

venti
10
... il vino

2020

CATALOGO VINI



Fisso: 0445 - 1885306
Mobile: 335 - 8338722



titta7902gmail.com
www.venti10.it

VENTI 10 - 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



Non Dosé Premier Cru

40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Pas Dosé 0g/L



Brut / Extra Brut Premier Cru

40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Brut 7g/L Extra 3g/L
(Disp. anche Magnum)



Brut Rosé Premier Cru

50% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
25% Chardonnay

Brut 7g/L



Non dosé Rosé

50% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
25% Chardonnay

Pas Dosé 0g/L



Extra Brut Jules Bonnet Millésime 2009 Premier Cru

Pinot Noir

Extra Brut 2,5g/L
(Disp. anche Magnum)



Les Vignes Dieu 2009 Blanc de Blancs Premier Cru

Chardonnay

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 Nature

Pinot Meunier



Millésime 2013 Brut Nature

Pinot Meunier



CHAMPAGNE EUGENE PRUDHOMME

- élaboré par Christophe Mignon -



Cuvée Originale

60% Pinot Meunier
40% Chardonnay

Brut 7g/L
(Disp. anche Magnum)

Cuvée Originale Rosé

90% Pinot Meunier
10% Chardonnay

Brut 9g/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 e' 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 Vauciènnnes, 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



Cuvée Elia 1er Cru Millésime 2012/2013 Blanc de Blancs

Chardonnay 100%

Extra Brut 5,5g/L



Cuvée Micheline 1er Cru Millésime 2012

70% Chardonnay

30% Pinot Noir

Extra Brut 5,5g/L

CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT



Fruit de Ma Passion 1er Cru Millésime 2013/2014

55% Pinot Meunier
40% Chardonnay
5% Pinot Noir

Extra Brut 4,5g/L
(Disp. anche Magnum)

Rubis de la Dune 1er Cru Millésime 2011/2013

80% Pinot Meunier
20% Pinot Noir

Extra Brut 5g/L



L'Extravagant 1er Cru Millésime 2013/2014

Blanc de Blancs
Chardonnay 100%

Extra Brut 3,5g/L

CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT



L'Or des Basses Ronces Millésime 2013

Blanc de Blancs
Chardonnay 100%

Extra Brut 4,5g/L

L'Ecorché de la Genette Millésime 2011/2012

90% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Extra Brut 5g/L



Le Clos des Futies Millésime 2011

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Extra Brut 4,5g/L





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 2005/2006

Pinot Noir

Brut 5g/L

(disp. anche Magnum)



Blanc de Blancs Millésime 2005/2006

Chardonnay

Brut 5g/L

(disp. anche Magnum)



Coteaux Champenois Rouge Millésime 2011

Pinot Noir



Olivier Horiot



Olivier Horiot



Olivier Horiot



Olivier Horiot



Olivier Horiot

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 cooperativa 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.

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

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 Millésime 2013

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



Sève Blanc de Noirs Millésime 2013

Pinot Noir

Brut Nature 0g/L



Sève Rosé de Saignée Millésime 2011

Pinot Noir

Brut Nature 0g/L

CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT



Riceys Rouge 2014
Coteaux Champenois

Pinot Noir



Riceys Blanc 2014
Coteaux Champenois

Chardonnay



Rosé des Riceys
En Barmont 2014

Pinot Noir

DOMAINE
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



**En Quatre Vis
2018**

Savagnin



Les Molates 2018

Savagnin

DOMAINE DES MARNES BLANCHES



Les Molates 2018

Chardonnay



En Quatre Vis 2018

Chardonnay

DOMAINE DES MARNES BLANCHES



Savagnin 2015

Savagnin



Vin Jaune 2012

Savagnin

62 cl clavelin



Macvin du Jura

Chardonnay,
Savagnin
e distillato

DOMAINE DES MARNES BLANCHES

Vini rossi



Poulsard 2018



Trousseau 2018



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 2017/2018

Chardonnay

Bourgogne Hautes Côte de Beaune Blanc 2019

Chardonnay



Bourgogne Aligoté 2019

Chardonnay



CHAPUIS & CHAPUIS



**Coteaux Bourguignons
2019**

Pinot Noir



Bourgogne 2018

Pinot Noir



**Côte de Nuits
Villages 2018**

Pinot Noir



Santenay 2018

Pinot Noir



**Savigny-les-Beaune
2018**

Pinot Noir

CHAPUIS & CHAPUIS



**Pernand Vergelesses
2018**

Pinot Noir



**Mercurey 1er Cru
2018**

Pinot Noir



**Maranges 1er Cru
2018**

Pinot Noir



Volnay 2018

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



Brut Nature Flèche Saignante

33% Pinot Blanc

33% Pinot Gris

33% Pinot Noir



Tout Terriblement Nature Pétillant

Gewurtztraminer

BRAND & FILS



Cuvée Apollinaire Nature 2018/2019

**60% Pinot Blanc
40% Chardonnay**



La Chimère 2015/2017

Riesling

(Disp. anche da litro)



Retenez Son Nom 2018/2019

Sylvaner

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



Esquisse Millésime 2017

Pinot Noir
Pinot Blanc
Pinot Auxerrois

Extra Brut



Réflets Millésime 2015

Pinot Noir
Pinot Blanc
Pinot Auxerrois

Extra Brut

(Disp. anche Magnum)



Murmure Millésime 2016

Pinot Noir

Extra Brut



Empreinte Millésime 2015

Chardonnay

Extra Brut



Résurgence Millésime 2011

2/3 Pinot Blanc
1/3 Pinot Noir

Extra Brut



Fleur de Lys Millésime 2012

Pinot Blanc

Extra Brut

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



Satèn Franciacorta DOCG

Chardonnay

Brut 7,9 g/L



Zero Franciacorta DOCG

Chardonnay

Pas dosé 1<g/L

venti
10
... il vino

