

SELE ZIONE 2025





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

DOVE L'INTELLIGENZA DELL'UOMO ACCOMPAGNA LA NATURA

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

Indice VINI

AZIENDA AGRICOLA SCIARA	p. 6	ITALIA
LUCA GUNGUI	p. 8	ITALIA
STEIGER - KALENA	p. 10	ITALIA
DOI MATS	p. 12	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA MICHELE REVERDITO	p. 14	ITALIA
INALTO - VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO	p. 18	ITALIA
TERRA E SALE	p. 21	ITALIA
LE MARIE	p. 23	ITALIA
GASPARÉ BUSCEMI	p. 26	ITALIA
BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA	p. 29	ITALIA
I BOTRI DI GHIACCIOFORTE	p. 31	ITALIA
AZIENDA AGRICOLA MAURIZIO MENICHETTI	p. 32	ITALIA
MAROF	p. 33	SLOVENIA
WEINGUT STIGLER	p. 36	GERMANIA
ALICE ET QUENTIN BEAUFORT	p. 44	FRANCIA
DOMAINE SCHOFFIT	p. 47	FRANCIA
DOMAINE HUMBRECHT	p. 52	FRANCIA
DOMAINE DIGIOIA-ROYER	p. 55	FRANCIA
DOMAINE STÉPHANE BONJEAN	p. 60	FRANCIA
DOMAINE NICOLAS GONIN	p. 63	FRANCIA
DOMAINE BELLUARD	p. 66	FRANCIA
LES VIGNES DE PARADIS	p. 67	FRANCIA

Indice OLI

AZIENDA AGRICOLA CIARLETTI	p. 72	ITALIA
----------------------------	-------	--------

AZIENDA AGRICOLA SCIARA

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

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

Vitigni:

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

Area:

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

Classificazione:

Vino bianco
Vino rosso
IGP Terre Siciliane Rosso
DOC Etna Rosso



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: Cielo e Nave. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in vasi di terracotta e contenitori di vetro. Produzione di 960 bottiglie.



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



Vino rosso

Centenario Pre Phylloxera



100% Nerello Mascalese

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



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



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: Sciara Nuova e Taccione. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, diciannove mesi in botti di rovere di varie dimensioni e contenitori di vetro. Produzione di 4170 bottiglie.



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



www.ordan-winedistribution.it

AZIENDA AGRICOLA SCIARA

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



Vino bianco

Ubriaco sulla Luna



60% Carricante

40% Catarratto, Minella Bianca e Garganega

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



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



LUCA GUNGUI

È una giovane realtà vitivinicola sarda che nasce nel 2015.

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

Ci troviamo a Mamoiada (NU), Sardegna.

Vitigni:
Cannonau.

Area:

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

Classificazione:

DOC Cannonau di Sardegna - Riserva
DOC Cannonau di Sardegna



DOC Cannonau di Sardegna Berteru En Rose

100% Cannonau - Vigna Pulenaria
Terreno con disfacimento granitico e medio impasto con percentuali di sabbia

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



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 aromatica come la salvia che introducono la balsamicità di chiodi di garofano e bacche di ginepro. Un ingresso fresco, dei tannini delicati ed un corpo che riecheggia il frutto rosso e la sua polpa, portano all'attenzione intensità e progressione. La bevuta è accompagnata da onnipresente salinità.



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.

LUCA GUNGUI

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 essiccate, 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.



www.ordan-winedistribution.it

STEIGER - KALENA

È una giovane azienda agricola che nasce nel 2014.

A pochi passi dal Lago di Guardafiera, 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.

Vitigni:
Aglanico, Montepulciano, Tintilia.

Area:
I vigneti sono esposti a sud tra i 300 ed i 350 metri s.l.m. vallata di Contrada Olivoli, all'interno dell'agro di Casacalenda ("Kalena" è il nome originario di Casacalenda). È presente la "Torre di Olivoli" sotto la quale dimorano, in una vecchia stalla, le pecore e gli asini che sono fertilizzatori naturali dei territori circostanti.

Classificazione:
Vino rosato
Vino rosso



Vino rosato Passatella Rosato

**50% Montepulciano
40% Tintilia
10% Aglianico**
Vendemmia manuale in cassetta. L' uva viene immediatamente diraspata, pigiata e torchiata; il tempo richiesto da queste operazioni è l'unico nel quale le bucce staranno a contatto col mosto. Le fermentazioni e l'affinamento avvengono in vasche di cemento.

Vivo e lucente rosa corallo.
Ventaglio ampio e variegato che si alterna tra le percezioni fruttate di prugna e di mora e gli effluvi di timo. Mesquite, pepe bianco e sbuffo di fumo nel finale. In bocca ci sorprende, è fresco e sapido, dal gusto pieno e 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. Sorreggiando, ci pervade la sensazione di freschezza ed una facile beva. Al frutto fresco si accompagnano tannini ben levigati, morbidezza e fresca acidità.



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 tonneau 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.



www.ordan-winedistribution.it

STEIGER - KALENA

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 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.



DOI MATS

È una giovane azienda vitivinicola che nasce nel 2018.

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

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

Vitigni:
Friulano, Merlot.

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

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



DOC Friuli Colli orientali Merlot - Col di Buri



100% Merlot

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



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

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



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.



DOI MATS

DOC Friuli Colli orientali Friulano



100% Friulano

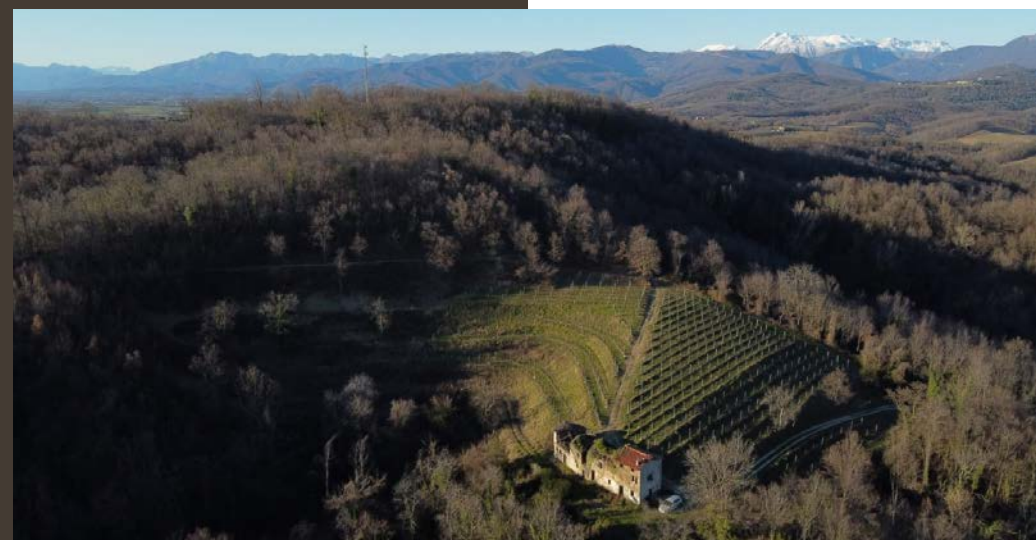
Vigneto: Poianis, Cividale del Friuli. Esposizione a sud – Età vigneto 40 anni.
Stabulazione e fermentazione di dieci giorni in tini d'acciaio. Maturazione di otto-dieci mesi in barrique e in anfora.



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



100% Nascetta

Certificazione: Green Experience e SQNPI.
Età vigna: da 10 a 20 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.



Rosso rubino con sensazioni olfattive di ribes rosso e prugna. Al sorso, impronta vinosa con attitudine acida che conferisce un retrogusto delicato.

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.



www.ordan-winedistribution.it

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 sapido ed
infine snello.

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 tostati.
Produzione: 35000 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dal sesto anno.



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



www.ordan-winedistribution.it

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 tostati.
Produzione: 4800 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima
espressione del vino: a partire dal
sesto anno.



Colore rosso granato con riflessi
aranciate, 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 tostati.
Produzione: 8000 bottiglie.
Durata vino: venticinque anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dal sesto anno.



Colore rosso granato con riflessi
aranciate. 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 tostati.
Produzione: 4800 bottiglie.
Durata vino: quindici anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dal sesto anno.



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

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 tostati.
Produzione: 2832 bottiglie.
Durata vino: trenta anni.
Previsione di massima espressione
del vino: a partire dall'ottavo anno.



Vestito rosso granato con riflessi
aranciate, 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



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 tonneau di rovere francese da 500 litri di primo passaggio. Affinamento negli stessi tonneau 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 tonneau di rovere francese da 500 litri di primo passaggio. Affinamento negli stessi tonneau 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 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 tonneau 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 inebriante e tannino vellutato, sensazioni calde bene equilibrate e verve sapida sono lo sfondo di un vino che racconta l'anima fine del terroir.



INALTO - VINI D'ALTURA DI ADOLFO DE CECCO

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.



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

TERRA E SALE

È una giovane realtà romagnola nata nel 2016.

La cantina è gestita da Alan di Criscienzo che, all'interno dell'incontaminata e selvaggia Valle del Sintria, interna al Parco della Vena del Gesso nonché Patrimonio Unesco, custodisce vecchie vigne dove possiamo scoprire affioramenti di acque saline. La terra ed il sale sono le linee conduttrici che determinano le caratteristiche dei vini di questa giovane identità.

Ci troviamo a Brisighella (RA), Emilia-Romagna, Italia.

Vitigni:

Albana, Sangiovese, Syrah.

Area:

Prime colline dell'Appennino romagnolo, Altitudine di 150mt slm su argille brune e azzurre plioceniche sedimentarie marittime alternate a gesso, sempre ventilato e con forte escursione termica per la conformazione stretta della valle.

Classificazione:

DOCG Romagna Albana (secco)
DOC Romagna Sangiovese Brisighella Riserva
DOC Romagna Sangiovese Brisighella
IGT Rosato Ravenna



TERRA E SALE

DOCG Romagna Albana

Albana Secco



100% Albana

Vigna Zattaglia (40 anni) su argille brune, argille azzurre plioceniche sedimentarie marittime alternate a gesso. Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata. Affinamento sei mesi in tonneau non tostati sulle fecce fini e minimo sei mesi in bottiglia.



Veste giallo paglierino. Si fa sentire profumi di fiori bianchi e gialli, frutta a polpa gialla, erbe aromatiche come salvia e ginestra. Corpo consistente ben bilanciato dall'acidità. Freschezza e marcata vena sapida. Si beve e si ribeve.



IGT Rosato Ravenna

Rosato



100% Syrah

Vigna Zattaglia (25 anni) su argille brune, argille azzurre plioceniche sedimentarie marittime alternate a gesso. Vinificazione in bianco da uve rosse in assenza di raspi e di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata. Affinamento di sei mesi in cemento sulle fecce fini e minimo due mesi in bottiglia.



Lucente colore ramato. Sensazioni di mirtillo e fragolina. Tocchi di anice stellato, canfora e pepe verde. Pepe verde in ingresso. Fresco e salino, vibrante. Avvolgente e delicato con rintocchi salmastri.

DOC Romagna Sangiovese Brisighella

Sangiovese Brisighella



100% Sangiovese

Vigna Zattaglia (30 anni) su argille brune, argille azzurre plioceniche sedimentarie marittime alternate a gesso. Vinificazione senza raspi, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata, macerazione di diciotto giorni. Affinamento di dieci mesi in cemento sulle fecce fini e minimo dodici mesi in bottiglia.



Rosso rubino nel quale ci si specchia. Olfatto nitido e franco di prugna, ciliegia, pomodoro secco ed origano. Le percezioni gusto-olfattive sentono tannino in evidenza accompagnato da acidità rinfrescante. Corpo e pseudo calore in equilibrio. Il frutto è onnipresente.

TERRA E SALE

DOC Romagna Sangiovese
Brisighella Riserva

Sangiovese Brisighella Riserva



100% Sangiovese

Vigna Zattaglia (30 anni) su argille brune, argille azzurre plioceniche sedimentarie marittime alternate a gesso. Vinificazione senza raspi, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata, macerazione di diciotto giorni. Affinamento: dodici mesi in cemento e tonneau sulle fecce fini e minimo ventiquattro mesi in bottiglia.



Intenso e lucente rosso rubino. Vino franco con aromi di ciliegia nera e di pomodori secchi. La danza olfattiva prosegue su note di pepe nero, accenni erbacei di timo e sottili spunti balsamici. In fondo fiori secchi e tabacco. Deciso l'ingresso, delicato il continuum. Tannini levigati. Vibrante il richiamo al sorso.



www.ordan-winedistribution.it

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. Piggiata e diraspata, 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.



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. Piggiata e diraspata, 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 diraspata 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 diraspata, 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.

DOC Pinerolese Rosso
Rouge de Lissart



Uvaggio da vigna vecchia composto da Barbera, Chatus, Freisa, Bonarda e Neretta Cuneese.
Vendemmia manuale in piccole casse, uva diraspata e pigiata, effettua una macerazione di sette/dieci giorni, fermentazione malolattica svolta. Affinamento per circa otto/dieci mesi in acciaio.



Alla vista si presenta di colore rosso rubino pieno con riflessi molto vividi. Al naso è identitario: esprime sensazioni fruttate tipiche dei vitigni, note floreali di viola e rosa. Vino morbido ed elegante, con la classica acidità tipica del territorio di Assarti, ha una buona persistenza con ricordi fruttati e delicata tannicità.

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 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.



www.ordan-winedistribution.it

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 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'effervescenza e dall'acidità. Spumante di personalità, mostra sapidità e freschezza sin dal primo ingresso. Delicato e persistente.

GASPARE BUSCEMI

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

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

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

Vitigni:

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

Area:

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

Classificazione:

IGT Venezia Giulia

GASPARE BUSCEMI
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1973



IGT Venezia Giulia Perle d'uva



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



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



IGT Venezia Giulia ALTIRE 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 ALTIRE 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 VinOro

cuvée di vecchie annate a moderata alcolicità



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



A tutto pasto.



IGT Venezia Giulia 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



IGT Venezia Giulia

ViNero

cuvée di vecchie annate
a moderata alcolicità



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



Accompagna a tutto pasto.



www.ordan-winedistribution.it



ITALIA

BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA

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

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

Vitigni:

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

Area:

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

Classificazione:

Vino bianco
Vino rosso
Marsala Pre British



BADALUCCO
DE LA IGLESIA GARCIA



Vino bianco

1° Passaggio



50% Grillo – 50% Verdejo



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

Vino bianco

Griddu Verde



50% Grillo – 50% Verdejo



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



BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCIA



Vino rosso Temprano

50% Nero d'Avola
50% Tempranillo

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



Vino rosso Dos Tierras

50% Nero d'Avola
50% Tempranillo

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



www.ordan-winedistribution.it



Pipa ¾ - 3° Marsala Pre Woodhouse

100% Grillo
Età vigneto oltre 46 anni

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



Perpetuum

Catarratto - Grillo
Contrade: Triglia e Delia - particella n° 191.
Terre rosse mediterranee e argilla.
Vinificazione: senza uso di alcun prodotto estraneo
Invecchiamento: da 5 a 10 anni in botti da 500 litri
Zuccheri: 3-6 ml/gr
n° di bottiglie prodotte: 980

Blend di due vitigni che, attraverso il "moto perpetuo", portano al raggiungimento di un vino unico, dal colore lucente e dai profumi di fichi e uva passa, di zenzero e di cannella. In versione secca, il vino è disarmante: sa di salsedine, è caldo e intenso. Vino agile.

ITALIA

I BOTRI DI GHIACCIOFORTE

È un'azienda vitivinicola italiana nata nel 1989.

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

Vitigni:

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

Area:

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

Classificazione:

IGT Toscana Bianco
IGT Toscana Sangiovese



I Botri di Ghiaccio Forte®



IGT Toscana Bianco Ghiaccioforte Bianco

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

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

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

IGT Toscaa 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.

Zuppa, 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 dedicata al vino trova una sinapsi unica tra Maurizio Menichetti e la natura. Le sue idee, chiare e decise, ed una conduzione sostenibile del vigneto di proprietà lo portano a realizzare l'espressività territoriale nel vino.

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

Vitigni:

Malvasia nera, Procanico rosa, Sangiovese, Sauvignon blanc.

Area:

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

Classificazione:

IGT Toscana bianco
IGT Toscana rosso



a Carisio



IGT Toscana bianco a Carisio



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



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



IGT Toscana rosso a Carisio



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



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

MAROF

È azienda vitivinicola slovena creata nel 2006.

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

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

Vitigni:

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

Area:

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

Classificazione:

ZGP White
ZGP Red



MAROF

ZGP White

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 diraspata, 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

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. Affinamento su fecce fini per 18 mesi in botti di rovere da 500 l e 25 hl.



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



ZGP White

Breg Chardonnay**100% Chardonnay**

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

Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, due giorni sulle bucce. Affinamento 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 Sauvignon**100% Sauvignon**

Selce ghiaiosa, sabbia silicea ed argilla sabbiosa.

Vigna di 17/35 anni.

Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 5 giorni sulle bucce. Invecchiato sulle fecce fini per 15 mesi in botti di rovere da 600 l e da 30 hl.



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



www.ordan-winedistribution.it

ZGP White

Breg Zeleni Silvanec**100% Sylvaner**

Sedimenti marini, basalto tufaceo, marne argilloso-calcaree.

Vigne di 25/45 anni.

Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, 10 giorni sulle bucce. Affinamento sulle fecce fini per 18 mesi in botti di rovere da 25 hl.



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



ZGP White

Bodonci Sauvignon**100% Sauvignon**

Suolo vulcanico, quarzo, argilla, basalto tufaceo, ardesia, marne sabbiose - calcaree, sedimenti marini.

Vigne di 45 anni.



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



ZGP 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. 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 diraspata, 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, etereo e con note tostate. Vitale e setoso al palato, porta acidità e struttura vivace.



www.ordan-winedistribution.it

ZGP Red

Breg Cuvée Red

Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
Sabbia e sassi di quarzo, argilla. Vigne di 17/25 anni.

30 giorni di macerazione in botti di rovere da 50 hl. 24 mesi in botti di rovere francese e rovere di 228 l e da 30 hl.



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



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.



WEINGUT STIGLER

È un'azienda vinicola tedesca nata nel 1881.

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

Vitigni:

Chardonnay, Chenin Blanc, Gräuburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc, Spätburgunder e Weißburgunder.

Area:

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

Classificazione:

VDP. Grosse Lage - Pagode (Monopol)
VDP. Grosse Lage
VDP. Erste Lage
VDP. Extra
VDP. Gutswein
VDP. Sekt



STIGLER

VDP. Grosse Lage - Pagode (Monopol)

Stigler Ihringer Winklerberg Pagode Spätburgunder GG



100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Pagode (Monopole) - 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 - pendenza 70% - migliore zona di Friburgo - gneiss.



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



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

WEINGUT STIGLER

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 Vorderer Winklerberg Riesling GG

- 100% Riesling**
Vorderer Winklerberg - punto più meridionale della montagna Kaiserstuhl. Terreno vulcanico.
- Risulta finemente fruttato, elegante. Lo stile minerale pervade ed il vino è di lunghissima durata.
- Ottimo con crostacei e pesci in genere, carni bianche quali pollo e simili.



VDP. Grosse Lage

Stigler Ihringer Winklerberg Riesling F36 GG

- 100% Riesling**
Ihringer Winklerberg - il migliore punto di Kaiserstuhl. Terreno vulcanico.
- Vino straordinario con sentori di delicati frutti. Strutturato, giovane e fresco. Un vino di lunga persistenza con un finale pulito. Avrà un futuro roseo.
- Si può degustare senza affiancarlo al cibo.



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.
- Elegante con fine struttura minerale e grande ed equilibrata acidità. Longevità assicurata per un futuro da grande.



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 cappelante gratinate o piatti di carne bianca e salse.



VDP. Erste Lage - QbA

Stigler Ihringer Winklerberg Riesling

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



www.ordan-winedistribution.it



VDP. Erste Lage - QbA

Stigler Freiburg Schloßberg Kammer Weissburgunder

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



VDP. 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 altipiano 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.



www.ordan-winedistribution.it



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

Stiglers Chenin Blanc & Sauvignon Blanc

50% Chenin Blanc
50% Sauvignon Blanc
Ihringer Winklerberg
Vigneto di alta qualità in
Ihringer Winklerberg.
Terreno vulcanico.

Fine ed elegante con sentori
di pompelmo.



VDP. Extra - QbA

Stiglers Chenin Blanc

100% Chenin Blanc
Winklerberg
Piantato nel 2001 nel più
meridionale terreno di
Winklerberg.
Terreno vulcanico.

Il riesling francese, l'altro
nome dello Chenin blanc,
ha fresca acidità, lunga
persistenza, sentori fruttati
e si accompagna a piatti di
pesce e carne bianca. En plein
con i ricci di mare crudi.



VDP. Extra - QbA

Fritz

100% Weissburgunder
(Pinot Blanc)
Roccia vulcanica e loess
nei migliori vigneti di
WINKLERBERG e di
FOHRENBURG 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.



www.ordan-winedistribution.it



VDP. Extra - QbA

Stiglers Max

100% Pinot Noir
Zona meridionale della
piccola montagna Kaiserstuhl
Limo, territorio a base di
sabbia, argilla e siltite.

Ciliegie nere e olfatto fine.
Morbido, dal carattere unico.
Dinamico ed energico.

Minerale e profondo In
accompagnamento a carni
rosse.



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 decisamenteresco e secco. Sapido e delicato, ma di grande espressione. Grazie il palato e richiama un altro sorso.



VDP. Gutswein

Stigler GB Grauburgunder

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



www.ordan-winedistribution.it



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.



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

Stiglers Blanc de Blancs 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. Creosità e finezza definiscono la bollicina in bocca. Minerale.
- Da bere in ogni momento.



VDP. Sekt Prestige

Stiglers 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

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.



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

100% Pinot Noir - 8 g/l

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

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



www.ordan-winedistribution.it

ALICE ET QUENTIN BEAUFORT



Vin effervescent Le Petit Beaufort Brut Réserve

**80% Pinot Noir
20% Chardonnay**

Si fa cercare per finire in un battere di ciglia.

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



Vin effervescent Le Petit Beaufort Demi-sec Réserve

**80% Pinot Noir
20% Chardonnay - 40 g/l**

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

Torta al cioccolato!



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



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 Noiro, 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.



www.ordan-winedistribution.it

ALICE ET QUENTIN BEAUFORT



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.



AOP Champagne

Champagne Quentin Beaufort



100% Pinot Noir – 4 g/l
Oltre 39 mois sur lies.
Dégorgement à la volée.
Blanc de noirs – Brut.



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

FRANCIA

DOMAINE SCHOFFIT

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

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

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

Vitigni:

Auxerrois, Chasselas, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling.

Area:

Fiume Thur, montagna Rangenberg.

Classificazione:

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



Schoffit



AOC Alsace

Pinot Blanc Auxerrois Vieilles Vignes



Pinot Blanc e Auxerrois
3,7 g/l



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



AOC Alsace

Chasselas Vieilles Vignes



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



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



AOC Alsace

Riesling Lieu-dit Harth Tradition



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



Bouquet di grande finezza, minerale. Vino da gastronomia.



AOC Alsace

Gewurztraminer 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.



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 Sommerberg



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



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



AOC Alsace

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



100% Riesling
6 g/l
18 mesi in bottiglia



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



AOC Alsace

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



100% Pinot Gris
23 g/l



Situato nel bel mezzo del Rangen, il vigneto "Clos Saint-Théobald" è il monopolio dell'azienda Schoffit. Il vigneto più meridionale e 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



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-Théobald" 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-Théobald" 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

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



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



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



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.



AOC Alsace

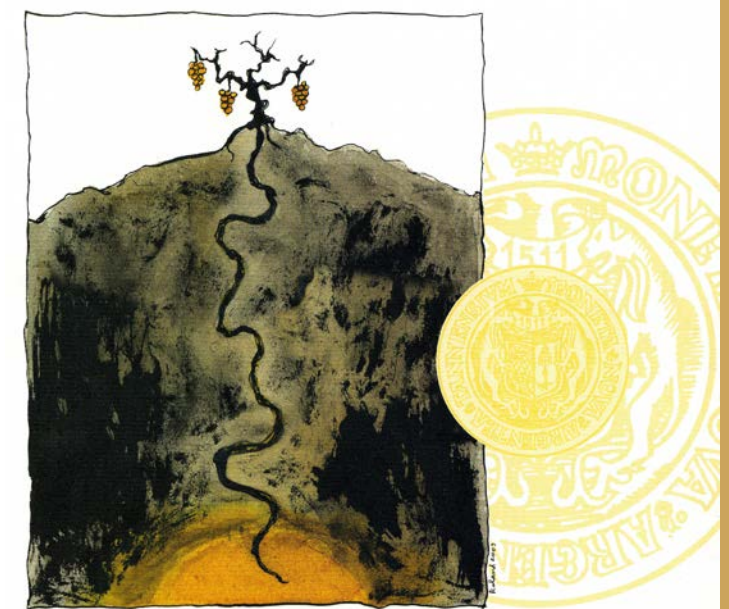
Pinot Gris Grand Cru Rangen de Thann "Clos Saint-Théobald" Sélection de Grains Nobles "Larme de Lave"



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.



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



www.ordan-winedistribution.it



www.ordan-winedistribution.it

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.

Vitigni:

Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Gewurztraminer, Muscat.

Area:

Fontana Saint Michel, passeggiata di Grand Cru Steinert, cappella Notre Dame di Schauenberg, la roccia di Teufelstein o pietra del diavolo, piazza Notre Dame, Guebenschwihr.

Classificazione:

AOC Alsace Grand Cru Steinert
AOC Alsace Crémant
AOC Alsace Blanc
AOC Alsace Pinot Noir



AOC Alsace Crémant

Crémant d'Alsace

 **80% Pinot Noir - 20% Riesling**

 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 piatti thailandesi.



AOC Alsace Crémant

Crémant d'Alsace

 **Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris e Riesling**
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.



DOMAINE HUMBRECHT

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.



www.ordan-winedistribution.it



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. Combina 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

DOMAINE HUMBRECHT



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 delicatissime 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!

FRANCIA

DOMAINE DIGIOIA- ROYER

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

Dal 1999 Michel Digioia gestisce l'azienda.

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

Vitigni:

Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté.

Area:

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

Classificazione:

AOC 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 Savigny les Beaune
AOC Bourgogne
AOC Crémant de Bourgogne



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. Tatto 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 Gruenchers"



100% Pinot Noir



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



Ottimo in accompagnamento con foie gras poulé.





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**

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.



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 si 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.



www.ordan-winedistribution.it



www.ordan-winedistribution.it



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 Savigny lès Beaune Savigny lès Beaune

 **100% Pinot Noir**

 Il frutto rosso pieno è denominatore comune. Vino piacevolmente morbido ed estroverso. Passionale il sorso, coinvolge dal primo momento.

 In abbinamento con carni bianche e formaggi



AOC Nuits Saint Georges Nuits Saint Georges "Les Charmois"

 **100% Pinot Noir**
Suolo di argilla e calcare. Età media vigneto 38 anni. Sedici mesi in bordeaux (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.



AOC Bourgogne Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

 **100% Pinot Noir**

 Profondità minerale ed aromi accentuati quali ciliegie, funghi, humus, lapis. Il sorso è vellutato, fruttato e virile. Le sensazioni terrose si fondono in una complessità minerale cupa e opulenta.

 Interagisce bene con piatti leggeri e speziati, carni bianche, tagliate di carne bovina e formaggi.



AOC Bourgogne Bourgogne 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 taglio. Ingresso fresco e acido, si beve con disinvoltura. Predisposto all'invecchiamento.

 Vino per aperitivi, per portate di benvenuto. Ottimo con crostacei. Esalta le note saline delle ostriche, crostacei e pesci in generale.



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

 **1/3 Aligoté
1/3 Chardonnay
1/3 Pinot Noir**

 Perlage persistente e fine. Salino e minerale, susina bianca, osso di seppia, salvia, taglio, iodio. Fine e netto. Tipica la freschezza. Ricchezza proporzionata. Preciso.



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.



www.ordan-winedistribution.it



www.ordan-winedistribution.it

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



AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay

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 melogano. 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.

DOMAINE STÈPHANE BONJEAN

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.



Vin de France

Cuvée Les Copains d'Abord



100% Noir Fleurien (154 anni)

Vitigno a piede franco in esclusiva, monopolio mondiale



Il Noir Fleurien è un vitigno antico, ha centocinquantaquattro 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.



DOMAINE STÉPHANE BONJEAN



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.



www.ordan-winedistribution.it



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.

FRANCIA

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 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, trote o lucci, salsiccia di Bra.

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 carnose con note iodate come quelle dell'Etang de Thau.



www.ordan-winedistribution.it



IGP Isère Balmes Dauphinoises Trinité

**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 taglio. 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 Mondeuse

100% Mondeuse
Grappoli diraspatis 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.



IGP Isère Balmes Dauphinoises Persan

100% Persan
Grappoli diraspatis 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.



www.ordan-winedistribution.it

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.

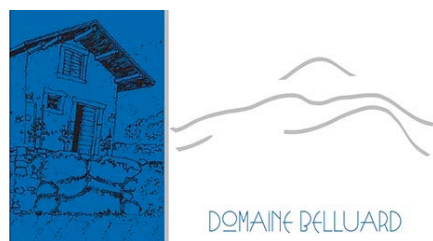
Nel 1986 Dominique Belluard realizza il primo vino a base Gringet. Dal 1988 si inserisce ufficialmente nell'azienda custodendo con grande parsimonia il tesoro di vitigni autoctoni così radicati in questo territorio.

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



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.

AOP Blanc - Vin de Savoie Le Feu

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

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



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 Lemman (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 Lemman (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 Lemman, nell'Alta Savoia.

Classificazione:
IGP Vin des Allobroges

Les Vignes de Paradis

IGP Vin des Allobroges

Chasselas Quintessence

 **100% Altesse**
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.



IGP Vin des Albobroges

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 acidosa richiama il sorso. Ottima la progressione.



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 brioches e di fumo.

LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Albobroges

C de Marin



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.

IGP Vin des Albobroges

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 brioches. Gradevoli sensazioni di biscotto, mela cotogna, nocciola, anice e genziana. La struttura minerale fa da base per un vino composto e leggero.



Animelle, pollame, pesce.

IGP Vin des Albobroges

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 Albobroges

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.

LES VIGNES DE PARADIS

IGP Vin des Albobroges

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 madreperlato. 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 Albobroges

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 madreperlato. 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 Grigio
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-miud 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.

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 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.

Aperitivo, pollame in salsa e formaggio.

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 Evidance



100 % Pinot Nero
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.

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-miud 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.



www.ordan-winedistribution.it

AZIENDA AGRICOLA CIARLETTI

È un'azienda agricola situata nella zona più vocata per la produzione di olio, tra le colline che circondano la città medievale di Trevi, tra Assisi e Spoleto. Seguendo il tempo delle stagioni e le esperienze tramandate, Ardelio e Maria Santa, insieme alla figlia Simona e al figlio Gianfranco, potano una ad una le settemila piante di olivo presenti ad un'altitudine di 500 metri s.l.m.. Il rispetto delle risorse naturali e dell'ambiente sono regolate dalle attenzioni che sono confluite in saggia unione tra tradizione e nuove tecnologie. Esempio sono l'impianto fotovoltaico per produrre energia pulita, il frantoio moderno per lavorare le olive ed il recupero dei residui della produzione trasformati in nocciolino per alimentare la caldaia dell'agriturismo.

Siamo in località Manciano, Trevi (PG), Umbria, Italia.

Varietà: Moraiolo: varietà ricca di sostanze nutritive. Sentori erbacei di carciofo e di erbe aromatiche, presenza di spiccate note di amaro e piccante.

Territorio: argilloso calcareo a 500 metri s.l.m.

Età ulivi: in media 100 anni.

Area: a 500 metri s.l.m., la condizione pedologica e climatica è ottimale per la giusta maturazione delle olive e la drenatura delle piante.

Obiettivi: diffondere la cultura dell'olio, delle sue proprietà salutari, e della sua importanza nell'alimentazione.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO D.O.P. UMBRIA

Il Notturmo di San Francesco

Forma di allevamento: monocono.
Periodo di raccolta: è il primo raccolto dell'anno, ottenuto da 2.000 alberi selezionati.
Tipo di raccolta: brucatura a mano, con selezione su pianta delle migliori drupe. Le olive raccolte vengono portate entro 4 ore dalla raccolta in frantoio per la molitura che avviene immediatamente.
Estrazione: a freddo con impianto continuo a 2 fasi.

L'olio extravergine "Il Notturmo di San Francesco" è la produzione più importante dell'Azienda Ciarletti. È ottenuto a inizio stagione da olive selezionate a mano, della varietà Moraiolo. La raccolta 2021 sarà la prima D.O.P. in Umbria a fregiarsi del titolo di monocultivar varietà Moraiolo. Le olive vengono raccolte ancora verdi nel mese di ottobre. Ne deriva un olio dal sapore fortemente erbaceo con note dominanti di carciofo, cicoria e aromi speziati di rosmarino e pepe nero. Al palato è percepibile una decisa carica amara e piccante.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO

Ardelius

Forma di allevamento: monocono.
Periodo di raccolta: novembre.
Tipo di raccolta: Brucatura a mano. Le olive raccolte vengono portate entro 6 ore in frantoio per la molitura che avviene massimo entro le 12 ore dalla raccolta.
Estrazione: A freddo con impianto continuo a 2 fasi.

L'olio extravergine "Athena" è un blend ottenuto da olive Moraiolo 70% - Leccino 15% - Frantoio 15% che vengono raccolte a mano al giusto livello di maturazione. Così facendo, si ottiene un olio dal colore verde dorato, dal profumo erbaceo elegante, rotondo e dal sapore equilibrato dell'amaro.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO

Moraiolo Monocultivar

Forma di allevamento: monocono.
Periodo di raccolta: da novembre a seguire.
Tipo di raccolta: Brucatura a mano. Le olive raccolte vengono portate entro 6 ore in frantoio per la molitura che avviene massimo entro le 12 ore dalla raccolta.
Estrazione: A freddo con impianto continuo a 2 fasi.

"Moraiolo" è l'olio extravergine biologico monovarietale 100% Moraiolo. La lavorazione di questa cultivar produce un olio dai sentori decisamente erbacei con note dominanti di carciofo e mandorla acerba. Intensa e decisa la percezione di amaro con un finale piccante.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO

Selezione Cucina

Forma di allevamento: monocono.
Periodo di raccolta: da fine novembre a seguire.
Tipo di raccolta: Brucatura a mano. Le olive raccolte vengono portate entro 6 ore in frantoio per la molitura che avviene massimo entro le 24 ore dalla raccolta.
Estrazione: A freddo con impianto continuo a 2 fasi.

"Selezione Cucina" è un blend ottenuto da olive mature di Moraiolo e di Frantoio che vengono raccolte a mano. Così facendo, si ottiene un olio delicato con sensazioni di amaro e di piccante molto attenuate che permettono di lasciare inalterate le materie prime utilizzate nelle preparazioni gastronomiche.



AZIENDA AGRICOLA CIARLETTI



www.ordan-winedistribution.it



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

www.ordan-winedistribution.it