



LES VOLCANIQUES
PARTIE 1
ITALIE



BOCA VIGNA CRISTIANA 2010 (PIEMONTE)

Podere Ai Valloni - www.podereaivalloni.it

via della Traversagna 1

28010 Boca (NO)

Cépage(s) : Nebbiolo 65%, vespolina 30%, uva rara 15%

Mode de culture : Biologique. Rendement : 40 qt / ha (< 30 hl/ ha)

Terroir : Région Traversagna (commune de Boca et Prato Sesia).
Alt. 500 m

Vinification : En cuve inox (macération de 7/9 jours)

Elevage : En foudre pendant 3 ans

Divers / Prix : 29,90 EUR





BRAMATERRA I PORFIDI 2010 (PIEMONTE)

Tenute Sella - www.tenutesella.it

Via IV Novembre 130

LESSONA 13853 BIELLA

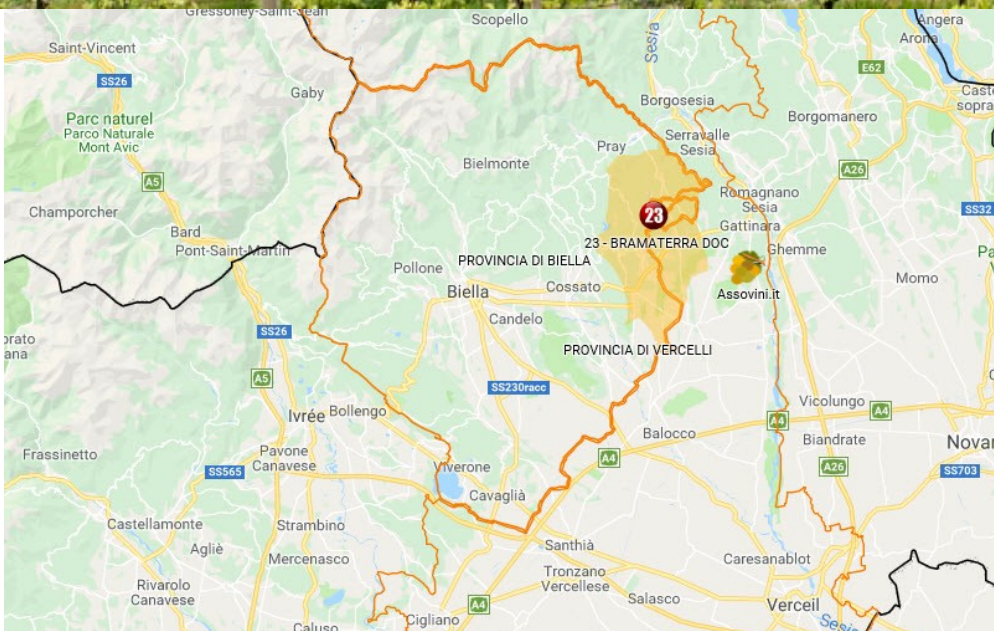
Cépage(s) : Nebbiolo 70%, croatina 20%, vespolina 10% (vignes de 80 ans)
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Commune de Villa des Bosco
Alt. 350 m

Vinification : Egrappage. Macération de 1 mois sauf pour la croatina (20 jours) avec remontages et délestages.

Elevage : 2 ans en foudres de 25 hl puis 12 mois en barriques (Allier)

Divers / Prix : 29,90 EUR





SOAVE CLASSICO CONTRADA SALVARENZA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Gini Sandro e Claudio - www.ginivini.com

Via Matteotti, 42

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Cépage(s) : Garganega 100% (planté en 1915) - 5 ha

Un tiers de plants non greffés—sous-sol calcaire

Mode de culture : Biologique

Terroir : Cru Salvarenza (Monteforte d'Alpone)

Exposition SE—Alt. 150 m

Vinification : En cuve bois

Élevage : 12 mois partie en barriques et partie en foudres puis 6 mois en

Divers / Prix : bouteilles

20,90 EUR



Brun et taches rouges = zones volcaniques



SOAVE CLASSICO LA FROSCA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Gini Sandro e Claudio - www.ginivini.com

Via Matteotti, 42

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Cépage(s) : Garganega 100% (planté en 1925) - 6 Ha
Rendement 50 hl / ha (1,25 litre / pied)

Mode de culture : Biologique

Terroir : Cru La Frosca (Monteforte d'Alpone)

Exposition SE—Alt. 180 m

Vinification : Partie en cuve inox et partie en cuve bois (pas de malo)

Elevage : 8 mois partie en barriques et partie en foudres

Divers / Prix : 16,90 EUR





SOAVE CLASSICO STAFORTE 2016 (VÉNÉTIE)

Az. agr. di Graziano Prà - www.vinipra.it

Via della Fontana, 31 -

Monteforte d'Alpone 37032 - VR

Cépage(s) : Garganega 100% - Vignes entre 30 et 40 ans

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Monforte d'Alpone—Exposition sud entre 150 et 200 m alt.

Sélection de raisins sur Monte Grande et Monte Bisson

Vinification : FA en cuve inox à basse température (16/18°)

Elevage : 6 mois en cuve inox

Divers / Prix : 13,90 EUR





SOAVE CLASSICO CALVARINO 2016 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Pieropan - www.pieropan.it

Via Giulio Camuzzoni, 3

37038 Soave VR

Cépage(s) : Garganega 70% et trebbiano 30%

Age des vignes entre 30 et 60 ans. Rendement 60 hl/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Vigneto Calvarino

Vinification : Récolte en 2 passages. Fermentation en cuve ciment à 16-18°.

Elevage : En cuves ciment pendant 1 an

Divers / Prix : 23,00 EUR





VULCAIA FUMÉ SAUVIGNON DEL VENETO 2016 (VÉNÉTIE)

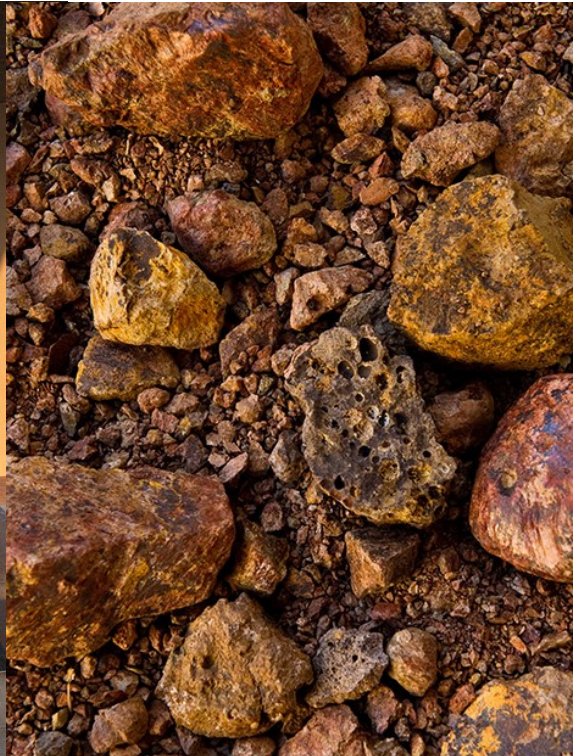
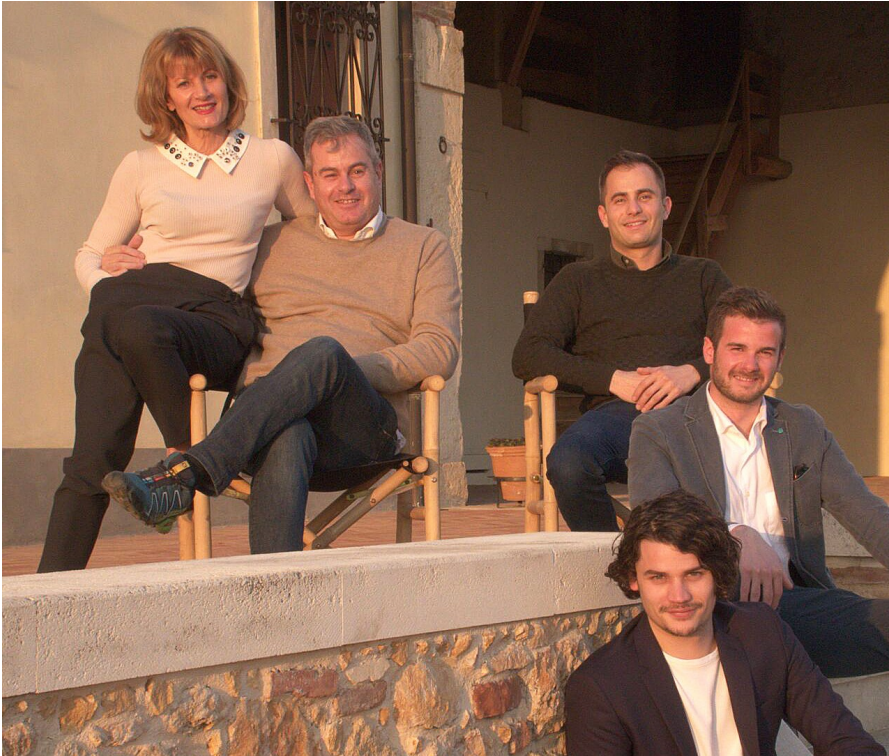
Az. Agricola Inama - www.inama.wine

Località Biacche, 50

37047 San Bonifacio VR

Cépage(s) : Sauvignon blanc. Rendement 70 hl / ha. Vignes de 20 ans
Mode de culture : Biologique
Terroir : Zone du Soave Classico (Monte Foscarino et Monteforte d'Alpone). Exposition S/SW. Alt 150 m
Vinification : Macération pelliculaire de 3 h puis décantation de 12 h avant Fermentation en barriques (chauffe forte) dont 30 % neuves.
Elevage : 7 mois en barriques avec bâtonnage puis 6 mois en cuves inox

Divers / Prix : 25,00 EUR





GAMBELLARA RIVA DEL MOLINO 2016 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Dal Maso - www.dalmasovini.com

Contrada Selva, 62

36054 Selva VI

Cépage(s) : Garganega 100% - Rendement 85 qt/ha—Vignes de 36 ans
Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles (légère surmaturation).
Terroir : Montebello, loc. Selva. Exposition S/SE. Alt 120 m

Vinification : En cuve bois de 15 hl et cuve inox pendant 15 jours

Elevage : En foudres de 15 hl et cuves ciment pendant 6 mois puis en bouteilles pendant 3 mois

Divers / Prix : 11,00 EUR





BREGANZE CORNOROTTO 2015 (VÉNÉTIE)

Maculan Vignaiuoli - www.maculan.net

Via Castelletto, 3

36042 Breganze VI

Cépage(s) : Marzemino 100% - Vignes plantées en 2005.

Mode de culture : Conventionnel

Terroir : Val Zacona (commune Fara Vicentino)

Exposition SE. Alt. 250 m

Vinification : En cuve inox

Elevage : Cuve inox pendant 6 mois

Divers / Prix : 11,50 EUR





COLLI BERICI COLPIZZARDA 2015 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Dal Maso - www.dalmasovini.com

Contrada Selva, 62

36054 Selva VI

Cépage(s) : Tai rosso 100% - Rendement 70 qt/ha

Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles.

Terroir : Coteaux sur Lonigo. Exposition Sud. Alt 150 m

Argiles rouges et calcaire sur socle volcanique

Vinification : En cuve ouverte de 50 hl pendant 10 jours puis poursuite de la fermentation 5 jours supplémentaires après pressurage.

Elevage : En barriques pendant 14 mois puis en bouteilles pendant 6 mois

Divers / Prix : 19,90 EUR





COLLI EUGANEI GEMOLA 2011 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Vignalta - www.vignalta.it

Via Scalette, 23

35032 Arquà Petrarca PD

Cépage(s) : Merlot 70%, cabernet franc 30% - rendement 50 qt/ha
Age des vignes 22 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Monte Gemola. Exposition SSE. Alt. 150 m

Vinification : FA en cuve inox. Macération de 20 jours à 27/28°

Elevage : 3 ans en pièces de 500 litres (chêne français) puis 1 an en bouteilles.

Divers / Prix : 34,90 EUR





COLLI EUGANEI AGNO CASTO 2016 (VÉNÉTIE)

Az. Agricola Vignalta - www.vignalta.it

Via Scalette, 23

35032 Arquà Petrarca PD

Cépage(s) : Incrocio manzoni—Rendement 55 qt/ha

Age des vignes 22 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Faedo (Cinto Euganeo)

Altitude 180 m

Vinification : En cuves inox à 18°. Levures sélectionnées.

Elevage : 10 mois en cuves inox puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 16,90 EUR





COLLI EUGANEI VILLA CAPODILISTA 2010 (VÉNÉTIE)

La Montecchia Az. Agricola Conte Emo Capodilista - www.lamontecchia.it
Via Montecchia 16
35030 Selvazzano Dentro (PD)

Cépage(s) : Merlot 60%, carmenère et cabernet sauvignon 33%, raboso 7%
Rendement 60 qt/ha

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Colle della Montecchia
Vinification : En cuves inox. Macération lde 20 jours

Elevage : 18 mois en barriques puis 6 mois en bouteilles
Divers / Prix : 22,50 EUR





ORVIETO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO 2014 (OMBRIE)

Azienda Agricola Palazzone - www.palazzone.com

Località Rocca Ripesena, 68

05018 Rocca Ripesena TR

Cépage(s) : Procanico 50%, Grechetto 30%, verdello, drupeggio et malvasia
20%. Rendement 80 qt/ha

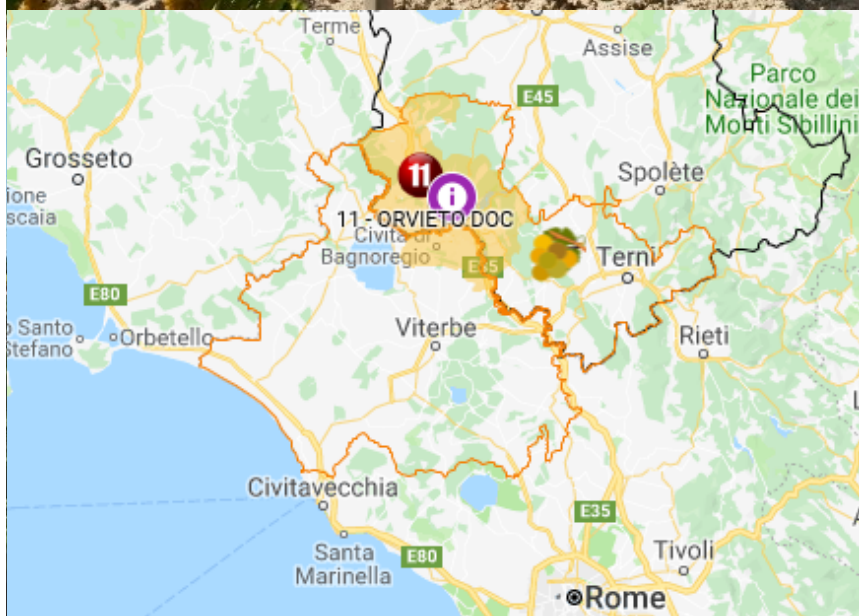
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Campo del Guardiano. Exposition E/NE. Alt. 260 m

Vinification : Fermentation en cuve inox à 20° pendant 20 jours.

Elevage : 18 mois en bouteilles dans une grotte de tuf.

Divers / Prix : 17,90 EUR





EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE LE POGGERE 2017 (LATIUM)

Falesco - www.falesco.it

Loc. San Pietro

05020 Montecchio TR

Cépage(s) : Trebbiano 50%, malvasia 30%, roscetto 20%

Rendement 95 qt/ha—Age des vignes 18 ans

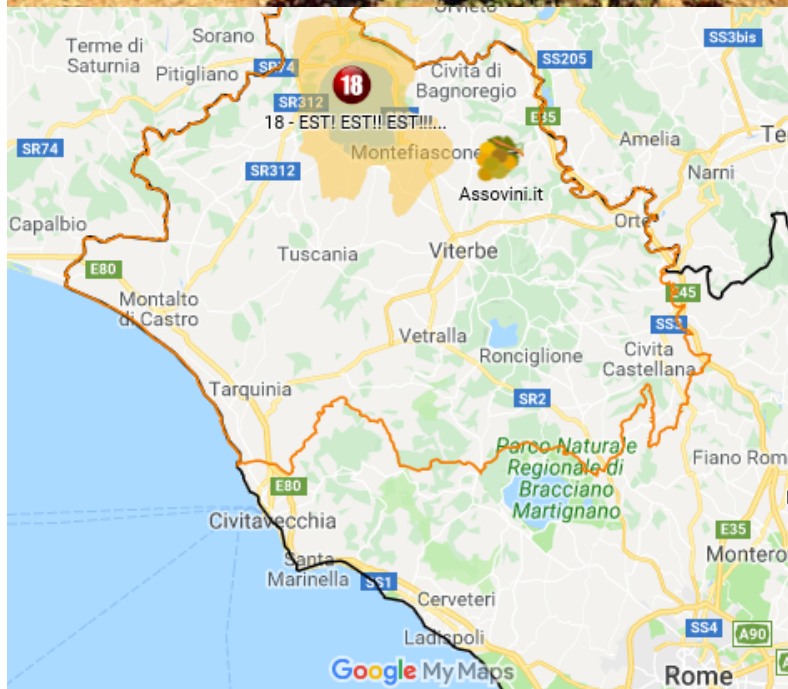
Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Montefiascone. Alt 300 m

Vinification : En cuve inox à 18 ° après décantation de 48 h. Pas de malos
Levures indigènes et de sélection.

Elevage : Directement en bouteilles après stabilisation du vin.

Divers / Prix : 8,50 EUR





EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE 2016 (LATIUM)

Trappolini - www.trappolini.com

Via del Rivellino, 65

01024 Castiglione in Teverina (VT)

Cépage(s) : Trebbiano, malvasia, roschetto

Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Montefiascone

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 4 mois

Divers / Prix : 8,50 EUR





MONTIANO 2015 (LATIUM)

Falesco - www.falesco.it

Loc. San Pietro

05020 Montecchio TR

Cépage(s) : Merlot 100 % - Rendement 45 qt/ ha—Vignes de 15 ans

Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Montefiascone, Castiglione in Teverina

Alt. 300 m

Vinification : FA en cuve inox avec pigeages et saignée de 20%.

Macération de 15 jours. FML en barriques

Elevage : 12 mois en barriques neuves (Allier et Tronçais)

Divers / Prix : 32,00 EUR





FRASCATI SUPERIORE RISERVA LUNA MATER 2015 (LATIUM)

Fontana Candida - www.fontanacandida.it

Via Fontana Candida, 11

00040 Monteporzio Catone (RM)

Cépage(s) : Malvasia di Candia 50%, Malvasia del Lazio 30%, Greco 10%,
Bombino 10%

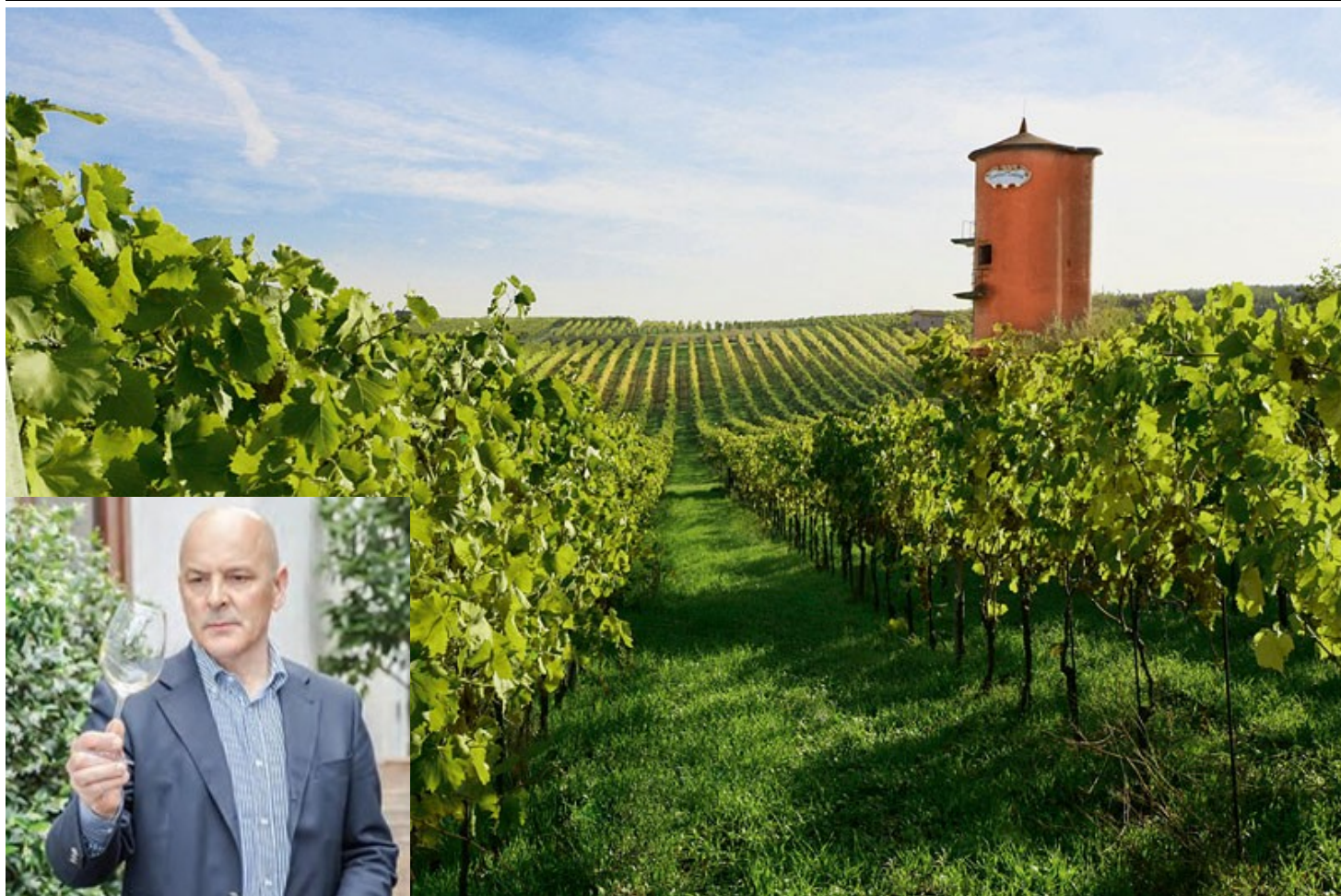
Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Monteporzio Catone

Vinification : Macération pelliculaire pour une partie (égrappée), FA directe
après pressurage pour l'autre puis assemblage. Enfin ajout de
quelques grains récoltés quelques jours plus tard.

Elevage : En bouteilles pendant 1 an en cave de tuf.

Divers / Prix : 13,90 EUR





CAPOLEMOLE BIANCO 2016 (LATIUM)

Marco Carpineti Azienda Agricola Biologica - www.marcocarpineti.it
S.P.Velletri-Anzio Km14,300
04010 Cori (LT)

Cépage(s) : Bellone 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Pied du Monte Lepini (Loc. Capolemole) - Alt.400 m

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 13,50 EUR





ERCOLE 2014 (LATIUM)

Cooperativa Agricola Cincinnato - www.cincinnato.it

Via Cori - Cisterna, Km 2

04010 Cori (LT)

Cépage(s) : Nero buono di Cori 100%

Rendement 70 qt/ha

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Terroir : Plaine aux alentours de Cori

Argiles rouges d'origine volcanique

Vinification : En cuve inox

Elevage : En foudres

Divers / Prix : 15,00 EUR





CESANESE DEL PIGLIO TORRE DEL PIANO 2015 (LATIUM)

Casale della Ioria - www.casaledellaioria.com

km 4,200, Strada Provinciale 118

03012 Anagni FR

Cépage(s) : Cesanese di affile 100% - Rendement 60 qt/ha

Age des vignes 30 ans

Mode de culture : Biodynamie

Terroir : Acuto (Ciociaria) - alt. 335 m (Pied des Monti Ernici)

Vinification : FA et FML en cuve inox (macération de 10 jours)
puis assemblage.

Elevage : En petits foudres

Divers / Prix : 22,50 EUR





CAMPO TAURASINI EREMO SAN QUIRICO 2008 (CAMPANIE)

Nativ Az.Agricola - www.vininativ.it

Contrada Ruvitiello snc

83065 Grottaminarda (AV)

Cépage(s) : Aglianico 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Taurasi 500 m alt

Vinification : Egrappage et léger foulage puis FA en cuve inox

Elevage : En barriques neuves pendant 18 mois

Divers / Prix : 17,90 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE DON ANSELMO 2013 (BASILICATA)

Paternoster - www.paternostervini.it

Contrada Valle del Titolo

Barile 85022 (PZ)

Cépage(s) : Aglianico 100% vieilles vignes

Mode de culture : Biologique

Terroir : Parcelle sur Barile à 600 m alt.

Vinification : Egrappage total; macération de 15 jours à 25/28° avec remontages et délestages

Elevage : Moitié en foudre et moitié en barriques pendant 12 mois

Divers / Prix : 35,00 EUR





VULCANICO 2017 (BASILICATA)

Paternoster - www.paternostervini.it

Contrada Valle del Titolo

Barile 85022 (PZ)

Cépage(s) : Falanghina 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Différentes parcelles dans la zone du Vulture.

(IGP Basilicata)

Vinification : En cuve inox à basse température (16/18°)

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 5 mois

Divers / Prix : 12,90 EUR





AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO 2013 (BASILICATA)

Elena Fucci Azienda Agricola - www.elenafuccivini.com

C.da Solagna del Titolo

85022 BARILE (PZ)

Cépage(s) : Aglianico 100%

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : 6 ha au pied du Monte Vulture à 650 m alt.

Vinification : FA en cuve inox à 22/24 ° (égrappage total)

FML en barriques

Elevage : En barriques de 200 litres (50% neuves) pendant 12 mois puis

12 mois en bouteilles

Divers / Prix : 35,00 EUR





ROVITTELLO ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Benanti - www.vinicolabenanti.it

Via Giuseppe Garibaldi, 361

95029 Viagrande CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 90%, nerello capuccio 10%

Age des vignes : 80 à 130 ans. Rendement 65 qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Parcelle Rovittello (Commune de Castiglione di Sicilia)

Piémont nord de l'Etna Alt. 750 m

Vinification : Classique avec longues macérations

Elevage : En barriques pendant 12 mois puis en bouteilles pendant 8.

Divers / Prix : 47,69 EUR





ARCURIA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Az. Agr. Alberto Graci - www.graci.eu

SP7

95012 Passopisciaro ME

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%
Rendement 40qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Contrada Arcuria. Piémont nord-est de l'Etna Alt. 600-700 m
Loc. Pissopisciaro (commune de Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuves bois tronconiques avec longues macérations (30 à 90 jours. Levures indigènes pas de contrôle des températures.

Elevage : En foudres pendant 24 mois

Divers / Prix : 39,55 EUR





ARCURIA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Az. Agr. Alberto Graci - www.graci.eu

SP7

95012 Passopisciaro ME

Cépage(s) : Carricante 100%
Rendement 40qt/ha

Mode de culture : Biologique (non certifié)

Terroir : Contrada Arcuria. Piémont nord-est de l'Etna Alt. 600 m

Loc. Pissopisciaro (commune de Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuves ciment et foudres.

Elevage : En cuves ciment et foudres pendant 12 mois

Divers / Prix : 38,54 EUR





ALTA MORA GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Cusumano S.r.l. - www.altamora.it

SS 113 Km 307

Contrada San Carlo 90047 Partinico

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%
Vignes de plus de 120 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Guardiola. Nord-est de l'Etna Alt. 800-1000 m
Commune de Castiglione di Sicilia

Vinification : En cuve. Vendange égrappée. Macérations de 18-21 jours.

Elevage : En foudres de 25 hl et tonneaux pendant 12 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





ALTA MORA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Cusumano S.r.l. - www.altamora.it

SS 113 Km 307

Contrada San Carlo 90047 Partinico

Cépage(s) : Carricante 100%

Vignes de 15 ans. Rendement 65 qt/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Praino. Milo. Versant Sud de l'Etna Alt. 600 m

Contrada Verzella. Castiglione di Sicilia. NE Etna. Alt. 600 m

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 4 mois

Divers / Prix : 12,71 EUR





NERINA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Girolamo Russo - www.girolamorosso.it

Via Regina Margherita, 79-80

95012 Passopisciaro CT

Cépage(s) : Carricante 70% Catarratto, Insolia, Minella 30% ensemble
Vignes plantées en 1924 et 1964

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo, Feudo et Calderara Sottana.

Versant nord de l'Etna. Alt. 700-800 m

Vinification : En cuve inox.

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 10 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





SAN LORENZO ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Girolamo Russo - www.girolamorosso.it

Via Regina Margherita, 79-80

95012 Passopisciaro CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 98% et nerello capuccio 2%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo à Randazzo.

Versant nord de l'Etna. Alt. 750-780 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 13 jours

Elevage : 40% en fût de chêne (1/3 bois neuf) et 60% en cuve ciment pendant 18 mois

Divers / Prix : 46,67 EUR





CONTRADA RAMPANTE ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Pietradolce (Michele und Mario Faro) - www.pietradolce.it

SP 117 N. 34

95018 Riposto (CT)

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Vignes non greffées de 80 à 90 ans

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Contrada Rampante Loc. Solicchiata (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 850 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 18 jours

Elevage : En tonneaux de chêne français (chauffe faible) pendant 14 mois

Divers / Prix : 30,40 EUR





CONTRADA GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Piassopisciario (Andrea Franchetti) - www.vinifranchetti.com

Via Val d'Orcia 15
53047 Sarteano (CT)

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Vignes de 100 ans. Rendement 13 hl/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 800 m

Vinification : En cuve inox. Macération de 15 jours

Elevage : En foudres pendant 18 mois (pas de bois neuf)

Divers / Prix : 50,74 EUR





PASSOBIANCO TERRE SICILIANE BIANCO IGP 2016 (SICILE)

Passopisciaro (Andrea Franchetti) - www.vinifranchetti.com

Via Val d'Orcia 15
53047 Sarteano (SI)

Cépage(s) : Chardonnay 100%

Vignes de 15 ans. Rendement 48 hl/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 1000 m

Vinification : En cuve inox à 23°

Elevage : En barriques et cuves ciment pendant 10 mois puis 6 mois en bouteilles.

Divers / Prix : 28,37 EUR





CONTRADA ZOTTORINOTO ETNA ROSSO RISERVA 2011 (SICILE)

Cottanera S.r.l. Agricola (Famille Cambria) - www.cottanera.it

Strada Provinciale, 89 - Contrada Iannazzo

95030 Castiglione di Sicilia CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Age des vignes 60 ans. Rendement 40 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada Zottorinoto (Castiglione di Sicilia).

Versant nord de l'Etna. Alt. 750-800 m

Vinification : Vendange égrappée. Macération de 30 jours à 24°

Elevage : En foudres de chêne français pendant 24 mois puis en bouteilles pendant 2 ans supplémentaires.

Divers / Prix : 60,91 EUR





LE SABBIE DELL'ETNA ETNA ROSSO DOC 2016 (SICILE)

Az.Agr. Firriato (Salvatore und Vinzia Novara Di Gaetano) - www.firriato.it
Via Trapani, 4
91027 Paceco TP

Cépage(s) : Nerello mascalese et nerello capuccio
Rendement 75 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 700 m

Tenuta di Cavanera Etnea (Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuve inox. Macération de 14 jours

Elevage : En foudres de 12 hl (chêne de Slavonie) pendant 12 mois puis
6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 13,50 EUR





GUARDIOLA ETNA ROSSO DOC 2014 (SICILE)

Tenuta delle Terre Nere (Marc De Grazia) - www.tenutaterrenere.com

Contrada Calderara

95036 Randazzo CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 98% et nerello capuccio 2%
Age des vignes 50 à 60 ans. Rendement 40 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 850—900 m

Contrada Guardiola (Castiglione di Sicilia)

Vinification : En cuve inox à 28°

Elevage : En foudres et barriques (chêne français) pendant 16 à 18 mois
puis 1 mois en cuve inox

Divers / Prix : 39,90 EUR





LE VECCHIE NICHE CALDERARA SOTTANA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Tenuta delle Terre Nere (Marc De Grazia) - www.tenutaterrenere.com
Contrada Calderara, 95036 Randazzo CT

Cépage(s) : Carricante 100%

Age des vignes 15 à 60 ans. Rendement 60 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 850—900 m

Contrada Calderara (Randazzo)

Vinification : En foudres de 5 et 10 hl à basse température.

Elevage : En barriques (chêne français) pendant 10 mois puis 8 mois en bouteilles

Divers / Prix : 25,32 EUR





MUNJEBEL CS TERRE SICILIANE ROSSO IGP 2015 (SICILE)

Frank Cornelissen - www.frankcornelissen.it

Via Canonico Zumbo 1 Fraz. Passopisciaro

95012 Castiglione di Sicilia CT

Cépage(s) : Nerello mascalese 100%

Age des vignes 90 ans. Non greffées.

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 620 m

Contrada Zottorinoto. Cru Chiusa Spagnolo (Com. Solicchiata)

Vinification : En tank. Macération longue de 60 jours

Elevage : En tank epoxy de 15 à 25 hl pendant 16 à 18 mois puis 1 mois en cuve inox

Divers / Prix : 56,00 EUR





MUNJEBEL TERRE SICILIANE BIANCO IGP 2016 (SICILE)

Frank Cornelissen - www.frankcornelissen.it

Via Canonico Zumbo 1 Fraz. Passopisciaro

95012 Castiglione di Sicilia CT

Cépage(s) : Grecanico dorato 60% Carricante 40%

Age des vignes 40 ans. Non greffées

Mode de culture : Biologique

Terroir : Versant nord de l'Etna. Alt. 650 à 900 m

Contrada Calderara, Borroglione, Crasa et Picciolo

Vinification : En tank fibreglass. Macération courte de 4 jours durant la FA

Elevage : En tank epoxy de 25 à 50 hl

Divers / Prix : 39,00 EUR





MALVASIA BIANCA SECCA SALINA IGP 2017 (SICILE)

Az. Agr. Punta dell' Ufala (Paola Lantieri) - www.lantieri.it

Contrada Gelso Vulcano

98050 Lipari ME

Cépage(s) : Malvasia di Lipari 100%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Isola di Vulcano (Iles Eoliennes). Versant sud. Vigneto Gelso

Vinification : En cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 8,80 EUR





MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOP 2012 (SICILE)

Az. Agr. Punta dell' Ufala (Paola Lantieri) - www.

Contrada Gelso Vulcano

98050 Lipari ME

Cépage(s) : Malvasia di Lipari 100%

Rendement 25 qt/ha

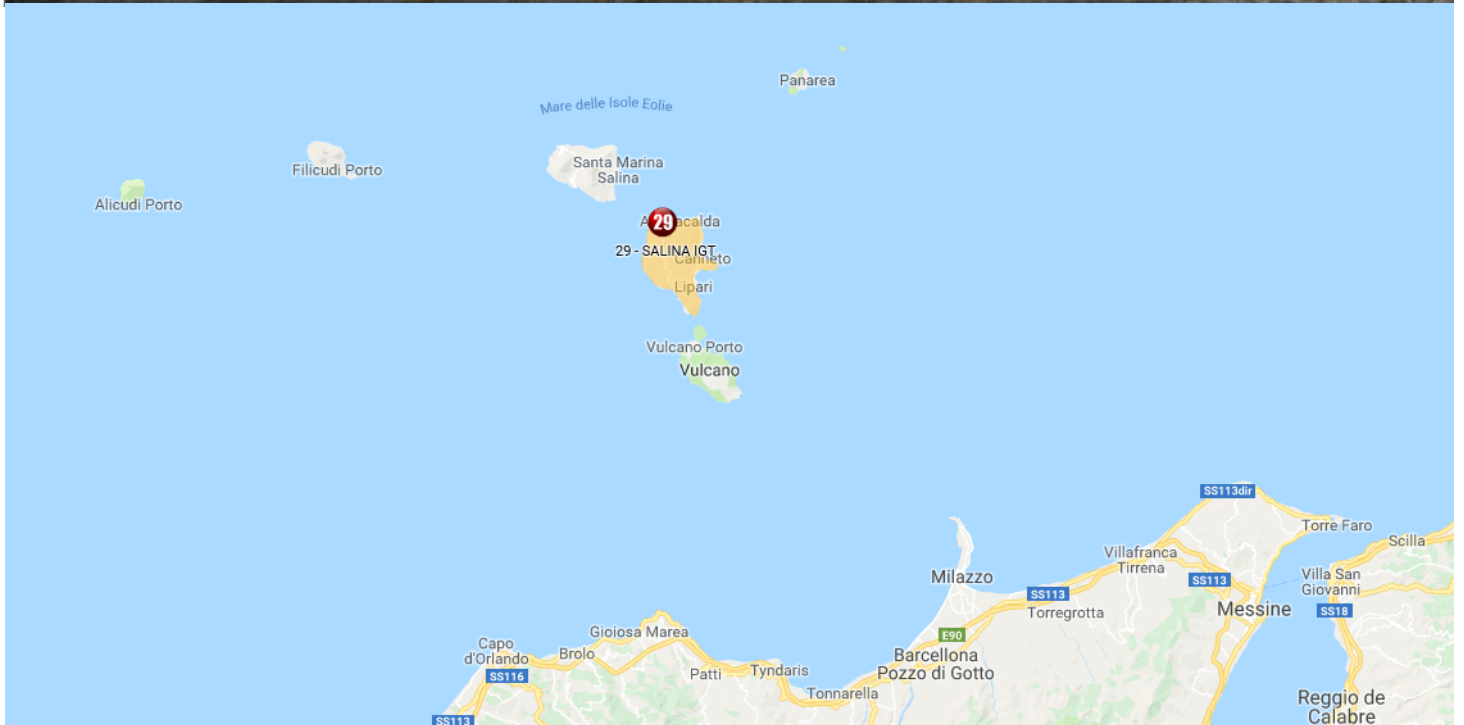
Mode de culture : Biologique

Terroir : Isola di Vulcano (Iles Eoliennes). Versant sud. Vigneto Gelso

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur puis FA en cuve inox

Elevage : En cuve inox

Divers / Prix : 20,00 EUR (50 cl)





MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOP 2014 (SICILE)

Az. Agr. Carlo Hauner - www.hauner.it

Via Umberto I, Loc. Lingua

98050 Marina Salina ME

Cépage(s) : Malvasia di Lipari 95% et corinto nero 5%

Mode de culture : Biologique

Terroir : Isola di Salina (Iles Eoliennes). Vignoble de Marsala.

Alt. 100-150 m

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur pendant plusieurs semaines puis FA en cuve béton et inox avec macération de 15-20 jours

Elevage : En cuves pendant 18 mois puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 27,83 EUR (50 cl)





BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2015 (SICILE)

Donnafugata srl (famille Rallo) - www.donnafugata.it

Via San Lipari 18

91025 Marsala ME

Cépage(s) : Moscato di Alessandria (Zibbibo) 100%

Rendement 40 à 50 qt/ha

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Ile de Pantelleria. Diverses parcelles

Alt. 20—400 m

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur pendant plusieurs semaines puis FA en cuve inox avec ajout régulier de grains surmûris.

Elevage : En cuves inox pendant 7 mois puis 12 mois en bouteilles

Divers / Prix : 25,99 EUR (37,5 cl)





SALISIRE CONTRADA MARTINELLA ETNA BIANCO DOC 2016 (SICILE)

Vivera Azienda Vinicola - www.vivera.it
C. da Martinella SP 59 / IV 95015 Linguaglossa CT

Cépage(s) : Carricante 100%
Vignes plantées en 2003

Mode de culture : Biologique

Terroir : Contrada San Lorenzo, Linguaglossa.
Versant nord-est de l'Etna. Alt. 600 m

Vinification : Pressurage sous vide puis FA en cuve inox à 14-16°

Elevage : En cuve inox sur lies pendant 2 ans puis en bouteilles pendant un an et demi

Divers / Prix : ND EUR





SANGUE D'ORO PASSITO DI PANTELLERIA DOC 2015 (SICILE)

Carole Bouquet - www.sanguedoro.it

Cépage(s) : Moscato di Alessandria (Zibibibo) 100%

Mode de culture : Raisonnée

Terroir : Ile de Pantelleria. Diverses parcelles en terrasses

Vinification : Passerillage sur claie à l'extérieur pendant 2 à 3 semaines puis
FA en cuve inox avec ajout régulier de grains surmûris.

Elevage : En cuve pendant 12 mois puis un an en bouteilles

Divers / Prix : ND





IL TASCANTE ETNA ROSSO DOC 2015 (SICILE)

Conte Tasca d'Almerita - www.tascadalmerita.it

Via dei Fiori, 13

90129 - Palermo

Cépage(s) : Nerello mascalese

Vignes plantées en 1961. Rendement 62 qt/ha

Mode de culture : Biologique

Terroir : Vigna Sciaranova et Piano Dario. Nord de l'Etna. Alt. 750 m

Commune de Randazzo

Vinification : En cuve inox. Macération de 8 jours à 25-30°

Elevage : En foudres de 30 hl (chêne de Slavonie) pendant 18 mois

Divers / Prix : ND EUR

