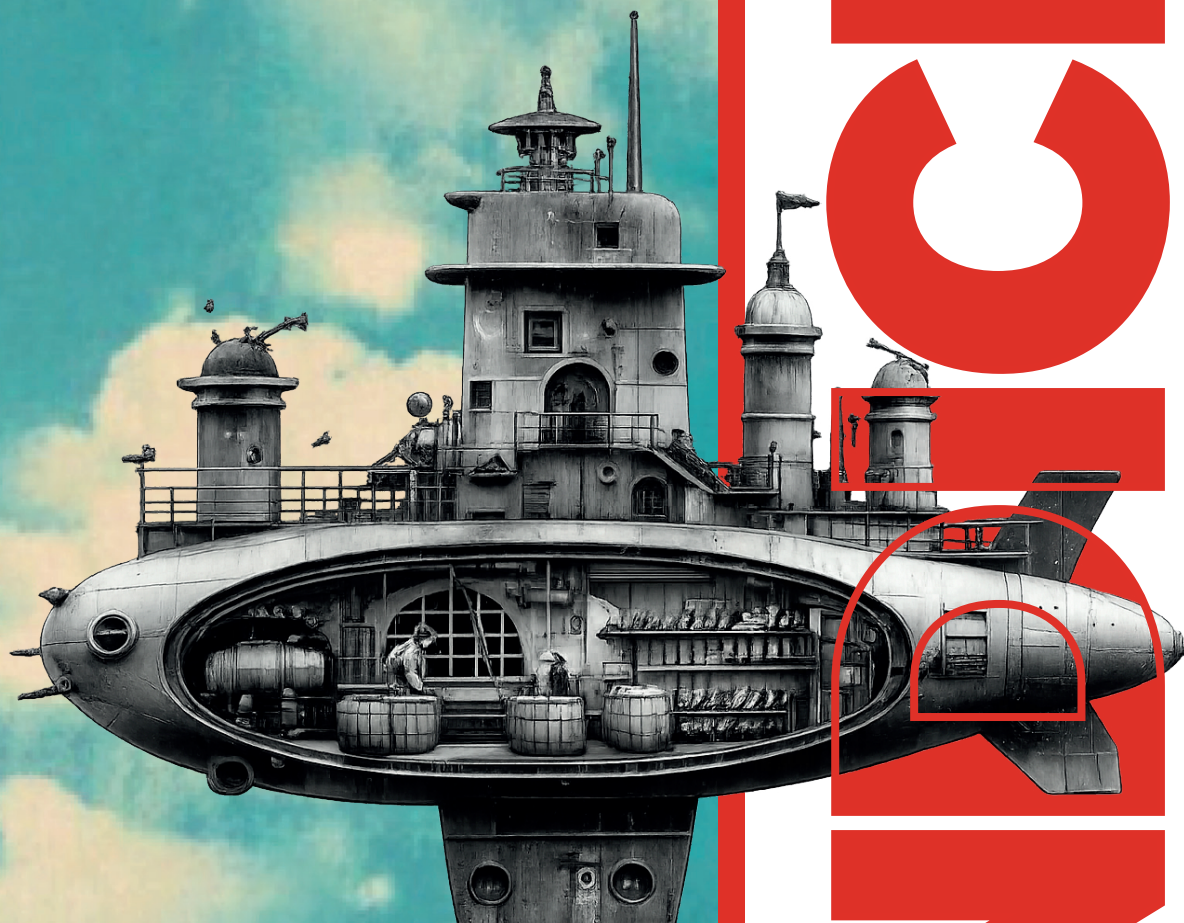


VINO | RICERCA | RELAZIONE

Ribbo







W

C

A

R

Z

A



**PODERE
LA CHIESA**
pag.4



COMPARINI
pag.7



**FRANCESCO
DE FILIPPIS**
pag.9



LA LECCIA
pag.13



**PODERE
TERRENO**
pag.16



LUSVARDI
pag.18



LINERO
pag.21



GIOCAIA
pag.23



**BARCO
SILVESTRI**
pag.25



**CASA
MASCHITO**
pag.28



BOTTAZZI
pag.31



MARULLI
pag.33



**SASSI
SAN CRISTOFORO**
pag.36



CERVINAGO
pag.39



**FOSSO
DEGLI ANGELI**
pag.41



**TORRE
DEGLI ALBERI**
pag.44



**FABIO
FERRACANE**
pag.46



MARCO CECCHINI
pag.49



Ribó nasce sul mare, in un lontano pomeriggio di marzo in cui, tra un calice e l'altro, abbiamo capito che quella passione meritava di prendere forma.

Da allora seguiamo una rotta precisa, guidati da un faro che illumina le nostre scelte e ci ricorda cosa conta davvero nel mondo del vino: autenticità, ricerca e relazione.

Il nome Ribó richiama il ribollire del vino che fermenta, ma anche quello delle idee, delle energie e degli incontri che si accendono quando il vino diventa un linguaggio comune. È un movimento continuo, vivo, che ci spinge a cercare, ascoltare e condividere.

Ci piace immaginare Ribó come un palombaro che si immerge in profondità, nel mare delle etichette, per scandagliare i fondali alla scoperta di vini veri — quelli che parlano del territorio, del tempo e delle mani che li hanno creati.

Ogni cantina che scegliamo riaffiora alla luce raccontando una storia che merita di essere ascoltata.

Il nostro messaggio in bottiglia è che il vino non è solo un prodotto: è un incontro. Ribó unisce chi lo produce e chi lo spiega, chi lo serve e chi lo beve.



PODERE LA CHIESA

Con Maurizio e Palma di Podere La Chiesa il rapporto va oltre la semplice collaborazione: sono amici, e questo rende ogni visita in cantina qualcosa di familiare. Sono stati i primi a cui abbiamo raccontato il nostro progetto e, senza esitazioni, si sono messi in moto per costruire insieme questa nuova avventura.

I loro vini biologici parlano il linguaggio del nostro territorio pisano: puliti, particolari, con quella identità schietta che riconosci subito al primo sorso. È un lavoro che riflette perfettamente il loro modo di essere, attento e genuino.

La cantina, poi, non è soltanto il luogo dove nascono i vini di Terricciola. È anche una casa aperta all'arte e alla musica, passioni che Maurizio e Palma coltivano e condividono con la stessa naturalezza con cui accolgono le persone.

Ogni volta che ci incontriamo ritroviamo quell'atmosfera semplice e autentica che ci ha convinto fin dall'inizio: un legame fatto di fiducia, entusiasmo e un territorio che entrambi abbiamo a cuore.



PUNTO DI VISTA Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino bianco – BIO**

Vitigno: **100% Vermentino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti. Segue un affinamento in acciaio di 4 mesi e 1 mese in bottiglia.

Vino piacevole ma con un carattere distinto, molto gradevole alla beva; con il suo profumo fruttato e floreale ed un gusto fresco e sapido è adatto soprattutto a piatti di pesce elaborati, crostacei e frutti di mare.



L'ALTRO PUNTO DI VISTA Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosato – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti indigeni. Segue un affinamento in acciaio di 4 mesi e 1 mese in bottiglia.

Vino concepito come un rosso "chiaro" e quindi di notevole struttura ed equilibrio tra freschezza e sapidità, versatile per abbinamenti che comprendono piatti di pesce elaborati, frutti di mare, formaggi e carni leggere.



LE REDOLE DI CASANOVA Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **80% Sangiovese – 20% Canaiolo**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata e macera per circa 15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

Vino che rappresenta la tipicità del territorio acquisendo dal sangiovese gusto deciso e persistenza, dal canaiolo morbidezza ed eleganza. È un vino che si lascia bere con grande facilità ed accompagna perfettamente la cucina toscana, specialmente piatti di pasta, carni rosse e bianche, formaggi e salumi.



TERRE DI CASANOVA Chianti DOCG

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti naturali e macera 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Vino che, pur rappresentando la coerenza con il territorio, si distingue per la sua bevibilità e freschezza, nonché un deciso gusto tannico grazie all'utilizzo di solo sangiovese. Abbinabile soprattutto a carni rosse, ma si lascia bere anche a tutto pasto.



SABINIANO DI CASANOVA Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **70% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon – 15% Merlot**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale, il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata con lieviti naturali e macera per 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 12 mesi in tonneaux francesi e 8 mesi in bottiglia.

Vino che più rappresenta l'azienda nel quadro del territorio, esprime uno stile sempre teso a eleganza e pulizia, mantenendo un giusto equilibrio fra forza e piacevolezza. Si accompagna con carni alla griglia, ma si lascia bere piacevolmente anche a tutto pasto.



OPERA IN ROSSO

Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti naturali e macera 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 8 mesi in bottiglia.

Vino che nasce dalla selezione delle migliori uve sangiovese prodotte in azienda e che grazie all'affinamento in legno ha un gusto estremamente elegante, rotondo e persistente. Si esalta con carni rosse alla griglia.



OPERA IN NERO

Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Merlot**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti naturali e macera 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 18 mesi in tonneau francesi e 8 mesi in bottiglia.

Vino che riesce ad esprimere la potenza tipica di questo vitigno ma con una freschezza e una bevibilità insolite per questo tipo d'uva. Si esalta con carni rosse alla griglia.



CF

Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Cabernet franc**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti naturali e macera 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 12 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Vino prodotto in un numero limitato di bottiglie che riassume in sé le peculiarità di eleganza e struttura del vitigno. Ampio corredo di profumi di frutti rossi e note speziate, dal gusto vellutato e persistente, da meditazione. Si esalta con carni rosse alla griglia.



I matti di Casanova

Terre di Pisa DOC

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta in acciaio a temperatura controllata su lieviti naturali e macera 12-15 giorni sulle vinacce. Segue un affinamento di 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Vino che, pur rappresentando la coerenza con il territorio, si distingue per la sua bevibilità e freschezza, nonché un deciso gusto tannico grazie all'utilizzo di solo sangiovese. Abbinabile soprattutto a carni rosse, ma si lascia bere anche a tutto pasto.



AZ.AGRICOLA COMPARINI

Quando si parla di vino artigianale quello vero, nato in vigna più che in cantina uno dei primi nomi che ci viene in mente è l'Azienda Agricola Comparini. Qui Lorenzo Genesio porta avanti una storia familiare lunga sei generazioni, con quella passione ostinata che ti fa capire subito che non è un lavoro, ma un'eredità viva.

Non amiamo incasellarci nell'etichetta "naturale", ma sappiamo riconoscere quando la mano dell'uomo accompagna e non domina. E il "Rinnegato", insieme agli altri suoi vini, è stato una sorpresa piacevole e genuina: il risultato di una ricerca costante di piccole realtà con cui costruire un rapporto vero e duraturo.

La villa, nascosta tra le colline di Poggimele e Monteboro, aggiunge al tutto un fascino quasi segreto: arrivarci dà l'impressione di scoprire un luogo che non tutti conoscono, e questo, ammettiamolo, ci ha conquistati subito.

Lorenzo è attento, scrupoloso e un po' perfezionista nel miglior senso possibile. Mette in commercio solo ciò che gli piace davvero, e questa selezione personale è la garanzia più sincera che possa esistere.

Qui la naturalità non è moda, è il modo più diretto per far parlare i vigneti: ogni annata cambia, ogni vino racconta qualcosa di nuovo, e proprio questa autenticità è la forza di una piccola azienda storica che continua a evolversi senza perdere sé stessa.



RINNEGATO

Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Vinificazione: Questo vino nasce dai lotti "scartati" e quindi "rinnegati" al momento dell'imbottigliamento del fratello maggiore Le Pietrine con cui condivide interamente il percorso enologico.

Il vino è di colore rosso intenso. Al naso predominano i sentori di frutta bacca rossa, con alcune note speziate dovute all'affinamento in barriques. Al sapore ha un buon equilibrio in tutte le sue componenti ed ha tannini piacevoli ed avvolgenti che inducono alla beva. Adatto a tutti i piatti della cucina toscana, soprattutto primi con sughi di carne e selvaggina.



LE PIETRINE

Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale delle uve raccolte dalla vigna delle Pietrine. La fermentazione avviene senza aggiunta di lieviti selezionati e senza controllo della temperatura con una macerazione sulle bucce di almeno 2 settimane. Il vino poi matura in barriques per 18-20 mesi e affina in bottiglia per un anno.

Il vino è di colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si sentono profumi di frutta bacca rossa, lamponi, mirtillo e note speziate. Al palato il vino ha un gusto deciso ed avvolgente grazie a dei tannini che donano al vino anche una prolungata persistenza. Ottimo per tutti i piatti della cucina toscana, bistecca alla fiorentina e cacciagione.





FRANCESCO DE FILIPPIS

La ricchezza del territorio tra San Miniato e la Valdera trova una sintesi nella mano di Francesco de Filippis. Come enologo, Francesco cura l'identità vinicola di cinque realtà distinte, unite da un approccio che mette al centro il rispetto per la terra e i suoi cicli naturali.

Il cuore di questa visione è Terrante, il suo progetto agricolo a San Miniato: un'azienda giovane che parla il linguaggio della biodinamica, producendo vini di terroir e olio extravergine d'oliva come espressione autentica del territorio.

La stessa dedizione guida il lavoro presso la Tenuta Aquadivina, a Palaia, dove accompagna la crescita delle vigne nella località di Agliati. Scelte tecniche mirate valorizzano la giovinezza delle piante, dando vita a vini freschi ed eleganti a base di sangiovese.

Il legame con tradizione e biodiversità prosegue alla Fattoria Collebrunacchi, a San Miniato. In questo mosaico di 60 ettari, tra vigneti e boschi tartufigeni, nascono vini che uniscono vitigni autoctoni come sangiovese, colorino e malvasia nera a una visione più contemporanea.

Alla Tenuta Santa Lucia di San Gervasio, Francesco mantiene un intervento minimo, esaltando microclima e suolo per preservare integrità e coerenza qualitativa.

Infine, con Terra Morgana, esplora le frontiere della sostenibilità: qui il vino nasce da un giardino sintropico, trasformato solo quando necessario. Il suo lavoro rappresenta un omaggio alla vitalità e alla diversità del territorio vitivinicolo pisano.



ANGEA TOSCANA IGT

Tipologia: **Vino bianco – BIO**

Vitigno: **Trebbiano e Malvasia Bianca**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale delle uve, si esegue una breve macerazione sulle bucce a cui segue la fermentazione spontanea. La vinificazione avviene sia in acciaio che cemento.

Il vino è giallo paglierino non filtrato. Al profumo è delicato ed ha un sentore piacevolmente agrumato. È un vino fresco, sapido e armonico. Si abbina bene con formaggi freschi, piatti primaverili ed estivi nonché come aperitivo.



MATILDE Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosato – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale, si esegue la pressatura diretta delle uve a cui segue la fermentazione spontanea. La vinificazione avviene prima in acciaio e poi in cemento.

Il vino è rosato, dal colore salmone, quasi corallo. Il profumo è delicato caratterizzato da sentori di frutti rossi del bosco, ciliegia e una sensazione agrumata di pompelmo rosa. Al palato è fresco e vivace, con un'acidità vibrante. Si abbina con formaggi freschi, pizze, gamberi e salmone oltre che come aperitivo.



SINCERO Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **Sangiovese e Cabernet Sauvignon**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale, il vino fermenta con lieviti indigeni e fa una breve/media macerazione. L'affinamento avviene in acciaio e cemento.

Il vino è rosso rubino luminoso, non filtrato. Al naso spiccano sentori di frutta rossa fresca, leggere note floreali e speziate. In bocca è fresco, scorrevole, con un tannino leggero e ben integrato. Finale agile e pulito, molto beverino. Si abbina a taglieri e piatti semplici della cucina toscana, carni bianche e se servito fresco si beve bene anche come aperitivo.



OR Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve queste vengono selezionate al massimo nelle vigne di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon. Il vino fermenta naturalmente con lieviti indigeni e viene eseguita una maggiore macerazione e quindi una maggiore estrazione. Dopo la vinificazione in acciaio e cemento il vino viene affinato per circa un anno in tonneau esposti così da far respirare il vino senza dare sentori forti di legno.

Il vino è rosso rubino intenso, tendente al carminio. Al naso si avvertono sentori di frutta matura e confettura. Al palato è morbido ed è di bella struttura con tannini piacevoli ed eleganti. Si abbina bene con carni rosse e i piatti tipici della tradizione toscana.

FATTORIA COLLEBRUNACCHI



FRA
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **80% Sangiovese
20% Malvasia Nera**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve segue una diraspatura delicata. La vinificazione avviene in acciaio in maniera naturale senza lieviti aggiunti. Prosegue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Il vino è rosso rubino luminoso. Al naso richiama ciliegia matura, frutti rossi e delicati accenni speziati. In bocca il vino è fresco e scorrevole con tannini morbidi e integrati. La vivacità del sangiovese si unisce alla rotondità della malvasia nera dando vita a un sorso elegante e persistente con sfumature sapide e minerali che richiamano il territorio sanminiatense. Si abbina bene con salumi, ragù, arrostiti e formaggi di media stagionatura.



BAH
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **50% Sangiovese – 50% Colorino**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale le uve vengono vinificate senza diraspatura. I grappoli sono posti in ambiente ermetico dove, per circa sette giorni, avviene fermentazione intracellulare favorita dalla naturale produzione di anidride carbonica. La fermentazione avviene senza lieviti selezionati, con lieviti autoctoni. Dopo la prima fermentazione riposa in acciaio durante l'inverno, poi breve affinamento in bottiglia.

Rosso rubino luminoso, con sfumature violacee. Al naso frutta rossa fresca, fragola e note floreali, con il tipico profumo di vino nuovo da macerazione carbonica. Al palato è leggero, fresco e dinamico, con sorso agile e immediato. Vino conviviale, da bere giovane. Si abbina a carni bianche, salumi, formaggi caprini o pecorini e primi piatti con verdure.

TENUTA AQUADIVINA

11



AQUADIVINA ROSATO
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **100% Sangiovese e Cabernet Sauvignon**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve che vengono coltivate con metodo biodinamico. La pressatura è soffice di sole uve sangiovese e la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata.

Il vino è rosato dal colore tenue ma vivace. Al naso si avvertono note di pesca, fiori bianchi e agrumi. In bocca il vino è fresco e sapido accompagnato da una piacevole e persistente acidità. Si abbina bene piatti di pesce e verdure e piatti della tradizione mediterranea nonché come aperitivo.



AQUADIVINA ROSSO
Toscana IGT

Tipologia: **Vino Rosso**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve che vengono coltivate con metodo biodinamico. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata.

Il vino è rosso rubino vivace e intenso. Al naso il vino è ampio con freschi sentori di frutta rossa matura e note speziate. In bocca il vino è fresco e sapido con una buona bevibilità e persistenza. Si adatta benissimo a tutti i piatti tipici della tradizione toscana, soprattutto con sughi, carni arrostiti e bistecca alla fiorentina.



BAGATTO
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve che vengono coltivate con metodo biodinamico. La fermentazione spontanea avviene naturalmente a temperatura controllata con lieviti indigeni a cui segue affinamento in acciaio.

Il vino è rosso rubino intenso e vivace. Al naso si avvertono i sentori tipici del sangiovese e dal gusto deciso e persistente. È un vino semplice e sincero che si adatta bene ai piatti tipici della tradizione toscana, piatti di pasta, salumi, formaggi e carni rosse.



CERAGIOLO
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Ciliegiolo**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta in vasche d'acciaio per 20 giorni. L'affinamento avviene per 12 mesi in botti francesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso il vino è fruttato con cenni di ciliegia e uva passa nonché sentori speziati, soprattutto di pepe nero. Al palato il vino è forte, asciutto, vellutato ed abbastanza tannico. Un vino persistente e strutturato che si abbina bene a primi piatti a base di carne rossa e taglieri toscani.



COPPO 1862
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta in vasche d'acciaio refrigerate. Segue un affinamento in anfora di terracotta per circa 12 mesi.

Il vino è rosso rubino profondo e luminoso con riflessi porpora. Al naso si avvertono sentori di ciliegia matura e ribes nero che si uniscono a note speziate e terrose. In bocca è morbido ed avvolgente, bilanciato da una freschezza vivace che rende armonica la beva. Si abbina perfettamente con carpacci di carne, risotti ai funghi porcini nonché gran parte di formaggi a pasta molle.





FATTORIA LA LECCIA

La Fattoria La Leccia si trova sui dolci colli della Val di Botte, nel versante nord di Montespertoli, in un territorio dalla profonda vocazione vinicola. La tenuta appartiene alla famiglia Bagnoli dagli anni '70, ma è dal 2013 che Paola e Lorenzo, insieme ad Angelica e Sibilla, hanno deciso di ridare vita a questo luogo, recuperando le vigne abbandonate con l'obiettivo di rigenerare la terra attraverso una viticoltura sostenibile e di qualità.

Valorizzazione delle varietà autoctone come Sangiovese e Trebbiano, innovazione responsabile e artigianalità nei processi di lavorazione sono i cardini della filosofia aziendale, guidata dal desiderio di ottenere vini che raccontino un territorio e la sua storia autentica.

Come ama dire Lorenzo:

"Tutti i vini devono raccontare una storia. E tutta la storia non basta a raccontare un vino."

I 20 ettari della proprietà, situati a circa 200 metri di altitudine, si caratterizzano per terreni pliocenici di origine pre-marina, composti da argille complesse e frazioni di arenarie e ciottoli fluviali. Questa particolare conformazione regala ai vini freschezza, eleganza e una spiccata personalità, mentre la buona ventilazione e le forti escursioni termiche notturne contribuiscono a esaltarne la vivacità aromatica.

***NOTA:** Escluse dalla distribuzione le provincie di Firenze, Prato e Pistoia.



BOH

Vino Spumante
Met. Martinotti Brut

Tipologia: **Vino spumante – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a cui segue una pressatura diretta senza macerazione; la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il metodo Martinotti è lungo con una permanenza in autoclave di circa 6 mesi.

Questo vino spumante presenta un profilo floreale e persistente, dal colore rosato tenue brillante. Al naso ha profumi di arancia e fiori bianchi, al palato mostra una freschezza raffinata e cremosa. La spuma con una bolla leggera è piacevole. È ideale come aperitivo e per tutti i tipi di antipasto.



RUBEDO

Vino Spumante
Met. Classico Pas Dosé

Tipologia: **Vino spumante – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a cui segue una pressatura diretta senza macerazione; la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Riposa sui lieviti per minimo 48 mesi ed il remuage viene fatto a mano con sboccatura. L'affinamento in bottiglia è di circa 6 mesi.

Questo vino spumante metodo classico mostra grande eleganza. L'apice della freschezza minerale si esprime nella sua persistenza e profondità. Presenta bollicine estremamente fini e al profumo si avverte un gusto fruttato avvolgente nel finale. Ideale per aperitivi, piatti di mare e sughi di ragù bianco.



CANTAGRILLO

Toscana IGT

Tipologia: **Vino bianco – BIO**

Vitigno: **100% Trebbiano toscano**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve e cui segue la vinificazione di cui una parte in acciaio a temperatura controllata, l'altra direttamente in barrique di acacia e rovere di Fontainebleau. Seguono circa 6 mesi di élevage per la parte in barrique con bêtonnage settimanale per poi arrivare all'ultimo riassetto e un successivo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Vino di spiccata mineralità con note fruttate e delicati sentori vanigliati. Al palato è fresco ma con un gusto rotondo e un finale intenso e sapido tipico del Chiantigiano. Per aperitivi e per piatti di pesce e frutti di mare.



LA LECCIA

Chianti Superiore DOGC

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a cui segue la fermentazione spontanea delle uve selezionate di sangiovese in tini di piccole dimensioni in acciaio. La maturazione avviene per 1 anno con successivo assemblaggio e affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

Vino dal colore rubino intenso, con profumi fruttati di lampone e prugna vera espressione del sangiovese. I tannini tipici del vitigno sono ben presenti e regalano una freschezza equilibrata e gradevole. Ideale per antipasti di terra e primi piatti a base di pasta.



LA LECCIA

Chianti Riserva DOGC

Tipologia: **Vino rosso – BIO**

Vitigno: **Sangiovese – Trebbiano**

Vinificazione: La vinificazione avviene in acciaio a cui segue un affinamento di 15 mesi in barrique di primo passaggio e un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 48 mesi.

Il vino ha tutte le caratteristiche tipiche del Syrah immediatamente riconoscibili ed esaltate soprattutto nei sentori di spezie orientali, liquirizia e pepe nero. Al gusto è caldo, armonico, complesso e con un persistente finale speziato. È un vino che vive di ottima longevità e si esalta servendolo con cinghiale, carni rosse stufate e formaggi stagionati.



GÒTA ROSSA

Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso - BIO**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a cui segue una fermentazione spontanea delle varie selezioni di sangiovese in tini di piccole dimensioni in acciaio. La maturazione avviene in botti di rovere e vasche di cemento per 18 mesi, l'affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Vino rosso rubino intenso con profumi intensi e fruttati (bacche nere di bosco) e con sentori speziati di vaniglia e cacao. Al gusto i tannini sono profondi e polposi dando consistenza, struttura e una lunga longevità al vino.



SUA SANTITÀ

Vin Santo del Chianti DOC

Tipologia: **Vino dolce**

Vitigno: **Trebbiano toscano
Malvasia del Chianti**

Vinificazione: Raccolta manuale a cui segue un appassimento dei grappoli per circa 3 mesi. La pressatura della massa è manuale su un torchio verticale. La maturazione avviene in barrique per minimo 6 anni.

Vino dal colore dorato intenso, con riflessi ambrati. Al profumo spicca l'odore di nespola matura, albicocche, fichi essiccati e miele. In bocca è esplosivo con un sapore lungo e avvolgente e con un buon equilibrio nell'acidità che lo rende attraente e rispettoso della migliore tradizione del Chianti.



PODERE TERRENO

Raggiungere Podere Terreno non è proprio una passeggiata: la strada che porta verso la via per Volpaia sembra non finire mai. Ma appena si arriva, ci si rende conto che quel tragitto serve solo a preparare lo spirito: si entra nel cuore più autentico del Chianti Classico, a Radda, poco sotto Monteverdine.

Ad accoglierci abbiamo trovato Giovanni, che rientrava proprio in quel momento da una visita in vigna. Con l'aria di chi ha appena controllato una stanza dei bottoni importantissima, ci ha parlato delle sue uve come fossero figlie: ognuna con il suo carattere, le sue promesse, le sue potenzialità. E, a sentirlo raccontare, sembrava quasi che quelle vigne potessero rispondere.

Siamo arrivati già ben predisposti: un nostro collaboratore vignaiolo e un amico sommelier ci avevano descritto Podere Terreno come una realtà da non perdere. Ma è stato solo vivendo l'esperienza lì, tra chiacchiere, filari e assaggi, che abbiamo capito davvero cosa intendessero.

Siamo tornati via con una certezza: Podere Terreno sarebbe stata una cantina su cui investire. Non solo per la forza del sangiovese di Radda che abbiamo sentito pulsare in ogni bicchiere, ma anche per la sorpresa piacevolissima della piccola Vigna Cattiva, un Merlot che smentisce il nome e conquista subito.

Il rientro? Un'avventura. Abbiamo sbagliato strada e finito per perderci tra sterrate che tagliano vigneti e boschi. Ma, a dirla tutta, non ci è dispiaciuto: dopo un incontro così, anche perdersi nel Chianti Classico ha il suo perché.



PODERE TERRENO
Chianti Classico DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Vendemmia selettiva manuale con diraspatura e pigiatura intera. Segue fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in legno per 12 mesi e successivamente per circa 3 mesi in bottiglia.

Vino dal colore rosso rubino e con un profumo intenso nelle note di ciliegia, amarena, erbe e piccoli frutti rossi di bosco e di ginepro. Al gusto rivela una notevole armonia ed equilibrio; il corpo è agile, di bilanciata trama di acidità e sapidità. Il tannino risulta fine ed elegante. Adatto a grigliate e arrosti, bistecca e formaggi di media stagionatura.



PODERE TERRENO
Chianti Classico
Riserva DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Sangiovese**

Vinificazione: Vendemmia selettiva manuale con diraspatura a bacca intera dalla vigna più vecchia dell'azienda. Segue fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento per 24 mesi in legno e successivamente per circa 3 mesi in bottiglia.

Vino dal colore rosso rubino intenso. Gli aromi sono raffinati e fruttati, mentre all'assaggio il vino presenta una buona struttura e un buon equilibrio di freschezza e sapidità con un finale leggermente speziato grazie ad un tannino elegante e non invasivo. Adatto a carni alla griglia rosse, bistecca alla fiorentina e formaggi di media stagionatura.



VIGNA CATTIVA
Toscana IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Merlot**

Vinificazione: Vendemmia selettiva manuale con diraspatura e bacca intera. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 30 giorni con rimontaggi e délestage durante la fermentazione. L'affinamento è di 1 anno in botti di rovere francese e minimo 3 mesi in bottiglia.

Vino dal colore rosso intenso. Al naso spiccano note di frutta rossa matura, mora, mirtillo e sentori di sottobosco e speziature. Al palato ha un'astruttura notevole e si gusta con l'acidità e la freschezza del vino. I tannini sono fini ed eleganti che accompagnano piacevolmente la beva. Adatto a piatti tipici di carne della cucina toscana.





AZ.AGRICOLA LUSVARDI

Rita e Samuele hanno creduto nel nostro progetto dopo una semplice chiacchierata, con un entusiasmo che ci ha colpiti. È stato naturale, quindi, che le Lusvardi entrasse nel mondo di Ribó: la loro filosofia rispecchia alla perfezione il nostro payoff: vino ricerca relazione.

Lusvardi è un punto di riferimento nella terra del Lambrusco e della Spergola, un territorio vivo, fertile e capace di esprimere vini identitari. Qui tradizione e sperimentazione convivono con naturalezza: dalle lavorazioni in vigna alla scelta dei metodi di spumantizzazione, tutto nasce per valorizzare ciò che il suolo e il clima sanno offrire. Lusvardi sa creare bollicine precise, pulite, contemporanee ed eclettiche che vanno dal metodo italiano, ai rifermentati, al metodo classico, portando in bottiglia l'anima di questa parte di Emilia, fatta di energia e concretezza.

Rita e Samuele ci hanno fatto entrare nella loro filosofia produttiva: artigianale, attenta, senza eccessi.

Un approccio che si traduce in vini chiari e ben definiti, dove qualità tecnica e spirito umano si incontrano in modo naturale.

Dietro alle loro etichette ci sono persone che vivono il territorio con lo stesso rispetto con cui noi viviamo le relazioni.



MR X

Bianco dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Spergola**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale le uve vengono pigiate e diraspate e macerate brevemente. La fermentazione spontanea con lieviti indigeni avviene in vasche d'acciaio. Qui il vino rimane ad affinare per 6/7 mesi dove matura e viene illimpidito naturalmente per decantazione. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Il vino è giallo dorato e al naso presenta sentori fruttati di pera e mela golden a cui seguono note di agrumato e floreali. Alla beva è fresco ed asciutto con buona struttura. La sapidità e una leggera tannicità regalano persistenza e piacevolezza. Adatto a pesce grigliato, carni bianche ed arrosti.



MR X

Rosato dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **100% Lambrusco salamino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una pressatura soffice delle uve e grappolo intero. La fermentazione spontanea avviene in vasche d'acciaio. Segue la maturazione sulle fecce fini per circa 6/7 mesi e illimpidito naturalmente per decantazione. Nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Il vino è rosato con profumi di fragola, frutti rossi, melograno e rosa canina. Si caratterizza al gusto per una spiccata acidità che bilanciata dalla sapidità tipica del vitigno invitano alla beva. Adatto per tutto pasto, crostacei, frittura, piatti vegetariani e cucina fusion/orientale.



MISFATTO

Spergola dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino bianco frizzante**

Vitigno: **100% Spergola**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una diraspa-pigiatura seguita da un brevissimo contatto sulle bucce. La fermentazione spontanea avviene in acciaio con lieviti indigeni. Rifermentazione in bottiglia aggiungendo il solo mosto fiore.

Il vino è di colore giallo dorato con spuma voluminosa. Il profumo è fragrante e rustico, con fiori e frutta bianca. Al sapore è vivace, fresco, scorrevole e dissetante. Adatto per aperitivo, taglieri, torte salate frittura di pesce e soprattutto con l'erbazzone reggiano.



LUSVARDI BLANC

Spergola dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino spumante bianco extrabrut**

Vitigno: **100% Spergola**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una diraspa-pigiatura seguita da una pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma con metodo italiano.

Il vino è giallo verdolino con riflessi paglierini, dal perlage fine ed abbondante. Al naso è elegante con sentori di mela verde. Al palato è finissimo con un'acidità decisa e piacevole accompagnata da una sapidità che ne esalta la persistenza. Adatto come aperitivo e si abbina a crostacei, frutti di mare e piatti leggeri a base pesce e carni bianche.



LUSVARDI ROSÉ

Lambrusco dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino spumante rosé brut**

Vitigno: **100% Lambrusco salamino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una diraspa-pigiatura seguita da 6/8 ore di macerazione pellicolare; svinatura e pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione diretta del mosto d'uva avviene in autoclave con conseguente presa di spuma attraverso un'unica fermentazione. Rosé da salasso.

Il vino è rosato brillante con perlage sottile elegante e persistente. Il profumo è intenso con note fruttate di frutti di bosco a cui si affiancano floreali di glicine e rosa canina. In bocca è sottile e con una giusta acidità sostenuta dal fine perlage e dal residuo zuccherino per un buon equilibrio. Adatto dall'aperitivo al dolce.



QUALCUNO VUOLE ESSERE ROBIN

Tipologia: **Vino spumante rosè sui lieviti dosaggio zero**

Vitigno: **100% Lambrusco salamino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Fermentazione spontanea in acciaio. Maturazione sulle fecce fini per 6/7 mesi con periodici bâtonnages. La rifermentazione avviene in bottiglia per metodo classico utilizzando come liqueur de tirage il mosto della base di partenza tenuto a freddo. La sboccatura è assente. Affinamento sui lieviti 10/12 mesi senza sboccatura.

Il vino è rosa cerasuolo tenue con spuma sottile. Al naso è elegante e intenso con note di melograno, limone e fragoline di bosco e crosta di pane. Al palato è fresco e fragrante con un buon equilibrio tra acidità e sapidità che esaltano la persistenza. Adatto per aperitivo e a tutto pasto, ideale con pizza e panificati.



NSD NEVER STOP DREAMING

Tipologia: **Vino spumante metodo classico rosè dosaggio zero**

Vitigno: **100% Lambrusco salamino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene una pressatura soffice delle uve e grappolo intero. Fermentazione spontanea in d'acciaio. Maturazione sulle fecce fini per 6/7 mesi con periodici bâtonnages. La rifermentazione avviene in bottiglia per metodo classico utilizzando come liqueur de tirage il mosto della base di partenza tenuto a freddo. Sboccatura dopo 30 mesi non dosato.

Il vino è rosa cerasuolo con fine perlage. Al naso si sente melograno, frutti rossi e crosta di pane. Al palato è molto fine e fragrante con un'acidità penetrante e piacevole, sapido e persistente. Adatto come aperitivo o per piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.



SENZAFONDO

Lambrusco dell'Emilia IGP

Tipologia: **Vino rosso frizzante**

Vitigno: **60% Lambrusco salamino
40% Lambrusco gasparossa**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene la fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione a temperatura controllata per un periodo di 12-14 giorni con délestage giornaliero. Rifermentazione in autoclave con metodo italiano.

Il vino è rosso rubino. Al naso sono presenti note fruttate di ciliegia e sottobosco, con sentori floreali di violetta. All' assaggio il vino è mediamente corposo e fresco, con un buon equilibrio tra acidità e parte tannica. Adatto particolarmente con salumi e piatti della tradizione emiliana, grigliate di carne e verdure.



GRATO

Lambrusco dell' Emilia IGP

Tipologia: **vino frizzante rosso col fondo rifermentato in bottiglia**

Vitigno: **60% Lambrusco salamino
40% Lambrusco gasparossa**

Vinificazione: Dopo la vendemmia, avviene la fermentazione spontanea in rosso con macerazione per un periodo di 12/14 giorni con délestage giornaliero. Segue un affinamento in acciaio per 7 mesi su feccia nobile. Rifermentazione in bottiglia utilizzando come liqueur le tirage il mosto delle stesse uve di partenza. Al termine della rifermentazione di 30 giorni segue affinamento in bottiglia di un anno con i lieviti del fondo che partecipano alla maturazione.

Il vino è rosso rubino con riflessi granati. Al naso si sente frutta rossa, fragola, ciliegia, ribes e note speziate di pepe. Al palato è fresco e con una buona componente tannica per una persistenza inaspettata. Adatto con salumi, carni in umido e selvaggina.



LUSVARDI BRUT

Lambrusco dell' Emilia IGP

Tipologia: **Vino spumante rosso brut**

Vitigno: **100% Lambrusco salamino**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale avviene la diraspatura-pigiatura seguita da 12 giorni di macerazione pellicolare. Svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Presa di spuma in autoclave con metodo italiano.

Il vino è rosso rubino con riflessi violacei e perlage fine ed abbondante. Presenta un aroma di frutta rossa e note floreali fresche. All'assaggio ha un'acidità penetrante e piacevole, accompagnata da una sapidità che ne esalta la persistenza. Perfetto come aperitivo e piacevole con piatti mediamente grassi.



AZ. AGRICOLA LINERO

La visita all'Azienda Agricola Linero è iniziata in un caldo giorno d'estate, con una maglietta bianca per affrontare i vigneti scoscesi della Liguria. Pochi ettari, certo, ma ognuno con una personalità da gigante.

Dal "Vigneto del Generale" chiamato così in onore del Generale Tognoni, proprietario della tenuta per oltre mezzo secolo si ammira un panorama sorprendente: da una parte le ciminiere di La Spezia, dall'altra Fosdinovo e Aulla. Non a caso è il vigneto più alto di Castelnuovo Magra, e sembra voler osservare tutto dall'alto con un certo orgoglio.

Un altro vigneto, nascosto come una gemma nel bosco, ci ha colpiti per la sua armonia naturale: qui l'uomo interviene appena, il minimo indispensabile, lasciando che sia la natura stessa a crescere attorno alle viti e ad accompagnarne la vita.

Abbiamo assaggiato le uve di Vermentino direttamente dalla pianta: sane, luminose, battute dal sole e temperate dalla brezza marina. Nei vini di Andrea questa combinazione si avverte pienamente.

La passione di Andrea per il vino emergeva in ogni parola: dal modo in cui raccontava la vinificazione, alla sua collezione di vecchie annate che hanno formato il suo gusto, fino alle idee chiare su ciò che un prodotto autentico deve essere.

Una visita intensa, sincera e carica di quella Liguria verticale che difficilmente si dimentica.



PIANORO

Vermentino Colli di Luni DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Vermentino**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve avviene la vinificazione in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è breve e delicata a cui segue un periodo di sosta sulle fecce fini.

Il vino è giallo paglierino delicato, con riflessi verdognoli luminosi. Profumi intensamente fruttati e floreali con forti note varietali di pompelmo rosa, agrumi ed essenze balsamiche. Al palato risaltano freschezza ed equilibrio con un finale sapido e persistente. Adatto ad antipasti di pesce, crudi, verdure e formaggi freschi.



DEL GENERALE

Vermentino Sup. Colli di Luni DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Vermentino**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve la vinificazione avviene principalmente in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati e la maturazione avviene in acciaio senza passaggi in legno.

Il vino è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso grandisuggerzioni fruttate e floreali con classiche note varietali di scorze di agrumi, toni officinali, intenso carattere minerale di pietra focaia e idrocarburo. Al palato c'è un quadro di armonia generale e piacevole freschezza, dove domina la marcata e persistente mineralità. Adatto come aperitivo, piatti con frutti di mare e ricette della tradizione ligure.



20.ZERO

Liguria di Levante Bianco IGT

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Vermentino**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale le uve subiscono una macerazione a freddo in acciaio per alcuni giorni. La fermentazione, sempre in acciaio, si svolge a temperature controllate basse. Dopo la fermentazione il vino resta a contatto con le fecce fini per un periodo medio-lungo.

Il vino è giallo dorato acceso, con eleganti riflessi ramati. Profumi complessi e molto variegati, in cui si riconoscono tipiche note di macchia mediterranea, agrumi e frutta bianca matura, fiori secchi, suggestioni terrose e di sottobosco. Grande pienezza al palato, con finale equilibrato, fresco e riccamente minerale. Adatto a ricette di mare ma anche con grigliate di carni rosse.



TERRE DI LINERO

Liguria di Levante IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **30% Sangiovese - 35% Ciliegolo 35% Barbera**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale il vino fermenta a temperatura controllata in acciaio e fa macerazione per circa 5/7 giorni con una parte di grappoli interi che vengono pressati in maniera soffice a cui segue il ritorno in acciaio dove il vino affina fino all'imbottigliamento.

Il vino è rosso rubino luminoso con riflessi porpora. Al naso intenso carattere fruttato con note di frutti rossi maturi e lievi sentori speziati di chiodo di garofano e pepe verde oltre a toni minerali. Gusto rotondo con tannini vivaci ma setosi ed una chiusura molto nitida, fresca e sapida. Ideale per accompagnare antipasti di terra, primi piatti a base di pasta, carni bianche e rosse alla griglia.



AZ. AGRICOLA GIOCAIA

La storia di Giocaia parte da lontano, molto prima della nascita della cantina. Tra i vigneti di famiglia, sulle colline della Valpolicella, si trova il Piloton, un megalite risalente a oltre tremila anni fa, probabilmente utilizzato in epoca pagana come simbolo di fertilità. È un segno che racconta il legame profondo tra queste terre e chi le coltiva da generazioni.

Quando Jacopo, insieme ai suoi fratelli, ha deciso di recuperare i terreni di famiglia, lo ha fatto con un'idea ben precisa. Dopo gli anni trascorsi in India, è tornato in Valpolicella con il desiderio di costruire una realtà capace di rispettare il territorio e di interpretarlo con un approccio il più possibile naturale e artigianale. Una filosofia che si ritrova nei suoi vini: schietti, sinceri e privi di inutili artifici.

La visita ai vigneti è stata uno dei momenti più belli dell'incontro. Passeggiando tra le tradizionali pergole della Valpolicella, Jacopo ci ha accompagnato con una competenza mai ostentata, spiegandoci con grande chiarezza il suo modo di lavorare, le differenze tra i vitigni che coltiva e le scelte che guidano ogni fase del lavoro, dalla vigna alla cantina. Un racconto tecnico ma sempre concreto, capace di trasmettere quanto ogni decisione nasca dall'osservazione del vigneto prima ancora che da un protocollo.

Questa visione si riflette in tutta la sua produzione: dal Base, rosso fresco e immediato, al sorprendente ancestrale Ten Nine, fino ai Valpolicella e Amarone, per arrivare al Piloton, il cru che nasce da un vigneto ricco di sassi neri di origine vulcanica e che rappresenta forse l'espressione più profonda della cantina.

L'accoglienza di Jacopo è stata esattamente come i suoi vini: aperta, genuina e disponibile al confronto. Più che una visita, è stata una conversazione tra persone accomunate dalla stessa curiosità e dallo stesso rispetto per il vino.



IL BASE

Valpolicella DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Corvina, Corvinone e Rondinella**

Vinificazione: Vendemmia manuale tra la seconda e la terza decade di settembre in due passaggi per cercare la maturazione ottimale delle parcelle. Diraspatura e lieve pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo per una settimana, poi fermentazione spontanea in vasca d'acciaio e permanenza sulle bucce per circa 10 giorni. Segue affinamento di 8 mesi in vasca d'acciaio.

Il vino è rosso tenue e vivido, tendente al rosso rubino. Al naso si avvertono note di marasca, melograno, agrumi e sentori speziati e balsamici. In bocca è deciso, sapido, con una spiccata acidità. Il tannino è vellutato e morbido. Si abbina con antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri di carne e formaggi non troppo stagionati. Da bere anche fresco d'estate.



VALPOLICELLA SUPERIORE

Valpolicella DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta**

Vinificazione: Vendemmia manuale tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre per cercare la maturazione ottimale dei vitigni differenti. Diraspatura e lieve pigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo per una settimana, poi fermentazione spontanea in vasca d'acciaio e permanenza sulle bucce per circa 20 gg. Segue affinamento in legno per un anno e poi in bottiglia per 12 mesi.

Il vino è rosso rubino intenso. Al naso presenta note speziate, frutti rossi come ciliegia e marasca oltre a sentori balsamici. Al palato il vino è di gusto pieno e avvolgente con una spiccata acidità. Il vino è complesso, elegante e verticale. Si abbina bene con paste e risotti al sugo o con carni bianche e pesce grigliato.



IL PILOTON

Veneto IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Merlot, Oseleta e Cabernet Sauvignon**

Vinificazione: Manuale in due passaggi. Il primo il 27 agosto, con raccolta in cassette per un breve appassimento di circa 10 giorni. Il secondo il 9 settembre, a piena maturazione, in bins per pigiare insieme le due raccolte. Diraspatura e leggera pigiatura, macerazione a freddo per una settimana, fermentazione in tino di legno troncoconico da 40 hl con frequenti rimontaggi. Svinatura dopo circa 20 giorni dall'inizio della fermentazione alcolica. Affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento, senza chiarifica né filtrazione.

Il vino è rosso granato impenetrabile. Al naso emergono note di mora, mirtillo, fragolina di bosco, spezie, tabacco, cuoio e sentori balsamici di erbe alpine. In bocca è ampio e persistente; il tannino morbido incontra la mineralità e la struttura conferite dal suolo basaltico. Si abbina a carni rosse, piatti strutturati, selvaggina e formaggi stagionati.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina e Oseleta**

Vinificazione: Manuale in cassette per l'appassimento, tra la seconda e la terza decade di settembre. Appassimento fino a inizio dicembre, diraspatura e lieve pigiatura, macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione sulle bucce della durata di un mese. Affinamento in barrique e tonneaux per due anni e poi un anno in bottiglia.

Il vino è rosso rubino intenso, tendente al granato. Al naso spiccano note di frutti rossi, amarena e ciliegia sotto spirito, unite a sentori di vaniglia, caramello, liquirizia, cuoio e cacao. Emergono anche aromi di sottobosco e legno di cedro. Deciso all'entrata, si manifesta con pienezza, sapidità, corpo, persistenza e un tannino vivace. Al retrofatto compaiono note di frutta secca come fico, albicocca e nocciola, con sentori di pepe verde e cioccolato. Nel finale sorprende per la spiccata acidità che armonizza la grande complessità del vino, andando oltre qualsiasi abbinamento.



BARCO SILVESTRI

In Veneto il "barco" era l'edificio di servizio delle antiche ville rurali, un luogo essenziale, legato alla terra. È proprio da un vecchio barco che nasce Barco Silvestri, trasformato con passione da Lisa e Silvia insieme a Luca, presenza fondamentale in una cantina che conserva la memoria del passato ma vive pienamente nel presente.

Qui il vino convive con la pasticceria di famiglia, e questa combinazione racconta molto dello spirito dei Silvestri: accogliente, diretto, senza sovrastrutture. Nelle loro sale vedi arrivare persone dalla mattina alla sera, per una brioche, un calice delle loro bollicine o semplicemente per godersi la vista dei vigneti di Glera attraverso le grandi vetrate.

La loro storia affonda le radici in quella di Leopoldo Silvestri, uomo tenace e profondamente legato alla sua terra. Da lui, le figlie hanno ereditato un approccio semplice ma determinato: rispetto per i vigneti, lavoro manuale, qualità senza compromessi e una tradizione che non è nostalgia, ma metodo.

Quello che ci ha colpiti davvero, però, è il loro modo di relazionarsi: nessuna lezione dall'alto, nessuna formalità. Fin dal primo incontro hanno cercato un dialogo vero, un confronto aperto, con la convinzione rara e preziosa che il vino sia anche una collaborazione, una crescita condivisa.



BIANCO DEI SASSI BRUT

Tipologia: **Vino spumante bianco brut**

Vitigno: **100% Glera**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva subisce una soffice pressatura. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue affinamento in acciaio e la presa di spuma viene svolta con metodo italiano.

Il vino è giallo paglierino reso cristallino dal perlage fine e persistente. L'aroma è fruttato (pera, polpa bianca) e floreale (fiori a petalo bianco). Al palato ha un buon equilibrio di sapidità e freschezza dove riemergono tutte le sensazioni fruttate e floreali percepite al naso. È ottimo a tutto pasto, in particolare con primi e secondi semplici a base di pesce di mare o di lago.



BIANCO DEI SASSI EXTRA DRY

Tipologia: **Vino spumante bianco extra dry**

Vitigno: **100% Glera**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva subisce una soffice pressatura. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue affinamento in acciaio e la presa di spuma viene svolta con metodo italiano.

Il vino è giallo paglierino reso cristallino dal perlage fine e persistente. L'aroma è fruttato (pera, polpa bianca) e floreale (fiori a petalo bianco). Al palato ha un buon equilibrio di sapidità e freschezza dove riemergono tutte le sensazioni fruttate e floreali percepite al naso. Una carbonica cremosa e vellutata dona una suadente sensazione di vivacità. È ottimo a tutto pasto, in particolare con primi e secondi semplici a base di pesce di mare o di lago.



BARCO SILVESTRI Prosecco DOC Brut

Tipologia: **Vino spumante prosecco brut**

Vitigno: **100% Glera**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva subisce una soffice pressatura. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue affinamento in acciaio e la presa di spuma viene svolta con metodo italiano.

Il vino è giallo scarico con riflessi brillanti, perlage fine e persistente. All'olfatto è fresco e pulito, con sentori di mela e pera tipici del suo vitigno. È un prosecco minerale, sapido e fresco che coltiva la massima persistenza dei profumi. È ottimo a tutto pasto, ideale come aperitivo o in abbinamento al pesce.



BARCO SILVESTRI Prosecco DOC Extra Dry

Tipologia: **Vino spumante prosecco extra dry**

Vitigno: **100% Glera**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva subisce una soffice pressatura. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue affinamento in acciaio e la presa di spuma viene svolta con metodo italiano.

Il vino è giallo scarico con riflessi brillanti, perlage fine e persistente. All'olfatto è fresco e pulito, con sentori di mela e pera tipici del suo vitigno. È un prosecco minerale, sapido e fresco che coltiva la massima persistenza dei profumi. È ottimo a tutto pasto, ideale come aperitivo o in abbinamento al pesce.



PRÀ BIANCO Veneto Chardonnay IGT

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Chardonnay**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva viene diraspata e pigiata per passare poi in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 6 giorni.

Il vino è giallo paglierino vivace e al naso risulta intenso e complesso dove spiccano profumi fruttati (melone e pesca) e floreali (fiori bianchi e gialli) e una leggera nota minerale. Al palato è secco, caldo e morbido con una buona sapidità e persistenza. È un vino adatto ad antipasti leggeri e piatti di mare.



PRÀ NERO

Veneto Rosso IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Cabernet - Merlot**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva viene diraspata e pigiata per passare poi in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 10 giorni.

Il vino è rosso rubino e al naso risulta intenso e complesso dove spiccano profumi fruttati (more, lamponi, prugna, ciliegia sotto spirito) e floreali (rosa, violetta) e un sentore balsamico. Al palato è secco, caldo e morbido con un tannino elegante e non invasivo. Un vino armonico ed equilibrato. Ideale con carni rosse, selvaggina e spiedi.



ROSSO DEL BARCO

Veneto Rosso IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **Cabernet - Merlot**

Vinificazione: Dopo la vendemmia l'uva viene diraspata e pigiata per passare poi in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. L'affinamento avviene in barriques per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

Il vino è di rosso intenso, tendente al granato. Ha un profumo vinoso intenso e varietale. Al sapore risulta asciutto, sapido, di corpo, tannico ed armonico. Questo vino grazie al terroir in cui cresce e alle tecniche di vinificazione e affinamento si presenta come di grande struttura, morbido e suadente. Adatto con arrostiti di carni rosse, selvaggina e spiedi.





CASA MASCHITO

A Maschito, piccolo borgo collinare di origine arbëreshe, la viticoltura non è mai stata un'industria, ma un gesto quotidiano. Casa Maschito nasce nel 1999 dall'iniziativa di un gruppo di giovani legati alla propria terra, determinati a custodire e rinnovare una tradizione antica, senza rincorrere le mode.

Producono solo ciò che il territorio sa esprimere al meglio: Aglianico del Vulture in purezza, Malvasia e Moscato, vinificati in modo artigianale, con un'idea semplice ma rara "che sia il tempo a fare il vino". Le vigne si trovano tra i 500 e i 650 metri, sulle pendici del Monte Vulture, vulcano spento che ha lasciato in eredità un suolo ricco e profondo. Le rese sono basse, la conduzione manuale, la fermentazione lenta e a freddo. Le follature si fanno ancora a mano, più volte al giorno. Nessuna scorciatoia: solo osservazione, ascolto, pazienza.

Casa Maschito non è solo una cantina, ma un luogo dove il vino è un sapere tramandato. Qui il vino parla con un accento preciso: profondo, salino, minerale.

È sapore di radici, di fatica e orgoglio. E chi lo beve, senza bisogno di essere esperto, ne riconosce subito la verità.



CASA MASCHITO MALVASIA

Basilicata IGT

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Malvasia bianco**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale, la vinificazione avviene senza bucce a temperatura controllata con affinamento in acciaio.

Il vino è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha delle note delicate di agrumi. Al sapore il vino è secco, di media struttura con una buona spalla acida, elegante e con una mineralità complessa. È eccellente con frittture di mare, pastelle di verdure, formaggi di media stagionatura e primi piatti bianchi della cucina mediterranea.



BIANCOSPINO

Basilicata IGT

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Moscato reale**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale la vinificazione avviene senza bucce a temperatura controllata con affinamento in acciaio.

Il vino è giallo paglierino e al naso si denotano profumi floreali e di frutta tropicale tipiche della varietà di moscato. Al sapore il vino è secco, di spiccata acidità e mineralità, oltre all'avere una grande struttura. Si abbina eccellentemente con crostacei, insalate di pesce e antipasti di mare.



CASA MASCHITO ROSSO

Basilicata IGT

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Aglianico del vulture**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale segue la fermentazione tradizionale con una macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene per un periodo in acciaio e poi in bottiglia.

Il vino è rosso rubino scuro con profumi fruttati soprattutto di ciliegia. Al sapore il vino è secco, di media struttura, morbido e levigato con una tannicità equilibrata. È un vino da tutto pasto, ideale per accompagnare primi e secondi rossi della tradizione mediterranea.



QËNDËRNJAN

Basilicata IGT

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **100% Aglianico del vulture**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale effettuata intorno alla fine di ottobre/inizio novembre si procede con il metodo del salasso facendo un breve contatto con le bucce, mentre la fermentazione del mosto fiore impiega circa 25 giorni e controllata a bassa temperatura. Segue un affinamento in solo acciaio.

Il vino è rosato vivace. Al naso presenta note di frutta prematura e sentori floreali tipici di un aglianico giovane. Al sapore il vino è secco, caldo e morbido. Ha una gran struttura per la sua tipologia ed è avvolgente. Si abbina perfettamente con piatti rustici e saporiti della cucina mediterranea nonché con antipasti di terra e formaggi di media stagionatura.



PORTALE ADDUCA

Aglianico del Vulture DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Aglianico del vulture**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale segue la fermentazione tradizionale con una macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene per un periodo in acciaio a cui segue una breve permanenza in tonneau di rovere francese.

Il vino è rosso rubino dai riflessi granati. Al profumo si sentono note di frutta matura, confetture e spezie. Al sapore il vino è secco, di gran struttura, dal palato potente e pieno, liscio ed elegante con un'equilibrata tannicità.



LA TERRAZZA

Aglianico del Vulture DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Aglianico del Vulture**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale in vigneti di aglianico che risalgono al 1938 si procede con la fermentazione tradizionale con una macerazione di 30 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio a cui segue una permanenza di 20 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Il vino è rosso rubino dai riflessi granati con brillanti sfumature aranciate. Al profumo si sente frutta molto matura, confetture e lievi sentori di vaniglia tostata. Al sapore il vino è secco, di gran struttura, dal palato potente e pieno, liscio ed elegante, morbido ed equilibrato. Si abbina a primi rossi, carni rosse e arrosti, selvaggina e a formaggi di media e lunga stagionatura.



LA BOTTAIA

Aglianico del Vulture DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Aglianico del Vulture**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale in vigneti di aglianico di oltre 20 anni si procede con la fermentazione tradizionale con una macerazione di circa 15-20 giorni a temperatura controllata. L'affinamento avviene in acciaio a cui segue una permanenza di 12 mesi in botti di rovere francese.

Il vino è rosso rubino dai riflessi granati. Al profumo si sentono note di frutta molto matura, confetture, lievi sentori di vaniglia tostata e cacao. Al sapore il vino è secco, di gran struttura, dal palato potente e pieno, liscio ed elegante, morbido ed equilibrato. Si adatta a primi rossi, carni rosse e arrosti, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.





AZ. VINICOLA BOTTAZZI

C'è un po' del film "Un'ottima annata" nella storia della Cantina Bottazzi, perché si ha davvero l'impressione di entrare in un posto dove le cose scorrono in modo diverso. La strada sterrata tra le colline tortonesi, i cavalli che pascolano senza fretta e quel silenzio tipico della zona ti preparano all'incontro con Lorenzo.

Lorenzo accoglie con la calma di chi ha già cambiato vita più di una volta. Racconta con naturalezza di come abbia lasciato una carriera internazionale per tornare alle radici: la tenuta del nonno Italo, un nome storico dei Colli Tortonesi. Dopo anni tra navi, ristoranti e città lontane, ha deciso di ripartire da un borgo del 1652, diventando vignaiolo, cantiniere, venditore e tutto il resto: una "one man company" autentica.

Passeggiare con lui tra i filari è quasi una lezione sul Timorasso: un vitigno difficile e affascinante, che richiede attenzione e ostinazione. Lorenzo ne conosce ogni sfumatura e lo lavora con un approccio diretto e senza fronzoli: poco intervento in cantina, il grosso del lavoro in vigna, e l'idea che un vino debba "farsi aspettare" per esprimersi davvero.

I suoi vini hanno un'identità netta, rigorosa, senza compromessi. E proprio grazie a questo abbiamo capito perché il Timorasso sia diventato una parte importante del nostro progetto: nei vini di Lorenzo c'è tutto il carattere di un territorio e di una scelta di vita precisa.



DERTHONA
Colli Tortonesi
Bianco DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Timorasso**

Vinificazione: Vendemmia manuale. Vino fermentato con lieviti selezionati in vigna. Viene affinato in vasche d'acciaio per 8 mesi con periodici bâtonnage. Infine viene filtrato e imbottigliato.

Vino giallo paglierino dai profumi fruttati e floreali abbinati a note forti di limone. Vino dal corpo medio e da spiccata acidità. In questo vino si gustano i sapori tipici del vitigno timorasso dove prevalgono sapidità, freschezza e mineralità. Ottimo come aperitivo e per piatti di pesce e carne bianca.



MONTEROSSO
Colli Tortonesi
Bianco DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Timorasso**

Vinificazione: Vendemmia manuale. Vino fermentato con lieviti naturali in vasche d'acciaio dove si affina per 1 o 2 anni in base alle annate. Fa ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima del commercio.

Vino dal colore giallo dorato con profumi intensi e persistenti. Si sentono note erbacee, floreali, ma anche note agrumate di limone e idrocarburi. Al palato ha una grande acidità e persistenza, ma il vero potenziale è dato dalla capacità di invecchiamento che dopo 3-5 anni si ammorbidisce al palato fino ad arrivare dopo 10 anni ad un completo equilibrio dove ogni componente è in armonia totale. Adatto a tutto pasto.



ITALO
Colli Tortonesi
Bianco DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Timorasso**

Vinificazione: Vendemmia manuale. Vino fermentato con lieviti naturali e affinato in cemento alimentare per circa 2 anni dove decanta senza necessità di filtrazioni. Affinamento in bottiglia per circa 5 anni.

Vino color oro e con profumi speziati e di note erbacee e idrocarbure. Al sapore ha una notevole acidità che si bilancia perfettamente ad una imponente gradazione alcolica e a una forte mineralità che donano una lunghissima persistenza. Ideale tutto pasto.





AZ. VITIVINICOLA MARULLI

L'Azienda Vitivinicola Marulli affonda le sue radici nel 1975, a Copertino, cuore agricolo del Salento, in una terra generosa che ha tramandato alle generazioni sapienza, passione e dedizione alla vite. Sono venti ettari di vigneti di proprietà, coltivati con rispetto e cura, dove la tradizione del vignaiolo si intreccia con le tecniche moderne di vinificazione per esaltare la qualità e l'identità di ogni uva.

Qui crescono varietà pregiate come Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce, Montepulciano, Primitivo, Chardonnay e Verdeca, scelte per esprimere la complessità e il carattere unico di un terroir salentino ricco di sole, vento e terreno fertile. La gestione dei vigneti è attenta e scrupolosa: ogni vite è accompagnata in ogni fase della crescita, rispettando la natura e il ciclo stagionale, per portare in bottiglia solo uve sane e di eccellenza.

La filosofia Marulli è un omaggio al lavoro di squadra, all'impegno costante e allo spirito di sacrificio che solo la terra sa richiedere. Il risultato è una gamma di vini autentici, espressione vera del territorio e della sua storia, capaci di raccontare in ogni sorso la passione e l'amore che contraddistinguono questa famiglia di viticoltori. Ogni bottiglia è una promessa di qualità, di convivialità e di tradizione rinnovata, un invito a godere della ricchezza del Salento e della cultura vitivinicola che Marulli custodisce con orgoglio e impegno.



TINENTE

Bianco Verdeca IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Verdeca**

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate in maniera soffice, con separazione immediata delle bucce. Fermentazione e affinamento avvengono in acciaio a temperatura controllata.

Il vino è giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso ha un bouquet delicato e gradevolmente fruttato. Al gusto è fresco, armonico e sapido. Ottimo come aperitivo ma anche con primi e secondi piatti a base di pesce, specialmente sui crostacei.



HIDRIA

Verdeca macerata
Salento IGP

Tipologia: **Vino macerato**

Vitigno: **100% Verdeca**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale le uve vengono pigiadirasate e fatte macerare in vasche di cemento per circa 20 giorni. L'affinamento è di 24 mesi sempre in vasche di cemento a cui seguono 6 mesi in bottiglia.

Il vino è oro antico con riflessi ambrati. Al naso è intenso con sentori di frutta candita, albicocca, scorza d'arancio e cedro oltre a note balsamiche di macchia mediterranea. Al gusto è suadente, voluminoso, con un leggero accenno tannico e una bella freschezza. Ideale con i formaggi a media e lunga stagionatura o con carni magre e pesci come il salmone.



TINENTE

Rosé Negroamaro IGP

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **100% Negroamaro**

Vinificazione: Le uve vengono pigiate in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per 6-7 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata e l'affinamento è di circa 3 mesi in acciaio.

Il vino è rosato tendente al cerasuolo con riflessi corallo. Al naso ha note fruttate delicate. Al gusto è secco, armonico con un gradevole finale amarognolo. Si abbina a primi piatti e antipasti della cucina mediterranea, zuppe di pesce e carni bianche.



TENUTA PARAÍDA

Copertino Rosato DOP

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **100% Negroamaro**

Vinificazione: Pigiatura delle uve in maniera soffice e lasciate a contatto con il mosto per circa 12 ore. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento di 3 mesi in vasche d'acciaio.

Il vino è di colore ciliegia intenso e brillante con un bouquet di profumi ricco e fruttato con sentori di lampone, ciliegie e fiori di pesco. Al gusto è asciutto armonioso con un finale erbaceo unito ad un retrogusto amarognolo fresco e piacevole. Adatto come aperitivo e antipasti di pesce.



TINENTE

Rosso Negroamaro IGP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Negroamaro**

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura il mosto macera con le bucce per 6-8 giorni. La fermentazione è a temperatura controllata in acciaio.

Il vino è rosso rubino e all'olfatto è complesso con sentori di frutti rossi maturi. Al sapore è vellutato, armonico e persistente. Si abbina con primi piatti, bolliti, arrostiti di carne e formaggi.



TINENTE

Rosso Primitivo IGP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Primitivo**

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto macera con le bucce per 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Il vino è rosso violaceo con riflessi granati. Il bouquet di profumi è ampio con note di frutti rossi e carrube. In bocca è morbido e di buona persistenza. Si abbina a primi piatti elaborati, arrostiti e formaggi.



TENUTA PARAÍDA

Copertino Rosso DOP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **80% Negroamaro
15% Malvasia nera 5% Montepulciano**

Vinificazione: vinificazione classica in rosso, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-8 giorni e fermenta a temperatura controllata. L'affinamento avviene in tonneau per circa 6 mesi.

Il vino è rosso rubino intenso, all'olfatto presenta un bouquet complesso con sentori di vaniglia, carrube e frutti di bosco maturi e spezie. Al gusto è asciutto con retrogusto amaro, sapido, vellutato e generoso. Si abbina a primi piatti, grigliate, carni in umido e formaggi stagionati.



CAPO ROTONDO

Salento Rosso IGP

Tipologia: **Vino rosso - 0,75 cl**

Vitigno: **100% Negroamaro**

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura il mosto viene lasciato macerare con le bucce per 6-8 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

Il vino è rosso rubino e all'olfatto è intenso con note di frutta a bacca rossa di grande finezza e complessità. Al gusto è morbido asciutto e di grande corpo. Si abbina ai piatti tipici della cucina mediterranea.



CAPUCCINI

Salento Primitivo IGP

Tipologia: **Vino rosso - 0,75 cl**

Vitigno: **100% Primitivo**

Vinificazione: Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10 giorni. Segue affinamento in acciaio.

Il vino è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso con sentori di ciliegia, prugna e note speziate. Di grande corpo al palato, ma risulta anche morbido e asciutto. Ottimo con arrostiti, piatti saporiti e formaggi stagionati.



CANTINA SASSI SAN CRISTOFORO

Il paesaggio del Barbaresco ci sorprende ogni volta: quei filari perfetti, ordinati come fossero stati pettinati uno a uno, sono lontanissimi dalla nostra Toscana più selvaggia. È uno scenario che mette subito in chiaro il carattere del territorio.

Ad accoglierci troviamo Davide, con quella sobrietà tutta piemontese che non cerca mai di impressionare. Ma dopo pochi minuti capiamo quanto cuore e quanta dedizione ci siano dietro il suo lavoro solitario di vignaiolo, sempre accompagnato dai suoi inseparabili gatti.

La cantina porta ancora i segni della famiglia Sassi, originaria di Modena, e noi ci divertiamo a scoprire gli elementi artistici e simbolici che Davide ha scelto di mantenere, insieme al nome stesso della cantina. Un gesto che racconta molto del suo rispetto per la storia del luogo.

È evidente quanto ami l'ordine e la pulizia: tratti che ritroviamo sia nella sua cantina sia nell'eleganza dei suoi vini, artigianali ma curati con una precisione che non passa inosservata.



NASCETTA

Langhe DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **85% Nascetta**
15% Chardonnay

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta in contenitori d'acciaio e successivamente invecchia in barrique con bâtonnages settimanali per 12 mesi.

Il vino è giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso il profumo è ampio, ma delicato con note di fiori d'arancio, burro, mela e frutta tropicale. Al palato il vino è di medio corpo, fresco, ma soprattutto con un finale sapido che ne prolunga la persistenza. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, uovo e con il pregiato tartufo bianco.



DOLCETTO

Dolcetto d'Alba DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Dolcetto**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta alcuni mesi in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata a cui segue una fase di affinamento in bottiglia.

Il vino è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente con gradite note di viola, spezie e frutta rossa fresca. Al palato è secco, fruttato con un finale leggermente e piacevolmente amaro. Si abbina ad antipasti di carne, piatti di pasta, carni bianche e bagna caoda. D'estate si beve anche piacevolmente fresco come aperitivo e con salumi.



NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Nebbiolo**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta in acciaio a cui segue una fase di invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere francese e un affinamento di 2-3 mesi in bottiglia.

Il vino è rosso rubino scarico con lievi riflessi violacei, che acquisirà riflessi aranciati con l'invecchiamento. Al naso il profumo è ampio, intenso e netto con note di viola, rosa cannella e lampone. Al palato è di corpo pieno, fresco e moderatamente tannico con un finale piacevole ed elegante che invita alla beva. Si abbina bene a carni rosse, bianche ma soprattutto affettati e formaggi di media stagionatura.



BARBERA

Barbera d'Alba DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Barbera**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve e una prima fase di fermentazione in acciaio, il vino matura in barrique per circa un anno.

Il vino è rosso intenso con riflessi granati. Al naso il profumo è ampio e fine con note di frutti rossi, amarena, vaniglia e spezie. Al palato è di corpo pieno e di buona persistenza con tannini delicati e ben bilanciati dalla tipica acidità della Barbera. Si abbina bene con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



BARBARESCO

Barbaresco DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Nebbiolo**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fermenta in acciaio a cui segue una fase di invecchiamento di tipo tradizionale per cui il mosto rimane per circa 18 mesi in botte grande e 6 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Il vino è rosso carminio con lievi riflessi aranciati. Al naso è ampio, fine e speziato con note di frutta a bacca rossa, fiori rossi e viola. In bocca il vino è di corpo pieno, con un finale leggermente asciutto ed elegante. Ideale con piatti a base di tartufo, carni rosse e selvaggina.



BARBARESCO SAN CRISTOFORO

Barbaresco DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Nebbiolo**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve dalla vigna cru San Cristoforo il vino fermenta in acciaio ed invecchia almeno due anni in fusti di rovere, il primo in barrique ed il secondo in botte grande secondo un metodo non convenzionale della zona del Barbaresco. Prima dell'immissione in commercio il vino viene affinato in bottiglia per almeno sei mesi.

Il vino è rosso rubino con lievi riflessi aranciati. Al naso il vino è ampio, fine e speziato, con note balsamiche di liquirizia nonché vaniglia e viola. In bocca il vino è di corpo pieno, persistente ed elegante. Si abbina perfettamente con piatti a base di tartufo, carni rosse e selvaggina.



BARBARESCO SAN CRISTOFORO RISERVA

Barbaresco DOCG

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Nebbiolo**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve dalla vigna cru San Cristoforo il vino fermenta in acciaio ed invecchia almeno due anni in fusti di rovere, il primo in barrique ed il secondo in botte grande secondo un metodo non convenzionale della zona del Barbaresco. Prima dell'immissione in commercio, la Riserva prevede due ulteriori anni di affinamento.

Il vino è rosso rubino con lievi riflessi aranciati. Al naso il vino è ampio, fine e speziato e presenta note balsamiche di liquirizia nonché vaniglia e viola. In bocca il vino è di corpo pieno, persistente ed elegante. Si abbina perfettamente con piatti a base di tartufo, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato.



ALTA LANGA EXTRA BRU

ALTA LANGA DOCG

Tipologia: **Vino spumante**

Vitigno: **70% Pinot nero
30% Chardonnay**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino segue una fermentazione secondo metodo classico e invecchia "sur lie" in barrique per sei mesi.

Il vino è giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso il profumo è ampio ed elegante con note di crosta di pane, mela e nocciola tostata. Al palato il vino è fresco e sapido, di buona struttura e persistenza. Si abbina perfettamente come aperitivo e con piatti a base di pesce.





AZ.AGRICOLA CERVINAGO

La scoperta dei vini di Cervinago è avvenuta così, per caso, ma fin dal primo assaggio abbiamo percepito la capacità di Agostino e Vincenza di valorizzare i vitigni autoctoni calabresi con una precisione sorprendente. I loro vini mostrano subito carattere, identità e riconoscibilità.

La cantina si trova sulle pendici del Monte di Cassano allo Jonio, un'area dove altitudine, ventilazione e suoli ricchi creano condizioni ideali per varietà come Magliocco, Pecorello e Mantonico. È un contesto che imprime stile: maturazioni lente, freschezza naturale e una complessità che nasce prima di tutto dalla vigna.

Il loro approccio produttivo è essenziale e mirato. Agostino preferisce raccontare il suo progetto attraverso ciò che fa, più che attraverso parole altisonanti. Interventi ridotti al minimo, attenzione estrema al lavoro in campo e una vinificazione che punta alla purezza più che alla tecnica. Ne derivano vini nitidi, territoriali, capaci di parlare della loro origine senza artifici.

Cervinago entra nel progetto Ribó con naturalezza: rappresenta ciò che cerchiamo in una cantina, autenticità, cura del dettaglio e la volontà di riconoscere le proprie radici, esprimendo la personalità dei propri vitigni senza compromessi.



VALLJA
Calabria IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **Pecorello e Mantónico**

Vinificazione: La vendemmia manuale avviene nell'ultima decade di settembre. Si procede con una pressatura soffice di uve diraspate a cui segue la fermentazione spontanea del solo mosto fiore senza aggiunta di lieviti né controllo della temperatura. Imbottigliato a mano, come una volta. Vino non filtrato e non stabilizzato.

Il vino è giallo paglierino con note aromatiche spiccatamente fruttate. In bocca il vino ha un sapore fresco e sapido, con una bella rotondità data dal Mantónico e una spinta acide vivace portata dal Pecorello. Si abbina perfettamente con antipasti di mare, pesce crudo, primi con verdure o crostacei, carni bianche delicate e formaggi freschi.



GINESTRA
Calabria IGP

Tipologia: **Vino bianco macerato**

Vitigno: **100% Pecorello**

Vinificazione: La vendemmia manuale avviene nell'ultima decade di settembre. Si procede con la diraspatura a cui segue la fermentazione spontanea del solo mosto fiore con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, délestage per estrarre delicatamente i colori e i profumi. Imbottigliato a mano, come una volta. Vino non filtrato e non stabilizzato.

Il vino è giallo dorato con riflessi ramati. Ha un profilo aromatico intenso ed avvolgente. Al palato risulta fresco, con tannini leggeri che donano una piacevole struttura. Si abbina bene con piatti saporiti e speziati, etnici o tradizionali calabresi ed anche con formaggi stagionati.



KASHPIA
Calabria IGP

Tipologia: **Vino rosato**

Vitigno: **Lacrima, Pecorello e Mantónico**

Vinificazione: La vendemmia manuale avviene nella prima decade di ottobre. Si procede con una pressatura soffice di uve diraspate. Si procede con la fermentazione spontanea del solo mosto fiore, senza aggiunta di lieviti né controllo della temperatura. Imbottigliato a mano, come una volta. Vino non filtrato e non stabilizzato.

Il vino è rosa cerasuolo intenso. Al naso presenta soprattutto note speziate e floreali. In bocca è fresco e sapido bilanciato da una viva acidità. Il tannino presente è lieve e non dona grip. Si abbina con salumi tipici come la nduja, piatti piccanti, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi stagionati.



CAMINO
Calabria IGP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Lacrima (Magliocco Dolce)**

Vinificazione: La vendemmia manuale avviene nella prima decade di ottobre. Si procede con la diraspatura a cui segue la fermentazione del solo mosto fiore con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura, délestage per estrarre delicatamente colori e profumi. Imbottigliato a mano, come una volta, non filtrato e non stabilizzato.

Il vino è rosso rubino intenso e vivace. Al naso ha profumi fruttati e freschi. In bocca il vino è secco, caldo ed avvolgente con tannini morbidi e una piacevole rusticità. Si abbina bene con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti tipici calabresi, come capretto al forno o soppressata.



CANTINA FOSSO DEGLI ANGELI

Ci sono vini che ti parlano prima ancora di sapere come sono fatti: ti catturano per la loro intenzione, per la chiarezza con cui raccontano un luogo. I vini di Fosso degli Angeli sono esattamente così. Marenza, la vignaiola, ha un modo di spiegare il proprio lavoro che è fatto di gesti concreti e di una grande umanità: non si tratta solo di tecniche o numeri, ma di capire cosa ciascun vitigno può esprimere in quel vigneto e in quell'annata.

Per lei la vinificazione non è un'operazione da manuale, ma un dialogo aperto con l'uva: ascoltare più che intervenire, osservare più che correggere. Parlando con Marenza si ha la sensazione di trovarsi davanti a qualcuno che non racconta solo etichette, ma un vero percorso di ricerca personale. È evidente quanto la passione guida le sue scelte: la volontà di fare vini che siano leggibili, onesti e capaci di lasciare un segno.

Per questo, e non solo per la loro qualità tecnica, i vini di Fosso degli Angeli si sono inseriti nel nostro progetto: perché incarnano un modo di fare vino che cerca relazioni vere tra vignaiolo e uva, tra vino e degustatore, tra territorio e bottiglia. È un approccio che non somiglia a tanti altri e che, proprio per questo, ha un tono riconoscibile e autentico.



CESE

Falanghina Del Sannio DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Falanghina**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene tra fine settembre e inizio ottobre. Dopo la pigia-diraspatura seguono crio-macerazione per 12h e pressatura soffice. La fermentazione con lieviti indigeni in acciaio è a temperatura controllata mentre l'affinamento è in acciaio per 12 mesi e in bottiglia altri 12 mesi.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino intenso, i profumi sono di grande finezza, dolci agrumi, banane, susine, pesche bianche, mele golden, ventate di ananas maturo, ma anche delicati fiori bianchi e gialli, e una sensazione minerale che qui emerge senza fatica a rendere ancora più piacevole questo nettare. Questo vino è perfetto con tutti i piatti della cucina mediterranea, servita con antipasti, riso o pasta con frutti di mare, minestre di legumi o zuppe con funghi, ma si abbina soprattutto con un buon fritto misto di pesce.



MACERESE

Falanghina Beneventano IGP

Tipologia: **Vino bianco macerato**

Vitigno: **100% Falanghina**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene tra fine settembre e inizio ottobre. Dopo la pigia-diraspatura c'è una macerazione per circa 3 giorni e successiva pressatura. La fermentazione spontanea avviene in acciaio a temperatura controllata, a cui segue un affinamento in acciaio di 6 mesi e altri 3 in bottiglia.

Il vino è giallo dorato vivace e intenso. Al naso il vino è fruttato con note spiccatamente agrumate. In bocca il vino è fresco e sapido, dal gusto intenso e persistente. Si abbina bene con tutte le portate a base di pesce e della cucina mediterranea nonché piatti più corposi come salsicce, agnello al forno, formaggi erborinati o la pasta fatta in casa con i funghi porcini.



CHIUSA

Fiano Sannio DOP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Fiano**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene tra fine settembre e inizio ottobre. Dopo la pigia-diraspatura seguono crio-macerazione per 12 h e pressatura soffice. La fermentazione coi lieviti indigeni in acciaio è a temperatura controllata. L'affinamento è per 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Il vino è di colore paglierino intenso e luminoso, al naso è elegante, rivela prima finissime note floreali, poi cede il posto al frutto, in parte agrumato, in parte esotico, con venature di mandorla e mango. Al gusto rivela una grande freschezza e una materia equilibrata, ricca, sapida. Questo vino si sposa molto bene sia con i piatti di mare, sia con le carni bianche e la tipica mozzarella di bufala.



MORGIA

Greco Sannio DOP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Greco**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene a fine ottobre. Seguono la diraspatura e pigiatura delle uve, crio-macerazione per 12h, pressatura soffice. La fermentazione del mosto pulito è a temperatura costante di 16° C, mentre l'affinamento è per 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Il vino è giallo dorato intenso. Al naso si rivela lineare ed elegante, un amalgama di fiori e piccoli frutti, dal taglio all'acacia, dalla camomilla alla ginestra. Al gusto rivela grande equilibrio, la freschezza, pur presente, è perfettamente integrata, questo consente un sorso gradevolmente sapido e persistente. È adatto a piatti di mare, ottimo con crostacei e ostriche, ma si sposa bene anche con piatti di terra, come gnocchi al tartufo.



PEZZA

Piedirosso Sannio DOP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Piedirosso**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene a fine ottobre. La Fermentazione si esegue con lieviti indigeni in acciaio, macerazione per circa 20 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce. L'affinamento è in acciaio circa 6 mesi, e altri 6 mesi in bottiglia.

Il vino è rosso rubino, con profumo intenso e floreale di violetta e rosa, con note fruttate di lampone, mora, ciliegia e fragola, con sentori speziati di pepe rosa e chiodo di garofano. Al gusto è secco, poco tannico e di buona intensità. Vino molto fine. Caratteristica fondamentale è proprio la bassa e delicata componente tannica che lo rende adatto alla cucina di mare. Un classico rosso estivo di beva facile e piacevole.



VOSCU

Sciascinoso Sannio DOP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Sciascinoso**

Vinificazione: La vendemmia manuale delle uve avviene a fine settembre. La fermentazione si esegue con lieviti indigeni in acciaio, macerazione per circa 20 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi, affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Il vino è rosso rubino vivace, con riflessi violacei. Colore brillante e profondo. Il profumo è intenso, floreale (rosa e viola) e fruttato con sentori di more e mirtillo. Il sapore è fresco ed elegante. Il tannino è ben presente ma morbido e perfettamente integrato.

Un vino piacevole e di facile beva. Si abbina a pizza, antipasti, zuppe di pesce delicate, primi piatti, formaggi morbidi e carni bianche. Ottimo anche leggermente fresco come aperitivo.



RAJETE

Aglianico Sannio DOP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Aglianico**

Vinificazione: La raccolta manuale delle uve avviene a fine ottobre. Segue una macerazione lenta delle uve leggermente pigiate per circa 30 giorni, svinatura e pressatura delle vinacce. Affinamento 80% acciaio 20% barrique per circa 12 mesi, affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Il vino è rosso porpora molto intenso, al naso rivela una trama fruttata ampia e concentrata, in cui si alternano amarene e prugne mature. All'assaggio offre una struttura tannica di buona finezza e una decisa freschezza. Note balsamiche accompagnano un frutto polposo arricchito da venature di liquirizia e spezie. È perfetto per affiancare carni alla griglia e arrosti, ma anche per la selvaggina, oltre che taglieri e formaggi stagionati.





AZ.VINICOLA TORRE DEGLI ALBERI



Nella parte più alta dell'Oltrepò Pavese, intorno ai 500 metri, Torre degli Alberi è una di quelle realtà dove si capisce subito che il Pinot Nero non è una scelta, ma una direzione precisa. Qui tutto ruota attorno a questo vitigno, coltivato in una delle zone più fresche e ventilate della denominazione, capace di esprimere eleganza e tensione con grande naturalezza.

L'altitudine e le forti escursioni termiche accompagnano una viticoltura attenta e rispettosa, dove il lavoro in vigna è centrale e ogni intervento è pensato per preservare identità e qualità. È un approccio lineare, senza forzature, che punta a far emergere il carattere del territorio con coerenza.

In cantina questa visione si traduce in un lavoro molto preciso sul Metodo Classico: Torre degli Alberi spazia infatti da versioni più immediate, con affinamenti più brevi sui lieviti (come il TDA, intorno ai 12 mesi), fino a interpretazioni più profonde e strutturate che superano i 36-40 mesi di sosta in bottiglia. È proprio questa ampiezza a renderla interessante: vini che possono essere diretti e dinamici oppure più complessi e stratificati, ma sempre coerenti con il vitigno e con il territorio. Torre degli Alberi è una scelta che sentiamo nostra: perché lavora su uno dei vitigni che più amiamo e lo fa con chiarezza, dimostrando quanto questo territorio possa dare quando viene interpretato con attenzione e misura.



TDA

Oltrepò Pavese Metodo
Classico Pinot Nero D.O.C.G.

Tipologia: **Vino spumante
metodo Classico Brut – BIO**

Vitigno: **100% Pinot Nero**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a inizio settembre in casse areate, con uva a bassa temperatura. Lenta spremitura soffice, immediato abbattimento termico e fermentazione di 15 giorni con sosta sulle fecce nobili per 3 mesi. Malolattica completata prima del tiraggio e affinamento sui lieviti abbreviato di circa 12 mesi.

Spumante dal colore giallo paglierino brillante, con note floreali di gelsomino, sentori fruttati e di crosta di pane. Fresco, giovane e immediato, mantiene struttura ed eleganza del metodo classico. Ottimo con primi, risotti, secondi di mare e verdure, ideale anche come aperitivo.



TORRE DEGLI ALBERI BRUT

Oltrepò Pavese Metodo
Classico Pinot Nero D.O.C.G.

Tipologia: **Vino spumante metodo
classico brut millesimato – BIO**

Vitigno: **100% Pinot Nero**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a inizio settembre in casse areate, con uva a bassa temperatura. Lenta spremitura soffice, immediato abbattimento termico e fermentazione di 15 giorni con sosta sulle fecce nobili per 3 mesi. Malolattica completata prima del tiraggio e affinamento sui lieviti di circa 36 mesi.

Spumante dal colore giallo paglierino chiaro e brillante. Al profumo è intenso ed elegante, con aromi di frutta matura uniti a note di panificazione e pasticceria. Al gusto è pieno, sapido e secco, con bolla fine e buona persistenza. Si abbina ad antipasti leggeri, tartine e formaggi freschi.



TORRE DEGLI ALBERI CRUASÈ

Oltrepò Pavese Metodo
Classico Pinot Nero Rosè D.O.C.G.

Tipologia: **Vino spumante metodo
classico rosè millesimato – BIO**

Vitigno: **100% Pinot Nero**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a inizio settembre in casse areate, con uva a bassa temperatura. Lenta spremitura soffice con breve macerazione sulle bucce, abbattimento termico e fermentazione di 15 giorni con sosta sulle fecce nobili per 3 mesi. Malolattica completata prima del tiraggio e affinamento sui lieviti di circa 36 mesi.

Questo spumante si caratterizza per il colore brillante chiaro, buccia di cipolla. Al naso è nitido e intenso con sentori soprattutto floreali. Al gusto è fresco, minerale e dalla buona persistenza. Si abbina perfettamente con tartare di pesce, crudité e crostacei.



TORRE DEGLI ALBERI PAS DOSÈ

Oltrepò Pavese Metodo
Classico Pinot Nero D.O.C.G.

Tipologia: **Vino spumante metodo
classico pas dosè millesimato – BIO**

Vitigno: **100% Pinot Nero**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve a inizio settembre in casse areate, con uva a bassa temperatura. Lenta spremitura soffice, immediato abbattimento termico e fermentazione di 15 giorni con sosta sulle fecce nobili per 3 mesi. Malolattica completata prima del tiraggio e affinamento sui lieviti di circa 30 mesi.

Spumante dal colore giallo paglierino intenso e brillante. Al profumo è elegante e ampio, con aromi di frutta matura e note di crosta di pane e pasticceria. Al gusto è secco, sapido e pieno, con perlage fine e finale lungo. Ideale con ostriche, crudi di mare, crostacei e piatti di pesce.



FABIO FERRACANE

Quando troviamo onestà, apertura e un modo diretto di vivere il vino e le relazioni, la collaborazione nasce in modo naturale. Così è stato con Fabio Ferracane.

La sua cantina si trova a Marsala, in un territorio segnato da vento, sale e luce, dove i vigneti risentono profondamente della vicinanza del mare. Fabio è cresciuto qui, ereditando la passione per il vino da suo padre. Lavora su vitigni come Grillo, Catarratto, Nero d'Avola e Merlot, cercando sempre un'espressione fedele e autentica del territorio.

Ha studiato enologia, ma la sua filosofia è chiara: il vino si fa in vigna. Grande attenzione al lavoro agronomico, raccolte manuali e un approccio essenziale che continua in cantina con fermentazioni spontanee, pochi interventi e vinificazioni senza forzature.

Accanto a questa linea, c'è una forte spinta alla sperimentazione: ancestrali, macerati, ossidativi e vendemmie tardive. Ogni vino è una ricerca, ma tutti mantengono un filo comune fatto di autenticità e coerenza.

Fabio si mette in gioco in prima persona, e questo si riflette nei suoi vini: sinceri, diretti, senza filtri. La sua disponibilità e il suo modo di relazionarsi hanno reso naturale costruire un percorso insieme, basato su fiducia, identità e voglia di crescere.



ZIBIBBU

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Zibibbo**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale delle uve, si esegue una macerazione di due giorni a grappolo intero, pressatura leggera e 6 mesi di maturazione in acciaio.

Il vino è giallo paglierino carico. Al profumo è ampio con sentori di pesca matura e menta. È un vino fresco, minerale e avvolgente. Si abbina bene con formaggi freschi, piatti di pesce ed estivi nonché come aperitivo.



GUANCIABIANCA

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Catarratto**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale delle uve, si esegue una macerazione di due giorni sulle bucce, la pressatura e un affinamento di sette mesi sui lieviti.

Il vino ha colore giallo dorato luminoso. Al profumo si sentono note di lievito, pera e mandorla nel finale. Al palato il vino è di buon corpo, fresco, sapido e persistente. Il vino si abbina perfettamente con piatti di pesce e frutti di mare, con il cous cous e piatti tipici della tradizione siciliana come la pasta con le sarde o la caponata. È eccellente con formaggi freschi e antipasti mediterranei.



MAGICO BIANCO

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **100% Grillo**

Vinificazione: Dopo la vendemmia manuale delle uve si esegue una macerazione di due giorni sulle bucce. Fermentazione spontanea e vinificazione in acciaio.

Il vino è giallo paglierino vivace con riflessi dorati. Al naso i profumi sono fruttati con note di pesca e fiori d'arancio. Al sapore il vino è di buon corpo ma con una equilibrata morbidezza e freschezza. Si abbina bene con piatti di pesce, crostacei e verdure grigliate.



ELISIR

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco
vendemmia tardiva**

Vitigno: **100% Catarratto**

Vinificazione: In vigna si esegue la tecnica dell'anulazione del tralcio che favorisce la maturazione delle uve e la raccolta di zuccheri e sostanze minerali negli acini. Si passa poi alla raccolta manuale delle uve nella prima decade di ottobre. Il vino viene lasciato macerare per 40 giorni sulle bucce. Si esegue poi la pressatura e si passa a un anno e mezzo di maturazione in un'unica botte di castagno.

Il vino è giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso spiccano sentori di miele, cotogne mielate e una leggerissima ossidazione che non è fastidiosa ma invita a bere. Al palato è pieno, fresco, sapido e molto morbido, con una lunga persistenza. Un vino da gustarsi al di là di qualsiasi abbinamento.



MACERATO

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco macerato**

Vitigno: **100% Catarratto**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino macera per 19 giorni sulle bucce. Si esegue poi la pressatura soffice e l'affinamento sui lieviti dura circa 2 mesi.

Il vino è di colore oro intenso tendente all'aranciato. Al naso si avvertono note di lievito, erba appena tagliata e un finale di mandorla. Al palato il vino è di medio corpo, ma fresco, leggermente sapido e dal tannino morbido. Si abbina a piatti di pesce grasso, ma anche a carni di capra o pecora nonché molti dei piatti tipici della cucina siciliana.



GUANCIANERA

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Nero d'Avola**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino fa 8 giorni di contatto con le bucce a cui segue pressatura e 11 mesi di affinamento in vasche d'acciaio inox.

Il vino è rosso rubino intenso e profondo d'elevata opacità. Al naso si avvertono delicati sentori di frutta rossa, marasca e frutti di bosco. Al palato il vino è morbido e compatto, tannico e ben equilibrato. È un vino di grande piacevolezza da abbinarsi preferibilmente a carni, ma anche con la pizza.



25 FODDREE'

Terre siciliane IGP

Tipologia: **Vino bianco
leggermente mosso**

Vitigno: **100% Catarratto**

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale delle uve il vino segue il metodo ancestrale e con la diraspogiatatura prosegue la fermentazione a bassa temperatura e prima che questa termina il vino viene imbottigliato.

Il vino è giallo paglierino carico. Al naso si avvertono sentori di lievito, pera e mandorla nel finale. Al sapore il vino è molto fresco, sapido e di lunga persistenza nonché molto beverino. Il vino è ottimo come aperitivo, da bersi insieme a degli stuzzichini in una calda giornata estiva. leggermente fresco come aperitivo.





AZ.AGRICOLA MARCO CECCHINI



Nei 4 ettari di vigneto tra Faedis e Togliano nel cuore del Friuli Colli Orientali abbiamo avuto il piacere di conoscere Marco che ci ha regalato un'accoglienza che ti fa sentire più ospite che visitatore. Insieme a sua moglie abbiamo trovato un'umanità semplice e genuina, la stessa che ritrovi nel suo modo di fare vino.

Marco ha dedicato una vita alla vigna e a un'idea di vino artigianale. Il biologico lo ha scelto da più di 30 anni quando ancora non era una moda, lavorando con interventi ridotti e lasciando spazio all'identità dei vitigni e del territorio di Faedis.

I suoi vini, infatti, non cercano di mettere tutti d'accordo: sono netti, autentici e talvolta divisivi. Ed è proprio qui che sta la forza di Marco, nel voler fare vini che raccontino lui e la sua terra, non ciò che il mercato si aspetta. Friulano, Verduzzo, Pinot Bianco e Refosco dal peduncolo rosso di Faedis hanno ciascuno una personalità precisa.

Abbiamo chiesto a Marco se fosse Toscano e lui ama raccontare la storia secondo cui i suoi antenati sarebbero arrivati dalla Toscana come banditi fuggiaschi, mandati a lavorare nei boschi friulani. Non ci sarà nulla di vero ma ci fa rendere conto di come Marco ironizzi piacevolmente su se stesso, ma non sul suo lavoro: la cantina è il centro della sua vita, insieme alla famiglia e alle sue due figlie, e oggi comprende anche la Frasca, l'osteria friulana dove il vino diventa naturalmente convivialità e condivisione.

È questo insieme di vino, famiglia e carattere che ci ha convinti: Marco non cerca di rappresentare un'idea astratta di Friuli, ma semplicemente di fare i suoi vini nel modo in cui crede.

Per questo per Ribò il Friuli sarà "I vini del Cecchini".



FRIULANO

Friuli Colli Orientali DOC

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **90% Friulano 10% Verduzzo**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve del "Cru 1867". Una parte viene raccolta al raggiungimento del picco aromatico, circa il 30% viene fatto surmaturare in pianta. La fermentazione avviene per le uve più fresche in acciaio, mentre le altre in barrique di secondo passaggio. I due vini sono poi tagliati insieme e affinati in bottiglia.

Il vino è giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Al naso si sentono fiori e frutti a pasta gialla e un finale di mandorla. Al palato è morbido, minerale, saporito e persistente. Si abbina bene con antipasti, prosciutto San Daniele, uova, asparagi, carne bianca e pesce.



P B

Venezia Giulia IGT

Tipologia: **Vino bianco**

Vitigno: **Pinot Bianco**

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano al raggiungimento della piena maturazione nella prima metà di settembre. La vinificazione inizia con una macerazione a freddo sulle bucce pigiate con delicatezza e poi segue fermentazione per il 70% in acciaio a temperatura controllata e 30% in barriques usate dove avviene la malolattica e l'affinamento per 12 mesi. Segue il taglio tra i due vini e un ulteriore affinamento in acciaio.

Il vino è giallo dorato intenso. Al naso ha note fruttate di mela verde, pera e agrumi che si accompagnano a sentori di cocco e cioccolato bianca. In bocca è vivo con una vena minerale e un retrogusto persistente e vibrante, morbido sul finale.



MONSIEUR VERDUÇ

Venezia Giulia IGT

Tipologia: **Vino macerato**

Vitigno: **100% Verduzzo Friulano**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve. Il mosto fa contatto con le bucce in maniera prolungata e prosegue poi affinamento in acciaio inox.

Il vino è di colore oro antico con riflessi ambrati. Al naso il profumo è di frutta matura a polpa gialla, albicocche per arrivare poi a sfumature di fiori secchi e miele di castagno. In bocca è secco e di gusto pieno ed equilibrato con tannini che ne prolungano la persistenza. Si abbina con affettati e formaggi mediamente stagionati, carni bianche e pesci grassi.



REFOSCO

Friuli Colli Orientali DOC

Tipologia: **Vino rosso**

Vitigno: **100% Refosco dal peduncolo rosso**

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve e limitazione delle rese per bilanciare la generosità del vitigno. Le uve vengono diraspate e pigiate con delicatezza per poi fermentare e macerare per 12/15 gg. Il vino prosegue affinamento in barriques francesi di secondo passaggio per almeno 16 mesi.

Il vino è rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso si sentono prugne mature e more selvatiche, fino ad arrivare a note di cuoio e tabacco. In bocca il vino è fresco e morbido con tannini rotondi, fini ed eleganti. Si abbina bene con carni stufate o brasate, griglie e formaggi stagionati.

RIBÓ

SEDE LEGALE:

VIA U.ECO 1

56028 SAN MINIATO (PI)

SEDE OPERATIVA:

VIA MUSCIANO 147

56020 MONTOPOLI (PI)

RIBOSNC2025@GMAIL.COM

© RIBO.WINE

WWW.RIBOWINE.IT



Ribo