

2026

CATALOGO VINI





CATALOGO VINI **2026**

www.ordan-winedistribution.it



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

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 che presentiamo sono il frutto di una accurata ricerca. Abbiamo scelto i vini che vengono dalle mani più sensibili perché li troviate 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.

AZIENDA AGRICOLA SCIARA	p. 6	ITALIA
LUCA GUNGUI	p. 9	ITALIA
STEIGER - KALENA	p. 11	ITALIA
DOI MATS	p. 14	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO	p. 16	ITALIA
INALTO - VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO	p. 20	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA PIETROSO	p. 23	ITALIA
LE MARIE	p. 25	ITALIA
GASPARE BUSCEMI	p. 29	ITALIA
I BOTRI DI GHIACCIOFORTE	p. 32	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA MAURIZIO MENICHETTI	p. 33	ITALIA
MAROF	p. 34	SLOVENIA
WEINGUT STIGLER	p. 37	GERMANIA
ALICE ET QUENTIN BEAUFORT	p. 45	FRANCIA
DOMAINE SCHOFFIT	p. 48	FRANCIA
DOMAINE HUMBRECHT	p. 53	FRANCIA
DOMAINE DIGIOIA-ROYER	p. 56	FRANCIA
DOMAINE LA VARENNE	p. 62	FRANCIA
DOMAINE STÈPHANE BONJEAN	p. 63	FRANCIA
DOMAINE NICOLAS GONIN	p. 66	FRANCIA
DOMAINE BELLUARD	p. 69	FRANCIA
LES VIGNES DE PARADIS	p. 70	FRANCIA

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, perfeziona le sue conoscenze di vinificazione in California e in Francia. Coglie nell'unicità del suolo vulcanico etneo il suo credo tanto da volersi spingere sempre più vicino al cratere. Le sue vigne di Grenache, Pineau d'Aunis e Pinot Noir, nella contrada Cielo, sono, difatti, le più alte d'Europa.

Ci troviamo a Randazzo (CT), Etna, Sicilia.

Vitigni:
Grenache, Nerello Mascalese, Pinot Noir, Pineau d'Aunis; 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 1520 metri.

Classificazione:
Vino bianco
Vino rosso
IGP Terre Siciliane Rosso
DOC Etna Rosso



Vino rosso 1520 metri

45% Pinot Noir, 35% Grenache spagnolo, 20% Pineau d'Aunis
Contrada: Cielo, vigna a bacca rossa più alta d'Europa
Altitudine: 1520 metri s.l.m.
Anfora e damigiana per diciannove mesi. Fermentazione spontanea di due settimane.
L'assemblaggio è stato effettuato trenta giorni prima dell'imbottigliamento. Nessuna filtrazione.



Stef Yim cercava, in un giorno di tempesta, qualcosa che ancora nessuno aveva visto e creato. Esplorava l'Etna sotto la pioggia battente. Il suo cuore pulsava, più forte ancora quando un fulmine colpì il terreno che andava scrutando. In quel preciso istante fu la visione di Stef Yim: intrepido, con l'anima vibrante, toccò la terra cogliendo i messaggi di una natura ancora selvaggia. Una terra vicino al Cielo come la contrada medesima. Qui è l'origine del vino che proviene dalla vigna a bacca rossa più alta d'Europa, qui nasce 1520 metri.



IGP Terre Siciliane Rosso 1200 metri

100% Grenache spagnolo
Viti di oltre 70 anni su suolo di ceneri vulcaniche e sabbie ad un'altitudine di 1200 metri.
Contrada/Cru: 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.



Vino rosso Centenario Pre Phyloxera

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.



www.ordan-winedistribution.it

AZIENDA AGRICOLA SCIARA

IGP Terre Siciliane 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.

DOC 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: Scia 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 aromatico ci avvolge in sensazioni di sassi e bacche essiccate che si delineano tra una sensazione di nota basaltica. 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 boisè. Il vino si esprime al meglio almeno mezz'ora dopo l'apertura.

Vino rosso
**Sensazione
di Lava**

60% Nerello Mascalese

40% Grenache

Viti da cinquanta a oltre ottanta anni su suolo di cenere vulcanica, rocce e sabbie ad altitudine tra 930 m e 960 m.

Contrada/Cru: Tartaraci e Nave. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per dodici giorni. Diciannove mesi in contenitori di vetroresina. Produzione di 330 bottiglie.

Ciliegia e viola.

Sapori che ricordano i fiori secchi, i peperoni bianchi e un accenno di note di pompelmo rosa.



Vino bianco
**Ubriaco
sulla Luna**

60% Carricante

40% Catarrato,

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 trentadue giorni e sedici mesi in acciaio inox e barrique di rovere. Produzione di 1550 bottiglie.



www.ordan-winedistribution.it

ITALIA



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 Ontana de sa perda per ricercare un gusto del vino sincero come suggerisce il termine sardo Berteru.

Ci troviamo a Mamoiada (NU), Sardegna.

CANTINA GUNGUI

IGT Barbagia
Berteru Il Bianco

100% Cannonau bianco - Vigna del Nuraghe Sas de Melas

Terreno con disfacimento granitico.

Fermentazione spontanea in piccola vasca d'acciaio e travaso in barrique esausta. Passaggio in barrique per quattro mesi e travaso in damigiane (quattro mesi). Ulteriore affinamento in bottiglia.



Giallo paglierino cristallino. Registro olfattivo ampio che spazia da note fruttate di nocepesca ed agrumi che introducono fiori d'arancio. Ricordi d'infanzia suggeriti da sensazioni di caramelle latte e miele ed infine effluvi erbacei freschi quali limoncella. Vino salato e di deliziosa piacevolezza. Finale ammandorlato, risulta armonico e di eterna persistenza.



DOC Cannonau di Sardegna
Berteru En Rose

 **100% Cannonau – Vigna Sa Ontana de sa perda**

Vigna Sa Ontana de sa perda.
Terreno con disfacimento granitico,
medio impasto con percentuali di
sabbia.

Vinificazione: dopo il diradamento
estivo, l'uva viene vendemmiata
manualmente in cassette forate da
20 kg. Fermentazione alcolica con
lieviti indigeni. Contatto con le bucce
di circa tre ore in tini; affinamento
in vasche di acciaio e successivo
passaggio in damigiane da 54l e
bottiglia.

 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.



DOC Cannonau di Sardegna
Berteru - Sas de Melas

 **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 aromatiche 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.



www.ordan-winedistribution.it



LUCA GUNGUI



DOC Cannonau di Sardegna
Berteru Riserva

 **100% Cannonau - Vigna Badu' Orane**

Terreno con disfacimento granitico
Vendemmia manuale.
Fermentazione alcolica con
lieviti indigeni. Macerazione di
venticinque giorni. Affinamento di
dodici mesi in botti di Slavonia e
dodici mesi in acciaio.

 Caldo rosso rubino dal tono
brillante.
Intuizioni di buccia d'arancia,
pepe nero e spezie rendono
l'avvicinamento interessante.
Dialogo deciso con tannini
esemplari. Il contatto con il vino
è pieno e ricco di succo. Vivacità
e coinvolgente freschezza. Vino
di agile complessità e di lunga
persistenza ci regala momenti di
armonia.



DOC Cannonau di Sardegna
Berteru - Sa Cava de Pulenaria

 **100% Cannonau - Vigna Sa Cava de Pulenaria**

Vigna Sa Cava de Pulenaria
Terreno con disfacimento
granitico e medio impasto con
percentuali di sabbia.

 Un vivace ingresso nella
famiglia Gungui. Melograno
e mora, pomodoro grigliato,
erbe essicate, the nero,
ginepro, rosmarino e sentori di
affumicato. Terracotta e vaniglia
L'ingresso mette in evidenza
la freschezza che snellisce la
consistenza. Tannino vellutato
e sapidità serpeggiante, di
irrefrenabile coinvolgenza.
Nel complesso il vino risulta
dinamico e di ottima struttura
che viene sempre accompagnata
da un estro giovanile. Il tempo di
voltare lo sguardo e il vino nella
bottiglia e già bevuto tutto.

ITALIA



STEIGER - KALENA

È una giovane azienda agricola che nasce nel
2014.

A pochi passi dal Lago di Guardalfiera, in
un territorio di origine geologica langhiano
superiore/elveziano inferiore, ha preso forma
il progetto di Giulio Steiger che, insieme alla
moglie Margarita, ha avuto ed ha l'ardore,
la tenacia e le attenzioni necessarie per la
realizzazione di vini d'eccellenza.

Ci troviamo a Casacalenda (CB), Molise, Italia.



Vino rosato
Passatella Rosato



 **50% Montepulciano
30% Tintilia
15% Aglianico**

Vendemmia manuale in cassetta.
L'uva viene immediatamente
torchiata a grappolo intero, il tempo
richiesto da questa operazione è
l'unico nel quale le bucce staranno
a contatto col mosto.
Le fermentazioni e l'affinamento
avvengono in vasche di cemento da
50hl, verranno aggiunti in seguito
i tonneaux non selezionati per il
Torre-Kalena rosato.

 Vivo e lucente rosa corallo.
Ventaglio ampio e variegato che
si alterna tra le percezioni fruttate
fresche di nespola, susina e
lampone affiancata da amarena
e fragola e nel finale da sentori
balsamici
In bocca ci sorprende, freschezza
e sapidità sono il mantra di questo
vino rosato di lunga persistenza.
Coinvolge i sensi e richiama la
beva.



Vino rosso

Passatella Rosso

 50% Tintilia
40% Montepulciano
10% Aglianico

Vendemmia manuale in cassetta. Diraspatura totale. Fermentazione con le vinacce in tini di legno esausti. In seguito torchiatura delle vinacce ed il vino ritorna nei tini di legno dove maturerà per circa dodici mesi prima dell'imbottigliamento.

 Rosso rubino intenso. Il ventaglio olfattivo si alterna tra sensazioni fruttate, speziate e terrose come prugna bianca, ciliegia e frutti di bosco, origano e terra. Sorseggiando, ci pervade la sensazione di freschezza ed una facile beva. Al frutto fresco si accompagnano tannini ben levigati, morbidezza e fresca acidità.



Vino rosso

Il Cardillo

 100% Tintilia

Vendemmia manuale a settembre, fermentazione spontanea in vasca di cemento per i primi sei giorni, svinatura, torchiatura leggera e termine della fermentazione senza bucce in botte di castagno da 35hl. Maturazione in botte per dieci mesi, affinamento in bottiglia per quattro mesi.

 Colore rosso vivo. Dopo una breve ossigenazione iniziale, l'espressione olfattiva ampia si definisce tra sensazioni immediate e fresche di susina acerba e percezioni pure e sacre di spezie orientali e tipiche del vitigno quali curcuma e pepe nero. Nel finale suggestive espressioni di legno di sandalo e di ailanto. Ingresso in bocca di ottima freschezza, dal tannino delicato. Morbido e di media struttura, risulta una bevuta snella ed affascinante.



www.ordan-winedistribution.it

Vino rosso

La Parte del Tasso

 50% Montepulciano
40% Aglianico
10% Tintilia

Suolo calcareo del terziario (Elveziano inferiore/medio/superiore/langhiano superiore) ed argilloso, limoso ad altitudine di 300/350 m s.l.m.

Vendemmia manuale a settembre, fermentazione spontanea in tini di legno da 50 hl e maturazione di trenta mesi in botte di rovere francese/Slavonia da 25hl. Affinamento di trenta mesi bottiglia.



Inconfondibile, questo vino rosso è una rarità produttiva. Come il tasso, dopo lungo tempo, esce dalla tana così questo vino ha atteso cinque anni prima di potersi concedere ed esprimere nelle sue caratteristiche fruttate e balsamiche. Se sfidato, si difende alla grande.



www.ordan-winedistribution.it

Vino rosato

Torre Kalena Rosato

 80% Montepulciano
15% Aglianico
5% Tintilia

Vendemmia manuale in cassetta. L'uva, proveniente da appezzamenti prescelti, viene immediatamente torchiata ed il mosto indirizzato verso tonneaux da 500L (non di primo passaggio) dove fermenterà ed affinerà per circa quattordici mesi, dopodiché il vino riposerà per almeno quattro/sei mesi in bottiglia.



 Vestito tinta corallo, riflette la luce. Capolavoro emotivo. Crogiolo di percezioni: note fruttate di susina gialla, di ciliegia e di mandarino. Quest'ultimo si intrufola e si incammina verso rigenerative percezioni di sottobosco. Gli accenni minerali e di potpourri al sandalo ci avvicinano al sorso suadente. Avvolgente, caratterizzato da sapidità e da freschezza. Lunga persistenza, denota grande armonia. Vino di alta classe.

Vino rosso

Torre Kalena Rosso

 88% Montepulciano
10% Aglianico
2% Tintilia

La fermentazione avviene in tini di legno da 50hl, la maturazione in botti di rovere da 25hl. Prima di uscire il vino riposa almeno sedici mesi nelle botti e dodici mesi in bottiglia.



 Drappo rubino impenetrabile. Rosa olfattiva tipica ed ampia. Inizialmente si presenta con toni scuri e selvatici per poi lasciarsi andare a sensazioni di mora fresca, fave di cacao, timo e pepe di Sarawak. Ingresso deciso e fresco. Il vino è generoso e strutturato dove il tatto tannico è vellutato. Sorso dinamico e rilascio minerale.



Vino rosso

Steiger-Kalena

 65% Aglianico
30% Montepulciano
5% Tintilia

Vendemmia manuale a settembre, fermentazione spontanea in tini di legno da 50hl e maturazione di trenta mesi in botte di rovere da 50hl, affinamento di trenta mesi in bottiglia.

 Rosso rubino profondo. Sensazioni di melograno, lampone, ciliegia scura e mora di rovere. Seguono il sottobosco, la noce moscata e piccoli accenni fumé. Questo viaggio sensoriale incontra la macchia mediterranea con accenni balsamici di bacche di ginepro e di lentisco per concludere in fresche sensazioni di foresta di pini. In bocca è suadente e profondo, caratterizzato da tannini nobili, lodevole corrispondenza gusto-olfattiva e freschissima vigoria.



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:
Chardonnay, Friulano, Merlot, Pinot Nero, Schioppettino.

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.



DOC Friuli Colli orientali Merlot

100% Merlot

Vigneto: Buttrio (Età 40 anni)
Macerazione: quattordici giorni.
Fermentazione: sette giorni in tini d'acciaio. Maturazione: anfore e barrique di rovere francese (diciotto mesi). Otto mesi in acciaio inox.



Nobile rubino, riflessi violacei. Intenso, ampio. Frutto rosso fresco: prugna e mora. Fico e spezie: pepe nero, chiodi di garofano, cannella e cardamomo verde. Terracotta e cuoio nuovo. Punte di cioccolato amaro e vaniglia nel finale. Secco e caldo, morbido e fresco. Trama tannica setosa e salivazione serpentina. Persistente, fine, grande equilibrio.



DOC Friuli Colli orientali Schioppettino

100% Schioppettino

Terreno: mediamente profondo, marnoso con ottima capacità di ritenuta idrica per le marne presenti.
Vigneto: Spessa e Prepotto. Esposizione a nord-est. Età vigneto: circa 30 anni. Fermentazione: dieci giorni in vasche d'acciaio. Maturazione: nove mesi in barrique di rovere francese.



Rosso violaceo di buona intensità. Classiche le note speziate di pepe nero interposte a note di mirtillo e sensazioni floreali a petalo rosso. L'ingresso è genuino e semplice con immediate note speziate di pepe nero. Effluvi floreali di petali rossi e tannino setoso, integrato e misurato. Vino snello, fresco ed asciutto che non ama esibirsi e colpisce nella sua autenticità.

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.



www.ordan-winedistribution.it

AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO



È una realtà vitivinicola piemontese che nasce nel 2000.

Sono Sabina e Michele Reverdito che danno continuità oggi ad un percorso intrapreso dal padre Silvano nel 1967 con l'acquisizione del primo vigneto a Bricco Cogni. L'amore ed il rispetto per i territori e l'ambiente di Langa, la passione per il nebbiolo e le minuziose attenzioni in vigna ed in cantina, portano Michele a plasmare vini nobili ed eleganti.

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

Vitigni:
Barbera d'Alba, Nascetta, Nebbiolo, Pelaverga.

Area:

- il vigneto di Berri a La Morra è esposto a sud e sud-ovest tra i 350 e i 500 metri s.l.m.
- il vigneto Bricco San Pietro a Monforte d'Alba
- il vigneto Riva Rocca a Verduno è esposto a sud-est a 250 m s.l.m.
- il vigneto di Ascheri a La Morra è esposto a sud-ovest a 250 metri s.l.m.
- il vigneto di Badarina a Serralunga d'Alba è esposto a sud-est a 320 metri s.l.m.
- il vigneto di Bricco Cogni a La Morra è esposto a sud-ovest a 300 metri s.l.m.
- il vigneto di La Serra a La Morra è esposto a sud a 410 metri s.l.m.

Classificazione:
DOCG Barolo Riserva
DOCG Barolo
DOC Barbera d'Alba Superiore
DOC Barbera d'Alba
DOC Verduno Pelaverga
DOC Langhe Nebbiolo
DOC Langhe Nascetta



DOC Langhe Nascetta Nascetta

100% Nascetta
Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Età vigna: da dieci a venti anni.
Terreno: calcare e marna.
Fermentazione: in acciaio con macerazione per ventiquattro ore sulle bucce.
Affinamento: in acciaio.
Produzione: 12000 bottiglie.
Durata vino: dieci anni.
Previsione di massima espressione del vino: a partire dal secondo anno.

Sensazioni olfattive floreali e fruttate come mela gialla, pesca bianca e pompelmo rosa.
Vino ricco e persistente, risulta leggermente sapido con una buona acidità e freschezza.

DOC Pelaverga Verduno Verduno Pelaverga

100% Pelaverga piccolo
Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Età vigna: venti anni.
Terreno: marna.
Altitudine: 250 m s.l.m.
Esposizione: sud-ovest.
Età vigna: venti anni.
Vinificazione: fermentazione in acciaio.
Affinamento: in acciaio.
Produzione: 5000 bottiglie.
Durata vino: dieci anni.
Previsione di espressione del vino: a partire dal secondo anno.

Vino rosso cerasuolo tenue; al naso è floreale, con intensa aromaticità con nette note speziate di pepe rosa e fragoline di bosco. In bocca è delicato e fine.



DOC Barbera d'Alba Barbera d'Alba

100% Barbera
Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Vigneto: a La Morra.
Terreno: marna.
Altitudine: 250 m s.l.m.
Esposizione: ovest.
Età vigna: venti anni.
Vinificazione: fermentazione per circa dieci giorni in acciaio.
Affinamento: in acciaio.
Produzione: 15000 bottiglie.
Durata vino: dieci anni.
Previsione di espressione del vino: a partire dal secondo anno.



www.ordan-winedistribution.it

AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO

DOC Barbera d'Alba Barbera d'Alba “Butti”

100% Barbera
Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Vigneto: Butti a La Morra.
Terreno: marna.
Esposizione: ovest.
Età vigna: trenta anni.
Vinificazione: fermentazione in acciaio.
Affinamento: in acciaio.
Produzione: 8000 bottiglie.
Durata vino: quindici anni.
Previsione di massima espressione del vino: a partire dal secondo anno.



Rosso rubino intenso con sensazioni olfattive di ciliegia nera e prugna. In bocca è pieno e generoso.

DOC Barbera d'Alba Superiore Barbera d'Alba Superiore “Delia”

100% Barbera
Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Vigneto: Delia.
Terreno: calcare e marna.
Esposizione: sud-ovest.
Età vigna: quarantacinque anni circa.
Vinificazione: fermentazione in acciaio.
Affinamento: dodici mesi in barriques nuove, più dodici mesi in botte grande da 20hl.
Produzione: 5300 bottiglie.
Durata vino: 20 anni.
Previsione di massima espressione del vino: a partire dal secondo anno.



Rosso rubino intenso con sensazioni olfattive di ciliegia nera e prugna. In bocca è molto pieno e strutturato.



AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO

DOC Langhe Nebbiolo Nebbiolo "Simane"

 **100% Nebbiolo**
Vendemmia manuale in
Certificazione: Green Experience e SQNPI.

Vigneto: Simane a La Morra.
Terreno: calcare e marna.
Esposizione: ovest.
Età vigna: trenta anni.
Vinificazione: fermentazione in
acciaio e in tini di rovere.
Affinamento: in acciaio.
Produzione: 35000 bottiglie.
Durata vino: quindici anni.
Previsione di massima
espressione del vino: a partire dal
secondo anno.

 Veste rosso rubino con sfumature
aranciate. Si delinea con note
fruttate di arancia e melograno.
Al tatto risulta consistente in
battuta iniziale, poi saporito ed
infine snello.

DOCG Barolo Barolo "Castagni"

 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green
Experience e SQNPI.
Vigneto: Castagni a La Morra
(tra i 370 e i 450 m s.l.m.).
Terreno: marna e calcare.
Esposizione: ovest.
Età vigna: trentacinque anni.
Vinificazione: tini di rovere
francese.
Affinamento: botti da 6200 l.
Produzione: 8500/9000
bottiglie.

 Vestito rosso granato con
riflessi aranciati, all'olfatto è
complesso con note di frutta
rossa, buccia di arancio e
rosa. In bocca è ricco, pieno,
con tannini fini ed eleganti e
sensazioni balsamiche.



www.ordan-winedistribution.it



DOCG Barolo Barolo

 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green Experience e
SQNPI.
Vigneto: a La Morra, a Monforte
d'Alba, a Serralunga d'Alba, a
Verduno.
Terreno: marna e calcare, tufaceo,
argilloso.
Esposizione: ovest.
Età vigna: da quindici a venticinque
anni.
Vinificazione: fermentazione in
acciaio e in tini di rovere.
Affinamento: ventiquattro mesi in
botti di legno grande non tostate.
Produzione: 35000 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dal sesto anno.

 Colore granato con riflessi aranciati;
al naso si sente profumo di
sottobosco e erbe aromatiche,
leggermente speziato. In bocca è
pieno ed equilibrato, con fine trama
tannica.



DOCG Barolo Barolo "Ascheri"

 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green Experience e
SQNPI.
Vigneto: Ascheri a La Morra (250
m s.l.m.).
Terreno: marne.
Esposizione: sud-ovest.
Età vigna: trentacinque anni.
Vinificazione: fermentazione in
tini di rovere francese.
Affinamento: ventiquattro mesi in
botti di legno grande non tostate.
Produzione: 4800 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima
espressione del vino: a partire dal
sesto anno.

 Colore rosso granato con riflessi
aranciati, all'olfatto è speziato
con note di sottobosco. In bocca è
pieno, armonico, con fine trama
tannica.

DOCG Barolo Barolo "Badarina"

 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green Experience e
SQNPI.
Vigneto: Badarina a Serralunga
d'Alba (320 m s.l.m.).
Terreno: calcare compatto.
Esposizione: sud-est.
Età vigna: trentacinque anni.
Vinificazione: fermentazione in tini di
rovere francese.
Affinamento: trenta mesi in botti di
legno grande non tostate.
Produzione: 8000 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dal sesto anno.

 Colore rosso granato con riflessi
aranciati. All'olfatto è speziato con
note di sottobosco. In bocca è pieno
ed armonico, con fine trama tannica.

DOCG Barolo Barolo "Bricco Cogni"

 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green Experience e
SQNPI.
Vigneto: Bricco Cogni a La Morra
(300 m s.l.m.).
Terreno: marne.
Esposizione: sud-ovest.
Età vigna: cinquantotto anni.
Vinificazione: fermentazione in
tini di rovere francese.
Affinamento: trenta mesi in botti
di legno grande non tostate.
Produzione: 4800 bottiglie.
Durata vino: quindici anni.
Previsione di massima
espressione del vino: a partire
dal sesto anno.

 Rosso granato con riflessi
aranciati. Nuance olfattive
complesse con note speziate
anche di liquirizia. In bocca è
ricco, pieno, complesso, Vino
orizzontale dai tannini armonici,
fini ed elegante.

AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO

DOCG Barolo Riserva Barolo Riserva "La Serra"



 **100% Nebbiolo**
Certificazione: Green Experience e
SQNPI.
Vigneto: La Serra a La Morra (410
m s.l.m.).
Terreno: tufaceo, argilloso e
calcareo.
Esposizione: sud.
Età vigna: trentacinque anni.
Vinificazione: fermentazione in
tini di rovere francese.
Affinamento: trenta mesi in botti
di legno grande non tostate.
Produzione: 2832 bottiglie.
Durata vino: trenta anni.
Previsione di massima
espressione del vino: a partire
dall'ottavo anno.

 Vestito rosso granato con riflessi
aranciati, all'olfatto è complesso
con note di frutta rossa, buccia di
arancio e rosa. In bocca è ricco,
pieno, con tannini fini ed eleganti
e sensazioni balsamiche.



www.ordan-winedistribution.it



INALTO VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO

È un'azienda vitivinicola italiana fondata da Adolfo De Cecco nel 2015.

Tra i 400 m e gli 800 m d'altitudine, nella culla del Montepulciano e nella terra d'elezione di Trebbiano e di Pecorino, è cresciuta l'ambizione e il desiderio di riscoprire l'anima fine ed identitaria di una terra antica. Ci troviamo nella provincia dell'Aquila, tra la Valle del Tirino e la Valle Subequana, tra i comuni di Ofena, Villa Santa Lucia e Acciano, in Abruzzo.

Vitigni:
Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino.

Area:
Parco nazionale del Gran Sasso, Alto Tirino, fiume Tirino e lago di Capo d'Acqua, valle Peligna e valle Subequana. Comuni di Ofena, Villa Santa Lucia e Acciano dove il territorio, tenace di montagne alte come il Gran Sasso e generoso di pianure, era storicamente dimora della vite.

Classificazione:
DOC Cerasuolo d'Abruzzo superiore
DOC Montepulciano d'Abruzzo
DOC Trebbiano d'Abruzzo superiore
IGT Pecorino Terre Aquilane
IGT Rosso Terre Aquilane



INALTO
VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO

IGT Rosso Terre Aquilane Inalto Inoltre

100% Montepulciano d'Abruzzo

Terreno roccioso, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale 812 m s.l.m.
Fermentazione in acciaio con periodiche follature.
Macerazione sulle bucce per ventisei giorni. Fermentazione malolattica in tonneaux di rovere francese da 500 litri di primo passaggio. Affinamento negli stessi tonneaux per quattordici mesi. Otto mesi in bottiglia.

Rosso di rara eleganza e raffinatezza. Complesso, ampio, persistente, con descrittori inediti di piccola frutta, note floreali e di sottobosco, spezie, essenze vegetali. In bocca è fresco e sapido, fascinoso e consistente. Il vino è persistente con gusto di rosa canina e lieve speziatura di pepe nero che denota l'ottima corrispondenza gusto-olfattiva.



IGT Pecorino Terre Aquilane Inalto Le Pagliare

100% Pecorino

Vigna San Silvestro di Ofena.
Terreno calcareo con intercalazioni arenacee.
Oltre i 470 m s.l.m.
Macerazione settantadue ore, pressatura soffice con separazione del fiore, fermentazione con pied de cuve.
Le masse vengono elevate per il 70% in tonneau e 30% in acciaio per poi essere unificate. Due anni di bottiglia.

Vino di colore aureo dal caratterizzante sentore di albicocca matura. Effluvio di salvia, nota di oliva verde. Le sensazioni vengono rievocate al gusto che risulta rotondo ed orizzontale dove è il frutto a condurre le danze. Il sorso è fresco ed equilibrata la tensione acida. Persistente, maestoso il finale. Vino "goloso".



DOC Montepulciano d'Abruzzo Inalto Campo Affamato

100% Montepulciano d'Abruzzo

Terreno argilloso - calcareo, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale 400 m s.l.m.
Fermentazione in acciaio con periodiche follature. Macerazione sulle bucce per ventisei giorni. Fermentazione malolattica in tonneaux di rovere francese da 500 litri di primo passaggio. Affinamento negli stessi tonneaux per quattordici mesi. Otto mesi in bottiglia.

Rosso rubino intenso. Intenso e complesso con note di frutta rossa matura, ribes e note di grafite con punte di pepe nero. In bocca è fresco e sapido, fascinoso e consistente. Il vino è persistente con gusto di rosa canina e lieve speziatura di pepe nero che denota l'ottima corrispondenza gusto-olfattiva.



DOC Cerasuolo d'Abruzzo superiore Inalto Cerasuolo d'Abruzzo superiore

100% Montepulciano d'Abruzzo

terreno argilloso - calcareo, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale - 400 m s.l.m.
Macerazione pellicolare di circa quarantotto ore. Fermentazione spontanea con l'ausilio di un pied de cuve. Affinamento sulle fecce per quattro mesi e sosta in bottiglia per due mesi.

Cerasuolo antico. Perseverante profondità e agilità. Una cornice tiene con sé uno sfondo olfattivo fruttato ed accenni balsamici. Vive note speziate di chiodi di garofano e timo essiccato, indizi di terra. Freschezza e sapidità in evidenza insieme a persistenza e profondità. Vino poliedrico.

DOC Montepulciano d'Abruzzo Inalto Montepulciano d'Abruzzo

100% Montepulciano d'Abruzzo

Terreno argilloso - calcareo, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale - 400 m s.l.m.
Fermenta spontaneamente in acciaio e macera sulle bucce per ventotto giorni. Affina successivamente in tonneaux di rovere francese per quattordici mesi, prima di riposare in bottiglia per altri otto mesi.



Rubino intenso. Prugna rossa e pomodoro arrosto. Anice e carruba con sbuffi di goudron. Freschezza inebriente e tannino vellutato, sensazioni calde bene equilibrate e verve sapida sono lo sfondo di un vino che racconta l'anima fine del terroir.



www.ordan-winedistribution.it

INALTO - VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO

DOC Trebbiano d'Abruzzo superiore

Inalto Trebbiano d'Abruzzo superiore



100% Trebbiano d'Abruzzo
Terreno argilloso - calcareo, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale - 400 m s.l.m.

Macerazione a freddo per settantadue ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di venti gradi in acciaio e in botti di rovere francese da 500 litri nuove e di primo passaggio. Affinamento sui lieviti per sei mesi e quattro mesi in bottiglia.



Giallo paglierino intenso.
Intensità e delicatezza. Sensazioni di mandorla e caratteristiche percezioni fruttate quali limone, mela verde e pesca bianca. Le sfumature floreali si identificano nel basilico e nel gelsomino. In fase finale si rievocano ricordi d'infanzia con note di conchiglia. Ingresso fresco e vellutato, di buona morbidezza. Gradevole il tocco pseudocalorico. Finale ammandorlato.



IGT Pecorino Terre Aquilane
Inalto Pecorino



100% Pecorino
Terreno argilloso - calcareo, ricco in scheletro. Derivazione alluvionale - 400 m s.l.m.

Macerazione breve e fermentazione spontanea con l'ausilio di un pied de cuve, sia in acciaio che in legno, in percentuali differenti, per circa quattro mesi. Affina in bottiglia per altri otto mesi.



Oro verde.
Lo iodio pervade il nostro olfatto che si lascia trasportare da evidenti note agrumate di arancia che si uniscono alle percezioni tropicali di litchi e di tamarindo. In fase finale effluvi di maggiorana.

In bocca è delicatamente avvolgente. Il sorso è fresco e sapido. Vino deciso e versatile.



www.ordan-winedistribution.it

ITALIA



AZ. AGR. PIETROSO

È una realtà vitivinicola toscana che nasce nel 1970.

L'origine dell'Azienda Agricola Pietroso deriva dalla passione di Domenico Berni per la terra ed il vino. Il nipote Gianni Pignattai, nel 1992, decide di accompagnarlo in vigna ed in cantina rendendosi, negli anni successivi insieme alla moglie Cecilia ed il figlio Andrea, custode di cinque tra i migliori appezzamenti di Montalcino. Il legame con il nonno e con questo territorio portano a plasmare oggi vini equilibrati e tipicamente espressivi. Ci troviamo in località Podere Pietroso, Montalcino (SI), Toscana, Italia.

DOCG Brunello di Montalcino Riserva

Brunello di Montalcino Riserva

 **100% Sangiovese**

Vigneto: Fornello.

Età vigne: ventotto anni.

Terreno: galestro.

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: est.

Vendemmia: manuale nella prima metà di ottobre.

Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per circa venti giorni in tini di acciaio o legno.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia e Austria per circa trentasei mesi, bottiglia per almeno dodici mesi.

Produzione: 3500 bottiglie.

Durata vino: indefinita.

Previsione di massima espressione del vino: 5/10 anni dopo la messa in commercio.

 Rosso rubino con riflessi granati, risulta identitario e riconoscibile sin dal primo approccio olfattivo.

La rappresentazione gusto-olfattiva è sensuale ed elegante nonché armonica.



Pietroso
MONTALCINO

DOCG Brunello di Montalcino
Brunello di
Montalcino



100% Sangiovese
Vigneto: Pietroso-Fornello-Colombaiolo.
Età vigne: venticinque/trenta anni media.
Terreno: sabbia/galestro/argilla.
Altitudine: 450/500 mt.
Esposizione: esposizioni differenti dei vari vigneti.
Vendemmia: manuale nella prima settimana di ottobre.
Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per circa venti giorni in tini di acciaio e legno.
Affinamento: in tonneaux di rovere francese per sei mesi e circa ventiquattro in botti di rovere di Slavonia e Austria, bottiglia per almeno dodici mesi.
Produzione: 18000 bottiglie.
Durata vino: indefinita.
Previsione di massima espressione del vino: 5/10 anni dopo la messa in commercio.

Colore rosso rubino con riflessi granati..Ampio ed intenso, evidenzia sentori di sottobosco e di piccoli frutti rossi; leggera vaniglia e confettura. In bocca, corpo elegante, tannini morbidi e pronti. Armonico e dalla lunga persistenza aromatica.

DOC Rosso di Montalcino
Rosso di
Montalcino



100% Sangiovese
Vigneto: Colombaiolo.
Età vigne: venticinque anni.
Terreno: argilloso-limoso.
Altitudine: 450 mt.
Esposizione: sud est.
Vendemmia: manuale nella seconda metà di settembre.
Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per circa venti giorni in acciaio.
Affinamento: in botti di rovere pregiato per circa dodici mesi.
Produzione: 18000 bottiglie.
Durata vino: indefinita.
Previsione di massima espressione del vino: 5 anni dopo la messa in commercio.

Colore rosso rubino vivace, si percepiscono piccoli frutti rossi freschi come la ciliegia. Intenso, ci conduce verso un sorso caldo. Buona la struttura e la persistenza aromatica.

AZ. AGR.
PIETROSO



IGT Pietroso
Berni Domenico

100% Sangiovese
Vigneto: Montosoli.
Età vigne: otto anni.
Terreno: galestro.
Altitudine: 350 m s.l.m.
Esposizione: sud-est.
Vendemmia: raccolta manuale nella seconda metà di settembre.
Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per circa venti giorni in tini di legno.
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia e Austria per circa ventiquattro mesi, bottiglia per almeno dodici mesi.
Produzione: 2666 bottiglie.
Durata vino: indefinita.
Previsione di massima espressione del vino: 5/10 anni dopo la messa in commercio.

Colore rosso rubino limpido con riflessi granati.Sentori olfattivi di sottobosco, piccoli frutti rossi come ciliegia, balsamico. Ingresso in bocca deciso e bene strutturato. Corpo snello ed elegante, di lunghissima persistenza aromatica.

ITALIA



LE MARIE

È un'azienda vitivinicola nata nel 2000.

Ai piedi del Monviso e del Monte Bracco, Valerio e Luigina, insieme ai figli Simona e Daniele puntano ad esaltare le potenzialità di un territorio ricco di storia e di tradizione vinicola.

Ci troviamo in un antichissimo borgo ai piedi del Monviso, ad Assarti, frazione di Barge, Piemonte, Italia.

Vitigni:
Chardonnay, Chatus, Freisa, Barbera, Bonarda, Malvasia autoctona, Nebbiolo, Neiretta Pinerolese, Pinot Nero

Area:
I vigneti sono posti a 400-450 metri s.l.m. Le terre di Eyssart, così chiamate in un documento del 1203, dove il microclima consente una perfetta maturazione delle uve, sono situate ai piedi del Monviso e del Monte Bracco, già citato da Leonardo Da Vinci.

Classificazione:
DOC Pinerolese Barbera
DOC Pinerolese Dolcetto
DOC Pinerolese Pinot nero
DOC Pinerolese rosso
Vino bianco
Vino spumante di qualità



DOC Pinerolese Barbera
Colombe



100% Barbera
"Vigna Colombe"

Vendemmia manuale in piccole casse, cernita per verificare le condizioni ottimali dell'uva. Pigiata e diraspatà, l'uva viene trasferita nei tini di fermentazione dove la fase di macerazione si prolunga per circa sette giorni ad una temperatura tra i 27 ed i 30 °C. Fermentazione malolattica svolta ed affinamento per circa dodici mesi in grandi botti di rovere da 2500 litri.

Colore rosso rubino intenso e luminoso, consistente. Al naso esprime note fruttate di more e di mirtillo, floreali di rosa canina e viola, speziate di liquirizia, vaniglia e pepe verde. Corpo sostenuto e ottima freschezza. Equilibrio e longevità.

DOC Pinerolese Barbera
Barbera



100% Barbera

Vendemmia manuale in piccole casse, cernita per verificare le condizioni ottimali dell'uva. Pigiata e diraspatà, l'uva effettua una macerazione di sette/dieci giorni a temperatura controllata. Affinamento per circa dodici mesi in acciaio.

Colore rosso rubino. Espressione di frutti rossi ed effluvi floreali di viola e rosa. Ingresso morbido ed elegante con acidità tipica del vitigno. Tannini delicati e lunga persistenza con ricordi fruttati.



**DOC Pinerolese Dolcetto
Dolcetto**

100% Dolcetto

Vendemmia manuale in piccole casse. L'uva pigiata e diraspatà viene trasferita nei tini di fermentazione in acciaio, macerata per quattro/sei giorni e fermentata a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica svolta ed affinamento per pochi mesi in vasche di acciaio.

Rosso porpora con riflessi violacei viene abbinato a sentori di marasca e frutti di bosco. Il vino tocca piacevolmente le papille. Carattere fruttato di ciliegia e mora. Astringenza e struttura equilibrati con finale di bocca piacevolmente ammandorlato.



**DOC Pinerolese Rosso
Debarges**

100% Nebbiolo

Vendemmia manuale in piccole casse, cernita per controllare che l'uva sia in condizioni ottimali. Pigiata e diraspatà, l'uva viene trasferita nei tini di fermentazione dove la fase di macerazione si prolunga per circa cinque/sette giorni controllando la temperatura. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento per circa trecento giorni in grandi botti di rovere da 2500 litri.

Colore rosso rubino. Sensazioni floreali con note di rosa e viola anche appassite, fruttate di fragoline di bosco, lamponi e di ciliegia. Le note speziate ricordano i chiodi di garofano, pepe nero e noce moscata. In bocca è caldo e presenta tannini morbidi. Belle le note di sapidità ed acidità che chiudono in un finale persistente con ricordi balsamici.



www.ordan-winedistribution.it



**DOC Piemonte Pinot Nero
Noir de Mariette**

100% Pinot Nero

Vendemmia manuale in piccole casse. L'uva pigiata viene trasferita nelle vasche d'acciaio, macerata per otto/dieci giorni. A fermentazione malolattica svolta, si completa l'affinamento per sei/nove mesi in barrique di 2°/3° passaggio.

Tenue e lucente rosso rubino con nuance granata. Buona complessità, con note fruttate di ciliegie e fragole, delicate di viola e aneto, con una leggerissima nota di vaniglia. In bocca il vino è piacevolmente fine con una bella acidità e persistenza, buona lunghezza gustativa e giusto il tannino e molto delicato il retrogusto.



**Vino bianco
Ninin**

100% Malvasia autoctona

Vendemmia manuale in piccole casse. Contatto delle bucce per quasi tutta la durata della fermentazione (otto/dieci giorni). Terminata la fermentazione, dopo un periodo di riposo nelle vasche d'acciaio, il vino affina per sessanta/novanta giorni in barrique di 2°/3° passaggio.

All'olfatto il vino è complesso con sfumature aromatiche, agrumi e frutta tropicale. Ingresso fine e piacevole, leggermente tannico, grande lunghezza gustativa con retrogusto delicato.



**Vino spumante di qualità
Viso Classico
Rosé**

**Blend di vitigni autoctoni
bacca nera**

Affinamento sui lieviti: 100 mesi. Vendemmia manuale in piccole casse. Vinificazione separata e assemblaggio in primavera quando vengono avviati alla presa di spuma con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, prima di essere posto in commercio come brut nature.



Spuma fine e persistente. Classica crosta di pane con un sottofondo di fine e netta sensazioni di marasca e rosa rossa fresca. Freschezza floreale e fruttata. Struttura e complessità.

**Vino bianco
Blanc de Lissart**

100% Malvasia autoctona

Vendemmia manuale in piccole casse. Macerazione a freddo; l'uva viene pressata e travasata in vasche d'acciaio e fermentata a bassa temperatura (16°C circa). Affinamento per sei mesi circa in vasche di acciaio.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto ampio, delicatamente aromatico con note fruttate di pere, agrumi e sentori di salvia. In bocca il vino risulta secco e piacevolmente fine. Fresco e persistente.



**Vino spumante di qualità
Viso Classico**

**50% Chardonnay
50% Pinot Nero**

Affinamento sui lieviti: 36 mesi circa. Vendemmia manuale in piccole casse. Vinificazione separata e assemblaggio in primavera quando vengono avviati alla presa di spuma con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, prima di essere posto in commercio come brut nature.



Perlage fine e persistente. La permanenza per lungo periodo sui lieviti dona a questo vino inconfondibili aromi di affinamento accompagnati da un sottofondo che spazia dal fruttato al floreale. I frutti vengono esaltati dall'effervesienza e dall'acidità. Spumante di personalità, mostra sapidità e freschezza sin dal primo ingresso. Delicato e persistente.



www.ordan-winedistribution.it



Doux de Lissart



Manuale in piccole casse da 20 chili circa.
Appassimento di più di due mesi in fruttaio, una lunga e lenta fermentazione ed un altrettanto lungo affinamento.



Giallo dorato carico con riflessi ambra.
Frutto ricco e maturo di albicocca, note speziate e torrefatte.
Vino dolce, ampio e cremoso che sa di frutto e miele coadiuvato da una bella acidità. La lunga persistenza fa presagire una predisposizione all'invecchiamento.



www.ordan-winedistribution.it



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.



IGT Venezia Giulia Perle d'uva



Rifermentazione in bottiglia di una cuvée formata da vini di diverse vecchie annate e da musto 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 alcoolicità

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 alcoolicità

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.

Accompanya a tutto pasto.



www.ordan-winedistribution.it

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





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 poggii, domina con lo sguardo la vallata del fiume Albegna e gode di ottime ventilazioni.

Classificazione:

IGT Toscana Bianco
IGT Toscana Sangiovese



I Botri di Ghiaccioforte®

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. Sorsò 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 Toscaaa 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.

AZIENDA AGRICOLA MAURIZIO MENICHETTI

È un'azienda vitivinicola italiana che nasce nel 2012.

Siamo nel mezzo della maremma toscana dove il fulcro di una vita dedita 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



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 tonneaux 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, pourpourri concludendo con sensazioni minerali. Il sorsò 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.



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 provincie storiche della Slovenia all'interno del villaggio Mačkovci, nella regione Goričko.

Vitigni:
Chardonnay, Riesling italico, Sauvignon, Silvanec
Blaufrankisch, 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 Beli Kriz Blanc



**50% Laški rizling
30% Chardonnay
20% Sauvignon Blanc**
Suolo vulcanico: quarzo, argilla, basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose-calcaree, sedimenti marini; selce ghiaiosa, sabbia silicea ed argilla sabbiosa
Vendemmia manuale in cassette da 15 kg; uva diraspatata, fermentazioni spontanee, otto mesi in vasche di acciaio. Non filtrato.



Questo blend da uve bianche, proveniente dai vigneti di Goricko, sub regione di Prekmurje, una delle sette regioni storiche della Slovenia, risulta aromatico, ma anche speziato e minerale. Tra i sentori ritroviamo pompelmo, frutta a polpa bianca e gialla, ed una nota vegetale.
In fase d'ingresso è piacevolmente carnoso e morbido, ma sono la freschezza e la sapidità a fare da padrone.



ZGP White

Breg Chardonnay



100% Chardonnay
Selce ghiaiosa, sabbia silicea ed argilla sabbiosa – Vigna a Bodonci di 35 anni a 320 – 350 m.

Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, due giorni sulle bucce. Affermamento sulle fecce fini per 15 mesi in botti di rovere da 500 l. Nessuna filtrazione



Ventaglio olfattivo ampio: albicocca e sandalo, zafferano e paprika, baccello di vaniglia e sommacco.
Al palato il vino risulta armoniosamente integrato con vivace acidità. Frutta come cedro e pera. Un vino setoso che nel finale di beva ci fa gustare il territorio.



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. Affermamento 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

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 scava 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.



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 tesio. 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 White

Goricko Blanc



**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.
Affermamento 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.



www.ordan-winedistribution.it

ZGP White
Kramarovci
Chardonnay

 100% Chardonnay
Basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose-calcaree, sedimenti marini. Vigne di 45 anni - 320/350 m s.l.m. Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 20 giorni di contatto con le bucce. Affinato sulle fecce fini per 22 mesi in botti di rovere da 25 hl. Non filtrato.



 Oro profondo. La riconduzione olfattiva ci riporta a profili primari di frutto d'albicocca, prugna gialla e floreali di fiori di mimosa. Sensazioni terrose di gesso e note secondarie di tostatura croccante di crackers e profonde riconduzioni di spezie come cumino. Sorsò poliedrico e tenace. Il vigore sostenuto da acidità che è come danza per il palato. La struttura è di pregio. Definizione di diversità e regalità che trovano un gusto pieno e vivace con sentori gessosi.

ZGP Red
Beli Kriz Noir

 60% Blaufränkisch
40% Zweigelt
Suolo vulcanico: quarzo, argilla, basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose-calcaree, sedimenti marini; selce ghiaiosa, sabbia silicea ed argilla sabbiosa
Vendemmia manuale in cassette da 15 kg; uva diraspatata, fermentazioni spontanee, ventiquattro mesi in botti di rovere da 500 e 2500 l. Non filtrato.



 Questo blend da uve rosse, proveniente dai vigneti di Goricko, sub regione di Prekmurje, una delle sette regioni storiche della Slovenia, si apre con un bouquet fine e puro. Fruttato di frutti scuri, eterico e con note tostate. Vitale e setoso al palato, porta acidità e struttura vivace.



www.ordan-winedistribution.it

MAROF



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 da 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.



ZGP Red
Mackovci
Modra Frankinja
Blaufränkisch

 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.

GERMANIA



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-Wurttemberg, terra che regala grandi eccellenze.



VDP. Grosse Lage - Pagode (Monopol)
Stigler Ihringer
Winklerberg
Pagode
Spätburgunder GG

 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Pagode (Monopol) - uno dei terreni più prestigiosi e migliore vigneto presso l'Ihringer Winklerberg (parte meridionale della regione Kaiserstuhl).

 Sensazioni di ciliegia e erbe aromatiche. Elegante e snello ed allo stesso tempo intenso e deciso. Struttura acida delicata, lunga persistenza ed enorme potenziale di invecchiamento.



VDP. Grosse Lage
Stigler Freiburg
Schlossberg
Spätburgunder
GG

 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Freiburg Schlossberg - pendente 70% - migliore zona di Friburgo - gneiss.

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



STIGLER

VDP. Grosse Lage

**Stigler Vorderer
Winklerberg
Backöfele
Spätburgunder GG**

 100% Spätburgunder
(Pinot Noir)

Vorderer Winklerberg - piccola terrazza di eccellente esposizione definita da roccia vulcanica erosa nella punta meridionale del Kaiserstuhl. Quattro anni in piccole botti di legno.

 Ampio con intensi profumi di frutti rossi, di sottobosco e di spezie. Delicato ed intenso denota sentori terrosi e speziati. Beva enormemente succosa, finale lungo e gradissimo potenziale di invecchiamento.



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.



www.ordan-winedistribution.it

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 Eichberg
Oberrotweil
Spätburgunder
GG**

 100% Spätburgunder
(Pinot Noir)

EICHBERG Oberrotweil - si affaccia sulla valle del Reno e sul Vosgi- buona l'aereazione 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.



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.



www.ordan-winedistribution.it

VDP. Grosse Lage - Pagode (Monopol)

**Stigler Winklerberg
Pagode
Weißburgunder GG**

 100% Weißburgunder
(Pinot Bianco)

Winklerberg Pagode - migliore lato sud della montagna Kaiserstuhl. Territorio vulcanico.



VDP. Grosse Lage - Pagode (Monopol)

**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. Grosse Lage - Pagode (Monopol)

**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. Erste Lage - QbA
**Stigler Freiburg
Schloßberg
Kammer
Weissburgunder**

100% Weiβburgunder
(Pinot Bianco)
Freiburg Schloßberg
Pendenza 70%
Terreno granitico, gneiss.

Fine l'acidità e struttura
minerale dovuta al gneiss.
 Piatti leggeri di pesce.



www.ordan-winedistribution.it



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
Winklerberg
Chardonnay**

100% Chardonnay
piccolo altopiano di roccia
vulcanica nella parte
meridionale della montagna
Kaiserstuhl.

Chardonnay minerale, fresco e
delicato che mostra succosità
ed eleganza con frutta a
polpa bianca. Espressione del
territorio.



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. Extra - QbA
**Stigler
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.



VDP. Erste Lage - QbA
**Stigler Ihringer
Winklerberg
Traminer**

100% Traminer
Terreno vulcanico presso la
parcella Winklen in Ihringen
Winklerberg.
Vinificazione in botti di rovere.

Pervade l'intensità olfattiva
che suscita sensazioni di rose
e noci. Il carattere del vitigno
è marcato da note erbacee.
Si percepiscono zenzero e
tamarindo.
Il vino è secco ed elegante,
evidenzia finale aromatico e
minerale.



VDP. Extra - QbA
**Stigler
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.



www.ordan-winedistribution.it

VDP. Extra - QbA

Stigler Fritz

100% Weissburgunder (Pinot Blanc)
Roccia vulcanica e loess nei migliori vigneti di WINKLERBERG e di FOHRENBERG a Ihringen. Vinificazione in botti grandi di legno.

Fritz, soprannome di Frederic Stigler, è Pinot bianco armonioso ed elegante in grado di unire in modo eccellente ed equilibrato frutta e acidità. Succoso e fine con note di frutta a polpa gialla ed un bel carattere erbaceo.

Piatti vegetariani, piatti di pesce, carni bianche, cucina scandinava, cucina tedesca.



VDP. Extra – QbA

Stigler 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 energico.

Minerale e profondo. In accompagnamento a carni rosse.



www.ordan-winedistribution.it



VDP. Gutswein
Stigler RL 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 decisamente reso e secco. Sapido e delicato, ma di grande espressione. Grazia 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. Gutswein
Stigler PNR Pinot Noir Rosé

100% Pinot Noir
Suolo vulcanico a sud della montagna del kaiserstuhl. Vinificazione in botti di legno.

Colore buccia di cipolla. Sottile aroma di fragole e di melagrana. A seguire mandorla e sensazioni minerali. Vino morbido. Il connubio tra acidità e sapidità rende il vino perfetto per una rinfrescante bevuta estiva.

Si abbina bene con crostacei e pesce.



www.ordan-winedistribution.it



VDP. Gutswein
Stigler PN Pinot Noir

100% Pinot Noir
Roccia vulcanica. Vinificazione in botti grandi di legno.

Questo classico Pinot Noir del Baden con sensazioni di amarene e ribes risulta fragrante e seducente. Al palato è armonico, fresco e persistente. Può essere combinato in molti modi con diversi piatti, ma sentita la sua piacevolezza e leggiadria anche semplicemente servito "al calice". In estate, se il servizio di temperatura sarà leggermente fresco ne verrà sottolineata la sua eleganza.

Strutturate pietanze di pesce, selvaggina, agnello, cucina casalinga tedesca



VDP. - Sekt
Stigler Blanc de Blans Sekt Extra Brut

100% Chardonnay
Migliori vigneti di chardonnay da suoli vulcanici, argillosi e sabbiosi del Kaiserstuhl. 41 mesi sui lieviti.

Perlage fine e persistente. Cremosità e finezza definiscono la bollicina in bocca. Minerale.

Da bere in ogni momento.



VDP. Sekt Prestige

Stigler Pinot Noir Rosé Brut



100% Pinot Noir
71 mesi sui lieviti.
Vigneti in Ihringer
Winklerberg.



Elegante e croccante, con
sentori di fragole e aromi
di erbe. Bollicine finissime
e delicate con un tocco di
mineralità.



Si adatta a qualsiasi
occasione!



www.ordan-winedistribution.it



FRANCIA

ALICE ET QUENTIN BEAUFORT



È un domaine nato nel 2007.

Borgogna: tutto ha inizio quando Alice e Quentin Beaufort rilevano una vigna a Prousy 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
Vin effervescent



Vin effervescent

Le Petit Beaufort Extra Brut



70% Pinot Blanc
30% Pinot Noir - 3 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 giovanili, per serate da rianimare. Eccellente con l'agnello al forno.



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

Alice Beaufort Brut



100% Pinot Noir – 3 g/l.
Esposizione vigneto sud ovest e sud est. Terreno calcareo argilloso. Dégorgement à la volée.



Colore rosa tenue. Effervesienza fine e persistente. Integratore effervesienza-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 saporito. Vino di gusto, intenso, persistente e fine.



www.ordan-winedistribution.it

ALICE ET QUENTIN BEAUFORT

AOP Champagne

Champagne Quentin Beaufort



Vin effervescent

Alice Beaufort Brut Rosé



100% Pinot Noir – 3 g/l
Esposizione vigneto sud ovest e sud est. Terreno calcareo argilloso. Dégorgement à la volée.



A Noirot, a tre chilometri dal confine con la Champagne, nasce un metodo champenoise di colore rosa intenso con sensazioni di frutti rossi e iodio dallo stile inconfondibile.



Vin effervescent

Le Petit Beaufort Grande Réserve Brut Rosé



90 % Pinot Noir
10 % Chardonnay – 5 g/l
124 mois sur lie.
Vigna: Pothières, La Grande Charme. Esposizione: sud est - sud.
Terreno argilloso - calcareo da 230 m a 270 m slm.
Dégorgement à la volée.



Rosa fragola con nuance salmonate. Perlage vivace, elegante e delicato. Intensità olfattiva con ventaglio di profumi ampio. Fruttato di lampone, pompelmo e arancia rossa, susina gialla. Floreale di caprifoglio e tiglio, note di lievito madre. Sensazioni foxy. Sorso deciso e minerale. Acidità dinamizza il corpo del Pinot Noir. Sapidità risulta interminabile. Persistenza plateale per un vino che non delude le aspettative.



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 Sommemburg (Turckheim)
AOC Alsace



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
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
**Gewurztraminer
Cuvée Alexandre
Vieilles Vignes**

100% Gewurztraminer
30 g/l
18 mesi in bottiglia

Espressivo e delicato si abbina a piatti semplici e complessi.



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.



www.ordan-winedistribution.it



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 tesò. 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"
Vendanges
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.



AOC Alsace
**Riesling Grand
Cru Rangen de
Thann "Clos
Saint-Theobald"
Vendanges
Tardives**

100% Riesling
63 g/l - 5,7 acidità

Potente ed elegante, concentrato e fresco.



AOC Alsace
**Gewurztraminer
Grand Cru
Rangen de
Thann "Clos
Saint-Théobald"
Vendanges
Tardives**

100% Gewurztraminer
71 g/l

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



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 tesò. 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 monopole dell'azienda Schoffit. Il vigneto più meridionale è l'unico territorio vulcanico di tutta l'Alsazia Esposto a sud sui ripidi pendii della montagna Rangerberg. Rocca silicea e lava basica. Fumè e si riconosce il terreno. Vino ricco e concentrato, pieno e levigato.



www.ordan-winedistribution.it



www.ordan-winedistribution.it

DOMAINE SCHOFFIT



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.
Decadì di longevità.



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.

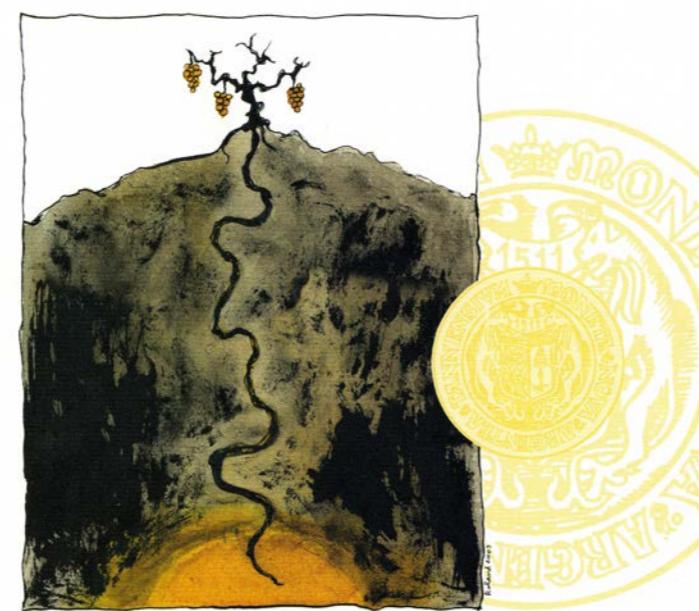


AOC Alsace

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.



www.ordan-winedistribution.it

FRANCIA



DOMAINE HUMBRECHT

È una cantina che esiste dal 1620.

Il know-how tramandato dagli avi e la ricerca dell'equilibrio hanno visto l'azienda rivolgersi al rispetto della natura anche attraverso le certificazioni biologiche e biodinamiche del 1998 e 1999. All'inizio fu Paul Humbrecht il primo ad imbottigliare i vini, mentre oggi il figlio Marc Humbrecht, tredicesima generazione, gestisce l'azienda con la moglie Susel infondendo una rigorosa applicazione biodinamica.

Siamo a Pfaffenheim, Alsazia, Francia.



AOC Alsace Crémant
Crémant d'Alsace

100% Pinot Noir
Extra Brut

Finissimo perlage e lunga persistenza.
Bello il bouquet olfattivo con frutto fresco che riconduce a rosee note di pompelmo.
Bollicine eccezionali deliziano il nostro palato donando un sorso coinvolgente, profondo e dalla beva disinvolta.

Ottimo come aperitivo, può accompagnare carni bianche.



AOC Alsace Crémant
Crémant d'Alsace

Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris e Riesling
Brut Nature
La fermentazione avviene con zuccheri derivanti dal frutto stesso che è raccolto alla corretta maturazione.

Spumante di classe e di ottima digeribilità. I toni sono di frutti bianchi e tocchi minerali. Il registro olfattivo ci riporta al palato dove la vivacità e la ricchezza del frutto rende morbido il vino. Nel finale punteggi di amarognolo.

Da bere come aperitivo o in accompagnamento a verdure e pesci in genere.



AOC Alsace Blanc
Riesling

100% Riesling
Terreno argilloso-calcareo.
Età viti: oltre 65 anni.

Giallo paglierino di buona lucentezza.
Aromi minerali di pietra focaia e note fruttate.
In bocca ha freschezza eccezionale e bella acidità.

Abbinamenti ideali con carni bianche e pesce come frutti di mare.



AOC Alsace Blanc
Pinot Blanc

100% Pinot Blanc
Terreno argilloso-calcareo
Invecchiamento in legno di 4-5 anni.

Note di susina e mirabelle sono accompagnate da effluvi campestri e pane tostato. Presenti anche buccia di limone, mandorla e burro. Il tenore alcolico è maggiore e ritroviamo una buona morbidezza. Ricamata è l'acidità tale da definire questo vino un tenero secco. Il vino è delicato con bella lunghezza e profondità. Una beva disinvolta, sempre desiderabile.

Verdure, pesce, formaggio come raclette.



AOC Alsace Pinot noir
Pinot Noir

100% Pinot Noir
Terreno argilloso-calcareo.
Vinificazione: botti di Allier.

Colore rubino intenso e vivo.
Note evidenti di frutti rossi come ciliegia o mora con accenni vinosi.
Vino poliedrico con freschezza vibrante che lo porta ad essere apprezzato sia in inverno che in estate. Struttura robusta e tannino vellutato lo rendono un rosso d'eccellenza.



AOC Alsace
Pinot Gris Vendanges Tardives

100% Pinot Gris - 90 g/l
Terreno argilloso-calcareo.

La nebbia del mattino e il clima fresco del pomeriggio rendono questo vino un vero e proprio concentrato di frutta candita, albicocca secca e miele.
Ottima corrispondenza gusto olfattiva per un vino goloso.



AOC Alsace
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles

100% Gewurztraminer

Vino raro, dall'impressionante ricchezza aromatica e dalla grande dolcezza. Combinata finezza e carattere ad un grande equilibrio. Vini in cui la muffa nobile ha potuto svilupparsi al massimo. Dopo essere stati concentrati per tutto l'autunno e spesso fino all'inizio dell'inverno, i chicchi vengono accuratamente selezionati e raccolti con grande cura per ottenere un succo degno dei più grandi vini dolci.

Formaggi, foie gras, cioccolato.



www.ordan-winedistribution.it



www.ordan-winedistribution.it

AOC Alsace
Pinot Gris Sélection de Grains Nobles

100% Pinot Gris

Consistenza e decisione sono caratteristiche che vengono esaltate dalle muffe nobili. Intenso, con note di mela cotogna, albicocca e miele. Sottile, ma presente il tocco di pasta di mandorle. L'armonia ci sorprende, fusione di delicatezza e aromi che concludono con delicatezze percezioni di mandorla dolce.

Formaggi, foie gras, dessert.

Pur Jus

Chasselas/Pinot Gris

Il succo dell'uva viene raccolto e pigiato come il vino, solo che, dopo la decantazione per gravità, il giorno successivo alla pigiatura, invece di metterlo in cantina a fermentare, viene fatto pastorizzare. Per questo è stabile e si conserva per dieci anni. Dopo l'apertura è preferibile, onde evitare eventuali fermentazioni, conservarlo al fresco e consumarlo entro otto giorni, ma di solito finisce subito.

Il succo d'uva è adatto sia per grandi che per bambini, può essere la pausa tra i primi ed i secondi piatti oppure semplicemente la goduria dissetante di un momento. Provare per credere!

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, Aligotè.

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

Classificazione:
AOC Grand Cru Clos de Vougeot
AOC Premier Cru Chambolle – Musigny
AOC Premier Cru Nuits Saint Georges
AOC Premier Cru Beaune
AOC Premier Cru Savigny les Beaune
AOC Chambolle – Musigny
AOC Nuits-Saint-Georges
AOC Beaune
AOC Savigny les Beaune
AOC Bourgogne
AOC Crémant de Bourgogne



GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Domaine
Digioia-Royer
Propriétaire - Viticulteur



AOC Clos de Vougeot Grand Cru Clos de Vougeot

100% Pinot Noir

Veste con drappo rosso profondo e quasi carnoso. Nobile ed austero. Bouquet che invoca l'abbandono dei sensi. Effluvi floreali primaverili quali petali di rosa in dolce risveglio, viole e rugiada. Gli spunti vegetali sono di geranio. Richiami di terra e finale ferruginoso. E poi more, balsamicità per un vino che risulta ampio e si fa cercare ancora. Tutto magistrale per il vino che risulta ricco. Suadente succosità si unisce alla delicata pienezza.



AOC Chambolle Musigny Premier Cru Chambolle - Musigny 1^{er} Cru "Les Groseilles"

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.



AOC Nuits Saint Georges Premier Cru Nuits Saint Georges "Aux Vignerondes"

100% Pinot Noir

Suolo argilloso, limoso con bassa percentuale calcarea
Altitudine: 253 - 273 m slm

Solenne cremisi. Olfatto di mora e cassis con sbuffi minerali. Il gusto, ampio e dai tannini vellutati, induce percezioni di coesione tra le parti mantenendo lunga persistenza. Vino vigoroso ed equilibrato.



AOC Chambolle Musigny Premier Cru Chambolle - Musigny 1^{er} 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 poule.



AOC Chambolle Musigny Premier Cru Chambolle - Musigny 1^{er} 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.



AOC Nuits Saint Georges Premier Cru Nuits Saint Georges "Les Didiers"

100% Pinot Noir

Argilla bruna e calcare in profondità.
Altitudine: 242 - 268 m slm

Ventaglio olfattivo ampio e profondo con frutti scuri e spezie: prugna secca, rosa, cacao amaro. Lungo il percorso faranno capolino la liquirizia e l'uvetta che ci porteranno ad inoltrarci in percezioni di sentori boschivi, tartufo e pelliccia. Profondo è anche il gusto che alterna durezza a tannini dolci. Vigoroso, ma allo stesso tempo sensuale.



www.ordan-winedistribution.it



**AOC Beaune Premier Cru
Beaune 1^{er} Cru
“Les Avaux”**



100% Pinot Noir
Calcare ed argilla rossa.
Altitudine: 247-231 m slm
Rosso intenso e profondo.



La maturità del frutto ricorda i frutti neri di ribes nero e di mora. Fiori secchi ed accenni speziati si prolungano con la mineralità. Vino di grande intensità gustativa dove la struttura generale s compone di sostanza tannica vellutata, persistenza sapida e prevedibile longevità.



**AOC Savigny les Beaune Premier Cru
Savigny les
Beaune 1^{er} Cru
“Aux Fourneaux”**



100% Pinot Noir
Suolo argilloso, ciottoloso e venature ferrose.
Altitudine: 242 - 263 m slm



Colore profondo per un vino che risulta ricco e denso con una struttura quasi mascolina, ma sempre accompagnato da caratteri di eleganza.



**AOC Beaune Premier Cru
Beaune 1^{er} Cru “Les
Cents Vignes”**



100% Pinot Noir
Suolo argilloso, limoso con vene sabbiose e poco calcare di colore rosaceo.
Altitudine: 227-247 m slm



La stoffa scarlatto vivace è il primo passo di un vino che, nel suo cammino, incontra aromi di ciliegia e d'uva spina. Lungo il percorso effluvi floreali di violetta e di humus. Il tempo accentuerà la violetta, il frutto e il muschio. Vino fresco e croccante con accenni di uva fresca al gusto. Vino succoso e solido, deciso ed intenso. Convincente la struttura di un vino giovanile dal tannino tenero. Profondo.



**AOC Chambolle – Musigny
Chambolle-
Musigny Vieilles-
Vignes
“Les Fremières”**



100% Pinot Noir
Suolo argilloso-calcareo e sottosuolo calcareo.
Età vigneto: circa 82 anni.
Esposizione: situato a nord-ovest di Chambolle-Musigny.
0,70 ettari.
Produzione media: 2600 bottiglie.



L'abito ha sfumature di rosso intenso. Aromi dominanti di frutta rossa, ciliegia e mora. Al palato è lungo e profondo, con tannini morbidi ed eleganti. Il potenziale di invecchiamento va da 10 a più di 15 anni.



In armonia con abbinamenti classici: formaggi, carni bianche, pollame.



**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 Nuits Saint Georges
Nuits Saint
Georges "Les
Charmois"**



100% Pinot Noir
Suolo di argilla e calcare.
Età media vigneto 38 anni.
Sedici mesi in bordolesi (20% nuove).
Zona meridionale di Nuits Saint Georges.



Rosso rubino con sfumature rosso granato. Toni freschi e minerali. Aromi di frutta fresca come ciliegia e arancia rossa. Concorrono nell'ampiezza espressiva le foglie secche ed il pepe giamaicano. Tessitura gustativa di equilibrata struttura. È un vino gourmet.



Carni rosse e formaggi.



www.ordan-winedistribution.it



**AOC Beaune
Beaune Rouge
“Clos Saint
Désiré”**



100% Pinot Noir
Suolo argilloso-calcareo.
Età media vigneto 50 anni.
Affinamento medio di quattordici mesi, 100% in botti di rovere.
Produzione media: 300 bottiglie.



Rosso rubino vivo. Espressivo. Note di ibisco e rosa intrecciate a sensazioni fruttate di ribes rosso e lampone con accenni di prugna. E di seguito funghi, terracotta, spezie e leggerissimi accenti di incenso. In bocca è fresco e fruttato, di medio corpo ed ottimo equilibrio.



Carni bianche e rosse.



**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



www.ordan-winedistribution.it

**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 Beaune
Beaune Blanc
“Clos Saint
Désiré”**

100% Chardonnay

Suolo argilloso-calcareo. Età media vigneto 40 anni. Vasche di acciaio, fermentazione a grappolo intero, affinamento medio da dodici a quattordici mesi, 100% in botti di rovere (30% nuove). 0,17 ettari. Produzione media: 1000 bottiglie.

Veste di giallo dorato. Ampio e fresco con avvincenti sentori di carambola intrecciate ad intuizioni di mango. Seguono pesca bianca ed albicocca seguiti da leggere note burroso e di gesso. Vino secco e fresco, persistente ed armonico.



www.ordan-winedistribution.it



**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 Bourgogne
Bourgogne
Aligoté**

100 % Aligoté

Aromi di frutta e fiori bianchi. Acacia, mela verde, agrumi e tiglio. Ingresso fresco e acido, si beve con disinvolta. 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” - 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.



www.ordan-winedistribution.it



**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.

DOMAINE LA VARENNE

È un domaine fondato da Laurent Bourtourault nel 2015.

Laurent Bourtourault gestisce questa tenuta di due ettari nella Côte Chalonnaise. Ci troviamo nel comune di Culles-les-Roches, in Borgogna.

Vitigni:
Aligotè, Chardonnay, Gamay, Pinot Noir.

Area:
Côte Chalonnaise, a sud della Côte d'Or. Esposizione est e sud.

Classificazione:
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Blanc
AOC Bourgogne Côte Chalonnaise Rouge
AOC Bourgogne Aligotè



Domaine La Varenne



AOC Bourgogne Côte Chalonnaise La Pie Meudon



100% Pinot Noir
Certificazione: biologica.
Età vigna: da dieci a trenta anni.
Terreno: marna calcarea.
Altitudine: 280 m s.l.m.
Esposizione: sud.
Vinificazione: macerazione di quattordici giorni in acciaio.
Affinamento: in botti di rovere della Borgogna per dieci-dodici mesi.
Produzione: 1800 bottiglie.
Durata vino: dieci anni.
Previsione di espressione del vino: a partire dalla primavera 2026.



Vino rosso cerasuolo tenue; sentori olfattivi di frutti rossi e spezie. In bocca risulta diretto ed essenziale, di bella acidità e con tannini morbidi.

DOMAINE STÈPHANE BONJEAN

Stéphane Bonjean, caduto nella vasca del vino da piccolissimo, vive, pensa e sogna in una vite. Dopo essersi laureato in Viticoltura-Enologia a Beaune con specializzazione in Quebec, affianca l'azienda di famiglia di cui diventa proprietario nel 2014. Custodisce il monopolio mondiale del vitigno Noir Fleurien.

Ci troviamo nel Puy-de-Dôme, a Blanzat in Alvernia, Francia.

Vitigni:
Chardonnay, Gamay, Noir Fleurien, Pinot Noir.

Area:
Blanzat, Châteaugay, Cébazat e Sayat. I vigneti si trovano sulle pendici di Les Puys dove il clima è semicontinentale e dove i vigneti beneficiano dell'effetto Foehn (Favonio) che regola le temperature e limita le precipitazioni.

Classificazione:
AOC Cotes d'Auvergne Chateaugay
AOC Cotes d'Auvergne
VSIG Rouge
Vin de France
Chateaugay è uno dei cinque Cru della regione Auvergne



Cuvée Brin d'Amour

 80% Gamay d'Auvergne (110 – 130 anni) - 20% Pinot Noir (50 anni)

Affinamento sui lieviti in tini per un anno e mezzo senza solfiti, poi affinamento sui lieviti in botti di rovere per due anni e mezzo senza solfiti nella cantina scavata nella lava. Colore rosso intenso, sprigiona aromi fruttati complessi che uniscono frutti rossi, ribes nero e melogano.

 Vivace l'attacco, caldo e delizioso nella progressione. Tannini setosi, un po' più marcati nel finale. Ottima persistenza sempre accompagnata da freschezza ed acidità. Armonioso e distintivo.



AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay

Cuvée Gabin

 50% Gamay d'Auvergne (vigne secolari) - 50% Pinot Noir (50 anni)

Affinato per due anni sui lieviti senza solfiti, poi leggerissima solfitazione in fase di imbottigliamento

 Immediata la freschezza del frutto appena colto. Vive sensazioni di lampone, ciliegia e melograno. Tocchi di rosa e lavanda. Chiodi di garofano si alternano a sensazioni di terriccio e di roccia vulcanica. Vino di ottima bevibilità, dall'ingresso fresco e persistente. Frutto ed acidità ci danno un vino leggiadro ed elegante.



AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay

Cuvée Gabin Gold

 50% Gamay d'Auvergne (vigne secolari) - 50% Pinot Noir (50 anni)

Affinato per quattro anni sui lieviti senza solfiti, poi leggerissima solfitazione in fase di imbottigliamento

 Rosso rubino intenso. Arancia rossa e mora. Effluvi di ibisco. Bacche essiccate e chiodi di garofano con tocchi di tabacco biondo nel finale. Sapidità serpentina e freschezza viva per un vino che avvolge nel suo armonioso calore. Tannino presente e vellutato con ritocchi fumè.



Vin de France Cuvée Les Copains d'Abord

 100% Noir Fleurien (156 anni)
Vitigno a piede franco in esclusiva, monopolio mondiale

 Il Noir Fleurien è un vitigno antico, ha centocinquantasei anni, ed è stato recuperato da Stéphane Bonjean che tutt'oggi lo custodisce. Frutti rossi tra cui melagrana e fragola acerba. Effluvi floreali di violetta e di rosa, con l'apertura di foglia di tè verde. Sottobosco e cassetto da sigari. Leggero sottofondo minerale di grafite. Al palato è fresco, con tannini morbidi. Corpo leggero, vino equilibrato.



VSIG Rouge Coup d'un soir

 50% Gamay d'Auvergne (Vigne secolari) - 50% Pinot Noir (50 anni)

Affinato in vasche d'acciaio per due anni e mezzo senza solfiti

 Rosso seducente. Roccia vulcanica, mirtillo e mora. Fiammifero e zafferano. Attacco di marmellata al ribes, alla mora. Sapido con grande freschezza. Il tannino si mostra timidamente nel finale. Accenno di pepe rosso. Vino romantico, tonico e dissetante.



AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay

Cuvée Melting-Potes

 Gamay d'Auvergne - Pinot Nero - Fleurien Noir

Affinata in tini sui lieviti per quattro anni e mezzo senza solfiti aggiunti

 Intenso ed ampio. Sentori freschi di frutta rossa ed accenni di geranio. Balsamico e potpourri. Morbido e setoso, fresco ed elegante. Godurioso.



AOC Côtes d'Auvergne Les Palles

 100% Chardonnay

Territorio vulcanico
Affinato in botti di rovere di Tronçais per quattordici mesi

 Olfatto di sottilissima eleganza che intreccia le caratteristiche del vitigno alla magistrale lettura del territorio vulcanico.

Mela gialla, frutta esotica con ricordi di mandarino. Accenni di melone, sensazioni di fiori bianchi e di potpourri.

Sensazione pseudo calorica armoniosa, ci avvolge con questa costante ricorrenza agrumata e territoriale mista di vulcano e pietra focaia. Delicato, ci accompagna una lunga sapidità.



www.ordan-winedistribution.it

DOMAINE NICOLAS GONIN



A metà strada tra Lione e Grenoble, a nord dell'Isère, in una regione anche chiamata Bas Dauphinè, Nicolas Gonin, enologo e proprietario del domaine, gestisce l'azienda coltivando solo vigneti storici di questo territorio prefissandosi l'obiettivo di riscoperta, tutela e salvaguardia degli stessi.

Ci troviamo a Saint-Chef, Isère (Bas Dauphinè), Francia.

Vitigni:
Altesse, Jaquère, Mècle, Mondeuse, Persan, Verdesse, Viognier.

Area:
Le esposizioni dei vigneti sono posizionate a sud e sud-est in un territorio incastonato tra la Savoia e la valle del Rodano. La "bise" (vento del nord), la "matinière" (il vento del mattino, da est) e il "vento del sud" sono i venti dominanti nella regione.

Classificazione:
IGP Isère - Balmes Dauphinoises Blanc
IGP Isère - Balmes Dauphinoises Rouge



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Altesse

100% Altesse
Affinamento su fecce fini per venti mesi in tini. Fermentazione malolattica svolta, filtrazione leggera con basse dosi di SO₂.

Olfatto esplosivo, dominato da note di nocciola molto matura e tostata. L'aereazione evidenzia sentori di pesca. In bocca si registra una bellissima freschezza in un vino che risulta aromatico che si fa bere con disinvoltura.

Fonduta, animelle, spugnole, caviale.



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Viognier Altesse

Affinamento su fecce fini per undici mesi in tini. Fermentazione malolattica svolta, filtrazione leggera con basse dosi di SO₂.

Sentori freschi, intensi e molto aromatici. Troviamo note di albicocca secca, fiori d'arancio e mandarino. Ampia struttura e bella freschezza al palato, quasi inaspettata.

Formaggi, pasta al prezzemolo.



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Oolithes

80% Jaquère
20% Verdesse
Calcarei oolitici bianchi bajociani. Affinamento su fecce fini per undici mesi in tini. Fermentazione malolattica svolta, filtrazione leggera con basse dosi di SO₂.

La prima annata di questo vino proveniente dalla zona alta dell'altopiano dell'Isle de Crémieu presenta sentori di pera, pietra focaia, fiori bianchi e denota grande mineralità, bella tensione e decisa profondità.

Pesce e frutti di mare, ostriche carnosse con note iodate come quelle dell'Etang de Thau.



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Verdesse

100% Verdesse
Affinamento su fecce fini per undici mesi in tini. Fermentazione malolattica svolta, filtrazione leggera con basse dosi di SO₂.

Al naso presenta aromi tipici del frutto della passione, litchi, tè verde, caffè e prugna mirabelle. Dallo stile riduttivo e quindi di lunga longevità, questo vino mostra un bellissimo equilibrio unendo maturità e freschezza. Il sorso è profondo e lungo.

Pesci d'acqua dolce, trota o luci, salsiccia di Bra.



www.ordan-winedistribution.it



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Trinitè

60% Altesse
30% Viognier
10% Verdesse

Affinamento su fecce fini per undici mesi in tini. Fermentazione malolattica svolta, filtrazione leggera con basse dosi di SO₂.

Effluvi di fiori bianchi e fiori di tiglio.
Tocchi di albicocca fresca.
L'assaggio racconta un vino consistente, vivace, profondo, ancora un po' timido, ma con freschezza e bella piacevolezza.

Pesce e frutti di mare.



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Persan

100% Persan

Grappoli diraspati al 100%; trenta giorni di macerazione, un rimontaggio giornaliero ed affinamento in tini su fecce finissime per quarantotto mesi. Nessuna chiarifica, ma filtrazione. Basse dosi di SO₂

Colore intenso e vivace, segno di buona acidità. Lo spettro olfattivo è tipico del vitigno. Si denotano lampone, timo, spezie e liquirizia. Il gusto è caratterizzato da consistenza, profondità e freschezza.

Agnello, carni in salsa, lepre alla royale.



IGP Isère Balmes Dauphinoises
Mondeuse

100% Mondeuse

Grappoli diraspati al 100%; trenta giorni di macerazione, un rimontaggio giornalieri ed affinamento in tini su fecce finissime per nove mesi. Nessuna chiarifica, ma filtrazione. Basse dosi di SO₂.

Sensazioni olfattive ampie ed intense con aromi di ciliegia, viola, cacao, pepe e liquirizia.
La fase gusto-olfattiva rende noti la struttura del vino, i tannini molto presenti, ma con rispetto per la consueta dolcezza della Mondeuse matura.

Manzo, petto d'anatra, maiale e selvaggina.



www.ordan-winedistribution.it

FRANCIA



DOMAINE BELLUARD

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

La sede è ad Ayze, nell'Alta Savoia che è terra di inaspettate eccellenze.

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.

Dominique ci ha lasciato nel giugno 2021.

Vitigni:
Gringet.

Area:
Esposizione a sud per Gringet. 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 Blanc - Vin de Savoie



DOMAINE BELLUARD

AOP Blanc - Vin de Savoie
Les Alpes

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.



LES VIGNES DE PARADIS

È un domaine francese nato nel 2008.

A Crèpy, lungo il lieu-dit Paradise, Dominique Lucas ha trovato il luogo ideale per realizzare il migliore Chasselas rispettando le forze e la vita della natura.

La sede è a Douvaine, nell'Alta Savoia, sul lato francese del Lac Leman (Lago di Ginevra) dove i territori Crèpy, il Cru Marin e il Cru Marignan rivolgono lo sguardo verso il lago raggiungendo le altitudini più alte dell'Alta Savoia.

Vitigni:
Altesse, Chasselas, Chardonnay, Chenin Blanc, Gamay, Petite Arvine, Pinot Gris, Pinot Noir, Savagnin

Area:
il territorio di Crèpy è all'antitesi di Ayze, rispettivamente a nord e a sud nell'Alta Savoia. L'esposizione del territorio di Crèpy è ovest. I vigneti sono a pochi passi dal Lac Leman (Lago di Ginevra) tra cui si annovera il lieu-dit Paradise. Altri vigneti sono presenti nel Cru di Marin e nel Cru di Marignan sempre sul lato francese del Lac Leman, nell'Alta Savoia.

Classificazione:
IGP Vin des Allobroges



Les Vignes de Paradis

IGP Vin des Allobroges Chasselas Quintessence



100% Chasselas
Certificazione: Byodivin, biodinamica.
Età vigna: 45 anni.
Terreno: argilla e limo.
Esposizione: ovest.
Uve: grappolo intero.
Vinificazione: vasca in vetroresina da 30 hl, fermentazione malolattica svolta.
Affinamento: dodici mesi in tini di vetroresina da 30 hl.
Numero di bottiglie prodotte: 12.000 bottiglie.

Oro intenso, note fruttate a polpa bianca e gialla ed effluvi floreali.
Vino pieno e sapido, di buona acidità.

Abbinamenti suggeriti: aperitivo, pesce, carni bianche.



100% Chasselas
Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 30 anni) a ovest.
Raccolta manuale in due/tre passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Demi miud da 500 l per sette/nove mesi.

Tinta dorata con riflessi verdi.
Affumicato ed effluvi floreali di biancospino e fiore del melo.
Sfumature minerali si intrecciano al biancospino; percezioni fruttate di mela rossa e balsamiche di menta.
Melone giallo a livello gusto-olfattivo, sensazione leggermente tannica coadiuvata da speziatura.
Il vino è fresco ed accompagnato da mineralità. La vena acidosapida richiama il sorso. Ottima la progressione.



IGP Vin des Allobroges C de Marrin

100% Chasselas
Esposizione: Ovest.
Età: 35 anni.
Suolo: morene glaciali, ghiaie, ciottoli granitici.
Vendemmia: Raccolta manuale in 2 passaggi.
Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Anfora di forma ovoidale in cemento e Demi-miud da 500 l per 7 mesi.

Colore paglierino chiaro, riflessi verdi e dorati.
Carattere di affinamento dove si delinea il frutto delicato.
Note rustiche, pietra focaia, fiori alpini, scorza di agrumi, melissa, sentore di limone e fine mineralità sul finale.

Pesce, carni bianche, cucina asiatica, formaggio.



100% Chasselas
Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (30 anni) a ovest.
Vendemmia: Raccolta manuale.
Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a 16°, Anfora ovoidale in cemento (7/8 mesi)
Numero di bottiglie: 5839 per l'annata 2020.

Colore oro pallido con riflessi verdi.
Lo spettro olfattivo richiama un'espressione netta di frutto raffinato accompagnato da note floreali. Pera, scorza di agrumi, fieno greco, mineralità fine e precisa. In bocca note di burro, di brioché e di fumo.



IGP Vin des Allobroges Amphore

100% Chasselas – no solfiti
Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 30 anni) a ovest.
Raccolta manuale in due passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Dolia in argilla da 200 e da 300 l per dodici mesi. Nessuna filtrazione.

Colore oro pallido, nuance brioché. Gradevoli sensazioni di biscotto, mela cotta, nocciola, anice e genziana.
La struttura minerale fa da base per un vino composto e leggero.

Animelle, pollame, pesce.

IGP Vin des Allobroges Un P'tit coin de Paradis

100% Chasselas
Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 30 anni) a ovest.
Raccolta manuale in due/tre passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Demi miud da 500 l per sette/nove mesi.

Tinta dorata con riflessi verdi.
Affumicato ed effluvi floreali di biancospino e fiore del melo.
Sfumature minerali si intrecciano al biancospino; percezioni fruttate di mela rossa e balsamiche di menta.
Melone giallo a livello gusto-olfattivo, sensazione leggermente tannica coadiuvata da speziatura.
Il vino è fresco ed accompagnato da mineralità. La vena acidosapida richiama il sorso. Ottima la progressione.

LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Allobroges
Chasselas sous voile

100% Chasselas – no solfiti

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (30 anni) a ovest.

Raccolta manuale in due passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16° in fusti da 228 L senza rabbocco per due anni. Nessuna filtrazione.

Lo stile di vinificazione ossidativo rende il colore dorato con riflessi verdi e ambrati.

Spettro olfattivo: arancia e frutta secca, fiori d'arnica, bouquet e spezie giungendo ad uva passa. Ingresso consistente ed oleoso, fiorisce con la tonicità aromatica.

Formaggi, pollame.



IGP Vin des Allobroges
Chardonnay

100% Chardonnay

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 5 anni) a ovest. Raccolta manuale in due, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Affinamento in ovoidali di cemento per sette mesi.

Vestito lucente di colore dorato con riflessi verdi. Espressione viva con note speziate, affumicate e di frutta secca. Il vino, intenso ed energico in bocca, segue una precisa linea minerale che conclude con minuziosa cura.

Pollame, pesce.



www.ordan-winedistribution.it

IGP Vin des Allobroges
Chenin Blanc

100% Chenin Blanc

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 7 anni) a ovest. Raccolta manuale in due passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Affinamento in ovoidali di cemento per sette mesi.

Colore vivo con riflessi madreperlati. Ventaglio olfattivo di levatura che spazia dalla mela cotogna alla pera per diramarsi tra sensazioni citrine e di camomilla. Effluvi floreali di gelsomino si intrecciano a note speziate di zenzero. Tocchi minerali di roccia fluviale. Il vino è succoso, morbido e salino. L'acidità evidente conduce ad una chiusura di precisione. Persistente e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.



IGP Vin des Allobroges
Khéops

100% Chardonnay

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 5 anni) a ovest. Raccolta manuale in due, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Vasca piramidale artigianale realizzata con materiali locali per dodici mesi. Senza filtrazione e senza solfiti

Nel calice il vino è di colore oro pallido, dai riflessi verdi e madreperlati. Al naso è ampio con ventaglio olfattivo dove il frutto di bergamotto ed agrumi canditi è circondato da note floreali di tè verde. In evidenza le sensazioni di pietra focaia. La consistenza va a testimoniare una forma di generoso equilibrio che coinvolge le delicate note aromatiche.



Pollame, pesce



LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Allobroges
Pinot Gris

100% Pinot Gris

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (5 anni) a ovest. Raccolta manuale in due passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16° in anfora di forma ovoidale e demi-muid da 500 l per sette mesi.

Colore dorato con riflessi verdi. Spunti olfattivi floreali sono preceduti da frutta candita. Spezie e note burrose dolci come la pasta della brioche. Vino generoso con un corpo elegante che beneficia di una delicata mineralità.

Animelle di vitello, crauti, cucina asiatica.



LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Allobroges
Son Altesse

100% Altesse
Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (5 anni) a ovest.

Raccolta manuale in due passaggi, pigiatura soffice, fermentazione a 16° in anfora di forma ovoidale e cemento per sette/otto mesi. Tinta oro pallido, dai riflessi verdi e madreperlati.

Sensazioni olfattive che denotano un'espressione rurale ed un frutto raffinato. Affiancato da note floreali come biancospino, prosegue con agrumi canditi. L'assaggio sancisce vivacità e tensione agrumata.



IGP Vin des Allobroges
Savagnin

100% Savagnin

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (età 6 anni) a ovest. Raccolta manuale in due, pigiatura soffice, fermentazione a 16°. Affinamento in ovoidali di cemento per sei/sette mesi.

Vino luminoso e seducente. Frutto concentrato accompagnato da note balsamiche. A seguire effluvi di salvia, aromi speziati e pan di zenzero, sensazioni di pietra focaia e di frutta secca. In bocca è schietto e deciso, armonico e contornato di vibrante freschezza.

Aperitivo, carne bianca, pesce, formaggi



IGP Vin des Allobroges
Aux détours du Lac

100% Gamay

Suolo: morene glaciali, molasse, limo con esposizione vigneto (età 30 anni) a ovest. Macerazione e fermentazione lenta di un mese prima della pressatura soffice. Affinamento di cemento per sette mesi sui lieviti.

Colore rubino profondo con riflesso fulvo. Anima ricca e matura con frutto concentrato. More e melograno sono circondati da note floreali e speziate. L'ingresso in bocca esalta la polpa del frutto, il tannino morbido e la grande acidità.



Carni, carni grigliate, cacciagione.

LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Allobroges

Comme une Evidence



100% Pinot Noir

Suolo: morene glaciali, molasse, limo con esposizione vigneto (30 anni) a ovest.
Raccolta manuale, macerazione e fermentazione lenta un mese prima della pressatura soffice.
L'affinamento è di sette mesi sui lieviti.

Veste lampone, con riflessi fulvi e viola.

Espressione ricca dove il frutto del kirsch è accompagnato da note floreali, speziate, di sottobosco e selvatiche.
Ingresso deciso, riecheggia il frutto.

Selvaggina, carni rosse, carni alla griglia.



www.ordan-winedistribution.it

IGP Vin des Allobroges

Miss Terre



100% Petite Arvine

Suolo: morene glaciali, molasse, argilla gialla con esposizione vigneto (13 - 20 anni) a ovest.
Raccolta manuale, pigiatura soffice, fermentazione a 16° in demi-muid da 500 l per sette mesi.

Colore dorato, ricchezza

candita, nota balsamica, speziata e mielata, uva passa e agrumi canditi, finale minerale.

Aperitivo, foie gras, cioccolato fondente.



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

www.ordan-winedistribution.it