



**vi**  
**enology**

Vini di qualità

## Vi Enology



Vini di qualità

Il vino è il  
condensato di  
un territorio,  
di una cultura,  
di uno stile  
di vita.

— Ernest Hemingway

---

## GUIDA ALLE ICONE

Prima di iniziare a esplorare questo documento, prendi nota di questi sigilli, che ti accompagneranno nel viaggio tra i nostri vini.

---

Il primo, il nostro marchio di “intervento minimo”, contraddistingue quei progetti vitivinicoli che intervengono il meno possibile sia nel vigneto e nella coltivazione dell’uva, sia in cantina e nel processo di vinificazione.

Conosciamo i viticoltori e il loro modo di lavorare, e siamo consapevoli dell’impegno necessario per ottenere vini a intervento minimo, per questo vogliamo metterli in risalto nella nostra selezione.



Intervento minimo

---

Inoltre riconoscerai facilmente la tipologia dei vini grazie a questi simboli:



Vino Rosso



Vino Orange



Vino Dolce



Vino Bianco



Vino Frizzante



Vino Liquoroso



Vino Rosato

---

E con questi, il tipo di affinamento con cui sono stati prodotti:



Inox



Barrique



Anfora



Cemento

|    |                                  |                                                    |                                                   |
|----|----------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 8  | <b>TRENTINO –<br/>ALTO ADIGE</b> | St. Michael- Eppan                                 |                                                   |
| 11 | <b>FRIULI VENEZIA<br/>GIULIA</b> | Fossa Mala                                         | Forchir                                           |
| 15 | <b>VENETO</b>                    | Pasqua<br>Pieropan                                 | Zeni<br>Trevisiol                                 |
| 21 | <b>LOMBARDIA</b>                 | Bellavista                                         |                                                   |
| 23 | <b>PIEMONTE</b>                  | Erbaluna<br>Fabio Gea<br>Podere Rocche dei Manzoni | Walter Massa<br>Moccagatta<br>Nicola Bergaglio    |
| 33 | <b>TOSCANA</b>                   | Beconcini<br>Caspri<br>Capanna                     | Podere le Ripi<br>Castello di Ama<br>Le Macchiole |
| 43 | <b>ABRUZZO</b>                   | Masciarelli<br>Emidio Pepe                         | Valentini<br>Cantina Frentana                     |
| 50 | <b>LAZIO</b>                     | Cantine Silvestri 1929                             |                                                   |
| 54 | <b>CAMPANIA</b>                  | Quintodecimo<br>Bellaria                           | Feudi di san Gregorio                             |
| 61 | <b>PUGLIA</b>                    | Trullo di Pezza                                    |                                                   |
| 63 | <b>SICILIA</b>                   | Valdibella                                         | Tasca d'Almerita                                  |
| 70 | <b>SARDEGNA</b>                  | Mora&Memo                                          |                                                   |
| 72 | <b>VI ENOLOGY</b>                |                                                    |                                                   |

# ITALIA

---

Contrariamente a quanto molti pensano, l'Italia è il maggiore produttore di vino al mondo. Già nell'Antica Grecia il paese era chiamato "Enotria", che significa "terra del vino". La successiva espansione dell'Impero romano lo diffuse in gran parte del pianeta, facendo dell'Italia la culla di alcuni dei grandi vini del Vecchio Mondo. Ognuna delle 20 regioni italiane produce vino, conservando una tradizione vitivinicola impressionante. Tradizione che si arricchisce ulteriormente grazie alle oltre 440 varietà di uva diverse coltivate sul territorio italiano, anche se in totale si conta un catalogo di più di 560 varietà, senza contare quelle ancora da scoprire.



1 Trentino-Alto Adige  
2 Friuli-Venezia Giulia  
3 Veneto  
4 Lombardia

5 Piemonte  
6 Emilia Romagna  
7 Toscana  
8 Marche

9 Abruzzo  
10 Lazio  
11 Campania  
12 Puglia

13 Sicilia  
14 Sardegna

# TRENTINO-ALTO ADIGE



---

Il clima delle Dolomiti italiane è caratterizzato dall'influenza calda e soleggiata del Mediterraneo. La fresca brezza dei ghiacciai che circondano la zona crea un microclima ideale per le varietà di uva della regione, come Teroldego Rotaliano, Lagrein, Pinot Nero, Müller Thurgau, Traminer Aromatico e Gewürztraminer.

La composizione del suolo, molto variabile in tutta la regione, riflette le caratteristiche naturali di ogni zona e, insieme al clima e al terreno, dà origine a vini eccellenti, intensi e aromatici.

# St. Michael- Eppan

St. Michael-Eppan è una storica cooperativa fondata nel 1907 ad Appiano sulla Strada del Vino, nel cuore dell'Alto Adige. Riunisce oltre 320 viticoltori che coltivano circa 380 ettari di vigneto, rendendola una delle realtà vitivinicole più importanti della regione. La sua filosofia combina tradizione e modernità per valorizzare il lavoro collettivo e l'unicità del suo territorio.

## Vigneti

I vigneti si trovano tra i 400 e i 900 metri di altitudine, su terreni di origine glaciale e vulcanica, con presenza di calcari e ghiaie. La posizione, tra la protezione delle Alpi e l'influsso mediterraneo, crea un microclima unico: giornate soleggiate, notti fresche e notevoli escursioni termiche che conferiscono ai vini freschezza, struttura e una marcata identità aromatica.



Nella cantina non si possono trascurare le quattro storiche botti da 150 ettolitri che, con i loro intagli antichi, raffigurano avvenimenti risalenti al 1907.



Bozen



**1000010682**

Chardonnay DOC

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Chardonnay



**1000010686**

Pinot Grigio DOC

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot Grigio



**1000010688**

Weissburgunder DOC

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot Bianco



**1000010693**

Blauburgunder DOC

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot Noir



**1000010998**

Lagrein

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Lagrein



**1000010604**

Chardonnay DOC Fallwind

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Chardonnay



**1000010605**

Pinot Grigio DOC Fallwind

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot Bianco



**1000010606**

Sauvignon DOC Fallwind

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Sauvignon



**1000010974**

Schulthaus Weissburgunder DOC

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot bianco



**1000010608**

Sauvignon DOC Sanct Valentin

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Sauvignon



**1000010690**

Chardonnay DOC Sanct Valentin

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Chardonnay



**1000010689**

Weissburgunder DOC Sanct Valentin

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot bianco



**1000010922**

Blauburgunder DOC St. Valentin Riserva

Südtirol-Alto Adige DOC

100% Pinot Noir

# FRIULI- VENEZIA GIULIA



---

Situata a nord del mare Adriatico, il Friuli è riconosciuto a livello internazionale per i suoi vini bianchi. La maggior parte dei vigneti si trova a sud della regione: le colline orientali del Friuli, Gorizia, Friuli Isonzo e Carso. La sua posizione, tra le Alpi e il mare Adriatico, è ideale per i vigneti grazie all'eccellente terreno per la viticoltura chiamato "ponca": di origine marina, fangoso e argilloso, con una grande ricchezza minerale che amplifica l'eleganza del vino, conferendogli freschezza e aroma particolari.

Le principali varietà sono: Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Picolit e Malvasia Istriana. Vengono inoltre coltivate ampiamente varietà di uva rossa autoctona, come Refosco dal Peduncolo Rosso e Pignolo, ma anche Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

# Fossa Mala

Villa Fossa Mala, immersa tra i vigneti del Friuli, è la tenuta biologica della famiglia Roncadin. Guidata dall'esperta in agricoltura Katia Roncadin, la cantina si trova in un contesto di natura accogliente e nella storia di una terra millenaria. I vini che produce sono il risultato della giusta combinazione tra tradizione e innovazione continua, ed è proprio questo che Fossa Mala offre attraverso i suoi vini. In poco più di 10 anni, è riuscita a ottenere importanti riconoscimenti per alcune delle sue etichette, come il Sauvignon Fossa Mala 2017 Friuli Grave DOC, premiato con la Medaglia d'argento al Concorso Mondiale del Sauvignon 2019, o il Pinot Grigio Friuli Grave DOC, al quale è stata assegnata la Medaglia d'oro al Mundus Vini Summer Tasting 2020.



Fiume

## Vigneti

La tenuta gode di una posizione privilegiata, con i vigneti esposti a sud e protetti dai venti dalle Alpi, in un microclima ideale per la viticoltura. Il vigneto di Fossa Mala, denso e basso, conta 7.850 ceppi per ettaro e una vasta selezione di varietà, sia autoctone che internazionali. I terreni argillosi e limosi vengono curati con attenzione per produrre vini moderni con radici antiche, come Sauvignon, Pinot Grigio, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla e Friulano.



La tenuta di famiglia, oltre ai vigneti e alla cantina, dispone di una Scuola di equitazione, un ristorante, una vinoteca e 15 camere di agriturismo che permettono agli ospiti della Villa di godere della pace di questo luogo magico nel cuore del Friuli.



**1000001468**

Sauvignon

Friuli Grave DOC

100% Sauvignon Blanc



**1000001475**

Pinot Grigio

Friuli Grave DOC

100% Pinot Grigio



**1000000848**

Ribolla Gialla

Friuli Grave DOC

100% Ribolla Gialla



**1000001482**

Cabernet Sauvignon

Friuli Grave DOC

100% Cabernet Sauvignon



**1000001485**

Refosco

Friuli Grave DOC

100% Refosco



**1000001484**

Friulano

Friuli Grave DOC

100% Friulano

IL LUOGO IN CUI  
SI CONCRETIZZANO I  
SOGNI DI EDOARDO,  
CHE FIN DA BAMBINO  
GIOCAVA IN QUESTA  
TENUTA.

# Forchir

Originariamente, i vigneti dei Forchir si trovavano nel territorio di Palmanova: la famosa "città stellata", uno dei simboli del Friuli. Inizialmente completamente agricola, nel corso dei decenni l'azienda si è specializzata nella viticoltura e nella trasformazione del vino, diventando una delle primissime aziende della regione a vendere vino imbottigliato.

## tecnologia

La tecnologia è uno strumento fondamentale per valorizzare le qualità delle uve e garantire una qualità sempre eccellente. La vendemmia avviene esclusivamente di notte, in modo che le uve arrivino in cantina nel momento più fresco della giornata: verranno poi lavorate a freddo, perché evitare sbalzi di temperatura è fondamentale per mantenere intatto il loro corredo aromatico.



140 ettari di magredi ghiaiosi, a poca distanza dal fiume Tagliamento, uno dei pochi fiumi d'acqua dolce in Europa che ha mantenuto intatto il suo ecosistema naturale. Qui, circondata dai vigneti, si trova la nostra cantina di vinificazione.



Camino al Tagliamento



**1000010480**

Chardonnay DOC Famiglia Bianchini  
Friuli DOC  
Chardonnay 100%



**1000010481**

Friulano DOC Famiglia Bianchini  
Friuli DOC  
Tocai Friulano 100%



**1000010482**

Ribolla Gialla IGT Famiglia Bianchini  
Friuli DOC  
Ribolla Gialla 100%



**1000010483**

Sauvignon DOC Famiglia Bianchini  
Friuli DOC  
Sauvignon 100%

# VENETO



---

La regione vinicola più importante del nord-est d'Italia si estende dalla zona orientale del Lago di Garda fino al confine con l'Austria, passando per Verona. Le principali varietà di uva rossa sono: Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot e Cabernet. Tra le bianche, la Garganega è la più coltivata, oltre al Trebbiano di Soave e alla Glera (Prosecco).

I vini rossi sono i più conosciuti, sia il Valpolicella che il Bardolino, mentre i più intensi e complessi sono il Ripassa e l'Amarone. Il Prosecco, vino spumante apprezzato in tutto il mondo, ha origine proprio qui, nella zona di Treviso.

# Pasqua

Indipendente e cosmopolita, Pasqua è un simbolo del buon gusto in Italia. Combinando stile, tradizione, qualità e innovazione con vitigni come Montepulciano, Merlot, Soave e Pinot Grigio, questa storica cantina di Verona ha saputo rinnovare i vini tipici italiani, creando sapori e texture inimitabili. La sua costante ricerca di terroir unici, le tecniche di vinificazione certificate e rispettose dell'ambiente, e le etichette dal design iconico, hanno permesso di far conoscere in tutto il mondo vini come il Soave e il Valpolicella.

## Sostenibilità

Pasqua Wines è da tempo impegnata nell'adozione di strategie commerciali sostenibili nei confronti di un territorio a cui siamo intimamente legati. Ciò comprende l'ottimizzazione dei consumi energetici con strutture a temperatura regolata, la riduzione al minimo degli imballaggi e il mantenimento di tutte le principali certificazioni di qualità come ISO, BRC, IFS e Biologico. Infine, si è lavorato per ottenere la conformità alla norma SOPD di Equalitas.



Pasqua Wines crede nell'arte nel suo linguaggio creativo e universale. Da tempo l'azienda collabora con artisti da tutto il mondo, instaurando rapporti basati sulla convinzione condivisa che l'innovazione nasca da una conoscenza profonda e rispettosa della storia e della tradizione. Proprio come avviene in ciascun suo progetto vitivinicolo.



Verona



**1000000804**

Passione & sentimento Bianco

Veneto IGT

100% Garganega



**1000000805**

Passione & sentimento Rosso

Veneto I.G.T.

30% Corvina, 30% Croatina, 40% Merlot



**1000000851**

Bardolino Chiaretto

Bardolino Chiaretto DOC

60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara



**1000000866**

Bardolino

Bardolino DOC

60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara



**1000000867**

Valpolicella

Valpolicella DOC

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara



**1000000903**

Mucchietto Primitivo

Puglia DOC

100% Primitivo



**1000009327**

Mucchietto Organic

Soave DOC

100% Garganega



**1000009328**

Chardonnay Grillo Organic

Sicilia DOC

Chardonnay, Grillo



**1000000864**

"Hey French"

Veneto IGT

Garganega, Pinot Bianco y Sauvignon Blanc

mai fidarsi di  
chi non beve  
vino

# Pieropan

Nel 1966 il nipote e omonimo Leonildo, unico discendente di una famiglia numerosa, grazie al suo estro creativo e mente visionaria, dopo aver concluso gli studi di enologia e viticoltura presso la scuola di Conegliano, apporta profondi cambiamenti all'azienda. Acquisisce nuovi vigneti nelle zone più vocate della viticoltura soavese, in cantina apporta nuove tecnologie, sperimenta e si confronta con altre zone vitate del mondo, esplorate con curiosità nei suoi molteplici viaggi.

## Innovazione

Il progetto, unico per innovazione e integrazione con il territorio, persuade la famiglia. La struttura molto ampia, perfettamente inserita nell'ambiente, è ipogea, completamente interrata sotto la collina, ad eccezione del fronte.

⊕ La quarta generazione, rappresentata dai figli Andrea e Dario, entrambi laureati in viticoltura ed enologia, dopo la perdita dolorosa del padre nel 2018, continuano nel solco da lui tracciato, nella nuova realtà, immersa nei vigneti, vicino al paese di Soave.



Soave



**1000010687**

Soave Classico DOC

Soave Classico DOC

Garganega 85/90%, Trebbiano di Soave 10/15%



**1000011034**

Calvarino Soave Classico DOC

Soave Classico DOC

70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave

# Zeni

Il successo di questa cantina e la qualità dei suoi vini si basano sulla forte sinergia di un team consolidato e coordinato. Fausto, Elena e Federica Zeni sono cresciuti in un mondo di vino e sono il cuore pulsante della cantina. Hanno saputo cogliere la filosofia del loro padre e sono riusciti a trasmetterla con successo fino ai giorni nostri, conquistando non solo numerosi premi, ma anche la fiducia di rinomati ristoranti e clienti in tutto il mondo.



Lago di Garda



**1000010494**

Bardolino Chiaretto Classico DOC DV  
60% Corvina, 30% Rondinella, 10%  
Molinara



**1000010496**

Lugana DOC Vigne Alte  
Lugana DOC  
Trebbiano di Lugana 100%



**1000010497**

Costalago Rosso IGT  
Costalago IGT  
Corvina, Merlot



**1000010680**

Custoza DOC Vigne Alte  
Custoza DOC  
Garganega, Trebbiano, Tocai, Chardonnay



**1000010683**

Valpolicella Superiore Ripasso DOC  
Marogne  
Valpolicella Superiore Ripasso DOC  
Corvina, Corvinone, Rondinella

# Trevisiol

La Cantina Trevisiol è una cantina a conduzione familiare situata nella zona di Selva del Montello, nella regione del Veneto, Italia. Con una tradizione vinicola che risale a oltre 200 anni, la famiglia Trevisiol è stata pioniera nella produzione di vini spumanti di alta qualità, in particolare il Prosecco. Attualmente, la cantina è gestita dal Dott. Paolo Trevisiol e dai suoi figli Marco e Dario, che continuano il lascito familiare e si concentrano sulla produzione di vini che riflettano l'identità del territorio.



Collalto di Susegana



**1000007168**

Prosecco Brut DOC

Prosecco DOC

Glera 100%



**1000010440**

Prosecco Doc extra dry

Prosecco DOC

Glera 100%



**1000009186**

Trevisiol frizzante Glera dei Colli trevigiani

Frizzante Bianco Colli Trevigiani IGT

Glera, Pinot Bianco, Chardonnay



**1000010060**

Prosecco D.O.C.G. Valdob. Trevisiol Brut

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Glera 100%



**1000010061**

Prosecco Valdob. Trevisiol D.O.C.G. Zero

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Glera 100%



**1000009180**

Prosecco Trevisiol Rose

Pinot nero 100%

# LOMBARDIA



---

La Lombardia, situata nel nord Italia, è la regione più popolata, prospera e industrializzata del Paese. Nel cuore della regione si trova Milano, la capitale italiana della finanza e della moda. I vini della Lombardia vengono prodotti in tre zone situate al confine: Oltrepò Pavese, Valtellina e Franciacorta. Quest'ultima è la più importante, situata a est, vicino al Lago di Garda, i cui vini spumanti sono apprezzati in tutta Italia e nel resto del mondo.

# Bellavista

Dalla coltivazione dei vigneti fino alla vinificazione, tutti i processi della cantina Bellavista vengono svolti in modo naturale, seguendo il ritmo dettato dalla natura e dalla lunga tradizione della Franciacorta. Lo stile dei vini Bellavista è senza tempo, elegante e riconoscibile, grazie all'approccio diretto della cantina e alla cura artigianale dei dettagli.

## Vigneti

Una terra formatasi durante le glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria, come risultato dei movimenti del grande ghiacciaio della Val Camonica. Le principali caratteristiche del territorio derivano dalla sua origine morenica: coesistenza di suoli molto differenti, ricchi di limo, sabbia, pietre e poveri di argilla. La Franciacorta era già conosciuta come luogo di grande prosperità viticola nel Medioevo. Una moltitudine di vigne, che disegnano un'architettura geometrica e armoniosa, sono riconoscibili per il loro nome e vengono coltivate rispettandone il carattere specifico.



Erbusco



«L'ingegno ha molte forme ma sempre la stessa scintilla. Dopo tutto, ogni idea, ogni sogno, vive di ambizione e di pianificazione.» – Vittorio Moretti



**1000002781**

Alma Cuvee Brut Franciacorta

Franciacorta DOCG

79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco



**1000003301**

Alma Non Dosato Franciacorta

Franciacorta DOCG

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero



**1000003303**

Bellavista Rosé Franciacorta

Franciacorta DOCG

56% Chardonnay, 44% Pinot Nero

# PIEMONTE



---

Situati nel nord-ovest d'Italia, i vigneti del Piemonte si estendono tra i 200 e i 500 metri sul livello del mare. Qui si producono la maggior parte dei vini italiani di maggiore rinomanza, come il Barolo e il Barbaresco, ottenuti dall'uva autoctona Nebbiolo. Altre importanti varietà di uva rossa sono Barbera e Dolcetto, coltivate nelle zone di Alba, Asti e Monferrato.

Moscato è la varietà regina tra uve le bianche della zona e offre vini molto aromatici, freschi e dolci, che vengono spesso trasformati in spumanti con bollicina leggera e fresca.

# Erbaluna

La cantina Erbaluna si trova nella Frazione Annunziata di La Morra, nel cuore delle Langhe, una delle zone più prestigiose per la produzione del Barolo. Un secolo di tradizione vinicola che unisce più di quattro generazioni, impegnate nell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di rafforzare e valorizzare un rapporto più naturale con la terra. Oggi Andrea condivide la sua consapevolezza e la sua passione con la famiglia: la moglie Monica e i figli Elia e Gioele, affrontando ogni giorno il lavoro con rispetto per la tradizione e con uno sguardo rivolto alle nuove idee e agli strumenti per creare vini più naturali e biologici.

## Vigneti

La superficie totale del vigneto è di 15 ettari, con filari distribuiti intorno alla cantina. È presente anche il prestigioso Rocche, tradizionalmente considerato uno dei migliori terreni della zona di La Morra. I suoli sono composti da marne argillo-calcarenitiche, con presenza di strati di arenaria, perfetti per una viticoltura di qualità.

 Erbaluna, fin dal 1993, indica sulle bottiglie "vino proveniente da uva biologiche", oltre a riportare l'ente certificatore delle pratiche colturali conformi al Regolamento CE 2092/91. La loro passione e il loro impegno nella cura della terra li ha già posizionati in quell'anno come "pionieri del biologico".



La Morra



**1000004038**

Erbaluna Rosso



**1000004039**

Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba DOC

100% Dolcetto



**1000004040**

Barbera d'Alba

Barbera d'Alba DOC

100% Barbera



---

**1000004041**

---

Langhe Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOC

100% Nebbiolo

---

**1000004042**

---

Barolo

Barolo DOCG

100% Nebbiolo

L'acqua divide  
gli uomini; il  
vino li unisce.

# Fabio Gea

L'espressione "vini d'autore" è stata senza dubbio coniata per definire l'opera di artisti come Fabio Gea. Questo giovane enologo crea vini intensi, vibranti e molto interessanti a partire da un vigneto di un ettaro ereditato dal nonno, dove coltiva in modo biologico varietà come Nebbiolo, Dolcetto, Barbera e Grignolino, trattate unicamente con piccole quantità di rame e zolfo e rimedi a base di erbe.

## Lavorazione

La zona di Barbaresco, in Piemonte, è un'area caratterizzata dalla coltivazione relativamente intensiva della vite e da una produzione circondata da boschi di quercia. Fabio sperimenta con diverse tipologie di recipienti di fermentazione per catturare al meglio l'energia di ogni vino. Utilizza botti vecchie da 440 a 500 litri, vetro e acciaio inox, e realizza anche le proprie anfore in porcellana. Produce appena 5.000 bottiglie all'anno, alcune delle quali sono vini tradizionali con certificazioni DOCG o DOC, mentre altre hanno un carattere più sperimentale. I suoi vini sono carichi, intensi ed estremamente sottili.



Bricco di Neive

En cada botella está escrito "La Msòira e'l Rastel", que es el nombre titular de la finca y que en el dialecto piamontés significa la hoz y el rastrillo. Cada detalle de los vinos de Fabio es de calidad artesanal: utiliza papel hecho a mano y botellas sopladas a mano, y cada botella está numerada a mano, como una impresión de edición limitada.



**1000000948**  
Pino  
Dolcetto d'Alba DOC  
100% Dolcetto



**1000001764**  
Mushroom Panda  
Dolcetto, Nebbiolo



**1000001763**  
Green Palma  
Barbera d'Alba DOC  
100% Barbera d'Alba



**1000001769**

Cul Otte

100% Nebbiolo



**1000003592**

Notu e l'Albera

Langhe DOC

Dolcetto, Barbera



**1000000949**

Notu Seguiva Barbaresco

Barbaresco DOCG

100% Nebbiolo



**1000000947**

Pinotto

Dolcetto d'Alba DOC

100% Nebbiolo

Buon vino,  
tavola lunga!

# Podere Rocche dei Manzoni

Una delle cantine più speciali e uniche d'Italia. Nella produzione di vini come il Barolo o il Dolcetto, nessun dettaglio viene lasciato al caso: dalla scelta delle botti fino all'ambiente in cui avviene l'invecchiamento. Rocche dei Manzoni è sempre rimasta fedele a se stessa, e il suo stile si basa sull'uso di botti nuove per i vini rossi. Con gli anni, Rodolfo ha imparato come far sì che il legno si integri nel vino nel modo più appropriato, motivo per cui nel 2008 ha introdotto l'uso delle uova di cemento.

## Vigneti

La cantina dispone di 50 ettari situati nel comune di Monforte, dove l'età media delle viti è di 35 anni. L'altitudine media è di 350 metri sul livello del mare e il sistema di allevamento è il Guyot. Sebbene le pratiche in vigneto e la filosofia produttiva siano sempre le stesse, la diversa composizione del sottosuolo nelle varie zone dà origine a vini che si distinguono notevolmente da un vigneto all'altro. Il microclima di Monforte è caratterizzato dall'elevata altitudine delle sue colline. Ogni vigneto ha una configurazione propria e un carattere ben definito, e l'inclinazione dei pendii crea corridoi che incanalano l'aria e aiutano le viti a crescere sane e vigorose.



Monforte D'Alba



Tra il marmo e le colonne della cantina risuonano le note della "Sinfonia per il Vino", musica classica eseguita durante l'affinamento del vino, le cui vibrazioni influenzano l'attività dei lieviti e la loro corretta maturazione.



**1000001525**

Barolo  
Barolo DOCG  
100% Nebbiolo



**1000001524**

La Matinera  
Dolcetto d'Alba DOC  
100% Dolcetto d'Alba



**1000010309**

Barolo Perno  
Barolo DOCG Perno  
100% Nebbiolo



**1000010310**

Langhe Nebbiolo

Langhe DOC Nebbiolo

100% Nebbiolo



**1000010311**

Langhe Bianco Tataya

Langhe DOC Bianco

un pasto  
senza vino  
è come un  
giorno senza  
sole

# Walter Massa

Walter Massa è una cantina familiare, fondata dagli antenati Massa nel 1879. Oggi dispone di una proprietà di 23 ettari sulle colline di Monleale, a circa 300 metri di altitudine, dove vengono coltivate le viti più tipiche della zona. Figura ormai leggendaria tra gli enologi, Walter Massa è uno dei viticoltori più carismatici, coraggiosi e competenti d'Italia. È unanimemente riconosciuto per aver portato a un livello superiore le varietà Barbera, Croatina, Nebbiolo e Freisa, di cui produce, come nessun altro, vini equilibrati, profumati e dal finale deciso.

## Lavorazione

Riluttante verso le guide e le classificazioni, Walter Massa ha affrontato il suo lavoro con un'straordinaria creatività e una grande fedeltà al vigneto e alla sua sostenibilità, con l'obiettivo di offrire, con ciascuna delle sue bottiglie, la massima qualità e la più alta rappresentazione del terroir e della vite. La caratteristica essenziale dei vini di Walter Massa è la mineralità. Non una mineralità di moda, che segua le tendenze del mercato, ma imperiosa e decisa. Una mineralità chiara e verticale nella prima giovinezza dei suoi vini, più maestosa e solenne con il passare degli anni, quando il vino si rivela sempre più grande, più dorato e con una trama di idrocarburi che solo i vini più esclusivi possono offrire.



Il suo istinto e coraggio lo hanno portato a riscoprire e salvare dall'estinzione la varietà d'uva Timorasso, originaria di Tortona, nella quale ha intravisto un grande potenziale per creare vini davvero indimenticabili.



Monleale



**1000000923**

Piccolo Derthona  
100% Timorasso



**1000000924**

Derthona  
100% Timorasso



**1000000926**

Monleale  
Barbera, Croatina, Freisa



**1000000928**

Bigolla  
100% Barbera

# Moccagatta

Moccagatta è il nome di una collina di Barbaresco, di proprietà della famiglia Minuto dalla metà del 1800. Nel 1913 Luigi ampliò la cantina nei terreni di famiglia sulla collina Moccagatta. Nel 1952 l'azienda fu divisa tra i figli di Luigi: Lorenzo e Mario, quest'ultimo ereditò la cascina Moccagatta, da cui la cantina prende il nome. Negli anni '70 Franco e Sergio presero in mano l'attività del padre Mario investendo su moderne attrezzature di cantina e sulla ricerca della qualità. Oggi i rispettivi figli Stefano e Martina portano avanti questa tradizione.

## Vigneti

I terreni del Barbaresco sono caratterizzati dalle fossili Marne di Sant'Agata, formatesi tra 10 e 6 milioni di anni fa, quando la zona era sommersa dal mare. Sono suoli limo-argillosi, ricchi di calcare e con pH basico. A sud predominano gli strati di sabbia, come nel Basarin, mentre vicino al centro del paese prevalgono argilla e complessità, come nel Cole.



I vini sono audaci e con un carattere molto definito, perché catturano l'essenza dei vigneti da cui provengono.



Moccagatta



**1000010694**

Barbaresco DOCG Bric Balin

Barbaresco DOCG

Nebbiolo 100%



**1000010695**

Nebbiolo Langhe DOC

Langhe Nebbiolo DOC

Nebbiolo 100%

# Nicola Bergaglio

La storia di Castellari Bergaglio riflette il percorso di una famiglia impegnata nella produzione di vino sin dalla fine del XIX secolo. Fin dall’inizio, la cantina si è concentrata sulla realizzazione di vini dalle caratteristiche uniche, fedeli al territorio, dedicando particolare attenzione al vitigno Cortese, uva e vino simbolo della zona del Gavi.

## Vigneti

Tra il Piemonte e la Liguria si trova un territorio di straordinaria bellezza, dove il tempo sembra fermarsi tra boschi intatti e vigneti curati, sentieri che si snodano su dolci e magiche colline, e un silenzio carico di tranquillità. È qui che nasce il Gavi, un vino che nei secoli ha intrecciato la sua storia con quella della regione, costruendo una personalità forte e unica, un grande bianco in una terra di grandi vini.



Gavi



“Il duro lavoro porta grandi soddisfazioni nella vendemmia”



**1000010603**

Gavi di Gavi DOCG Etichetta Bianca 2023

Gavi del Commune di Gavi DOCG

100% Cortese



**1000010691**

Gavi di Gavi DOCG Minaia 2024

Gavi del Commune di Gavi DOCG

100% Cortese

# TOSCANA



---

La Toscana è la regione dove si producono i vini più rinomati d'Italia, dal Brunello di Montalcino al Chianti, passando per il famoso Supertuscan di Bolgheri. Qui cresce la prestigiosa uva Sangiovese, le cui caratteristiche variano a seconda della zona di coltivazione. Il territorio toscano è prevalentemente montuoso, con resti fossili e colline ricche di vigneti che sfruttano l'altitudine tra i 150 e i 500 metri per ottenere il microclima ideale per la viticoltura.

# Beconcini

Custodi di un segreto antico quanto la terra, la famiglia Beconcini lavora seguendo due regole fondamentali: la fedeltà alla tradizione e il continuo desiderio di apprendere, ciò che viene definito l'innovazione del passato. Applicata alle varietà Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera e Tempranillo, questa filosofia ha permesso loro di creare vini originali, complessi e longevi, dai toni intensi e dai tannini morbidi e ricchi, tipici dei terreni argillosi della zona.

## Vigneti

La scelta del vigneto in base alle sue esigenze naturali continua a dare ottimi risultati, e il Sangiovese di San Miniato si è espresso con grandi differenze dal punto di vista organolettico. La prima differenza riguarda il colore: grazie ai terreni argillosi di questa zona, tutti i vini di questo terroir presentano sfumature intense, persino i Sangiovese che in altre zone risultano notoriamente chiari. L'acidità è anch'essa marcata, caratteristica imprescindibile di un vino destinato a un lungo e corretto invecchiamento. Tuttavia, la differenza più significativa si percepisce al naso e nel tipo di tannini, che risultano ricchi in tutti i Sangiovese toscani.



La storia della cantina inizia molto prima della nascita di Pietro Beconcini. Risale precisamente ai primi anni '50, quando suo nonno riuscì ad acquistare i terreni sui quali già lavorava da tempo come mezzadro dei Marchesi Ridolfi. Furono tra le prime famiglie della Toscana a liberarsi dal sistema mezzadria allora dominante e a fondare l'attuale Pietro Beconcini Agricola.



San Miniato



**1000003300**

PRS  
Bianco Toscana IGT  
100% Malvasia



**1000006372**

Antiche Vie  
Chianti DOCG  
70% Sangiovese, 30% Trebbiano, Canaiolo,  
Malvasia Nera



**1000003297**

Chianti Riserva  
Chianti Riserva DOCG  
85% Sangiovese, 15% Colorino



**1000005185**

Veia Macerato

Toscana IGT

100% Trebbiano



**1000006926**

IXE

Toscana IGT

100% Tempranillo



**1000003298**

MaurLeo

Rosso Toscana IGT

Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo



**1000003299**

Reciso

Rosso Toscana IGT

Sangiovese



**1000005800**

Fresco di Nero

Rosè Toscana IGT

100% Tempranillo



**1000006927**

Terrazze

Rosso Toscana IGT

Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Nero, Cilieggiolo, Gran Noir, Tempranillo, Buonomico, Sanforte



**1000007662**

Vigna le Nicchie

Rosso Toscana IGT

100% Tempranillo

# Caspri

Caspri si trova tra le tranquille colline toscane, in terre un tempo impoverite dall'agricoltura intensiva che l'azienda ha riportato a nuova vita grazie alla coltivazione biodinamica, diventando un esempio studiato anche nelle università agrarie. I vitigni sono quelli tradizionali della zona: Canaiolo, Ciliegiolo e Sangiovese per i rossi, Malvasia e Trebbiano per i bianchi. Negli ultimi anni hanno cercato di ampliare la produzione sperimentando l'adattamento di diverse varietà internazionali come Syrah, Grenache e Pinot Nero, ottenendo sempre risultati notevoli. Riescono così a creare vini morbidi ma intensi, che uniscono personalità italiana e spirito francese.

## Vigneti

La Fattoria di Caspri si trova in una fascia di terreno che separa la valle del Valdarno dalla zona del Chianti, situata al confine della regione. All'inizio di questa avventura, il suolo era arido e duro, povero di minerali e di qualsiasi sostanza adatta a sostenere qualsiasi tipo di coltivazione. Ci sono voluti pazienza e una profonda conoscenza delle tecniche di agricoltura biodinamica per trasformare un terreno improduttivo in un appezzamento prospero, dove oggi vengono coltivate molte varietà di viti.



Al posto di pesticidi e prodotti chimici, Caspri aggiunge infusi di erbe nell'acqua piovana e decotti di piante, che permettono lo sviluppo di un buon processo vegetativo.



Montevarchi



**1000003603**

Rosso di Caspri  
100% Sangiovese



**1000003604**

Casperius  
Sangiovese, Syrah



**1000000890**

Poggio Cuccule  
100% Sangiovese



**1000000888**

Luna Blu

Trebbiano, Malvasia



**1000000899**

Vita Bella

Ciliegiole, Canaiolo



**1000003602**

Ciliegiole

100% Ciliegiole

"Alla fattoria di  
Caspri, facciamo  
dell'eccellenza La  
nostra principale  
sfida"

– Caspri

# Capanna

A Capanna, ogni dettaglio fa la differenza nella creazione di vini eccezionali. Grazie al terreno di marga, le uve Sangiovese Grosso maturano lentamente, risultano più succose e hanno una buccia più sottile. Durante la coltivazione non si utilizzano concimi chimici né erbicidi e si preserva la biodiversità naturale del vigneto. La vendemmia manuale permette di selezionare le uve più adatte per ogni vino, che con la vinificazione accentuano la profondità del colore, il sapore, l'equilibrio e l'eleganza. Il risultato sono vini sorprendenti come il Brunello di Montalcino o il Rosso di Montalcino, moderni, ricchi, complessi, generosi e morbidi.

## Vigneti

I vigneti della tenuta si trovano tutti nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino, ma con esposizione sud-est. Il suo particolare microclima, combinato con le caratteristiche favorevoli dei terreni, determina la produzione di vini di eccellente struttura. I vigneti attuali, tutti allevati con il sistema a cordone speronato bilaterale, sono composti principalmente da Sangiovese e Merlot, tra le altre varietà. Situati a un'altitudine compresa tra 250 e 300 metri sul livello del mare, i terreni sono prevalentemente argillosi di tipo galestro e ricchi di strati minerali.



Montalcino



La qualità dei suoi vini si dimostra con i numerosi premi ottenuti in concorsi internazionali come Decanter Wine Awards, Gambero Rosso, Falstaff o Wine Spectator, tra gli altri.



**1000001511**

Rosso di Montalcino  
Rosso Montalcino DOC  
100% Sangiovese Grosso



**1000000831**

Brunello di Montalcino  
Brunello Montalcino DOCG  
100% Sangiovese Grosso

# Podere le Ripi

Poiché stava iniziando e i suoi vigneti avrebbero impiegato 35 anni per produrre uve di qualità, Francesco ha utilizzato un metodo innovativo: portare la densità del vigneto a un livello estremo. In questo modo, per poter sopravvivere, le radici delle viti sarebbero state obbligate a attraversare molti strati geologici diversi in un periodo di tempo più breve. Oggi sono 12 anni che è iniziata questa avventura piena di passione, che accompagna 34 ettari di vigneti.

## Vigneti

Poiché stava iniziando e i suoi vigneti avrebbero impiegato 35 anni per produrre uve di qualità, Francesco ha adottato un metodo innovativo: portare la densità del vigneto a un livello estremo. In questo modo, per sopravvivere, le radici delle viti sarebbero state costrette ad attraversare molti strati geologici diversi in un periodo di tempo più breve. Oggi sono 12 anni che è iniziata questa avventura piena di passione, che accompagna 34 ettari di vigneti.



La cultura etica e sociale che qui si pratica si è diffusa attraverso le loro azioni e ha restituito ispirazione a 24 giovani. "Be Crazy my Friend" è il motto che è stato loro detto il primo giorno di lavoro.



Montalcino



**1000007249**

Attenti al Lupo  
Toscana Rosso IGT  
100% Sangiovese



**1000007250**

Canna Torta  
Toscana Bianco IGT  
70% Trebbiano, 30% Malvasia



**1000007251**

Sogni e Follia Rosso Di Montalcino  
Rosso di Montalcino  
100% Sangiovese



**1000007252**

Cielo d'Ulisse Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese



**1000007253**

Amore e Magia Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese

IL VINO  
conforta la  
speranza

– Aristotele

# Castello di Ama

La tenuta Castello di Ama è stata fondata nel 1976, quando quattro famiglie originarie di Roma decisero di riportare a pieno splendore una prestigiosa proprietà vinicola. Originariamente estesa su 55 ettari nel cuore del Chianti Classico, la tenuta fu immediatamente valorizzata grazie a importanti investimenti nei vigneti, applicando le più moderne tecniche agronomiche dell'epoca. Fu inoltre costruita una nuova cantina, dotata di vasche in acciaio inox, controllo della temperatura e ampi spazi di lavoro, a supporto di una vinificazione all'avanguardia.

## Vigneti

I vigneti di Castello di Ama, situati a Gaiole in Chianti tra 430 e 520 m, sono gestiti con agricoltura sostenibile e reimpiantati con Sangiovese e altre varietà selezionate. Le quattro valli di provenienza delle uve distano meno di 1,5 km dalla cantina. La produzione annua è di circa 320.000 bottiglie, principalmente Chianti Classico D.O.C.G.



Siena



“Intorno al castello d’Ama vi sono le colline e valli più belle di tutto il Chianti, coltivate a meraviglia con terreni fertili a grani, ulivi e vigne bellissime, ben esposte, assolate, tutte tenute ottimamente come giardini, con molta popolazione e case sparse per la campagna; questa parte che è la più fertile e rinomata del Chianti seguita così verso la Castellana e verso il Senese.”  
Granduca Leopoldo di Toscana, Relazioni sul governo della Toscana, 1773”



**1000010692**

Chianti Classico D.O.C.G. Ama  
Chianti Classico D.O.C.G.

96% Sangiovese, 4% Merlot



**1000011035**

Montebuoni Chianti Classico D.O.C.G. Ama  
Chianti Classico D.O.C.G.

96% Sangiovese, 4% Merlot

# Le Macchiole

Le Macchiole, nata nei primi anni Ottanta, è una delle cantine storiche di Bolgheri e un punto di riferimento per il vino toscano di qualità. Fondata da Eugenio Campolmi e Cinzia Merli, ha contribuito in modo decisivo alla fama del territorio con vini di grande personalità e finezza.

## Vigneti

La storia di Le Macchiole è profondamente legata alle sue vigne. Fin dall'inizio, l'attenzione verso la terra è stata assoluta, con la consapevolezza che la natura è l'essenza di ogni grande vino. Oggi l'azienda coltiva 35 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone di Bolgheri, ognuna con caratteristiche uniche che contribuiscono allo stile distintivo della cantina.



Bolgheri



Il vino è anche racconto, persone, territorio e aggregazione. Questa è la ragione per cui a Le Macchiole sono nati tanti progetti che parlano di vino, di poesia, di storia, di luoghi e di persone.



**1000011032**

Bolgheri Rosso

Bolgheri Rosso DOC

40% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah



**1000011036**

Paleo Rosso

Toscana IGT

100% Cabernet Franc

# ABRUZZO



---

L'Abruzzo è una terra dove si incontrano mare, montagna e verdi colline: qui si respira la brezza mediterranea e si gode di un clima perfetto per la viticoltura. Circondata da parchi naturali e riserve naturali, le sue varietà d'eccellenza sono il Montepulciano d'Abruzzo e il Trebbiano. È importante non confondere la varietà Montepulciano d'Abruzzo con il vino toscano Nobile di Montepulciano, prodotto con la varietà Sangiovese.

# Masciarelli

Masciarelli è diventata un simbolo dell'Abruzzo e una fonte di ispirazione per altre regioni vinicole italiane, grazie alla visione, perseveranza e innovazione del suo fondatore Gianni Masciarelli. Attualmente l'azienda è guidata da Marina Cvetic, moglie di Gianni, e dalla loro figlia maggiore, Miriam Lee Masciarelli, che insieme hanno assunto il difficile compito di continuare a elevare i vini e i vigneti dell'Abruzzo nel panorama vinicolo mondiale.

## Sostenibilità

Masciarelli è diventata un simbolo dell'Abruzzo e una fonte di ispirazione per altre regioni vinicole italiane, grazie alla visione, perseveranza e innovazione del suo fondatore Gianni Masciarelli. Attualmente l'azienda è guidata da Marina Cvetic, moglie di Gianni, e dalla loro figlia maggiore, Miriam Lee Masciarelli, che insieme hanno assunto il difficile compito di continuare a elevare i vini e i vigneti dell'Abruzzo nel panorama vinicolo mondiale.



Nel 2021, in occasione della celebrazione del suo 40° anniversario, Masciarelli ha lanciato il Masciarelli Art Project, un progetto nato con l'intento di instaurare un dialogo fruttuoso con artisti di fama internazionale per raccontare il mondo poliedrico di Masciarelli.



San Martino sulla Marrucina



**1000001686**

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo  
Montepulciano d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano



**1000001683**

Marina Cvetic Riserva Trebbiano  
Trebbiano d'Abruzzo DOC  
100% Trebbiano



**1000001684**

Marina Cvetic Merlot  
Terre Aqueline IGT  
100% Merlot



**1000001471**

Montepulciano D'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano



**1000006847**

Montepulciano d'Abruzzo Gianni  
Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano



**1000006848**

Trebbiano d'Abruzzo Gianni Masciarelli

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano

"Che cosa grande  
una SOLA coppa di  
vino! Ci fa dir la  
storia tutta la  
nostra vita!"

—Po Chu

# Emidio Pepe

La cantina è stata fondata alla fine del XIX secolo, quando Emidio Pepe, nonno dell'attuale proprietario, scoprì sulle fertili colline di Torano l'habitat perfetto per le due principali varietà di uva dell'Abruzzo, Trebbiano e Montepulciano. Dedicati alla premiata viticoltura biodinamica, sono diventati un simbolo della regione grazie all'instancabile lavoro di Emidio e di sua moglie Rosa. I loro vini hanno uno stile diretto, artigianale ed energico: balsamico e minerale per il Trebbiano d'Abruzzo, vibrante e succoso per il Montepulciano d'Abruzzo. Ad accompagnarli un Cerasuolo di grande struttura e gusto fantastico, vera fonte di piacere gradevole, e un Pecorino di sorprendente volume e invitante freschezza.



Torano Nuovo

## Lavorazione

La cantina Pepe è una realtà in continuo movimento: le bottiglie vecchie escono in piccole quantità ogni anno, mentre quelle giovani vengono conservate e usciranno solo quando saranno pronte. Questo è il loro patrimonio storico, una biblioteca di annate e una collezione di bottiglie che sono state prodotte nel corso degli anni seguendo la stessa filosofia e metodo, per catturare il clima di ogni stagione e fare in modo che ogni bottiglia racconti la propria storia. Circa 350.000 bottiglie sono conservate in cantina e continuano il loro processo di invecchiamento.



Premiata con la Chiocciola della guida Slow Wine e riconosciuta con numerosi altri premi, Emidio Pepe è una cantina biodinamica che fa dell'artigianalità il suo vessillo.



**1000003594**

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano



**1000003593**

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

# Valentini

Solo una cantina può vantarsi di essere stata fondata dalla figura più leggendaria del mondo del vino italiano. Edoardo Valentini, il misterioso e carismatico creatore del Valentini Trebbiano d'Abruzzo, riconosciuto come il miglior vino bianco d'Italia. Per riuscirci si è basato sui metodi di vinificazione romani e ha instaurato la filosofia che lo ha reso leggenda: rifiuto assoluto degli agenti chimici, rispetto incondizionato per l'anima della terra e produzione molto limitata, al punto da rinunciare al 95% del raccolto alla ricerca della perfezione.

## Cantina

La famiglia Valentini si dedica da 20 anni a un lavoro intensamente appassionato, con pieno rispetto per la terra e per l'ambiente. La loro filosofia si basa sull'armonia tra la terra e l'essere umano, in un'attività sana ed equilibrata per far emergere il meglio di ciascuno.



Durante le loro passeggiate tra i vigneti, i Valentini ascoltavano le eroiche imprese di Ulisse. Era loro caro il mito del ciclope Polifemo, dove il vino offerto al famoso mostro dell'Odissea riuscì a salvare la vita a Ulisse e ai suoi compagni. Da questo mito ha preso forma il logo della cantina, in cui appare il bastone con cui Ulisse accecò il ciclope. Il logo presenta anche altri elementi descritti nel mito: l'occhio di Polifemo che osserva attentamente ogni fase della produzione, il grappolo d'uva come principio di salvezza per la produzione del vino, la ghianda che rappresenta la foresta di lecci della proprietà e il calice di vino rovesciato dal gigante dopo la caduta.



Loreto Aprutino



**1000002779**

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano



**1000002780**

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

# Cantina Frentana

Cantina Frentana è una cooperativa composta da 400 viticoltori, per lo più piccole aziende familiari, che coltivano circa 1000 ettari di vigneti sulle colline del Frentano, una zona che si estende tra le ultime pendici del monte Majella e la spettacolare Costa dei Trabocchi, nel sud dell'Abruzzo.

## Solidarietà

Cantina Frentana ha consolidato la sua presenza nei mercati nazionale e internazionale nel corso degli anni, senza mai perdere la sua missione originaria: valorizzare il territorio e il lavoro dei viticoltori attraverso un'economia solidale. Come molte cooperative, Frentana è nata più di 60 anni fa con l'obiettivo di liberare gli agricoltori da un mercato dell'uva squilibrato, in cui gli acquirenti, approfittando della natura deperibile del frutto, imponevano prezzi ingiusti. Il coraggio di superare l'individualismo tradizionale dei produttori ha dato ottimi risultati.



Negli ultimi dieci anni, un numero crescente di viticoltori ha scelto la strada dell'agricoltura biologica, permettendo alla cantina di lanciare una nuova linea di vini di marca biologici.



Rocca di San Giovanni



**1000010479**

Cerasuolo D'Abruzzo DOC Frentano

Cerasuolo D'Abruzzo DOC

100% Montepulciano



**1000011034**

Trebbiano Frentano

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano d'Abruzzo



**1000010997**

Montepulciano Frentano

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano d'Abruzzo



**1000010489**

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Costa del Mulino  
Cerasuolo d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano d'Abruzzo



**1000010506**

Abruzzo Pecorino DOC Costa del Mulino  
Pecorino DOC  
100% Pecorino



**1000010698**

Abruzzo Passerina DOC Costa del Mulino  
Passerina DOC  
100% Passerina



**1000010699**

Abruzzo Cococciola DOC Costa del Mulino  
Cococciola DOC  
100% Cococciola autoctona



**1000010700**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Costa del Mulino  
Montepulciano d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano

"Cinque generazioni Legate  
dalle Loro radici e immanorate  
del mondo del vino"

— Garofoli

# LAZIO



---

Il Lazio è una regione montuosa, con un rilievo che si estende per più della metà del territorio. Grazie alla permeabilità della lava, le colline sono ideali per la coltivazione della vite. La storia della vite nel Lazio inizia anche prima della nascita di Roma.

Tra le varietà di uva bianca più diffuse ci sono Trebbiano Toscano, Malvasia del Lazio, Blanc di Candia, Trebbiano Giallo, Plantureuses, Bombino Bianco e Grechetto.  
Le varietà di uva rossa principali sono: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo e Cesanese.

# Cantine Silvestri 1929

Nel cuore delle colline romane, dove la produzione del vino e altre tradizioni ancestrali hanno conservato i loro sapori originali nel corso dei secoli, affondano le radici le Cantine Silvestri. La storia inizia nel 1929, a Genzano di Roma, quando il fondatore Alfredo Silvestri iniziò a produrre e imbottigliare i vini dei Castelli Romani. Questa passione ed esperienza si sono tramandate di padre in figlio e oggi è il nipote Alfredo a guidare le Cantine Silvestri insieme alla moglie Beatrice, membro della famiglia Paris, viticoltori da quattro generazioni.

## Vigneti

Situata nel comune di Lanuvio, la nuova cantina sorge sulle soleggiate colline di Castelli Romani, dove la brezza marina allevia il caldo soffocante dell'estate. I Castelli Romani, tra i Colli Albani e Tuscolani, sono una collana di quattordici perle, che brillano qui da secoli grazie al lavoro inscindibile della natura e dell'uomo. Ogni castello ha una propria fisionomia, dall'impronta della città cresciuta al castrum romano fino all'identità culturale di ciascuno, che può vantare un dialetto, una festa patronale, una peculiarità culinaria, un monumento, una persona famosa o un personaggio tipico locale.



Lanuvio



Dalla famiglia Silvestri, produttrice di vini spumanti da tre generazioni, e dalla famiglia Paris, viticoltori da quattro, nasce una nuova famiglia coronata dalla felice nascita di Edoardo, Filippo e Vittoria.



**1000003803**

Spumante brut

V.S.Q.

100% Chardonnay



**1000005031**

Spumante Rosé Extra Brut

V.S.Q.

100% Pinot Noir



**1000003805**

Virbio

V.S.D.Q.

Moscato, Aleatico



**1000004882**

Bianco Colli

Lazio IGT

100% Vermentino



**1000001533**

Frascati Superiore

Frascati Superiore DOCG

Malvasia di Candia, Greco, Trebbiano



**1000004883**

Rosso Colli

Lazio IGT

100% Cesanese



**1000004035**

Chardonnay

Lazio IGT

100% Chardonnay



**1000004036**

Sauvignon

Lazio IGT

100% Sauvignon



**1000004037**

Syrah

Lazio IGT

100% Syrah

Sono  
di vino

"DAL 1929 UNA  
storia di famiglia  
e passione, tra  
tradizione e  
innovazione, con  
cura nei dettagli"

– Cantine Silvestri

# CAMPANIA



---

La Campania si trova nel sud Italia ed è nota per il famoso Golfo di Napoli, l'Isola di Capri e il Vesuvio. È una delle regioni più antiche della viticoltura italiana, fin da quando i Greci piantarono le prime viti 2000 anni fa.

La Campania è molto apprezzata per le sue varietà di uva autoctone (Greco di Tufo, Falanghina, Fiano di Avellino, Aglianico di Avellino, Aglianico...), per il suo clima mediterraneo, che, influenzato dal mare e dalla montagna, impedisce temperature elevate, e per il suo terreno calcareo e vulcanico, con presenza di cenere del Vesuvio, che conferisce una notevole e inconfondibile nota minerale.

# Quintodecimo

Da Quintodecimo hanno un'idea chiara: "il buon vino è una fusione perfetta di scienza e poesia". Una vera e propria opera d'arte in cui il frutto della terra si trasforma in emozione e unisce varie conoscenze, come la comprensione del suolo, la fisiologia dell'uva, i processi biochimici che trasformano l'uva in vino e i meccanismi sensoriali che ci permettono di apprezzarlo. Solo così è possibile creare vini eccezionali come l'emblematico Vigna Quintodecimo Taurasi Riserva DOCG.

## Vigneti

Oggi Quintodecimo è una piccola porzione di terra immersa nella verde Irpinia, in Campania. Si tratta di una zona splendida, dove clima, suolo e vigneti coesistono in un equilibrio straordinario, che si è consolidato nel corso dei secoli, creando condizioni naturali ideali per la produzione di vini di grande qualità. Il clima, grazie alla catena degli Appennini, è caratterizzato da abbondanti precipitazioni, ampie escursioni termiche, inverni freddi e nevosi e estati miti, con temperature medie mai eccessive.

 La cantina di Quintodecimo si trova all'interno del vigneto. Il vino, dalla vinificazione all'imbottigliamento, avviene sottoterra, sotto la casa, in un luogo semplice ma razionale, che stimola la pazienza nell'uomo. Andare in cantina significa passare dalla luce all'oscurità; per questo motivo è immersa nella terra. È un luogo oscuro per eccellenza, un luogo di pace, nobiltà, silenzio, meditazione e raccoglimento.



Mirabella Eclano



**1000003623**

Terra d'Elcano  
Irpinia Aglianico  
100% Aglianico



**1000003624**

Vigna Quintodecimo  
Taurasi Riserva  
100% Aglianico



**1000003625**

Vigna Grande Cerzito  
Taurasi Riserva  
100% Aglianico



**1000003620**

Via del Campo

Falanghina Irpina DOC

100% Falanghina



**1000003621**

Exultet

Fiano di Avellino DOCG

100% Fiano di Avellino



**1000003622**

Giallo d'Arles

Greco di Tufo DOCG

100% Greco di Tufo

"IL buon vino  
è una perfetta  
fusione tra  
scienza e  
poesia"

# Bellaria

Agricola Bellaria nasce dalla passione per i prodotti vitivinicoli e dall'amore per l'Irpinia, una terra conosciuta in tutto il mondo per le sue grandi varietà di uve autoctone. L'esperienza di lavorare nei campi ha sempre fatto parte della nostra storia e tradizione. Alla sua radicata presenza sul territorio, Bellaria unisce una forte vocazione all'internazionalizzazione. Il desiderio di portare la genuinità dei suoi prodotti sulle tavole di tutto il mondo guida e ispira il suo lavoro quotidiano. L'esperienza accumulata nel corso degli anni e tramandata dalle generazioni passate ci ha insegnato a coltivare la nostra terra con tecniche rispettose della natura, dei suoi ritmi e delle sue esigenze.

## Sostenibilità

Ogni scelta che fanno in vigneto è una scelta etica. Nelle loro terre rispettano i tempi imposti dalla natura, iniziando ogni fase della produzione, dalla potatura alla vendemmia, in giorni diversi a seconda delle microzone dello stesso vigneto, per garantire la perfetta maturazione delle uve.

 Bellaria si definisce come un'orchestra capace di esaltare ogni singolo artista. Ogni bottiglia racconta una storia e in ogni degustazione sprigiona la sua magia. Bisogna prendersi il tempo per ascoltare questa armonia, assaporarla, emozionarsi e lasciarsi trasportare in un viaggio sensoriale attraverso i sapori dell'Irpinia.



Roccabascerana



**1000005578**  
Falanghina  
Irpinia Falanghina DOC  
100% Falanghina



**1000005579**  
Fiano di Avellino "Gold"  
Fiano di Avellino DOCG  
100% Fiano di Avellino



**1000005581**  
Greco di Tufo "Oltre"  
Greco di Tufo DOCG  
100% Greco di Tufo



---

**1000009291**

---

Aglianico Irpinia Jammo Jà

---

Irpinia Aglianico DOC

---

100% Aglianico



---

**1000010126**

---

Taurasi D.O.C.G.

---

Taurasi D.O.C.G.

---

100% Aglianico

"i veri intenditori  
non bevono vino,  
degustano segreti"

– Salvador Dali

# Feudi di San Gregorio

Feudi di San Gregorio considera che produrre vino e creare arte condividano lo stesso processo creativo. La cura delle vigne, la raccolta delle uve e l'invecchiamento paziente conferiscono a ogni bottiglia una personalità unica, trasformandola in un'opera d'arte. Per questo, la cantina collabora con artisti affermati e giovani talenti, promuovendo uno scambio creativo tra il mondo del vino e quello dell'arte.

## Vigneti

L'Irpinia, storica regione degli Appennini campani, è un territorio unico per la coltivazione della vite e la produzione di vino, dove i vigneti convivono con frutteti, boschi, uliveti ed erbe aromatiche. Un paesaggio aspro ma accogliente, con un'identità forte e autentica.

 Crediamo nella bellezza che dura nel tempo, frutto della combinazione tra visione estetica e impegno responsabile. Feudi di San Gregorio è diventata una società benefit, ha ottenuto la certificazione Equalitas e ha conseguito la certificazione B Corp per l'intero gruppo.



Irpinia



**1000000835**

Cutizzi F

Greco di Tufo D.O.C.G.

100% Greco di Tufo



**1000001588**

Taurasi

Taurasi D.O.C.G.

100% Aglianico



**1000010915**

Serrocielo Falanghina

Falanghina Del Sannio D.O.C.

100% Falanghina



**1000010916**

Fiano di Avellino DOCG Pietracalda

Fiano Di Avellino DOCG

100% Fiano



**1000010917**

Primitivo IGT

Primitivo IGT

100% Primitivo



**1000010918**

Aglianico dal Re

Irpinia Aglianico DOC

100% Aglianico



**1000001646**

Lacryma Christi Bianco

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

70% Coda di Volpe e 30% Falanghina



**1000001647**

Lacryma Christi Rosso

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Piedirosso 80% Aglianico 20%

territori e  
vini che non si  
dimenticano

# PUGLIA



---

Conosciuta come il tacco dello stivale italiano, è la regione vinicola più importante del sud Italia. I vini della Puglia erano già presenti sulle tavole dell'antica Roma. Negli ultimi anni, la Puglia ha notevolmente migliorato il suo settore vinicolo, concentrandosi sulla modernizzazione delle cantine e sulle sue varietà autoctone: Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Uva di Troia, Bombino.

# Trullo di Pezza

Trullo di Pezza coltiva vigneti e uliveti da oltre vent'anni su una superficie di 100 ettari a Torricella, i cui campi immersi nella natura rappresentano un'oasi di pace perfetta per la produzione del vino. Il rispetto per la natura e la valorizzazione della realtà preesistente sono i valori fondanti su cui Simona e Marika Lacaita hanno costruito l'identità di Trullo di Pezza, partendo dal vigneto ereditato dai loro genitori, costituito da diverse varietà autoctone. L'impronta del progetto vitivinicolo è giovane e femminile, così come le due sorelle Lacaita, che oggi lo conducono.

## Vigneti

Il vigneto di Trullo di Pezza attualmente si estende su 32 ettari distribuiti intorno alla cantina di Torricella, nonché nelle zone di Maruggio, Lizzano e Manduria. Coltivate con il sistema di tendone Guyot, le viti affondano le radici nella terra rossa del Salento, con un buon predominio di calcare e minerali di ferro. I vigneti si trovano su un'altura verde punteggiata da ulivi secolari, non lontano dal mare, che funge da regolatore termico per questa zona produttiva caratterizzata da inverni miti ed estati decisamente calde. Inoltre, l'esposizione nord-sud del vigneto permette una radiazione solare quotidiana equilibrata.



Torricella



La principale varietà di uva di Messapia, il Primitivo, è destinata alla maggior parte della superficie produttiva. Ma anche Negroamaro, Fiano, Aglianico e Susumaniello trovano uno spazio significativo.



**1000001782**

Licurti

Primitivo di Manduria DOP

100% Primiivo



**1000001781**

Mezzapezza

Primitivo di Manduria DOP

100% Primiivo



**1000007503**

Susumaniello Arlati

Salento IGP

100% Susumaniello

# SICILIA



---

La Sicilia è la più grande isola del Mediterraneo. Ricca di contrasti, racchiude un grande potenziale per produrre vini di qualità. La viticoltura è cambiata radicalmente negli ultimi 20 anni: in passato si producevano vini in grandi quantità per la vendita nel resto d'Italia e d'Europa. Oggi, tutte le cooperative e le cantine si dedicano ai vini di qualità, recuperando le varietà autoctone dell'isola: i rossi Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Nerello Cappuccio... e i bianchi Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia, Malvasia di Lipari e Zibibbo. Tutti vini incomparabili e seducenti.

# Valdibella

Valdibella nasce nel giugno del 1998 in una zona a forte vocazione agricola e rurale, accanto alla comunità salesiana Itaca, che accoglie giovani con difficoltà sociali e promuove il loro inserimento nel mondo del lavoro. Fin dall'inizio, la cooperativa ha cercato di superare le stratificazioni culturali che hanno dominato il territorio siciliano negli ultimi secoli, cioè restituire dignità agli agricoltori, promuovendo azioni concrete contro lo sfruttamento commerciale e lavorativo e implementando metodi di agricoltura ecologica incentrati sulla biodiversità e sulle colture autoctone.

## UVA

Valdibella protegge le varietà di uva autoctone della regione, come Catarratto, Nero d'Avola, Grillo e Perricone.



Non esiste una vera crescita se non è collettiva, per questo la cooperativa è aderente fin dalla sua fondazione all'associazione Addiopizzo, che con il suo manifesto del consumo critico promuove un'economia libera dalle mafie. Il logo Addiopizzo è presente su tutti i prodotti del marchio Valdibella.



Camporeale



**1000001632**

Munir  
Terre Siciliane IGP  
100% Catarratto



**1000001640**

Acamante  
Terre Siciliane IGP  
100% Perricone Naturale



**1000001652**

Respiro  
Sicilia DOC  
100% Nero d'Avola



**1000001653**

Isolano

Terre Siciliane IGP

100% Cataratto Extra Lucido



**1000001722**

Ariddu

Sicilia DOC

100% Grillo



**1000001723**

Sulle Buce

Terre Siciliane IGP

100% Grillo



**1000001724**

Kerasos

Sicilia DOC

100% Nero d'Avola



**1000001770**

Agape

Sicilia DOC

100% Nerello Mascalese



**1000001786**

Zi Bi Bò

Terre Siciliane IGP

100% Zibibbo

# Tasca d'Almerita

La storia in Sicilia della famiglia Tasca d'Almerita è scritta nella terra che custodisce e tramanda da otto generazioni. Con il profondo rispetto che si deve alla tradizione e lo sguardo sempre rivolto al futuro. Ogni Tenuta ha una sua marcata personalità e narra una Sicilia sempre diversa. Accanto ai vigneti crescono alberi di ulivo, campi di grano e mandorli. Negli orti, nei pascoli, nei frutteti, lavorano uomini e donne che aiutano a tenere il passo delle stagioni e a far nascere i migliori frutti. Ciascuno con il proprio carattere, ciascuno con i propri ritmi. Oggi la sfida più grande è preservare questi luoghi per lasciarli intatti alle generazioni future, nel segno di un'attenzione costante alla salvaguardia di ogni singolo ecosistema.



Sicilia

## Sostenibilità

Lavoriamo ogni giorno per lasciare alle generazioni future un ambiente migliore del nostro. Come fare? Misurando, valutando e provando a prevedere l'influenza che le nostre azioni potranno avere sul Pianeta.



Tasca d'Almerita è diventata una B Corp certificata, entrando a fare parte di un movimento globale di aziende che rispettano alti standard di impatto sociale e ambientale.



**1000011378**

Rosso del Conte '19

DOC Sicilia

60% Nero d'Avola e 40% Perricone



**1000011379**

Nozze d'Oro '23

DOC Sicilia

Inzolia (circa 64%), Sauvignon Tasca (circa 36%)



**1000011380**

Cabernet Sauvignon 21 - Vigna San Francesco

DOC Sicilia

100% Cabernet Sauvignon



**1000011381**

Chardonnay '23 - Vigna San Francesco

DOC Sicilia

100% Chardonnay



**1000011382**

Cygnus Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

DOC Sicilia

70% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon



**1000011383**

Leone Blend '24

IGT Terre Siciliane

Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer



**1000011384**

Frappato '24

DOC Sicilia

100% Frappato



**1000011385**

Lamùri '22

DOC Sicilia

100% Nero d'Avola



**1000011386**

Guarnaccio Perricone '23

DOC Sicilia

100% Perricone



**1000011387**

Grillo cavallo fate '25

DOC Sicilia

100% Grillo



**1000011388**

Buonsenso Catarratto '24 d

DOC Sicilia

100% Catarratto



**1000011391**

Regaleali bianco '25

DOC Sicilia

Catarratto (vitigno principale), Inzolia, Grecanico, piccola percentuale di Chardonnay



**1000011389**

Regaleali le rose '25

IGT Terre Siciliane

100% Nerello Mascalese



**1000011390**

Regaleali Nero d'Avola '23

DOC Sicilia

100% Nero d'Avola



**1000011392**

C'eragia' chardonnay

DOC Sicilia

100% Chardonnay



**1000011604**

Buonora Etna Bianco

DOC Sicilia

100% Carricante



**1000011393**

Ghiaia nera '23 DOC Etna rosso

DOC Sicilia

100% Nerello Mascalese



**1000011395**

Sallier de la tour Inzolia

DOC Sicilia

100% Inzolia



**1000011396**

Sallier de la tour Nero d'Avola

DOC Sicilia

100% Nero d'Avola



**1000011397**

Sallier de la tour Grillo

DOC Sicilia

100% Grillo



**1000011399**

Sallier de la tour La Monaca '22

DOC Monreale

100% Syrah



**1000011398**

Didyme malvasia '25

IGT Salina

100% Malvasia delle Lipari



**1000011606**

Syrah Sallier de la Tour 2022

DOC Sicilia

100% Syrah

"IL vino  
è poesia  
inbottigliata"

– Robert Louis Stevenson

# SARDEGNA



---

La Sardegna è un'isola dove il clima mediterraneo, il suolo, i vigneti e una lunga tradizione vitivinicola danno vita a vini di grande qualità, vigorosi e riconosciuti per la loro forte personalità. Le varietà più importanti sono quelle rosse: Cannonau, Carignano, Monica e Bovale. Tra le bianche si distinguono soprattutto Vermentino e Malvasia.

# Mora&Memo

Fedeli all'obiettivo di creare vini con personalità, che riflettano il territorio e rappresentino le migliori caratteristiche del loro terroir di origine, i vini di Mora&Memo sono ambasciatori delle varietà autoctone del sud della Sardegna. Vermentino e Cannonau sono le varietà principali, affiancate da Monica e da una piccola produzione di Sauvignon Blanc, Bovale e del locale Nuragus.

## Vigneti

Oggi si coltivano fino a 40 ettari di vigneto su colline calcaree e talvolta marnose. La cantina ha adottato le migliori tecniche di coltivazione, un grande cura nella fase di selezione, con la vendemmia manuale in piccole cassette, l'uso di lieviti autoctoni selezionati e il tempo esatto di invecchiamento, affinché le qualità del frutto possano esprimere tutto il loro potenziale.



Serdiana



Mora&Memo è il risultato di una tradizione che risale a quattro generazioni, ma soprattutto della passione di Elisabetta, figlia e nipote dell'arte di coltivare la vite e il vino. In questo contesto, Elisabetta ha sviluppato la sua idea di vino, realizzando il suo sogno di creare la cantina nel 2013.



**1000001740**

Nau

Cannonau di Sardegna DOC

100% Cannonau



**1000001739**

Tino

Vermentino di Sardegna DOC

100% Vermentino

# VI ENOLOGY



# Vi Enology

Vi Enology presenta Sorso\*Divino, il nostro marchio di vini propri. Nasce dalla passione per il vino di qualità e dal desiderio di condividere anni di esperienza enologica. È un omaggio alla cultura del vino e a chi produce vini con anima, offrendo una selezione unica e curata, da gustare sin dal primo sorso.

## Co-Creazione di vini

Sorso\*Divino, in collaborazione con la cantina Caspri, presenta un vino biologico che riflette la nostra passione per il vino italiano. Un progetto unico che unisce la tradizione della Toscana e dell'Alsazia, offrendo un bianco (LOGI&CO), un arancione (MAGI&CO) e un rosso (FOS&CO). Il rispetto per la terra, l'elevata qualità delle uve e l'attenzione al calendario lunare accompagnano ogni fase del processo produttivo, garantendo vini autentici e ricchi di carattere.



Oggi Sorso\*Divino riunisce 13 referenze proprie, ciascuna con il suo carattere distintivo, ma tutte unite dalla stessa filosofia: vini che trasmettono passione e autenticità in ogni calice.



**1000006281**

Logi&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT



**1000006283**

Magi&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT



**1000006282**

Fos&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT



**1000001815**

ViBianco · Sorso Divino

Bianco di Sicilia

60% Chardonnay, 40% Catarratto



**1000001821**

Pinot Grigio San Marco · Sorso Divino

Pinot Grigio delle Venezie DOC

100% Pinot Grigio



**1000004851**

Sole Rosato · Sorso Divino

85% Pinot Nero, 15% Vitigni complementari



**1000001816**

ViNero · Sorso Divino

Nero d'Avola Terra Siciliana DOC

100% Nero d'Avola



**1000006596**

ViPrimitivo · Sorso Divino

Puglia IGT

100% Primitivo



**1000001635**

Gabriele e Margherita Lambrusco Rosato · Sorso Divino

Lambrusco Rosato IGT

100% Lambrusco



**1000001636**

Gabriele e Margherita Lambrusco Rosso · Sorso Divino

Lambrusco Rosso IGT

100% Lambrusco



**1000001813**

Lambrusco Argento Rosato · Sorso Divino

Reggiano Lambrusco Rosato DOC

Maestri, Marai



**1000001814**

Lambrusco Oro Rosso · Sorso Divino

Reggiano Lambrusco Dolce DOC

Marani, Maestri, Salamino

**v  
e**



---

## **SPAGNA**

---

### **VI ENOLOGY**

Passeig de Can Sagrera 31,  
08960 Sant Just Desvern,  
Barcelona  
Tel. +34 933 037 615  
[info@vienology.com](mailto:info@vienology.com)

---

### **MAMMAFIORE MADRID**

Calle Eduardo Barreiros 104 -  
Modulo 7  
28914 Leganes, Madrid  
Tel. +34 914 856 444  
[comercial@mammafioremadrid.eu](mailto:comercial@mammafioremadrid.eu)

---

### **MAMMAFIORE TENERIFE**

Poligono industrial Granadilla,  
sector C  
38619 - Granadilla de Abona  
+34 928 074 522  
[tenerife@mammafiore.eu](mailto:tenerife@mammafiore.eu)

---

### **MAMMAFIORE COSTA BRAVA**

Carrer Pla Vidreres  
17411 Vidreres, Girona  
Tel. +34 872 021 237  
[girona.costabrava@mammafiore.eu](mailto:girona.costabrava@mammafiore.eu)

---

### **MAMMAFIORE GRAN CANARIA**

Calle Casas de Abajo, 8 Juan Grande  
35107 San Bartolomé de Tirajana,  
Las Palmas  
Tel. +34 928 074 522  
[canarias@mammafiore.eu](mailto:canarias@mammafiore.eu)

---

### **MAMMAFIORE FUERTEVENTURA**

Calle Serventia 28  
35610 El Matorral, Fuerteventura  
Tel. +34 928 074 522  
[canarias@mammafiore.eu](mailto:canarias@mammafiore.eu)

---

**MAMMAFIORE VALENCIA**

Valencia Pol. Ind. El Oliveral Calle  
C, Nave 10  
46190 Ribarroja del Turia  
Tel. +34 607 222 976  
valencia@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE LEVANTE**

Partida Pla de Sant Josep, 2 - 124  
Pol. Elx/Elche, 03293  
Alicante  
levante@mammafiore.eu

---

**FRANCIA**

---

**MAMMAFIORE PARIS**

3 rue du chemin Blanc  
91160 Champlan  
Tel. +33 148 904 750  
paris@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE GRAND OUEST**

7 Rue Louis Delage,  
Zone Billiais Deniaud,  
44360 Vigneux de Bretagne  
Tel. +33 (0) 699 511 250  
nantes@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE SAINT TROPEZ**

2 Traverse des Calfats  
83990 Saint-Tropez  
Tel. +33 442 590 459  
saint-tropez@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE MARSEILLE**

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,  
Avenue Du Marché National, 13323  
Marseille 14E  
Tel. +33 442 590 459  
logistic@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE LYON**

66 rue des Frères Montgolfier  
69740 Genas  
France  
Tel. +33 617 612 574  
lyon@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE NICE**

Lieu-dit Collet de Grisella  
06200 Nice  
Tel. +33 617 612 574  
commande.nice@mammafiore.eu

---

**UK**

---

**MAMMAFIORE LONDON**

Premier Park, Park Royal – Unit 12,  
NW10 7NZ, London, UK  
Tel. +44 20 3757 6120  
london@mammafiore.eu

---

**GERMANIA**

---

**MAMMAFIORE BERLIN**

Bessemerstraße 80  
12103 Berlin  
Tel +49 30 27980249  
berlin@mammafiore.eu

---

**PORTOGALLO**

---

**MAMMAFIORE LISBOA**

Avenida Dr. Luís Sá, nº. 9 e 9-A,  
Abrunheira, 2710-089 Sintra  
+35 193 281 6161  
geral@mammafiore.eu

---

**MAMMAFIORE MANCHESTER**

Unit 5-6-7, Bridewater Point, Barton  
Dock Rd Trafford Park, Stretford  
Manchester M32 0QP  
Tel. +44 (0) 161 511 9559  
manchester@mammafiore.eu

VE\_DE\_0926

