

ANDARE PER CANTINE

Andare per cantine è uno degli aspetti più piacevoli per chi vuole acquistare il buon vino e al tempo stesso ampliare le proprie conoscenze su questo affascinante e spesso misterioso mondo dove **storie e antiche tradizioni** si fondono spesso con nuove tecniche produttive. C'è di più: le cantine, nella stragrande maggioranza dei casi, si trovano in **bei posti di campagna**, in piccoli borghi che altrimenti non visiteremmo mai o in aziende agricole isolate difficili da scovare. Andar per cantine non è, dunque, solo un buon modo per **acquistare il vino** direttamente dal vignaiolo conoscendo meglio il suo prodotto e **risparmiando** sulla spesa; è anche una scusa formidabile per uscire di casa, per abbandonare almeno per un giorno le tensioni quotidiane e andare alla scoperta di **luoghi sconosciuti e affascinanti**, magari sorprendentemente solo a pochi chilometri dal luogo in cui abitiamo o lavoriamo. Il rapporto diretto con il cantiniere non solo ci permette di scoprire il vino che più ci piace e al **prezzo che più ci conviene** ma ci immerge



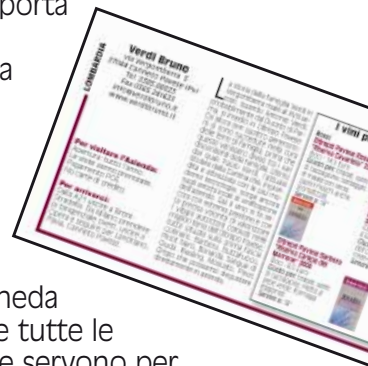
in un ambiente fatto di colori, profumi e sapori che sembravano persi. Nella stessa azienda agricola, spesso, si possono acquistare **altri prodotti** come grappe, olio, miele, marmellate o altro, si può usufruire dell'**ospitalità agrituristica**, ci si può far indicare la trattoria della zona dove cibo e vino vanno a braccetto e la cucina locale non mancherà di tirar fuori dalla pentola, come dal cilindro del mago, **piatti a dir poco sorprendenti**.

Per contribuire a farci trascorrere i fine settimana alla scoperta del vino e del territorio, **IL MIO VINO** propone ogni mese una serie di itinerari che ci portano nelle aie delle cascine e davanti alla porta delle cantine.

Per facilitare la scelta, gli itinerari sono divisi per regione e nella prima

parte della scheda sono riportate tutte le indicazioni che servono per **contattare il produttore** e per arrivare da lui senza incertezze. Nella parte centrale della scheda ci sono le indicazioni sull'azienda, il produttore e qualche cenno su **cosa visitare** nei dintorni. Lo spazio maggiore è dedicato al vino, con la presentazione dettagliata dei vini che vale la pena assaggiare e **comprare**. In fatto di etichette possiamo andare sul sicuro: **tutti i vini sono stati assaggiati** dai nostri esperti.

La nostra rivista parla solo dei posti nei quali vale **davvero la pena di andare**.



I produttori interessati a pubblicare tutte le informazioni per visitare le loro cantine possono telefonare a Patrizia Albanese tel. 081.5527595 - cell. 393.4941469 - e-mail: palbanese@ilmiocastello.it



via della Ribolla Gialla 2
località Gramogliano
33040 Corno di Rosazzo (Ud)
tel. 0432.753222 - fax 0432.759792
collavini@collavini.it - www.collavini.it

La storia enologica della famiglia Collavini inizia nel 1896 con il capostipite Eugenio, il quale riforniva le migliori famiglie udinesi con i suoi vini, senza immaginare che quasi un secolo dopo essi sarebbero stati diffusi in tutto il mondo. È nel 1970, infatti, che avviene la prima svolta che regala all'azienda una certa notorietà: la nascita della Ribolla Gialla Spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo. Questo vino affianca "Il Grigio", già diffuso nel mercato e apprezzato per il particolare uvaggio di prosecco e chardonnay. In quegli anni, le proprietà della famiglia Collavini si arricchiscono con l'acquisizione, a Corno di Rosazzo, di un antico maniero del XVI secolo che diventa dimora della famiglia e sede delle cantine. È in questa prestigiosa residenza che dieci anni dopo, nel 1980, l'azienda Collavini riunisce tutte le sue attività, mentre Manlio, l'attuale proprietario, amplia la gamma delle produzioni

Doc e impegna notevoli investimenti in strutture evolute e funzionali, per migliorare gli standard di efficienza e qualità. La vera svolta qualitativa, però, inizia nel 1996, quando la famiglia Collavini decide di attuare un programma globale che spazia dalla fidelizzazione dei vignaioli conferenti le uve, controllati da un agronomo nella conduzione delle vigne, alla modernizzazione degli impianti, che prevedono la pigiatura soffice e la vinificazione termocontrollata. Oggi, l'azienda dispone di 173,5 ettari di vigneti in proprietà e in concessione nelle aree Doc del Friuli Grave, del Collio e dei Colli Orientali del Friuli, coltivando vitigni sia autoctoni, come la ribolla gialla e il refosco, sia internazionali, come pinot grigio, chardonnay e merlot, e grazie ai numerosi investimenti nelle tecnologie e ai rigorosi criteri di tipicità e amore per il Friuli, si pone ai vertici della produzione del territorio, con ulteriori spazi di crescita e di successo.



Oggi, l'azienda dispone di 173,5 ettari di vigneti nelle aree Doc del Friuli Grave, del Collio e dei Colli Orientali del Friuli, coltivando vitigni sia autoctoni, come ribolla gialla, schioppettino e refosco, sia internazionali, quali merlot, chardonnay e sauvignon.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 18. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A23: uscire a Udine Nord e procedere per Pradamano-Buttrio-Manzano-S. Giovanni al Natisone, quindi continuare sulla SS356 verso Corno di Rosazzo.

Dall'A4: uscire a Palmanova, proseguire verso S. Giovanni al Natisone e continuare sulla SS356 Cormons-Cividal del Friuli fino a Corno di Rosazzo.

Gli alberghi della zona

Hotel Ristorante "Campiello", via Nazionale 40, San Giovanni al Natisone (Ud), tel. 0432.757910.

I ristoranti da non perdere

Osteria "della Ribolla", via della Ribolla Gialla 2, Corno di Rosazzo (Ud), tel. 0432.759753.

Ristorante "Le dune", via Dante 41, Mariano del Friuli (Go), tel. 0481.69021.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Collio Doc Pinot Grigio

"Villa Canlungo" 2007

7,80 Euro

Vitigni: pinot grigio 100%.

Servire a: 10°



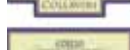
Collio Doc Sauvignon

"Blanc Fumat" 2007

8 Euro

Vitigni: sauvignon 100%.

Servire a: 10°



Colli Orientali del Friuli

Doc Ribolla Gialla

"Turian" 2007

13,50 Euro

Vitigni: ribolla gialla 100%.

Servire a: 10/12°



Collio Doc Bianco

"Broy" 2006

17 Euro

Vitigni: chardonnay 40%,
friulano 40%, sauvignon 20%.

Servire a: 12/14°



Rossi

Colli Orientali del Friuli

Doc Rosso "Forresco"

2003

18 Euro

Vitigni: refosco dal
peduncolo rosso 40%,
refosco di Faedis 40%,
pignolo 20%.

Servire a: 16/18°



Collio Doc Merlot

"dal Pic" 2003

18 Euro

Vitigni: merlot 100%.

Servire a: 16/18°



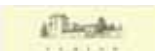
Collio Doc Schioppettino

"Turian" 2003

16,50 Euro

Vitigni: schioppettino 100%.

Servire a: 16/18°



Speciali

Ribolla Gialla Spumante

Brut 2004

17,70 Euro

Vitigni: ribolla gialla 100%.

Servire a: 8°





Azienda Agricola
Conte Leopardi Dittajuti

via Marina Il 24
60026 Numana (An)
tel. 071.7390116 - fax 071.7391479
leopard@tin.it
www.conteleopardi.com

All'interno del Parco del Conero, a due passi da una delle più belle coste dell'Adriatico, si trova l'azienda agricola del Conte Leopardi Dittajuti. Tramandata di padre in figlio attraverso i secoli, oggi l'azienda è di proprietà dell'ultimo discendente, il conte Piervittorio, che la dirige insieme alla moglie Lidia, e con la consulenza agronomica ed enologica del dottor Riccardo Cottarella. L'azienda coltiva una superficie di circa 125 ettari, dei quali 45 ospitano i vigneti, nei due poderi denominati Coppo, a Sirolo, e Svarchi, a Numana. La maggior parte delle uve prodotte provengono da vitigni autoctoni, come di Montepulciano, con cui si produce il Conero docg Riserva ed il Rosso Conero doc. Quest'ultimo è il vino più diffuso dell'azienda, prodotto in tre tipologie differenti che si distinguono per periodo di vendemmia e tecnica d'affinamento: il "Fructus", più giovane e aromatico, il più tradizionale "Vigneti del Coppo" e, infine, il "Casirano", in cui al montepulciano è si aggiungono vitigni internazionali, come il syrah ed il cabernet sauvignon, per il 15%. Il "Pigmento" Conero docg

Riserva, una vendemmia tardiva e molto limitata nella produzione, rappresenta la punta di diamante dell'azienda e che spicca per la sua complessità ed eleganza. Un vino longevo che può essere conservato a lungo in cantina.

Nei vigneti dell'azienda il sauvignon blanc è il secondo vitigno in ordine d'importanza, che viene qui coltivato dal 1970 ed è considerato ormai "di casa". Con le sue uve vengono prodotti due bianchi Igt, il "Bianco del Coppo", moderno e varietale, ed il "Calcare", vino di maggiore complessità ed eleganza, prodotto in quantità limitata. Le altre uve prodotte dalla Conte Leopardi Dittajuti sono il verdicchio, da un vigneto nell'area dei Castelli di Jesi doc, con cui si producono il "Castelverde", ed il "Villa Marina" spumante brut.

La cantina è stata completamente rinnovata negli ultimi anni e rappresenta un esempio di moderna tecnologia enologica, producendo annualmente circa 250mila bottiglie esclusivamente con uve proprie. L'azienda produce anche, grazie alle coltivazioni degli altri terreni, un olio extravergine d'oliva di elevata qualità, miele e un assortimento di confetture e conserve prodotte artigianalmente. Tutti questi prodotti, oltre a salumi e formaggi, possono essere acquistati in azienda. Ai visitatori, inoltre, la famiglia offre una piccola degustazione dei suoi vini, che sono disponibili, oltre che in bottiglia, anche sfusi, in dame di vetro e nelle comode "bag-in-box". Infine, l'azienda offre, al consumatore la possibilità di controllare le fasi della filiera e l'analisi dei vini prodotti attraverso il sito internet.



Il conte Piervittorio conduce l'azienda con la consulenza di Riccardo Cottarella.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda:

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 19.30. Nel periodo estivo la cantina è aperta anche la domenica. Non è necessaria la prenotazione. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A14: da nord, uscire ad "Ancona Sud" e imboccare la SS16 in direzione Pescara; **da Sud**, uscire a "Loreto - Porto Recanati" e imboccare la SS16 per Ancona. Sulla SS16, al Km 317 svoltare per Numana e girare a destra al primo semaforo, seguendo le indicazioni per la cantina.

Gli alberghi della zona

L'azienda ha inaugurato l'attività agrituristica nella grande casa colonica di **podere Svarchi**, sempre a Numana, in via Marina Il 2. Agli ospiti verranno messe a disposizione una decina di camere di livello elevato e dotate di ogni comfort, a partire da circa 90 euro.

I ristoranti da non perdere

Nella casa colonica del podere Svarchi l'azienda inaugurerà anche un piccolo ristorante.

"Il Saraghino", via Litoranea 209, Numana (An), tel. 071.7391596.
"La Torre", via La Torre 1, Numana (An), tel. 071.9330747.

Vini principali e prezzi

Rossi

Marche Conero Docg Riserva "Pigmento" 2005
19,50 Euro*
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 16/18°

Rosso Conero Doc "Vigneti del Coppo" 2006
10,50 Euro*
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 16/18°

Rosso Conero Doc "Fructus" 2007
8 Euro*
Vitigni: montepulciano 100%.
Servire a: 16/18°

Rosso Conero Doc "Casirano" 2006
13,50 Euro*
Vitigni: montepulciano 85%, syrah 8%, cabernet sauvignon 7%.
Servire a: 16/18°

Bianchi

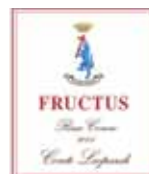
Marche Igt Sauvignon "Calcare" 2007
10,50 Euro*
Vitigni: sauvignon 100%.
Servire a: 8/9°

Marche Igt Sauvignon "Bianco del Coppo" 2007
7 Euro*
Vitigni: sauvignon 100%.
Servire a: 8/9°

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico "Castelverde" 2007
7,50 Euro*
Vitigni: verdicchio 100%.
Servire a: 10/12°

Speciali Spumante Brut "Villa Marina" 2006
7,50 Euro*
Vitigni: verdicchio 100%.
Servire a: 4/5°

* prezzi medi in enoteca





LA VINICOLA DEL TITERNO

1 buoni vini del sannio beneventano

Via Iacovelli zona PiP
82030 Faicchio - fraz. Massa (Bn)
tel. 0824.814380 - fax 0824.814060
info@lavinicoladeltiterno.it
www.lavinicoladeltiterno.it

Nel cuore del Sannio Beneventano, i discendenti dei Sanniti custodiscono e tramandano da generazioni un'arte vinicola che conserva intatta il fascino di un gusto antico, nobile e generoso. Custode di questa lunga tradizione è La Vinicola del Titerno, un'azienda giovane che grazie al costante impegno e alla tenacia dei suoi titolari è riuscita ad affermarsi sul mercato con grande determinazione. L'azienda si trova a Massa, frazione di Faicchio, un centro dolcemente adagiato tra le falde orientali del maestoso monte Acero ed il Fiume Titerno. Forte della radicata e antica tradizione vitivinicola di quest'area, celebre per il vino Falanghina e l'Aglianico, La Vinicola del Titerno seleziona e vinifica con moderne tecnologie, i migliori vini del Sannio Beneventano. L'azienda, celebre per il Solopaca Doc, è di proprietà di Talio e Alfredo Di

Leone, due professionisti animati dalla grande passione comune per il vino e il buon bere. La gestione dei vitigni è affidata all'agronomo Carlo Lavorgna, mentre la vinificazione è invece curata dall'enologo Giuseppe Capo. La qualità della produzione e il prestigio della sua immagine sono il risultato di un costante impegno, volto ad evidenziare i naturali valori del territorio. Grazie a un clima di bassa montagna, indicato nella climatoterapia per la purezza dell'aria e per la bellezza del paesaggio, e alla ricchezza di vestigia storiche il Sannio Beneventano è sicuramente uno dei luoghi più adatti per quanti vogliono trascorrere un week-end riposante a base di cultura, prodotti tipici e vino a volontà. Oltre alle uve di ottima qualità, la terra del Sannio offre tanto altri prodotti, come olio extravergine, miele, funghi porcini, castagne e formaggi.



La Vinicola del Titerno è un'azienda giovane che ha saputo affermarsi sul mercato grazie alla tenacia e all'impegno dei suoi titolari. È situata a Massa, frazione di Faicchio, un centro adagiato tra le falde orientali del Monte Acero e il fiume Titerno.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno escluso ferragosto. Tutti i giorni dalle 9 alle 11.30 e dalle 14 alle 17. La visita va prenotata per telefono. Si accettano carte di credito.

Per arrivarci

Dall'autostrada A1: uscire a Caianello, prendere la SS 87 Telesina per Benevento e uscire a S. Salvatore Telesino. Proseguire per Faicchio, bivio frazione Massa.

Gli alberghi della zona

Hotel "La Fiaccola", Faicchio (Bn), tel. 0824.863291.
B&B "La Locanda delle fate", Massa di Faicchio (Bn), tel. 0824.814080.

I ristoranti da non perdere

"La Campagnola", via S. Nicola 37, Massa di Faicchio, tel. 0824.814081.
"La Vecchia Quercia", via Cerquelle, Cerreto Sannita (Bn), tel. 0824.861263.
"Ristoro del Borgo", p.za Roma 4, Faicchio (Bn), tel. 0824.863613.

Vini principali e prezzi

Bianchi

**Sannio Doc
Coda di Volpe 2007**

9 Euro
Vitigni: coda di volpe 100%
Servire a: 10/12°

**Sannio Doc
Falanghina 2007**

8,50 Euro
Vitigni: falanghina 100%
Servire a: 8/10°

**Sannio Doc
Fiano 2007**

9 Euro
Vitigni: fiano 100%
Servire a: 10/12°

**Solopaca Doc
Bianco 2007**

3 Euro
Vitigni: trebbiano 50%, uva cerritum (Malvasia di Candia) 20%, falanghina 20%
Servire a: 10/12°

Rossi

**Sannio Doc
Aglianico 2007**

7,50 Euro
Vitigni: aglianico 100%
Servire a: 16/18°

Piedirosso 2007

9,50 Euro
Vitigni: piedirosso 100%
Servire a: 16/18°





strada Lazzaretto 8
14055 Costigliole d'Asti (At)
tel. - fax 0141.966710
info@lagibiana.it - www.lagibiana.it

La Gibiana è una giovane realtà dell'enologia piemontese che sorge a Costigliole d'Asti, in un'area che è quasi interamente dedicata alla viticoltura e che è conosciuta in tutto il mondo per i grandi vini rossi e bianchi. Lucia Riva, proprietaria dell'azienda, ha destinato le sue vigne alla coltivazione quasi esclusiva di vitigni a bacca rossa come il barbera e il merlot con i quali produce due vini tipici del territorio, la Barbera d'Asti, anche nella versione Superiore, prodotta con l'omonima uva in purezza, e il Monferrato Doc fatto con merlot e barbera in assemblaggio. La parte restante della terra è invece dedicata a un'uva a bacca bianca che in Piemonte dà grandi risultati da sempre, lo chardonnay. Nella

produzione de La Gibiana è usato in purezza per fare un bianco che rientra nella Doc Piemonte. La cantina ha sede in una cascina recentemente restaurata prevedendo una sala degustazioni che permette agli ospiti di gustare i vini in piena armonia con il territorio e le tradizioni. L'azienda è anche un ottimo punto di partenza per visitare un territorio ricco di storia e cultura o semplicemente un luogo ideale in cui passare del tempo in completo relax. La Gibiana, infatti, svolge anche l'attività agrituristica ed è in grado di accogliere gli ospiti in tre camere doppie. Oltre al vino, i visitatori potranno assaggiare anche altri gustosi prodotti tipici piemontesi come il tartufo e le nocciole.

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno. Tutti i giorni dalle 9 alle 19. La visita va prenotata. Si accettano carte di credito Visa.

Per arrivarci

Dall'A21: uscire a Asti Est. Prendere la superstrada per Alba, uscire a Isola d'Asti e seguire per Costigliole. Prima del paese svoltare a sinistra per S. Carlo. Alla chiesa a destra e poi a sinistra in strada Lazzaretto (circa 10 km dal casello autostradale).

Vini principali e prezzi

Rossi

Barbera d'Asti Doc Superiore "Tana Alta" affinato in barrique 2006

8 Euro
Servire a: 18°

Barbera d'Asti Doc Superiore "Cornucopia" 2006

6 Euro
Servire a: 18°

Monferrato Doc Rosso 2006

30 Euro (1,5 litri)
Servire a: 18°

Barbera d'Asti Doc "Amaltea" 2006

4 Euro
Servire a: 18°

Bianchi

Piemonte Doc Chardonnay "Baccanale" 2007

4 Euro
Servire a: 12°



via di Sorripa 34
50026 San Casciano Val di Pesa (Fi)
tel. 055.828111 - fax 055.8290568
info@lasala.it - www.lasala.it

L'azienda Agricola La Sala si estende nelle proprietà che, sin dal 1260, con il nome di Grande Terra Murata, facevano parte dei possedimenti della nobile famiglia Giandonati. All'inizio del XV secolo i terreni passarono alla famiglia Acciaiuoli, nel 1534 ai Medici e infine ai Corsini. Oggi l'azienda comprende una superficie di 21 ettari, di cui 15 a vigneto specializzato, che si trovano nella zona di produzione del Chianti Classico. In queste terre vengono coltivate uve a bacca rossa come il sangiovese e il cabernet sauvignon e a bacca bianca quali il trebbiano e la malvasia. La moderna tecnologia, la professionalità e la ricerca di qualità sono gli assi nella manica di un'azienda tutta al femminile.

La proprietaria, Laura Baronti, dirige l'azienda, il responsabile Marketing è Ilaria Grassi, quello amministrativo Stefania Ardenni e l'enologo è Gabriella Tani. Oltre al vino l'azienda produce anche grappa di sangiovese e vin santo. Proprio per la produzione di quest'ultimo è stata predisposta una Vinsantaia che è possibile visitare per conoscere le tecniche della lavorazione del vinsanto con metodo tradizionale. L'azienda produce anche olio extra vergine di oliva che viene conservato nella "grotta dell'olio", anch'essa visitabile. La visita in azienda è quindi un'ottima occasione per visitare le cantine ottocentesche con le barriques di rovere francese e americano e per partecipare a serate a tema e corsi di degustazione organizzati in azienda.

Per visitare l'azienda

Apertura: tutto l'anno. Dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 16.30. È richiesta la prenotazione. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Dall'A1: uscire a Firenze Certosa, procedere sulla superstrada Firenze-Siena e uscire a S. Casciano, sulla statale Cassia, verso Siena per 7 km, poi 3 km verso Ponterotto e seguire indicazioni La Sala.

Vini principali e prezzi

Rossi

Colli della Toscana Centrale Igt "Campo all'Albero" 2005

22 Euro
Servire a: 20°



Chianti Classico Docg 2007

10 Euro
Servire a: 19°



Chianti Classico Docg Riserva 2005

16 Euro
Servire a: 19/20°



Speciali

Vin Santo del Chianti Classico Doc 2001

9,30 Euro
Servire a: 18°



PIEMONTE

Cascina Gramolere

località Castelletto 51
12065 Monforte d'Alba (Cn)
tel. - fax 0173.78694

claudio@cascinagramolere.191.it
www.cascina-gramolere.com

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 18. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'A33 Asti-Cuneo:

uscire a Cuneo e proseguire sulla SS231 fino all'uscita per A6-Savona-Barolo-Alba c.so Europa. Continuare seguendo per Monforte e, dopo l'attraversamento di Perno, si arriva in località Castelletto.

Noto alla storia per l'assedio il lungo assedio che l'arcivescovo di Milano fece al suo castello, il Mons Fortis che gli ha dato il nome, Monforte d'Alba è oggi uno dei comuni più rinomati per la produzione vinicola. Situato nella Bassa Langhe, fa parte delle località dove nascono, oltre ai più pregiati rossi del Piemonte come Barolo e Barbaresco, il celebre Tartufo Bianco d'Alba e la nocciola Tonda Gentile delle Langhe. È proprio in questa zona, meta celebre del turismo enogastronomico, che ha sede la Cascina Gramolere. Fondata nel 1966 e condotta oggi dall'agrotecnico Claudio Pressenda, l'azienda è una piccola realtà a conduzione familiare che produce i rossi tipici delle Langhe nel pieno rispetto della tradizione, commercializzandoli in Italia e all'estero, anche sfusi. L'azienda dispone di 4,5 ettari di vigneti in media collina, coltivati a uve rosse autoctone come nebbiolo, barbera e dolcetto e dai quali nascono ogni anno circa 10mila bottiglie.

Vini principali e prezzi

Rossi

Barolo Docg 2004

12 Euro
Servire a: 20°



Barbera d'Alba Doc 2006

4,50 Euro
Servire a: 18/20°



Dolcetto d'Alba Doc

3,50 Euro
Servire a: 18/20°

LOMBARDIA

Borgo La Gallinaccia

via IV Novembre 15
25050 Rodengo Saiano (Bs)
tel. 030.6810391

fax 030.3538196

info@borgolagallinaccia.it

www.borgolagallinaccia.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni, dalle 10 alle 20. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'A4: uscire a Ospitaletto, seguire le indicazioni per la Val Trompia e quindi uscire a Ronco. Alla rotonda girare a sinistra e dopo 800 metri, prima della strettoia, girare a destra.

L'azienda vitivinicola Borgo La Gallinaccia nasce nel 1999, quando la passione della famiglia Gazziero per l'enologia, ereditata dai nonni e dai bisnonni originari dell'area del Soave, si traduce in un'attività produttiva vera e propria, per quanto di dimensioni limitate: poco meno di quattro ettari di vigneti, in collina e pianura, da cui nascono solo 18mila bottiglie. L'obiettivo, infatti, è privilegiare la qualità, anche a scapito della quantità.

La conduzione dell'azienda coinvolge direttamente la famiglia, in particolare Paolo e Matteo Gazziero, padre e figlio, che seguono personalmente ogni fase della lavorazione, dalla vendemmia all'imbottigliamento, coadiuvati da una società di servizi enologici nei campi e nella cantina, dalla quale nascono, oltre al Franciacorta Docg Brut e Satèn, anche il Sebino Igt Rosso, un uvaggio di merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc prodotto in circa 8mila esemplari l'anno.

Vini principali e prezzi

Rossi

Sebino Igt Rosso "Colmo dei Colmi" 2005

12,50 Euro
Servire a: 18°



Speciali

Franciacorta Docg Brut

14,50 Euro
Servire a: 6/8°



Franciacorta Docg Brut Satèn

14,50 Euro
Servire a: 6/8°



LOMBARDIA

Cantina Storica di Montù Beccaria

via Marconi 10
27040 Montù Beccaria (Pv)
tel. 0385.262252

fax 0385.262942

ilmontu@ilmontu.com

www.ilmontu.com

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30, il sabato e la domenica dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 18.

Per arrivarci:

Dall'A21: uscire a Broni-Stradella e seguire le indicazioni per Montù Beccaria. La cantina dista circa 8 km dal casello.

L'azienda nasce nel 1998 su iniziativa del notaio Franco Tonalini e dell'enologo albeso Riccardo Ottina. Le sue origini, però, risalgono al 1902, quando venne fondata una delle prime cantine sociali nate in Italia, la Cantina Sociale di Montù Beccaria, caduta in declino dopo che l'enologia dalle colline si spostò a valle. La sfida, perciò, è stata quella di recuperare lo storico edificio della cantina, caduto in disuso, e renderlo un nuovo punto di riferimento per l'enologia locale. Oggi, nella cantina ristrutturata vengono vinificate le uve provenienti dalle aziende agricole delle due famiglie proprietarie che, nella Valle Versa, complessivamente coltivano 85 ettari di vigneti di proprietà, con uve autoctone, come moscato, barbera e Croatina, e internazionali, quali pinot nero, chardonnay e riesling. Una produzione che permette di far uscire dalla cantina, ogni anno, circa 600mila bottiglie di vini fermi e spumanti targati Oltrepò Pavese Doc.

Vini principali e prezzi

Rossi

Oltrepò Pavese Doc Bonarda Ferma

5,94 Euro
Servire a: 16/18°

Bianchi

Oltrepò Pavese Doc Chardonnay

5,88 Euro
Servire a: 10/12°

Speciali

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Brut Metodo Classico "Il Millesimato" 2003

17,76 Euro
Servire a: 6/8°

Oltrepò Pavese Doc Moscato Metodo Martinotti

5,70 Euro
Servire a: 6/8°

Oltrepò Pavese Doc Pinot Spumante Brut Metodo Martinotti

6,48 Euro
Servire a: 6/8°

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Extra Dry Metodo Classico "L'Extra" 2003

17,76 Euro
Servire a: 6/8°

Pinot Nero Spumante Brut Metodo Classico "Rosé da Noir"

8,76 Euro
Servire a: 6/8°

Pinot Nero Spumante Brut Metodo Classico "Blanc da Noir"

8,76 Euro
Servire a: 6/8°



LIGURIA

La Pietra del Focolare

via Dogana 209
19034 Ortonovo (Sp)
tel. 0187.662129
fax 0187.698536
lapietradelfocolare@libero.it

Per visitare l'Azienda:
Apertura: tutto l'anno, solo su appuntamento. Non si accettano carte di credito.

Per arrivarci:
Dall'A12: uscire al casello di Carrara e seguire le indicazioni per Ortonovo.

Al centro della Lunigiana, nell'area del Colli di Luni Doc, si trova il borgo di Ortonovo, situato nel lembo più orientale dell'entroterra ligure, al confine con la Toscana e ai piedi delle Alpi Apuane. È qui che Laura Angelini ha scelto, nel 1997, di avviare la sua azienda agricola. A conduzione familiare, La Pietra del Focolare è un'azienda che ha fatto della coltivazione biologica il suo credo: concimazione naturale dei vigneti, nessun uso di insetticidi e prodotti sistemici, nessuna chiarifica dei vini in cantina. Il risultato sono circa 30mila bottiglie di vini bianchi e rossi, tutti Colli di Luni Doc, totalmente naturali. L'azienda coltiva 11 vigneti situati a 200 metri sul livello del mare a Ortonovo, Sarzana e Castelnuovo Magra, per una superficie complessiva di sette ettari, uno di proprietà e sei in affitto. I vitigni protagonisti sono quelli necessari a produrre la Doc locale, in particolare vermentino, sangiovese, canaiolo, massereta e merlot.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Colli di Luni Doc Vermentino "Solarancio" 2007
12 Euro
Servire a: 10/12°



Rossi

Colli di Luni Doc Rosso "Saltamasso" 2006
10 Euro
Servire a: 18°



VENETO

Azienda Agricola Gino Fasoli

via Cesare Battisti 47
37030 Colognola Ai Colli (Vr)
tel. 045.7650741
fax 045.6170292
fasoligino@fasoligino.com
www.fasoligino.com

Per visitare l'Azienda:
Apertura: dal lunedì al sabato, dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 19. La visita va prenotata. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:
Dall'A4: uscire a Verona Est e continuare sulla Tangenziale Sud in direzione Vicenza. Dopo Vago, seguire le indicazioni per Colognola ai Colli e San Zeno.

Il motto dei titolari – "il nostro presente non è che il passato di altri e ciò che oggi siamo è inscindibilmente legato a chi ci ha preceduto" – rende omaggio al pioniere dell'azienda, Amadio Fasoli, che nel 1925 avviò la viticoltura e la vinificazione delle proprie uve come condizione irrinunciabile per ottenere un vino di qualità che in quegli anni andava a vendere alle migliori osterie di Verona, Vicenza e Padova. Successivamente, i figli di Amadio, Gino e Gigi, hanno sviluppato l'esperienza del padre facendo apprezzare i loro vini in Italia e all'estero. Oggi a condurre l'azienda sono i figli di Gino, Amadio e Natalino, con i quali sono iniziate, nel 1980, le prime sperimentazioni di coltivazione biologica, estesa nel 1984 a tutti i vigneti e riconosciuta dall'Aiab nel 1990. Infine, da 6 anni, con l'aiuto di Matteo e Giordano, i figli degli attuali titolari, è stata introdotta la coltivazione biodinamica per produrre vini da vitigni autoctoni, come garganega e corvina, in totale assenza di solfati.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Soave Doc "Pieve Vecchia" 2005
14 Euro
Servire a: 10/12°

Soave Doc "Borgoletto" 2007
6 Euro
Servire a: 12°



Veronese Igt Bianco "Liber" 2004
8,20 Euro
Servire a: 10/12°

Speciali
Recioto di Soave Doc "San Zeno" 2006
20,50 Euro
Servire a: 8/10°



VENETO

Villa Canestrari

via Dante Broglio 2
37030 Colognola Ai Colli (Vr)
tel. - fax 045.7650074
info@villacanestrari.com
www.villacanestrari.com

Per visitare l'Azienda:
Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni. La visita va prenotata. Si accettano carte di credito e bancomat.

Per arrivarci:
Dall'A4, da Ovest: uscire a Verona Est e continuare sulla SS11 verso Vicenza. **Dall'A4, da Est:** uscire a Soave e continuare sulla SS11 verso Verona. A Strà di Colognola girare sulla provinciale per Tregnago e, 50 metri dopo il cartello con l'indicazione San Zeno, girare a destra. Dopo circa 600 metri, girare a sinistra in via Dante Broglio.

Nel 1888 Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di vigneti in Val d'Illasi, si diploma in enologia alla "Regia Scuola di Conegliano Veneto" e inizia a mettere in bottiglia i propri vini, come testimoniano alcune etichette conservate in Azienda. Villa Canestrari è il risultato della fusione con un'altra azienda di famiglia, con sede a Illasi, dove oggi è stato realizzata una Fattoria Didattica Museo del Vino. Siamo alla quarta generazione, e dai vigneti di proprietà, tutti in zona Doc del Soave e della Valpolicella, l'azienda produce varie tipologie di vini. A fianco della produzione di vini tradizionali, la ricerca di prodotti sempre più particolari: ne esce qualche piccola, particolarissima "chicca", come il Recioto della Valpolicella "L'Amandorlato", un rosso con circa 35 grammi di zuccheri, lungamente invecchiato, eccezionale con cioccolato fondente, formaggi stravecchi, erborinati, accompagnati da miele e mostarde, o bevuto fuori pasto.

Vini principali e prezzi

Bianchi

Soave Superiore Docg Riserva "Auge" 2005
6,10 Euro
Servire a: 10/12°



Rossi

Amarone della Valpolicella Doc "Plenum" 2003
24,40 Euro
Servire a: 18/20°



Speciali

Recioto della Valpolicella Doc "L'Amandorlato" 1999
15 Euro
Servire a: 8/10°



TRENTINO

Molino dei Lessi

Maso Rosabel 5
38015 Lavis (Tn)
tel. - fax 0461.870275
info@molinodeilessi.com
www.molinodeilessi.com

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno previa prenotazione telefonica. Non si accettano carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'A22 Brennero: uscire a Mezzocorona e proseguire verso Trento. Alla rotonda nel centro di S. Michele, proseguire per Faedo e prendere la SP 131 del Vino verso Lavis. Al km 4,8 si trova Maso Rosabel 5.

Da Trento: dirigersi verso Nord e, dopo Lavis, entrare in Val di Cembra. Al primo semaforo girare a sinistra sulla SP 131 del Vino fino al km 4,8.

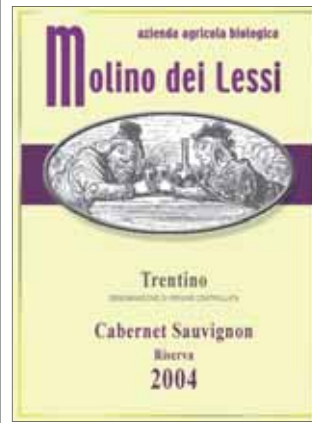
“Molino dei Lessi”, storica azienda agricola biologica fondata nel 1990, si trova sulla collina dei Sorni, zona famosa per le sue uve pregiate, dove è condotta dall'enologo Emma Clauser e da suo marito Enzo Centofante, in collaborazione con l'Istituto di S. Michele all'Adige. Emma, appassionata vignaiola, si occupa della cura delle vigne e della cantina, mentre Enzo, pilota civile professionista a riposo, collabora ormai a tempo pieno in azienda, curando l'aspetto tecnico, commerciale e grafico. I vigneti, coltivati a cabernet sauvignon, lagrein, manzoni bianco e riesling e lavorati a mano, sono situati a quota 400 metri in parte in valle dell'Adige e in parte in Valle di Cembra, dove è rimasto il vecchio mulino in pietra, restaurato nel rispetto dell'architettura locale, in cui il vino, circa 5000 bottiglie l'anno, invecchia nelle grotte naturali di tufo, mentre la nuova cantina al Maso Rosabel è dotata di una luminosa sala di degustazione affacciata sulla Valle dell'Adige.

Vini principali e prezzi

Bianchi
“Podere Valtini” Bianco 2007
13 Euro
Servire a: 10/12°



Rossi
Trentino Doc Cabernet Sauvignon
Riserva 2004
15 Euro
Servire a: 18/20°



TOSCANA

Azienda Agricola Piandimacina

podere Pian di Macina 192
53024 Montalcino (Si)
tel. - fax 0577.849035
pdm@piandimacina.it
www.piandimacina.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Da Sud, dall'A1: uscire a Chiusi-Chianciano Terme e prendere la 146 per Montepulciano-San Quirico d'Orcia, Montalcino.

Da Nord, dall'A1: uscire a Firenze Certosa e prendere per Siena. Uscire a Siena Sud, prendere la Cassia e seguire per Montalcino.

L'azienda agricola Pian di Macina nasce negli anni Sessanta grazie all'impegno di Bruno, viticoltore montalcinese. L'azienda si trova in una zona tra le più pregiate dell'area di Montalcino. Si estende per circa 5 ettari, di cui 2 investiti a vigneto dai quali provengono le uve per la produzione dei vini Brunello e Rosso di Montalcino.

Il ricambio generazionale avvenuto negli ultimi anni all'interno della famiglia Tempori ha permesso di investire notevolmente per riqualificare gli impianti di produzione. Al momento è in atto la completa ristrutturazione della cantina aziendale.

I vini di Pian di Macina, Rosso e Brunello di Montalcino, nascono grazie ai preziosi consigli dell'enologo Roberto Bruchi e sono l'espressione autentica di questa terra pregiata. L'azienda offre ospitalità nell'ampio e confortevole appartamento “Le Filande” nel centro storico di Montalcino.

Vini principali e prezzi

Rossi
Brunello di Montalcino Docg 2003
18 Euro
Servire a: 18/20°



Brunello di Montalcino Docg 2004
25 Euro
Servire a: 18/20°

UMBRIA

Tenuta Le Velette

località Le Velette 23
05018 Orvieto (Tr)
tel. 0763.29090
fax 0763.29114
tenuta.le.velette@libero.it
www.levelette.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, dalle 8.30 alle 17, il sabato fino alle 12. Si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'A1 Firenze-Roma: uscire a Orvieto e seguire le indicazioni per la frazione Canale.

Tenuta Le Velette si trova al centro della zona di produzione dell'Orvieto Classico, affacciata sulla rupe della storica e affascinosa cittadina umbra. Di origine etrusca, nei secoli la tenuta ha subito diverse trasformazioni ed è passata di proprietario in proprietario finché nel 1860 venne acquistata dalla famiglia Felici che nel 1965 fonda l'attuale azienda vinicola e che ne è tuttora titolare.

La Tenuta dispone di 109 ettari di vigneto specializzato in territorio collinare, dove lavora con vitigni autoctoni come il grechetto che, al momento, ricopre una grande importanza. Non mancano comunque anche le varietà internazionali, allo scopo di offrire una gamma completa di prodotti.

Da qui nascono le circa 350mila bottiglie che Tenuta Le Velette produce ogni anno, sia vini di antica tradizione rivisitati con la moderna enologia, sia nuove tipologie adatte a soddisfare i mercati internazionali.

Vini principali e prezzi

Bianchi
Orvieto Doc Classico Secco
“Berganorio” 2007
4,10 Euro
Servire a: 10/12°



Umbria Igt Grechetto
“Sole Uve” 2007
8,50 Euro
Servire a: 10/12°



Umbria Igt Sangiovese
“Accordo” 2005
6,80 Euro
Servire a: 18/20°



Rossi
Orvieto Doc Classico
Superiore “Lunato” 2007
5,50 Euro
Servire a: 10/12°



Rossi
Rosso Orvietano Doc
“Rosso di Spicca” 2007
4,80 Euro
Servire a: 18/20°



Umbria Igt Rosso
“Calanco” 2004
11,30 Euro
Servire a: 18/20°



SICILIA

Cantine Colosi

via Militare 23
98149 Messina (Me)
tel. 090.53852
fax 090.47553
info@cantinecolosi.it
www.cantinecolosi.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, dalle 7.30 alle 19. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'imbarcadero delle navi traghetto (Caronte-Tourist), percorrere il viale Giostra per 3 km.

Fondata nel 1960, la cantina Colosi opera nel campo del vino da tre generazioni. Al timone della casa vinicola, che ha la sua sede a Messina, l'enologo Piero Colosi che, con il prezioso contributo del padre Pietro, segue tutte le fasi della lavorazione e della commercializzazione in Italia e all'estero. Dal 1988 l'azienda si dedica alla produzione dell'antico Malvasia delle Lipari e dei vini locali bianchi e rossi che rientrano nell'Igt Salina e Sicilia. I terreni vitati dell'azienda si estendono per 7 ettari in una delle migliori zone dell'isola di Salina, nell'arcipelago delle Lipari. I vigneti sono ricavati da terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Il clima arido impone una ferrea potatura "tipo Guyot" che lascia poche gemme a frutto, perché l'impossibilità di effettuare l'irrigazione mette a dura prova le piante nei mesi più caldi. Le etichette di Colosi, a partire dal Malvasia delle Lipari passita e dolce naturale, possono essere degustate presso la cantina, previa prenotazione.

Vini principali

Rossi
Sicilia Igt Nero d'Avola 2007
Servire a: 18/20°



Sicilia Igt Rosso
"Cariddi" 2006
Servire a: 18°



Bianchi
Salina Igt Bianco 2007
Servire a: 10/12°



Speciali
Malvasia delle Lipari Doc "Passito di Salina" 2005
Servire a: 15°



Passito di Pantelleria Doc
2004
Servire a: 15°



Moscato di Pantelleria Doc
2004
Servire a: 15°



SICILIA

Vini Gennaro

contrada Santa Lucia
90034 Corleone (Pa)
tel. - fax 091.8464915
info@vinigennaro.com
www.vinigennaro.com

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, tutti i giorni. La visita va prenotata. Non si accettano carte di credito.

Per arrivarci:

Dall'A19 Palermo-Messina: prendere l'uscita SS189-Agrigento-Villabate e seguire per Agrigento. Dopo Villabate prendere la SS118 verso Corleone-Marineo.

La Sicilia non è solo mare, e lo dimostra lo splendido entroterra palermitano, montuoso e verdeggiante. Come nel territorio di Corleone, dove il bosco della Ficuzza fa da scenario agli incantevoli monumenti medievali e dove ha sede l'azienda Gennaro. La storia dei Gennaro in campo vitivinicolo risale già agli anni Trenta, quando la famiglia, con la sua nota intraprendenza, cominciò a coltivare e valorizzare i vitigni tipici della ricca terra siciliana: nerello mascalese, pericone, inzolia e catarratto. Inizialmente, queste uve venivano lavorate e vinificate per ottenere un unico vino, distribuito e apprezzato a Corleone e nei paesi limitrofi. Con gli anni, i Gennaro cominciarono a vinificare in purezza, ottenendo prodotti eccellenti come Nero d'Avola, Catarratto e Chardonnay. Nascono così i primi imbottigliamenti dei vini Gennaro, grazie a una lavorazione attenta e guidata da esperti enologi, nel rispetto delle norme nazionali ed europee e secondo i canoni dell'enologia moderna.

Vini principali e prezzi

Bianchi
Sicilia Igt Catarratto 2007
4 Euro
Servire a: 10/12°

Sicilia Igt
Chardonnay 2007
5 Euro
Servire a: 10/12°

Rossi
Sicilia Igt Syrah 2006
5,50 Euro
Servire a: 18°

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Etichetta Nera" 2007
5 Euro
Servire a: 18°

Sicilia Igt Merlot 2006
5,50 Euro
Servire a: 18°

Sicilia Igt Cabernet Sauvignon 2006
7 Euro
Servire a: 18°



SARDEGNA

Tanca Gioia Caloforte

località Gioia
09014 Carloforte (Ci)
Tel. 0781.856727
u-tabarka@u-tabarka.it
www.u-tabarka.it

Per visitare l'Azienda:

Apertura: tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 16.30. La visita va prenotata. Non si accettano le carte di credito.

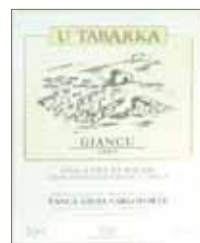
Per arrivarci:

Da Carloforte (Isola di San Pietro): prendere la strada per Capo Sandalo e, dopo circa 4 km, immettersi nella diramazione per Gioia. Dopo 800 metri si incontra la cantina.

Famosa per il tonno e per essere, pur attaccata alla Sardegna, una località di dialetto ligure, Carloforte si trova sull'isola di San Pietro, nella Sardegna meridionale, dove gode di un clima caldo e sempre irradiato dal sole. Qui, la prima azienda vitivinicola è nata solo pochi anni fa, nel 2003, quando Carlo Perfetti e Umberto Zamaroni, innamorati di questi luoghi, decidono di fondare la società agricola Tanca Gioia. L'azienda si trova in località Gioia, al centro dell'Isola di San Pietro, e dispone di 6 ettari in collina, dove i vigneti sono dislocati su più livelli, a godere del clima caldo, profumato dai miri e dai pini di aleppo che crescono tutto intorno. Le uve coltivate sono tutte, a eccezione dell'internazionale cabernet franc, varietà autoctone della regione, dal carignano al muristellu/bovaleddu, dal moscato di Calasetta al nasco aromatico, fino al vermentino, con le quali hanno origine i quattro vini U Tabarka: Roussou, Giancu, Quae e Flamingo.

Vini principali e prezzi

Bianchi
Isola dei Nuraghi Igt Bianco "U Tabarka Giancu" 2007
7,80 Euro
Servire a: 10/12°



Rossi
Isola dei Nuraghi Igt Ross "U Tabarka Roussou" 2006
8,20 Euro
Servire a: 18°



Speciali
Vino da uve stramature "U Tabarka Quae (Voglia)" 2007
12,50 Euro
Servire a: 8/10°



Vino da Tavola Rosato
"U Tabarka Flamingo"
7,80 Euro
Servire a: 10/12°