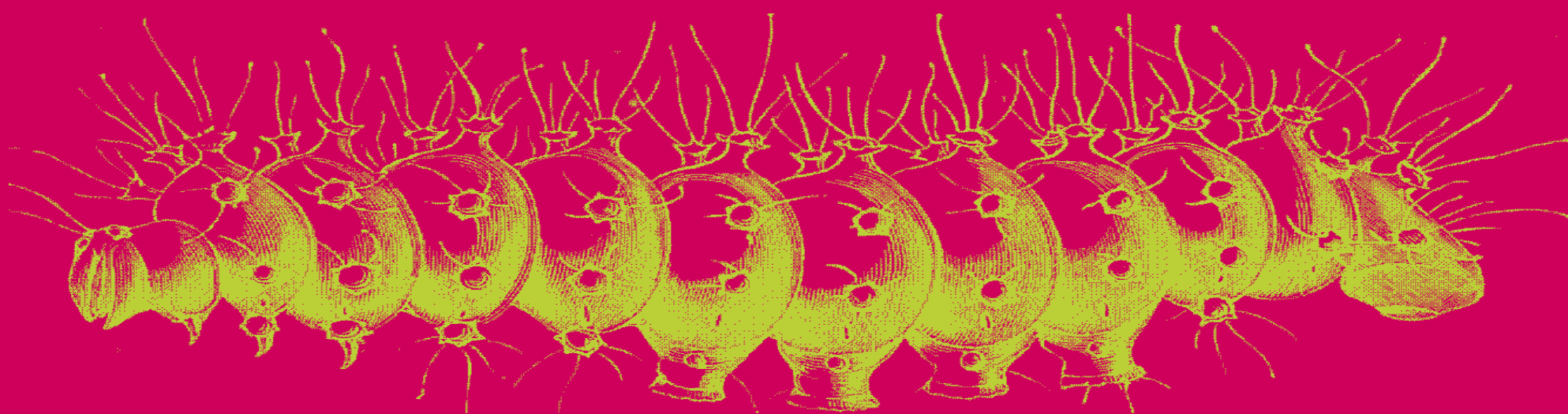
VIN DE FRANCE -
CABERNET FRANC

100% Cabernets Franc, giovani viti di 8 anni piantate nell'appezzamento del Parc du Perron. François in questo appezzamento non utilizza macchinari per la coltivazione ma bensì, il suo cavallo di nome 'Hugolin'.

NUOVE AZIENDE

VINILIBRE

NUOVO



Quella di Vinilibre e del suo fondatore Christophe Bosque è una storia di ricerca, osservazione, ascolto e apprendimento.

È il 2017 quando Christophe, forte dei suoi studi di viticoltura ed enologia, fonda Vinilibre a Gorges, un piccolo villaggio della Loira atlantica, nella zona d'elezione del Muscadet. Dopo aver conosciuto vignaioli di ogni tipo, aver assorbito i loro diversi know-how e le loro percezioni, aver assaggiato i loro vini assimilandone le particolarità dovute alle varie tecniche di produzione, Christophe voleva che Vinilibre fosse in grado di esprimere le stesse emozioni che aveva provato durante i suoi viaggi e la stessa passione che

gli era stata trasmessa.

Il risultato: vini fuori dai soliti percorsi prestabiliti, interpretazioni rispettose dei terroir di origine, sintesi di agronomia rispettosa ed enologia poco interventista. Maison De Vini è composta da poco meno di 2 ettari di vecchie vigne di Melon de Bourgogne; oltre al Melon de Bourgogne, Bosque vinifica anche altre uve provenienti da diversi produttori (selezionati dall'amico Anthony Tortul di La Sarga.) Fermentazioni spontanee, nessuna filtrazione né chiarifica, un basso contenuto di solfiti e la preferenza per contenitori come anfore o vasche in grès costituiscono lo spartito di cantina.



1.
VIN0346-



CE QI NOUS LIE
VIN DE FRANCE -
MELON DE BOURGOGNE

Dalle viti più giovani si ottiene un vino iodato, minerale e puro. Pressatura diretta delle uve, fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini, senza aggiunta di solforosa.



2.
VIN0342-



DIVIN POISON BLANC
VIN DE FRANCE -
MELON DE BORGOGNE

Proveniente da un terroir a sud di Monnières, zona vocata per la coltivazione del Muscadet, questo Melon de Bourgogne si distingue per la sua grande mineralità. Affinamento di 9 mesi in vasche di arenaria interrate.



3.
VIN0343-



DIVIN POISON ROUGE
VIN DE FRANCE - SYRAH,
GRENACHE, CARIGNAN

Breve macerazione dei grappoli interi per 5 giorni dei 3 vitigni, che poi vengono pressati e vinificati in un'unica vasca di cemento. Nasce così un succo d'uva dalla grande mineralità.



4.
VIN0347-



DEMONS & VERMILLES
VIN DE FRANCE -
MAUZAC, MELON DE
BOURGOGNE

Un Blend di Mauzac (80%) e Melon de Bourgogne (20%) i quali macerano per 11 mesi in vasche di arenaria da 10 ettolitri. Fermentazione spontanea, nessuna chiarifica e filtrazione, senza solfiti aggiunti.



5.
VIN0345-



ARMAGUERIDON
VIN DE FRANCE -
CHENIN BLANC

Dal vigneto nella Loira occidentale, dove il terreno è tipicamente scistoso, si vendemmia lo Chenin che viene poi vinificato senza alcun input esterno in vasca in pietra di arenaria da 10 hl.



6.
VIN0344-



GABBRODO
VIN DE FRANCE -
MELON DE BORGOGNE

La selezione delle migliori uve di Melon de Bourgogne fermentano spontaneamente ed affinanano per 9 mesi in una vasca in roccia di arenaria con in sottofondo musica no stop.

NUOVE AZIENDE

VINDIOU

NUOVO



Nel 2014 a Saint Emilion, durante le vinificazioni, avviene l'incontro tra Thomas de Lageneste e Cyprien Junique, due giovani talentuosi e pieni di energia; uno fresco di studi di enologia e l'altro semplicemente curioso, 6 anni e 16 vinificazioni dopo si vedono a unire le forze per dare vita a Vindiou, il loro personale progetto vitivinicolo. Colta l'opportunità di installare le vasche per la vinificazione in un fienile vicino alla casa dei nonni di Thomas, nella parte settentrionale della Valle del Rodano, Thomas e

Cyprien hanno cominciato ad acquistare uve biologiche provenienti da terroir d'eccellenza come Beaujolais, Rasteau, Crozes-Hermitage e Saint-Joseph, in particolare Syrah, Grenache e Gamay. Raccolte e pressature manuali, fermentazioni spontanee a grappolo intero e affinamenti in legno. L'obiettivo è chiaro: insegnare la storia di piccoli tratti di terra, delle loro unicità climatiche e delle persone che queste terre le lavorano. Tutto con la consapevolezza di essere eredi di un fortissimo legame tra cielo, terra e uomo.



1.
VIN0355-



RANCURE
AOP SAINT JOSEPH -
SYRAH

Il suolo sabbioso e ricco di roccia granitica a 373 m s.l.m. con viti di oltre 50 anni concorre alla produzione di un vino elegante ed intenso, predisposto ai lunghi affinamenti.



2.
VIN0354-



CAFIOT
CROZES HERMITAGE -
SYRAH

In un vigneto esposto a nord si produce un Syrah moderno: breve macerazione di 10 giorni e fermentazione 100% grappolo intero al fine di accentuare i sentori di frutta rossa.

**NUOVE
CONTA
MINA
ZIONI**



L'elaborazione di uva in vino fa parte di quel processo naturale, e culturale, vecchio come il mondo: la fermentazione. All'interno del diario di Elemento Indigeno celebriamo questo processo metabolico attraverso la scoperta delle sue sfaccettature culturali, dalle più prossime alle più distanti. Proprio questo viaggio di scoperta ha condotto alla realizzazione che quello che in alcune culture è rappresentato dall'uva, in altre è guidato da suoi lontani parenti; questo il caso della mela e della produzione di sidro, del miele e dell'idromele, del riso e del sake.

L'importanza della trasversalità, la moltitudine di approcci, le contaminazioni stesse; azioni ed elementi che, insieme, ci permettono di raccontare il rapporto tra processo naturale, adattamento culturale e atto artigiano.

NUOVE CONTAMINAZIONI

TROMBINO & SONS

CONTAMINAZIONI

NUOVO



Siamo di fronte al nuovo progetto di Vecchio Magazzino Doganale, frutto della sintesi tra la storia e la terra, all'insegna di un'evoluzione che ha visto mettere sempre al centro il giardino botanico, dal 1871 ad oggi. Il nuovo marchio familiare ed identitario, Trombino & Sons, ha come ambasciatori i due nuovi amari della Società Agricola Rurale:

Washington Amaro di Arance e Meraviglioso Spirito Amaro. Prodotti da due principali botaniche provenienti dalle particelle di terra di loro proprietà, le arance Washington e le foglie di ulivo; due amari premium, dove la potenza della storia incontra un progetto dinamico, affascinante, fatto di dedizione, amore, ricerca.



1.
LIQ07102

WASHINGTON
AMARO DI ARANCE ED ERBE

Amaro di Arance ed Erbe Amaricanti che riporta con orgoglio in etichetta la firma identitaria della famiglia Trombino & Sons. Originale in miscelazione, nei grandi classici d'aperitivo sa esaltare la parte bitter delle arance.



2.
LIQ07106

MERAVIGLIOSO
SPIRITO AMARO

Meraviglioso Spirito Amaro è rivolto ad un pubblico sempre più esigente nel mondo della liquoristica. Le botaniche provengono dalle particelle di terra di Martorano e di Bisignano, nell'entroterra collinare della Calabria, ed esaltano la parte vegetale ed amaricante del prodotto.

NUOVE CONTAMINAZIONI

SERIE DES LUMIERES

CONTAMINAZIONI
NUOVO



Guillame Ferroni, liquorista francese, ha voluto omaggiare il Secolo dei Lumi con questa serie di liquori antichi del sud della Francia; ormai echi di tradizione familiari, Guillame ha ricreato questi spiriti dimenticati a partire dalle ricette originali, dandogli un nome che risaltasse l'epoca del loro massimo splendore.



1.
LIQ06177

VESPETRO

Liquore che ricorda all'assaggio l'acquavite norvegese: un distillato di vari semi particolare e piacevole. Al naso si esprime con sentori di finocchio, anice e coriandolo mentre al palato è segnato da una precisa nota vegetale.



2.
LIQ06178

EAU VERTE DE MARSEILLE

Liquore marsigliese nato originariamente, intorno al 1830, per prevenire il colera! Prodotto per infusione alcolica di radici di rabarbaro, zest di limone, zest di arancia, menta piperita, l'Eau Verte è un liquore davvero singolare.



3.
LIQ06176

ELIXIR DU SUEDOIS DE TOUSSAINT BLAIZE

Nel passato, l'elisir svedese era molto popolare in Francia, Svizzera, Austria e Italia, si credeva allungasse la vita, tanto che, nella leggenda, il suo creatore visse sino a 104 anni. Di colore scuro, con sentori mentolati e di canfora.



4.
LIQ06175

RATAFIA DE MARSEILLE

Sin dal 1700, di norma i ratafià erano prodotti con erbe e frutta infusi in alcol, dal 1800 invece, con gli arrivi esotici nel suo porto, il Ratafià de Marseille si caratterizzò per contenere rum, vino rosso e spezie da varie parti del mondo.

NUOVE CONTAMINAZIONI

POMOLOGIK

NUOVO
CONTAMINAZIONI



Guidato dal binomio sidro naturale/ frutta locale, Pomologik è un collettivo svedese che crede nella lunga storia della produzione di sidro artigianale, lavorando duro per rappresentarla e rispettarla. Sorella nordica dell'uva per importanza, la mela conserva in sé un'importante tradizione produttiva; il lavoro di Pomologik punta proprio sul mettere la mela al centro, evidenziandone il potenziale espressivo in termini di carattere, aroma e gusto, nel sidro. 100% succo di mele

selvatiche da coltivazioni abbandonate e mele svedesi coltivate con approccio biologico, che seguono il metodo tradizionale di fermentazione spontanea. La gamma di Pomologik è quanto più eterogenea: dalla classica interpretazione del sidro artigianale fino a creazioni uniche e creative, per approfondire al meglio il potenziale delle loro mele, varietà per varietà. La rivoluzione del sidro comincia dall'albero; grazie Johan, Oskar e Patrik, per avercelo ricordato.



1.
CID404-



CIDRE NOUVEAU

Fresco e fruttato.
Un sidro giovane, con sentori di mela rossa, cannella, marzapane e pompelmo. Leggermente torbido dal colore giallo-arancione. Senza solfiti aggiunti.



2.
CID403-



CIDER STATE OF MIND BELLE DE BOSKOP

Dopo la fermentazione senza aggiunta di lieviti selezionati il sidro affina 18 mesi in barriques della borgogna. Il 10% è Ice Cider. Nocciola, vaniglia e arancia sono i profumi predominanti.



3.
CID402-



CIDRE BRUT BELLE DE BOSKOP

Tre varietà di mele differenti fermentano spontaneamente in vasche d'acciaio. Al naso spiccano note affumicate, spezie e agrumi. Senza solfiti aggiunti.



4.
CID405-



HOPPLE APPLE CIDER

Al naso spiccano profumi di albicocca disidratata, spezie e buccia di arancia. Fermentazione spontanea e nessuna aggiunta di solfiti.



5.
CID401-



HANTVERKSCIDER AROMA APPLES

Fermentazione spontanea in acciaio di mele della varietà Aroma. L'equilibrio tra dolcezza, acidità e tannino è la principale caratteristica. Senza solfiti aggiunti.



6.
CID406-



HANTVERKSCIDER ALCOHOLIC FREE AROMA APPLES

Sidro analcolico di mele varietà Aroma. L'equilibrio tra dolcezza, acidità e tannino è la principale caratteristica. Senza solfiti aggiunti.



7.
CID407-



ICE ICE BABY GRAVENSTEINER APPLES

Un sidro dove si ricerca freschezza, mineralità e acidità da abbinare ad una leggera dolcezza. Al naso pera, pesca bianca, ananas e limone. 10% di Ice Cider.



9.
CID408-



LERA AROMA APPLES

Il terreno ricco di argilla dove sono coltivate le mele contribuisce a donare grande acidità e sentori di fieno e malto. Affina 18 mesi in barriques borgognone.



8.
CID409-



REPLICANT SYRAH AROMA APPLES E SYRAH GRAPES

Fermentazione spontanea e macerazione di 8 mesi con bucce di Syrah. Profumi di lampone, alloro e albicocca. No solfiti aggiunti.



10.
CID410-



SAND AROMA APPLES

Terreno sabbioso e asciutto, note di aceto di mele e di uva spina. Fermentazione spontanea, 18 mesi di affinamento in barriques e nessuna aggiunta di solforosa.

NUOVE REF + REVI SIONI

Elemento Indigeno parla la lingua del rinnovamento costante e lo fa attraverso i produttori della selezione. Una storia all'insegna della condivisione di principi e filosofie, quella tra Elemento Indigeno e tutte le donne e gli uomini dietro ai vini identitari del catalogo; è una storia il cui finale non è stato ancora scritto, che vede i capitoli in costante aggiornamento ed evoluzione. Con lo scheletro ben saldo, il catalogo si riserva tuttavia di modificarsi, raccontando ogni sfaccettatura del cambiamento, di quello che potrebbe essere definito il metabolismo delle realtà che racconta.

Così nasce questa sezione dell'inserito, dove lo scheletro rappresenta i produttori già presenti in catalogo e il metabolismo ne rappresenta i cambiamenti. Che siano cambi di look, nuove referenze e nuovi progetti della cantina, o che siano bottiglie di sempre che hanno solo cambiato aspetto, Elemento Indigeno ve lo vuole raccontare. Perché a volte le variazioni fuori percorso fanno il viaggio stesso e il nostro è un viaggio che è appena cominciato e che deve potersi scoprire nel tempo.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

NATENADZE

GEORGIA - MESKHETI



1.
VINO219-



MESHKHETI
MESKHETI MESKHURI
WHITE DRY

Assemblaggio di vitigni autoctoni georgiani fermentati in anfora con 6 mesi di macerazione con le bucce. Non filtrato. Profilo erbaceo e finale di menta fresca.



2.
VINO220-



MESHKHETI
MESKHETI MESKHURI
RED DRY

Assemblaggio di vitigni autoctoni di più di 400 anni. 6 mesi in anfora a contatto con le bucce, riposa in acciaio e non è filtrato. Note di bacche e sentori di erbe selvatiche.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

ZEDASHE

GEORGIA - KAKHETI



1.
VINO317-



RKATSITELI
KAKHETI

Monaci trasformano le uve che diversi fedeli offrono alla Chiesa. Macerazione lunga con le bucce in antichissimi Qvevri sotterranei. Colore ambrato e notevole freschezza.



2.
VINO318-



SAPERAVI
KAKHETI

Come da tradizione i fedeli donano le uve alla Chiesa e quindi ai monaci che li vinificano in antichissimi Qvevri composti da oro, argento, bronzo e argilla. Bilanciato e rotondo.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

RICHARD KERSHAW WINES

SUDAFRICA - ELGIN VALLEY



1.
VINO267-
 

SMUGGLER'S BOOT
WESTERN CAPE - CHARDONNAY

La vendemmia manuale avviene quando si tocca il picco della maturità. La fermentazione spontanea è per metà in botti di rovere e metà in vasche a uovo traspiranti. 8 mesi sulle fecce. Vivace.



2.
VINO268-
 

SMUGGLER'S BOOT GSM
WESTERN CAPE - GRANACHE, SYRAH E MOURVEDRE

Fermentazione spontanea in uova di plastica traspirante. L'affinamento, invece, in botti di rovere per più di un anno. Complesso, fresco e persistente.



3.
VINO269-
 

SMUGGLER'S BOOT
ELGIN - PINOT NOIR

Vendemmia manuale, macerazione a freddo in vasche aperte e fermentazione spontanea. 11 mesi di affinamento in botti di rovere. Un vino morbido e rotondo con sentori di anice stellato.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

BODEGA SECRETO PATAGONICO

ARGENTINA - PATAGONIA



1.
VINO021-
 

MANTRA REBEL
CHARDONNAY

Il clima estremo impone alle viti di crescere forti e robuste. Questo vino viene imbottigliato in inverno per accentuarne i profumi.

CHAKANA WINES

ARGENTINA - MENDOZA



1.
VIN0357



NUNA SPARKLING
MENDOZA - CHARDONNAY,
SAUVIGNON E VIOGNIER

"Nuna" significa "spirito della terra". Il vino è un blend di Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier che rifermenta in bottiglia grazie ai lieviti indigeni per 30 giorni prima del degorgement. Non dosato.

VIÑA CASALIBRE

CILE - VALPARAISO



1.
VIN0367-



SIETE PERROS PET-NAT
ITATA VALLEY -
MOSCATEL DE ALEJANDRIA

Pét-Nat di Moscatel de Alejandria della Valle d'Itata. Imbottigliato prima che la fermentazione con lieviti indigeni sia terminata, successivamente affina per 10 mesi sui lieviti prima del dégorgement manuale.



2.
VIN0368-



SIETE PERROS ROSÈ
GARNACHA

100% Garnacha dal vigneto di San Javier nella valle del Maule, in Cile. Fermentazione con lieviti autoctoni e macerazione molto breve a temperatura controllata per preservare le sfumature rosate del vino.



3.
VIN0033-



MAIPO VALLEY
CABERNET FRANC

Uve vendemmiate a mano, quando si raggiunge la piena maturazione, fermentate senza aggiunte a basse temperature per accentuare i profumi. Fresco e bilanciato.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI



4.
VIN0034-

DE OTRO PLANETA
CURICÒ VALLEY - SAUVIGNON
GRIS SKIN CONTACT

Uve 100% biologiche macerano per 10 mesi in anfore di terracotta. Non filtrato, né chiarificato e senza additivi. Verticale sulla lingua.

5.
VIN0370-

DE OTRO PLANETA
ITATA VALLEY -
MOSCATEL DE ALEJANDRIA

100% Moscatel de Alejandria, proveniente da viti di età superiore ai 50 anni. Fermentazione con le bucce per 1 mese, non filtrato per mantenere l'espressione più pura del vitigno.

6.
VIN0035-

DE OTRO PLANETA
MAIPO VALLEY -
CABERNET FRANC

Vendemmia anticipata per ottenere più freschezza. 35 giorni di fermentazione spontanea per poi invecchiare in anfore di argilla dove decanta spontaneamente. Non filtrato.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

CLOS SANTA ANA CILE - VALLE DE COLCHAGUA



1.
VIN0335-

FLOR DE SAL
LOL VALLEY -
CHARDONNAY, RIESLING
PINOT NOIR

Chardonnay, pinot nero e riesling vengono utilizzate per la produzione di questo Metodo Champenoise. Il vino base rimane in botti con lieviti fiorettanti. Un blend di più annate, dalla 2014.



2.
VIN0092-

VELO
COLCHAGUA VALLEY -
CHARDONNAY, RIESLING
E PINOT NOIR

Una vinificazione di tre uve seguendo il metodo Solera. Il vino, all'interno delle botti in legno, riposa a contatto con l'atmosfera sviluppando note di frutta secca e pere.



3.
VIN0091-

SIRIOS
COLCHAGUA VALLEY -
CABERNET SAUVIGNON,
FRANC E CAMENERE

L'utilizzo di vecchi barili per l'invecchiamento accentua i sentori di frutta rossa. Un vino di facile beva dal corpo medio.



4.
VIN0090-

ARALEZ
COLCHAGUA VALLEY -
CABERNET SAUVIGNON,
FRANC E MALBEC

Un blend di tre uve vinificate in modo naturale producono un rosso intenso: il colore tendente al viola, le note speziate, la frutta rossa ed i sentori terrosi.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

CAMBRIDGE ROAD

NUOVA ZELANDA - MARTINBOROUGH



1.
VIN0353-

NATURALIST PECHE
MARTINBOROUGH

Un Pet Nat di Pinot Grigio, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Nero. Durante la vinificazione non vengono aggiunti solfiti cercando di non intervenire nel naturale processo di evoluzione.



2.
VIN0352-

MARTINBOROUGH BIANCO
SAUVIGNON BLANC

Nei vigneti coltivati in biodinamica a Martinborough, il Sauvignon si caratterizza da grande acidità e mineralità. Pressatura diretta delle uve in botte di rovere francese dove il vino sosterà per 6 mesi.



3.
VIN0351-

ANIMUS
MARTINBOROUGH - PINOT NOIR

Pinot Nero vinificato in acciaio, con una piccola percentuale di grappoli interi, i quali conferiscono profumi intensi e speziati al vino. L'affinamento avviene in botti di legno di quercia usate.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

SERESIN

NUOVA ZELANDA - MARLBOROUGH



1.
VIN0337-

BEAUTIFUL CHAOS
PINOT NOIR

Le uve coltivate in biodinamica vengono fermentate con la tecnica del grappolo intero in piccole anfore di terracotta. Il risultato è un'espressione incredibilmente eterea e setosa del Pinot Nero.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

TAVARES DE PINA

PORTOGALLO - DAO



1.
VINO388-



RUFIA DE CURTIMENTA

42% Cerceal Branco, 35% Encruzado, 15% Siria e 8% Bical.
Le uve vengono diraspate e successivamente macerate per circa due settimane in acciaio inox. Il vino viene imbottigliato a giugno, senza chiarifica e filtrazione.



2.
VINO387-



RUFIA CLARETE RUFETE

Rufete 100% coltivato nella regione di Dao, nel nord del Portogallo. Dalla vinificazione in acciaio, si ottiene un vino dal colore rosso chiaro, quasi rosato, dalle note fresche e fruttate, sia al naso sia in bocca.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

SIFER WINES

SPAGNA - ARAGONA



1.
VINO248-



ANCESTRAL BLANCO GORETI - MACABEO

La fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti fa sì che in questo vino ancestrale siano ben evidenti le note varietali.



2.
VINO250-



ANCESTRAL NOIR TREPITJAFORT - GRENACHE NOIR

Una bolla ancestrale dai sentori intensi e un perlage molto delicato. Sentori di mora e prugna.



3.
VINO245-



TRADITIONAL GORETI - MACABEO

Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.



NUOVO

4.
VIN0380-



BOOM
GRENACHE NOIR

Grenache coltivato nei vigneti di Calaceite. Svolge la prima parte della fermentazione in anfora, senza essere pigiato e con macerazione carbonica. Questo Pet Nat è frutto della continua sperimentazione in cantina.



NUOVO

5.
VIN379-



EPHRAIM ROSÉ
GRENACHE

Le vigne giovani di grenache (7 anni) sono coltivate in biologico e con tecniche di biodinamica. Pressatura diretta delle uve che fermenta in modo spontaneo in cemento.



NUOVO

6.
VIN0376-



VIBRIA
MACABEO

Le uve Macabeo coltivate in biologico su terreno argilloso e sabbioso vengono vinificate per pressatura diretta e fatte fermentare in anfora. Successivamente un lungo affinamento (12-18 mesi) sempre in anfora.



NUOVO

7.
VIN0375-



EPHRAIM
GRENACHE NOIR

Da una viticoltura rispettosa dell'ambiente naturale in cui si trova, vengono prodotte uve di ottima qualità per creare 'Ephraim', un Grenache che affina in anfore di terracotta.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

DEHESA DE LUNA

SPAGNA - CASTIGLIA



1.
VIN0040-

VINO DE ESPANA
WHITE BIO
SAUVIGNON BLANC

Fermentazione in acciaio
a 14 gradi per due settimane.
Il minimo residuo zuccherino rende
il vino morbido, rinfrescante
e di facile beva.



2.
VIN0041-

VINO DE ESPANA RED
TEMPRANILLO E SYRAH

Diraspatura e soffice pigiatura
per un colore brillante e note
fresche di frutta rossa.
Affinamento breve in acciaio.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

LES VIGNES D'OLIVIER

FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION



1.
VIN0336-

DEFERLANTE WHITE
VIN DE FRANCE - CHENIN,
UGNI BLANC, CINSULT

Blend derivante da una pressatura
diretta di Chenin Blanc, Cinsault
e Ugni Blanc.
Quest'ultimo macera 15 giorni
a grappolo intero, prima di
essere pressato.



2.
VIN0378-

DEFERLANTE RED
VIN DE FRANCE

Da una pressatura diretta
di Merlot con aggiunta
di Cinsault, Ugni Blanc
e Carignan a grappolo intero.
Co-macerazione di 5 giorni
e fermentazione spontanea
con lieviti indigeni.



3.
VIN0377-

CHAMP TRAVERSIER
VIN DE FRANCE - CINSULT

Champ Traversier è un Cinsault
coltivato in un terreno
argilloso-calcareo nel Languedoc.
Vinificazione con breve
macerazione semicarbonica
in acciaio a grappoli interi.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

BENJAMIN TAILLENDIER

FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILLON



1.
VIN0323-



VITI VINI BIBI
MINERVOIS - GRENACHE
E CINSULT

Cinsault, Grenache e Carignan,
da vigne di 50 anni di età. Le uve
vengono vendemmiate manualmente
e macerate al freddo per 12 giorni,
per poi passare alla fermentazione
spontanea e l'affinamento in acciaio.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

DOMAINE ARSAC

FRANCIA - VALLEE DU RHONE



1.
VIN0393-



LES ARMANDIERES
ARDECHE IGP - VIOGNIER

Le uve Viognier di un appezzamento
a 380 metri di altitudine
sull'altopiano di Coiron nella Valle
del Rodano, vengono vendemmiate
manualmente. Il vino viene poi
affinato sulle fecce fini per 9 mesi
in uova di cemento. Non filtrato.

BRET BROTHERS & LA SOUFRANDIÈRE FRANCIA - BOURGOGNE



1.
VIN0391-



**MEN IN BRET
GAMAY**

Le uve Gamay vengono raccolte a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione semi-carbonica in vasche d'acciaio. Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 9 mesi.



1.
VIN0331-



**SAINT VERAN CLIMAT "LA
BONNODE" CUVÉE OVOIDE
CHARDONNAY**

Versione sperimentale dello Chardonnay da una fermentazione spontanea in uova di cemento da 19 ettolitri, per passare poi ad un affinamento in acciaio sulle fecce nobili. Non viene aggiunta solforosa in nessuna fase della vinificazione.

LES TÊTES FRANCIA - LOIRE



1.
VIN0348-



**LE TÊTE AU BOIS DORMANT
CHENIN, CHARDONNAY**

Il nome della cuvée "Tête au Bois dormant" deriva dal fatto che le uve Chenin e Chardonnay vengono coltivate a Rigny Ussé, il villaggio dove si trova il castello della Bella Addormentata dei racconti di Perrault. Affina 18 mesi sui propri lieviti.



2.
VIN0349-



**LE TÊTE ORANGE
VIN DE FRANCE - COLOMBARD,
MAUZAC, MUSCADELLE**

Blend di Colombard, Mauzac e Muscadelle che macera per circa dieci giorni sulle bucce e svolge la fermentazione e l'affinamento in acciaio. Senza solfiti aggiunti e non filtrato.

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX

FRANCIA - LOIRE



1.
VINO389-

VIN DE FRANCE
SAUVIGNON BLANC

Sauvignon coltivato nel terroir d'eccellenza dello Chenin Blanc. Il risultato però, ha sorpreso la famiglia Hauts Baigneux, la quale ha deciso di continuare con la produzione di questo vino minerale e tagliente.



2.
VINO350-

LES CHENES
TOURAINES AZAY LE RIDEAU
BLANC - CHENIN BLANC

Chenin 100%, viti di circa 25 anni coltivate su suolo argilloso e calcareo, fermentazione in acciaio, affinato in botti usate di 4 anni per 12 mesi per poi tornare nuovamente in acciaio per 6 mesi.



3.
VINO390-

LES PENTES
TOURAINES ROUGE -
CABERNET FRANC

Cabernet Franc 100%. Proviene dalla parte bassa della collina nel lieu-dit Hauts Baigneux dove i terreni sono dominati dalla selce. Le uve vengono raccolte a piena maturità per creare un vino corposo con tannini morbidi.

FREREJEAN FRÈRES

FRANCIA - AVIZE



1.
CHA06568-

BLANC DE BLANCS
GC SOLAIRE
CHARDONNAY E
PINOT NOIR

La base è vino del 2016 (50%) e la restante parte è composta dai vintage 2012, 2014 e 2015. Svolge la malolattica quindi uno Champagne di grande equilibrio, fresco e con note citriche.



2.
CHA06003-

VV26
CHARDONNAY E
PINOT NOIR

Le migliori uve di una vigna di 90 anni (annate 2008 e 2009) vengono fermentate e invecchiate in legno per 7 mesi per poi essere lasciate almeno 8 anni in bottiglia. Cremoso e minerale.



3.
CHA05941-

LA CUVÉE DES
HUSSARDS
MILLÉSIME 2012
CHARDONNAY E
PINOT NOIR

Questa cuvee è elaborata da un 85% di Chardonnay e 15% di Pinot Nero provenienti dalle vigne di Premier e Grand Cru vecchie di 40 anni. Il millesimo 2012 si sta guadagnando la fama di migliore dell'ultima decade.



4.
CHA05938-

CUVÉE EXTRA BRUT
2006
CHARDONNAY E
PINOT NOIR

Prodotto solo in annate eccezionali come il 2006, la cuvée Frerejean Frères Extra Brut è uno champagne che parla di terroir. La calda estate del 2006 ha conferito la ricchezza aromatica a questa vendemmia eccezionale.

WEINGUT SEUFERT

GERMANIA - FRANCONIA



1.
VIN0374-
🍷 🍷 🍷

FREUNDINNENWEIN
RIESLING

Le uve provengono da vecchie viti nei vigneti Julius-Echterberg, Kronsberg e Kalb su terreni gessosi. Raccolta a mano, fermentazione spontanea e affinato in botte di legno grande.



2.
VIN0322-
🍷 🍷 🍷

TRIOLOGIE
DEUTSCHER LANDWEIN MAIN

Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di circa 2 settimane. Questa Cuvée è una bella interazione tra i vitigni Müller-Thurgau, Bacchus e Kerner.

KRÁSNÁ HORA WINERY

REPUBBLICA CECA - MORAVIA



1.
VIN0325-
🍷 🍷 🍷

ANNA
SAUVIGNON BLANC
E RIESLING

Un blend di Riesling e Sauvignon Blanc, parzialmente fermentato sulle bucce. Un rifermentato leggero, fresco e dalla grande beva. Non chiarificato, non filtrato e con contenuto minimo di solfiti.



2.
VIN0359-
🍷 🍷 🍷

MIYA
ZWEIGELTREBE

Zweigeltrebe è una varietà autoctona della Repubblica Ceca. Il vino è prodotto partendo da una fermentazione a contatto con le bucce e viene imbottigliato prima che essa termini in modo da creare CO2 in bottiglia.



3.
VIN0324-
🍷 🍷 🍷

PINK
PINOT NERO

Rosè ottenuto da uve Pinot Noir. Pressatura rapida dei grappoli interi, poi fermentati per il 20% in botti di rovere usate di 5-6 anni da 500 litri e l'80% in vasche di acciaio. Affinamento sulle fecce fini circa 4 mesi.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI



4.
VIN0327-



HERR GEWURT
GEWURTZTRAMINER

Gewurtztraminer proveniente da vigneti di proprietà. Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per circa 15 giorni. L'affinamento in acciaio lo rende fresco e giovanile.



5.
VIN0333-



RUBY

La piccola azienda familiare che risiede sui dolci pendii delle montagne a Stary Poddvorov produce questo blend di vitigni autoctoni e internazionali da cui ne deriva un vino dal colore rosso rubino dalla grande bevibilità.



6.
VIN0326-



MORAVIA
SAUVIGNON

Uve Sauvignon coltivato in biodinamica: il 40% del mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio, il 30% in botte e il restante 30% a contatto con le bucce. Successivamente viene assemblato e affina per 7 mesi sulle fecce fini.



7.
VIN0360-



BARREL SELECTION
PINOT NERO

La fermentazione di questa selezione di uve Pinot nero avviene in tini 1000 litri aperti. Il vino rimane in macerazione per un mese e successivamente affina in botti di rovere nuove da 228 e 500 litri.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

JAROSLAV OSICKA WINES

REPUBBLICA CECA - MORAVIA



1.
VIN0199-



CHA
CHARDONNAY

Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 3 mesi; a seguire lungo invecchiamento in botti di rovere sulle fecce (24 mesi) con malolattica spontanea.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

ZAHEL

AUSTRIA - VIENNA



1.
VIN0381-



PET NAT
EIN WILDES GLASCHEN -
GEMISCHTER SATZ

Le uve provengono dal singolo vigneto Ried Kadolzberg e dopo la pigiatura svolgono una macerazione rapida e affinamento in botti di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti residui.



2.
VIN0382-



PET NAT ROSÈ
EIN WILDES GLASCHEN -
PINOT NERO

Uve Pinot Nero provenienti da terreni sabbiosi con elementi di scisto su base calcarea. Dopo l'affinamento in botti di rovere francese da 225 litri, il vino viene imbottigliato con tappi a corona con 15 grammi/litro di zucchero residuo.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

ABBAZIA SAN GIORGIO

ITALIA - PANTELLERIA



1.
VIN0332-



JOE PESK
IGT TERRE SICILIANE -
ZIBIBBO

Le viti di Zibibbo di oltre 90 anni coltivate in biodinamica producono uve ricche di microelementi. Macerazione di 60 giorni con le bucce e affinamento in botti di castagno e anfora.



2.
VIN0321-



ISOLA DEL VENTO
IGT TERRE SICILIANE -
ZIBIBBO

Un vino "dimenticato" in anfora da 500 litri per 2 anni a seguito di qualche mese di stoccaggio in acciaio. Freschezza e sapidità abbinata ad una leggera trama tannica lo rendono un vino molto gastronomico.

NUOVE REFERENZE E REVISIONI

DWNL ITALIA - LANGHE

NUOVO



1.
VIN0392-



OUTSIDE LANGHE NEBBIOLO

Un vino che porta con se un messaggio.
Un vino per far riflettere.
Uve nebbiolo di pochi metri al di là del confine dell'area del Barolo fermentate a grappolo intero e affinate almeno 38 mesi di cui minimo 18 in legno.

OLD
BUT
NEW



2.
VIN0316-



LANGHE NEBBIOLO

Uve nebbiolo non vengono nè pigiate nè fermentate e lasciate fermentare in modo spontaneo in acciaio per 12 giorni.
Segue pressatura delle uve e conclusione della fermentazione senza parti solide.
Elegante e croccante.

OLD
BUT
NEW



3.
VIN0319-



LANGHE ROSSO

I sentori di liquirizia la fanno da padrone in questo Dolcetto vinificato con la tecnica del grape entière. Fermentazione spontanea, nessun intervento.
Un nuova visione di una varietà a volte ingiustamente svalutata.

REVISIONE



4.
VIN0320-



LANGHE CHARDONNAY

Interpretazione alternativa dello chardonnay.
10 giorni di macerazione e fermentazione a uva intera con lieviti indigeni.
Non filtrato e non chiarificato.
Note agrumate ed estrema mineralità.