

venti
10
... il vino

2018

CATALOGO VINI



Fisso: 0445 - 1885306
Mobile: 335 - 8338722



titta7902gmail.com
www.venti10.it

VENTI 10 S.A.S. Viale dell'Industria 10
36070 TRISSINO - VICENZA

v.2.0.0



**"Troppo spesso il vino, meraviglioso nettare
che l'uomo ricava dalla natura, viene
snaturato da produttori che focalizzati sul
business ne dimenticano l'essenza reale.
Da oltre un decennio ho intrapreso un percorso
per ricercare quei vigneroni che invece restano
fedeli ad una produzione naturale.
Alla vostra salute!"**

Titta



CHAMPAGNE BONNET – PONSON

CHAMERY - MONTAGNE DE REIMS

Quella del domaine Bonnet-Ponson e' una lunga storia di vitivinicoltura indipendente, che inizia da Grégoire Bonnet nel 1862, epoca in cui essere récoltant-manipulant non era certo la regola. Il XX secolo vede l'azienda espandersi piu' volte, di generazione in generazione, fino a raggiungere i circa 10 ettari vitati odierni. L'areale di riferimento resta il versante settentrionale della Montagne de Reims, tra i villaggi di Chamery e Coulommès, dove ebbe origine il lavoro aziendale, e le piu' recenti estensioni di Vrigny e Verzenay. La gamma ampelografica del domaine e' equamente distribuita tra pinot noir, meunier e chardonnay, oltre a qualche filare di petit meslier.

Nel 2013 Thierry Bonnet avvia la conversione delle vigne all'agricoltura biologica.

La fermentazione dei vins clairs e' affidata ad un pied de cuve prodotto in azienda. L'utilizzo dei solfiti e' in via di riduzione e alcune partite ne sono del tutto esenti.

La chiarifica avviene in modo spontaneo, grazie al freddo invernale, e la maggior parte dei vini non e' filtrata. Circa un terzo della produzione di ogni millesimo e' destinato ai vins de réserve.

(tratto da "Champagne, vignaioli e vini" di Samuel Cogliati - www.possibiliaeditore.eu)

CHAMPAGNE BONNET – PONSON



Brut Premier Cru

35% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
30% Chardonnay

Brut 8g/L



Non Dosé Premier Cru

40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Pas Dosé 0g/L



Brut Rosé Premier Cru

40% Pinot Noir
35% Pinot Meunier
25% Chardonnay

Brut 7g/L



Extra Brut Jules Bonnet Millésime 2008/2009

Pinot Noir

Extra Brut <6g/L

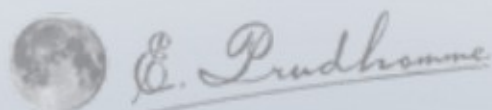
(Disp. anche Magnum)



Brut Cuvée Spéciale Millésime 2006/2008 Premier Cru

Pinot Noir

Extra Brut <6g/L
(Disp. anche Magnum)



CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON

MARNE - FESTIGNY - LA BOULONNERIE

Laurence e Christophe Mignon sono la quinta generazione di una lunga stirpe di vignaioli insediati sulla riva sinistra della Marna. L'azienda attuale procede dalla precedente denominazione "Eugène Prudhomme" ed è il frutto di una frammentazione della proprietà terriera assai classica in Champagne: una trentina di appezzamenti per 6,5 ettari complessivi, tra Le Breuil e Festigny (dove ha sede): comuni adagiati rispettivamente lungo la valle del Surmelin e quella del Flagot, due piccoli affluenti della Marna. Il terroir è prevalentemente calcareo. Coerentemente con l'identità del settore, qui il pinot meunier è padrone assoluto, completato solo da 5% di pinot noir e 5% di chardonnay.

Senza rivendicare alcuna certificazione (bio o biodinamica), l'azienda dichiara di "utilizzare metodi cosiddetti alternativi, che si vogliono aperti verso tutte le tecniche naturali esistenti, allo scopo di limitare al massimo l'uso dei prodotti di sintesi, inquinanti". Il terreno è lavorato o inerbito, i concimi sono organici, si utilizza sia l'omeopatia sia la fitoterapia, alcuni preparati sono dinamizzati, le lavorazioni in vigna avvengono manualmente, in accordo con il calendario lunare. Questo stesso calendario è rispettato per le varie fasi della vinificazione, che si compie in vasca.

Le basi spumante non sono filtrate e la presa di spuma avviene con "lieviti biodinamici" e zucchero di canna bio. I dosaggi sono moderati o evitati del tutto.

(tratto da "Champagne, vignaioli e vini" di Samuel Cogliati - www.possibiliaeditore.eu)

CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON



Pur Meunier Brut Nature

Pinot Meunier

Brut Nat. 0g/L
(Disp. anche Magnum)



Rosé de Saignée

Pinot Meunier

Brut 6g/L



Millésime 2013 Extra Brut

Pinot Meunier

Extra Brut 5g/L

CHAMPAGNE EUGENE PRUDHOMME

- élaboré par Christophe Mignon -



Cuvée Originale

70% Pinot Meunier
20% Chardonnay
10% Pinot Noir

Brut 7g/L
(Disp. anche Magnum)



3e Millénaire

50% Pinot Meunier
50% Chardonnay

Brut 7g/L

Cuvée Originale Rosé

90% Pinot Meunier
10% Chardonnay

Brut 10g/L



CHAMPAGNES
Charlotte Tanneux

CHAMPAGNES
Charlotte Tanneux

Champagne
Vincent Charlot

CHAMPAGNES
Charlotte Tanneux

CHAMPAGNES
Charlotte Tanneux

CHAMPAGNE CHARLOT TANNEUX e CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT MARNE - MARDEUIL

Nel 2001 Vincent Charlot decise di uscire dalla logica familiare del conferimento delle uve per produrre e commercializzare champagne in proprio. La scelta è ricaduta sulla viticoltura biologica e biodinamica (certificazioni Écocert dal 2014 e Demeter), con ampio uso dell'inerbimento. La maison si trova a Mardeuil, Vallée de la Marne rive gauche, ma le vigne sono sparpagliate su decine di particelle anche a Vauciennes, Épernay, Pierry, Moussy e Aÿ, in un raggio di pochi chilometri attorno alla capitale dello champagne. Dapprima sotto la denominazione aziendale Charlot-Tanneux, Vincent coltiva tutti e sette i vitigni regionali, con una predominanza di chardonnay (50%) e meunier (30%); il pinot noir rappresenta il 12% della superficie vitata, il pinot blanc e il fromenteau 3% ciascuno, mentre petit meslier e arbane si dividono la manciata di filari restanti. In cantina, pratiche poco interventiste, in alcuni casi senza solfiti aggiunti.

(tratto da "Champagne, vignaioli e vini" di Samuel Cogliati - www.possibiliaeditore.eu)

CHAMPAGNE CHARLOT TANNEUX



Chardonnay en parure de roses Millésime 2013

90% Chardonnay
10% Pinot Meunier

Extra Brut 4,5g/L

Cuvée Elia 1er Cru Millésime 2010

Chardonnay

Brut 8,5g/L



Cuvée Micheline 1er Cru Millésime 2008

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Brut 7g/L



CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT



Fruit de Ma Passion 1er Cru

65% Pinot Meunier
20% Pinot Noir
15% Chardonnay

Extra Brut 5g/L
(Disp. anche Magnum)

Rubis de la Dune 1er Cru

80% Pinot Noir
20% Pinot Meunier

Extra Brut 5g/L



L'Extravagant 1er Cru

50% Chardonnay
25% Pinot Noir
25% Pinot Meunier

Extra Brut 4g/L



CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT



L'Or des Basses Ronces Millésime 2011

Chardonnay

Extra Brut 5g/L

L'Ecorché de la Genette Millésime 2011

90% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Extra Brut 5g/L



Le Clos des Futies Millésime 2009

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Extra Brut 6g/L





CHAMPAGNE
JEAN LAURENT



CHAMPAGNE
JEAN LAURENT



CHAMPAGNE
JEAN LAURENT



CHAMPAGNE
JEAN LAURENT



CHAMPAGNE
JEAN LAURENT

CHAMPAGNE JEAN LAURENT

AUBE - COTE DES BAR - CELLES SUR OURCES

A meta' Ottocento Athanas Laurent vinificava gia' i frutti delle sue vigne di Celles-sur-Ource, nel Barséquanais, e li vendeva al négoce. Nel Primo Novecento l'azienda inizio' a spumantizzare. Oggi Jean Laurent coltiva ben 16 ettari nella Côte des Bar – prevalentemente pinot noir (70%) ma anche chardonnay. L'approccio viticolo è "ragionato", ovvero con trattamenti mirati e limitati.

In cantina i vini "base" derivano in genere dall'assemblaggio di tre/cinque vendemmie, e sono poi affinati tre anni sur lattes. Negli champagne bianchi la separazione tra pinot e chardonnay è la regola, con la scelta di proporre quasi solo blanc de noirs o blanc de blancs.

(tratto da "Champagne, vignaioli e vini" di Samuel Cogliati - www.possibiliaeditore.eu)

CHAMPAGNE JEAN LAURENT



Blanc de Noirs

Pinot Noir

Brut 8g/L - Pas Dosé 0g/L

(Disp. anche Magnum,
Jeroboams, Mathusalem)



Blanc de Blancs Réserve

Chardonnay

Brut 6g/L - Pas Dosé 0g/L

(Disp. anche Magnum,
Jeroboams, Mathusalem)



Rosé

80% Pinot Noir (vinificato in bianco)
20% Pinot Noir (vinificato in rosso)

Brut 9g/L



Fleur de Celles

Pinot Noir
Pinot Blanc
Chardonnay
Arbane

Brut 6g/L



Cuvée Blanche

Pinot Blanc

Brut 8g/L

CHAMPAGNE JEAN LAURENT



Blanc de Noirs Millésime 2000 - 2005

Pinot Noir

Brut 5g/L

(2005 disp. anche Magnum)



Blanc de Blancs Millésime 2000- 2005

Chardonnay

Brut 5g/L

(2005 disp. anche Magnum)



Rosé Millésime 2006

Pinot Noir

Brut 5g/L



Coteaux Champenois Rouge Millésime 2011

Pinot Noir



CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT

AUBE - COTE DES BAR - LES RICEYS

Gli Horiot di insediarono tempo fa nel paese dei Riceys-bas, uno dei più pittoreschi di tutta la Champagne, e facente parte dell'unico comune a poter vantare ben tre denominazioni d'origine: Champagne, Coteaux-Champenois e Rosé des Riceys. Serge, il padre di Olivier, fu tra i fondatori della locale cooperative viticola. Dal 1999, Olivier ha preso in mano la conduzione dei 7 ettari vitati, che coltiva con metodo biologico (certificazione Écocert) e biodinamico (certificazione Biodyvin).

Gli appezzamenti sono molto ripidi e prevalentemente esposti a sud; alcuni di essi originano cuvée da singolo vigneto (En Barmont, esposto a est/sud-est, tra 180 e 230 mslm produce dal 2000 sia coteaux-champenois sia rosé des Riceys, nonché champagne, sotto il marchio "Sève", creato del 2004). Il pinot noir è predominante (75%), ma l'azienda coltiva anche 10% di chardonnay, 3% di meunier e qualche appezzamento degli altri quattro vitigni tradizionali: pinot blanc (5%), arbanne (3%), petit meslier (2%) e pinot gris (2%). Parte del raccolto è venduto alla cantina sociale, parte al négoce e solo un terzo circa è vinificato in proprio. L'obiettivo è tuttavia di riuscire in futuro a valorizzare direttamente tutte le uve.

Da notare che la ditta produce anche altri generi agricoli, tra cui cereali.

Le fermentazioni spontanee si svolgono lentamente, l'élevage avviene in legno con bâtonnage, per un anno, il tirage è piuttosto tardivo, i dosaggi sono molto contenuti o del tutto assenti. I solfiti sono utilizzati con molta parsimonia.

CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT



Métisse

80% Pinot Noir
20% Pinot Blanc

Extra Brut 2g/L



Solera

Petit Meslier, Arbane,
Chardonnay, Pinot Blanc,
Pinot Meunier, Pinot Gris,
Pinot Noir

Brut Nature 0g/L



5 Sens

Arbane, Pinot Meunier, Pinot Noir,
Pinot Blanc, Chardonnay
Brut Nature 0g/L



Sève Blanc de Noirs

Pinot Noir

Brut Nature 0g/L



Sève Rosé de Saignée

Pinot Noir

Brut Nature 0g/L

CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT



Riceys Rouge 2015
Coteaux Champenois

Pinot Noir



Riceys Blanc 2015
Coteaux Champenois

Chardonnay



Rosé des Riceys
En Valingrain
2011

Pinot Noir



Rosé des Riceys
En Barmont
2011

Pinot Noir

CHAMPAGNE

Vincent
Couche
L'excellence par nature

CHAMPAGNE

Vincent
Couche
L'excellence par nature

CHAMPAGNE

Vincent
Couche
L'excellence par nature

CHAMPAGNE

Vincent
Couche
L'excellence par nature

CHAMPAGNE

Vincent
Couche
L'excellence par nature

CHAMPAGNE VINCENT COUCHE

AUBE - COTE DES BAR - BUXEUIL

“Mia madre mi ha trasmesso la sua passione. Il richiamo della vigna corre nelle mie vene ed in quelle della mia famiglia. Il mio mestiere e' una vocazione e non desidero altro che lavorare alla ricerca dell'eccellenza.

Vi parlero' di quello che intimamente sono, di questo impegno quotidiano che mi lega irrimediabilmente alla mia vigna. Quando sono in vigna il mio cuore esulta. Lei mi parla ed io mi diletto in conversazioni silenziose ed intime.

La mia vigna gode di tutte le mie attenzioni. Sono attento ai suoi piu' piccoli cambiamenti, segnali quasi impercettibili del suo essere passionale.

Sono inguaribilmente innamorato della mia terra, vittima dei suoi piccoli capricci e desideroso di soddisfare e migliorare questo amore reciproco e sempre piu' grande.

Questo gioco seduttivo dura fino all'ultimo momento della vendemmia, quando, in un abbraccio finale, lei mi offre il suo chiaro, fresco e delicato succo, il preludio di un'altra intensa gioia.

Nell'intimita' della cantina, si esprime con i suoi migliori aromi e comincia a prepararsi per il giorno in cui diverra' famosa”.

(tratto da www.champagne-couche.fr)

CHAMPAGNE VINCENT COUCHE



Chardonnay de Montguex

Chardonnay

Extra Brut 6g/L

Dosage Zéro

67% Pinot Noir
33% Chardonnay

Pas Dosé 0g/L



Colette
BONNET
CHAMPAGNE

Colette
BONNET
CHAMPAGNE

Colette
BONNET
CHAMPAGNE

Colette
BONNET
CHAMPAGNE

Colette
BONNET
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLETTE BONNET

AUBE - COTE DES BAR - EGUILLY SOUS BOIS

Colette Bonnet ha iniziato a dedicarsi alla viticoltura una ventina di anni or sono. Assai presto si è avvicinata ai metodi biologico e biodinamico, avviando la conversione nel 2006 ed ottenendo la certificazione Écocert sei anni dopo. I poco più di 2 ettari coltivati (chardonnay, pinot noir e pinot blanc di circa 20 anni) si trovano a Éguilly-sous-Bois, area periferica e poco nota del Barséquanais, e la pressatura delle uve avviene nella struttura creata assieme al fratello Thierry Bélorgeot – anch'egli vignaiolo bio – a Noé-les-Mallets.

Poiché l'azienda non possiede una cantina propria, la vinificazione dei mosti è affidata al Centre Viticole de Chouilly, nella Côte des Blancs (Marne), dove vinifica anche la cooperativa Nicolas Feuillatte. I mosti di Bonnet sono trattati separatamente dagli altri: "la tracciatura delle uve biologiche è impeccabile in ogni fase del processo – assicura la vignaiola -, non c'è alcuna confusione possibile ed Écocert svolge ogni anno le dovute analisi. Il Centre Viticole è dotato di un'infrastruttura che consente di realizzare micro-vinificazioni, per le quali lavoro in prima persona assieme al direttore e allo chef de cave".

(tratto da "Champagne, vignaioli e vini" di Samuel Cogliati - www.possibiliaeditore.eu)

CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Cuvée 11/12

53% Pinot Blanc
47% Pinot Noir

Brut nature 3g/L

Cuvée 13/14

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

Brut nature 3g/L



D O M A I N E
des Marnes Blanches

D O M A I N E
des Marnes Blanches

D O M A I N E
des Marnes Blanches

D O M A I N E
des Marnes Blanches

D O M A I N E
des Marnes Blanches

DOMAINE DES MARNES BLANCHES

JURA - SAINTE AGNES

Le marne bianche come rappresentazione di un Domaine richiamano immediatamente l'attenzione del degustatore interessato alle peculiarità di un territorio. Siamo in Jura, con un suolo caratterizzato da terreni di geologia antichissima e che intervallano addirittura dal Triassico fino al Giurassico Inferiore.

Su pietre calcaree, con tanto di fossili marini, Pauline e Géraud Fromont coltivano circa 10 ettari nel Révermont, presso i Comuni di Césancey, Vincelles e Sainte-Agnès, con vigne centenarie e "cépages" (Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Trousseau, Poulsard e Pinot Noir per i rossi) vinificati per "parcelle", fino all'elaborazione di una gamma comprensiva di vini ouillés e non ouillés.

DOMAINE DES MARNES BLANCHES



Crémant du Jura

Chardonnay

Brut 9g/L



Crémant du Jura Réserve

Chardonnay

Brut 9g/L



Les Molates 2016

Savagnin



En Quatre Vis 2016

Savagnin



En Jensillard 2016

Savagnin

DOMAINE DES MARNES BLANCHES

Les Molates 2016

Chardonnay

En Quatre Vis 2016

Chardonnay



En Levrette 2015

Chardonnay

Les Normins 2015

Chardonnay



DOMAINE DES MARNES BLANCHES



Tradition 2014

60% Savagnin
40% Chardonnay



Empreinte 2013

Savagnin



Vin Jaune 2009

Savagnin

62 cl clavelin



Macvin du Jura

Chardonnay,
Savagnin
e distillato



CHAPUIS & CHAPUIS

BOURGOGNE - POMMARD

Nella Côte d'Or, punto di riferimento e meta di pellegrinaggio per gli appassionati di vino a livello universale, Jean-Guillaume e Romain Chapuis hanno dato vita al Domaine nel 2009, con cantina di proprietà situata nel comune di Pommard.

Coltivano direttamente una serie di "parcelle" distribuite in tutto il Dipartimento, per un totale di circa tre ettari vitati e inoltre conducono una piccola attività di Négoces, tramite attenta selezione delle uve.

Vigne in conversione al biologico, certificate Ecocert, fermentazioni spontanee, poca solforosa o totalmente assente.

CHAPUIS & CHAPUIS

Bourgogne Blanc 2016

Chardonnay



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2016

Chardonnay



Rully 2016

Chardonnay



CHAPUIS & CHAPUIS

**Côte de Nuits
Villages 2016**

Pinot Noir



**Chorey les Beaune
2016**

Pinot Noir



**Santenay 2015 -
2016**

Pinot Noir



**Maranges 1er Cru
2016**

Pinot Noir





BRAND & FILS



BRAND & FILS



BRAND & FILS



BRAND & FILS



BRAND & FILS

BRAND & FILS

ALSACE - ERGERSHEIM

Domaine familiare gestito da Charles Brand e suo figlio Philippe nel piccolo villaggio di Ergersheim collocato nel Basso Reno a soli 20 km da Strasburgo.

10 ettari vitati e interamente coltivati a regime biologico dal 2001, vinificazioni tradizionali, fermentazioni spontanee, vendemmie rigorosamente effettuate a mano e rese contenute.

Dal 2015 Philippe sta elaborando una linea completamente senza solforosa "en Conversion vers Demeter".

Coltivano tutti e sette i varietali che caratterizzano l'Alsazia: Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat, Sylvaner, Gewurztraminer, Riesling, su suoli composti da argilla e calcare con esposizione dei filari in pieno sud.

Il Domaine produce, oltre ai Crémant e "Vendages Tardives", vini di terroir provenienti da lieu-dit Kefferberg e Rimlerphad.

BRAND & FILS

Vini classici



Crémant d'Alsace Brut du Rimlerpfad

1/3 Pinot Blanc
1/3 Pinot Noir
1/3 Pinot Gris



Gewurztraminer Kefferberg 2013

Gewurtztraminer



Riesling Kefferberg 2013

Riesling



Cuvée Apollinaire 2013

50% Chardonnay
50% Pinot Blanc

BRAND & FILS



Crémant d'Alsace Flèche Saignante

50% Pinot Blanc
30% Pinot Gris
20% Pinot Noir



Tout Terriblement Nature Pétillant 2016

Gewurtztraminer

(Disp. anche Magnum)



Apollinaire La Dame au Chapeau

60% Pinot Blanc
40% Chardonnay



La Chimère 2016

Riesling



Fleurs 2015

Pinot Gris

BRAND & FILS



Fleurs 2016 Macération

80% Pinot Gris
20% Pinot Noir

(Disp. anche Magnum)



Maître Renard 2016

70% Négrette
30% Gamay



Gewurztraminer Vendages Tardives 2015



Riesling Vendages Tardives 2015

Jean-Claude
BUECHER
CRÉMANT D'ALSACE

Jean-Claude
BUECHER
CRÉMANT D'ALSACE

Jean-Claude
BUECHER
CRÉMANT D'ALSACE

Jean-Claude
BUECHER
CRÉMANT D'ALSACE

Jean-Claude
BUECHER
CRÉMANT D'ALSACE

CREMANT JEAN-CLAUDE BUECHER

ALSACE - WETTOLSHEIM

Questa piccola azienda a conduzione familiare, che si trova a circa 4 km a sud di Colmar, coltiva un totale di 7 ettari di vigneti su 2 cru, Hengst e Wallbach. Nata dall'unione di Jean-Claude e Sylviane Buecher nel 1979, e' diventata molto presto un punto di riferimento nel panorama della produzione di Cremant in Alsazia fino ad ottenere numerosi riconoscimenti e premi in ambito internazionale.

Nel 2005 anche il figlio Franck si e' unito alla gestione dell'azienda partecipando attivamente al lavoro di vigna e cantina.

Grazie alla natura dei terreni, le uve, che vengono comunque coltivate senza utilizzo di pesticidi o altri prodotti di sintesi, regalano vini di notevole mineralita' e struttura.

CREMANT JEAN-CLAUDE BUECHER



Réflets 2013

Pinot Noir
Pinot Blanc
Pinot Auxerrois

Extra Brut 3g/L



Murmure 2014 - 2015

Pinot Noir

Extra Brut 6g/L



Empreinte 2014

Chardonnay

Extra Brut 5.5g/L



Résurgence Millésime 2011

2/3 Pinot Blanc
1/3 Pinot Noir

Extra Brut



Fleur de Lys 2012

Pinot Blanc

Extra Brut 3g/L

Loïc Mahé
VIGNERON

Loïc Mahé
VIGNERON

Loïc Mahé
VIGNERON

Loïc Mahé
VIGNERON

Loïc Mahé
VIGNERON

LOÏC MAHÉ

LOIRE - LA POSSONNIERE

Per questo vigneron la filosofia di lavoro è molto semplice: lavorare in simbiosi con la natura per produrre vini equilibrati ed autentici che possano esprimere le caratteristiche del terroir:

- mantenere i terreni vivi e tutelare l'ambiente per mezzo della lavorazione della terra e dell'abolizione dell'uso di prodotti chimici in favore di preparati biodinamici;
- limitare la resa per ottenere naturalmente un frutto ricco di materia;
- effettuare la vendemmia esclusivamente a mano per la selezione qualitativa;
- vinificare in maniera naturale in modo da completare in cantina l'espressione del lavoro effettuato in vigna: fermentazioni lente su lieviti indigeni, nessuna aggiunta di zucchero, poca solforosa, affinamento in barrique.

LOÏC MAHÉ



Soleil Lévant 2015

Anjou Coteaux De La Loire

Chenin Blanc



Le Petit Moulin 2017

Anjou

Chenin Blanc



Sables & Schistes 2016

Savennières

Chenin Blanc



Gourmandise Du Gué D'Orger 2017

Anjou

Chenin Blanc



Vents D'Ouest 2016

Cabernet franc

La Costa di Ome

La Costa di Ome

La Costa di Ome

La Costa di Ome

La Costa di Ome

LA COSTA DI OME

FRANCIACORTA - OME (BS)

L'Azienda Agricola La Costa di Ome sorge in Franciacorta, sul crinale che separa la vallata di Ome da Valzina. Il suo nome ha origine dalla località in cui si trova sia la cantina che i vigneti ovvero "La Costa", collina accarezzata dal sole dall'alba al tramonto, rocce calcaree coperte d'argilla, brezza costante, panorami mozzafiato fino agli Appennini.

L'estremità meridionale del lago d'Iseo, rinomata sia per la dolcezza del paesaggio che per la produzione dei vini, quest'ultima ha assunto un'importanza sempre maggiore e una fama internazionale tanto da fregiarsi del marchio DOCG.

L'azienda ha scelto di produrre da agricoltura biologica come espressione del continuo rispetto del mondo che la circonda ed è alla continua ricerca dell'eccellenza qualitativa. La produzione è ridotta sia per la resa dei vigneti, che si trovano in collina, che per i limiti imposti dai disciplinari bio.

LA COSTA DI OME



Brut Franciacorta DOCG

Chardonnay

Brut 6,9 g/L



Zero Franciacorta DOCG

Chardonnay

Pas dosé 1<g/L



Satèn Franciacorta DOCG

Chardonnay

Brut 7,9 g/L

venti 10

... il vino

Agenti:

Belluno

Manuel Dal Bianco - email: manuele.db@tiscali.it

Milano

Federica Soleo - email: soleovini@hotmail.it

Padova

Marco Contarato - email: marco.conta75@gmail.com

Treviso

Alvise Vizzotto - email: alvise1963@gmail.com

Venezia

Dario Spezza - email: estro.enoteca@gmail.com

Verona

Enrico Zambon - email: sambooking@gmail.com

Vicenza

Luca Vellere - email: vellereluca@gmail.com