

PRENSAL BLANC



*La voce di un'intera isola, catturata in una singola parcella.
Il vero carattere del Prensàl, nel suo terroir d'elezione*

Denominazione: Vin de la tierra

Vitigni: 100% Prensàl Blanc.

Vigneti di provenienza: Sencelles, Maiorca (Spagna)

Tipo di suolo: calcareo, ferroso, molto sassoso, di origine alluvionale e relativamente profondo

Altitudine: 20 m.s.l.m

Esposizione: Est

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Densità d'impianto: 5.000 viti/ha

Produzione unitaria: 1,2 kg/ceppo

Vinificazione: decantazione statica e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (tra 14 e 16 gradi).

Maturazione: 4 mesi in serbatoi di acciaio inox sulle sue fecce fini.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13.5% vol.

Aspetto visivo

Scintillante giallo paglierino.

Sensazioni olfattive

Fragranti ed esuberanti aromi di frutta bianca (mela, pera), pesca e frutta tropicale di ananas.

Sensazioni gusto-olfattive

Il sorso risulta morbido e rotondo, ravvivato da vivace freschezza gustativa. Note di frutta esotica matura (ananas e mango) con lunga scia sapida.



BRUNELLO DI MONTALCINO



Un progetto nato all'insegna della più pura classicità, dove il nostro unico obiettivo è lasciare che sia il terroir a parlare. Tutta l'eleganza e la potenza del versante sud-ovest di Montalcino, catturate in un'espressione di Sangiovese senza tempo

Denominazione: D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese

Vigneti di Provenienza: Montalcino (SI)

Tipo di Suolo: Argille tufacee

Altitudine: 250 m s.l.m.

Esposizione: Sud-ovest

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Densità di Impianto: 6.700 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: A temperatura controllata in tini troncoconici in rovere, con lieviti selezionati

Maturazione: 24 mesi in barriques ed in tonneaux di rovere francese, 50% di 1° passaggio e 50% di 2° passaggio

Affinamento: 24 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% VOL

Aspetto visivo

Luminoso rosso rubino con striature granato.

Sensazioni olfattive

Impronte olfattive di frutti rossi maturi (ciliegia, prugna), avvolte da sentori di tabacco, spezie dolci, vaniglia, erbe aromatiche mediterranee e un delicato accenno balsamico.

Sensazioni gusto-olfattive

Gusto pieno e avvolgente con tannini setosi e ben integrati. Lunga e persistente chiusura, con tracce di frutta matura, spezie e un accenno di liquirizia.



PINOT NOIR (CENTRAL COAST)



Non un singolo vino, ma la sinfonia della Central Coast.

Un Pinot Noir che unisce tre voci uniche: la vertigine drammatica delle vette di Santa Cruz, la finezza salina delle valli di Cienega e la struttura austera delle terre di Chalone.

Il risultato è il vino dove le forze si equilibrano per rivelare un'anima di incredibile leggerezza e finezza.

Denominazione: California Central Coast.

Vitigni: 100% Pinot Noir

Vigneti di provenienza: Santa Cruz Mountains, Cienega Valley e Chalone

Tipo di suolo: Santa Cruz: Crosta calcarea, granito decomposto; Cienega Valley: Calcarea, scisto decomposto; Chalone: Vulcanico, calcarea, granito decomposto.

Altitudine: Santa Cruz: 700 m s.l.m., Cienega Valley: 200 m.s.l.; Chalone: 400 m. s.l.m.

Esposizione: Santa Cruz: ovest, Cienega Valley e Chalone: nord-ovest

Forma di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: Santa Cruz: 7.000 viti/ha, Cienega Valley e Chalone: 5.000 viti/ha

Produzione unitaria: Santa Cruz: 0,6 kg/ceppo; Cienega Valley e Chalone: 1,0 kg/ceppo

Fermentazione in acciaio inox (17% a grappolo intero)

Maturazione: 16 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove, 20% esauste)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.



Aspetto visivo:

Carminio tenue e luminoso

Sensazioni olfattive

Intensi sentori di ciliegia e frutti di bosco in confettura, con finale di viola e lavanda essiccata.

Sensazioni gusto-olfattive

spinta acida seguita da tannino ben accennato

Una soffusa sapidità accompagna il finale iodato.

POMMARD PREMIER CRU



Pommard. Dove l'identità del terroir non ha bisogno di essere cercata, perché si manifesta con chiarezza e pienezza.

Una delle voci più autorevoli della Côte de Beaune.

Denominazione: Pommard Premier Cru

Vitigni: 100% Pinot Noir.

Vigneti di provenienza: Les Arvelets

Tipo di suolo: Marnoso calcareo

Altitudine: 260 m.s.l..

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud

Densità d'impianto: 11.000 viti/ha

Produzione unitaria: 0,6 kg/ceppo

Vinificazione: La fermentazione in acciaio inox (15% a grappolo intero) con lieviti selezionati

Maturazione: 18 mesi in barriques di rovere francese (50% di 2° passaggio, 50% di 3° passaggio)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Aspetto visivo

Manto rosso porpora con screzi granato

Sensazioni olfattive

Espressione complessa di frutti neri (mora, ribes nero) e ciliegia matura, note di sottobosco e spezie dolci.

Sensazioni gusto-olfattive

Ingresso morbido e rotondo, sostenuto da tannini vellutati e freschezza gustativa.

Progressione dinamica che vira dai ricordi di frutta rossa, tabacco dolce per approdare a lunghe sensazioni balsamiche.



KEUSH, ARENI 2016 | ARMENIA

Denominazione: Vayots Dzor PGI

Vitigno: 100% Areni Noir, da vigne di età compresa tra 80 e 120 anni.

Vigneto di provenienza: Singolo vigneto nel villaggio di Khachik.

Tipo di suolo: Origine vulcanica e calcarea, ricco di rocce e minerali.

Altitudine: 1.750 metri sul livello del mare.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in piccole cassette. Fermentazione spontanea avviata esclusivamente da lieviti indigeni, in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: 48 mesi in barrique di rovere francese (30% nuove, 70% di secondo e terzo passaggio).

Affinamento: Minimo 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Aspetto visivo

Rosso rubino intenso e luminoso, con eleganti riflessi granati.

Sensazioni olfattive

Al naso è complesso, esaltano piccoli frutti rossi, il melograno e la ciliegia marasca, intrecciati a sentori floreali di rosa essiccata e viola. Emerge poi una profonda vena di pietra focaia, la grafite, spezie orientali, tabacco dolce, cuoio e un soffio balsamico di erbe di montagna.

Sensazioni gusto-olfattive

Il sorso è sorretto da un'acidità alpina che conferisce freschezza e slancio. La trama tannica è finissima, setosa e perfettamente integrata, frutto della lunga maturazione. I frutti rossi e una nota agrumata scura, che evolve in un finale lunghissimo dove dominano gli echi speziati e una persistente scia minerale-salina che pulisce il palato e invita a un nuovo assaggio.



PACHAMAMA



Pachamama non è un vino. È un segreto che la terra ha custodito per millenni, rivelato goccia a goccia.

Il nostro unico compito è stato ascoltarlo.

Ogni suo sorso racconta la voce più antica della madre terra, un'eco delle origini del mondo.

Denominazione: Valles Calchaquies

Vitigni: 100% Malbec

Vigneti di provenienza: Yacochuya

Tipo di suolo: Roccia di scisto, granito, calcareo

Altitudine: 2.200 m.s.l..

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Est

Densità d'impianto: 5.000 viti/ha

Produzione unitaria: 1,00 kg/ceppo

Vinificazione: Diraspatura e macerazione pre-fermentativa a freddo per 5–7 giorni.

Aspetto visivo

Rosso porpora intenso, buio e impenetrabile.

Sensazioni olfattive

Un patto floreale con note di ciliegia e mirtillo, si apre poi nella progressione olfattiva a suggestioni di piccanti note speziate, affumicate, sensazioni di vaniglia, cioccolato e mentolo.

Sensazioni gusto-olfattive

Sorso imponente ma fresco ed elegante. Mirabile intelaiatura tannica, esemplare intesa gusto-olfattiva tra frutti rossi, infiniti echi speziati e una lungo scia balsamica di menta ed eucalipto.

