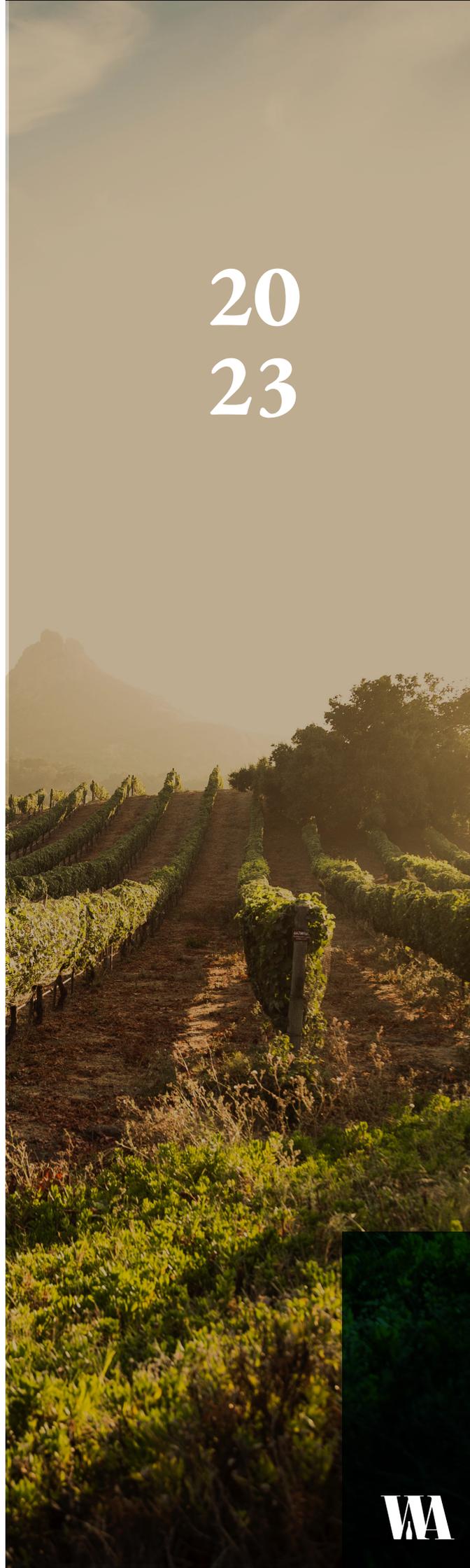




20  
23

Catalogo  
Prodotti

VALIDO FINO AL 31/12/2023



# Amiamo il vino ma, ancor prima, chi il vino lo produce.

## CHI SIAMO

Wine Advisor opera dal 2010 selezionando con cuore e con naso vini in Europa, principalmente nei paesi di Francia, Spagna e Italia. L'esperienza acquisita deriva anche dalla realizzazione di carte dei vini che creiamo per diverse realtà in ambito ristorativo.

## COME LAVORIAMO

Ciascuna bottiglia racconta una storia: l'anima di un territorio, il sole e la pioggia che baciano le viti e la vita di chi i grappoli delle proprie vigne li può chiamare per nome.

Siamo soliti cercare piccole realtà e creare un rapporto sia umano che professionale con il produttore per capirne la filosofia, l'etica e il cuore, perché tutto ciò che una persona è, diviene nota distintiva che caratterizza il suo vino.

Le bottiglie che selezioniamo sono il frutto di un percorso fatto di lunghi viaggi oltre confine alla scoperta di minuscoli e incantevoli paesini nascosti tra dolci e verdi pendii, di polverose e affascinanti strade bianche tra i filari, di acini addentati che sprigionano tutto il profumo delle origini di ciò che porteremo a casa, di emozioni inspiegabili e di relazioni con i vigneron.

## VINI PER LA RISTORAZIONE

Selezioniamo prodotti destinati alla ristorazione, vini "gastronomici" che a tavola possano ben destreggiarsi nell'abbinamento cibo vino e che mantengano le proprie caratteristiche anche una volta aperti per la miscela o Coravinati.

Eseguiamo prove di botte prima che il vino venga imbottigliato per conoscerlo in profondità e, soprattutto, per studiarne l'evoluzione e le potenzialità.

Alcune delle etichette che importiamo hanno produzioni limitate: sono piccoli vigneron che lavorano in biodinamica e in naturale.



## CONDIZIONI DI VENDITA

I prezzi del listino sono IVA inclusa e franco domicilio del cliente a partire da ordinativi di almeno 150,00 Euro.

Per le isole minori, le località considerate disagiate dal nostro corriere verranno applicate le spese pari al costo. La richiesta di consegne urgenti comporterà l'addebito in fattura di un importo pari alle spese sostenute con il nostro corriere.

Richieste di prenotazioni di annate non ancora in commercio o di stock saranno prese in considerazione solo in caso di pagamento anticipato e verranno custodite e maturate nelle nostre cantine a temperatura e umidità controllata per non più di 12 mesi.

Condizioni di pagamento: anticipato.

L'eventuale richiesta di rimborso o sostituzione di bottiglie avariate da odore di tappo, potrà essere soddisfatta unicamente a condizione che la cantina se ne faccia carico. Per tale verifica ci dovrà pervenire il tappo presunto difettato da poter inoltrare al produttore stesso e la bottiglia integra e colma almeno al 90% della capienza originaria.

**Il presente listino annulla i precedenti.**



**André Robert** <sup>6-7</sup>

**Goutorbe** <sup>8-9</sup>

**Phil Sublim** <sup>10-11</sup>

**Comte Hugues** <sup>12-13</sup>

**Bonnet-Ponson** <sup>14-15</sup>

**Horiot** <sup>16-17-18-19</sup>

**Mignon** <sup>20-21</sup>

**Domaine Bonnardot** <sup>22-23-24-25</sup>

**Chapuis & Chapuis** <sup>26-27</sup>

**Louis Sipp** <sup>28-29-30-31</sup>

**Beucher** <sup>32-33</sup>

**Valldolina** <sup>34-35</sup>

**Stocker Sekt** <sup>36-37</sup>

**Primavena** <sup>38-39</sup>

**Etnella** <sup>40-41</sup>

**Zarelli** <sup>42-43</sup>



# André Robert

La storia della famiglia Robert affonda le proprie radici nella viticoltura dello Champagne, tramandando l'arte della coltivazione di generazione in generazione. Henri Robert (1881-1948) inizia a lavorare le vigne in modo significativo dopo la prima guerra mondiale. Successivamente, André Robert, nato nel 1925, prende in mano le redini dell'attività, introducendo il cavallo per coltivare in maniera più efficiente. Nel 1960, André acquisisce la casa che ora ospita le cantine risalenti al XIX secolo, dove vengono gelosamente conservate le bottiglie di famiglia. Nel 1962, André inizia a commercializzare le sue bottiglie di Champagne.

Nel 1981, Bertrand Robert, affiancato dalla moglie Colette, inizia a dirigere l'azienda. Ad oggi, la tenuta si estende su 14 ettari, la maggior parte dei quali classificati come Grand Cru e Premier Cru. Vengono coltivati i tre vitigni più comuni della regione: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Tuttavia, è l'uva Chardonnay che rappresenta l'anima della Maison, divenuta fil rouge di tutti i blend. Questo vitigno delicato e fragrante aggiunge alle miscele note minerali, fiori bianchi e agrumi, permettendo di produrre vini raffinati ed eleganti.



CHAMPAGNE  
LE MESNIL SUR OGER  
FRANCIA



### Les Vignes de Montigny

50% Pinot Meunier  
50% Pinot Noir  
base 2018,  
Dosaggio: 3g/L

---



### Les Horizons

80% Chardonnay from  
Mesnil – Cuis - Etrechy,  
Grand Cru & 1er Cru,  
base 2018, Dosaggio: 3g/L

---



### Les Jardins du Mesnil

100% Chardonnay  
Grand Cru - Mesnil  
base 2014 e 2015, 60 mesi sui  
lieviti, Dosaggio: 0g/L

---



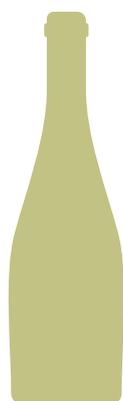
### Les Jardins du Mesnil

100% Chardonnay  
Grand Cru - Mesnil  
base 2017 e 2015, 48 mesi sui  
lieviti, Dosaggio: 3g/L

---



MAGNUM



JÉROBOAM



### Rosé de Vignes

---



### Terroirs 2016

50% Chardonnay Grand Cru  
50% Pinot Noir ,Montigny sous  
Chatillon, 10 mesi in legno, 84  
mesi sui lieviti , Dosaggio: 4g/L

---



### Terre du Mesnil Grand Cru

2017  
100% Chardonnay Grand Cru  
10 mesi in legno, 60 mesi sui  
lieviti , Dosaggio: 3g/L

---



### Collection d'Auteur 2012

Grand Cru 100% Chardonnay  
Grand Cru, 10 mesi in legno  
120 mesi sui lieviti , Dosaggio:  
3g/L

---



# Goutorbe

Dal 1875 la famiglia Goutorbe coltiva le viti in modo attento e scrupoloso. Oggi, David Goutorbe rappresenta la quinta generazione di viticoltori.

La filosofia di casa Goutorbe risiede "Viticoltura Sostenibile": ciò implica rispetto della vite, dell'ambiente e dell'ecosistema. Inoltre, segue il processo per ottenere la certificazione di "Alto Valore Ambientale".

La tenuta, situata sulla riva destra della Marna a Damery, si estende su 11,5 ettari dove vengono coltivate le tre varietà di uve che costituiscono il patrimonio della cantina: lo Chardonnay, che rappresenta il 35% dei vitigni, il Meunier il 50% e il Pinot Noir il restante 15%.



CHAMPAGNE  
VALLE DELLA MARNA  
FRANCIA



**Carte D'or**

Pinot Noir et de Chardonnay , brut



MAGNUM

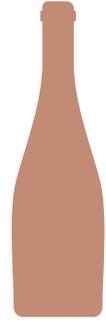


JÉROBOAM



**Brut Rosé**

Pinot Noir et de Chardonnay



MAGNUM



**Plaisir D'antan**

100% Chardonnay  
tappo a spago



MAGNUM



**AG 1875**

Chardonnay,  
gran parte del vino di riserva,  
vinificato in legno



MAGNUM



**Millésime 2018**

100% meunier  
vinificato in legno



**Saint Victor**

100% Chardonnay



# Phil Sublim

La Maison di Phil Sublim Champagne sorge sui dolci pendii delle colline della Côte des Bar, a sud della regione Champagne.

Phil Sublim si dedica alla coltivazione delle uve da quasi quattro secoli e, negli ultimi anni, si è convertito alla vinificazione artigianale, nel rispetto del clima, del territorio e dei cicli naturali. Gli champagne della Maison esprimono passione, delicatezza e qualità fin dal momento del sabrage.

I principali vitigni coltivati sono Pinot Nero e Chardonnay, varietà di uva che danno vita a champagne d'eccezione, nati dalla fusione di un terroir unico e della passione dei vigneron, capaci di raccontare l'essenza del territorio e la passione dei vigneron, loro antichi predecessori.

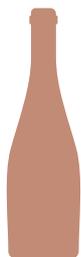


**CHAMPAGNE**  
**CÔTE DES BAR**  
FRANCIA



**Phil Sublim Brut**

---



**Phil Sublim Brut rosé**

---



**Phil Sublim Brut 2008**

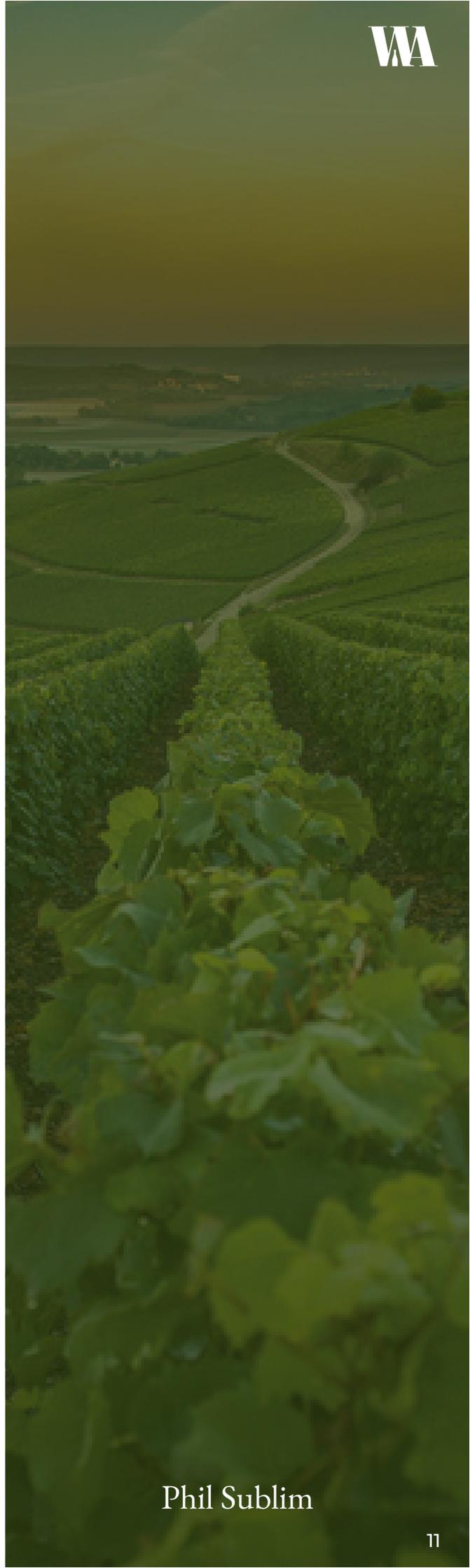
Blanc de Blancs

---



**Phil Sublim Brut 2011**

---





# Comte Hugues

## De La Bourdonnaye

La produzione di vino spumante è una tradizione millenaria appartenente alla regione de Les Coteaux Sud d'Epernay, in Champagne. La tenuta Hugues, si producono Champagne Pas Dosé, ottenuti da uve Pinot Meunier e Chardonnay provenienti da micro-parcelle vinificate singolarmente e successivamente sottoposte a un lungo riposo sui lieviti.

Il suo elemento distintivo è l'assenza di dosaggio, scelta che risponde alle esigenze di gusto dei veri appassionati di questa tipologia di vino e che costituisce un'alternativa alla moda del momento. Un vino raffinato da degustare ad una temperatura compresa tra i 12 e i 17 gradi, per apprezzare appieno le caratteristiche bollicine champenoise.

La piccola realtà Comte Hugues de La Bourdonnaye, che opera da ormai 40 anni, si contraddistingue per il suo approccio naturale alla produzione vinicola.



**CHAMPAGNE  
EPERNAY  
FRANCIA**



### **Brut nature**

90% Menieur e  
10% Chardonnay  
48 mesi sui lieviti

---



### **Brut nature reserve**

60% Menieur,  
40% Chardonnay  
60 mesi sui lieviti

---



### **Brut nature blanc de blancs**

96 mesi sui lieviti

---



### **Brut Nature Rosé**

Menieur e  
Chardonnay  
60 mesi sui lieviti

---



Comte Hugues  
De La Bourdonnaye



# Bonnet-Ponson

Grégoire Bonnet, nel lontano 1862, fu il primo membro della sua famiglia a produrre Champagne a Chamery.

Nel 2013 Cyril Bonnet si unì al Domaine di famiglia, Dopo gli studi in enologia e aver lavorato come produttore di rossi nel sud-ovest della Francia, nel 2013 Cyril Bonnet portò il proprio contributo nel Domaine iniziando la conversione al biologico.

Ad oggi, il Domaine è poco più di 10 ettari, ripartito su cinque Villages di alto valore, tre dei quali classificati Premier Cru (Chamery, Vrigny, Coulommès la montagne) e due Grand Cru (Verzenay, Verzy). Le viti di pinot nero, chardonnay e pinot meunier sono coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, mentre le vinificazioni prevedono un contatto molto prolungato con i lieviti. La produzione consta di Cuvée e Millesimati di assoluto carattere e complessità.



**CHAMPAGNE**  
**MONTAGNA DI REIMS**  
FRANCIA



**Premier Cru, Extra brut**

30% Chardonnay,  
30% Meunier,  
40% Pinot Noir

---



**Rosé, Extra brut**

50% Pinot Noirt  
25% Chardonnay,  
25% Meunier,

---



**Les Vignes Dieu**

Blanc de Blancs,  
Millèsime,  
2011 6gr/l

---



**Les Vignes Dieu**

Blanc de Blancs,  
2002  
MAGNUM

---



**Jules Bonnet**

Blanc de Noirs,  
Extra Brut,  
Millèsime, 2012

---



**Jules Bonnet**

Blanc de Noirs, Extra  
Brut, Millèsime, 2007  
MAGNUM

---



**Seconde Nature**

40% Chardonnay,  
15% Meunier,  
45% Pinot Noir  
(biodinamico)  
senza solfiti aggiunti

---



**Le Jour**

100% Meunier  
(biodinamico)  
senza solfiti aggiunti

---



# Horiot

Nella parte più meridionale della regione della Champagne, la Côte des Bar nel dipartimento dell'Aube, si trova la città di Les Riceys, dove le pendici sono benedette dalla formazione portlandiana del gesso Kimmeridgian, quella stessa grande materia che è alla base di i migliori Chablis e Sancerre.

Olivier Horiot ha rilevato la proprietà di suo padre Serge nel 1999; sua moglie Marie è essenziale per le operazioni quotidiane e gestisce la cantina. Hanno subito iniziato a utilizzare il biologico e alcune pratiche biodinamiche, oltre a evidenziare parcelle specifiche nello sforzo di essere più focalizzati sul terroir. Per produrre il Rosé des Riceys, gli Horiot effettuano una selezione molto rigorosa di uve provenienti da due siti separati: en Valingrain e en Barmont- vinificandoli separatamente. I vini iniziano con circa il 10% di uva calpestata sul fondo della cuvée, poi vengono aggiunti grappoli interi. Le macerazioni durano generalmente 5-6 giorni, con rimontaggi due volte al giorno. Dopo il travaso in botti più vecchie, vi rimane per alcuni anni prima di essere imbottigliato senza chiarifica o filtrazione.

Gli Horiot producono anche 4 Champagne: un Blanc de Noir del sito en Barmont chiamato Sève, due miscele di più parcelle, 5 Sens e Métisse, nonché uno Champagne bizzarro e inaspettato prodotto con l'uva Arbane, giustamente chiamata Arbane. Hanno tutti dosaggi molto bassi, mai superiori a 2 g.



**CHAMPAGNE**  
**LES RICEYS**  
FRANCIA



### **Cuvée Metisse**

80% pinot nero,  
20% pinot bianco

---



### **Cuvée 5 Sens**

Chardonnay, Pinot nero,  
bianco, menieur, arbanne

---



### **Cuvée Solera**

tutti e sette i vitigni  
della champagne

---



### **Sève Blanc de Noirs**

100% pinot nero

---



### **Sève Rosé de Saignée**

100% pinot nero

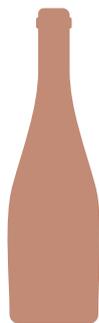
---



### **Champagne ephemere**

umei Meunier,  
Pinot Grigio,  
Petit Meslier

---



### **Sève Rosé de Saignée**

100% pinot nero  
MAGNUM

---



### **5 Sens**

Chardonnay, Pinot nero,  
bianco, menieur, arbanne  
MAGNUM

---



### **Champagne arbanne**

100% arbanne

---



### **Champagne petit mesliere**

100% petit meslier

---



### **Coffret Contrées**

4 bottiglie cassetta in legno  
100% pinot nero

---



### **Coteaux Champenois**

Riceys Blanc

---



### **Coteaux Champenois**

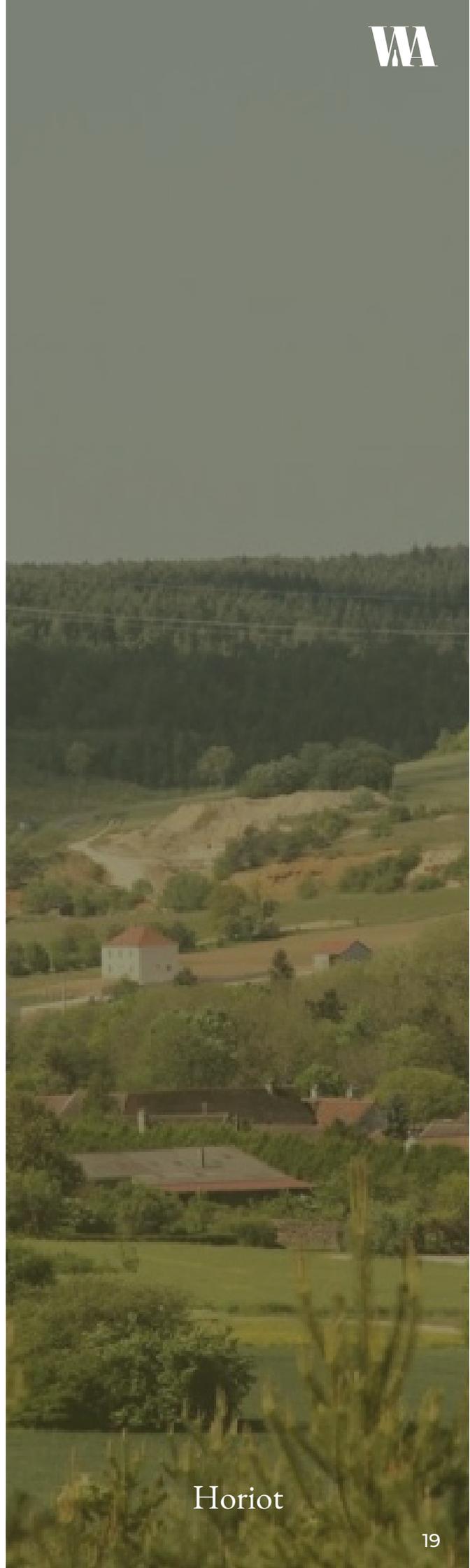
Riceys Rouge

---



### **Rosè de Riceys**

---





# Mignon

Christophe Mignon, appassionato viticoltore, nutre grande rispetto per la natura, l'ambiente circostante e ponendo grande attenzione all'ascolto del suo terroir. Per tali ragioni si definisce vignaiolo paziente e artigiano del settore.

Tra i filari di Champagne opera con passione ed estrema dedizione: la sua filosofia è quella di creare vini - senza l'aggiunta di zuccheri - che traducano in modo autentico l'espressione naturale del terroir.

Il vitigno di cui parliamo è il Meunier, simbolo emblematico del terroir della Valle della Marna, utilizzato esclusivamente in tutte le cuvée di Champagne prodotte da Horiot (ad esclusione dei Blanc de Blancs).

L'obiettivo di Mignon vuole vedere il proprio operato lavorare a fianco della natura, con e per la natura, mantenendo la pianta sana in grado di produrre frutti di alta qualità, grazie ad un'esposizione ottimale alla luce.



**CHAMPAGNE  
VALLE DELLA MARNA  
FRANCIA**

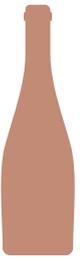


**Pur Meunier Brut Nature**



**Brut Nature**

Millesime 2015



**Rosè de Saignée Nature**



**Coup de Foudre**



**Pur Meunier Brut Nature**

MAGNUM



Champagne  
stophe MIGNON

*les Artisans*  
Champa





# Domaine Bonnardot

I fratelli Ludovic ed Emilien Bonnardot decisero di comune accordo di mettere a frutto le loro competenze, acquisendo gradualmente i vigneti situati nelle Côte e Hautes Côtes de Beaune, per dare continuità all'opera dei genitori Elisabeth e Christophe, già proprietari degli storici terreni dell'azienda. Dopo aver vinificato per un quattro anni nella fattoria di famiglia a Bonnencontre, decisero di trasferirsi in una cantina realizzata nel cuore della vigna, a Saint Aubin. Ancora oggi, il loro obiettivo primario consiste nel ricreare in modo estremamente fedele l'influenza del terroir sui loro vini, rispettando le viti e le particolarità dei suoli circostanti. Alla luce di questo, decidono così di orientarsi verso la vinificazione naturale senza aggiunta di solforosa e l'utilizzo di prodotti enologici.



**BORGOGNA  
COTE D'OR  
FRANCIA**



### **Puligny Montrachet**

Ter Cru  
«La Garenne»

---



### **Chassagne Montrachet**

---



### **Bourgogne**

Côte d'Or  
«Clos Botaveau» orange

---



### **Santenay**

«Sous la Roche»

---



### **Bourgogne**

Côte d'Or  
«Clos Botaveau»

---



### **Molland 2018**

(zéro soufre ajouté)  
grand terres

---



### **Bourgogne**

Hautes Côtes de Beaune  
«En Cheignot»

---



### **Aligoté**

«Sur le Bois»

---



### **Aligoté**

«Sous le Chemin de  
Beaune»

---



**Pommard**

---



**Santenay**

Ter Cru  
«Clos Rousseau»

---



**Santenay**

---



**Les Grandes Terres**  
(zéro soufre ajouté)

---



**Maranges**  
«Sur le Bois»

---



**Bourgogne**  
H. Côtes de Beaune  
«Sur Évelle»

---



**Rosé**  
(zéro soufre ajouté)

---



### **Puligny Montrachet**

Ter Cru  
«La Garenne»  
MAGNUM

---



### **Molland**

(zéro soufre ajouté)  
grand terres  
MAGNUM

---



### **Pommard**

MAGNUM

---



### **Santenay**

MAGNUM

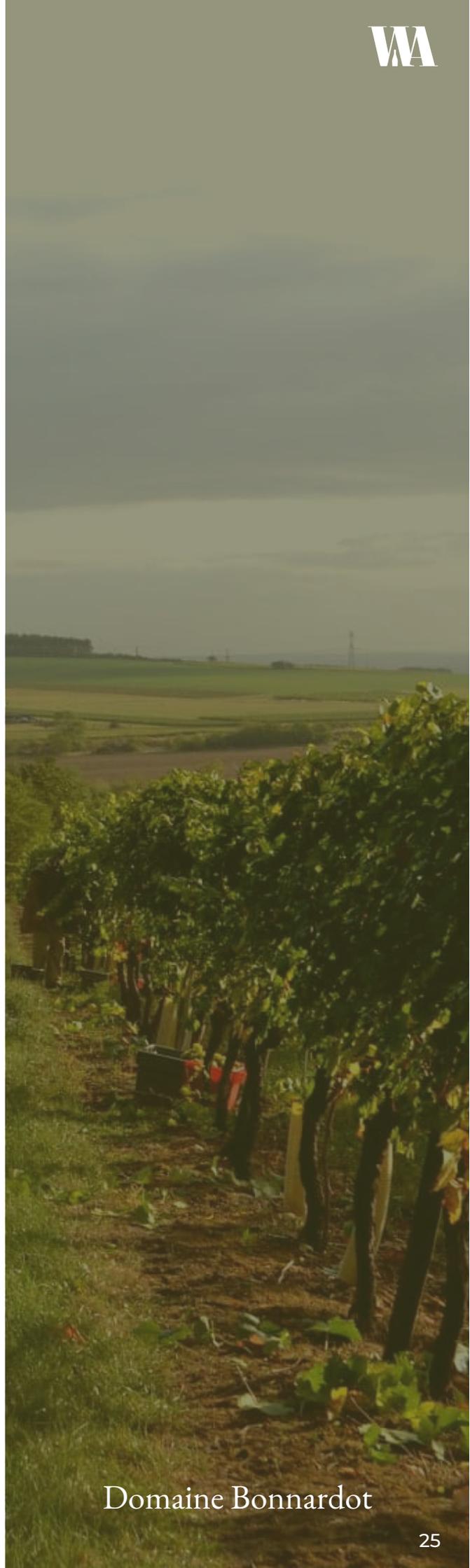
---



### **Maranges**

«Sur le Bois»  
MAGNUM

---



# Chapuis & Chapuis

Chapuis et Chapuis è una tenuta situata in Borgogna, nel prestigioso villaggio di Pommard. Nel 2009 i fratelli Romain e Jean-Guillaume Chapuis, appartenenti ad una famiglia di viticoltori di Aloxe Corton, acquistano la tenuta. La caratteristica che li distingue risiede principalmente all'approccio minimalista e naturale che utilizzano nella produzione dei loro pregiati vini. Romain e Jean-Guillaume coltivano direttamente una serie di parcelle sparse in tutta la regione per un totale di circa tre ettari. Le viti della tenuta sono in fase di conversione al biologico e sono certificate Ecocert. Le fermentazioni sono spontanee e l'utilizzo di solforosa viene ridotto al minimo, e in alcuni casi, totalmente evitato, come avviene nella vinificazione del "Hautes côtes de Beaune rouge".

CHAPUIS & CHAPUIS BOURGOGNE  
(BIODINAMICO)



**BORGOGNA**  
**POMMARD**  
FRANCIA



**Maranges 1 cru**  
2018

---



**Mercurey 1 cru**  
2018

---



**Corton Gran Cru**  
2018

---



**Aloxe Corton 1er Cru**  
2018

---



**Haute Cote de Beaune**  
Rouge 2019,  
Cuvèes sans soufre

---



**Rully**  
2018

---



**Corton Charlemagne**  
Grand Cru  
2018

---



# Louis Sipp

La storia dell'azienda vinicola di famiglia inizia alla fine della prima guerra mondiale grazie all'audacia e all'intelligenza di Louis Sipp. In quegli anni vennero acquistati i primi vigneti situati sul Kirchberg, ora classificati come Grand Cru. Nel 1920 la famiglia Sipp ricevette i primi riconoscimenti di qualità per i loro vini.

Successivamente, Louis SIPP e suo figlio Auguste instaurarono rapporti privilegiati con i viticoltori di Ribeauvillé, acquistando le uve direttamente da loro per assicurarsi una vinificazione al top. Nel 1933 vennero scavate profonde cantine su più di 1000 m<sup>2</sup>, addossate ai bastioni del centro storico della città.

Pochi anni dopo, dopo la forte crescita dell'azienda, la famiglia Sipp orientarono i vitigni del vigneto verso varietà nobili e di maggiore qualità: Riesling, Pinot Grigio e Gewurztraminer.

Oggi, il team è composto da una ventina di professionisti che lavorano costantemente per offrire vini che rappresentino appieno il terroir di Ribeauvillé.



**KIRCHBERG**  
FRANCIA



**Sylvaner Bio'S**  
2020

---



**Pinot Blanc bio's**  
2019

---



**Muscat bio's**  
2019

---



**Riesling bio's**  
2020v

---



**Pinot Gris bio's**  
2019

---



**Gewurztraminer bio's**  
2016

---



**Pinot Noir bio's**  
2017

---



**Cremant D'Alsace**  
Méthode Traditionnelle

---



**Ribeauville**  
Pinot Blanc du GC  
Kirchberg, 2020  
(marnes calcaires - fruité et frais)

---



**Muehlforst**  
Riesling  
2019  
(marnes calcaires - racé et fruité)

---



**Steinacker**  
Riesling, 2020  
(graves de pieds de côteaux  
- enjôleur et fruité)

---



**Hagel**  
Riesling, 2020  
(granit des piémonts des  
Vosges - sec, droit, cristallin)

---



**Rotenberg**  
Gewurztraminer, 2019  
(calcaires ferrugineux -  
ample et gourmand)

---



**Gruenspiel**  
Gewurztraminer, 2019  
(argiles et marnes  
opulent et racé)

---



**Trottacker**  
Pinot Gris, 2017  
(marnes argileuses  
- sec et gras)

---



**Trottacker**  
Pinot Gris, 2018  
(marnes argileuses  
- riche et rond)

---



### Hagenau

2015  
(marnes argileuses -  
aromatique, rond et gras)

---



### Hagenau

2016  
(marnes argileuses aroma-  
tique, ample et frais)

---



### Grossberg

Pinot Noir, 2015  
(calcaro-gréseux - élevé en  
fûts de chêne)

---



### Pinot Gris

2015  
Vendanges Tardives

---



### Gewurztraminer

2015,  
Vendanges Tardives

---



### Pinot Gris

2008, Sélection de Grains  
Nobles "Cœur de Tries

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Pinot Gris, 2015  
(ample et généreux)

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2020  
(profond, persistant et salivant )

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2019  
(charmeur, sec, élancé)

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2018  
(élégant, complet et aérien)

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2017  
(expressif, dense et sec)

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2016  
(sec, cristallin, vibrant)

---



### Grand Cru

KIRCHBERG de Ribeauvillé  
Pinot Gris, 2014  
(sec et tendu)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2020  
(*épure, intense et driot*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2019  
(*large, équilibré, persistant*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2018  
(*gourmand, mûr, solaire*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2017  
(*fruité, sec et élancé*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2016  
(*droit, expressif, salin*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Riesling, 2013  
(*sec, tendu, sapide*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Pinot Gris, 2017  
(*fruité, ample, équilibré*)

---



### Grand Cru

OSTERBERG de Ribeauvillé  
Gewurztraminer, 2017  
(*épicé, ample et élégant*)

---

# Beucher



Azienda specializzata dal 1980 nella produzione di Crémant d'Alsace e lavoriamo dal 2006 nel rispetto dei disciplinari dell'agricoltura biologica. Firma ufficiale a ECOCERT il 19 aprile 2016. Il nostro vigneto è prevalentemente in collina e sfruttiamo anche diversi Grands Crus: Hengst, Steingruler e Pfersigberg che sono prevalentemente marna-calcarei. Gran parte del nostro vigneto si trova nel comune di Walbach – all'ingresso della Valle del Munster – dove le nostre viti esplorano gli angoli più piccoli di questi terreni granitici. I vitigni sono i seguenti: 25% Pinot Bianco, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Auxerrois, 10% Chardonnay, 5% Riesling e 10% Pinot Grigio. La raccolta di tutte le nostre uve viene fatta a mano con l'aiuto di un team di 24 vendemmiatori presenti in azienda per tre settimane. Le uve vengono portate in cantina in cassette da 25 kg e poste direttamente in pressa. Le fermentazioni alcoliche sono spontanee e talvolta interrotte da una fermentazione malolattica lungo il percorso! Lavoriamo con botti di acciaio inox, ma negli ultimi anni abbiamo speso parte del volume (in genere buone frazioni di mosto degli appezzamenti più nobili) in botti: fermentazione e affinamento senza interventi. Piccola filtrazione con Kieselguhr nel mese di marzo poi imbottigliamento del Vintage a fine aprile. Ci prendiamo cura di conservare le diverse Cuvée sur lattes per più di 24 mesi per la loro prima sboccatura e fino a 150 mesi per le Cuvée INSOMNIA 2004 ad esempio. Dosiamo le nostre diverse Cuvée tra 0 e 3 g/l di zucchero EXTRA-BRUT.



ALSAZIA  
WETTOLSHEIM  
FRANCIA



### Cremant Reflets 2016

1/3 Pinot Bianco,  
1/3 Pinot Nero et  
1/3 Auxerrois jeunes

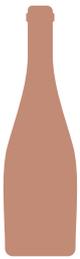
---



### Cremant Reflets

1/3 Pinot Bianco,  
1/3 Pinot Nero et  
1/3 Auxerrois jeunes  
MAGNUM

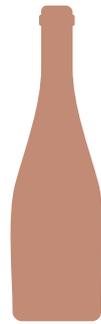
---



### Cremant Murmure 2018 Rosé

100 % Pinot Nero issu  
du Bergacker et du  
Frontal de Walbach

---



### Cremant Murmure Rosé

100 % Pinot Nero  
issu du Bergacker  
et du Frontal de Walbach  
MAGNUM

---



### Cremant Fleur de Lys 2016

100 % Pinot Blanc du  
Grand Cru Pfersigberg  
d'Eguisheim

---





# Valldolina

Valldolina, una cantina situata a 20 km da Barcellona, tra terreni calcarei e ricchi di gesso, produce Cava di eccezionale qualità: la sua struttura invidiabile deriva dall'utilizzo dello Chardonnay che conferisce vinosità e finezza extra, creando un vino sublime.

Un vino caratterizzato da aromi leggeri e terziari, caratterizzati da note di pane tostato, crema pasticcera e guscio di mandorla amara, con un finale di autentico minerale fossile marino. Tutta la sua eleganza emerge dall'armonioso equilibrio tra l'acidità e la secchezza del brut natur. Freschezza e persistenza grazie all'ottimale integrazione della CO<sub>2</sub>.



**DO CAVA**  
SPAGNA



**Cava Reserva**

24 mesi

---



**Bonesvalls**

Cabernet sauvignon  
2018

---



**Cava Reserva**

Tutusaus 2017

---



**Xarel.lo**

Bianco fermo

---



**Cava Gran Reserva**

48 mesi

---





# Stocker Sekt

La cantina Stocker Sekt rappresenta una perla rara nel panorama vitivinicolo dell'Alto Adige perché, a differenza delle grandi cantine cooperative caratterizzate da una produzione di massa, realizza circa 7000 bottiglie all'anno, prediligendo l'artigianalità ai grandi numeri. Fondata da Sebastian Stocker, innovatore ed enologo (Kellermeister) della Cantina di Terlano dal 1955 al 1993, la cantina Stocker Sekt è ora gestita dal figlio Sigmar Stocker, esperto viticoltore e vinificatore di grande spessore.

Stocker Sekt è specializzata nella produzione di spumanti Top Quality a base di uve Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon, mescolate in parti uguali e sottoposte a una fermentazione malolattica parzialmente svolta. La cantina offre due tipologie di spumanti: il Brut, con un dosaggio variabile attorno ai 6/7 gr/l, e il Natùr, senza dosaggio, oltre a produzioni limitate di Sauvignon in purezza.



**SEBASTIAN STOCKER  
(TERLANO)**



**Stocker brut 2017**

---



**Stocker nature 2017**

---





# Primavena

Tutto nasce sul 45° parallelo: area particolarmente vocata per la produzione di grandi vini, che funge da spartiacque tra le regioni fredde del Nord e quelle troppo calde a Sud.

Proprio nell'Oltrepò Pavese, zona attraversata dal “parallelo del vino”, ha una conformazione del terreno e il microclima caratterizzato da una forte escursione termica tali da ricreare l'habitat ideale per produrre uve di alta qualità. Qui, infatti, sorge la Cantina PrimaVena di Stefano Parpaiola, azienda vocata alla produzione di vini di altissima qualità, come i suoi spumanti affinati sui lieviti per oltre 200 mesi.

Il suo obiettivo è trasformare un semplice frutto in un piacere sensoriale puro e complesso.



OLTREPÒ PAVESE



### **Bollabiött**

Chardonnay, brut  
40 mesi sui lieviti

---



### **Dumà Vin**

Chardonnay, pas dosè  
60 mesi sui lieviti

---



### **Bibo, rosè**

Pinot nero 2012, extra-brut  
120 mesi sui lieviti

---



### **Reverso**

Pinot nero, pas dosè  
90 mesi sui lieviti

---



### **CL**

Pinot nero, pas dosè  
oltre 200 mesi, 2005

---



### **Reverso Magnum**

Pinot nero, pas dosè  
180 mesi sui lieviti

---



### **Tondo**

pinot nero 2018

---



# Etnella

Sul versante del Vulcano attivo più elevato d'Europa le uve crescono in modo naturale richiedendo poco o nessun intervento umano, anche grazie microclima e mesoclima di stratificazione lavica che generano un profilo gustativo distintivo.

Grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, con una media di 16 gradi, i vigneti dell'Etna producono vini che combinano l'austerità della montagna con la sapidità del mare, nonché una notevole capacità di invecchiamento.

Etnella produce tredici vini naturali e quattro vini di singola contrada (CRU) coltivando 13 vigneti distinti: le loro altitudini variano dai 500 ai 1000 mt s.l.m.



SICILIA



### Attia Bianco Macerato

2021,  
30% Chasselas ibrid; 25%  
Trebbiano; 20% Carricante;  
10% Moscato; 5% Grecanico

---



### Tracotanza

2021,  
85% Nerello Mascalese  
14% Nerello Cappuccio,  
1% altre varietà autoctone

---



### Kaos Nerello Mascalese

2020,  
85% Nerello mascalese;  
15% Nerello cappuccio

---



### Tracotanza plus Etna

2019,  
100% Nerello Mascalese

---



### Notti Stellate

80% Nerello mascalese; 5%  
Nerello cappuccio; 5% Alicante 3%  
Syrah; 2% altre varietà autoctone

---



MAGNUM





# Zarelli

La cantina Zarelli Vini è situata nella regione di Magomadas, in provincia di Oristano, nella spettacolare Sardegna.

Grazie al clima mite e alle particolari condizioni del terreno, l'azienda produce vini dal gusto e dall'aroma eccezionali, tra cui spicca la Malvasia.

Fondata nel 1995 da Roberto Zarelli, Zarelli Vini produce vini pregiati e raffinati derivanti da un'accurata coltivazione delle viti in ogni fase lavorativa, e dal profondo rispetto per la natura e i suoi tempi. Una tra le bottiglie più pregiate l'Ardesia, vino rosso elegante e potente ottenuto dalla vinificazione della Malvasia Nera, celebre vitigno autoctono.



**SARDEGNA**



Ardesia malvasia di bosa



Inachis, vitigni autoctoni





**Wine Advisor di Pendin Nicola Antonio**  
**Via Ortigara, 9, 36030 Costabissara -VI- ITALY**

Partita I.V.A.:IT03928990245

C.F. : PNDNLN78P29H829X

Sdi code: M5UXCR1

Pec: nicopendin@pec.it

TEL. 0444-971625 M: 338-8521500

mailto:wineadvisor@outlook.it



[wine-ad.it](http://wine-ad.it)