



# TANNIN TIME

## Selezione vini

---

MORRA GABRIELE  


  
CASTELLO BIANCO  
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI

TORRE  ZECCHEI

  
PODERNUOVO  
*Azienda Agricola*

  
POGGIO BORGONI

  
VILLA ACQUAVIVA  
MAREMMA TOSCANA

  
TORRE

  
PODERE  
ACQUACCINA

  
azienda agricola  
CAMELI IRENE

ROBERTO ABBATE  
VIGNAIUOLO PER PASSIONE

DI GIOVANNA  
CUSTODI DEL TERRITORIO

  
Jocli  
Liquorifici Artigianali



## CHI SIAMO?!

Che tu ci conosca già (o meno) come Alessandro e Simone, siamo felici di trovarti qui perché abbiamo voglia di parlarti di noi sotto una veste diversa: quella dei due amici che stanno dietro le quinte di TANNINTIME: un piccolo progetto nato per caso, da due ragazzi appassionati di vino, di piccole cantine e delle storie dei loro vignaioli che lavorano la terra ed interpretano con sentimento e tenacia lo “spirito dei luoghi”.

Con continuità e assiduità, tramite TANNINTIME portiamo avanti il nostro credo, che vede nella conoscenza diretta del lavoro dei vignaioli e della loro terra, la chiave del racconto.

Perché noi di TANNINTIME sappiamo che una bottiglia senza la sua storia, è una bottiglia bevuta solo per metà!

Salute!

Piemonte

MORRA GABRIELE



**Morra Gabriele** Gabriele Testa e Stefano Campaniello, rispettivamente classe 1981 e 1983, che nel 2004 coronano il loro sogno: avere una cantina. Testuali paroli: "La nostra azienda nasce dal desiderio, maturato negli anni, di coltivare vecchie vigne e di riuscire a produrre grandi vini attraverso la nostra passione, la conoscenza del mondo del vino e la pratica della biodinamica".



Vegano



Naturale

8

Veneto

TORRE ZECCHEI



**Torre Zecchei** cantina a conduzione familiare del comune del Valdobbiadene. Eli e sua moglie Daniela (i proprietari) ancora oggi lavorano duramente nei vigneti di proprietà, raccolgono le uve esclusivamente a mano e controllano ogni fase di produzione. Questo fa della loro famiglia un realtà capace di portare a tavola la vera bontà del Prosecco così come era nato.



Conduzione familiare



Artigianale

12

Toscana

PODERNUOVO



**Podernuvo** Federico dopo tante esperienze con Giacomo Tachis e Vittorio Fiore ha iniziato a dedicarsi all'azienda di famiglia e nel 2000 ha iniziato a piantare ulteriori vigneti e supervisionare personalmente la cantina. Attualmente coltiva 10 ettari di vigneti tra Sangiovese, Petit Verdot, Syrah e Cabernet Sauvignon producendo 4 etichette e circa 45.000 bottiglie. La cantina appena fuori a Montalcino e Federico segue ogni aspetto, dalla raccolta manuale all'etichettatura. Il mondo di Federico è la "barriccaia", una piccola grotta che ospita i suoi vini.



Conduzione familiare



Artigianale

14

Toscana



**Poggio Borgoni** ha origini antichissime infatti è nata dalle terre di Firenze con quelli della famiglia Borromeo, l'importante dinastia milanese che arrivò in Toscana e nel Chianti Classico nel XVI secolo. Il clima e la favorevole esposizione dei terreni abbracciano l'attento processo di produzione dando vita ad eccellenze.



Artigianale

16



**Villa Acquaviva** nasce nel 1984 quando Serafino D'Ascenzi, attuale proprietario, acquista la tenuta dai Marchesi Ciacci. Inizialmente vi erano solo tre ettari di vigneti di bianco che il signor Serafino ha poi incrementato con il rosso arrivando all'attuale estensione di 15 ettari. Villa Acquaviva, puntando molto su un'agricoltura multifunzionale, ha da sempre creduto nell'enoturismo, aprendo già nel 1992 un agriturismo, e nel rapporto con il consumatore, negli ultimi anni sono aumentate le visite guidate con degustazione e siamo inoltre diventati un'azienda didattica.



Vegano



Artigianale

17

Umbria



**Terre di San Felice** Dopo una lunga carriera da medico il signor Mancini ritorna alle origini e alle sue passioni: l'agricoltura ed il vino. Costruisce nelle terre di famiglia, situate nel comune di Castel Ritaldi (PG), questa nuova realtà: "Terre di San Felice", con l'ambizione di realizzare poche bottiglie in maniera artigianale e che sappiano parlare del territorio in maniera facile ed efficace.



Artigianale

19



**Podere Acquaccina** fondata da Luigi nel 2016 con l'idea di rispettare la natura ed i suoi cicli senza alcuna esperienza di terra e agricoltura ma con tanta buona volontà. Particolare dell'azienda è un vigneto di un ettaro di superficie, impiantato nel lontano 1969, ubicato nelle vicinanze del caratteristico Laghetto di Sugano a 260 m.s.l.m., su terreno argilloso, esposto verso il suggestivo panorama della Rupe di Orvieto.



Artigianale

21



Marche



**Cameli Irene** La famiglia Allevi si prende cura, da oltre 40 anni, di una piccola area collinare di Castorano, comune marchigiano nel cuore del Piceno. L'Azienda Agricola Cameli Irene coltiva, a 200 metri sul livello del mare, Passerina, Pecorino, Sangiovese, Montepulciano e Grenache. La passione, l'attenzione, la dedizione e la cura dei dettagli portano alla produzione di piccole, in termini di quantità, chicche.



Vegano



Naturale



Bio

22

Sicilia



**Roberto Abbate** dalla passione alla produzione di vino a Passopisciaro nella Frazione di Castiglione di Sicilia (CT). Roberto Abbate si può definire un garagista, che da autodidatta, coltiva Carricante, Minnella, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, per produrre qualcosa come 3000 bottiglie circa all'anno.



Vegano



Naturale

24



**Di Giovanna** è una delle più antiche famiglie del vino della Sicilia, cinque generazioni di tradizione vitivinicola. Produzione concentrata sui vitigni autoctoni siciliani, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto e selezionate varietà internazionali, Chardonnay, Syrah e Merlot. vigneti di alta quota 'San Giacomo' e 'Fiuminello' si trovano sulle montagne del Monte Genuardo a Sambuca di Sicilia. Pionieri del biologico in Sicilia nel 2022 hanno festeggiato i primi 25 anni di produzione biologica certificata.



BIO



Artigianale

25

Marche

SCRIPTORIUM  
GIN



**Scriptorium** è un progetto del Gin Maker Lorenzo Castricini per raccontare il territorio marchigiano attraverso una bevanda. Lorenzo coltiva e raccoglie da se gran parte delle botaniche e con sapienza le seleziona per donare il gusto autentico ai propri Gin.



Artigianale

28

Sicilia

JACLI  
Liquorificio Artigianale



**Jacli** è un'azienda dedita alla produzione di liquori artigianali e di nicchia, che riflettono l'anima della terra e della tradizione. I liquori, curati nei dettagli e nel gusto, prendono vita attraverso un processo di macerazione a freddo di scorze di agrumi naturali e non trattati di propria produzione provenienti da un antico agrumeto della Conca d'Oro. Ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta all'imbottigliamento e all'etichettatura, è realizzata a mano.



Artigianale

29

# FOOD

Umbria

ECOSELVOFILIERA



**EcoSelvoFiliera** è un progetto di Cratia di Conagricoltura. Le carni di selvaggina non sono tutte uguali, neanche dal punto di vista nutrizionale, il nostro cinghiale Umbro ha percentuali di grassi omega 3 (grasso essenziale che deve essere necessariamente introdotto con l'alimentazione perché l'organismo umano non è in grado di sintetizzarlo autonomamente) che si aggirano intorno al 6% dato che si alimenta naturalmente nei nostri boschi.

30

Molise

Frentana  
solo Biere Italiana



**Frentana** è un'azienda dedita alla produzione di liquori artigianali e di nicchia, che riflettono l'anima della terra e della tradizione. I liquori, curati nei dettagli e nel gusto, prendono vita attraverso un processo di macerazione a freddo di scorze di agrumi naturali e non trattati di propria produzione provenienti da un antico agrumeto della Conca d'Oro. Ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta all'imbottigliamento e all'etichettatura, è realizzata a mano.



Artigianale

31



Barbaresco DOCG



Barbera d'Alba DOC



Langhe DOC Nebbiolo

Barbaresco DOCG	Nebbiolo	2019	Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento di 18 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia	14,5%	0,75 L
Barbera d'Alba DOC	Barbera	2021	Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio	14,5%	0,75 L
Langhe DOC	Nebbiolo	2022	Fermentazione spontanea, 12 mesi in botti di legno grandi	14 %	0,75 L

10+1 sul vino ordinato in quantità maggiore - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco €280







Gabiano DOC  
A Matilde



Barbera d'Alba DOCG  
Adornes



Piemonte DOC  
Pinot Nero



Monferrato DOC  
La Patarrina



<b>A Matilde Giustiniani</b> Gabiano DOC Riserva	Barbera 90% - 95%, Freisa 5% - 10%	2017	Fermentazione spontanea in cemento e tini di rovere. Barrique per circa 24mesi e 1 anno ulteriore in bottiglia	14,5%	0,75 L
<b>Adornes</b> Barbera d'Asti Superiore DOCG	Barbera	2015	Fermentazione spontanea in cemento e tini di rovere. Barrique per circa 24mesi e 1 anno ulteriore in bottiglia	15%	0,75 L
Piemonte Pinot Nero DOC	Pinot Nero	2021	Vigna esposta a Nord. Coltivazione biologica, bassa rea per ettaro. In Tonneaux di Rovere Francese per circa 10 mesi		0,75 L
<b>La Patarrina</b> Monferrato Freisa DOC	Freisa	2021	Coltivazione biologica, bassa rea per ettaro		0,75 L

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato  
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo





Rubino di Cantavenna DOC  
Rubino



Barbera d'Asti DOCG  
La Braja



Monferrato Rosso DOC  
Gavius



Malvasia di Casorzo DOC  
Il Giardino di Flora

Rubino di Cantavenna DOC	Barbera 75/85%, Freisa 10/20%, Grignolino 0/5% olo	2018	Affinamento in legno per circa 16 mesi: 50% in barrique e 50% in botte grande. Ulteriori 6 mesi in bottiglia.	0,75
<b>La Braja</b> Barbera d'Asti DOCG	Barbera	2021	Fermentazione in cemento. Matura per 12 mesi per il 60% in cemento e il 40% in botte grande.	0,75
<b>Gavius</b> Monferrato Rosso DOC	Barbera, Pinot Nero	2020	Bassa resa per ettaro. Matura in tonneaux di rovere francese per circa 12 mesi	13% 0,75 L
<b>Il Giardino di Flora</b> Malvasia di Casorzo	Malvasia	2021	Fermentazione naturale con breve macerazione, effettuata in autoclave	0,75

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato  
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo





Grignolino del Monferrato  
Canavese DOC Il Ruvo



Monferrato Chiaretto DOC  
Castelvère



Piemonte DOC Chardonnay  
Castello



Monferrato Bianco DOC  
Corte



### *Il Ruvo*

Grignolino del Monferrato Casalese DOC Grignolino 2021 Fermentazione in cemento poi sulle fecce fini per otto mesi in contenitori di acciaio inox. 14% 0,75L

### *Castelvère*

Monferrato Chiaretto DOC Barbera 2022 Vinificazione in bianco con breve contatto. 0,75L

### *Castello*

Piemonte Chardonnay DOC Chardonnay 2019 Fermentazione in barrique e affinamento sulle fecce fini per circa 9 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia di circa 12 mesi. 14% 0,75L

### *Corte*

Monferrato Bianco DOC Sauvignon Blanc e Chardonnay in minima parte 2022 Affina a contatto con le fecce a temperatura controllata per sei mesi. Chardonnay affinato in barrique. 0,75L

5+1/10+3 (escluso su riserve) - Sconto 3% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato  
minimo ordine € 300 per trasporto gratuito altrimenti € 25 di contributo





Valdobbiadene  
Superiore DOCG Extra Brut  
Bonorivo



Valdobbiadene  
Superiore DOCG Brut  
Bio Aksterx



Valdobbiadene  
Superiore DOCG  
Extra Dry Millesimato



Cartizze Valdobbiadene  
Superiore DOCG Dry

**Bonorivo**

Valdobbiadene Superiore DOCG  
Extra Brut

Glera

2022

Raccolta manuale, breve macerazione, sosta diversi mesi sulle proprie fecce fini. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

**Bio Aksterx**

Valdobbiadene Superiore DOCG  
Brut

Glera

2022

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

**Millesimato**

Valdobbiadene Superiore DOCG  
Extra Dry

Glera

2023

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

**Cartizze**

Valdobbiadene Superiore DOCG  
Dry

Glera

2022

Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.

11,5% 0,75 L

7+1 / 12+2 / 23+5 / 36+12 / 56+24 - Sconto 2% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato - Porto franco





Prosecco Treviso DOC  
Brut ZK



Prosecco Treviso DOC  
Extra Dry Cialt



Spumante Extra Dry  
Mappai



Vino Frizzante

<b>ZK</b> Prosecco Treviso DOC Brut	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
<b>Cialt</b> Prosecco Treviso DOC Extra Dry	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
<b>Mappai</b> Spumante Extra Dry	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L
<b>Vino Frizzante</b>	Glera	2022	Raccolta manuale. Presa di spuma e sosta sui lieviti per 2/3 mesi minimo.	11,5%	0,75 L

7+1 / 12+2 / 23+5 / 36+12 / 56+24 - Sconto 2% pagamento allo scarico, 5% pagamento anticipato - Porto franco







Brunello di Montalcino DOCG



Rosso di Montalcino DOC



Orcia DOC Riserva  
Primo



Orcia DOC  
Nectar



Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese	2018	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Macerazione 20/30 giorni. Fermentazione malolattica. Invecchiamento fino a 36 mesi in barrique di rovere di Slavonia ed una parte in barrique di rovere francese.	14%	0,75 L
Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese	2022	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio, 10 mesi in botti da 25 hl di rovere e 3 mesi in bottiglia	14%	0,75 L
<i>Primo</i> Orcia DOC <i>Riserva</i>	Sangiovese 10%, Cabernet Sauvignon 10%	2018	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Matura 18 mesi in botti di rovere, segue 6 mesi in bottiglia	14%	0,75 L
<i>Nectar</i> Orcia DOC	Sangiovese	2020	Bassa resa per ettaro. Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Matura 8 mesi in botti di rovere, segue 6 mesi in bottiglia	14,5%	0,75 L

5 + 1 Moro / 10 + 1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Toscana Rosso IGT  
Moro



Toscana Rosato IGT  
Rosae



Toscana Bianco IGT  
Gemma

<b>Moro</b> Toscana Rosso IGT	Sangiovese 70%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%	2021	Raccolta manuale delle uve, fermentazione alcolica in acciaio. Affinamento in acciaio 12 mesi e 3 mesi in bottiglia	13,5%	0,75 L
<b>Rosae</b> Toscana Rosato IGT	Sangiovese			13%	0,75 L
<b>Gemma</b> Toscana Bianco IGT	Vermentino di Bolgheri	2023	Bassa resa per ettaro. Matura in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi	13,5%	0,75 L

5 + 1 Moro / 10 + 1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Brunello di Montalcino DOCG



Rosso di Montalcino DOC



Orcia DOC Riserva  
Primo

<i>Riserva Borromeo</i> Chianti Classico DOCG Riserva	Sangiovese 90%, Merlot 10%	2016	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Matura 24 mesi in barrique di rovere francese.	14,5% 0,75 L
<i>Curva del Vescovo</i> Chianti Classico DOCG	Sangiovese 85%, Merlot 15%	2017	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Matura 18 mesi in barrique di rovere francese.	14,5% 0,75 L
<i>Poggio Borgonit</i> Toscana Rosso IGT	Sangiovese 95%, Merlot 5%	2018	Fermentazione alcolica e malolattica in cemento.	14,5% 0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Porto franco € 280 altrimenti € 15 di contributo trasporto





Morellino di Scansano DOCG  
Riserva Bracaleta



Morellino di Scansano DOCG  
Nero



Maremma Toscana Rosso DOC  
Pian di Giomo



Vino Passito Toscana IGT  
Nottambulo



Maremma Toscana IGT  
vendemmia tardiva  
Tuttisanti

<b>Bracaleta</b> Morellino di Scansano DOCG Riserva	Sangiovese 85%, Alicante e Malvasia Nera 15%	2017	Raccolta manuale, fermentazioni spontanea. Con- tatto con le buccie 15 giorni almeno. Maturazione in botti di slavoni a da 5,5hl	14,5%	0,75 L
<b>Nero</b> Morellino di Scansano DOC	Sangiovese 85% Alicante 15%	2021	Raccolta manuale, fermentazioni spontanea. Maturazione 3 mesi in acciaio e 6-8 in barrique usate	14,5%	0,75 L
<b>Pian di Giomo</b> Maremma Toscana DOC	Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera, Sirah	2019		13,5%	0,75 L
<b>Nottambulo</b> Maremma Toscana IGT Passito	Sangiovese e Alicante		Appassimento in vigna. Fermentazione molto lunga a temperatura controllata. Matura 6 mesi in barrique	15%	0,50 L
<b>Tutti i Santi</b> Maremma Toscana IGT Vendemmia Tardiva	Trebbiano, Malvasia Bianca e Verdello		Vendemmia tardiva di inizio novembre. Fermenta- zione controllata. Matura 12 mesi in barrique e 24 in bottiglia.	14,5%	0,75 L

Ordine di € 400 sconto 10% - 3% pagamento anticipato





Maremma Toscana DOC  
Chardonnay



Maremma Toscana DOC  
Vermentino



Maremma Toscana DOC  
Acquaviva



Maremma Toscana DOC  
Biancospino

<b>Chardonnay</b> Maremma Toscana DOC	Chardonnay	2021	Vinificato a fine Agosto con controllo della fermentazione. Affinamento in barriques per 9 mesi.	12,5	0,75 L
<b>Vermentino</b> Maremma Toscana DOC	Vermentino	2022	Raccolta manuale. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Maturazione 6 mesi acciaio.	12%	0,75 L
<b>Acquaviva</b> Maremma Toscana DOC	Trebbiano 85%, Chardonnay 15%	2022	Fermentazione a temperatura controllata. Lo Chardonnay matura per 6 mesi in barriques	12,5%	0,75 L
<b>Biancospino</b> Maremma Toscana DOC	Trebbiano 50%, Riesling 50%	2022	Uve raccolte a fine agosto o i primi di settembre. Fermentazione a temperatura controllata.	11,5%	0,50 L

Ordine di € 400 sconto 10% - 3% pagamento anticipato







Montefalco Sagrantino DOCG  
Vinum Dei



Montefalco Sagrantino DOCG



Montefalco Sagrantino DOCG  
Passito



Montefalco Rosso DOC Riserva

<i>Vinum Dei</i> Montefalco Sagrantino DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 15-20 giorni. 12 mesi tonneaux, 12 anfora, 12 bottiglia	15,5%	0,75 L
Montefalco Sagrantino DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 15-20 giorni. 18 mesi tonneaux, 12 acciaio, segue bottiglia	15%	0,75 L
Montefalco Sagrantino Passito DOCG	Sagrantino	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 20-30 giorni. 33 mesi in damigiane di vetro, segue affinamento in bottiglia	15%	0,375 L
Montefalco Rosso DOC Riserva	Sangiovese 65%, Merlot 25%, Sagrantino 10%	2019	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio. 18 mesi in tonneaux e 6 in acciaio	14%	0,75 L

Sconto 5% pagamento allo scarico - Sconto 10% ordine € 400





Montefalco Rosso DOC



Umbria Rosso IGT  
Assiolo



Trebbiano Spoletino DOC



Trebbiano Spoletino  
Bollicina

Montefalco Rosso DOC	Sangiovese 65%, Merlot 25%, Sagrantino 10%	2020	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio. affinamento: 12 mesi in barrique e 6 in acciaio	14%	0,75 L
<b>Assiolo</b> Umbria Rosso IGT	Sangiovese 75% Merlot 25%	2020	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione e macerazione in acciaio per 10 giorni	14%	0,75 L
Trebbiano Spoletino DOC	Trebbiano Spoletino	2023	Coltivazione biologica, raccolta manuale, affinamento 12 mesi tonneaux, 12 acciaio, 12 bottiglia	15%	0,75 L
Trebbiano Spoletino Ancestrale	Trebbiano Spoletino	2023	Coltivazione biologica, raccolta manuale, fermentazione a temperatura controllata. 6 mesi sui lieviti in bottiglia.	11,5%	0,75 L

Sconto 5% pagamento allo scarico - Sconto 10% ordine € 400





Orvieto Classico Superiore DOC  
Lagus



Umbria Rosso IGT  
Eronio



<b>Lagus</b> Orvieto Classico Superiore DOC	Trebbiano Toscano e Grechetto 60%, Verdel- lo 25%, Malvasia 15%	2022	Vigna vecchia del 1967 di 1 ettaro	13,5%	0,75 L
<b>Saveio</b> Umbria Rosso IGT	Sangiovese	2020	maturato in tonneau di rovere di secondo passag- gio e anfora di coccio pesto per 18 mesi. Successivamente all'imbottigliamento riposa per altri 15 mesi in bottiglia.	14,5%	0,75 L

Minimo Ordine 6 cartoni - Porto Franco





Pecorino Metodo Classico  
Gailè



Marche Passerina IGT  
Milia



Falerio Pecorino DOC  
Gaico



Marche Pecorino IGT  
Chiaroro



<b>Gailè</b> Pecorino Metodo Classico	Pecorino	2019	Uve raccolte a mano, pressatura soffice con leggera macerazione. Il mosto ottenuto viene prima decantato e poi fermentato lentamente. 36 mesi sui lieviti	13%	0,75 L
<b>Milia</b> Marche Passerina IGT	Passerina	2022	Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata per circa 30 giorni. Matura in acciaio per 4 mesi.	13%	0,75 L
<b>Gaico</b> Falerio Pecorino DOC	Pecorino	2022	Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata per circa 30 giorni. Matura in acciaio per 10 mesi.	13%	0,75 L
<b>Chiaroro (macerato)</b> Marche Pecorino IGT	Pecorino	2018	Raccolta manuale delle uve, fermentazioni in acciaio a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni. Maturazione: un anno tonneaux, un anno in bottiglia	13%	0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Minimo ordine € 200





Marche Rosso IGT  
Dolce Vite



Rosso Piceno Superiore DOC  
Paia



Marche Rosso IGT  
Ozio



Marche Rosso IGT  
Red



<b>Dolce Vite</b> Marche Rosso IGT	Sangiovese	2021	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica.	13,5%	0,75 L
<b>Paia</b> Rosso Piceno Superiore DOC	Montepulciano, Sangiovese	2022	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica.	13,5%	0,75 L
<b>Ozio</b> Marche Rosso IGT	Montepulciano	2020	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in barrique, tonneau e botte grande dove avviene anche la malolattica. Almeno 4 mesi in bottiglia	14,5%	0,75 L
<b>Red</b> Marche Rosso IGT	Alicante	2018	Fermentazione spontanea a temperatura controllata. Maturazione in barrique per 12 mesi. Almeno 4 mesi in bottiglia	13,5%	0,75 L

10+1 - Sconto 3% pagamento anticipato - Minimo ordine € 200







Etna Rosso DOC



Etna Rosato DOC



Etna Bianco DOC

Etna Rosso DOC	Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	2021	Raccolta manuale, fermentazione spontanea. Macerazione per 16 giorni in tini aperti con ripetute follature manuali. 14 barrique usate e 6 in bottiglia.	14%	0,75 L
Etna Rosato DOC	Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	2022	Raccolta manuale con ghiaccio secco, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Maturazione 6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia	13,5%	0,75 L
Etna Bianco DOC	Carricante 80%, Minnella 20%	2022	Raccolta manuale con ghiaccio secco, pressatura soffice e fermentazione spontanea. Maturazione 6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia	12,5%	0,75 L

Minimo ordine 12 bottiglia - Sconto 3% pagamento all'ordine - Sconto 7% 60 bottiglie





Terre Siciliane IGP  
Gerbino Chardonnay



Terre Siciliane IGP  
Gerbino Bianco



Sicilia DOC  
Gerbino Rosato



Terre Siciliane IGP  
Gerbino Rosso



***Gerbino Chardonnay***  
Sicilia DOC

Chardonnay 2023 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

***Gerbino Bianco***  
Terre Siciliane IGP

Chardonnay 70%, Grillo 15%, Viognier 15% 2023 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

***Gerbino Rosato***  
Sicilia DOC

Nero d'Avola 2022 Fermentazione e maturazione solo acciaio 13% 0,75 L

***Gerbino Rosso***  
Terre Siciliane IGP

Syrah 70%, Merlot 15%, Nero d'Avola 15% 2020 Matura 18 mesi n acciaio 13% 0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie





IGP Terre Siciliane  
Vurria Grillo



IGP Terre Siciliane  
Vurria Catarratto



Sicilia DOC  
Vurria Nerello Mascalese Rosato



Sicilia DOC  
Vurria Nerello Mascalese



Sicilia DOC  
Vurria Nero d'Avola



<b>Vurria Grillo</b> IGP Terre Siciliane	Grillo	2023	Fermentazione e maturazione solo acciaio	13%	0,75 L
<b>Vurria Catarratto</b> IGP Terre Siciliane	Catarratto	2022	Fermentazione e maturazione solo acciaio	13%	0,75 L
<b>Vurria Nerello Mascalese Rosato</b> Sicilia DOC	Nerello Mascalese	2022	18 mesi in acciaio	13%	0,75 L
<b>Vurria Nerello Mascalese</b> Sicilia DOC	Nerello Mascalese	2021	8 mesi sulle bucce e 18 mesi in acciaio	13%	0,75 L
<b>Vurria Nero d'Avola</b> Sicilia DOC	Nero d'Avola	2021	10 giorni sulle bucce. 12 mesi in acciaio e 6 mesi in tonneau di secondo passaggio	13%	0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie



Terre Siciliane IGP  
Camurria ORANGE



Terre Siciliane IGP  
Pet Nat Catarratto



Sicilia DOC  
Helios Grillo



Sicilia DOC  
Helios Nero d'Avola



**Camurria**

Terre Siciliane IGP

Grillo

2022

Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 5 giorni. In botte per 2 mesi e 9 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini

12% 0,75 L

**Rufulia - Pet Nat Catarratto**

Terre Siciliane IGP

Catarratto

2022

vendemmia manuale, fermentazione spontanea in acciaio. 9 mesi in bottiglia

10,5% 0,75 L

**Helios Grillo 830 metri**

Sicilia Doc

Grillo

2022

fermentazione in tonneaux e acciaio. 90% per 9 mesi sulle fecce fini in acciaio e 10% tonneaux francesi

12,5% 0,75 L

**Helios Nero d'Avola**

Sicilia Doc

Nero d'Avola 85%,  
Syrah 15%

2021

fermentazione in botti aperte. 15 mesi in acciaio e 9 mesi in tonneaux francesi

13,5% 0,75 L

10+2 / 20+5 / 30+7 - Sconto 5% pagamento anticipato - Minimo ordine 60 bottiglie





Scriptorium Gin



Tumultus Gin

*Scriptorium Gin*

Ginepro dei Sibillini, raccolto in zone specifiche, seguito da elicriso, pianta spontanea caratteristica della regione Marche, fiori di tiglio per aggiungere una nota morbida e floreale, verbena lippia citriodora e timo limonene per aggiungere una nota agrumata, foglie di ulivo, menta, ed altre piante officinali

43% 0,70 L

*Tumultus Gin*

Unica botanica il ginepro che, prima della distillazione, viene lattefermentato.

45% 0,70 L

Prezzi iva esclusa





Zagara



Bortuqa



Cartasio

<b>Zagara</b> Limoncello	Limoncello da limoni di produzione propria non trattati macerati a freddo.	30%	0,70 L 0,50 L
<b>Bortuqa</b> Liquore all'arancia	Liquore all'arancia dolce di propria produzione non trattati macerati a freddo più spezie	33%	0,70 L 0,50 L
<b>Cartasio</b> Amaro all'arancia	Amaro all'arancia dolce di propria produzione non trattati macerati a freddo più spezie	33%	0,70 L 0,50 L
Fette arance/limoni disidratati	1kg diviso in 5 buste		

Minimo ordine 6 bottiglie - Porto franco - I prezzi includono iva (regime forfettario + 2 euro marca da bollo)





### Hamburger di carne di cinghiale

Composto da carne di cinghiale selezionata  
Peso 180 gr



### Macinato

Carne di cinghiale lavorata a grana media



### Polpa

Polpa di cinghiale



### Polpa scelta

Polpa selezionata dai migliori tagli



### Bocconcini

Polpa selezionata dai migliori tagli



Le carni del nostro cinghiale Umbro presentano una percentuale di grasso intorno al 2% (Lombata) con composizione in acidi grassi migliore dal punto di vista nutrizionale rispetto a quella del suino. L'alimentazione nel bosco permette infatti alle carni di avere tutti gli indici nutrizionali ritenuti importanti per la salute umana (rapporto acidi grassi polinsaturi/saturi, indice aterogenetico e trombogenetico), migliori rispetto anche al suino allevato all'aperto. La provenienza dei nostri prodotti è da contenimento a mezzo trappolamento e aspetto o da caccia di selezione. Non è eseguita con braccata a mezzo segugi e fa sì che il muscolo abbia un regolare processo di acidificazione senza alterazioni dovute allo stress, rispettando così il benessere dell'animale cacciato. Le carni saranno quindi senza difetti e migliori dal punto di vista organolettico.

Le carni di selvaggina non sono tutte uguali, neanche dal punto di vista nutrizionale, il nostro cinghiale Umbro ha percentuali di grassi omega 3 (grasso essenziale che deve essere necessariamente introdotto con l'alimentazione perché l'organismo umano non è in grado di sintetizzarlo autonomamente) che si aggirano intorno al 6% dato che si alimenta naturalmente nei nostri boschi.

<i>Polpa scelta</i>	Fresco
	Gelo
<i>Polpa</i>	Fresco
	Gelo
<i>Bocconcino</i>	Fresco
	Gelo
<i>Filetto</i>	Fresco
	Gelo
<i>Controfiletto</i>	Fresco
	Gelo
<i>Lombo tagliato</i>	Fresco
	Gelo
<i>Lombo intero</i>	Fresco
	Gelo
<i>Macinato</i>	Gelo
<i>Hamburger 180g</i>	Gelo
<i>Salsiccie</i>	Gelo

Sconto pagamento allo scarico 3% - Porto franco - Prezzi esclusa iva 10%





Prodotta con grano di proprietà molito a pietra. Filiera controllata tracciata e certificata. Il processo parte dalla coltivazione passando per la selezione e successiva miscelazione dei migliori grani per ottenere la migliore qualità. NO OGM, NO GLIFOSATI, NO PESTICIDI. Unica pasta 100% italiana certificata ISO 22005

Apri il catalogo dedicato per maggiori dettagli e formati.

<i>Senatore Cappelli Integrale</i>	250 g
	500 g
<i>Senatore Cappelli</i>	250 g
	500 g
<i>Semola di Grando Duro</i>	250 g
	500 g
<i>Farro Dicocco Integrale</i>	250 g
	500 g

Minimo ordine 10 cartoni - Porto franco - Prezzi esclusa iva 4%