





Terra Moretti Vino

Tre regioni, sei cantine, sei modi diversi di vivere la bellezza dell'Italia. Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. Se questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancora più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è iscritto anche quello delle future generazioni.

Per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, gli uomini che l'hanno costruita, contano le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione. Ma conta soprattutto l'uomo e la sua capacità di creare qualcosa di unico, il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo.

In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Acquagiusta e Teruzzi, in Sardegna Sella & Mosca. Non è un elenco di cantine, ma una famiglia di imprese che si riconoscono negli stessi valori. Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti che ha dato avvio a un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

UNA FAMIGLIA, UN TERRITORIO, L'INTUIZIONE CHE DIVENTA STORIA

La storia della famiglia Moretti si intreccia a quella di Erbusco e della Franciacorta, tanto che antichi carteggi testimoniano la presenza in zona già nel 1400. Nel 1977 Vittorio Moretti decide di dedicarsi al mondo del vino. Avvia l'azienda e costruisce la casa in cui vivere in località Bellavista, dopo aver acquistato piccoli appezzamenti da 30 diversi proprietari. Un luogo bellissimo, come si intuisce dal nome, che si dimostra anche particolarmente vocato.

Il primo anno vengono prodotti solo vini fermi, il secondo poche bottiglie di Metodo Classico, da bere con gli amici, il terzo l'ingranaggio può dirsi avviato, seppur con numeri confidenziali.

La stella Bellavista comincia a brillare.

Arrivano i primi viaggi in Champagne, la definizione di un proprio gusto e l'organizzazione di una cantina che di lì a poco fa scuola, diventando una delle realtà più importanti della spumantistica italiana e internazionale.

Oggi il marchio Bellavista è sinonimo di eleganza e finezza. Ogni bottiglia racconta la storia della cantina, il territorio che l'accoglie e lo stile che la distingue.

PASSEGGIARE LE VIGNE E SCOPRIRSI IN UN LUOGO UNICO, CAPACE DI TRASMETTERE CARATTERE E ORIGINALITÀ

Bellavista è il nome della collina su cui sorge l'azienda. Da qui lo sguardo si perde verso il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. Dalla penultima glaciazione ha preso vita l'anfiteatro collinare morenico che dalle propaggini delle Prealpi lombarde lambisce le due sponde del lago, estendendosi fino alla dorsale del Monte Orfano, baluardo contro le nebbie padane. Una riserva di luce, acqua ed energia che rende unica l'espressione della viticoltura che qui ha trovato la sua felice collocazione.

Il clima è di tipo mediterraneo-sub alpino, mite e ventilato. Le vigne sono state messe insieme nel tempo, pezzetto dopo pezzetto, fino a raggiungere i quasi 200 ettari di oggi. Un mosaico incredibile fatto di oltre 100 appezzamenti distinti su 10 comuni, capaci di regalare variazioni geologiche e climatiche cui attingere in maniera sartoriale.

Nelle tenute di proprietà, i tipi di suoli sono addirittura 64, in rappresentanza di tutte e 6 le unità di paesaggio della Franciacorta. Un vero e proprio patrimonio di biodiversità.

LO STILE BELLAVISTA È FORGIATO DA ESPRESSIONI DI FINEZZA, EQUILIBRIO ED ELEGANZA

Rispetto delle tradizioni e sguardo proiettato nel futuro. La filosofia Bellavista è fatta di precisione maniacale, semplicità, ossessiva ricerca del bello e del buono. Ogni dettaglio è seguito con cura e ogni gesto, anche il più piccolo, è considerato determinante. Natura e uomo vanno a braccetto, tanto in vigna quanto in cantina.

La vendemmia è fatta a mano, l'utilizzo di presse tradizionali garantisce una spremitura delle uve delicata e un particolare frazionamento dei mosti. A primavera, quando si creano le cuvée, Bellavista dispone di un patrimonio straordinario di circa cento selezioni di vini base, parte delle quali fermentate in piccole botti di rovere.

È questo il momento in cui si crea l'alchimia, il passo decisivo prima della lunga attesa in bottiglia, conclusa da remuage manuali.

L'eccellenza è un obiettivo da perseguire nel quotidiano, un metodo per raggiungere le espressioni di finezza, equilibrio ed eleganza che forgianno lo stile Bellavista.



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

Uvaggio	Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	29% pièces, 71% inox
Zucchero	5 g/l
Acidità	6.4



Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'élevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampì e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.



FRANCIACORTA DOCG
GRANDE CUVÉE
ALMA NON DOSATO

Uvaggio	Chardonnay 90%, pinot nero 10%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	15% pièces, 85% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità	6.4



Una nuova cuvée, una nuova lettura della Franciacorta. Alma Non Dosato rappresenta l'interpretazione contemporanea e vibrante del grande vigneto di Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza e pinot nero. In cantina viene assemblata a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.



FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT

Uvaggio	Chardonnay 75%, pinot nero 25%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	59% pièces, 41% inox
Dosaggio	4.5 g/l
Acidità	6.9



Dedicato al leggendario tempio dell'Opera, cui l'azienda si sente vicina e ispirata, è la migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista. Le uve che compongono questa grande cuvée, chardonnay in prevalenza e pinot nero, sono le migliori possibili, frutto di una selezione radicale dei singoli vigneti. Oltre alla qualità eccezionale della materia prima utilizzata, questo Franciacorta si differenzia dagli altri Brut per il fatto che più di un quarto dei vini da cui è costituito matura per sette mesi in piccole botti di rovere. Statuario quanto a equilibrio, capace di assecondare e allo stesso tempo cavalcare le caratteristiche dei millesimi, questo Metodo Franciacorta impressiona per intensità e complessità. Paglierino intenso al colore, ha perlage finissimo e persistente, prologo di profumi che appaiono la quintessenza dello stile Bellavista. Generose ed eleganti le note floreali di biancospino, imprevedibili quelle balsamiche di alloro, prima, di agrumi canditi e piccola pasticceria, poi. La bocca è spessa, decisa, aristocratica, cremosa e profonda al tempo stesso. Finale magnifico per pulizia e sapore.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	65% pièces, 35% inox
Dosaggio	8.5 g/l
Acidità	6.7



750ml 1500ml

Il Satèn è il Franciacorta più delicato ed elegante. Prodotto solo nelle migliori annate, deriva da uve chardonnay 100% raccolte nelle vigne di alta collina. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvée affina in cantina per minimo 4 anni. La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca fine segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 56%, pinot nero 44%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	60% pièces, 40% inox
Dosaggio	6 g/l
Acidità	6.8



750ml 1500ml

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono chardonnay per circa il 60% e pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



FRANCIACORTA DOCG PAS OPERÉ

Uvaggio	Chardonnay 75%, pinot nero 25%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	45% pièces, 55% inox
Dosaggio	< 3 g/l
Acidità	7.0



750ml 1500ml

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il Pas Operé, blend da chardonnay e pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva. A una spuma bianca esuberante si accompagna un perlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG NECTAR

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	54% pièces, 46% inox
Dosaggio	43 g/l
Acidità	6.6



750ml

Ancestrale e contemporaneo, incentrato su un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso. Nectar è un Demi Sec puro, naturale e sensuale. Estremamente raro, è frutto di una cuvée dedicata, prodotta con sole uve chardonnay provenienti da almeno 30 diverse vigne di alta collina ed esposte a sud. La fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Sia per la rifermentazione in bottiglia che per il dosaggio della sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprietà lasciate in pianta ad appassire. Una cuvée dalla spuma bianca e duratura, il perlage sottile, il colore paglierino carico, sulla via del dorato col passare del tempo. I profumi sono elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Il sorso è pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA RISERVA DOCG VITTORIO MORETTI

Uvaggio	Chardonnay 60%, pinot nero 40%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	57% pièces, 43% inox
Dosaggio	< 3 g/l
Acidità	7.4



Una grande cuvée che abbia l'ambizione di esprimere la memoria della terra di Franciacorta e il suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo élevage sui lieviti prevede l'uso del tappo di sughero. Il colore del vino è giallo carico e lucente, la spuma ricca e cremosa, il perlage di interminabile persistenza. Ampi e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fumé e di alloro. Impressionante la coerenza del palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. In questo contesto, determinante è il ruolo dell'acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e futuro.



FRANCIACORTA RISERVA DOCG MERAVIGLIOSO

Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Dosaggio	2 g/l
Acidità	7.0



1500ml

Meraviglioso è il nome che Vittorio Moretti ha scelto per questa rara Cuvée di riserva, un Franciacorta incredibilmente complesso e articolato, intenso quanto raffinato. Realizzato in sole 5000 magnum, è mosso dall'ambizione di raggiungere livelli sempre più alti e vincere nuove sfide. L'assemblaggio finale è fatto con parte dei vini di riserva Vittorio Moretti custoditi in cantina di 6 annate: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001 e 2002, conservate in grandi formati da 6 e 9 litri, a bassa pressione, e utilizzati appunto come liqueur. Un Franciacorta inarrivabile, capace di interpretare in maniera personale una tecnica usata per gli Champagne più esclusivi al mondo. All'interno si trova il meglio di Bellavista, in una simbiosi che non ammette la più piccola imperfezione. Il colore del vino è giallo carico, cristallino, con spuma cremosa e perlage di clamorosa persistenza. I profumi sono una giravolta di emozioni e sfumature: da quelle legate ai lieviti nobili, con cenni di panetteria e crosta di pane, alla frutta, dove dominano i ricordi di agrumi, pesche bianche e ananas, passando per un ventaglio floreale e speziato fuori dal comune. I cenni minerali e fumé avvolgono il sorso, di lunghezza siderale e magistrale finezza. La materia imponente è sostenuta da una vivace e tridimensionale freschezza acida e i vini riserva regalano code aromatiche progressivamente più originali e complesse. Profondità sbalorditiva, praticamente interminabile.



DISTILLATO DI VINO ARZENTE

Uvaggio	Assemblaggio di prestigiosi distillati provenienti da nostre uve di chardonnay
Affinamento	In pièces e tonneau
Gradazione alcolica	40%
Assemblaggio	Assemblaggio di 8 annate di distillati, la più giovane 14 anni di affinamento e la più vecchia maggiore di 20 anni



700ml

I vini chardonnay provenienti da vari vigneti di proprietà, dislocati su tutta la Franciacorta, e l'invecchiamento in piccole botti di rovere bianco, danno vita a questo brandy italiano raffinato ed elegante. L'assemblaggio prevede distillati che vanno dai 14 ai 20 anni, capace di esprimere aromi di cacao, tabacco, nocciola e frutta matura. La bocca è morbida e setosa, con richiami speziati di miele, cannella e cioccolato.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

CURTEFRANCA BIANCO DOC ALMA TERRA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	75% pièces, 25% inox
Acidità	5.6



750ml

Nel De Rerum Natura di Lucrezio, Alma è l'appellativo utilizzato per designare Venere che genera e dà vita. Uno spirito che esprime l'essenza di Bellavista e del suo stile enologico, incarnato da questo vino bianco fermo. Uno Chardonnay in purezza, unione dei caratteri di 4 distinte vigne terrazzate, affini per esposizione, ventilazione e tessitura. I mosti fermentano e affinano in piccole botti di rovere per il tempo più opportuno a raggiungere una perfetta stabilità aromatica e gustativa. Alla fine del percorso, il vino mostra un colore paglierino con belle striature verdognole, profumi accattivanti di fiori e agrumi misti, riassunti in un sorso netto, pieno e invitante. Qui le sensazioni si fanno via via più calde e complesse, fino a raggiungere note di miele d'acacia e nocciola. La tessitura è fine e setosa, la persistenza finale ragguardevole.



CURTEFRANCA BIANCO DOC UCCELLANDA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità	5.8



750ml

Questo vino prende il nome dal vigneto in cui vengono raccolte le uve: 4,14 ettari a circa 300 metri d'altezza, tra i più luminosi e assolati della Franciacorta. Il substrato è costituito da depositi glaciali ricchi in carbonato e caratterizzati da granulometrie sabbioso-limose, compattate con ghiaie dal carico prodotto dal ghiacciaio. Chardonnay in purezza, fermenta e matura per un anno in piccoli fusti di rovere della capacità di 228 litri, prima della sosta di almeno 2 anni in bottiglia. Il colore giallo dorato annuncia profumi ampi, soavi e raffinati, in cui i delicati richiami di vaniglia abbracciano sensazioni di mela cotogna e agrumi ben maturi. La bocca, cremosa e avvolgente, morbida e setosa, è strutturata quanto dinamica, profonda nei ricordi aromatici.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

CURTEFRANCA BIANCO DOC CONVENTO SS. ANNUNCIATA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità	6.1



750ml

La vigna della SS. Annunciata si trova sul Monte Orfano, così come l'omonimo convento risalente al 1449. I frati che si occupano di questo luogo mistico e spirituale hanno scelto Bellavista per far rinascere una vigna unica e irripetibile, le cui tracce risalgono all'inizio del millennio. I 5,45 ettari complessivi godono di un clima mediterraneo, sono caratterizzati da due parti distinte e altrettanti tipi di suoli, sopra e sotto un albero che le delimita. Due parcelle che hanno ovviamente cure specifiche, vendemmie separate e diversi percorsi in cantina che danno vita a una piccola cuvée. Il mosto di chardonnay 100% fermenta in piccole botti di rovere di 3-4 anni. Qui sosta, successivamente, per 12 mesi e almeno altri 2 anni in bottiglia. Il colore è paglierino brillante, i profumi invitanti e sfaccettati offrono nuance di rosa antica e geranio, ananas e albicocca. In bocca il vino è sorprendente, capace di unire i toni maturi a un'originale vena minerale e acida. Finale sapido, fresco e di lunga durata.

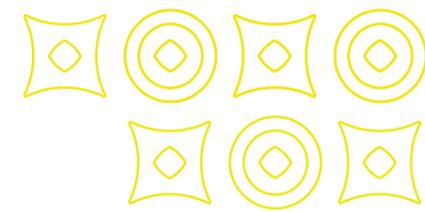


BELLAVISTA
FRANCIA CORTA

BELLAVISTA
FRANCIA CORTA



CHB
BELLAVISTA
←



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

LA MODERNA TRADIZIONE DELLA FRANCIACORTA

Quella di Contadi Castaldi è una tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea. Il nome è una sintesi della storia più antica della Franciacorta: in epoca medievale i contadi erano piccole unità territoriali rinominate per la produzione agricola di eccellenza, mentre i castaldi erano i signori ai quali veniva affidato il governo delle terre.

A questo nobile passato, Vittorio Moretti e la moglie Mariella hanno voluto riallacciarsi, a partire dall'acquisto di una vecchia fornace dismessa e dei terreni circostanti. Contadi Castaldi vede la luce alla fine degli anni Ottanta, grazie a una nuova intuizione e alla capacità di tradurre in realtà l'ennesimo sogno a occhi aperti.

La fornace diventa presto una cantina grazie a un restauro conservativo che la rende adatta alle nuove esigenze senza snaturarla. I suoi ampi volumi e le lunghe gallerie, utilizzate un tempo per la cottura dei mattoni, si rivelano perfetti per accogliere i frutti dell'impresa agricola, la vinificazione e l'affinamento dei vini. Così l'antico luogo di lavoro cambia la propria funzione, rivolgendosi alla terra e alla vigna, ma non tradisce le sue origini, mantenendo intatto lo stile e la vocazione del territorio.



MOSAICO DI VIGNE E VIGNAIOLI

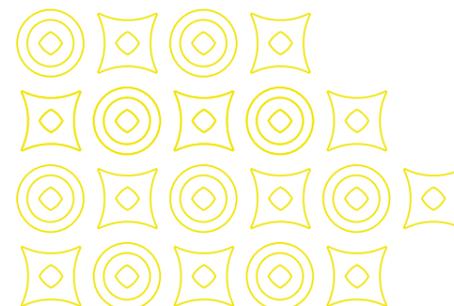
Adro. Il nome sembra avere diverse ispirazioni etimologiche. Ader significa infatti luogo luminoso, sereno, ardente e pieno di sole, mentre Adrusco, in lingua antica, paese ricco di vigneti. Fatto sta che da tempo immemore le terre di Adro sono coltivate a vite, tanto che dei grappoli d'uva sono presenti nello stemma del comune. Il clima della zona è mite e temperato. Il Monte Alto protegge dai venti del nord e dalle nebbie della Pianura Padana mentre i suoli sono costituiti da rocce sedimentarie marine: calcari, marne e arenarie. Parte da qui un'immensa opera di zonazione che riguarda tutta la Franciacorta, i suoi terroir e le sue varietà.

Un lavoro che ha permesso di mettere insieme 92 vigneti distinti e più di 100 ettari complessivi, dislocati in tutta la denominazione. Le variazioni geologiche e microclimatiche delle vigne, i diversi metodi di coltivazione, i caratteri e le varietà delle uve sono il segreto dell'azienda.

VISIONE, PRECISIONE E PIEDI PER TERRA

È il grande patrimonio di vigne, capaci di fornire un'ampia gamma di profumi e sapori, a determinare lo stile Contadi Castaldi. Da una parte una natura generosa, dunque, dall'altra il lavoro dell'uomo che deve tradurre in vino l'immenso materiale a disposizione. Per valorizzare al meglio ogni vendemmia è fondamentale la creazione della cuvée. L'orchestra capace di esaltare ogni singolo artista; l'istante in cui tutti gli ingredienti vengono assemblati per creare l'inconfondibile tratto Contadi Castaldi.

È così che i Metodo Franciacorta della cantina trovano la loro cifra stilistica fatta di equilibrio e freschezza, visione e appartenenza territoriale.





Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG BRÛT

Uvaggio	Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.



FRANCIACORTA DOCG BRUT RACE DUCATI CORSE

Uvaggio	Chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox AISI 316 Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Settembre
Affinamento post sboccatura	3 mesi
Dosaggio	5 g/l



375ml 750ml 1500ml

È un Franciacorta immediato e diretto, fragrante, dallo stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, verticale con sfumature di agrumi, cedro, ananas e pera. La bocca è fresca con note croccanti e accelera in un finale da primato.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 65%, pinot nero 35%
Origine	Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C) Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 24 a 30 mesi
Sboccatura	Da luglio
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	5 g/l



375ml 750ml 1500ml

Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura semplice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Imbottigliamento (tiraggio)	Statica a freddo
Affinamento sui lieviti	Maggio
Sboccatura	Da 30 a 36 mesi
Affinamento post sboccatura	Da dicembre
Dosaggio	3 - 4 mesi
	6 g/l



750ml 1500ml 3000ml 6000ml

Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.



FRANCIACORTA DOCG SOULSATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre Selezione manuale delle uve Pressatura soffice
Vinificazione	Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	40 mesi
Sboccatura	Da novembre
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	3 g/l



750ml 1500ml

Un Franciacorta complesso, con un gusto deciso, dovuto a una singolare interpretazione del Satèn. Originale e intrigante nella sua globale sensorialità, possiede profumi variegati, con note floreali di ginestra, crosta di pane e sfumature di nocciole. Di colore paglierino intenso, vivo e scintillante, ha un perlage finissimo. Al palato è nitido e strutturato, con un buon equilibrio, accompagnato da note mandorlate lungo un finale persistente.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG SOULROSE

Uvaggio	Pinot nero 80%, chardonnay 20%
Origine	Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C) Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	50 mesi
Sboccatura	Da marzo
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	5 g/l



750ml 1500ml

Energetiche e personali le doti di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle virtù del pinot nero. Colore ramato, brillante. Profondo e complesso nei profumi, con frutti di bosco, note floreali, sfumature che ricordano il fiore di capperò, con speziature delicate. Integro e sodo al palato, dal gusto croccante, con una punta di chiodi di garofano, liquirizia e un finale equilibrato di latte di mandorla. Morbido, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e denso.



FRANCIACORTA DOCG ZÈRO

Uvaggio	Chardonnay 50%, pinot nero 50%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 38 a 42 mesi
Sboccatura	Da luglio
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml 1500ml

Un Franciacorta di grande personalità, composto da una selezione di uve pinot nero provenienti da uno straordinario terreno morenico che conferisce all'uva e al vino il suo sapore sapido. Di grande precisione nel disegno gustativo, complesso nei profumi, con sentori di pompelmo, ribes nero e mallo di noce, tracce insolite di alloro e di tabacco verde. Modulato, strutturato e nitido al gusto, chiude lungo e piacevolmente persistente.



FRANCIACORTA DOCG MARIELLA ROSÉ

Uvaggio	Pinot nero 90%, chardonnay 10%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 12/18 ore a freddo (17/18C°)
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 gg in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	60 mesi
Sboccatura	2019
Affinamento post sboccatura	10 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml 1500ml

Una cuvée realizzata solo in annate eccezionali, quando il meraviglioso pinot nero permette di realizzare qualcosa di unico. Con un affinamento sui lieviti tra i 62 e i 70 mesi il risultato è incredibile. Un rosato dal colore corallo con riflessi ambra, con un perlage finissimo e continuo. Gli aromi richiamano i petali di rosa, i piccoli frutti di bosco, gli agrumi, i lieviti nobili e la noisette. In bocca un'acidità imperiosa quanto composta rende il sorso coinvolgente, strutturato ma etereo, profondo ma leggero, sembra sospeso nel vuoto quanto concreto e aggraziato.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG PINÒNERO NATURA

Uvaggio	Pinot nero 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	60 mesi
Sboccatura	Maggio
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml 1500ml

Questo Franciacorta è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il perlage è fine e persistente; il bouquet è molto ampio: agrumi, pompelmo rosa, fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde. Al palato è un vino croccante, fruttato e fresco con note di frutta agrumata proveniente da boschi selvatici.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

CURTEFRANCA BIANCO DOC CURTEFRÁNCA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Erbusco
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	19 anni
Periodo di vendemmia	Agosto
Vinificazione	Selezione manuale delle uve
	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, 100% in acciaio
	Statica a freddo



750ml

Il colore è giallo lucente con tenui riflessi dorati, il naso è ricco, con note evidenti di frutta esotica, fiori bianchi che conferiscono al vino una gradevole sensazione di freschezza e, in sottofondo, un tono di tabacco, mandorla dolce e vaniglia. Al palato è sapido con tracce di minerali e il gusto evidenzia una vivace fragranza e una piacevole venatura acidula che prolunga la persistenza in bocca.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

VINO LIQUOROSO PINODISÉ

Uvaggio	Assemblaggio di prestigiosi brandy selezionati invecchiati minimo 12 anni e uve chardonnay raccolte a piena maturazione
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Il mosto riposa per 5 - 6 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, vicino a 0°C Al mosto, ottenuto dai nostri vini tramite Metodo Franciacorta, viene aggiunto brandy fino a quando non raggiunge 16.5 gradi alcolici
Invecchiamento	36 mesi in botti di rovere dalla capacità di 4 hl
Dosaggio	70 g/l



750ml

Di grande e complessa intensità aromatica, si apre all'olfatto con eleganti sentori floreali, aromi di frutta, erbe aromatiche, spezie e uva sultanina. Il Pinodisé stupisce per l'equilibrio e la morbidezza, con note dolci di miele e di eucalipto, e per la freschezza e la sapidità in chiusura. Ottimo come aperitivo a una temperatura di 6-7°C, ideale come accompagnamento per patè, formaggi dal sapore deciso e dessert al cioccolato, a una temperatura di 11-13°C.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi

52



P E T R A

LA MEMORIA DEL PASSATO E LA FORZA DELLA NATURA

Vicino all'antico borgo di Suvereto, terra delle suvere, maestose querce che producono il sughero, sulle colline ferrose della Val di Cornia e con lo sguardo sul Mar Tirreno. È qui, nella spettacolare natura della Maremma, che nasce la magia di Petra.

Una sorta di valle incantata dove la macchia mediterranea divide la scena con gli olivi e le vigne. L'uva, anticamente coltivata da Greci ed Etruschi, era quasi dimenticata.

Ci sono voluti intuito, pazienza e una buona dose di coraggio per intessere tutte le storie di successo e far rinascere una grande famiglia di vini che attinge varietà e ricchezza da queste origini. Naturale che un progetto così ambizioso sia simboleggiato da una cantina unica. Realizzata dal grande architetto Mario Botta, valorizza il territorio e integra la costruzione al paesaggio, sfruttando l'inclinazione della collina per trasformare l'uva in vino nella maniera più rispettosa possibile.

Memoria, presente, visione. Petra unisce, recupera e intraprende nuovi percorsi attraverso il vino e uno stile che ne racchiude il senso.

SOLE, VENTO E TRE SUOLI COMPLEMENTARI

Non un paesaggio ma innumerevoli paesaggi. Non un suolo ma un susseguirsi di suoli. Non un clima ma una serie di microclimi da cui prendono carattere i singoli vini.

Petra è una terra complessa che fu crocevia di uomini, rapiti e capaci di valorizzare i due elementi più importanti della zona: la vigna, da cui il vino, e il ferro. La sua eterogeneità è stata studiata da Attilio Scienza, attraverso una zonazione che ha individuato tre principali tipologie di suolo. Il primo, sommitale, di origine tettonica: terreni pietrosi, talvolta calcarei, con strato di terra non molto erto, poveri e con poca argilla; il secondo formato da fenomeni alluvionali, erosivi e di accumulo, ricchi di manganese e metalli; il terzo, che caratterizza la parte più bassa, molto ricco di limo. Anche il clima è determinante. A Petra piove poco, c'è molto sole e venti impetuosi di libeccio.

I PREZIOSI FILI DEL PASSATO TESSONO UNA TRAMA MODERNA

Luce, gravità e ingegno. Sono questi i principi che assicurano benessere agli uomini e al vino, consentendo di azzerare l'impatto energetico della cantina e le emissioni di CO₂. A Petra tutto è in armonia e ogni singolo gesto mira alla definizione di uno stile unico, capace di raccogliere le forze del terroir e trasformarle in vino. Il territorio suggerisce, parla, consiglia il modo per arrivare al risultato più espressivo e i vitigni sono quelli capaci di "estrarre" la sua natura più intima. In cantina è la sensibilità dell'uomo a fare la differenza e la tradizione è declinata in maniera contemporanea, con creatività e immaginazione. Da tutti questi elementi nascono i vini di Petra, capaci di recuperare i fili del passato realizzando una trama moderna.





P E T R A



TOSCANA ROSSO IGT HEBO

Uvaggio	Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%
Origine	Loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	12 mesi in barrique usate di secondo e terzo passaggio e botti da 30 e 50 hl
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale 5.6 - pH 3.65



750ml 1500ml

Rubino lucente. Al naso svela freschi sentori di amarene, violette, mirtili, peonie, cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è fresco, sapido, di corpo slanciato, piacevolmente fruttato, sottile nella veste sapida e dai tannini calibrati e gentili.



TOSCANA VIOGNIER IGT LA BALENA

Uvaggio	Viognier 100%
Origine	Vigneto La Balena, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Cuyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Affinamento in legno	Sulle fecce fini per circa 9 mesi, di cui 6 mesi in barrique usate
Affinamento in bottiglia	Almeno 12 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.35 - pH: 3.48



Luminosa veste color paglierino con decise nuance oro. Incipit aromatico floreale di glicine, taglio, acacia, ginestra, quindi cedro, melissa, timo serpillo e macchia mediterranea. La dote fruttata si arricchisce con sentori di pesche e melone invernale. Assaggio voluminoso, sapido, piacevolmente agrumato, fresco e di buon corpo. Lunga persistenza alle erbe aromatiche.



TOSCANA SANGIOVESE IGT ALTO

Uvaggio	Sangiovese 100%
Origine	Vigneto Alto, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Il vigneto di Alto è principalmente argilloso e molto ricco in scheletro, con un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
Affinamento in legno	Sulle fecce fini in botti da 30 e 50 hl per 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.6



750ml 1500ml

Rubino luminoso alla vista. Olfatto incentrato su note di sottobosco, humus, ciliegie e violette, accompagnate da cenni di frutti di bosco, lamponi e mirtilli, e una vena minerale in sottofondo. Varietale l'assaggio: fresco, sapido, di elegante struttura, dai tannini decisi ma ben intessuti in una trama gustativa fruttata e dal persistente finale minerale.



TOSCANA MERLOT IGT QUERCEGOBBE

Uvaggio	Merlot 100%
Origine	Vigneto Quercegobbe, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 20% nuove, per circa 6/7 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6/7 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 - pH: 3.62



750ml 1500ml 3000ml 5000ml

Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtili in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, quindi una componente vegetale nobile di mirto, rosmarino e ancora liquirizia, cannella e pepe. Corpo denso in bocca, ricco nell'insieme, morbido, dai tannini rotondi, setosi e dalla freschezza calibrata. Persistente il retrolfatto e coerente con i profumi del naso.



PETRA



PETRA

TOSCANA IGT POTENTI

Uvaggio	Cabernet sauvignon, cabernet franc
Origine	Vigneto di Potenti, loc. Riotorto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70-80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 10% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.8 - pH: 3.68



Di colore rubino concentrato nel calice. Quadro aromatico denso e ricco nei toni di confetture di more e mirtilli, amarene in sciroppo e poi una fitta coltre di spezie e tostature che ricordano il caffè, con refole erbacei e balsamici a corredo. Palato possente, voluminoso, vigoroso, dai tannini copiosi e rotondi. Retolfatto in linea con i riconoscimenti del naso: fruttato, persistente e speziato.



TOSCANA SYRAH IGT COLLE AL FICO

Uvaggio	Syrah 100%
Origine	Vigneto Colle al Fico, loc. San Lorenzo
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Terreni	Argilloso-sabbiosi, lievemente calcarei
Affinamento in legno	In barrique nuove al 20% per circa 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.7 - pH: 3.74



Colore rosso rubino intenso. Un vino che si esprime in note voluttuose, dotato di discreta veemenza olfattiva con note speziate e di sottobosco con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la giusta acidità e alcolicità. Al bicchiere secco, ampio e di grande struttura e mineralità che ne esalta la freschezza.



TOSCANA ROSSO IGT PETRA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 70%, merlot 30%
Origine	Vigneto di Petra, loc. San Lorenzo Alto
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Terreni	Terreni di natura calcarea con giusto equilibrio, scheletro ben strutturato e mediamente profondo con pendenze intorno al 10-15%
Affinamento in legno	In barrique, di cui il 25% nuove, per almeno 18 mesi
Affinamento in bottiglia	Per un periodo minimo di 18 mesi
Dati analitici	Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 5,7 - pH: 3,67



Di colore rubino con riflessi granato. Olfatto di grande ricchezza aromatica, intenso e potente nelle note di frutti di bosco, amarene in confettura, rosmarino, legna arsa, tabacco e ancora balsamicità di menta e speziature di cannella e pepe ad avvolgere il tutto. Assaggio sontuoso, di corpo ed eleganza, struttura e potenza. Tannini vellutati e ben integrati in una trama fresca e dall'aristocratico tratto sapido. Retrolfatto persistente, coerente, con finale speziato e balsamico.



SUVERETO TOSCANA - VINO DOLCE L'ANGELO DI SAN LORENZO

Uvaggio	Malvasia, trebbiano, clarette e vermentino
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6200 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 8.1 - pH: 3.5
Residuo zuccherino	260 g/l



375ml

Colore ambrato, caldo e suadente. Profumo intenso e caldo, con eleganti sfumature floreali, fruttato di albicocca e fichi secchi. In bocca è ricco, armoniosamente denso, sostenuto da note balsamiche di macchia mediterranea, sentori di miele di castagno, note di spezie e frutta secca.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PETRA

Varietà di olive	Leccino 40%, moraiolo 25%, frantoio 20%, pendolino 15%
Olfatto	Profumi fruttati vegetali dalle nette connotazioni erbacee
Gusto	Vellutato e morbido, ha una buona fluidità e gusto vegetale, con chiari rimandi al carciofo. In chiusura i richiami alle erbe di campo e alla mandorla verde, oltre a una lieve e ben dosata punta piccante
Colore	Giallo dai riflessi verdolini



250ml 750ml

L'olio prodotto è ricavato da 2000 olivi situati in località San Lorenzo, nel comune di Suvereto, a 120 metri d'altitudine, su un terreno argilloso di 10 ettari. Le olive da cui viene ricavato appartengono tutte a varietà autoctone della regione, i cultivar leccino, frantoio, moraiolo e pendolino. Tutte le fasi produttive sono direttamente controllate al fine di salvaguardare le naturali caratteristiche del frutto. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, quando le uve sono appena invaiate, e la frangitura avviene nei vicini frantoi con estrazione a freddo in tre fasi continue. Oltre a coniugare qualità nutrizionale e organolettica, questo olio è l'espressione pura dell'impronta della natura.



PETRA



PETRA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA L'ULIVETA DI MARIELLA

Varietà di olive	Leccino, frantoio, moraiolo
Olfatto	Sentori di erba fresca, origano, mandorla
Gusto	Dolce con finale leggermente piccante, pulito
Colore	Verde con riflessi dorati



500ml

L'Uliveta di Mariella si trova a Piombino (LI), in località Riotorto e più precisamente in una particolare zona collinare, situata a 90 metri sul livello del mare. L'elevata pendenza (30%) e la presenza di roccia affiorante danno vita a un ambiente naturale di massima integrità e, al contempo, condizionano il sistema di coltivazione che è estremamente naturale. Il terreno è roccioso, calcareo e con tessitura franco argillosa. L'uliveta ospita circa 500 piante tra le quali spicca la presenza di magnifici ulivi secolari di leccino, accompagnati da alcuni esemplari di frantoio e moraiolo di età compresa tra i 20 e gli 80 anni. Questa particolarità, unita alla natura del terreno, all'esposizione e all'altimetria, contribuisce alla produzione di un olio extra vergine di oliva di suprema qualità. L'olio presenta un profilo sensoriale di grande finezza, contraddistinto da un carattere deciso e al contempo molto amabile. Una personalità che rispecchia il carattere della sua proprietaria, la signora Mariella. L'uliveta è infatti un dono del marito Vittorio Moretti e questo olio è dedicato a lei e alla sua passione per tutti i prodotti più naturalmente vicini al lavoro della terra. L'Uliveta di Mariella è infatti il frutto della passione per l'olivo e dell'importanza che viene attribuita all'espressione più diretta e genuina dell'olio attraverso una grande attenzione ai minimi dettagli, se pur concentrati in una piccola porzione di terra.



PETRA



PETRA



IL VENTO, IL MARE,
LA MACCHIA MEDITERRANEA

Belvento è la linea dei Vini del Mare dell'azienda Petra.

Una gamma di vini ispirata all'identità marittima di questa particolare area della Toscana.

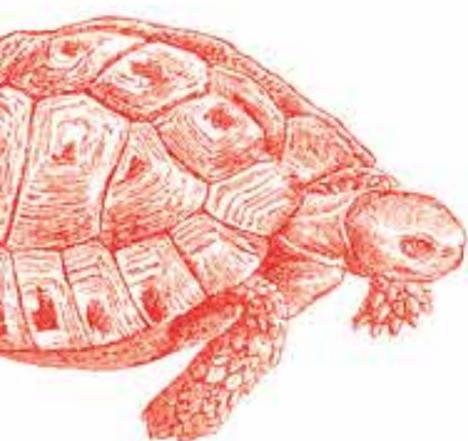
Leggende, miti e tracce storiche entrano a far parte dell'immaginario evocato da questo nome. Il vento che proviene dal Mar Tirreno è il maggiore responsabile del carattere di questa gamma di vini.

Il mito vuole che questo mare abbia visto Afrodite spargere le sette perle della sua collana per creare l'arcipelago toscano.

Da qui arriva la brezza e l'energia pulita che infonde identità all'espressione sensoriale dei vini. Belvento è anche la macchia mediterranea con le sue riserve naturali e la biodiversità della sua flora e della sua fauna.

Il logotipo riproduce nella scelta del carattere e nell'armonia dell'insieme il movimento del mare, la sua energia, la sua vitalità.

La forma mitica di una sirena si congiunge al tema della terra attraverso un grappolo stilizzato. Le etichette di Belvento sono tratte da tavole illustrate che descrivono gli animali delle vicine riserve naturali, zone protette dove i sapori e i profumi non sono soltanto di mare e non sono soltanto di terra. La precisione con la quale sono disegnati questi animali, così come vogliono le tavole enciclopediche di fine Settecento, vuole sottolineare la cura e il rispetto con cui bisogna avvicinarsi alla Natura.



TOSCANA IGT VERMENTINO

Uvaggio	Vermentino 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	10 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.4 - pH: 3.5



750ml

Un Vermentino vinificato in purezza, per esaltare la natura morbida e fruttata tipica di questo vitigno che qui, nella Maremma Toscana, ha saputo esprimere caratteri distintivi e unici, tipici di una terra temprata dalle lunghe estati e addolcita dalle fresche brezze marine che giungono dal mar Tirreno.



TOSCANA IGT VIOGNIER

Uvaggio	Viognier 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.6



750ml

In questa parte di Maremma Toscana il Viognier può esprimersi al meglio grazie alla mineralità dei terreni che presentano banchi compatti, calcarei e uniformi. Il vento e il calore di questa terra consentono la maturazione ideale degli acini che si presentano piccoli di spessore e croccanti.



TOSCANA IGT ANSONICA

Uvaggio	Ansonica 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	11 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 5.9 - pH: 3.5



750ml

Paglierino luminoso alla vista, al naso presenta degli aromi agrumati e freschi. In bocca è fresco, sapido, e asciutto, con un'acidità ben modulata. L'ansonica, già noto in Sicilia con il nome di inzolia, è tra i vitigni autoctoni più antichi della Sicilia e da qui sarebbe arrivato sulla Costa Toscana e nel suo Arcipelago a opera delle navi mercantili greche. L'ansonica beneficia di climi caldi e siccitosi che permettono il raggiungimento della piena maturazione di questo vitigno tardivo caratterizzato da acini grandi e dalla buccia spessa, per dare vini secchi e asciutti.



TOSCANA IGT VELAROSA

Uvaggio	Grenache 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.6 - pH: 3.4



750ml

Grenache: il quarto vitigno più coltivato nel mondo. Un vitigno che in Maremma, terra soleggiata e ventosa, raggiunge maturazioni ideali per la produzione di vini rosati corposi, sapidi e con una grande complessità aromatica.



TOSCANA IGT CABERNET SAUVIGNON

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	80 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.1 - pH: 3.8



750ml

La Toscana è patria elettiva del cabernet sauvignon e la Maremma Toscana settentrionale è una delle zone più vocate alla sua coltivazione. Proprio in questo lembo di terra, stretto tra mare e colline, nasce la selezione "Belvento: I Vini del Mare". Pensata per esaltare la ricchezza varietale di un habitat fortemente influenzato dal mare, è testimonianza di una tradizione vitivinicola molto antica ed è al contempo espressione autentica di una natura generosa che in un'agricoltura d'eccellenza ha saputo esprimere i tratti distintivi della propria vocazione.



TOSCANA IGT SANGIOVESE

Uvaggio	Sangiovese 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	80 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.4 - pH: 3.6



750ml

Il vitigno sangiovese ha origini molto antiche. Come tale è conosciuto fin dal 1500, ma la sua genesi è probabilmente molto più remota e risale ai primi insediamenti degli Etruschi e dei Romani che qui coltivarono la vite, strappando terra fertile alle paludi e tramandando la cultura del vino fino ai giorni nostri. Il sangiovese è un vitigno vigoroso che in questa terra di Toscana trova un terreno collinare ideale perché molto asciutto in fase di maturazione delle uve.



TOSCANA IGT CILIEGIOLO

Uvaggio	Ciliegiolo 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	11 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.8



750ml

Di un colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso il caratteristico aroma di ciliegia che dà il nome al vitigno. Al palato si presenta strutturato, armonico e vellutato. La piacevole acidità lo rende un vino coinvolgente e di ottima beva. Il ciliegiolo è un vitigno che si è diffuso nel centro Italia partendo dalla Toscana secondo alcuni, introdotto dai pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela secondo altri, autoctono e geneticamente legato al sangiovese.





LA MAGIA DELLA MAREMMA NELLE TERRE DEL GRANDUCA

Acquagiusta si trova a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, in Maremma, nei pressi di quello che era un tempo il lago Prile, al centro dell'area bonificata e trasformata in tenuta agricola dal Granduca di Toscana Leopoldo II.

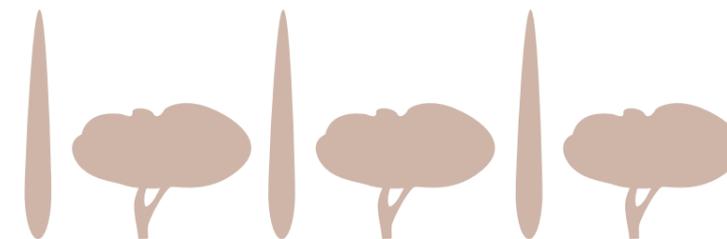
Oggi è Terra Moretti a portare avanti quel progetto illuminato di metà '800: qualcosa come 500 ettari nei quali si esprime la biodiversità del paesaggio maremmano, fatto di zone pianeggianti, colline vitate, uliveti, boschi e macchia mediterranea.

Una meraviglia in cui brilla la fonte dell'Acquagiusta, sorgente sotterranea che sgorga naturalmente dalla roccia. È dai tempi di Leopoldo II che questa incredibile fonte dà vita e fertilità alle terre e agli abitanti della tenuta.

È lei che simboleggia l'intero progetto agricolo di Acquagiusta e dei suoi vini, nato dal sapere del passato per ridare identità e attualità a una zona dimenticata.

Tradizione, natura, ricerca e sperimentazione. La filosofia di famiglia al servizio di un territorio straordinario che chiede solo di essere svelato.

LA VIGNA DI LEVANTE E QUELLA DI PONENTE



Acqua, terra, sole e vento. Questi alcuni dei principali elementi studiati per realizzare il vigneto, decidere l'esposizione delle piante e le varietà più adatte. Oggi sono circa 30 gli ettari coltivati a vite, concentrati in un unico corpo su due specifiche porzioni divise da un viale di cipressi e pini marittimi.

La vigna di ponente è stata destinata alla produzione di uve bianche, visto che il terreno, un tempo attraversato dalla fonte dell'Acquagiusta, appare particolarmente povero di elementi principali, mentre è decisamente ricco di scheletro e sostanze minerali.

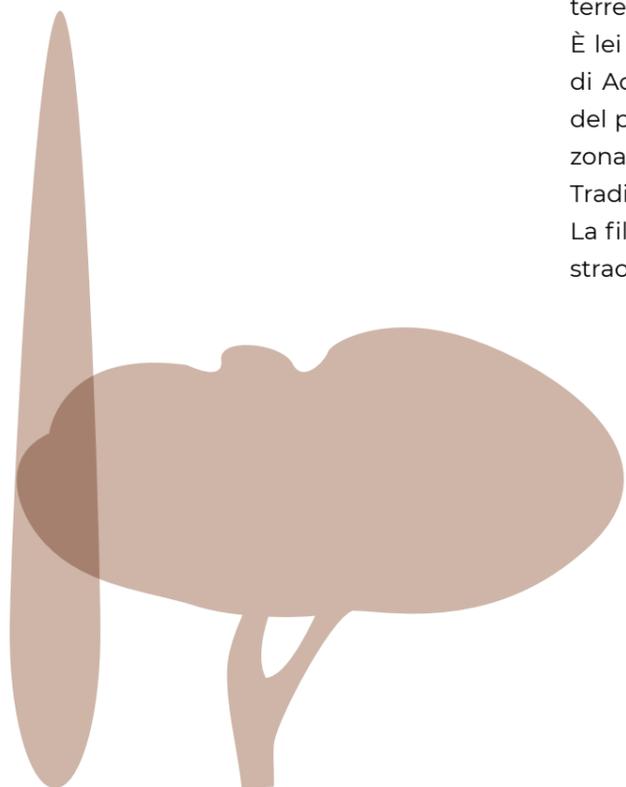
Carattere facilmente visibile al primo sguardo, per via di una terra chiara, capace di moderare il calore e condizionare l'attività vegetativa.

La vigna di levante è il regno delle varietà a bacca nera, caratterizzata da notevole presenza di elementi nutrizionali e un terreno di colore scuro, ideale per assorbire calore e portare le uve a perfetta maturazione.

TRADIZIONE, EVOLUZIONE E LINGUAGGIO

Ad Acquagiusta i vini nascono dolcemente. Il rispetto dei frutti della natura è essenziale, così come il carattere impresso dal territorio e dalle varietà coltivate. Ecco perché in cantina gli interventi sono limitati all'essenziale, mirati a realizzare vini autentici e puri.

Nessuna scorciatoia è ammessa: la valorizzazione delle uve è l'obiettivo principale, tanto che l'affinamento è fatto esclusivamente in vasche di acciaio. Lo stile è in continua evoluzione, alla ricerca dei valori più intimi della tradizione e di un linguaggio attuale, originale e diretto; immediatamente comprensibile quanto profondo, deciso a portare a galla la vera natura di un magico lembo di Toscana.





ACQUAGIUSTA
— TENUTA LA BADIOLA —

MAREMMA TOSCANA DOC VERMENTINO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Vigne della parte centrale del conoide alluvionale della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 49 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Settembre
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. La vinificazione si svolge pressando le uve intere a bassissime pressioni di lavoro al fine di evitare l'estrazione di sostanze indesiderate
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento	4 mesi in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Sole, vento e mare caratterizzano la vigna di ponente dove viene coltivato il vermentino, capace di sintetizzare quei caratteri e trasmetterli al vino. La vinificazione in bianco è semplice e diretta ed estrae il profilo più puro delle uve. Il colore paglierino con tenui riflessi verdognoli annuncia profumi finemente floreali, fruttati e sfumati da un sottofondo vegetale. Il vino è fragrante, delicato, con un'acidità sapida che conferisce freschezza e piacevolezza alla beva. Fine bocca, ammandorlato e dissetante, capace di sortire un effetto balsamico d'impronta marina.



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA

MAREMMA TOSCANA DOC BIANCO PÉTILLANT

Uvaggio	Vermentino 50%, chardonnay 50%
Origine	Vigne della parte centrale del conoide alluvionale della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 49 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Settembre
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. La vinificazione si svolge pressando le uve intere a bassissime pressioni di lavoro al fine di evitare l'estrazione di sostanze indesiderate
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Un viaggio tra vermentino e chardonnay. Bianco Pétillant porta con sé la freschezza e la tradizione dei vini prodotti vicino alla costa. Sapido e Floreale. Un vino straordinario: fresco e piacevole alla beva.



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA

MAREMMA TOSCANA DOC ROSATO

Uvaggio	Alicante 100%
Origine	Vigneto di Levante della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	60 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 39 hl/ha
Età media delle viti	18 anni
Periodo di vendemmia	Agosto
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. Le uve intere sono state pressate a bassissime pressioni di lavoro per evitare l'estrazione di colore dalla buccia e contemporaneamente consentire il passaggio al mosto della migliore carica aromatica
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Da uve alicante in purezza, varietà ormai classica in Maremma, capace di caratterizzare i vini del territorio, nasce un rosato di grande personalità. Un vino che unisce il tratto sincero, goloso e lievemente rustico dell'uva con una vinificazione delicata che lo rende gentile e suadente. Il colore buccia di cipolla ha riflessi lucenti mentre i profumi spaziano dai piccoli frutti rossi alle spezie, fino a folate balsamiche di macchia mediterranea. In bocca è vigoroso e al tempo stesso elegante, equilibrato nelle sensazioni morbide e acide. Finale molto persistente e piacevolmente aromatico.



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA

MAREMMA TOSCANA DOC ROSSO

Uvaggio	Merlot 35%, cabernet sauvignon 35%, syrah 30%
Origine	Vigna di Levante della Tenuta La Badiola
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	68% pari a 47.6 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Settembre - ottobre
Vinificazione	Le uve vengono vendemmiate rigorosamente a mano e trasportate in piccole cassette di plastica. Le uve vengono immediatamente sottoposte a macerazione e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento	Febbraio
Affinamento	10 mesi in legno
Affinamento in bottiglia	1 - 2 mesi



750ml

Parlare la lingua del territorio con parole nuove. Questa l'idea alla base del Rosso Acquagiusta, blend di tre grandi varietà come merlot, cabernet sauvignon e syrah, allevate nella vigna di levante. La vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce è semplice e diretta, mirata a estrarre i caratteri più puri delle uve. Il colore è rubino intenso, il bouquet ricco e variegato su toni di frutti di bosco, pepe, accenni erbacei e bacche mediterranee. Vigoroso al palato, trova equilibrio grazie alla tessitura fine, alla buona verve acida e alla perfetta trama tannica. Finale lungo e aggraziato.



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AND'OLIO

Varietà di olive	Leccino, moraiolo
Olfatto	Fruttato, netto di oliva con sentori erbacei
Gusto	Un'apertura dolce lascia il posto a una delicata carica amara e piccante di lieve intensità con interessanti fragranze erbacee
Colore	Giallo con riflessi verdi



250ml 750ml

L'oliveto Badiola è un tesoro antico: indica visivamente, attraverso le sue piante centenarie, il legame del luogo con la storia. Fu Leopoldo II che, costruendo la fattoria, tagliò la macchia per far posto agli ulivi, innestandone alcuni su delle piante selvatiche. I terreni sono poveri ma ricchi di scheletro, esposti totalmente a sud. Le due varietà di olivo più numerose sono il leccino e il moraiolo. La raccolta delle olive si fa a mano, da ottobre a novembre. La frangitura avviene con procedimento di estrazione meccanica a freddo.



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA



ACQUAGIUSTA
TENUTA LA BADIOLA





TERUZZI

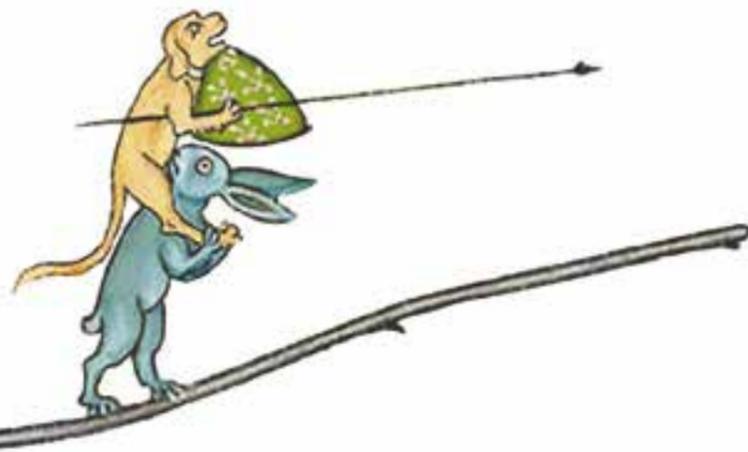
LO SGUARDO SUL FUTURO DELLA VERNACCIA

Teruzzi nasce nel 1974 in un luogo bellissimo e di impareggiabile valore: San Gimignano, definita la Manhattan del medioevo per le sue incredibili torri. L'impronta della cantina è sempre stata moderna, alla ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini possibili.

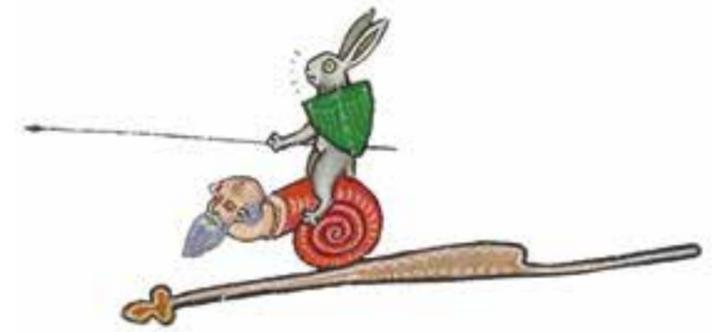
Una sfida lanciata dall'uomo che l'ha fondata e che gli dà il nome, vignaiolo per passione ma ingegnere per professione, e oggi raccolta dalla famiglia Moretti. Innovazione, rispetto del territorio e della tradizione vitivinicola toscana.

Queste le parole d'ordine della cantina e il filo di continuità che unisce passato, presente e futuro. Il legame con il luogo d'origine è fortissimo ma dinamico, ancorato alla storia quanto proiettato alla sua valorizzazione contemporanea.

Un percorso che mira all'esaltazione del patrimonio di nobiltà e carattere di San Gimignano e della sua risorsa più preziosa: la Vernaccia.



QUATTRO VARIAZIONI E UN COMUNE DENOMINATORE: SAN GIMIGNANO



Il patrimonio agricolo dell'azienda si estende su una superficie di 180 ettari, 96 coltivati a vigneto di cui 62 dedicati alla vernaccia. Teruzzi è dunque azionista di maggioranza del vino di San Gimignano. I confini della denominazione si trovano tutti all'interno del comune, scrigno che custodisce un vigneto sostanzialmente omogeneo, caratterizzato da suoli di origine pliocenica, marina, composti da sabbie gialle e argille, eppure capace di trovare nelle sue pieghe differenze e variazioni sul tema che disegnano una mappa complessa. Un caleidoscopio di zone e sottozone, parcelle e vigneti, capaci di imprimere ai vini il loro marchio, anche per via di un'uva, la vernaccia, che "sente" le differenze di suoli come poche. Poi c'è il clima, positivamente influenzato dalla vicinanza del Mar Tirreno, ad appena 60 chilometri di distanza.

Le proprietà Teruzzi sono dislocate in 4 macro appezzamenti: Casetta, Racciano, Montegonfoli, Ponte Rondolino, nel comprensorio di San Gimignano, e 16 ettari a Suvereto. Una garanzia di varietà in termini di suoli, altitudini, pendenze, microclimi, e tante possibilità di scelta per il miglior risultato possibile.

AVANGUARDIA E CARATTERE NEL BICCHIERE

Assecondare e indirizzare il carattere delle uve, indagare sulle diversità territoriali e cercare di trasferire in bottiglia la sintesi più alta possibile. Questa la missione Teruzzi che esalta la voglia di imprimere ai suoi vini uno stile originale, riconducibile al terroir e alle annate ma uguale solo a sé stesso. L'innovazione ha sempre accompagnato le scelte dell'azienda, dalla sua fondazione ai giorni nostri. Il ruolo di pioniere, la ricerca di metodi d'avanguardia, il rigore e la pulizia stilistica vanno di pari passo alla ricerca di percorsi che disegnano vini personali, autentici, ricchi di sapore e aderenti ai caratteri della zona.






TERUZZI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG ISOLA BIANCA

Uvaggio	Vernaccia di San Gimignano 100%
Origine	Selezione di uve da diversi vigneti di proprietà
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 - 6600 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Macerazione pellicolare in pressa e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	4 - 5 mesi in acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione Malolattica	No
Imbottigliamento	Febbraio
Affinamento in bottiglia	3 - 4 mesi



375ml



750ml

Al naso si presenta con note fruttate ben integrate a sentori minerali tipici del vitigno. Il gusto è piacevole, di buona complessità, dotato di un ottimo equilibrio tra acidità, struttura e persistenza. Un retrogusto dal sentore di mandorla gli conferisce un finale leggermente amarognolo. Un vino di ottima bevibilità.



TERUZZI



TERUZZI

TOSCANA BIANCO IGT TERRE DI TUFI

Uvaggio	Trebbiano toscano 60%, vernaccia di San Gimignano 40%
Origine	Loc. Casetta
Sistemi di allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità di impianto	4800 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Metà settembre le uve vernaccia, inizio ottobre le uve trebbiano
Vinificazione	Macerazione pellicolare in pressa per una notte e pressatura soffice il giorno successivo alla raccolta, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	8 - 9 mesi in parte in acciaio e in parte in tonneau da 5 ettolitri e barrique di 2° - 3° passaggio. Dopo questo periodo di affinamento, viene fatto il blend e il vino continua un affinamento di almeno 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	4 mesi



750ml 1500ml

Il profumo è di buona intensità e persistenza. Il gusto è piacevole, di buona complessità ed equilibrio. Le note fruttate si integrano armoniosamente con le note leggermente tostate tipiche del legno. Nel complesso il vino presenta spiccata acidità e sapidità che lo rendono di ottima beva.



TERUZZI



TERUZZI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG SANT'ELENA

Uvaggio	Vernaccia di San Gimignano 100%
Origine	Vigneto Sant'Elena loc. Racciano
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Uva intera in pressa e pressatura soffice di giornata, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	15 - 18 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione malolattica	No
Imbottigliamento	Marzo dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	4 mesi



750ml 1500ml

Al naso è intenso, complesso, ampio. Sentori di fiori bianchi e agrumi si amalgamano perfettamente con le note minerali tipiche del vitigno. La complessità olfattiva si raggiunge grazie al lungo affinamento sulle fecce fini. Il sapore è complesso, avvolgente, di buona intensità. Il vino si presenta sapido, con una nota finale mandorlata.



TERUZZI



TERUZZI

TOSCANA ROSSO IGT PEPERINO

Uvaggio	Sangiovese 60%, merlot 40%
Origine	Loc. Casetta
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 - 6600 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 56 hl/ha
Età media delle viti	18 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre uve merlot e inizio/metà ottobre per il sangiovese
Vinificazione	Diraspatura delle uve e fermentazione alcolica. Macerazione in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura di 28°C e poi svinatura
Affinamento	12 mesi in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di 3° - 4° passaggio. Segue affinamento in vasca per altri 6 mesi
Fermentazione Malolattica	Si
Imbottigliamento	Aprile dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	6 mesi



750ml

Al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note boisé in sintonia con le caratteristiche fruttate di questo vino. Il gusto è piacevole ma deciso e corposo. La nota tannica è ben presente ma equilibrata al frutto. Il retrogusto presenta una buona persistenza.



TERUZZI



TERUZZI

TOSCANA ROSSO IGT MELOGRANI

Uvaggio	Sangiovese 85%, petit verdot 15%
Origine	Loc. Montegonfoli
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5050 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 49 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	Cernita delle uve in vigna, diraspatura e fermentazione alcolica in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura controllata, svinatura 12 - 15 mesi in tonneau di rovere francese da 5 hl (10 % legno nuovo e il restante di 3° - 4° passaggio), segue affinamento in vasca di 5 mesi
Affinamento	(10 % legno nuovo e il restante di 3° - 4° passaggio), segue affinamento in vasca di 5 mesi
Fermentazione Malolattica	Si
Imbottigliamento	Marzo dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	8 - 10 mesi



750ml 1500ml

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante. Il profumo è ampio e persistente, con sentori di frutta rossa perfettamente integrati con la nota boisé del legno. Il gusto è pieno, intenso. Il vino è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra dolcezza e struttura.



TERUZZI



TERUZZI



TERUZZI





UN'ESPLOSIONE DI NATURA. UNA STORIA CHE DIVENTA VINO

Sella & Mosca è un'esplosione di natura. Nasce ad Alghero, angolo incantato di Sardegna, per mano dei due intraprendenti piemontesi che le danno il nome: l'ingegnere Sella, nipote del famoso statista Quintino Sella, e l'avvocato Mosca. Era il 1899 e quell'impresa suona ancora oggi pionieristica, unica ed esemplare. Furono necessarie imponenti opere per trasformare quelle vaste e incolte tenute in impresa vivaistica prima e vitivinicola poi: migliaia di massi dalle più svariate dimensioni furono rimossi e la macchia selvaggia domata per far posto ai vigneti. Infine la costruzione di una cantina all'avanguardia.

Un'opera ciclopica, nel complesso, ricordata da diverse pietre di arenarie che regalano unicità al paesaggio. Ancora oggi lo spirito innovativo e la tensione a esprimere al meglio i caratteri del terroir sardo caratterizzano quest'impresa, che con grande coerenza continua l'opera dei suoi fondatori. Sella & Mosca è un caleidoscopio di profumi, colori e sapori in altalena tra passato e futuro. La massima espressione possibile di una terra assoluta, forte, capace di forgiare vini di carattere, attuali ma rispettosi della loro storia.

LA SARDEGNA, A PARTIRE DA ALGHERO

Baciata dal sole e abbracciata dai venti, la Sardegna è una terra da sempre vocata alla viticoltura. Nell'isola, Sella & Mosca ha selezionato alcune delle aree più pregiate. I Piani, a nord di Alghero, rappresenta la parte più consistente. Questa proprietà si estende per 650 ettari, in una piana soleggiata e accarezzata dal vento di maestrale, immersa in un incredibile parco botanico circondato da oltre 520 ettari di vigneto. Un luogo che non può essere confuso con nessun altro, puntellato da oleandri, pini marittimi, palme ed eucalipti. A queste terre si aggiungono i piccoli appezzamenti della Gallura, nella parte nord orientale dell'isola (15 ettari) e di Giba, nel Sulcis, sulla costa sud occidentale, tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente (6 ettari).

Il terroir è diverso per ogni sito e caratterizzato da elementi ambientali unici: un suolo ricco di umori minerali e avaro d'acqua, dove l'aria è tersa e il clima caldo quanto ventoso. Pur nella loro unità geologica, le tenute presentano una grande varietà di terreni: argillosi, sabbiosi, calcarei, vulcanici. In ogni microarea, i vari vitigni danno risposte diverse, consentendo un'eccezionale pluralità di caratteristiche.

CARATTERE MEDITERRANEO

Nei vini Sella & Mosca è facile ritrovare i caratteri naturali del contesto in cui nascono: il sole, il vento, il mare, i terreni generosi e forti, la macchia e i suoi mille profumi. A prescindere dalle varietà e dalle pieghe territoriali, emerge in maniera netta il loro carattere mediterraneo, oltre alla capacità di mantenere le virtù della tradizione attraverso idee nuove. Energia ed eleganza, forza e finezza, calore e freschezza. Ogni vino cerca l'equilibrio virtuoso tra l'esuberanza che i frutti della natura portano in dote e il saper fare di chi li modella. Un connubio inscindibile, l'unico capace di forgiare una dimensione assoluta che rispetta lo spazio e va oltre il tempo.





SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899



ALGHERO TORBATO SPUMANTE DOC TORBATO BRUT

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Pergola sarda - Cordone speronato
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	110 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; inoculo lieviti selezionati; prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata; presa di spuma (seconda fermentazione) in autoclavi acciaio inox per 20 giorni
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per 3 mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	7.1 g/l
Acidità totale	5.6 g/l



Uva rara e preziosa, riscoperta e valorizzata da Sella & Mosca in anni di lavoro, il torbato cresce su terreni ricchi di calcare provenienti da millenarie sedimentazioni marine. I grappoli sono inoltre accuratamente selezionati tra quelli che si distinguono per la spiccata acidità, in modo da conferire al mosto le migliori caratteristiche per la spumantizzazione. Un connubio unico, esaltato dal metodo cuvée close, capace di preservare al meglio gli aromi più intimi che caratterizzano la varietà, conferendo al vino brillantezza e fragranza. La lunga permanenza sui lieviti a fine fermentazione regala a questo Brut una tessitura aristocratica, un perlage di inarrivabile finezza e un'intensità aromatica sorprendente. Il colore giallo paglierino è lucente e brillante, mentre i profumi spaziano con gioiosa vivacità tra fiori d'acacia e pompelmo rosa, lieviti nobili e crosta di pane. Una scia iodata si riverbera in un palato saporito, fresco e balsamico, cremoso in ingresso quanto asciutto e verticale. Le nuance aromatiche non abbandonano mai il sorso, trascinato dall'acidità in un finale interminabile.



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC CALA REALE

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	130 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12.5 %
Acidità totale	4.9 g/l



375ml



750ml

Solo le migliori uve di vermentino diventano Cala Reale. Allevato su terreni antichi di natura marina, viene raccolto e portato in cantina per la pigiatura, la lunga macerazione a freddo e l'élevage sulle fecce fini. Giallo paglierino carico con brillanti sfumature verdi, ha bouquet intenso che coniuga una seducente timbrica tropicale con più classiche nuance di macchia mediterranea, bacche ed erbe officinali. In bocca i toni caldi, di frutta matura, si fondono con il ricordo di una rigogliosa sapidità salmastra, capace di attraversare una materia raffinata e preziosa. Il finale è lungo e minerale, decisamente fresco e saporito.



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1898



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1898

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG MONTEORO

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Gallura
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Sui lieviti, in acciaio per quattro mesi
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	14.5 %
Acidità totale	3 g/l



750ml

La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile che racconta storie magiche di grandi vini bianchi. Sella & Mosca coltiva le sue uve nella fascia collinare del versante sud del monte Limbara, caratterizzata da terreni di disfacimento granitico e da un clima caldo ma di ottime escursioni termiche estive. In cantina, le uve vengono pigiate in maniera soffice, quindi segue una leggera macerazione a freddo e una lunga fermentazione. Il vino bianco che si ottiene è straordinario per espressività, freschezza e sapore. Il colore paglierino brillante annuncia profumi suadenti, fini quanto pronunciati. Ricco di note fruttate, sfuma dolcemente su richiami di erbe aromatiche e bacche, fiori e arbusti. In bocca ha ingresso morbido, particolarmente complesso, ravvivato da un'acidità brillante che dona tridimensionalità e lunghezza. Il carattere mediterraneo è sempre presente e le note marine accompagnano il sorso in profondità.



ALGHERO TORBATO DOC TERRE BIANCHE CUVÉE 161

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Macerazione prefermentativa a 10°C per 24 ore; pressatura soffice di uva intera e diraspata; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; un 15% del mosto fermenta in barrique
Affinamento	Una parte in acciaio sui lieviti per 6 mesi, il 15% procede con l'affinamento in barrique
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	5.4 g/l



750ml

La Cuvée 161 è la massima espressione del Torbato di Sella & Mosca, quella in cui il carattere di quest'uva antica si fonde all'unicità dei suoli millenari di origine marina e alla visione contemporanea della cantina. Un lungo periodo di élevage sui lieviti, unito a una piccola quota fermentata in barrique, permette di ottenere un vino strutturato e complesso, uguale solo a sé stesso. Il colore paglierino carico, attraversato da brillanti sfumature dorate, rivela profumi ammalianti di macchia mediterranea, cardo ed erbe officinali. Fiori freschi e frutta matura avvolgono il palato, amalgamato da un lievissimo tono speziato e da decisi tratti minerali. Morbido in ingresso, sapido e quasi salmastro nei ricordi di mare, ha energia acida che lo rende scattante nonostante l'ottima materia.



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1898



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1898

ALGHERO BIANCO DOC PARALLELO 41

Uvaggio	Torbato e sauvignon
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Spalliera - Guyot
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	100 - 110 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Diraspatura, pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione 100% in legno nuovo francese sia per l'aliquota torbato che per quella sauvignon
Affinamento	Parte in acciaio, parte in barrique secondo terzo passaggio per 8 mesi circa
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Perfetto connubio tra torbato e sauvignon blanc, dal profumo intenso, ricco, persistente con forti richiami a fiori e frutta esotici e dal sapore morbido e avvolgente. Deve il suo nome al parallelo che unisce idealmente Alghero a Barcellona, due città legate dalla storia, dagli usi locali e dalla lingua catalana che tuttora testimonia una cultura a lungo condivisa.



ALGHERO ROSATO DOC ROSATO

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e sangiovese
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve periodo in acciaio inox
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Uno dei più celebrati vitigni autoctoni dell'isola si unisce al sangiovese per dare origine ad un rosato fresco, fragrante ed estremamente piacevole.



ALGHERO ROSATO DOC ANEMONE

Uvaggio	Uve autoctone 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio, con particolare cura e attenzione nei travasi allo scopo di mantenere la maggior quantità possibile di CO ₂ di fermentazione all'interno del vino
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Acidità totale	4.9 g/l



750ml

È una moderna e giovanile interpretazione del vino rosato. Il più iconico vitigno autoctono sardo è un vitigno che, se vendemmiato precocemente e lavorato in modo gentile e delicato riesce, data la sua finezza e la sua eleganza, a originare dei vini estremamente freschi, agili e gradevoli. Il breve contatto del mosto con le bucce permette una minima cessione delle componenti coloranti e tanniche, producendo così un mosto chiaro e di buona acidità che in fermentazione sviluppa un ampio e accattivante corredo aromatico.



CANNONAU DI SARDEGNA DOC CANNONAU

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	Il vino affina per diversi mesi in acciaio inox
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.



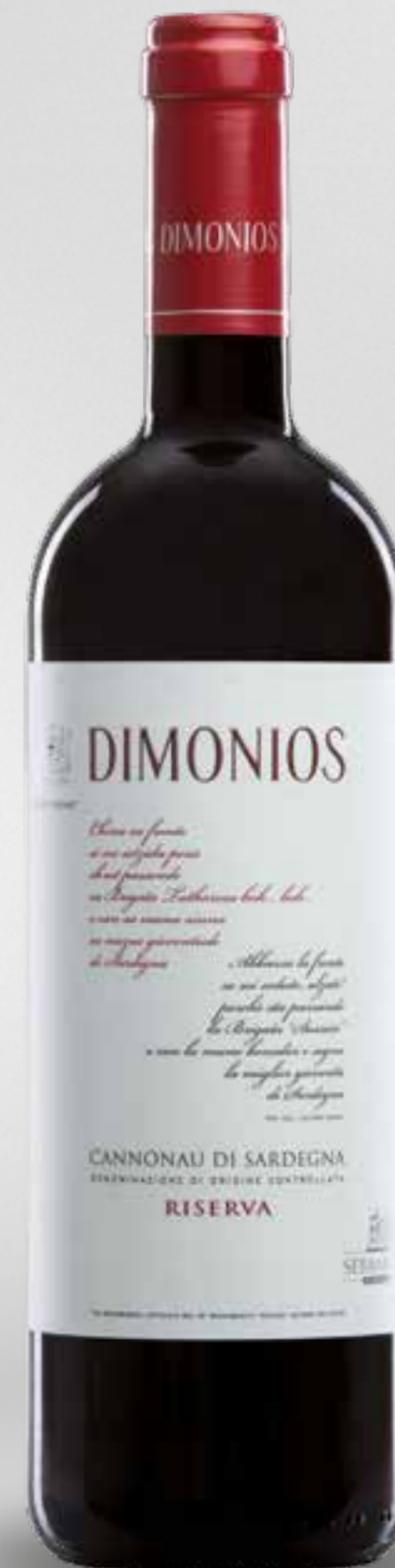
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC DIMONIOS

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	17 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	24 mesi di cui almeno 12 in botte grande; segue affinamento in bottiglia per 6 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14 %
Acidità totale	5.1 g/l



375ml 750ml 1500ml

Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla stessa regione: la Sardegna. Anche per questo, il vino è ottenuto da uve cannonau in purezza, raccolte nel quadrante sud est e in altri piccoli appezzamenti della tenuta ritenuti più vocati. La fermentazione con lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia gli conferiscono un carattere deciso e spiccatamente territoriale. Il colore rubino è brillante e mai troppo carico, i profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche. I piccoli frutti rossi amalgamano una bocca cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale, speziato e caldo, invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica.



ALGHERO ROSSO DOC TANCA FARRÀ

Uvaggio	Cabernet sauvignon e il più importante vitigno autoctono della Sardegna
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	12 mesi in legno: una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia di circa 3 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.2 g/l



750ml



1500ml

Terre forti di rossa argilla e ricche di ferro, esposte al sole e al vento, imprimono una particolare fierezza al grande carattere del cabernet che qui si unisce a uno dei più prestigiosi vitigni autoctoni, dando vita a un rosso pieno, asciutto e armonico, di elegante struttura.



CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC TERRE RARE

Uvaggio	Carignano 100%
Origine	Sulcis
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Diraspatura; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi
Affinamento	12 mesi in barrique di secondo passaggio; segue affinamento in bottiglia per 6 mesi
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Antico vitigno della tradizione sarda, forse portato dai Fenici, il carignano mostra una delle tante anime mediterranee dell'isola. Tipico delle zone meridionali del Sulcis, proviene dalla tenuta costiera compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Iglesiente. Qui le vigne sono allevate in maniera tradizionale e regalano uve generose quanto originali. Colore rubino lucente con giovanili riflessi violacei, spalanca al naso un bouquet variegato e di impressionate intensità. Profumi che mutano nel bicchiere e ricordano il melograno, il ribes, le more selvatiche e le erbe aromatiche, prima di accenni più dolci di fichi e lievi sfumature finali di liquirizia. Il gusto, caldo e generoso, ha trama carezzevole e tannini finissimi, levigati e ricchi di sapore. Chiude su lunghi ricordi speziati e di frutta matura.



ALGHERO CABERNET RISERVA DOC MARCHESE DI VILLAMARINA

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 24 ore; fermentazione a temperatura controllata 18 mesi, 50% in barrique francesi nuove,
Affinamento	50% in barrique di secondo passaggio; seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.7 g/l



750ml 1500ml 3000ml

Uno dei grandi rossi italiani, riferimento tra i Cabernet Sauvignon in purezza e vanto del progetto Sella & Mosca. Proviene da uve cabernet sauvignon allevate su terre forti di argille ferrose, coniugate da un antico caos geologico a sabbie di natura eolica. Un terroir che influenza e plasma la varietà in chiave mediterranea, rendendo il vino unico e seducente. Dopo la raccolta, le uve fermentano con lunga macerazione sulle bucce, quindi il vino è posto a maturare in barrique per circa 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in cantina per altri 12 mesi. Colore rubino deciso con striature violacee, è avvolto da profumi ampi e di grande intensità, definiti da note di marasca e ribes nero, tabacco e spezie. Il sorso, ritmato e setoso, ha peso specifico e struttura che la buona acidità mantiene in formidabile equilibrio. Finale caldo e seducente, di lunghissima persistenza.



ALGHERO ROSSO DOC VITTORIO 90

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e cabernet sauvignon
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	11 anni
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore; fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	12 mesi in legno: una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia di circa 3 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14.5 %
Zuccheri residui	4.5 g/l
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Di Vittorio in Vittorio, questo vino è un omaggio alla storia di Sella & Mosca. Nel 2017 Vittorio Moretti acquista l'azienda e Vittorio Sella, nipote di uno dei padri fondatori, compie 90 anni. A lui è dedicato questo vino. Realizzato con uve autoctone, in assemblaggio ad altre a bacca rossa dei migliori vigneti di proprietà, e solo in grandissime annate. Rosso rubino brillante con unghia granata, ha profilo olfattivo ampio e sfumato nel quale le note floreali e fruttate si fondono perfettamente con quelle più complesse che richiamano le spezie e gli accenni tostati. Ricco e carnoso, in bocca mostra la sua forza in maniera gentile, con il classico abbraccio e la seducente materia dei rossi mediterranei. Lungo e persistente, ha tannino setoso quanto saporito.



ALGHERO ROSSO LIQUOROSO RISERVA DOC ANGHELU RUJU

Uvaggio	Vitigno autoctono
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata che si blocca con l'ausilio del freddo a 100 g/l di zuccheri residui
Affinamento	In acciaio inox per i primi 6 mesi, a seguire in botti di rovere per minimo 7 anni
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	18.5 %
Zuccheri residui	102 g/l
Acidità totale	5.2 g/l



750ml

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Rujù proviene da uve autoctone lasciate ad appassire al sole per 15 – 20 giorni, su telai di canne sollevati dal suolo ricoperti ogni notte e in caso di maltempo. Sottoposto a fortificazione prima del lungo affinamento in botte, è espressione autentica del territorio e prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Vino da meditazione, straordinariamente versatile in accompagnamento a formaggi e cioccolato, ha colore rosso granato con riflessi aranciati, profumi di confettura di more e frutti di bosco appassiti, cenni di tabacco e cacao. Ricco, di grande spessore e morbidezza al palato, ha fine bocca impareggiabile dai carezzevoli richiami speziati.



TORBATO IGT FRUTTO BIANCO

Uvaggio	Torbato 100%
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole Con macerazione sulle bucce di due settimane
Vinificazione	circa, con fermentazione spontanea e in vasche di cemento "crudo"
Affinamento	In vasca di cemento "crudo"
Grado alcolico	13 %
Zuccheri residui	2.5
Acidità totale	5.4 g/l



750ml

Nel torbato del Frutto Bianco il floreale di fiori freschi e bianchi diventa un floreale più da fiori gialli quali mimosa e calicotome, con note più calde e vinose che ricordano l'uva molto matura appena spremuta, la frutta d'arancio candita con forti richiami anche alla speziatura di legnetto di liquirizia. Curiosa anche la dinamicità olfattiva che nel tempo, con l'ossigenazione, si evolve, cambia, si arricchisce di sfumature salmastre, minerali di pietra focaia e mediterranee. Al sorso, il delicato lascia spazio a gusti più decisi, forti e contadini con una spiccata impronta varietale agrumata accompagnata da un importante volume e da una leggera tannicità che trovano giustificazione nella fermentazione sulle bucce. Ben percepibile la forte salinità. Decisamente un approccio gustativo poco omologato, profondo complesso e nel contempo stimolante, che riporta alla memoria i profumi e i sapori di vini d'altri tempi ormai dimenticati dai più. L'abbinamento più naturale è quello con le zuppe, le carni bianche e l'uovo fritto al tartufo bianco. Si consiglia di servirlo tra i 14 e i 16°C.



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1899



SELLA & MOSCA
CASA FONDATA NEL 1899

CANNONAU DI SARDEGNA DOC FRUTTO NERO

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	3600 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	19 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole Con macerazione sulle bucce di due settimane circa, con fermentazione spontanea e in vasche di cemento "crudo"
Vinificazione	In vasca di cemento "crudo"
Affinamento	14 %
Grado alcolico	2.5
Zuccheri residui	5.9 g/l
Acidità totale	



750ml

Il colore è delicato e scarico come normalmente si riscontra nei cannonau, soprattutto quelli costieri. Molto evidenti, nella componente olfattiva, i sentori della viola e del balsamico, tipici marcatori del vitigno coltivato nell'algherese. Forte l'espressione mediterranea del cisto e del lentischio; presenti ma più lievi invece i sentori dell'elicriso. L'assenza di anidride solforosa lascia il vino molto aperto permettendo così di cogliere a pieno la sua delicatezza e la sua eleganza senza tuttavia precludere la complessità tipica delle fermentazioni spontanee. La struttura leggera e i tannini delicati ne favoriscono la bevibilità. Lungo e persistente il gusto che essendo perfettamente allineato con le sensazioni olfattive permette di godere a pieno della gradevole continuità sensoriale. Con i salumi, le verdure grigliate e le carni delicate i suoi naturali abbinamenti. Temperatura di servizio 16°C.



ALGHERO TORBATO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOC OSCARÌ

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Pergola sarda - Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	23 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; inoculo con lieviti selezionati; fermentazione in acciaio inox
Affinamento	Rifermentazione in bottiglia, un anno di permanenza sui lieviti
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12.5 %
Zuccheri residui	3.7 g/l
Acidità totale	4.7 g/l



750ml

Tra Alghero e il torbato sembra esserci un antico patto, sarà per questo che anche nella declinazione Metodo Classico questo vitigno regala un'altra meravigliosa sorpresa. Oltre alla pura magica intesa tra vitigno e territorio, il torbato vendemmiato in prima epoca settembrina porta con sé la preziosa nervatura acida indispensabile per affrontare il lungo periodo di élevage sui lieviti. Così i profumi floreali accompagnano il vino di prima fermentazione verso un'evoluzione che si completa, nei mesi di affinamento sui lieviti, in un quadro organolettico più ampio, fitto e setoso. Il Torbato viene così impreziosito dalla rifermentazione in bottiglia. Un Metodo Classico con un anno di permanenza sui lieviti, che mantiene perciò ben espresse freschezza e immediatezza, con un naso spiccatamente floreale con sensazioni di biancospino e fiore di arancio e una bocca dal perlage fine e brioso, ampio, deciso e assertivo, dal finale armonico e coerente, compatto e verticale.



ALGHERO TORBATO DOC CATORE

Uvaggio	Torbato 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	14 anni
Vinificazione	Diraspa-pigiatura delicatissima seguita da 24 ore di macerazione a freddo; pressatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 18°C; una piccola parte fermenta con le bucce per circa 100 giorni; una piccola parte del mosto fermenta in barrique nuove
Affinamento	Alcuni mesi di affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13 %
Acidità totale	4.8 g/l



750ml

Catore è il coronamento di un lungo percorso di ricerca sul torbato che Sella & Mosca porta avanti ormai da anni. Il vigneto in cui nasce è stato individuato tra i 130 ettari coltivati a torbato all'interno delle tenute ed è caratterizzato da un suolo a medio impasto con un'importante presenza calcarea che conferisce al vino salinità e freschezza. Alla vendemmia, condotta a mano nei primi giorni ottobri, seguono tecniche di vinificazione volte all'esaltazione delle caratteristiche varietali con l'utilizzo di pratiche enologiche poco invasive e molto rispettose: macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Una piccola parte permane in post fermentazione con le bucce per circa 100 giorni; un'altra, invece, allo scopo di dare maggior complessità e profondità, fermenta in barrique nuove di rovere francese. È un bianco ampio e avvolgente, dai tipici sentori di macchia mediterranea, elicriso in primis, pera e camomilla, dal sapore leggermente buccioso, decisamente sapido, dalla trama fitta e affascinante, sfaccettato ed energico.



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC AMBAT

Uvaggio	Vermentino 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Età media delle viti	16 anni
Vinificazione	Pressatura soffice; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura di 18°C; una piccola parte prevede un breve passaggio in barrique a bassa tostatura
Affinamento	Breve affinamento in bottiglia
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	13,5 %
Acidità totale	5,6 g/l



750ml

Ambat nasce ad Alghero su un terroir calcareo-argilloso che esalta le espressioni sapide e fruttate del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Sardegna, il vermentino. Le uve sono coltivate nelle vigne 28 e 30 delle Tenute Sella & Mosca, le più esposte ai quadranti di nord-ovest da dove le brezze o le più prepotenti folate di maestrale trasportano sull'uva la salsedine del vicino mare. Le attenzioni maniacali in vigna, le basse rese per ettaro e una rigorosa vendemmia manuale consegnano alla cantina il prezioso tesoro di dorati acini settembrini. Gli interventi enologici, veramente minimi, si focalizzano sulla ricerca della massima estrazione varietale. Una piccola parte vede un passaggio in barrique francesi, a bassa tostatura, che favorisce l'evoluzione che si completa poi con un breve affinamento in bottiglia. Vino ricco e complesso, regala sensazioni di fiori bianchi e frutti esotici, mandorla bianca e anice, per una bocca voluminosa ma allo stesso tempo leggiadra, dal finale croccante, sapido e marino, solare, dal finale che distende, scintillante e travolgente.



CANNONAU DI SARDEGNA DOC MUSTAZZO

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Alberello a vaso
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	55 q.li/ha
Età media delle viti	55 anni
Vinificazione	Diraspatura con pigiatura extra soffice; macerazione con delastage
Affinamento	Affinamento in legno e cemento
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	15.5 %
Acidità totale	5.5 g/l



750ml

Mustazzo è un Cannonau dal pedigree barbaricino coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di casa Sella & Mosca. Nasce e cresce nel centro Sardegna dove, a quote superiori ai 600 metri, le forti escursioni termiche preservano una ricca componente fruttata e tannica e le vigne centenarie regalano pochi ettolitri per ettaro. Diraspatura con pigiatura extra soffice, macerazione con delastage, affinamento in legno e cemento, i pochi e semplici ingredienti di una vinificazione attuale ma quanto mai tradizionale e volta a preservare il prezioso patrimonio viticolo. Mustazzo sfoggia tutta la forza del territorio e di ceppi secolari. Naso in cui le note fruttate, di mora e sottobosco, sono affiancate da sensazioni di mirto e leggera speziatura, per una bocca dal sorso fresco e dinamico, ritmata da un tannino avvincente e da una straordinaria acidità che accompagna e sostiene il finale lungo, carnoso e sapido.



