

# SELEZIONE 2021





**Ordan S.r.l.**, fondata nel 2019 da Andrea Ordan, è specializzata in importazione e distribuzione di Champagne, vini e distillati di altissima qualità. La filosofia dell'azienda è individuare vini che riescano a farsi ricordare per l'eccellenza del loro gusto. Distribuisce unicità piacevoli e desiderabili che rispecchiano le aspettative del consumatore, esaltandole.



**WINE SELECTION**

WWW.ORDAN-WINEDISTRIBUTION.IT

# IMPORTAZIONE E DISTRIBUZIONE VINI E DISTILLATI DI ALTISSIMA QUALITÀ

**ORDAN S.R.L.** Via Garibaldi 36/A Sacile (PN) +39 0434 783044 [info@ordan-winedistribution.it](mailto:info@ordan-winedistribution.it)

**ORDAN**



Mi chiamo **Andrea Ordan** e sono nato nel 1989. Laureato in Filosofia dell'arte, della società e della comunicazione all'Università Ca' Foscari di Venezia, divento Executive Wine Master nel 2019. A trent'anni, do vita ad un'impresa italiana di selezione e importazione di vini, prevalentemente europei, di altissima qualità.

*Andrea Ordan*



# I VINI ESPRESSIONE DI TERRITORI, RACCONTANO DI VITE, NARRANO DI PERSONE.

I vini sono il risultato del legame tra natura e uomo. Trasmettono l'identità di grandi territori, esprimono il carattere di uve eccellenti, racchiudono la sapienza produttiva di donne e di uomini che li producono e, infine, custodiscono la storia che si tramanda di generazione in generazione. Il nostro compito è distribuire vini unici ed ineguagliabili per gusto e per appagamento. Questi vini si bevono con gioia e offrono continuità.



## LE CANTINE

DOVE L'INTELLIGENZA DELL'UOMO ACCOMPAGNA LA NATURA

Le cantine che presentiamo sono il frutto di una accurata ricerca. Abbiamo scelto i vini che vengono dalle mani più sensibili perché li trovate appaganti, armonici e piacevoli. Le cantine scelte, custodi del buon gusto, sono i luoghi che assicurano il prosieguo di questo incantevole connubio tra la natura e l'uomo, tra l'unicità e la qualità in una continuità inestinguibile.

DOMAINE BELLUARD	p. 6	FRANCIA
DOMAINE DES ARDOISIÈRES	p. 9	FRANCIA
DOMAINE DIGIOIA-ROYER	p. 11	FRANCIA
DOMAINE SCHOFFIT	p. 14	FRANCIA
ALICE ET QUENTIN BEAUFORT	p. 19	FRANCIA
CHAMPAGNE HATON & FILLES	p. 22	FRANCIA
WEINGUT STIGLER	p. 24	GERMANIA
HERÈNCIA ALTÉS	p. 30	CATALOGNA
MAROF	p. 33	SLOVENIA
DOI MATS	p. 35	ITALIA
GASPARE BUSCEMI	p. 37	ITALIA
ADA NADA	p. 40	ITALIA
AZ. AGR. LORENZO ACCOMASSO	p. 42	ITALIA
CIABOT BERTON	p. 43	ITALIA
L'AIETTA DI FRANCESCO MULINARI	p. 45	ITALIA
AZ. AG. CAPANNA DI CENCIONI	p. 46	ITALIA
AZ. AGR. MAURIZIO MENICHETTI	p. 48	ITALIA
I BOTRI DI GHIACCIOFORTE	p. 49	ITALIA
'A VITA	p. 50	ITALIA
BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA	p. 52	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA SCIARA	p. 54	ITALIA
LUCA GUNGUI	p. 56	ITALIA

# DOMAINE BELLUARD

È un domaine francese che vede la sua nascita nel 1947.

Nel 1986 Dominique Belluard realizza il primo vino a base Gringet. Dal 1988 si inserisce ufficialmente nell'azienda custodendo con grande parsimonia il tesoro di vitigni autoctoni così radicati in questo territorio.

Ci troviamo ad Ayze, nell'Alta Savoia che è terra di inaspettate eccellenze.

#### Vitigni:

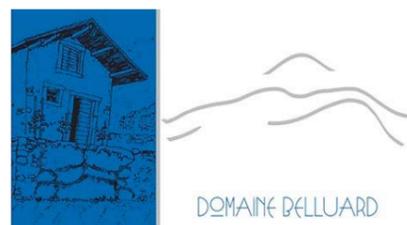
Gringet, Altesse, Mondeuse Noir.

#### Area:

Esposizione a sud per Gringet ed Altesse. A sud/est per il Mondeuse Noir. I vigneti sono a pochi passi dal Monte Bianco, nel fiume Arve vi si specchiano e nelle Alpi e Prealpi Chablais ci vivono. Môle è la montagna da cui deriva la pietra calcarea.

#### Classificazione:

AOP AYSE - Vin de Savoie  
AOP Blanc - Vin de Savoie  
AOP Rouge - Vin de Savoie



### AOP Ayse - Vin de Savoie "Les Perles du Mont-Blanc" Brut cuvée

 **100% Gringet**  
3 g/l  
più di 24 mois sur lattes

 Ribes e fragolina di bosco. Balsamico con ricordi di montagna tra stelle alpine e pino mugo. Ostrica. Fresco, avvolge nel suo calore. Tra terra e cielo è sostenuto dalla spiccata acidità. Equilibrio d'antan. L'armonia è nel vino e nella distensione dell'animo. Persistente.



### AOP Ayse - Vin de Savoie "Mont-Blanc" Brut Zéro cuvée

 **100% Gringet**  
0 g/l  
più di 24 mois sur lattes

 Alpino. Vino di classe, deciso e di grande freschezza. Ha progressione e lodevole pulizia. In continua evoluzione è legato a sentori floreali di gelso bianco, anice, dragoncello, pietra focaia. In continua evoluzione. Pinoli, resina e cumino. Salino.



### AOP Blanc - Vin de Savoie "Les Alpes" Gringet cuvée

 **100% Gringet**  
Esposizione sud - 450 m

 Un incontro con l'eleganza rispettando le caratteristiche dell'uva e del territorio. Scoviamo frutti rossi ed albicocca, papaya, alkekengi e pompelmo. Il salmerino tra il calcare e il quarzo. Il pistacchio verde nel finale introduce al sorso con una cristallina sapidità. Sorso nobile, composto da un ampio fresco respiro che dona pulizia. Guizzi di sapidità, vibra e vive. Ottima corrispondenza gusto-olfatto.

### AOP Blanc - Vin de Savoie Le Feu

 **100% Gringet**  
Vigneto posto a 450 m s.l.m. con esposizione sud est su terreno di argilla rossa con sedimenti glaciali.

 Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. La fase olfattiva rivela intensità ed ampiezza. Frutti esotici di agrumi quali arancia e limone seguiti da pesca bianca, mela verde e melone bianco. Presenti anche effluvi floreali di menta e di stella alpina. Le sensazioni minerali si esibiscono in note calcaree e di idrocarburo. In bocca si realizza l'idea di un vino cristallino e puro. Lo spartito si delinea in un ingresso secco che prosegue con note morbide per rivelarsi avvolgente e caldo. Il gusto è pieno, dal carattere vibrante, regala grande freschezza ed insieme alla mineralità finezza ed equilibrio. La persistenza interminabile rivela armonia.

*Su assegnazione*



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



### AOP Blanc - Vin de Savoie "Grandes Jorasses" Altesse cuvée

 **100% Altesse o Roussette di Savoia**  
Esposizione a sud - 450m

 L'immagine della montagna, dei suoi fiori e dei suoi frutti incontrano coinvolgimento, rotondità e pienezza gusto olfattiva. Il vino è agile e denota sentori vegetali lacustri intrisi di croccante acidità.



### AOP Blanc - Vin de Savoie "Grandes Jorasses" - Altesse cuvée

 **100% Altesse o Roussette di Savoia (vitigno autoctono)**  
Esposizione a sud - 450m  
Un mese di macerazione - nessun solfito aggiunto

 Il vino si dipinge di giallo pastello e arancio chiaro. Profumo intenso, minerale e fruttato. Calcare e poi pesca gialla e mandorla si intrecciano a mela cotogna. Ed ancora susina gialla e bergamotto. In bocca è un compendio di acidità, morbidezza e sapidità. È abbastanza caldo ed il tannino si traduce nel gusto di seme di limone. "Mai una mamma l'avrebbe tolto, mai una mamma l'avrebbe fatto mancare". *cit. Pino Cuttaia.*



## AOP Blanc - Vin de Savoie "100% Pur Jus" Altesse cuvée

 **100% Altesse o Rousette di Savoia (vitigno autoctono)**  
Nessun solfito aggiunto  
Macerazione 70 giorni

 Ambra, con riflessi dorati. Al naso abete bianco, pelle di pecora, pinoli, scorza di cedro e legno di cedro, polvere da sparo ed erbe aromatiche quali timo e melissa. Note fossili, granchio. Acidità croccante, picchi di freschezza e caratteri floreali esotici.

*Su assegnazione*



## AOP Rouge - Vin de Savoie Mondeuse

 **100% Mondeuse Noir**  
Nessun solfito aggiunto  
Esposizione sud-est  
450 m

 Lettore del territorio. Delicati frutti rossi, sentori di terra e note floreali, pepe bianco. Struttura ed acidità vivono in un compendio di glaciale freschezza.

*Su assegnazione*

FRANCIA

# DOMAINE DES ARDOISIÈRES

È un domaine savoiano che vede la sua origine nel 1990.

Brice Omont, vignaiolo minuzioso, è presente in azienda dal 2003 e la gestisce dal 2010. Dimostra grande determinazione e decisione stilistica che si rispecchia in ogni suo vino.

Ci troviamo a Villard, Fréterive, nell'Alta Savoia tra l'ardesia di Cevins e le colline di St. Pierre de Soucy.

### Vitigni:

Altesse, Chardonnay, Gamay, Jacquere, Malvoisie, Mondeuse Blanche, Mondeuse Noire, Persan.

### Area:

valle Tarentaise, colline di Cevins e St. Pierre de Soucy, fiume Isère.

### Classificazione:

IGP Vin des Allobroges

# Domaine des Ardoisières



## IGP - Vin des Allobroges Blanc Argile Blanc

 **40% Jacquere**  
**40% Chardonnay**  
**20% Mondeuse Blanche**  
Colline esposte ad ovest -  
marna scistosa, scisto nero  
duro, argilla

 Immediato ed universale. Fine, speziato, biancospino, frutti croccanti, riconoscibili. Un bianco delizioso, freschezza alpina, grande acidità. Dimostra finezza. Qualcuno lo scambia per uno Chablis, ma è Argile Blanc.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)





### IGP - Vin des Allobroges Rouge **Argile Rouge**

**65% Gamay**  
**25% Mondeuse Noir**  
**10% Persan**  
Colline esposte a ovest e a sud – marna scistosa, ciottoli argillo-calcarei, suolo argilloso

Pronto e leggermente rustico. Frutto rosso croccante, terra e clima montano. Vino di agile struttura, denota acidità vibrante compendiata da frutti e precisione d'esecuzione.



### IGP - Vin des Allobroges Blanc **Schiste**

**40% Jacquere**  
**30% Roussane**  
**20% Malvoisie**  
**10% Mondeuse Blanche**  
Terrazze esposte a sud – sud/est – pendenza 60% - scisto, mica scistosa, suolo limoso

Delicata florealità, tè verde, biancospino, cedro, pesce fossile, azoto. Freschezza elettrizzante. Il frutto bilancia l'acidità. La roccia nel palato, grande pulizia. A partire da queste sensazioni si delineano immagini nitide di luoghi alpini. Perfetta corrispondenza gusto olfattiva.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

## DOMAINE DES ARDOISIÈRES



### IGP - Vin des Allobroges Rouge **Amethyste**

**60% persan**  
**40% Mondeuse Noir**  
Terrazze esposte a sud  
Pendenza 60%  
Scisto, mica scistosa, limo

Note di piccoli frutti rossi, pepe nero. Dinamico, agile, fresco. Bella struttura, con una trama tannica finissima. Vibrante l'acidità dove il frutto risulta croccante lasciando spazio a sentori speziati e salmastri.

*Su assegnazione*



### IGP - Vin des Allobroges Blanc **Quartz**

**100% Altesse**  
Terrazze esposte a sud  
Pendenza 60%  
Scisto, mica scistosa, limo

Cremosa affumicatura. Caratteri minerali. Il passaggio in legno è finissimamente delineato. Elegante e complesso. Di ragguardevole profondità emoziona definendo il ricordo. Prova e vivi.

*Su assegnazione.*

FRANCIA

## DOMAINE DIGIOIA-ROYER

È un piccolo domaine che trova le sue fondamenta nel 1930.

Dal 1999 Michel Digioia gestisce l'azienda.

Situata a Chambolle – Musigny in Borgogna che è, per antonomasia, terra di eleganza e di seduzione.

#### Vitigni:

Pinot noir, Chardonnay, Aligoté.

#### Area:

Naturale. Esposizione nord, nord / ovest, nord / est, est e sud / est.

#### Classificazione:

AOC Chambolle – Musigny Premier Cru  
AOC Chambolle – Musigny  
AOC Nuits-Saint-Georges  
AOC Savigny lès Beaune  
AOC Bourgogne  
AOC Crémant de Bourgogne



AOC Chambolle  
Musigny Premier Cru

### **Chambolle - Musigny 1er Cru "Les Gruenchers"**

**100% Pinot noir**

Raffinato e gentile. Identità chiara e netta, Si fa riconoscere. Il primo avvicinamento è con il frutto pieno. Ribes rosso, mora, visciola. Sottile nota vegetale tipica si insedia tra il sottobosco e la rugiada. Minerale. Animale di volpe e di volatile. Ed ancora ramoscelli e foglie. Fossile. Tè bianco. Nota marina e caffè guatemala.

Ottimo in accompagnamento con foie gras poulé.

*Su assegnazione*



AOC Chambolle  
Musigny Premier Cru

### **Chambolle - Musigny 1er Cru "Les Grosseilles"**

**100% Pinot noir**

Colore con sfumature di rosso intenso. Gli aromi dominanti sono cassis, more e frutti neri. Al palato il vino risulta pieno e lungo. Tannini setosi ed eleganti. Vino pieno e complesso.

Carni bianche, pollame e volatili arrosto.

*Su assegnazione*





**AOC Chambolle  
Musigny Premier Cru  
Chambolle -  
Musigny Ter Cru**

-  **100% Pinot noir**
  -  Rosso profondo. Cassis, more e frutti neri. Gli aromi dominanti sono cassis, more e frutti neri. Al palato il vino risulta pieno e lungo. Tannini setosi ed eleganti. Vino pieno e complesso.
  -  Carni bianche, pollame e volatili arrosto.
- Su assegnazione*



**AOC Savigny lès Beaune  
Savigny lès  
Beaune**

-  **100% Pinot noir**
-  Il frutto rosso pieno è denominatore comune. Vino piacevolmente morbido ed estroverso. Passionale il sorso, coinvolge dal primo momento.
-  In abbinamento con carni bianche e formaggi



**AOC Bourgogne  
Bourgogne  
Chardonnay**

-  **100% Chardonnay**
-  Veste di giallo dorato. Avvincenti sentori agrumati accolgono la mela gialla e la nocciola. L'espressione territoriale trova un grande interprete in questo chardonnay. L'incontro è per buongustai.
-  Da abbinare a momenti conviviali ed antipasti di pesce.



**AOC Crémant de Bourgogne  
Crémant de  
Bourgogne  
"Cuvée St.  
Raphael" - Brut**

-  **1/3 Aligoté  
1/3 Chardonnay  
1/3 Pinot Noir**
-  Perlage persistente e fine. Salino e minerale, susina bianca, osso di seppia, salvia, tiglio, iodio. Fine e netto. Tipica la freschezza. Ricchezza proporzionata. Preciso.

*Disponibile da aprile 2022*



**AOC Chambolle- Musigny  
Chambolle -  
Musigny**

-  **100% Pinot noir**
-  Vino per buongustai. Sfumature rosso granato. Fine e raffinato. Suadente e setoso. Ventaglio di profumi ampio ed articolato. Il vino è delicato ed esalta, in ogni suo carattere, l'identità di Pinot noir e terroir.



**AOC Bourgogne  
Bourgogne  
Hautes-Côtes de  
Nuits**

-  **100% Pinot noir**
-  Profondità minerale ed aromi accentuati quali ciliegie, funghi, humus, lapis. Il sorso è vellutato, fruttato e virile. Le sensazioni terrose si fondono in una complessità minerale cupa e opulenta.
-  Interagisce bene con piatti leggeri e speziati, carni bianche, tagliate di carne bovina e formaggi.



**AOC Bourgogne  
Bourgogne  
Aligoté**

-  **100 % Aligoté**
-  Aromi di frutta e fiori bianchi. Acacia, mela verde, agrumi e tiglio. Ingresso fresco e acido, si beve con disinvoltura. Predisposto all'invecchiamento.
-  Vino per aperitivi, per portate di benvenuto. Ottimo con crostacei. Esalta le note saline delle ostriche, crostacei e pesci in generale.



**AOC Crémant de Bourgogne  
Crémant de  
Bourgogne  
"Cuvée St.  
Raphael" - Rosé**

-  **100% Pinot noir**
-  Perlage persistente e fine. Grande l'espressione territoriale. Vivida la freschezza e la sapidità. Siamo di fronte a un grande Crémant.

*Disponibile da aprile 2022*



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# DOMAINE SCHOFFIT

È un'azienda vinicola francese che trova le sue origini nel lontano 1599.

Situata nella regione Alsazia, la cantina ha sede a Colmar, all'interno della piccola strada sterrata Nonnenholzweg. Alexandre Schoffit, giovane fuoriclasse trentenne, collabora con il padre Bernard curando, con grande responsabilità, i pregiatissimi Rangen de Thann e Sommerberg.

Rangen, monopole Clos Saint Theobald, l'unico territorio vulcanico di tutta l'Alsazia.

#### Vitigni:

Auxerrois, chasselas, gewurztraminer, pinot blanc, pinot gris, riesling.

#### Area:

Fiume Thur, montagna Rangenberg.

#### Classificazione:

AOC Alsace Grand cru Rangen – Clos Saint Theobald (Monopole)

AOC Alsace Grand Cru Sommernberg (Turckheim)

AOC Alsace



Schoffit



AOC Alsace

## Pinot Blanc Auxerrois Vieilles Vignes

 Pinot blanc e Auxerrois  
3,7 g/l

 La lieve finezza lo definisce, o meglio, li definisce. Intenso. Fiori di loto e di alloro, lavanda e pepe bianco. Strutturato, morbido e piacevole. Appagante.



AOC Alsace

## Chasselas Vieilles Vignes

 100% Chasselas – 2 g/l  
12 mesi in bottiglia  
Herath, nel distretto di Colmar - ciottoli

 Elegante, fruttato e floreale di fiori di campo. Erbe aromatiche. In bocca è fresco, sapido e di struttura complessa. Dalla beva piacevole, si pone come un vino disinvolto e conviviale. L'identità del territorio è una costante sempre espressa.



AOC Alsace

## Riesling Lieu-dit Harth Tradition

 100% Riesling  
4,9 g/l  
1,1 ettaro piccoli sassi misti risalenti all'era quaternaria

 Bouquet di grande finezza, minerale. Vino da gastronomia.



AOC Alsace

## Gewurztraminer Cuvée Alexandre Vieilles Vignes

 100% Gewurztraminer  
30 g/l  
18 mesi in bottiglia

 Espressivo e delicato si abbina a piatti semplici e complessi.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

DOMAINE  
SCHOFFIT



AOC Alsace

## Gewurztraminer Lieu-dit Harth Cuvée Caroline

 100% Gewurztraminer  
33 g/l

 Raffinato e vivace. L'ingresso dolce coinvolge i sensi, il finale asciutto stuzzica la mente. Attrae ed affascina.



AOC Alsace

## Pinot Gris Tradition

 100% Pinot Gris  
5,4 g/l

 Nobile espressione dell'esigente territorio di Colmar, questo pinot gris è puro e delicato.



AOC Alsace

### Pinot Gris Vieilles Vignes Cuvée Alexandre

100% Pinot Gris  
32 g/l

Le basse rese dei vecchi vigneti rendono questo vino espressivo e raffinato. Dal carattere generoso, risulta buono.



AOC Alsace

### Riesling Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald"

100% Riesling  
6 g/l  
18 mesi in bottiglia

Fumè. Dal pompelmo all'albicocca per inoltrarsi tra lo zafferano marocchino. Idrocarburo e polvere da sparo. Sasso bagnato ed ancora muschio, fico d'india e alkekengi. Altamente preciso, delicato e teso. Salino. Dimostra complessità ed originalità. Largo e complesso.



AOC Alsace

### Gewurztraminer Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Théobald"

100% Gewurztraminer  
49 g/l

Aromatico e altamente espressivo. Carattere è la pienezza e la tensione. La sensazione amarognola è tipica di questo territorio.



AOC Alsace

### Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald" Vendages Tardives

100% Pinot Gris  
91 g/l

Dorato. È gagliardo e ricercato. Ci accompagnano note di camomilla, incenso, arancia candita. Intenso, fresco e lungo. Vino goloso.

*Su assegnazione*



AOC Alsace

### Riesling Grand Cru Sommerberg

100% Riesling – 6 g/l  
18 mesi in bottiglia  
Sommerberg, vigna Trois-Epis, a sud di Katzenthal - 400 m, esposizione sud, pendenza territorio 45° granito

Nella più vocata vigna, coltivata sin dal 1214, nasce un vino di colore giallo oro brillante. Il ventaglio olfattivo è ampio. Verticale, ricco e teso. L'acidità si accompagna alla meticolosa precisione delle parti. Equilibrato ed armonico.



AOC Alsace

### Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald"

100% Pinot Gris  
23 g/l

Situato nel bel mezzo del Rangen, il vigneto "Clos Saint-Théobald" è il monopolio dell'azienda Schoffitt. Il vigneto più meridionale e l'unico territorio vulcanico di tutta l'Alsazia Esposto a sud sui ripidi pendii della montagna Rangerberg Roccia silicea e lava basica. Fumè e si riconosce il terreno. Vino ricco e concentrato, pieno e levigato.



AOC Alsace

### Riesling Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald" Vendages Tardives

100% Riesling  
63 g/l - 5,7 acidità

Potente ed elegante, concentrato e fresco.

*Su assegnazione*



AOC Alsace

### Gewurztraminer Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Théobald" Vendages Tardives

100% Gewurztraminer  
71 g/l

Nobile e sublime. È suadente. Ci convince e ci incuriosisce.

*Su assegnazione*



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



AOC Alsace

**Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald" Sélection de Grains Nobles**

**100% Pinot Gris**  
265 g/l (2007)  
e 175 g/l (2002)

Puro, molto concentrato. Aromi di frutta matura. Decadi di longevità.

*Su assegnazione*



AOC Alsace

**Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Theobald" Sélection de Grains Nobles "Larme de Lave"**

**346 g/l**  
100% dei grappoli con botrytis

Acini selezionati uno ad uno. Sottile luminosità, naso complesso di frutta matura, albicocche e miele. In bocca esplosione di sentori come mandorle, frutta matura e cera d'api. Grande pulizia nell'acidità che bilancia l'alto tenore zuccherino. Grazie alle muffe nobili. Longevità - 50 anni.

*Su assegnazione.*



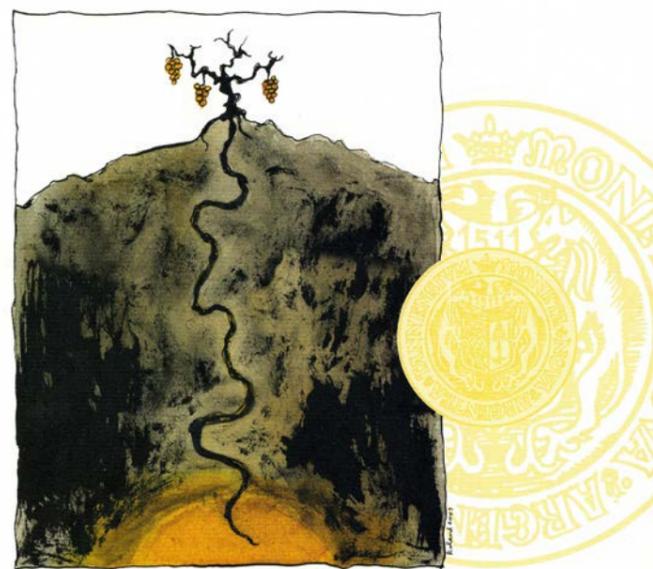
AOC Alsace

**Gewurztraminer Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Théobald" Sélection de Grains Nobles**

**100% Gewurztraminer**  
150 g/l

L'espressione aromatica cresce e cambia ogni giorno di più rendendo questo vino ancora più intenso. Identificabile, ci avvolge. Fresco e persistente.

*Su assegnazione*



The vine, a passion anchored in the very roots of Alsace

**ALICE ET  
QUENTIN  
BEAUFORT**

È un domaine nato nel 2007.

**Borgogna:** tutto ha inizio quando Alice e Quentin Beaufort rilevano una vigna a Prouslly sur Ource, nella Cote d'Or, in Borgogna. A pochi chilometri di distanza dalla Champagne, il territorio è particolarmente vocato per il pinot noir e, per condizioni climatiche, ricorda quelle di Polisy, nella già succitata Champagne.

**Champagne:** lo Champagne Quentin Beaufort è senza tempo. Quentin Beaufort è il compositore del vino. Rende leggiadre le cose difficili. Artista emergente, ricorda i grandi incompresi. La cantina ha sede a Polisy, nell'Aube.

**Vitigni:**  
Pinot noir e chardonnay.

**Area:**  
Borgogna: terra di mezzo tra Borgogna e Champagne (restando in Borgogna) ha distinta ventilazione e proprietà in organico. Esposizioni da est a sud e sud - ovest per la Borgogna e Borgogna Riserva e sud - est per Le Petit Beaufort. Territori bellissimi da vedere, geologicamente rinomati, ancora lontani dai riflettori.

Champagne: organico. Colline con esposizioni ad est. Buona la ventilazione. Il calore di fine giornata protegge le vigne. Le Jardinot e Saint Firmin sono parcelle a Polisy. Vicini a Cote d'Or e Chablis..

**Classificazione:**  
AOP Champagne  
Crémant de Bourgogne  
Vin effervescent



**Vin effervescent  
Le Petit Beaufort  
Brut**

**70% Pinot Blanc**  
**30% Pinot noir - 5 g/l**

Unico. Eleganza, personalità, raffinata stratificazione, coinvolgente. Pasta frolla e pinoli, uvetta. Sapido, vibrante e minerale. Bollicina integrata con il corpo del vino. Esprime l'identità della maison.

Per serate giovani, per serate da rianimare. Eccellente con l'agnello al forno.



www.ordan-winedistribution.it

## ALICE ET QUENTIN BEAUFORT



Vin effervescent

### Le Petit Beaufort Brut Rosé

100% Pinot noir – 5 g/l

Perlage persistente e fine. Risulta intenso. Ricordi di crosta di pane pugliese e formaggio Chaource. Petali di violetta, capolino di margherita, noce. Sensazioni foxy si intrecciano a note terrigne. Percezioni di sale integrale e iodio. Il vino è vivace, dalla salivazione setosa, orizzontale e rettilinea. Dalla bella pulizia ci regala spensieratezza gusto-olfattiva. Buona persistenza aromatica e minerale.

Pasta al pomodoro, ma anche spaghetti allo scoglio.



Vin effervescent

### Le Petit Beaufort Brut Réserve

80% Pinot noir  
20% Chardonnay

Si fa cercare per finire in un battere di ciglia.

Ricciola cruda, granceola, scampi, pesce spada and the show must go on. Da provare con il salame all'aceto.



Vin effervescent

### Le Petit Beaufort Brut

100% Pinot noir - 8 g/l

Unico. Seducente, desiderabile. Dal carattere deciso e solitario, ha bella struttura e personalità. Note fresche, un po' continentali rilascia sensazioni morbide. Evidente la presenza salina, Pistacchio salato, crème brûlée, kaki. Confettura di cedro e tabacco biondo. Esprime l'identità della maison.

Da servire freddo, si abbina a crudi di mare, secondi di pesce in genere, agnello. Ogni vino ha il suo tempo, e costui ora entra in scena.



Vin effervescent

### Le Petit Beaufort Demi-sec Réserve

80% Pinot noir  
20% Chardonnay - 40 g/l

Ricorda la salinità e la freschezza oceanica. Viva è l'espressione fruttata intrecciata a pere Williams, erbe aromatiche e muschio. Di sottile dolcezza, ha grande progressione. È un vino da inizio e da fine pasto.

Torta al cioccolato!



Crémant de Bourgogne

### Alice Beaufort Brut Rosé

100% Pinot noir - 7 g/l

Sentori di bosco, note scure e sottili. Rispecchia la seduzione del pinot noir attraverso aromi fruttati, vegetali, animali. Cestino di frutti di bosco con foglie di mirtillo e immersione nel territorio grazie a note salmastre di iodio e di conchiglia.



Vin effervescent

### Alice Beaufort settantadue mesi sui lieviti

50% Pinot noir  
50% Chardonnay - 5 g/l  
Esposizione vigneto sud ovest e sud est. Terreno calcareo argilloso.  
Dégorgement à la volée

Colore rosa tenue. Effervescenza fine e persistente. Integrazione effervescenza-corpo in pieno stile Beaufort. Intenso e complesso. L'eccellenza si rivela in uno stile unico, particolare, di identità riconoscibile che varia da note fruttate e floreali a indicazioni tostate e foxy. Percezioni minerali di iodio. Il sorso è deciso, ampiamente fresco e sapido. Vino di gusto, intenso, persistente e fine.



AOP Champagne

### Champagne Quentin Beaufort

100% Pinot noir  
oltre 39 mesi sur lies – 4 g/l  
Dégorgement a la volée  
Blanc de noirs – Brut

Profumi fini ed eleganti. Fossili e stalattiti. Piccoli frutti rossi, cioccolato extrafondente al 75%. Pistacchio verde salato, creme brûlée e scorza di cedro. Sorso nobile e deciso, verticale. Bollicine finissime e delicate, perfettamente integrate al corpo del vino. Salino. Compendio vibrante, risulta interminabile. Freschezza indissolubile, continentale. Frutti rossi appena colti come fragole fresche. Ampio ed avvolgente. È desiderabile con caratteri fruttati e minerali, pasta sfogliata e pinoli. Chiusura lodevole, grande equilibrio, armonico. Lungo, deciso e suggestivo, leggiadra complessità. Longevo. Riconoscibile.

Su assegnazione.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# CHAMPAGNE HATON & FILLES

È un'azienda di champagne a conduzione familiare nata nel 1928.

Philippe Haton gestisce la tenuta di famiglia assieme alla moglie ed alle figlie. La maison è situata nel cuore della Marna, a Damery.

**Vitigni:**  
Chardonnay, pinot meunier e pinot noir.

**Area:**  
Fiume Marna. Sulla sua sponda destra i vigneti hanno esposizione sud e sud-est. Trépail ha esposizione nord nord-est vicino a Reims.

**Classificazione:**  
AOP Champagne Premier Cru  
AOP Champagne



CHAMPAGNE  
**Haton & Filles**  
à DAMERY



AOP Champagne Premier Cru

## Champagne Cuvée René Haton Blanc de Blancs Brut

 **100% Chardonnay**  
36 mesi di affinamento  
11 g/l

 Perlage vivace e persistente. La sua veste è di colore giallo chiaro, limpido dai riflessi verdi. Al naso è inizialmente fine ed elegante con fragranza di fiori bianchi e zafferano. L'aereazione mette in evidenza note agrumate come lime e pompelmo. Sentori di pesca bianca. Mineralità adorabile, di fossili e idrocarburi. Un tocco di felce e bosso. L'attacco è franco e generoso. La nota finale è molto rinfrescante.

AOP Champagne

## Champagne L'Octave Extra Brut Blanc de Noirs

 **100% Pinot noir**  
36 mesi di affinamento  
5 g/l - Extra Brut

 Effervescenza persistente. Giallo dorato intenso e brillante. Il primo sentore è fruttato e profumato. Sentori di prugne, di buccia d'arancia e di pietra giungono nettamente. Sapor di fichi e cannella. Un tocco di pasta di mandorle nel finale. Al palato, l'attacco è vivo e aperto. La struttura è bilanciata. Un discreto dosaggio gli conferisce una grande finezza e un finale accattivante.



# CHAMPAGNE HATON & FILLES

AOP Champagne

## Champagne Cadence Brut

 **75% Pinot Meunier  
25% Chardonnay**  
24 mesi in affinamento  
11 g/l - 30% dell'ultima annata  
e 70% riserva.

 Una moltitudine di bollicine fini e persistenti. Giallo dorato con riflessi verdi. Luminoso. In prima battuta è fruttato, fine ed elegante, con note di agrumi e frutta tropicale. In un secondo momento mette in evidenza sentori di arancia e liquirizia, oltre che di lampone ed amarena. Presenti note minerali ferrose. Ingresso in bocca allegro e franco. La struttura è ben bilanciata. Lungo con un piacevole finale di pesca.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



# WEINGUT STIGLER

È un'azienda vinicola tedesca nata nel 1881.

La cantina è gestita da Andreas e Regina Stigler affiancati oggi dai figli Maximilian e Frederic. L'azienda ha sede ad Ihringen, tra le colline del Kaiserstuhl nel Baden-Württemberg, terra che regala grandi eccellenze.

#### Vitigni:

Chardonnay, chenin blanc, riesling, sauvignon blanc, pinot gris, pinot noir e weißburgunder.

#### Area:

Reno, Foresta nera, Vosgi rafforzano le ottime condizioni macroclimatiche e microclimatiche delle viti presenti in questi territori. Il vento Hollentaller soffia su Schloßberg, flussi d'aria calda giungono a Oberrotweiler Eichberg dalla Borgogna.

#### Classificazione:

VDP.GROSSE LAGE  
VDP.ERSTE LAGE  
VDP.EXTRA  
VDP. GUTSWEIN  
VDP.SEKT, VDP



STIGLER



VDP. Grosse Lage

## Stigler Freiburg Schlossberg Spätburgunder GG

 **100% Spätburgunder (Pinot noir)**  
Freiburg Schlossberg - pendenza 70% - migliore zona di Friburgo - gneiss.

 Intenso, pieno, lungo. Note di amarena, caffè e pepe. Longevo.



VDP. Grosse Lage

## Stigler Ihringen Winklerberg Roter Baden Spätburgunder GG

 **100% Spätburgunder (Pinot noir)**  
Winklerberg Roter Baden Territorio vulcanico Punto più meridionale di Kaiserstuhl.

 Intenso. Frutto rosso scuro. Profondo. Caldo, lungo, persistente. Risulta asciutto e nobile. Spazia da sentori cinerei a quelli di spezie scure. Un vino che richiama il sorso. La bocca ora è impegnata per potere parlare. Longevo, futuro aureo.



VDP. Grosse Lage

## Stigler Eichberg Oberrotweil Spätburgunder GG

 **100% Spätburgunder (Pinot noir)**  
EICHBERG Oberrotweil - si affaccia sulla valle del Reno e sul Vosgi- buona l'aerazione che subisce l'influsso delle correnti provenienti dalla Borgogna - pietra vulcanica.

 Sottile e delicato, avvolge per gusto. Il ribes nero definisce le sue caratteristiche.



VDP. Grosse Lage

## Stigler Winklen Herrgottswinkel Riesling F 36 GG

 **100% Riesling**  
Winklen Herrgottswinkel - lato migliore di Winklerberg - puro terreno vulcanico

 Vino autentico. Elegante ed estremamente fresco. Fruttato e speziato. Molto minerale. Corrispondenza naso-bocca perfetta.

 In abbinamento ad ostriche, crostacei e pesci in generale.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# WEINGUT STIGLER



VDP. Grosse Lage

## Stigler Vorderer Winklerberg Riesling GG

 **100% Riesling**  
Vorderer Winklerberg - punto più meridionale della montagna Kaiserstuhl Terreno vulcanico

 Risulta finemente fruttato, elegante. Lo stile minerale pervade ed il vino è di lunghissima durata.

 Ottimo con crostacei e pesci in genere, carni bianche quali pollo e simili.



VDP. Grosse Lage

## Stigler Ihringer Winklerberg Riesling F36 GG

 **100% Riesling**  
Ihringer Winklerberg - il migliore punto di Kaiserstuhl Terreno vulcanico

 Vino straordinario con sentori di delicati frutti. Strutturato, giovane e fresco. Un vino di lunga persistenza con un finale pulito. Avrà un futuro roseo.

 Si può degustare senza affiancarlo al cibo.



VDP. Grosse Lage

**Stigler  
Winklerberg  
Pagode  
Weißburgunder  
GG**

-  **100% Weißburgunder (Pinot bianco)**  
Winklerberg Pagode - migliore lato sud della montagna Kaiserstuhl  
Territorio vulcanico
-  Elegante con fine struttura minerale e grande ed equilibrata acidità. Longevità assicurata per un futuro da grande.



VDP. Grosse Lage

**Stigler  
Winklerberg  
Pagode  
Chardonnay GG**

-  **100% Chardonnay**  
Winklerberg Pagode  
Punto più meridionale della montagna Kaiserstuhl  
Valle del Reno, tra il Vosgi e la foresta nera
-  Elegante e di corpo. Leggero profumo di quercia, Ottima ed equilibrata acidità. Lungo e dal finale fruttato. Evoluto in botti grandi.
-  Il migliore accompagnamento per piatti di pesce come cappesante gratinate o piatti di carne bianca e salse.



VDP. Grosse Lage

**Stigler  
Winklerberg  
Pagode  
Grauburgunder  
GG**

-  **100% Grauburgunder (Pinot grigio)**  
Winklerberg Pagode - punto più meridionale della montagna Kaiserstuhl  
Zona più calda di tutta la Germania  
Territorio vulcanico
-  Tipico. Dalla grande struttura risulta fine, pieno, ricco con finale aromatico. Agile l'acidità. Il frutto pieno rende appagante l'assaggio.



VDP. Erste Lage - QbA

**Stigler Ihringer  
Winklerberg  
Grauburgunder**

-  **100% Grauburgunder (Pinot grigio)**  
Ihringer Winklerberg - punto più meridionale di Kaiserstuhl; area più calda della Germania  
Terreno vulcanico



VDP. Erste Lage - QbA

**Stigler Ihringer  
Fohrenberg  
Chardonnay**

-  **100% Chardonnay**  
Ihringer Winklerberg  
Punto più meridionale di Kaiserstuhl; area più calda della Germania  
Loess e terreno vulcanico
-  Elegante e fruttato. Acidità fine e leggera percezione di tannini.
-  Si accompagna a piatti di pesce speziati, carni arrosto e formaggi caprini.



VDP. Erste Lage - QbA

**Stigler Ihringer  
Winklerberg  
Riesling**

-  **100% Riesling - Spätlese**  
Ihringer Winklerberg  
Area più meridionale della montagna vulcanica Kaiserstuhl  
Territorio vulcanico
-  Fine ed elegante con sensazioni fruttate come pesca.
-  Si accompagna a piatti di pesce o crostacei.



VDP. Erste Lage - QbA

**Stigler Freiburg  
Schloßberg  
Kammer  
Weissburgunder**

-  **100% Weißburgunder (Pinot bianco)**  
Freiburg Schloßberg  
Pendenza 70%  
Terreno granitico, gneiss
-  Fine l'acidità e struttura minerale dovuta al gneiss.
-  Piatti leggeri di pesce.



VDP. Extra - QbA

**STIGLERS  
Chenin blanc &  
Sauvignon blanc**

-  **50% Chenin blanc  
50% Sauvignon blanc**  
Ihringer Winklerberg  
Vigneto di alta qualità in Ihringer Winklerberg  
Terreno vulcanico
-  Fine ed elegante con sentori di pompelmo.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



VDP. Extra – QbA

**STIGLERs  
Chenin blanc**

-  **100% Chenin blanc**  
Winklerberg  
Piantato nel 2001 nel più meridionale terreno di Winklerberg  
Terreno vulcanico
-  Il riesling francese, l'altro nome dello Chenin blanc, ha fresca acidità, lunga persistenza, sentori fruttati e si accompagna a piatti di pesce e carne bianca. En plein con i ricci di mare crudi.



VDP. Extra – QbA

**STIGLERs Max**

-  **100% Pinot noir**  
Zona meridionale della piccola montagna Kaiserstuhl  
Limo, territorio a base di sabbia, argilla e siltite.
-  Ciliegie nere e olfatto fine. Morbido, dal carattere unico. Dinamico ed energetico.
-  Minerale e profondo In accompagnamento a carni rosse.



VDP. Gutswein

**STIGLERs  
Riesling**

-  **100% Riesling**
-  Oro verde. Si esprime con note di limone e di sale. Il melone verde ed il gelsomino sono preludio per cera d'api ed idrocarburo. Il sorso è fresco e sapido. Di struttura bilanciata ed alcol in equilibrio ci dona progressione e tutto ciò che ricerchiamo in un riesling fatto bene.



VDP. Gutswein

**Stigler WB  
Weissburgunder**

-  **100% Weißburgunder (Pinot bianco)**  
Territorio vulcanico situato sulla montagna Kaiserstuhl, tra la foresta nera e il Vosgi, nella valle del Reno.
-  Il vino, gradevole alla vista, si presenta delicato, con sentori di mela verde, pesca bianca e buccia di limone, fiori bianchi e pietra focaia. In bocca è decisamenteresco e secco. Sapido e delicato, ma di grande espressione. Grazie il palato e richiama un altro sorso.



VDP. Gutswein

**Stigler GB  
Grauburgunder**

-  **100% Grauburgunder (Pinot grigio)**  
Loess e territorio vulcanico.
-  Intreccio di pompelmo e pera, melone e mandorla cruda, nocepesca e sottofondo minerale. Un corpo di grassezza oleosa tipica ed un'acidità di ottima intensità sono accompagnati da una sapidità serpeggiante. Una piccola, grande bevuta.



VDP. - Sekt

**STIGLERs Blanc  
de blancs Sekt  
Extra Brut**

-  **100% Chardonnay**  
Migliori vigneti di chardonnay da suoli vulcanici, argillosi e sabbiosi del Kaiserstuhl 90 mesi sui lieviti
-  Perlage fine e persistente. Cremosità e finezza definiscono la bollicina in bocca. Minerale.
-  Da bere in ogni momento.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



# HERÈNCIA ALTÉS

È una azienda spagnola nata nei ricordi di infanzia di Nuria Altés.

Le eredità del nonno Felip sono vigneti preservati dalle generazioni precedenti. Nuria, insieme al marito Rafael De Haan, omaggia le sue radici fondando il progetto vitivinicolo nel 2010. L'impresa ha sede tra le splendide valli di Gandesa, in Catalogna.

#### Vitigni:

Carinyena, garnaxta blanca, garnaxta gris, garnaxta negra, garnaxta peluda, syrah.

#### Area:

Coll del Moro, barriera naturale El Ports, Garb (vento umido) e Cerc (vento secco).

#### Classificazione:

Denominació d'origen Terra Alta – D.O. Terra Alta.

HERÈNCIA  ALTÉS



#### VINOS DE VILA Garnaxta Blanca

 **100% Garnacha blanca bio**

 Fresca, pulita, sapida, equilibrata. Note varietali, balsamiche e cerosi con un tipico amaricante della varietà. Si aggiungono pera e calcare.

 Perfetto con aperitivi e drink al bicchiere.

-  • Decanter 2019 - 91 punti
- James Suckling 2018 - 91 punti
- Vinous 2017 - 90 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2017 - 89 punti
- Decanter WORD WINE AWARDS 2017 - Bronze
- Gilbert & Gaillard - 90+



#### VINOS DE VILA Garnaxta Negra

 **100% Garnacha negra**  
Viti ad alberello su terreno calcareo.

 Frutti rossi, minerale. Complesso con tannini dolci. Corrispondenza gusto olfattiva.

 Perfetto come aperitivo.

-  • James Suckling - 91 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2017 - 89 punti
- Decanter WORD WINE AWARDS 2017 - Bronze
- James Suckling - 91 punti



#### VINOS DE PARCELA Benufet

 **100% Garnaxta blanca**  
Viti centenarie di garnaxta blanca del vigneto Benufet (450 s.l.m.).

 Fiori e frutti tropicali. Fresco, intenso ed avvolgente, salino, complesso e profondo.

 Pesce quale tonno appena scottato.

-  • Decanter 2019 - 91 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2017 - 92 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2017 - 91 punti
- James Suckling - 90 punti



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# HERÈNCIA ALTÉS



#### VINOS DE PARCELA L'Estel

 **60% Garnacha - 20% cariñena - 20% syrah** Viti ad alberello su terreno calcareo.

 Un vino buono. Fine ed elegante. Intenso e vivace. Mineralità di pietra, frutti neri, pomodoro e spezie. Frutto di bosco e tannini morbidi. Le note tostate donano ulteriore struttura e complessità.

 Adatto con carni alla griglia

-  • Wine Spectator - 92 punti
- Vinous - 91 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2015 - 90+ punti
- James Suckling 2015 - 94 punti
- James Suckling 2016 - 92 punti



#### VINOS DE PARCELA La Pilosa

 **100% Garnacha Peluda**

 Il nome peluda richiama la particolare peluria che l'uva utilizza per proteggersi dal calore. Colore alla pinot noir. Il vino è fresco e fine. Floreale, erbe aromatiche, fava di cacao. Piccantezza e rusticità gli donano personalità.

 Costolette di agnello.

-  • James Suckling - 93 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2016 - 91 punti
- Robert Parker Wine Advocate 2015 - 92 punti
- James Suckling 2015 - 92 punti
- Concours International Grenaches du Monde - Silver medal 2018



VINOS DE FINCA

### La Xalamera

**100% Garnatxa Negra**  
Vigneti piantati tra il 1959 e il 2004

Elegante, equilibrato con acidità moderata. Risulta mascolino con un corpo maggiormente strutturato.

Possibilità di servirlo con piatti a base di pernice.

- Decanter - 94 punti**
- Vinous - 93 punti**
- Wines from Spain AWARDS '18 - Winner**
- Concours International Grenaches du Monde - Silver medal 2018**
- Robert Parker Wine Advocate 2016 - 92 punti**



VINOS DE FINCA

### La Serra Negra

**80% Samsó**  
**20% Garnacha negra**  
Vigneti del 1900

Frutti quali more selvatiche. Tannino ha grana fine. Maturo e morbido. È completo e preciso.

Si abbina a carne da caccia.

- James Suckling - 93 punti**
- Robert Parker Wine Advocate 2016 - 91 punti**
- Robert Parker Wine Advocate 2015 - 93+ punti**



VINOS DE FINCA

### La Serra Blanc

**100% Garnacha blanca**  
Vigneto La Serra piantato attorno al 1900

Al naso risulta sottile con note balsamiche e mediterranee. Finocchio, anice e pietra focaia. Spinta acida e sapida, risulta elegante e pieno.

Tartare di salmone. Pesci come branzini, anche fritti.

- Decanter 2019 - 96 punti**
- Vinous 2016 - 93 punti**
- Robert Parker Wine Advocate 2016 - 92+**
- Robert Parker Wine Advocate 2015 - 93**
- James Suckling 2015 - 91 punti**
- Guiapeñin - 91 punti**



VINOS DE FINCA

### Lo Grau de L'inquisidor

**90% Syrah**  
**10% Garnacha peluda**  
Vigneti di 35 anni

Vini scuri ed intensi. Oliva, floreale, carne arrosto, prugna. Cacao, violetta, spezie. Tannino croccante. Vivacemente fresco, risulta lungo.

Da accompagnare con formaggi di capra e di pecora.

- Vinous - 92 punti**
- James Suckling 2016 - 93 punti**
- James Suckling 2015 - 93 punti**
- Guiapeñin - 91 punti**

## HERÈNCIA ALTÈS

SLOVENIA

## MAROF

È azienda vitivinicola slovena creata nel 2006.

Uroš Valcl, uomo di riferimento di questa giovane realtà ai confini con l'Ungheria, si forma, a partire dal 1999, nell'azienda di famiglia a Maribor. L'esperienza maturata, l'intuito e la tenacia lo convincono ad accogliere nuove sfide. Ecco che, nel 2009, diventa partner di Marof dove si dà avvio ad una storia intrisa di natura, nobiltà e sogno dove l'imprinting dei vini è di netta influenza francese.

Ci troviamo a Prekmurje (Oltremura), una delle sette province storiche della Slovenia all'interno del villaggio Mačkovci, nella regione Goričko.

**Vitigni:**

Chardonnay, Riesling italico, Sauvignon, Silvanec, Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt.

**Area:**

Oltre il fiume Mura, tra i boschi, si cela uno scrigno territoriale di nobile influenza. Ai confini nord est della Slovenia, le vigne si trovano ad un'altitudine di 320-350 m.s.l.m., dove forti sono le escursioni termiche.

**Classificazione:**

ZGP White  
ZGP Red



## MAROF

ZGP White

### Breg Cuvée White



**Chardonnay, Riesling italico, Sauvignon**  
Quarzo, argilla, basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose-calcaree, sedimenti marini. Vigne di 17/45 anni. Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 4 giorni di contatto con le bucce. Affinamento su fecce fini per 18 mesi in botti di rovere da 500 l e 25 hl.

Fine e secco, riconduce a sentori di creme brûlée e zafferano, pane tostato e cenere. Fresco e di buona pulizia, l'acidità e sapidità trovano l'equilibrio che accompagna un sorso lungo e preciso.

ZGP White

### Breg Sauvignon



**100% Sauvignon**  
Selce ghiaiosa, sabbia silicea ed argilla sabbiosa. Vigna di 17/35 anni. Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 5 giorni sulle bucce. Invecchiato sulle fecce fini per 15 mesi in botti di rovere da 600 l e da 30 hl.

Vino audace e preciso. Si scova frutto della passione, melone bianco, tostatura/ terracotta senza tralasciare le caratteristiche tipiche del vitigno come la nota di uva spina verde. Dal tono speziato, pieno e cremoso, calza perfettamente la sua identità. Elegante e con lungo finale.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

## DOI MATS

È una giovane azienda vitivinicola che nasce nel 2018.

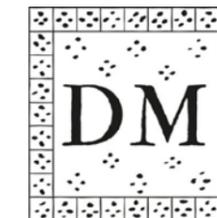
Il primo vigneto di Buttrio, dove il Merlot raggiunge le sue migliori espressioni, e il vigneto Poianis, dove il Friulano vive in sinergia con la coesione degli elementi naturali, sono custoditi dall'enologo Enrico De Candido che realizza la sua passione grazie a una sapiente conduzione degli stessi.

Ci troviamo a Udine, Friuli Venezia Giulia, Italia dove l'eccellenza dei territori scelti rende grazia a questi vini.

**Vitigni:**  
Friulano, Merlot.

**Area:**  
I vigneti sono esposti a sud a 200 metri s.l.m.. I terreni sono situati tra le Prealpi Giulie e l'alta pianura friulana dove le millenarie sedimentazioni (depositi eocenici) hanno dato origine alle tipiche marne ed arenarie. I boschi circondano le terre di Poianis e di Buttrio ed il mare Adriatico, allora ritiratosi, dista oggi una quarantina di km.

**Classificazione:**  
DOC Friuli Colli orientali Merlot – Col di Buri  
DOC Friuli Colli orientali Merlot  
DOC Friuli Colli orientali Friulano



### DOC Friuli Colli orientali Merlot - Col di Buri

**100% Merlot**  
Vigneto: Buttrio con esposizione a sud – Età vigneto 25 anni  
Macerazione di quattordici giorni e fermentazione di dieci giorni in tini d'acciaio. Maturazione in anfore e in barrique di rovere francese di primo e di secondo passaggio per diciotto mesi. Sosta di otto mesi in acciaio inox.

Il colore è un drappo rosso rubino nitido. L'impatto olfattivo è intenso ed ampio. Presenta frutto fresco varietale quale ciliegia. Susseguono cenni di anguria e di semi di melograno. Floreale di violetta e di giglio rosa. Anice e sentori speziati quali garofano e cardamomo nero. Effluvi di mentuccia e di mentolo introducono l'ovulo buono e il tartufo bianco. Minerale di grafite. Delicate suggestioni di tabacco scuro e di burro francese nel finale.

L'ingresso è deciso e fresco. La trama tannica di rara eleganza è accompagnata da vibrazione e progressione. Eterna persistenza, magistrale chiusura. Sinfonia di emozioni.

*Su assegnazione*



### ZGP White Breg Zeleni Silvanec



**100% Sylvaner**  
Sedimenti marini, basalto tufaceo, marne argilloso-calcaree.  
Vigne di 25/45 anni.  
Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 10 giorni sulle bucce. Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi in botti di rovere da 25 hl.

Giallo paglierino con nuance verdoline. Incontriamo aromi di pesca bianca, frutto della passione e melograno. Note di timo lasciano evidenti effluvi di pietra focaia. L'ingresso in bocca è pulito e fresco. Sapido, si definisce per tensione.

### ZGP White Bodonci Sauvignon



**100% Sauvignon**  
Suolo vulcanico, quarzo, argilla, basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose - calcaree, sedimenti marini.  
Vigne di 45 anni.

Minerale, dal sorso teso. Il richiamo erbaceo è tipico del vitigno, i fiori bianchi e la cremosità del burro sono elegantemente delineati andando a braccetto con le note minerali e tostate. Fumè. Vino secco, delizioso e di risoluta struttura.

### ZGP Red Mackovci Modra Frankinia Blaufrankish



**100% Blaufränkisch**  
Sabbia e sassi di quarzo, argilla.  
30/45 giorni di macerazione in botti di rovere da 50 hl. 24 mesi in botti di rovere da 30 hl ed ulteriori 27 mesi in botti di rovere da 25 hl.

Si presenta con colore violaceo limpido. Interagisce in maniera secca con sentori rustici di terrosità. Coglie i primi frutti quali ribes e si accompagna con note ematiche e di ferro continuando il suo percorso sbuffando sentori di tabacco. Accarezza il cardamomo e il tartufo battendo il cuoio. Minerale, giovane di grande potenziale.

### ZGP Red Breg Cuvée Red



**Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt**  
Sabbia e sassi di quarzo, argilla.  
Vigne di 17/25 anni.  
30 giorni di macerazione in botti di rovere da 50 hl. 24 mesi in botti di rovere francese e rovere di 228 l e da 30 hl.

Rosso rubino intenso. Profumi di mora e ciliegia nera, pungiglione di rosa e rovi, pepe nero e liquirizia. Tannico e sapido a riflusso succoso, denota persistenza.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)





www.ordan-winedistribution.it

**DOC Friuli Colli orientali  
Merlot**

**100% Merlot**  
Vigneto: Buttrio. Esposizione a sud – Età vigneto 40 anni

 Macerazione: quattordici giorni. Fermentazione: sette giorni in tini d'acciaio. Maturazione: in anfore e in barrique di rovere francese (primo e secondo passaggio) per diciotto mesi. Sosta di otto mesi in acciaio inox.

 Nobile rosso rubino con riflessi violacei.

Intenso ed ampio. Frutto rosso fresco quali prugna e mora. Susseguono fico e spezie quali pepe nero, chiodi di garofano, cannella e cardamomo verde. Terracotta, semi di lino tostati. Persiste la presenza del cuoio nuovo e del sentore animale. Il finale mostra punte di cioccolato amaro e vaniglia. In bocca è secco, caldo e morbido. Ci avvolge nella sua rotondità. La freschezza è accompagnata da una trama tannica setosa. La salivazione serpentina evidenzia un vino di ottimo corpo. Lunga persistenza, finezza e grande equilibrio.

*Su assegnazione*



**DOC Friuli Colli orientali  
Friulano**

**100% Friulano**  
Vigneto: Poianis, Cividale del Friuli. Esposizione a sud – Età vigneto 40 anni

Stabulazione e fermentazione di dieci giorni in tini d'acciaio. Maturazione di otto-dieci mesi in barrique e in anfora.

 Giallo paglierino intenso con riflessi dorati cristallini.

Ventaglio olfattivo ampio e di rara finezza. Sentori fruttati come pompelmo rosa, pesca bianca e pera verde. Caratteri erbacei quali fieno, tarassaco e ortica. Nel finale sbucano effluvi di terra bagnata e di minerali quali ciottoli di fiume.

Ingresso schietto e deciso. Il vino, secco e caldo, pervade la bocca con grande freschezza che è in evidente sinergia con la sapidità. La distribuzione delle parti sul manto linguale è di lodevole precisione. Ottima struttura e grande equilibrio. Intensità e lunga persistenza concludono l'eccellenza di un giovane friulano dalla beva instancabile.

*Su assegnazione*



**GASPARE  
BUSCEMI**

È definito "enologo fuori dal coro" perché già dal 1966 lavora per il recupero delle tradizionali "attenzioni contadine" (cit. L. Veronelli) e per la moderna ottimizzazione delle stesse.

Artigiano e vinificatore dal 1973, inizialmente soprattutto per dare al viticoltore la possibilità di realizzare nel vino la propria vigna e così qualificarsi al pari del "vigneron", vinifica e imbottiglia in proprio, trasformando, dal 1982, le uve dei viticoltori con cui collabora. Dal 2011, soprattutto per completamento professionale, è anche viticoltore.

Siamo in località Zegla a Cormons (GO), in Friuli-Venezia Giulia, Italia.

**Vitigni:**  
Pinot bianco, Ribolla gialla, Friulano (ex tocai friulano), Chardonnay (Altire Bianco); Merlot (Altire rosso); Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon (vecchio clone non aromatico), Verduzzo friulano, (Braide bianco); Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso (Braide rosso).

**Area:**  
Il Collio della zona di Zegla a Cormons, i Colli Orientali della zona di Corno di Rosazzo, le Grave del Friuli dei rilievi di Colloredo di Monte Albano. Le produzioni più vecchie provengono dal Collio di Oslavia, San Floriano del Collio e dalle Grave di Soleschiano di Manzano.

**Classificazione:**  
IGT Venezia Giulia

**IGT Venezia Giulia  
Perle d'uva**



 Rifermentazione in bottiglia di una cuvée formata da vini di diverse vecchie annate e da mosto fresco nella quantità utile a fornire gli zuccheri necessari, che sono pertanto esclusivamente di uva.

 Il colore paglierino intenso lascia spazio a nuance verdi. Perlage fine e persistente. Al naso è ampio e complesso. La vivacità olfattiva è espressa anche al sorso che si caratterizza per ricchezza e consistenza. Cremoso ed equilibrato.

**IGT Venezia Giulia  
ALTURE Bianco**



 La raccolta e la vinificazione dell'uva avvengono in vigna nelle macchine create ad hoc da Gaspare Buscemi che, così facendo, vuole garantire la massima qualità dell'uva. Fermentazioni spontanee e non controllate in vasche inox. Imbottigliamento in primavera-estate successiva alla vendemmia e affinamento in bottiglia.

 Colore paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso è intenso. Scopriamo frutta a polpa bianca, spezie verdi, scorza di agrume ed elegante sottofondo minerale. Perfetto bilanciamento gusto olfattivo. Il sorso è deciso e vivace. Il vino ha carattere e risulta versatile. Vibrante freschezza e lunga persistenza. Piacevole da giovane, può sfidare i decenni.

IGT Venezia Giulia  
**BRAIDE Bianco**



 A pochi minuti dalla raccolta dell'uva, al fine di preservarne qualità e caratteristiche, avviene la vinificazione direttamente in vigna all'interno di macchine prodotte dallo stesso Gaspare Buscemi. In primavera-estate, dopo fermentazioni spontanee e non controllate in vasche inox, si realizza l'imbottigliamento e si avvia l'affinamento in bottiglia.

 Colore paglierino. Elegante sin dal primo sospiro. Fiori bianchi appena sbocciati e frutta a polpa bianca. Struttura agile e beva che richiama il sorso. Il vino cammina sul doppio binario della freschezza e della sapidità. La prossima fermata è "desidero un altro calice".



IGT Venezia Giulia  
**VinOro**  
cuvée di vecchie annate  
a moderata alcolicità

 Oro verde. Al naso esprime inizialmente profumi di spezie come timo e noce moscata e poi ancora pepe nero. In bocca il vino è morbido e di buona struttura. L'equilibrio tra le parti gli dona l'armonia finale.

 A tutto pasto.



IGT Venezia Giulia  
**ViNero**  
cuvée di vecchie annate  
a moderata alcolicità

 Colore rosso amaranto intenso. Un naso intenso di frutta esalta ciliegia e prugna, muschio e note lattiche. Sorso equilibrato e delicato tenore alcolico si completano di tannini vellutati e di buona struttura.

 Accompagna a tutto pasto.

IGT Venezia Giulia  
**ALTURE Rosso**



 La minuziosa attenzione per l'integrità di raspi e bucce durante la pigiatura ed un lungo contatto con le bucce dopo la fermentazione principale (oltre due mesi) permettono la migliore estrazione e la completa caratterizzazione dell'uva. Fermentazioni spontanee in vasche inox in ambienti ideali. Imbottigliamento in primavera-estate. Affinamento in bottiglia.

 Colore intenso con sfumature violacee. Profumo è un giusto connubio tra piccoli frutti rossi, ciliegia e prugna. In bocca corpo importante e ottima freschezza. Tenore alcolico in equilibrio e delicata rotondità tannica. Il vino è armonico e buon è il ritorno gusto olfattivo.

IGT Venezia Giulia  
**BRAIDE Rosso**



 A pochi minuti dalla raccolta dell'uva, al fine di preservarne qualità e caratteristiche, avviene la vinificazione direttamente in vigna all'interno di macchine prodotte dallo stesso Gaspare Buscemi. In primavera-estate, dopo fermentazioni spontanee e non controllate in vasche inox, si realizza l'imbottigliamento e si avvia l'affinamento in bottiglia.

 Colore paglierino. Elegante sin dal primo sospiro. Fiori bianchi appena sbocciati e frutta a polpa bianca. Struttura agile e beva che richiama il sorso. Il vino cammina sul doppio binario della freschezza e della sapidità. La prossima fermata è "desidero un altro calice".



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)



# ADA NADA

È un'azienda vitivinicola italiana a conduzione familiare fondata da Carlo Nada nel 1919.

Ci troviamo nelle ambite Langhe, a Treiso (CN), in località Rombone. Ineguagliabile fazzoletto di terra bianca dove, dal 2001, Annalisa e Elvio, quarta generazione, si prendono cura di questo territorio e producono vini che rendono realtà un sogno chiamato Barbaresco. La continuità è già presente all'orizzonte grazie alle figlie Elisa, Emma e Serena.

#### Vitigni:

Merlot, Nebbiolo, Sauvignon.

#### Area:

Esposizione a sud per le sottozone Valeirano e Rombone. Cichin è un vigneto parcellizzato, all'interno della sottozona Rombone. Ci troviamo a 5 km da Alba e, dall'alto della terra bianca di Treiso, possiamo godere dei molti e vari colori delle vigne.

#### Classificazione:

Barbaresco DOCG  
Langhe Rosso DOC  
Langhe Nebbiolo DOC  
Langhe Bianco DOC

*Ada Nada*  
AZIENDA AGRICOLA DAL 1919



#### DOCG Barbaresco Riserva

### Barbaresco Rombone Cichin Riserva

 **100% Nebbiolo**  
Vinificazione in acciaio inox con frequenti follature e rimontaggi. La macerazione varia da 12 a 15 giorni. Affinamento in grandi botti di rovere per 34-36 mesi. Nessuna filtrazione.

 Vino di rara qualità caratterizzato da ampiezza e suadanza. Note floreali di rosa, di erbe officinali ed accenni di frutta sotto spirito. Le note speziate tipiche del vitigno Nebbiolo completano il quadro olfattivo. Il gusto pieno e caldo trova tannini fini e dolci. Sorso elegante, molto persistente, lungo.

#### DOCG Barbaresco

### Barbaresco Rombone Elisa

 **100% Nebbiolo**  
Vinificazione in acciaio inox con frequenti follature. Macerazione di 10 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere e in piccoli carati per 18-20 mesi. Nessuna filtrazione.

 Nobile veste rosso carminio. Effluvi di ciliegia e rosa si intrecciano a sentori di aneto e semi d'anice. Sottile ed elegante, cambia nel tempo tra punte di caffè, pelle di pernice, cocchio e cardamomo nero. Il contesto è fine, dalla beva dinamica e piacevole. Tannino setoso e delicato rendono la sève di fascino nobile.



#### DOCG Barbaresco

### Barbaresco Valeirano

 **100% Nebbiolo**  
Vinificazione in acciaio inox con frequenti follature. Macerazione di circa 10-12 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere e in piccoli carati per 18-20 mesi. Nessuna filtrazione.

 Rosso cremisi. Agile e schietto decora la sua danza con fragranze floreali e fruttate quali rosa canina e ciliegia per chiudere con un tocco di balsamicità. Fresco e sapido, trasforma la nostra sensazione in nobile immaginazione. Persistente e dall'ottima corrispondenza gusto olfattiva.



#### DOC Langhe Nebbiolo

### Langhe Nebbiolo Serena

 **100% Nebbiolo**  
Macerazione di 5-8 giorni con rimontaggi mai eccessivi. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio e di seguito barriques per 3 mesi.

 Veste rosso carminio e ci appaga con note di rose e terracotta. Frutta matura tipica cattura il manto animale di passaggio. Nel finale, tra sentori di cannella e mentolo, si scorge l'anice. Tannino setoso e vena acidula di grande eleganza. Rinfresca e disseta.



#### DOC Langhe Bianco

### Sauvignon Neta

 **100% Sauvignon**  
Vasche di acciaio per 3 mesi. Nessuna filtrazione.

 Giallo paglierino vivo. Note vegetali erbacee quali salvia e foglia di pomodoro e ricordi fruttati di pesca. Il vino è intenso e sapido, di buona struttura e grande bevibilità.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

## AZ. AGR. COMM. LORENZO ACCOMASSO

È un'azienda vitivinicola piemontese fondata nel 1957.

Il Cavaliere Lorenzo Accomasso e il Barolo sono inscindibili. Si definisce come il contadino a cui piace fare il vino e, grazie a questa sua filosofia di vita semplice e spontanea, si è reso paladino della tradizione. Il primo Barolo prodotto è del 1958.

Ci troviamo in Borgata Pozzo, a La Morra (CN), in Piemonte, Italia.

**Vitigni:**  
Barbera, Nebbiolo.

**Area:**  
Giacitura collinare con un'altitudine di 500 m.s.l.m.. Rocche dell'Annunziata guarda Castiglione Falletto, mentre Vigna Rocchette guarda Barolo.

**Classificazione:**  
DOCG Barolo Riserva  
DOCG Barolo



## LORENZO ACCOMASSO



### DOCG Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata Riserva

**100% Nebbiolo**  
Marne di S. Agata Fossile - affinamento di cinque anni e mezzo in legno e 18 in bottiglia.

**Vino di rara finezza dai caratteri particolari. Vivido e tipico. Il vino, snello ed euritmico, ci riconduce ad una dimensione ieratica.**

*Su assegnazione*



### DOCG Barolo Rocche dell'Annunziata Vigna Rocchette

**100% Nebbiolo**  
Marne di S. Agata Fossile - affinamento di 4 anni e mezzo in legno e 18 in bottiglia.

**Rosso granato. Intenso e caratteristico. L'ingresso in bocca è asciutto, pieno ed armonico. Vino risulta elegante e fine con corrispondenza gusto olfattiva esemplare.**

*Su assegnazione*

## CIABOT BERTON

È azienda vitivinicola italiana con un forte attaccamento al territorio di La Morra, proprietaria di vigneti fin dal 1876.

Alla fine degli anni '50 l'azienda inizia ad inserirsi nel panorama dei piccoli produttori artigianali di Barolo grazie alla felice intuizione e alla grande determinazione di Luigi Oberto. Marco Oberto, vignaiolo di quarta generazione, rinnova la passione familiare insieme alla moglie Federica valorizzando l'unicità dei territori delle Langhe. Idee precise lo portano a plasmare vini che esprimono l'animo nobile di una diversità insita nei diversi terroir di Langa.

Ci troviamo a La Morra (CN), in Piemonte, Italia.

**Vitigni:**  
Barbera, Dolcetto, Favorita, Nebbiolo.

**Area:**  
Giacitura collinare, valle del Tanaro, bastioni di La Morra, sullo sfondo il Monviso. Esposizione dei vigneti a sud est a 300 m s.l.m. per la sottozona Roggeri a La Morra; a sud est con un'altitudine di 400 m s.l.m. per la sottozona Rocchettevino a La Morra; sud est-est per la sottozona Capalot, a sud per la sottozona Rive, a sud ovest nella sottozona Bricco S. Biagio con un'altitudine di 250-300 m s.l.m. e a 250 m s.l.m. nel Roero.

**Classificazione:**  
Barolo DOCG  
Langhe Nebbiolo DOC  
Langhe Favorita DOC



CIABOT  BERTON

### DOCG Barolo Roggeri



**100% Nebbiolo**  
Argilloso - calcareo. Vigne di 45 anni a La Morra, sottozona Roggeri. Vinificazione con macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento e con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia, quindi in cemento

**Rosso granato. Intenso ed elegante. Il corredo olfattivo si muove tra frutto, speziatura dolce, viola, rosa essiccata. Trama tannica fitta e articolata vede esibire un sorso fresco, sapido e piacevolmente armonico.**

### DOCG Barolo Rocchettevino



**100% Nebbiolo**  
Argilloso - calcareo. Vigne di 25 anni a La Morra, sottozona Rocchettevino. Vinificazione con macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento e con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia, quindi in cemento.

**Vivace colore rosso granato, si pone in modo austero e ricercato con sentori di spezie e di erbe di montagna. Sospiri balsamici e tenui sentori fruttati. Netto al palato, minerale, di assoluta freschezza e persistenza.**

## CIABOT BERTON

DOCG Barolo

### Ciabot Berton 1961



**100% Nebbiolo**  
Calcareo - argilloso - sabbioso. Vigne di 30/35 anni a La Morra, vigneti storici. Vinificazione con macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia, quindi in cemento.

**Granato con nuance rubino.** Etereo e ampio. Richiami minerali e note balsamiche. Il classico emerge in rosa, spezie, frutti rossi e cera. Sorso ricco, sapido e piacevole, di grande equilibrio e raffinatezza.

DOCG Barolo

### La Morra



**100% Nebbiolo**  
Argilloso - calcareo. Vigne di 5/10 anni a La Morra. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere di Slavonia, quindi in acciaio.

**Granato tenue con riflessi rubini.** Autorevole ed elegante esprime sentori di rosa selvatica, violetta e ginestra. Gustiamo prugna, fragola, fico rosso e carruba al quale si accompagnano note dolci di spezie e liquirizia. Fresco con tannini dolci e piacevoli, dalla vena acida decisa e ben integrata con il corpo del vino.

DOC Langhe Nebbiolo

### 3 Utin



**100% Nebbiolo**  
Argilloso - calcareo. Vigne di 5/10 anni a La Morra. Macerazione in acciaio a temperatura controllata, Affinamento in acciaio.

**I sentori del nebbiolo sono bene definiti.** Fresco e fruttato esibisce note di viola e peonia, ribes e ciliegia. Preciso e fine nella trama tannica, minerale, persistente, invitante.

DOCG Barolo DOC Langhe Favorita

### Alissa



**100% Favorita**  
Calcareo - sabbioso. Vigne di 25 anni a Roero. Soffice pressatura delle uve e decantazione statica, quindi fermentazione in bianco a 18° C. Affinamento e permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi.

**Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.** Delicato e fine risulta fresco con sentori di agrumi e frutti esotici. In bocca è pieno e morbido, persistente e sapido. Il finale ricorda il fieno. L'equilibrio acido e minerale lo rendono estremamente piacevole.

ITALIA

## L'AIETTA DI FRANCESCO MULINARI

È una giovane azienda vitivinicola italiana creata nel 2001.

Il confine e il sogno di Francesco Mulinari, proprietario e raccogliatore d'uva, si distinguono per avere dato vita alla più piccola azienda di Montalcino. Unici nel loro genere sono i terrazzamenti secolari con vitigno sangiovese impiantato ad alberello.

Una piccola aia, una vista sulla natura e il dislivello di 110 metri. Ci troviamo appena sotto le mura della città di Montalcino (SI), in Toscana.

**Vitigni:**  
Sangiovese.

**Area:**  
Esposizione ovest per i terrazzamenti secolari dell'Aietta (Piccola Aia) con dislivello di 110 metri tra la prima e l'ultima vite. Siamo nel cuore di Montalcino, tra mura secolari e natura toscana. Esposizione est / sud-est con un'altitudine di 350 m s.l.m. per Castelnuovo dell'Abate.

**Classificazione:**  
DOCG Brunello di Montalcino  
DOC Rosso di Montalcino



L'Aietta



DOC

### Rosso di Montalcino



**100% Sangiovese**  
Botti di rovere da 5 e 10 hl.

**Rosso rubino intenso.** Frutto pieno, esprime note giovanili. Fresco, coinvolgente e passionale. Il corpo e la persistenza sono di notevole pregio. Godibilità assicurata.

**Primi piatti con sughi di carne,** carni bianche e rosse.

DOCG

### Brunello di Montalcino



**100% Sangiovese**  
Botti di rovere da 5 e 10 hl.

**Rosso rubino dai riflessi granati** esprime sensazioni complesse di frutti rossi e di vaniglia. Il sorso è fine ed elegante. La sève è compatta e raffinata. Vino di grande struttura, canta la persistenza. Ottima corrispondenza gusto olfattiva.

**Piatti a base di cacciagione**



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# AZIENDA AGRICOLA CAPANNA DI CENCIONI

È un'azienda vitivinicola italiana a conduzione familiare fondata nel 1957.

Ci troviamo in località Capanna, a nord di Montalcino (SI), in Toscana. I vigneti di Montosoli, posizionati in uno dei migliori territori della zona, sono custoditi da Amedeo Cencioni, agronomo ed enologo che prosegue con sapienza il percorso instaurato dal padre Patrizio, dal nonno Benito e dal bisnonno Giuseppe.

**Vitigni:**  
Sangiovese, Merlot, Moscato bianco, Pinot grigio.

**Area:**  
Esposizione sud-est tra i 250-300 m s.l.m..  
I vigneti sono posizionati a Montosoli, anima nordica e raffinata di Montalcino, da sempre considerato come uno dei migliori territori della zona i quali donano struttura, acidità ed eleganza.

**Classificazione:**  
Brunello di Montalcino DOCG - Riserva  
Brunello di Montalcino DOCG  
Rosso di Montalcino DOC  
Moscadello di Montalcino DOC




CAPANNA

## DOCG Brunello di Montalcino



 **100% Sangiovese**  
Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 10 a 32 hl per circa 34-38 mesi e 6 mesi in bottiglia.

 Rubino limpido e granato. Naso intenso dai toni molto classici, note leggere di tabacco e sentori floreali scuri ben delineati. Sottobosco autunnale e ciliegia scura. Bocca intensa con tannini croccanti, ma di ottima fattura. La progressione, di classica austerità, rende il vino fitto e dona allo stesso l'agilità che lo conduce ad un finale giovanile, saporito, persistente e di grande futuro.

 Carni rosse arrosto, selvaggina, formaggi stagionati.

## DOC Rosso di Montalcino



 **100% Sangiovese**  
In botti di rovere di Slavonia da 20 a 32 hl per 6-10 mesi e successivi 3-4 mesi di affinamento in bottiglia.

 Colore rubino limpido. Al naso è ricco in frutta rossa con ciliegie, more e mirtili. Corposo con tannini morbidi, detiene un'ottima freschezza che ne facilita la beva. Vino di ottima corrispondenza gusto olfattiva delinea carattere nel finale. Un sangiovese molto fresco che riesce ad invecchiare in bottiglia per 8-10 anni.

 Salumi, formaggi, pasta con ragù di carne, carni bianche e rosse arrosto, funghi.

## DOC Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva



 **100% Moscato bianco (cloni autoctoni)** 140 g/l  
Permanenza in botti di rovere da 5-10 hl per circa 1 anno e affinamento in bottiglia per minimo 6-12 mesi.

 Colore dorato carico. Ampio e complesso trapassa dal miele d'acacia all'albicocca disidratata per concludere con frutta candita. Grande la struttura e la piacevolezza. Ottima corrispondenza gusto olfattiva che porta con sé i caratteri del vitigno.

 Castagnaccio, formaggi.

## AZIENDA AGRICOLA CAPANNA DI CENCIONI

## DOC Moscadello di Montalcino



 **100% Moscato bianco (cloni autoctoni)** 75 g/l  
Sosta in acciaio per circa 3-4 mesi e affinamento in bottiglia per qualche mese.

 Tenue colore dorato. Lonicera, fiore e scorza d'arancia, pera. Morbido, agile e dinamico grazie al grande accompagnamento che l'acidità porta alla dolcezza. Soddisfazione garantita.

 Pasticceria secca e dolci in genere.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

## AZ. AGR. MAURIZIO MENICHETTI

È un'azienda vitivinicola italiana che nasce nel 2012.

Siamo nel mezzo della maremma toscana dove il fulcro di una vita dedicata al vino trova una sinapsi unica tra Maurizio Menichetti e la natura. Le sue idee, chiare e decise, ed una conduzione sostenibile del vigneto di proprietà lo portano a realizzare l'espressività territoriale nel vino.

Ci troviamo in località Montemerano, Manciano (GR), Italia.

### Vitigni:

Malvasia nera, Procanico rosa, Sangiovese, Sauvignon blanc.

### Area:

La maremma toscana, il borgo medievale di Montemerano, le terme di Saturnia ed il Tirreno a pochi chilometri.

### Classificazione:

IGT Toscana bianco  
IGT Toscana rosso



a Carisio

M. Menichetti



### IGT Toscana bianco a Carisio



Affinamento: dodici mesi in acciaio più dodici mesi in bottiglia.



Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Respiro fresco e minerale. Intenso, delicato e fine di pietra focaia. Stile schietto e nitido per un vino delicato e sottile, ma sempre deciso. Spina dorsale con freschezza vibrante e fine sapidità. Accrescimento continuo nella progressione. Regna la mineralità di pietra focaia e si delinea una vena citrina di cedro e di pompelmo. La morbidezza e l'alcool evolvono con il tempo accentuando i toni minerali.



### IGT Toscana rosso a Carisio



Vinificazione in acciaio, affinamento di dodici mesi in tonneau ed ulteriori dodici mesi in bottiglia.



Rosso rubino limpido. La fase olfattiva denota frutti di ciliegia e di prugna. Vira su note di pomodoro, ortica e timo e si ricongiunge armonicamente con pepe nero, poutpourri concludendo con sensazioni minerali. Il sorso è caldo ed abbastanza morbido. Il tannino è giovane, la sapidità evidente. Il vino, fine e di buon corpo, è in equilibrio e, nel finale, chiude con un aroma di affumicatura.

## I BOTRI DI GHIACCIOFORTE

È un'azienda vitivinicola italiana nata nel 1989.

Sapienza enologica di Giancarlo Lanza e di sua moglie Giulia Andreozzi rendono questa la prima azienda biologica della maremma toscana. I vigneti, piantati nel 1969, sono un arcobaleno di vitigni autoctoni. "Vigna I Botri", accudita in modo scrupoloso, è situata di fronte all'abitato etrusco del Ghiaccio Forte, sulla via Aquilaia e, da qui, domina la vallata del fiume Albegna. Ci troviamo a Scansano (GR), in Toscana, Italia.

### Vitigni:

Ciliegiolo (detto anche Nero precoce), Grenache (detto anche Alicante), Prugnolo gentile o Montepulciano (discende dal Sangiovese grosso), Sangiovese piccolo o Morellino (2 cloni di Morellino), Ansonica, Malvasia, Procanico Rosa (clone di Trebbiano toscano), Vermentino.

### Area:

Vigna I Botri si trova ad un'altezza di 250 m s.l.m.. Disposta su due poggi, domina con lo sguardo la vallata del fiume Albegna e gode di ottime ventilazioni.

### Classificazione:

IGT Toscana Bianco  
IGT Toscana Sangiovese



I Botri di Ghiaccio Forte®



### IGT Toscana Bianco

## Ghiaccioforte Bianco



50% trebbiano toscano  
30% Malvasia  
20% Ansonica e Vermentino  
Calcareo tendente allo sciolto, ricco di scheletro.



Fiori bianchi ed erbe aromatiche, agrumi e mandorla. Sorso pieno e fine, dalla struttura compatta è permeato di grande tensione.



Sushi dell'Alpago di Chef Paolo Speranzon (Locanda San Martino - San Martino d'Alpago (BL)), ma anche tartufo di mare crudo e seppioline fritte.

### IGT Toscana Sangiovese

## Vigna I Botri



75% Sangiovese ad acino piccolo, 10% Prugnolo gentile, 10% Ciliegiolo, 5% Alicante  
Vinificazione in botti prevalentemente da 750 litri e due da 25 hl.



Nobile veste colore rosso rubino. Il quadro olfattivo richiama l'eleganza e la freschezza alternando sentori di ciliegia rossa, di fiori selvatici e di pepe nero e rosso. L'assaggio è generoso e signorile. La lettura dei particolari identifica una struttura gradevolmente delineata, un corpo longilineo ed equilibrato e trama tannica fine. Vino dal grande presente e futuro.



Zuppe, pane integrale alle noci, carni bianche e volatili, agnello.

# 'A VITA

È un'azienda vitivinicola calabrese fondata nel 2008.

Francesco e Laura De Franco con idee ecosostenibili e sapienza produttiva tutelano il Gaglioppo, vitigno che trova in queste terre la sua migliore espressione. Le vigne si trovano in un luogo naturale, tra le rive del mare Ionico e le montagne della Sila.

Ci troviamo a Cirò (KR), in Calabria, Italia.

#### Vitigni:

Gaglioppo, Greco Bianco, Magliocco.

#### Area:

Altitudine variabile tra 0 e 100 m.s.l.m. sulle colline di Cirò. Vigneto Fego si trova a ridosso del mare. Lo Jonio da una parte, la Sila dall'altra in un contesto dove la chimica è bandita.

#### Classificazione:

DOC CIRÒ Rosso classico superiore - Riserva  
DOC CIRÒ Rosso classico  
DOC CIRÒ Rosato  
Vino bianco

# 'A VITA



#### Vino bianco Leukò

**70% Greco Bianco  
30% Gaglioppo**  
Argilloso/calcareo - Vigne di 16 anni.  
Qualche ora di macerazione per il Greco e pressatura soffice per il Gaglioppo. Fermentazione spontanea e affinamento in acciaio per 6 mesi.

Questo vino bianco ha un corredo olfattivo dall'intensa carica espressiva e dal certo richiamo al territorio. L'olfatto dipinge l'immaginazione con fiori di capper, fieno e humus abbracciati da una cornice marina. In bocca il vino è agile, dalla beva piacevole. Accattivante, sorprende.

#### IGP Calabria Rosato



**100% Gaglioppo**  
Argilloso/calcareo - Vigne di 15 anni.  
Dodici ore di macerazione per il Gaglioppo. Il mosto fiore fermenta spontaneamente, dopo un travaso di fine fermentazione viene affinato in acciaio per 9 mesi sui lieviti indigeni.

Rosso amaranto. Quadro olfattivo fruttato e salmastro. Un sorso di mare dove le percezioni hanno il sapore di frutta, di sapida arguzia e trovano una struttura che ci introduce verso l'armonia. La conclusione è d'antan, l'ultimo grande atto di un artista.

#### DOC Cirò Rosso classico superiore riserva Cirò Rosso Riserva



**100% Gaglioppo**  
Sabbia e sassi di quarzo, argilla. Vigne di 17/25 anni.  
30 giorni di macerazione in botti di rovere da 50 hl. 24 mesi in botti di rovere francese e rovere di 228 l. e da 30 hl.

Un mese di contatto con le bucce. Il vino fiore affina in botte di rovere da 2000 l per un anno. Dopo un lungo affinamento in bottiglia viene proposto a quattro anni dalla vendemmia. Il naso pronuncia piccoli frutti rossi e fragranze erbacee. Profumi floreali e di terra sono preludio ad un affascinante ingresso in bocca. Una grande beva ed un grande carattere rendono articolato e complesso il lungo sorso.

#### DOC Cirò Rosso classico Cirò Rosso Classico



**100% Gaglioppo**  
Argilloso/calcareo.  
Quattro giorni di macerazione e fermentazioni spontanee. L'affinamento avviene in acciaio per 36 mesi.

Colore rosso vivo e puro. Naso ricco di frutto e di spezie, sempre elegante. L'assaggio parla di identità territoriale introducendo un nobile carattere accompagnato da solida consistenza. La profondità minerale si evidenzia con note salmastre. Resta vivo il desiderio di un altro sorso.

#### "OX"

Vino da uve stramature

**100% Gaglioppo**  
Argilloso/calcareo.  
Vigne di 15 anni.  
La surmaturazione avviene sulla pianta. Dopo la pressatura si svolge la fermentazione spontanea in barrique al quale è seguito un affinamento di sette anni in barrique scolme. Nessuna filtrazione.

Il vino ha colore mogano. Nuance olfattive di erbe officinali e frutta secca si alternano a sentori di muschio e di tabacco. Sorso consistente con sensazioni morbide. Susseguono la croccantezza e la salinità verso un finale secco e di lunga persistenza



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA

È un'azienda vitivinicola che vede la sua genesi nel 1880.

Siamo a Petrosino dove le vigne, posizionate tra Mazara del Vallo e Marsala, immerse nelle terre rosse del Mediterraneo, vivono tra le erbe aromatiche e guardano il Golfo di Pietro. Tre generazioni precedono l'arrivo di Pierpaolo & Beatriz Badalucco de la Iglesia Garcia che, permeati da grande responsabilità, si sono fatti carico di preservare e tutelare un tesoro genetico irripetibile.

#### Vitigni:

Grillo della particella storica, Verdejo, Nero d'Avola, Tempranillo.

#### Area:

I vigneti Triglia, Triglia - Corleo e Delia Nivolelli hanno esposizione a nord est.

I vigneti sono a pochi passi dal mare, per un'altitudine variabile tra 0 e 50 m/slm. Poggiate su terre rosse e, particolarmente inclini alla produzione di grandi vini, protetti dalle dune rivolgono lo sguardo al Golfo di Pietro.

#### Classificazione:

Vino bianco  
Vino rosso  
Marsala Pre British



BADALUCCO  
DE LA IGLESIA GARCIA



## 1 Litro di Pierpaolo & Beatriz

 50% Grillo - 50% Verdejo

 Macerato e non filtrato, veste ambra e delinea intensità olfattiva passando dall'arancia al fico d'india per incontrare note floreali di ortica, girasole e nuova Guinea. Avvolgono le nostre sensazioni fragranze di pasta madre e di salsedine. Al palato è fresco ed acido come il morso di un'arancia. Di corpo strutturato lascia spazio alla salivazione che giunge come creste d'onde di un mare calmo, sugli scogli.



## Griddu Verde

 50% Grillo - 50% Verdejo

 L'espressione cromatica è oro antico per questo macerato non filtrato. Ampio. Limone e kiwi abbracciano foglie di thè verde, ortica, portulaca e aloe. Peperoncino e zafferano conducono sogni e desideri. Effluvi ematici di piccione. Profonda salinità marina, di iodio. Conclude il tabacco biondo. L'ingresso in bocca è fine e compatto. Serpeggia la sapidità sotto il corpo del vino. Sottile scorza di limone onnipresente. Elegante ed armonico. La pittrice ha cercato il contatto con la realtà, facendone affiorare le sue emozioni.



## Temprano

 50% Nero d'Avola  
50% Tempranillo

 Limpido e di veste nobile si mostra colore rosso rubino. Intenso e delicato dimostra la sua gioventù in frutti freschi di ribes nero, mora e ciliegia. Foglie di thè nero, sambuco e lavanda si intrecciano al cuoio fresco. La tempera definisce il dipinto di una giovane promessa. L'assaggio definisce il carattere vivace ed allegro del vino. Morso tannico elegante, finale tiepido e ben equilibrato.



## Dos Tierras

 50% Nero d'Avola  
50% Tempranillo

 Rosso rubino, impenetrabile, ma che riflette. Altolocato. Gelso nero, arancia rossa e dattero. Continua il cambiamento con foglie di thè scozzese, di cardamomo nero e profondo tabacco nero. La delicata ematicità incontra sbuffi salini. Un mosaico pervade la bocca: corrente di freschezza e trama tannica compatta e fine lasciano spazio ad onde saline. Conclusione magistrale dove il morso del gelso nero si intreccia al tabacco nero in un'ottima corrispondenza gusto olfattiva.



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

# BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA

## Pipa 3/4 - 2° Marsala Pre British Storico

 100% Grillo

 Versione secca, non ammette fortificazione. La fermentazione avviene con lieviti naturali; il vino resta 7 anni in botti scolme a 3/4 prima di essere messo in bottiglia. Pipa deriva da pipas o pipè che, nel trapanese, erano le botti utilizzate per la produzione di Marsala. La particella n. 191, in contrada Triglia, è vigneto unico, custode di un tesoro culturale e culturale, ma anche capace di raccontare una storia antecedente il sopraggiungere degli inglesi. Il peso della storia è il peso di una grande responsabilità insita in Pierpaolo.

*Su assegnazione*



## Pipa 3/4 - 3° Marsala Pre Woodhouse

 100% Grillo  
Età vigneto oltre 46 anni

 Quadro olfattivo ampio ed amabile che si evolve con toni di agrumi, fico secco e frutta candita, fragranze floreali di zagara. In bocca un grande equilibrio definisce l'integrazione tra acidità ed alcolicità. Finale quasi salato con effluvi di pistacchio verde e di salmastro.

*Su assegnazione*



# AZIENDA AGRICOLA SCIARA

È un'azienda che nasce sui terreni vulcanici dell'Etna nel 2015.

Alla guida della stessa troviamo Stef Yim, asioamericano che, dopo essersi affinato come sommelier a Los Angeles e conscio di esperienze di vinificazione in California e in Francia, diventa enologo. Coglie nell'unicità del suolo vulcanico etneo il suo credo tanto da volersi spingere sempre più vicino al cratere. Le sue vigne di Cannonau, nelle contrade Cielo e Nave, sono, difatti, le più alte d'Europa. Ci troviamo a Randazzo, Etna, Sicilia.

#### Vitigni:

Cannonau, Nerello Mascalese; Carricante, Catarratto, Minella bianca.

#### Area:

Sul versante nord orientale, nord, nord occidentale e sud del vulcano più alto d'Europa, l'Etna, sono naturalmente disposti i vigneti, anche più che centenari, ad alberello. Proprietà dell'azienda è, inoltre, la vigna a bacca rossa più alta d'Europa, situata a circa 1200 metri.

#### Classificazione:

Vino bianco  
Vino rosso  
IGT Etna Rosso  
DOC Etna Rosso



## IGT Etna Rosso 1200 metri



**100% Cannonau (Grenache spagnolo)**  
Viti di oltre 70 anni su suolo di ceneri vulcaniche e sabbie ad un'altitudine di 1200 metri.  
Contrada/Cru: Cielo e Nave.  
Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in vasi di terracotta e contenitori di vetro.  
Produzione di 960 bottiglie

Signorile è il colore rosso rubino. L'impatto olfattivo è attraente e viscerale. Identificativo del territorio etneo lascia emergere le note ferrose sotto forma di acciuga ed ancora nuance fruttate di more e melograno si accompagnano a sensazioni di castagne arroste. Ingresso deciso, delicato ed espressivo del territorio vulcanico. La trama tannica è sottile e, come tale, è l'intera struttura del vino che regala momenti di intrigante eleganza.

*Su assegnazione*

## Centenario Pre Phylloxera



**100% Nerello Mascalese**  
Viti di oltre 100 anni su suolo con sabbie e prevalenza di rocce vulcaniche ad un'altitudine da 630 metri a 1200 metri.  
Contrada/Cru: Barbabecchi, Feudo di Mezzo e Nave.  
Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in vasi di terracotta e contenitori di vetro.  
Produzione di 896 bottiglie.

Versate il vino in un calice ampio e vi si presenterà un quadro olfattivo coinvolgente e profondo. Gli aromi si dispiegano in sentori di frutti rossi, fragola e arancia rossa per giungere a rovi e tabacco, rocce e muschio. Il palato apprezza intensità e buona concentrazione. Sottile è l'eleganza del vino che risulta sempre fresco ed equilibrato. Le percezioni riscontrate vanno dai frutti rossi alle erbe essiccate per concludere in una seducente sensazione terrosa.

*Su assegnazione*

## IGT Etna Rosso 980 metri



**100% Nerello Mascalese**  
Viti di oltre 100 anni su suolo di ceneri vulcaniche e sabbie ad un'altitudine che varia tra quota 820 e quota 1000.  
Contrada/Cru: Barbabecchi, Carrana e Monte Dolce.  
Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in botti di rovere, vasi in ceramica e contenitori di vetro. Produzione di 3100 bottiglie.

Prugne nere e ciliegie, menta verde e timo per giungere a funghi selvatici. Il sorso è fresco ed i tannini risultano morbidi. La sensazione pseudo calorica è in equilibrio e si rende veicolo di una bevuta saporita dove possiamo percepire buccia d'arancia accompagnata da ciliegie, menta verde e finale minerale. Un vino che sa di frutto con la struttura agile e l'identità minerale di questa altitudine.

*Su assegnazione*

## IGT Etna Rosso 760 metri



**93% Nerello Mascalese  
7% Nerello Cappuccio**  
Viti da 12-13 anni a 65 anni su rocce vulcaniche e sabbie poste a 720 - 770 metri s.l.m.  
Contrada/Cru: Sciara Nuova e Taccione.  
Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in botti di rovere di varie dimensioni e contenitori di vetro. Produzione di 4170 bottiglie.

L'intensità aromatica ci avvolge in sensazioni di sassi e bacche essiccate che si delineano tra una sensazione di pasta d'acciughe/note ferrose. Cogliamo le ciliegie e le castagne arroste. In bocca il vino è bene strutturato e ricco di materia. La sensazione pseudo calorica porta con sé sentori di fichi e frutti neri, note saline e un finale boisé. Il vino si esprime al meglio almeno mezz'ora dopo l'apertura.

*Su assegnazione*

# AZIENDA AGRICOLA SCIARA

## Acqua di Luna



**60% Carricante  
40% Catarratto,  
Minella Bianca e Garganega**  
Rocce vulcaniche e sabbie poste tra 720 e 1000 metri s.l.m.  
Contrada/Cru: Carrana, Taccione e Monte Dolce.  
Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, macerazione di quaranta giorni e sedici mesi in acciaio inox e barrique di rovere.  
Produzione di 1550 bottiglie.

Sentori di mela e pera, camomilla e zenzero. Al palato si riscontra ottima freschezza accompagnata da perpetui accenni acidosalini. Nel finale il gusto ritrova corrispondenza di note floreali e miele e zenzero.

*Su assegnazione*



[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)

## LUCA GUNGUI

È una giovane realtà vitivinicola sarda che nasce nel 2015.

La storia della cantina nasce ben prima con i nonni e i genitori di Luca, i quali vendevano il vino sfuso nei paesi vicini o, nelle buone annate, conferivano le uve alle grandi cantine del paese. Nel 2015, Luca Gungui, che allora aveva trent'anni, decide di fare ritorno nella sua terra natia e da questo momento prende le redini della vigna Nuraghe Sas de Melas, che dal 1890 è proprietà di famiglia. Nel corso degli anni si aggiungeranno i vigneti Badu' Orane, Pulenaria e Sa Funtana de sa perda per ricercare un gusto del vino sincero come suggerisce il termine sardo Berteru.

Ci troviamo a Mamoiada (NU), Sardegna.

**Vitigni:**  
Cannonau.

**Area:**

- il vigneto di Sas de Melas, diviso in quattro ghiradas (parcelle), è esposto a sud-est a 630 metri s.l.m.
- il vigneto di Badu' Orane è esposto a sud-est a 600 metri s.l.m.
- il vigneto di Pulenaria è esposto a sud-ovest a 730 metri s.l.m.
- il vigneto di Sa Funtana de sa perda è esposto a sud-est a 800 metri s.l.m.

**Classificazione:**

DOC Cannonau di Sardegna - Riserva  
DOC Cannonau di Sardegna



CANTINA GUNGUI

### Berteru En Rose



**100% Cannonau - Vigna Pulenaria**

Terreno con disfacimento granitico e medio impasto con percentuali di sabbia



L'incontro olfattivo è una carezza delicata ed avvolgente. Aprono le danze note classiche quali prugna e pomodoro che lasciano spazio ad arancia disidratata e liquirizia. Balsamico con rosmarino ed eucalipto. Sul finale fumo e una punta di polvere da sparo. Ingresso fresco e salino. La struttura e l'equilibrio del vino trovano ottima corrispondenza gusto olfattiva dove il retrogusto è dominato da finale di liquirizia.

*Su assegnazione*

### Berteru



**100% Cannonau - Vigna del Nuraghe Sas de Melas**

Terreno con disfacimento granitico



Colore rosso rubino limpido. Il tono è elegante e la predominanza è nei frutti che variano dalla fragola all'arancia rossa, per ritrovare prugna, ciliegia candita ed un tocco di melograno. Emergono sentori di erba aromatica come la salvia che introducono la balsamicità di chiodi di garofano e bacche di ginepro. Un ingresso fresco, dei tannini delicati ed un corpo che riecheggia il frutto rosso e la sua polpa portano all'attenzione intensità e progressione. La bevuta è accompagnata da onnipresente salinità.

*Su assegnazione*

NOTE



**ORDAN S.r.l.**  
via Garibaldi 36/A  
Sacile (PN)  
+39 0434 783044  
[info@ordan-winedistribution.it](mailto:info@ordan-winedistribution.it)

[www.ordan-winedistribution.it](http://www.ordan-winedistribution.it)