

ETHICAVINES



Italian Roots.
Global Reach.



CATALOGUE POUR
L'EST CANADIEN



RACINES ITALIENNES. PORTÉE MONDIALE.

« Notre nom, Ethica Wines, symbolise la transparence comme valeur fondamentale de notre entreprise. Nous offrons à nos partenaires des conseils éclairés qui permettent de développer nos relations de travail grâce à une approche globale et affinée des affaires.

Notre équipe italienne opère à l'échelle mondiale, proposant des services d'importation, de marketing et de vente en Amérique du Nord et dans la région Asie-Pacifique.

De l'Italie au monde entier. »

UN MOT DE NOTRE DG

«Ethica Wines est un projet ambitieux à long terme, né d'un rêve de créer une nouvelle approche axée sur les valeurs pour l'importation et la distribution de vins italiens. Le projet se concentre sur l'authenticité et vise à susciter l'enthousiasme tant chez les consommateurs et consommatrices que chez les producteurs et productrices. Notre équipe de spécialistes dynamiques et passionnés tire son inspiration du patrimoine viticole italien. Notre objectif est de construire un nouvel avenir pour le vin italien à travers le monde.»

Francesco Ganz, cofondateur et DG

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'F. Ganz', is centered below the text.

GAMME PAR CATÉGORIE

Ethica Wines offre une gamme de vins italiens de qualité.
Avec une sélection des régions les plus prisées provenant de domaines viticoles distinctifs ; notre gamme de vins est une célébration de l'Italie dans toute sa diversité.



ÉTOILES

Établissements viticoles renommés et remarquables des principales régions viticoles italiennes.



PETITS DIAMANTS

Des vins uniques et exceptionnels issus de domaines sélectionnés méritant d'être découverts.



ITALIE QUOTIDIENNE

Des vins italiens classiques de grande qualité pour une consommation quotidienne.

Spécifications supplémentaires sur certains vins.



VÉGANE

Produits sans agents de clarification d'origine animale.



CRU

Désignations « single-vineyard ».



BIOLOGIQUE

Cultivés sans produits chimiques.



BIODYNAMIQUE

Cultivés de façon holistique.



AMISTÀ

ANSELMI



COLOMBAIO
DI CENCIO



FONTANABIANCA®



CASA E. DI
MIRAFIORE
DAL 1858

MOVIA





Ca' dei Zago
VALDOBBIADENE

CEMBRA
cantina di montagna

Giovanna Tantini
ATTIESTA AGRICOLA


L'ANTICA QUERCIA

La kiuva



BAGLIO DI GRÌSI


CANALETTO
Autentico & Italiano



·FONTELLA·


LAMURA


Le Contesse
CANTINE VINICOLE
VINI E SPUMANZI



VILLALTA

RÉGIONS & VIGNOBLES

1. Valle d'Aosta

◆ La Kiuva p. 14

2. Piemonte

★ Amista' p. 20

★ Cascina Valle Asinari p. 24

★ Fontanabianca p. 30

★ Mirafiore p. 34

★ Villa Sparina p. 40

3. Trentino – Alto Adige

★ Cantina Lavis p. 46

◆ Cembra p. 50

★ St. Pauls p. 54

4. Veneto

★ Anselmi p. 60

◆ Ca' dei Zago p. 64

◆ Giovanna Tantini p. 68

◆ L'Antica Quercia p. 72

★ La Gioiosa p. 76

★ Nicolis p. 80

5. Friuli-Venezia Giulia/Slovenia

★ Movia p. 86

6. Lombardia

★ Ca' dei Frati p. 92

★ Contadi Castaldi p. 96

7. Emilia – Romagna

◆ Villa di Corlo p. 102

8. Toscana

★ Cafaggio p. 108

★ Colombaio di Cencio p. 112

★ I Greppi p. 118

★ Ridolfi p. 122

9. Puglia

★ Vespa p. 128

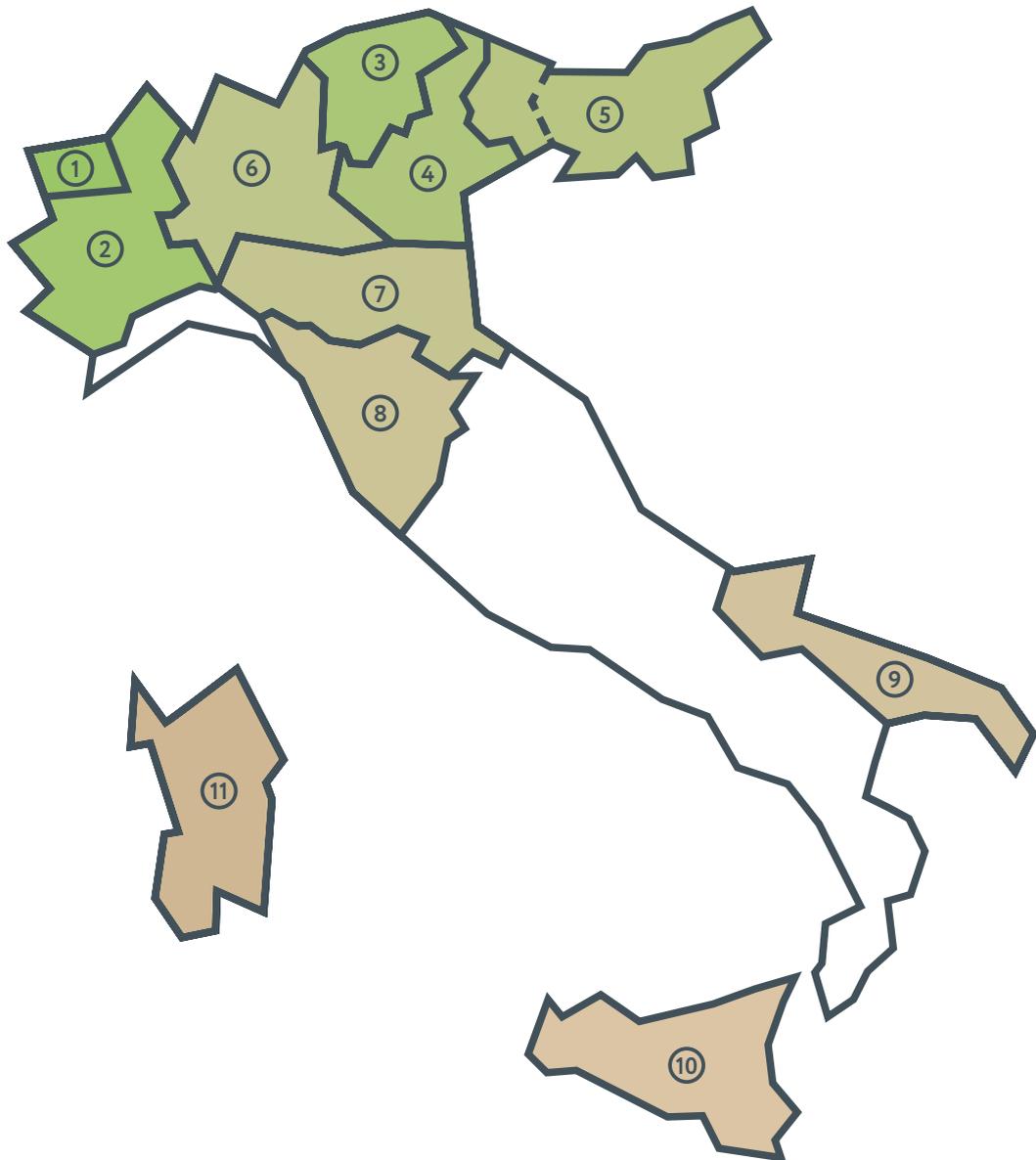
10. Sicilia

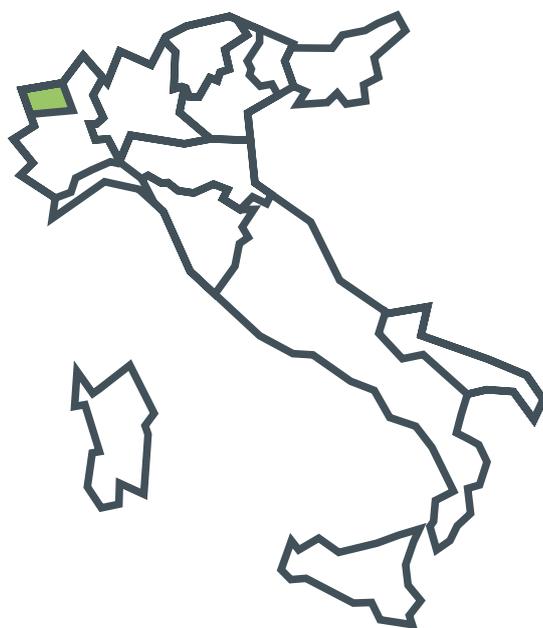
★ Terrazze dell'Etna p. 136

11. Sardegna

★ Sella & Mosca p. 144

🍷 Italie quotidiene p. 148





VALLE D'AOSTA

La région Valle d'Aosta est réputée pour sa « viticulture héroïque ». Les pentes de cette ancienne vallée fluviale alpine sont si abruptes que tout le travail dans les vignobles doit être effectué à la main. La culture de la vigne y est façonnée par les courants d'air alpin frais venant du nord et la composition granitique des

parois de la vallée. Ensemble, ils créent les conditions idéales pour des variations de température journalières : le rocher granitique retient la chaleur du soleil pendant la journée, tandis que l'air frais refroidit les vignobles la nuit, prolongeant ainsi le cycle végétatif et conférant de la fraîcheur et des saveurs riches

au vin. La variété de raisins principale de la région est le Nebbiolo, qui donne des vins de style plus léger, mais complexes, et le Petit Rouge natif, généralement élaboré dans un style vif et fruité (mais pas confituré). Le Chardonnay y est également cultivé avec des résultats spectaculaires.



VALLE D'AOSTA



La Kiuva

Coopérative de producteurs de vins de premier choix de la Vallée d'Aoste, abritant des vignobles en montagne et les membres cultivateur qui les soignent.





La Kiuva



À Valle d'Aosta, où La Kiuva cultive des raisins et produit du vin, le Nebbiolo est connu sous le nom de Picotendro, dérivé du français : picot tendre. Le Nebbiolo de cette partie de l'Italie, où l'on parle français, est souvent plus délicat et plus parfumé que son homologue de Piemonte.

- Fondée dans la seconde moitié des années 1970, La Kiuva (lah kee-OO-vah) est une coopérative vinicole composée de 50 membres viticulteurs situés dans le magnifique petit village d'Arnad, au cœur des Alpes.
- Les membres ont été encouragés à reprendre d'anciens vignobles abandonnés dans les meilleurs secteurs afin de produire des vins authentiques et durables. 15 hectares (37 acres) de vignes, toutes cueillies à la main.
- La Kiuva s'engage à valoriser le terroir et les variétés de raisin indigènes telles que le Picotendro, le clone local du Nebbiolo.
- Le climat alpin, avec de grandes variations de température entre le jour et la nuit, augmente l'acidité et la fraîcheur des raisins.
- Méthode de culture : Guyot et Pergola, sur des terrasses sablonneuses façonnées par les glaciers.
- Sol : sablonneux et alcalin.



LA KIUVA
Rosé de Vallée



LA KIUVA
Rouge de Vallée

Bien que ses membres cultivent également des cépages internationaux comme le Merlot et le Chardonnay, leur principal intérêt se porte sur les variétés de raisins indigènes de la Vallée d'Aoste telles que la Petite Arvine, le Petit Rouge et le Picotendro, nom local pour le Nebbiolo. Le style de vinification pur de La Kiuva est axé sur la fraîcheur, la clarté et l'expression du terroir.



LA KIUVA
Arnad Montjovet Superieur



PIEMONTE

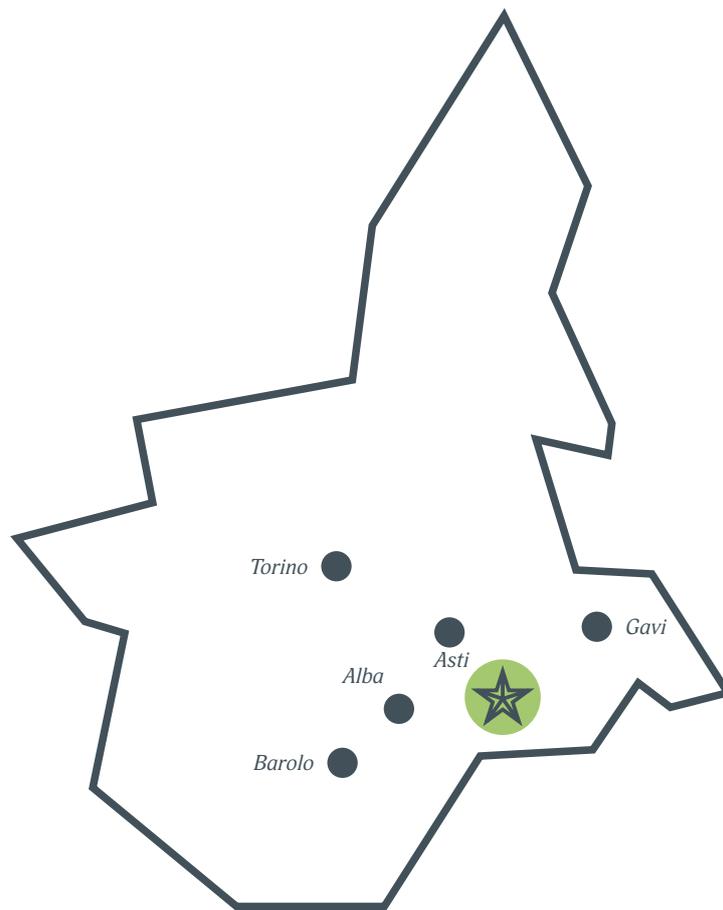
Le nom Piemonte signifie littéralement «au pied de la montagne», une référence au fait que la région est bordée au nord-ouest et à l'ouest par les imposantes Alpes pennines. Bien qu'aujourd'hui nous considérons la région Piemonte comme une productrice des vins les plus convoités d'Italie, ce n'est que dans l'après-guerre que la région s'est imposée

comme une puissance viticole. Il y a plusieurs raisons pour lesquelles Piemonte, et en particulier Langhe Hills où le Nebbiolo est cultivé pour le Barolo et le Barbaresco, est idéal pour la production de vins fins : les courants alpins aident à rafraîchir les raisins pendant l'été et l'influence maritime — à la fois de la Méditerranée toute proche et du fleuve Tanaro qui serpente dans la

région — aide à atténuer le froid pendant l'hiver. Mais l'élément le plus important est sans doute les sols d'anciens fonds marins et leur caractère calcaire qui font de Piemonte l'un des meilleurs sites de culture en Italie.



PIEMONTE



Amistà

Barbera de sa terre d'origine historique, Nizza Monferrato, cultivé, vinifié et patiemment vieilli par l'un des meilleurs viticulteurs d'Italie, Luca D'Attoma. C'est son premier vin dans la région Piemonte.





AMISTÀ

- Amistà se concentre sur deux vins : Amistà Nizza DOCG et Amistà Nizza DOCG Riserva, tous deux élaborés à partir de raisins Barbera cultivés sur le domaine à 100 %. L'appellation Nizza DOCG a été établie en 2014 et est le berceau originel du Barbera d'Asti, qui y a trouvé certaines de ses plus grandes expressions.
- Bien que n'étant pas encore certifié biologique, le domaine utilise des pratiques agricoles innovantes dans le vignoble. L'œnologue Luca D'Attoma, vigneron de renommée internationale, dirige tous les aspects de la production, de la gestion du vignoble, de la vinification et de la mise en bouteille.
- Le vieillissement en fûts de grands formats donne au vin profondeur et complexité sans apporter de saveurs de bois envahissantes.
- Types de sol : marne classique de grès et de calcaire que l'on trouve partout dans le Monferrato, une région viticole désignée par l'UNESCO.
- Amistà est le dernier projet de Michele Marsjai, copropriétaire du domaine Ottosoldi, un partenariat avec Stefano Moccagatta de la célèbre Villa Sparina et producteur du Gavi acclamé par la critique.



Les vins Amistà sont élaborés uniquement à partir de raisins Barbera cultivés dans leur terre d'origine historique, Nizza Monferrato, et vinifiés par l'éminent œnologue Luca D'Attoma.

Cette expression captivante, concentrée et très nuancée du Barbera est déjà devenue une référence pour le Nizza DOCG, qui a été créé en 2014.

READ MORE



AMISTÀ
Nizza DOCG

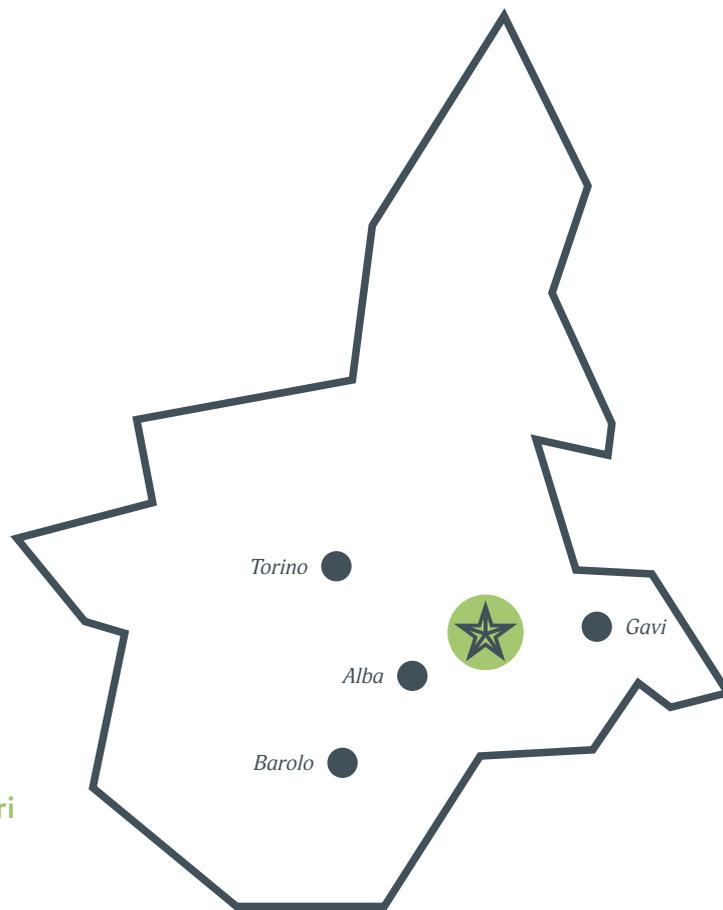


AMISTÀ
Nizza Riserva DOCG

Le Nizza DOCG est élaboré avec 100 % de raisins Barbera, qui sont cultivés dans certains des vignobles les plus convoités de l'appellation. C'est le Barbera à son meilleur, riche en corps et en saveurs, souple et vibrant en bouche.



PIEMONTE



Cascina Valle Asinari

La ferme Cascina Valle Asinari est située au long du Bricco di Nizza, la meilleure zone de culture pour le Nizza DOCG, qui a été créé en 2014. Les sols trouvés dans son vignoble sont identiques à ceux trouvés à La Morra, au cœur de l'appellation Barolo.





CASCINA
VALLE ASINARI
- SAN MARZANO OLIVETO -

- Les sols calcaires et argileux des meilleurs vignobles du domaine sont identiques à ceux trouvés dans la commune de La Morra dans l'appellation Barolo; ils sont idéaux pour la production de vins nuancés, de longue garde, avec de la structure et de la complexité. La fermentation spontanée utilisant uniquement des levures indigènes naturelles assure la plus pure expression du terroir.
- Le domaine est en cours d'obtention de sa certification biologique et travaille également à obtenir sa certification biodynamique. Certification biodynamique en perspective.
- Un producteur de premier plan d'une des appellations les plus passionnantes d'Italie : Nizza DOCG, créée en 2014.



La Cascina Valle Asinari est située au cœur du Nizza DOCG où le Barbera atteint sa plus grande expression. Le meilleur vignoble du domaine se trouve sur le Bricco di Nizza, la meilleure sous-zone de l'appellation.

READ MORE



CASCINA VALLE ASINARI
Moscato d'Asti DOCG



CASCINA VALLE ASINARI
Barbera d'Asti DOCG



Les Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore et Moscato d'Asti de la Cascina Valle Asinari sont aujourd'hui considérés comme des classiques de la viticulture piémontaise. Grâce à ses pratiques agricoles biologiques et à son style de vinification traditionnel, le Nizza du domaine (100 % Barbera) s'est rapidement imposé comme une référence pour les vins de Piemonte.



CASCINA VALLE ASINARI
Barbera d'Asti Superiore DOCG



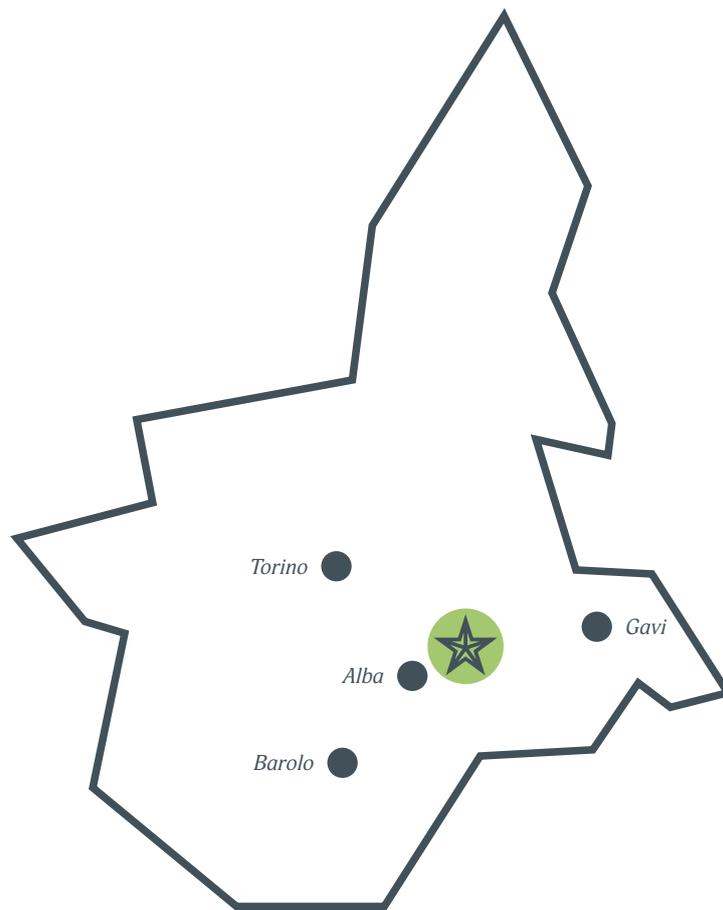
CASCINA VALLE ASINARI
Ciuchino
Monferrato DOC



CASCINA VALLE ASINARI
Nizza DOCG



PIEMONTE



Fontanabianca

Producteur de Barbaresco spécifique de par leur cru provenant de deux des vignobles les plus célèbres de l'appellation, Serraboella et Bordini.





FONTANABIANCA®

- Fondée en 1969, Fontanabianca possède certains des meilleurs vignobles du village de Neive, au cœur de l'appellation Barbaresco.
- Nommée d'après une source naturelle, la «fontaine blanche» d'où provient l'eau pour les vignobles. Cave familiale dirigée par les vigneron Aldo Pola, fondateur de Fontanabianca, et son fils Matteo. Ensemble, ils s'occupent de la totalité de la production.
- Récompensée par la certification «The Green Experience» qui garantit une viticulture et une production écologiques et durables, la protection de la biodiversité et de l'environnement naturel, l'élimination des produits chimiques, des pesticides et des herbicides.
- 15 hectares (37 acres) cultivés avec des raisins Nebbiolo et Arneis. Producteur de Barbaresco élégant et classique, pure expression du terroir et du cru phare Bordini, l'un des meilleurs crus de la région de Barbaresco. Cave récemment rénovée, équipée d'une technologie de pointe.
- Altitude : environ 300 mètres au-dessus du niveau de la mer (1000 pieds).
- Le sol calcaire et argileux moyennement texturé donne les raisins parfaits pour produire des vins parfumés, élégants et corsés.
- Climat légèrement maritime : plus chaud, plus sec et plus doux que son voisin Barolo.



Chez Fontanabianca, l'équipe père-fils se partage le travail : Aldo, le père, est le responsable du vignoble et Matteo, le fils, s'occupe de la vinification.

Aldo est reconnu comme l'un des meilleurs viticulteurs de Barbaresco et Matteo a été formé par l'un des plus grands producteurs de Nebbiolo de tous les temps, Beppe

READ MORE





FONTANABIANCA
Arneis
Langhe DOC



Fontanabianca produit du Barbaresco distingué par son cru provenant de deux des vignobles les plus célèbres de l'appellation, Serraboella et Bordini (ce dernier étant un rare sorì à Barbaresco).

Le style de vinification est traditionnel, axé sur l'expression du millésime, les arômes et le goût classique du Nebbiolo. De même, l'Arneis et le Dolcetto de la cave ont un style classique.



FONTANABIANCA
Barbera d'Alba Superiore DOC



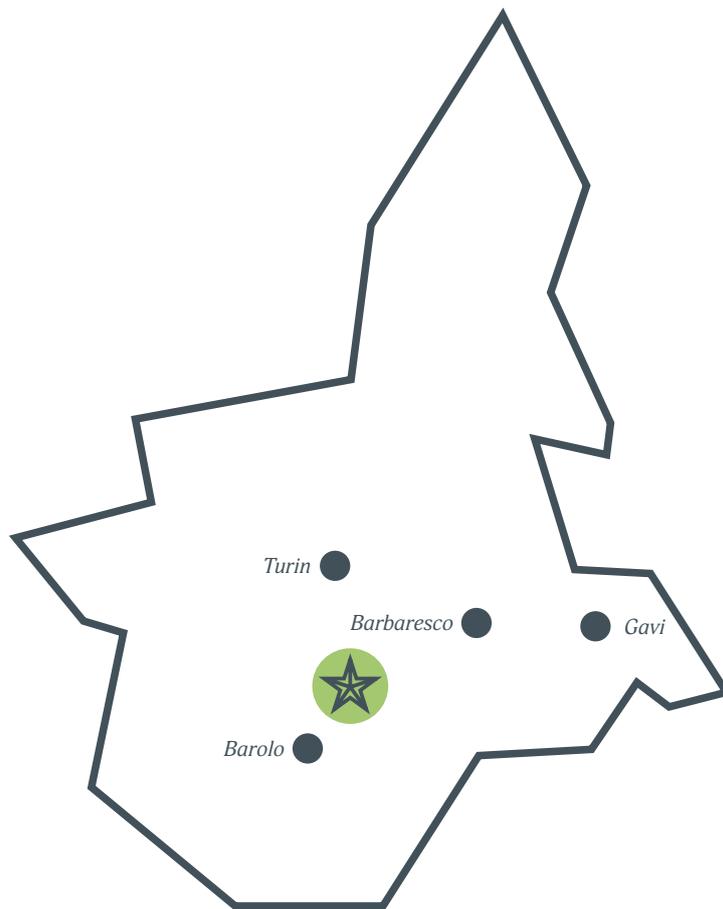


FONTANABIANCA
Barbaresco DOCG



FONTANABIANCA
Bordini
Barbaresco DOCG





Mirafiore

Producteur du « vin des rois » original. Le meilleur du Barolo élaboré dans un style strictement traditionnel et axé sur le terroir.





CASA E. DI
MIRAFIORE
DAL 1858

- Fondée en 1878 par la famille royale d'Italie, l'établissement qui a donné au Barolo son surnom : «Roi des vins, vin des rois».
- L'un des premiers producteurs et défenseurs du Barolo et l'un des premiers à exporter des vins au-delà des frontières de l'Italie, avec Borgogno (p.27).
- Établissement vinicole et magasin, avec une production totale de 5000 caisses.
- Vignobles dans la commune de Serralunga d'Alba, l'une des meilleures zones de culture de l'appellation. La production du domaine est certifiée biologique à 100 % depuis la récolte de 2018.
- Producteur de crus de premier plan tels que Lazzarito et Paiagallo, réputés pour leur profondeur, leur nuance et leur immense potentiel de vieillissement. Vinification et style strictement traditionnels, avec des vins présentant des notes classiques de terre et de «pétale de rose», caractéristiques du grand Nebbiolo.
- Fermentation à chapeau immergé avec des temps de macération prolongés.
- Connu pour ses vins distinctifs axés sur le terroir qui incarnent l'essence du Barolo, un vin qui devrait toujours évoquer un lieu.



Le Barolo est appelé «le roi des vins et le vin des rois» en raison du domaine Mirafiore et de son association historique avec la famille royale d'Italie. La magnifique cave et le domaine sont l'une des destinations œnotouristiques les plus populaires de Piemonte.



MIRAFIORE
Barolo DOCG



MIRAFIORE
Barolo Riserva DOCG





MIRAFIORE
Langhe Nebbiolo DOC



MIRAFIORE
Lazzarito
Barolo DCG



MIRAFIORE
Barbera d'Alba DOC Superiore



BIOLOGIQUE À PARTIR
DU MILLÉSIME 2018



MIRAFIORE
Langhe Nascetta DOCG



BIOLOGIQUE À PARTIR
DU MILLÉSIME 2018

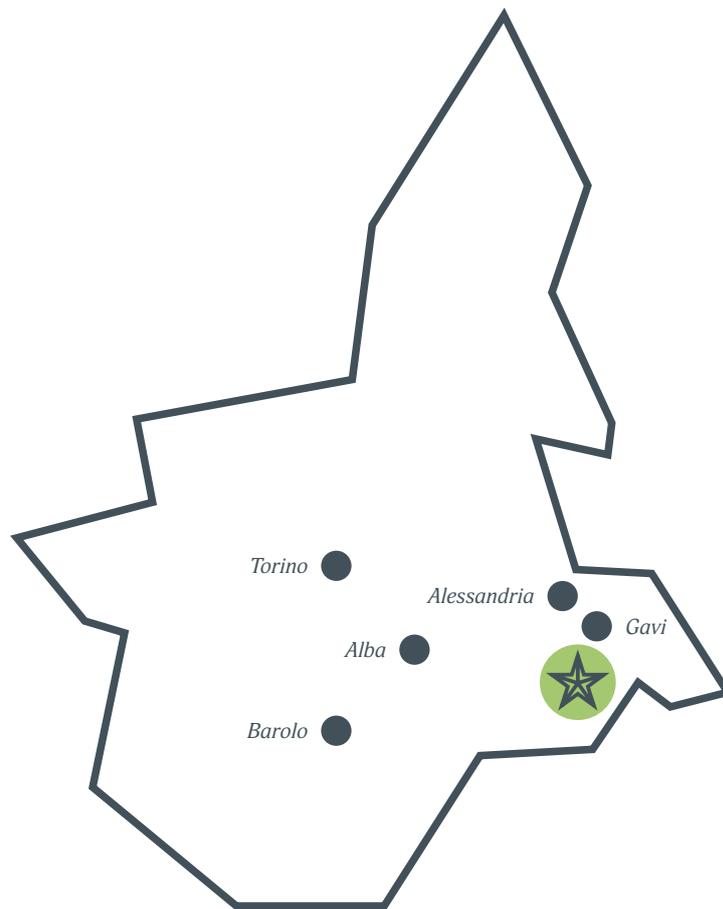


BIOLOGIQUE À PARTIR
DU MILLÉSIME 2018



MIRAFIORE
Paigallo
Barolo DOCG

PIEMONTE



Villa Sparina

Producteur de vins «Gavi di Gavi» hautement cotés, caractérisés par leur cru, l'établissement qui a changé la manière dont le monde goûte le Cortese di Gavi sous toutes ses formes.





VILLA SPARINA

G A V I



Lorsqu'elle a lancé son Gavi Monterotondo issu d'un seul vignoble, Villa Sparina a changé la façon dont le monde percevait le Cortese di Gavi et l'appellation Gavi. Avec son style riche, son immense potentiel de vieillissement et sa forme de bouteille unique, ce vin a établi une nouvelle norme de qualité et d'expression du terroir dans l'appellation.

- Le domaine Villa Sparina a été acheté par la famille Moccagatta à la fin des années 1970.
- 70 hectares (173 acres) cultivés avec les variétés traditionnelles Cortese et Barbera dans la Comune di Gavi, une zone de production restreinte de l'appellation Gavi pour produire des vins «Gavi di Gavi». Les meilleurs raisins Cortese sont utilisés pour produire le cru Monterotondo, un Riserva de longue garde. WineSearcher.com l'a désigné comme l'un des cinq meilleurs Gavis (2020).
- Le Cortese est vinifié dans un style plus léger de Gavi provenant de vignobles d'environ 30 ans et en un vin mousseux brut vieilli sur lies en bouteille pendant 30 mois.
- Un Rosé del Monferrato rafraîchissant et un Barbera DOC savoureux, y sont également produits.
- Caves historiques du XVIIe siècle.
- Forme de bouteille attrayante et distinctive inspirée d'une ancienne bouteille découverte dans la cave historique du domaine.
- Climat parfait pour la culture de la vigne, influencé par la mer Méditerranée.
- Sol : riche en argile et en calcaire.

READ MORE





VILLA SPARINA
Gavi del Comune di Gavi DOCG



VILLA SPARINA
Barbera
Monferrato DOC

FERMENTÉ EN BOUTEILLE



La forme distinctive de la bouteille utilisée par la Villa Sparina a été inspirée par une ancienne bouteille découverte dans la cave ancestrale de la villa après que la famille Moccagatta ait acquis la propriété à la fin des années 1970. Elle représente un lien avec le passé et l'héritage de cette ferme extraordinaire.

*Autres formats disponibles :
10.375, 1.5, 3 L*



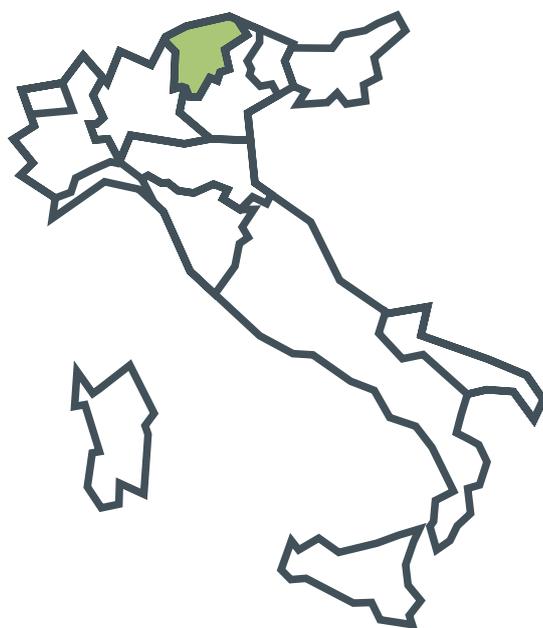
VILLA SPARINA
**Monterotondo Gavi del Comune di Gavi
DOCG**



SEE MORE
PRODUCTS



VILLA SPARINA
Metodo Classico Brut Blanc de Blanc



TRENTINO – ALTO ADIGE

En conduisant vers le nord depuis Verona en direction de l'Autriche, le terrain s'élève rapidement avant de vous retrouver soudainement dans une vallée céleste – le Val d'Adige, la vallée du fleuve Adige dans les Alpes Dolomites en Italie. C'est l'un des paysages les plus captivants que vous verrez, avec ses vergers de pommes

s'étendant à travers la vallée et les vignobles plantés le long des collines de chaque côté de cette longue étendue de terre étroite entourée de montagnes imposantes. C'est dans ce lit de rivière ancien et préservé que se trouvent les vignobles du Trentin italophone au sud et de l'Alto Adige (Tyrol du Sud) germanophone au nord.

Les sols des vignobles, certains parmi les plus hauts du monde, sont principalement volcaniques et diluviens. Mais c'est le macroclimat unique de la vallée, avec ses variations de température diurnes et la protection contre les intempéries grâce aux Alpes, qui en fait un lieu si unique pour la viticulture.



TRENTINO - ALTO ADIGE



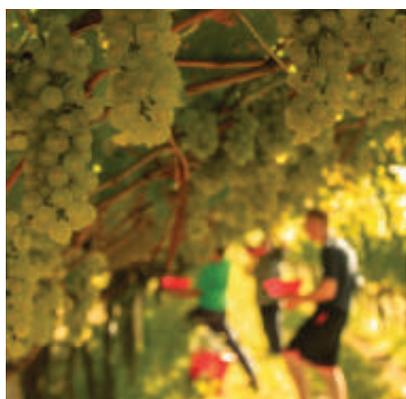
Lavis

Coopérative pionnière et auteur d'une étude et d'un projet innovants sur les sous-zones qui ont remodelé la viticulture alpine en Italie.





CANTINA
LAVIS
- 1948 -



Il y a plus de 30 ans, la coopérative La-Vis a lancé une étude et une enquête pionnières sur les sous-zones des vignobles de Trentino qui ont complètement transformé la viticulture dans la région.

Aujourd'hui, tous ses producteurs utilisent les sites les mieux adaptés à la variété de raisin donnée, augmentant ainsi la qualité et l'expression du terroir.

- Située dans le village de Lavis, près de la ville de Trente, au cœur de la région alpine Trentino en Italie.
- La coopérative La-Vis regroupe plus de 800 viticulteurs, avec en moyenne un hectare de vigne chaque.
- Plus de 800 hectares (1970 acres) de vignobles cultivés à la main, en stricte conformité avec le contrôle du Système National de Qualité de Gestion Intégrée des Cultures en Italie.
- Pionnière du projet de Qualité et de Zonage, achevé et mis en œuvre il y a plus de 30 ans, qui valorise l'importance de «la bonne vigne au bon endroit», encourageant la culture de variétés de raisins à la fois autochtones et internationales.
- Qualité, territorialité et écodurabilité pour obtenir des vins authentiques inégalés dans leur catégorie de prix.
- Environ 80 % de sa production est constituée de vin blanc : Chardonnay, Pinot Grigio et Müller Thurgau. Ses membres cultivent également des variétés rouges autochtones, y compris Schiava, Pinot Nero, Merlot, Teroldego et Lagrein.
- Sol riche en minéraux : dépôts de grès et roches des Dolomites.
- Climat frais modéré : collines situées au pied des Alpes.
- Vignobles plantés sur des collines escarpées, jusqu'à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer (2625 pieds).
- Méthode de culture traditionnelle et vendanges manuelles.

READ MORE





LAVIS
Pinot Grigio
Trentino DOC



LAVIS
Pinot Grigio Rosé
delle Venezie DOC





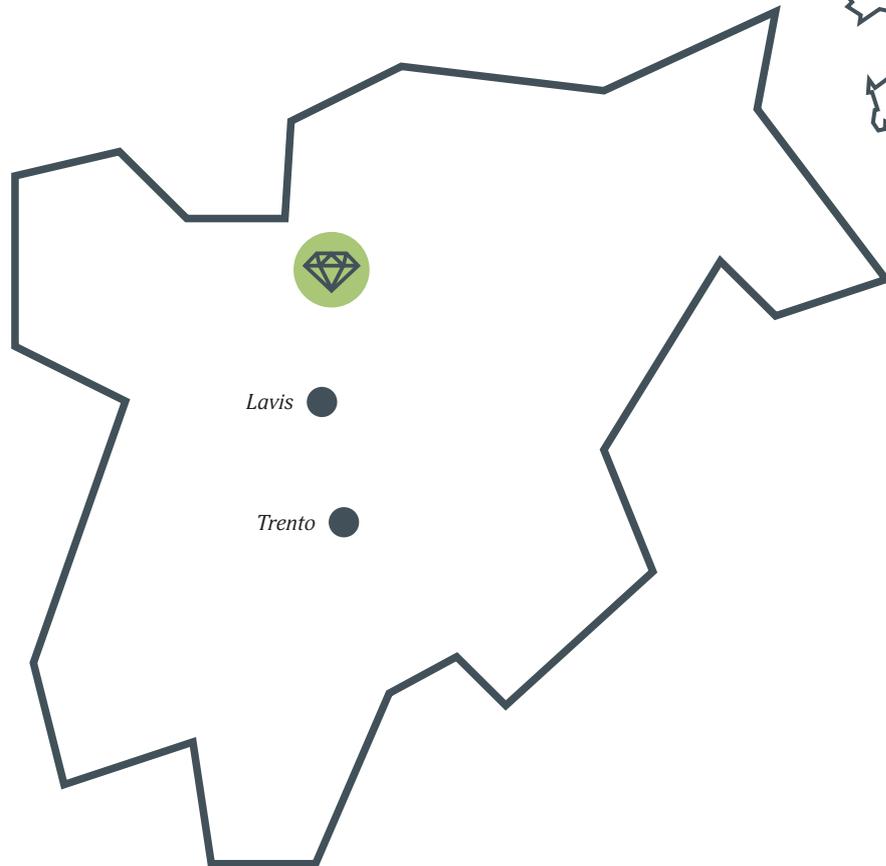
LAVIS
Cabernet
Trentino DOC



SEE MORE
PRODUCTS



LAVIS
Pinot Nero
Trentino DOC



Cembra

«Cembra Cantina di Montagna», une «cave de montagne» et producteur de vins de première qualité cultivés dans des sols volcaniques alpins. Ce sont quelques-uns des vignobles les plus hauts et les plus préservés dans toute l'Europe.





CEMBRA▲
cantina di montagna



La pierre de porphyre trouvée dans le Val di Cembra, l'une des vallées fluviales alpines des plus belles et célèbres d'Italie, est utilisée dans le monde entier par les meilleurs architectes, designers et artistes. Ses origines volcaniques la rendent idéale pour la culture de raisins de vins fins.

- Le nom de la coopérative Cembra Cantina di Montagna signifie littéralement «Cave de Montagne Cembra».
- Parmi les producteurs les plus élevés d'Europe : les vignobles sont situés à une altitude de 550 à 850 mètres au-dessus du niveau de la mer (1800 - 2800 pieds).
- Une branche de vins fins du Groupe La-Vis et du Projet de Zonage des années 1980.
- La coopérative regroupe 400 membres passionnément dédiés à la viticulture héroïque sur les terrasses difficiles d'accès typiques de la vallée de Cembra.
- 300 hectares (740 acres) de vignobles suivant la philosophie du Projet de Zonage des années 1980 de La-Vis.
- Toutes les pratiques agricoles des viticulteurs de Cembra sont effectuées à la main, en stricte conformité avec le Système National de Qualité de Gestion Intégrée des Cultures d'Italie.
- Composition spécifique du sol : le porphyre (l'«or rouge» de la vallée) est responsable de la saveur et de la persistance typiques des vins de Cembra.
- Vins connus pour leur fraîcheur et leur vivacité avec des arômes floraux et riches en saveurs fruitées.
- Climat alpin, variations extrêmes de température et excellente exposition au soleil.

READ MORE 



CEMBRA
Schiava
Trentino DOC



Classici



CEMBRA
Pinot Grigio
Trentino DOC



Classici

TRENTINO - ALTO ADIGE



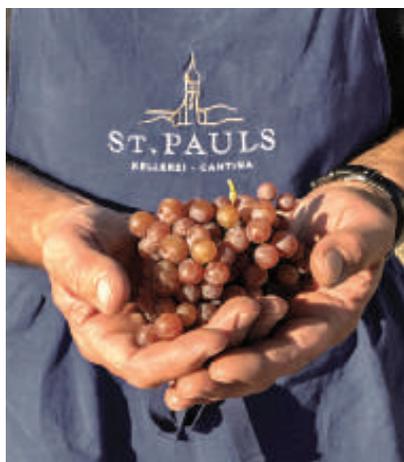
St. Pauls

Coopérative authentique de familles cultivatrices du Tyrol du Sud, avec en moyenne un hectare par producteur.





- La coopérative vinicole St. Pauls est située dans le village de St. Pauls (San Paolo), dans le Tyrol du Sud (Alto Adige).
- Avec environ 150 membres viticulteurs, la coopérative couvre 175 hectares (435 acres) plantés en vigne.
- En moyenne un hectare par viticulteur, tous les membres sont des fermes familiales et indépendantes.
- Culture : la région de l'Alto Adige faisait partie de l'Autriche jusqu'à la Première Guerre mondiale – aujourd'hui, l'allemand est la langue maternelle de 65 % de ses habitants.
- Durabilité : panneaux solaires, technique de culture de la vigne non invasive.
- Pinot Bianco mondialement célèbre : St. Pauls possède ce qui est considéré comme le plus vieux vignoble de l'Alto Adige, planté en 1899.
- Processus de vinification basé sur la gravité.
- Sol minéral (roches des Dolomites) et excellente exposition au soleil.
- Climat alpin favorisant la croissance de variétés de raisins traditionnelles et internationales, toutes caractérisées par une fraîcheur caractéristique et une forte acidité.



La coopérative St. Pauls porte le nom du village où elle est située, dans le pittoresque Tyrol du Sud. C'est parce que presque tout le monde dans le village est impliqué d'une manière ou d'une autre avec la coopérative. Vous trouverez les autres villageois au bar à vin de l'établissement, profitant d'un verre!

READ MORE 



ST. PAULS
Plötzner
Pinot Bianco Alto Adige DOC



ST. PAULS
Gfill
Sauvignon Alto Adige DOC



Avec en moyenne un hectare par producteur, St. Pauls dans le Tyrol du Sud (Alto Adige) se concentre sur les variétés de raisins autochtones vinifiées dans un style traditionnel, avec un accent sur le terroir et l'expression du cépage.

Des pratiques agricoles biologiques et durables donnent des vins vibrants, riches et équilibrés.



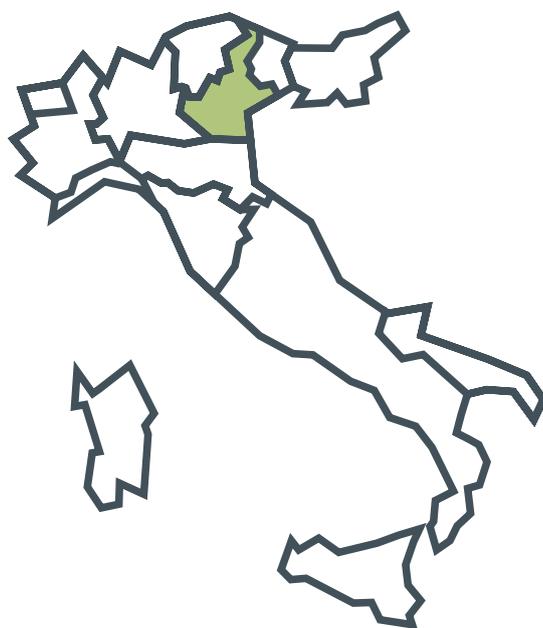
ST. PAULS
Missianer
Schiava Alto Adige DOC



SEE MORE
PRODUCTS



ST. PAULS
Luzia
Pinot Nero Alto Adige DOC



VENETO

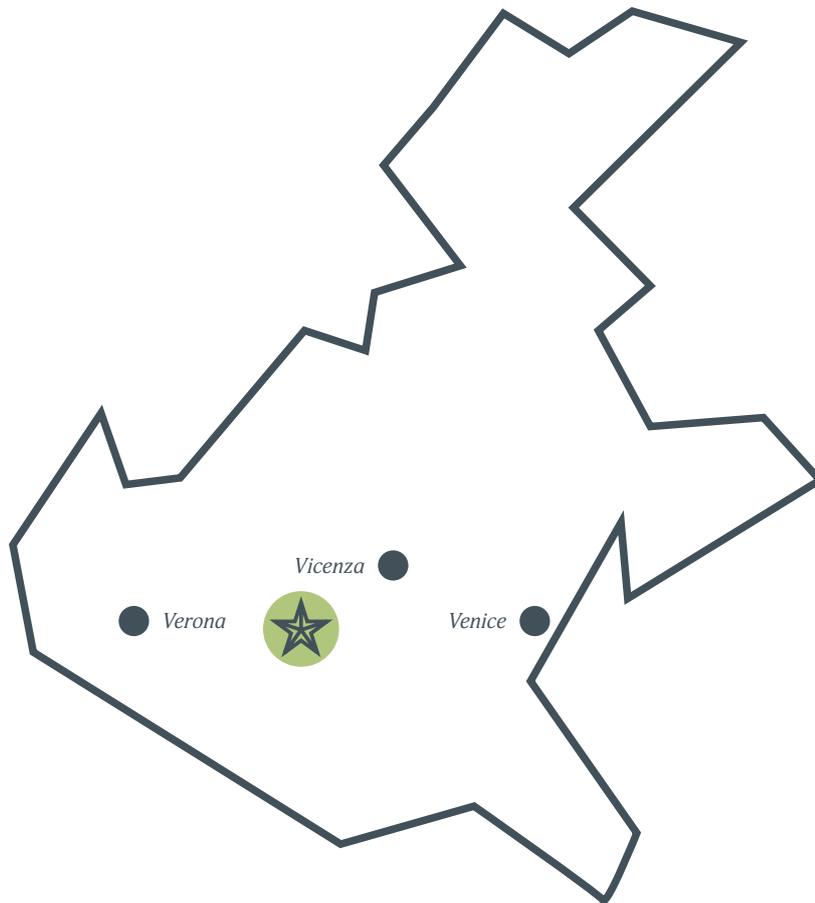
Bien avant que la Toscane et le Piemonte ne deviennent célèbres en Italie pour la production de vins fins, le Veneto était renommé pour la qualité des vins produits là-bas. Dès l'époque romaine, naturalistes et poètes louaient les vins de la Valpolicella, où les sols volcaniques, morainiques et calcaires sont idéaux pour

la production de vins rouges de longue conservation. Le lac Garda à l'ouest, le plus grand plan d'eau d'Italie, est également un centre pour les vins fins, y compris le Lugana blanc. Dans la partie la plus à l'est du Veneto, proche de la capitale régionale, Venise, la production de vins mousseux a surpassé les vins rouges anonymes autrefois produits

en abondance. Les sols morainiques et sablonneux des vignobles placés en coteaux de Valdobbiadene et Conegliano sont parfaits pour la production de Prosecco frais et fruité, aujourd'hui le mousseux le plus populaire au monde.



VENETO



Anselmi

Le pionnier du Soave Classico qui a, à lui seul, élevé le niveau de qualité de l'appellation. Producteur de cru authentique.





ANSELMI



Roberto Anselmi a, à lui seul, redéfini l'appellation Soave Classico lorsqu'il a introduit les méthodes de formation Guyot et cordon permanent et a considérablement réduit les rendements.

Ses pairs le pensaient fou lorsqu'il a décidé de quitter le consortium de Soave afin de ne pas être contraint par une bureaucratie restrictive. L'histoire lui a donné raison.

- Pionnier du Soave Classico, la cave qui a placé l'appellation sur la carte après des décennies de production de masse.
- Le vigneron visionnaire Roberto Anselmi a révolutionné la viticulture dans le Soave Classico lorsqu'il a abandonné la formation traditionnelle en pergola dans les années 1990 pour convertir ses vignobles en Guyot et cordon permanent (cordone speronato).
- Il a également été l'un des premiers à introduire l'idée de vins à vignoble unique dans l'appellation.
- Le domaine couvre environ 70 hectares de vignes, comprenant Garganega (gahr-GAHN-eh-GAH), Sauvignon Blanc et Chardonnay.
- Des pratiques d'agriculture biologique sont employées dans les vignobles (bien que Roberto Anselmi refuse d'obtenir la certification).
- Les sous-sols volcaniques et calcaires de Soave sont idéaux pour créer des vins blancs minéraux d'une extrême fraîcheur.
- En 2000, Anselmi a écrit une lettre ouverte célèbre au consortium de Soave expliquant que la bureaucratie excessive et la pensée rétrograde l'avaient poussé à quitter le consortium.
- Après 2000, tous les vins du domaine ont été classés comme Veneto IGT.

READ MORE





ANSELMI
San Vincenzo
Vino Bianco Italy



ANSELMI
Capitel Croce
Vino Bianco Italy

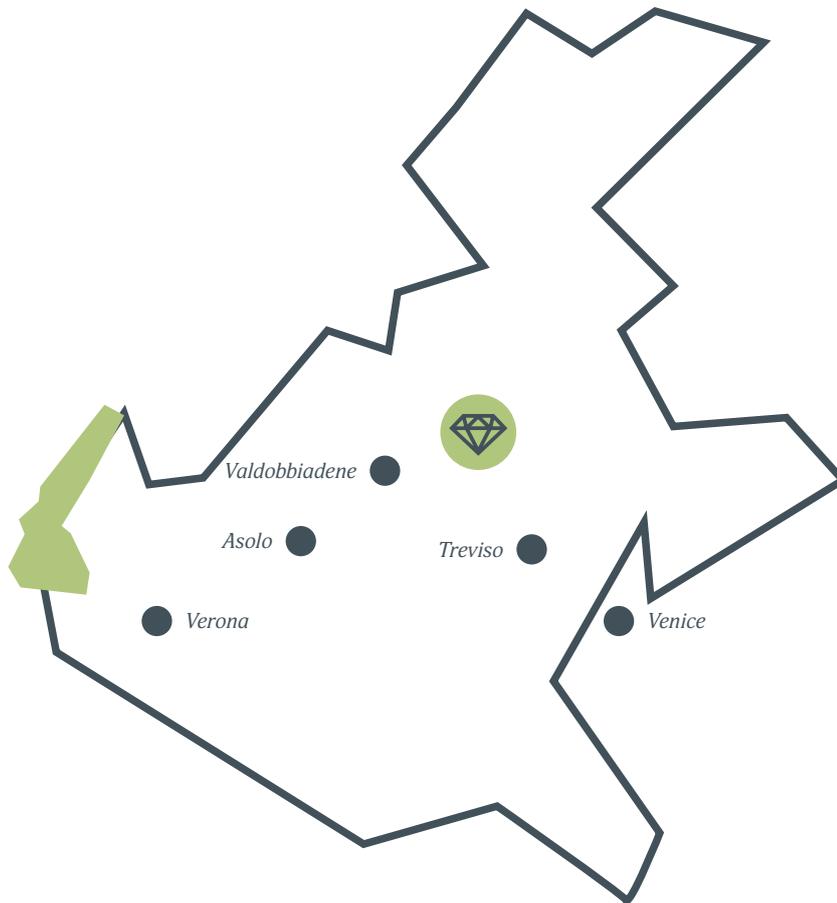




ANSELMINI
Capitel Foscarino
Vino Bianco Italy



ANSELMINI
I Capitelli
Vino Bianco Dolce Italy



Ca' dei Zago

Ca' dei Zago est l'une des caves les plus acclamées par la critique dans la «nouvelle vague» des producteurs de Prosecco, un producteur de l'un des vins «col fondo» préférés





Ca' dei Zago
VALDOBBIADENE 1924

- Fondée dans les années 1920, la ferme familiale et le domaine Ca' dei Zago s'étendent sur seulement 6 hectares (15 acres) plantés en vignes, incluant certains des sites les plus convoités de l'appellation Prosecco di Valdobbiadene.
- Les vignes ont plus de 40 ans et sont principalement placées en coteaux incroyablement escarpés où toute la gestion du vignoble doit être effectuée à la main.
- Bien que non certifiée, les pratiques biodynamiques sont rigoureusement mises en œuvre.
- Méthodes de production traditionnelles : l'actuel vigneron Christian Zago se tourne vers les méthodes de vinification de son grand-père.
- La vinification et la mise en bouteille sont réalisées strictement en accord avec le calendrier lunaire.
- Réputé pour sa production de Prosecco Colfondo (ou «col fondo», signifiant littéralement avec sédiment).
- Récemment, la cave a commencé à produire du Prosecco de méthode classique de grande qualité, le millésime 2015 a été classé n° 8 dans le TOP 100 de 2018 de Wine Enthusiast.
- Sol riche en argile et calcaire.
- Climat modéré chaud, influencé par la proximité des Dolomites alpines et de la mer Adriatique
-



Christian Zago était parmi les premiers producteurs de Prosecco à sortir un «col fondo», signifiant «sur lies». Cela se réfère au fait que la seconde fermentation se fait en bouteille et que le vin n'est pas dégorgé.

Le vieillissement sur lies (sédiment) donne au vin plus de caractère et de profondeur.

READ MORE



CA' DEI ZAGO
Prosecco
 Valdobbiadene D.O.C.G.

Christian Zago de Ca' dei Zago est largement considéré comme le visage de la «nouvelle vague» des producteurs et viticulteurs de Prosecco.

Employant des pratiques biodynamiques sur la ferme familiale, l'un des meilleurs sites de culture de Valdobbiadene, il élabore un Prosecco Col Fondo aussi vibrant qu'il est riche en caractère.



MÉTHODE ANCÉSTRALE



CA' DEI ZAGO
Prosecco Metodo Classico
 Valdobbiadene D.O.C.G.



FERMENTÉ EN BOUTEILLE

VENETO



Giovanna Tantini

Bardolino produit par l'une des principales vigneronnes et productrices de raisins du nord de l'Italie, provenant d'une ferme de premier plan du lac Garda.





En 2000, Giovanna Tantini abandonnait sa carrière d'avocate pour se plonger corps et âme dans le monde du vin, elle faisait partie des rares femmes vigneronnes à Bardolino. Aujourd'hui, elle est considérée comme une pionnière de l'appellation grâce à son dévouement à la production de vins de haute qualité axés sur le terroir.

- Entreprise familiale possédée et fondée par la vigneronne Giovanna.
- Située dans l'une des meilleures zones de culture juste au sud du lac Garda, idéale pour l'élaboration de vins au caractère minéral riche.
- 19 hectares (47 acres), principalement cultivés avec les cépages traditionnels Garganega et l'assemblage Valpolicella, Corvina et Rondinella.
- Les deux piliers de la philosophie de Giovanna Tantini sont : le respect du territoire et la valorisation des cépages indigènes.
- Vins frais et vivants, cépages alternatifs idéaux pour une consommation au verre.
- Une référence dans l'appellation Bardolino Chiacetto DOC.
- Composition du sol : dépôts glaciaires et alluviaux, calcaires.
- Climat : Le lac Garda, le plus grand plan d'eau d'Italie, régule les variations de température diurnes, gardant les vignes plus chaudes en hiver et plus fraîches en été.



GIOVANNA TANTINI
Il Rosé
Chiaretto Bardolino DOC

Giovanna Tantini cultive les raisins pour son Bardolino classique dans une petite ferme de 11,5 hectares au sud du lac Garda dans l'une des meilleures sous-zones de l'appellation, avec des sous-sols morainiques et une influence maritime grâce au lac voisin, le plus grand d'Italie. Ses vins de référence sont réputés pour leurs arômes et saveurs vives.





VENETO



L'Antica Quercia

Un cultivateur utilisant la méthode biodynamique pour cultiver ses raisins et producteur de Prosecco traditionnel «col fondo», possédant un des plus beaux domaines de l'appellation.





- L'Antica Quercia – «Le Chêne Ancien» – tire son nom des deux chênes stupéfiants qui surplombent les quelque 25 hectares de cette petite ferme familiale, plantés d'oliviers, de grenadiers et de vignes.
- Son propriétaire charismatique, Claudio Francavilla, croit que «l'agriculture intégrée», où les vignes sont cultivées à côté d'autres cultures et entourées de bois, est la clé pour produire des vins qui capturent véritablement l'essence de l'appellation.
- Il emploie des pratiques biologiques et biodynamiques, incluant des cultures de couverture, dans sa quête pour offrir les arômes et saveurs purs et concentrés des vins qu'il appréciait en grandissant au cœur du pays du Prosecco.
- L'Antica Quercia produit une variété de vins, y compris un Prosecco «col fondo» à l'ancienne, tous issus de ses meilleurs vignobles. L'expression «col fondo» signifie «avec son dépôt» en italien.
- Elle est utilisée pour les vins qui ont été vieillis «sur leurs lies» (les solides résultants de la fermentation) et mis en bouteille sans dégorgement ni filtration.



Saviez-vous que la plupart des Prosecco étaient produits «col fondo» («avec son dépôt») avant le boom du Prosecco dans les années 1990? Certaines personnes conservent leur Prosecco Col Fondo debout puis le décantent pour qu'il soit clair dans le verre. D'autres préfèrent le servir directement.

READ MORE



L'ANTICA QUERCIA
Ancestrale
Prosecco Superiore DOCG

L'Antica Quercia est renommé pour son Prosecco Col Fondo cultivé de manière biologique, mis en bouteille sans dégorgement ni filtration. Mais il produit également un Prosecco extra sec classique, un Prosecco tranquille rare, un Prosecco brut nature vieilli sur lies, et un rouge fait à partir de variétés de Bordeaux.



MÉTHODE ANCESTRALE



L'ANTICA QUERCIA
Su' Alto
Indigeno Colfondo



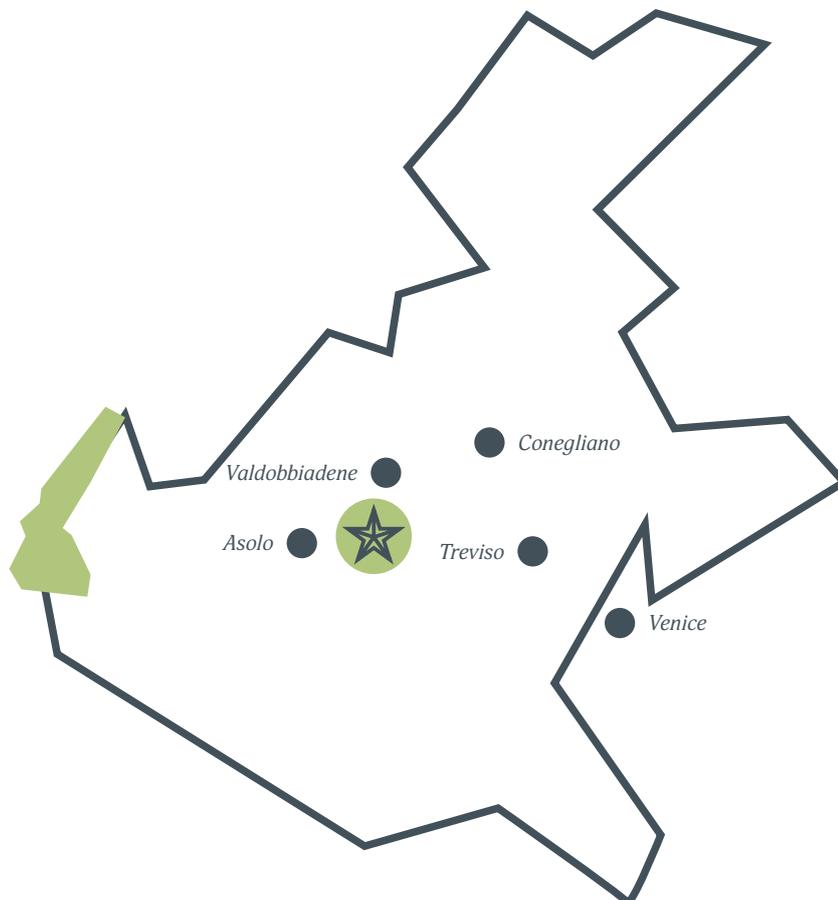
FERMENTÉ EN BOUTEILLE



L'ANTICA QUERCIA

Matù Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Prosecco Superiore DOCG Rive di Scomigo Brut

VENETO



La Gioiosa

La Gioiosa, un producteur de premier plan de vins respectueux de l'environnement et reconnus internationalement, qui obtient ses raisins de toutes les sous-zones de l'appellation Prosecco, du Friuli au Valdobbiadene.





- Fondée en 1974 par la famille Moretti Polegato, elle est située au cœur de la région Marca Trevigiana, dans le Veneto.
- La Gioiosa représente la tradition vinicole que la famille Moretti Polegato perpétue depuis des générations.
- Le nom rend hommage à l'ancienne définition de la province de Treviso, «Marca gioiosa et amorosa» (Marche joyeuse et amoureuse en latin), soulignant le style de vie sociable de ses habitants.
- Le raisin utilisé pour produire le Prosecco est le Glera, une variété typique du nord-est de l'Italie depuis l'époque romaine.
- Importante possession de vignobles ainsi que des relations de longue date avec les viticulteurs de la région.
- TOP 5 des marques de Prosecco en 2018 (IWSR Harper's mag septembre 2019).
- La cave est également leader dans la production de vins respectueux de l'environnement, et s'efforce de limiter son empreinte carbone en utilisant des sources d'énergie alternatives, y compris l'hydroélectricité générée par la rivière Piave à proximité.
- La Gioiosa est certifiée «Ami de la biodiversité» par la WBA (World Biodiversity Association).
- Tous ses vins sont produits en refroidissant immédiatement le moût de raisin à une température proche de zéro dès que les grappes sont cueillies, assurant la fraîcheur et haute qualité du jus tout au long de l'année.
- Ils sont disponibles dans plus de 90 pays à travers le monde.
- La Gioiosa obtient ses raisins de toutes les sous-zones de l'appellation Prosecco : Treviso, Asolo, Valdobbiadene et Friuli, assurant une expérience gustative complète des terroirs du Prosecco.

biodiversity



f r i e n d

La Gioiosa à Valdobbiadene suit des directives strictes de biodiversité établies par la World Biodiversity Association. Connues sous le nom de protocoles «Ami de la biodiversité», elles contribuent à encourager la vie des insectes et des animaux dans les vignobles, renforçant ainsi la vitalité des sols et des vignes.

READ MORE





LA GIOIOSA
Prosecco DOC
Treviso Brut



SEE MORE
PRODUCTS



LA GIOIOSA
Prosecco Rosé
Treviso DOC



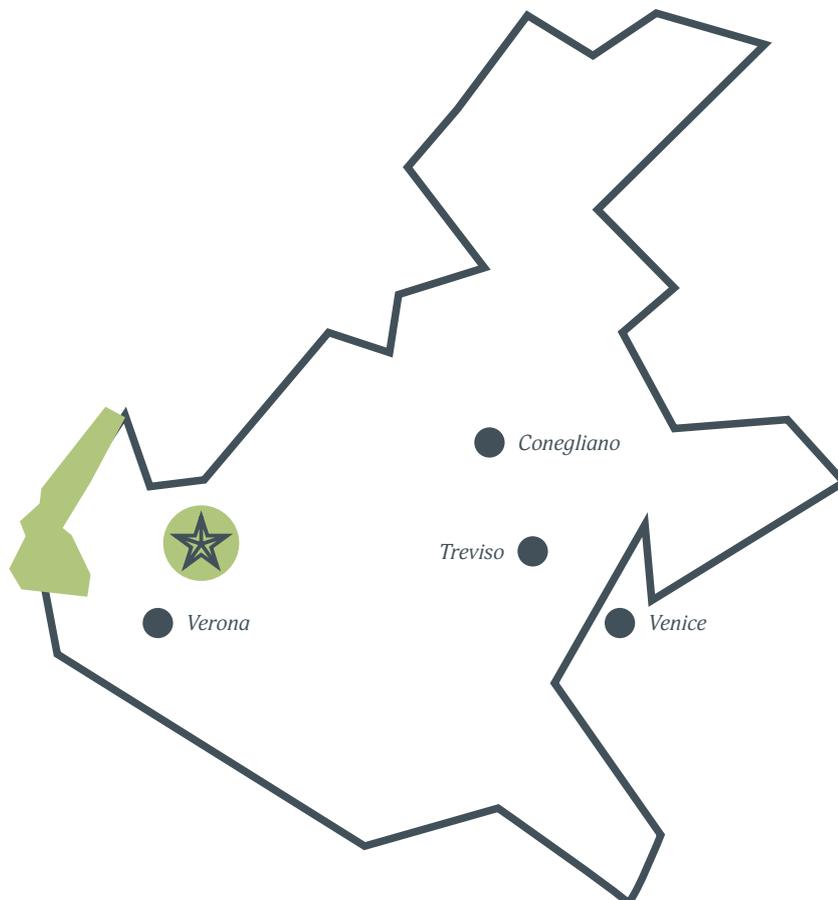
Autre format disponible :
0.200 L

La Gioiosa emploie une approche révolutionnaire dans la production de vin mousseux : le vigneron refroidit le moût nouvellement pressé à une température proche du point de congélation afin de préserver la fraîcheur naturelle et les saveurs du raisin. La vinification est effectuée dans un seul réservoir, sans soutirage, minimisant ainsi le besoin en sulfites.





VENETO



Nicolis

Producteur familial de style traditionnel de Valpolicella et d'Amarone, élaborés à partir de raisins cultivés biologiquement et d'une fermentation spontanée. Nicolis respecte véritablement et fièrement la méthode traditionnelle locale.





-
- La cave familiale Nicolis, fondée en 1951, se trouve dans la région Valpolicella Classico.
 - Tradition et famille : trois générations de vigneron travaillent ensemble pour produire une collection de qualité de vins rouges traditionnels et corsés de Valpolicella.
 - 42 hectares (104 acres) de vignobles.
 - L'un des rares producteurs utilisant encore ces quatre raisins traditionnels : Corvina, Rondinella, Molinara et Croatina, le plus rare.
 - Bien que non certifiée biologique, la cave pratique l'agriculture biologique – aucun herbicide, pesticide ou fongicide n'est utilisé.
 - Valpolicella bénéficie d'un climat privilégié, grâce à son exposition vers le sud et à la protection qu'elle reçoit des montagnes Lessini toutes proches.
 - La famille Nicolis est fière propriétaire de certains des meilleurs crus de la région de Valpolicella.
 - Altitude entre 200 et 480 mètres au-dessus du niveau de la mer (650 – 1600 pieds).
 - Composition du sol : morainique et calcaire, riche en pierres.



Bien que non certifiée biologique, la famille du domaine Nicolis n'utilise aucun herbicide, pesticide ou fongicide dans ses vignobles. Et elle utilise uniquement des levures indigènes et une fermentation spontanée dans la cave, lui permettant de produire ce que de nombreux amateurs de Valpolicella considèrent comme les expressions les plus pures de l'appellation.



NICOLIS
Valpolicella Classico DOC



NICOLIS
Seccal
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOCv

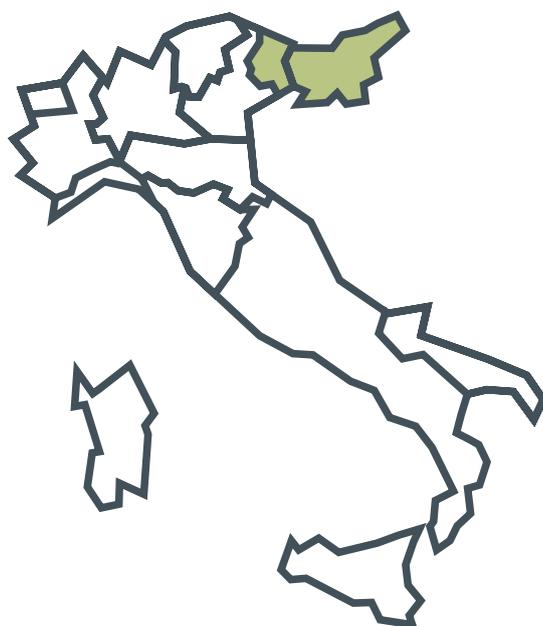




NICOLIS
Amarone della Valpolicella Classico DOCG



NICOLIS
Ambrosan
Amarone della Valpolicella Riserva DOCG



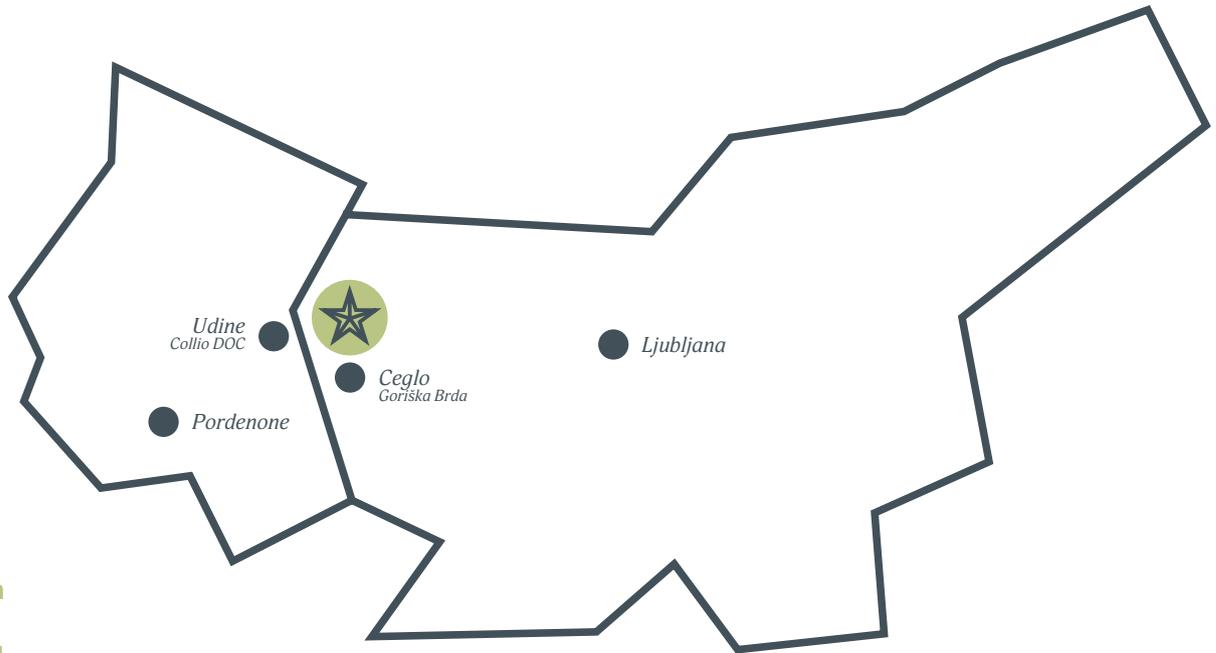
FRIULI - VENEZIA GIULIA / SLOVENIA

Située dans l'extrême nord-est de l'Italie, l'appellation Collio du Friuli et de la Slovénie s'est imposée au cours des dernières décennies comme l'une des principales régions du pays pour les vins blancs et macérés. L'appellation, qui chevauche la frontière italo-slovène, abrite certaines des superstars du monde du vin blanc. Le type de sol prédominant

est une forme particulière d'ancien fond marin connu localement sous le nom de «ponca» (appelé flysch en anglais). Avec une teinte rose inhabituelle, le ponca calcaire est un complément idéal à l'influence maritime provenant de l'Adriatique à l'est et à la ventilation apportée par les courants d'air alpins du nord. Le Collio est la patrie historique du Pinot Grigio. Les

variétés autochtones Ribolla et Friulano (anciennement connues sous le nom de Tocai ou Tocai Friulano) et les variétés internationales comme le Sauvignon Blanc et le Merlot y sont également cultivées. Ces dernières décennies, le Ribolla, cépage autochtone, est devenu une variété de premier plan des vins macérés.





Movia

L'un des producteurs de vins naturels et agriculteurs biologiques les plus dynamiques d'Europe, une référence pour la viticulture slovène et du Friuli au-delà de toute catégorie ou classification.





MOVIA

- Movia est une cave familiale qui remonte à 1820.
- La génération actuelle de Movia est dirigée par le vigneron Aleš Kristančič, qui est autant reconnu pour son adoption passionnée des pratiques agricoles biologiques et biodynamiques que pour sa personnalité plus grande que nature et son approche ingénieuse de la vinification.
- Movia est une référence pour la viticulture du Friuli et de la Slovénie, un producteur qui transcende les classifications.
- Située dans le village de Ceglo, au cœur de l'appellation Brda, à deux pas de la frontière italienne.
- 22 hectares (55 acres) répartis entre 18 vignobles, situés des deux côtés de la frontière entre la Slovénie et l'Italie.
- Aujourd'hui, Aleš cultive principalement du Rebula, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot et Pinot Noir – tous sans l'utilisation d'herbicides, de pesticides ou de fongicides.
- Les vins de Movia sont élaborés avec le plus grand respect pour la nature, sans interférences inutiles du vigneron et sans filtration.
- Composition du sol : principalement des sols marneux de Brda.
- Altitude : 150 – 400 m au-dessus du niveau de la mer (490 – 1300 pieds) cultivés sur des vignes d'environ 35 ans en système Guyot.
- La proximité des sommets alpins fournit juste la bonne quantité d'air frais pour des niveaux plus élevés d'acidité et de substances aromatiques dans les raisins par rapport à d'autres régions méditerranéennes.



Les vins d'Aleš Kristančič de Movia sont renommés pour la pureté du fruit, leurs saveurs nuancées et leur expression du terroir. De son Lunar sans soufre à son vin mousseux de méthode classique non dégorgé Puro, ses étiquettes sont des étoiles du monde du vin naturel et des références en matière de viticulture de Slovénie ou du Friuli.

READ MORE





MOVIA
Puro
Brda ZGP



MOVIA
Rebula
Brda ZGP



Pour son vin mousseux de méthode classique acclamé par la critique (son Puro), le vigneron Aleš Kristančič de Movia utilise du moût de raisin réservé à la place du sucre de canne raffiné comme édulcorant pour provoquer la seconde fermentation du vin. Grâce à quoi, c'est l'une des expressions les plus franches du terroir de Brda.





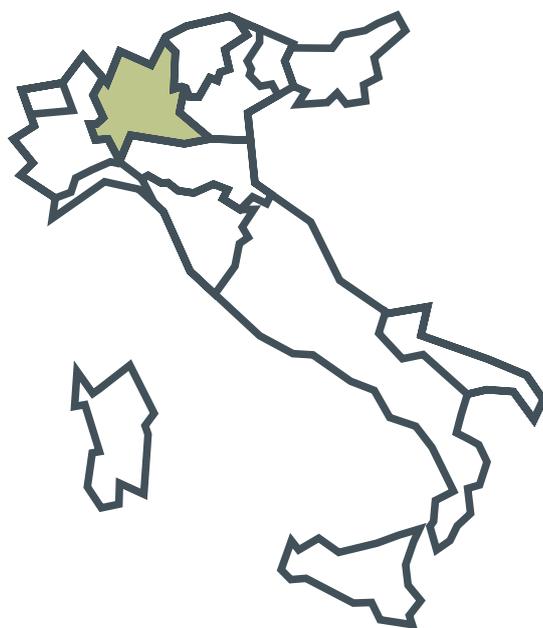
MOVIA
Veliko Rdeče
Brda ZGP



SEE MORE
PRODUCTS



MOVIA
Modri Pinot Noir
Brda ZGP



LOMBARDIA

Protégée des intempéries par les Alpes et dotée de nombreux lacs qui fournissent une influence maritime, Lombardia est une région majeure dans la production de vins fins depuis la Renaissance. Valtellina, l'appellation phare de Lombardia, produit certaines des plus grandes expressions italiennes de Nebbiolo grâce à sa viticulture montagnaise et ses sols

rocheux. Oltrepò Pavese, avec ses sous-sols calcaires au sud, est réputé pour sa production de vins mousseux de méthode classique à base de Pinot Noir tandis que la Franciacorta, avec ses sous-sols morainiques au nord, produit certains des Chardonnay mousseux de méthode classique d'Italie. Ces dernières années, l'appellation Lombardia de Lugana, située au sud du lac

Garda, est devenue célèbre pour ses blancs élégants et souples produits à partir de Trebbiano di Lugana (récemment établi comme un clone du Verdicchio). Les sols caillouteux de l'appellation et la proximité du lac Garda la rendent idéale pour la production de vins blancs de haute qualité qui développent nuance et complexité avec l'âge.



LOMBARDIA



Cà dei frati

Producteur majeur du Lac Garda où les sous-sols morainiques donnent des vins blancs riches en saveurs, avec une grande minéralité.





- Le domaine Ca' dei Frati tient son nom de «la maison des frères» et appartient à la famille Dal Cero depuis 1939.
- Aujourd'hui, ils sont un producteur leader de Lugana très renommé, offrant la plus haute qualité du terroir.
- En 1969, la famille Dal Cero a contribué à développer la désignation Lugana DOC.
- 200 hectares (495 acres) de vignobles, représentant 10 % de toute la zone Lugana DOC.
- Récemment, Ca dei Frati a étendu ses vignobles avec l'acquisition de ceux de Luxinum à Valpolicella.
- Les vignobles sont situés à Sirmione, dans la région de Lombardia, dans la partie sud du lac Garda : ils se trouvent dans un amphithéâtre de collines morainiques formées par le retrait des glaciers.
- Vignes de 10 à 35 ans et une vinification séparée des raisins.
- Les vins présentent une grande minéralité avec peu de sulfites et une acidité équilibrée.
- Emballage emblématique.
- Climat : Le vent «Pelér» souffle de Riva del Garda du nord au sud, générant des gammes de température qui permettent de cultiver des raisins avec une grande minéralité.
- Composition du sol : calcaire – argileux et sablonneux.



Ca' dei Frati est une entreprise familiale depuis trois générations. Tout a commencé lorsque Felice Dal Cero a économisé suffisamment d'argent pour acheter une petite ferme dans les années 1930.

Au fil des ans, la famille a investi dans de nouveaux vignobles. Aujourd'hui, tous leurs vins sont faits à partir de fruits cultivés sur le domaine.

READ MORE



CÀ DEI FRATI
I Frati
Lugana DOC

*Autres formats disponibles:
0.375, 1.5, 3, 6 L*

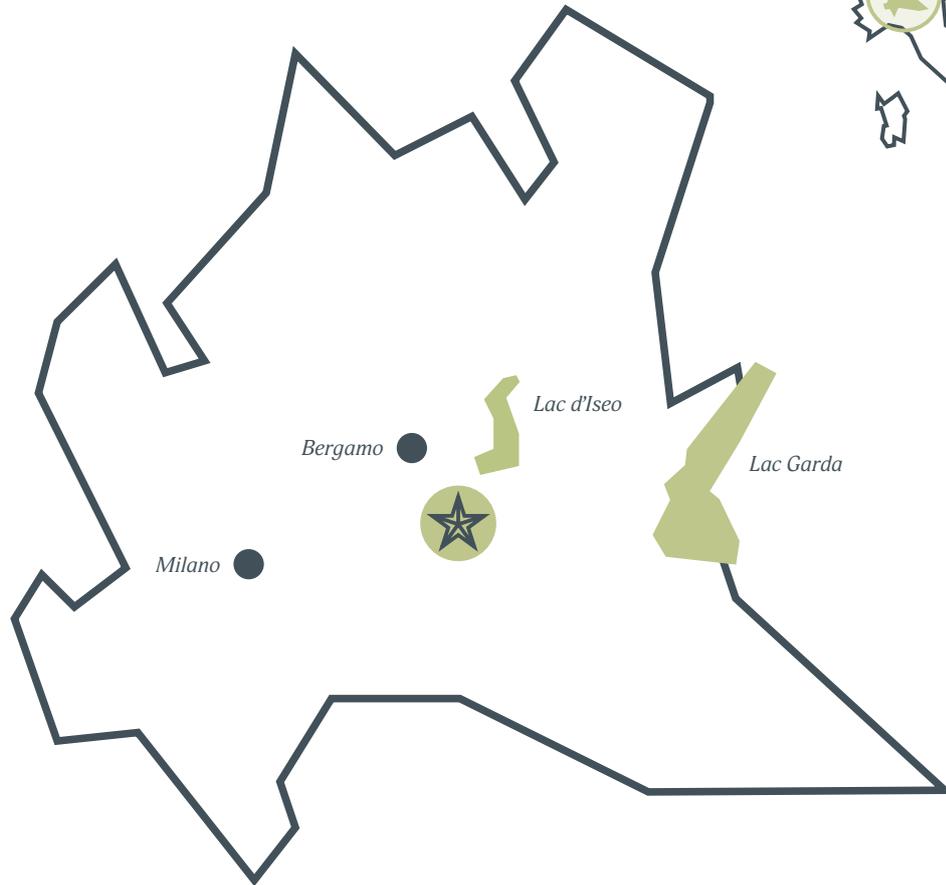


CÀ DEI FRATI
Rosa dei Frati



IN VINO
VERITAS

LOMBARDIA



Contadi Castaldi

Enracinée dans le passé, le regard vers l'avenir, Contadi Castaldi est la nouvelle génération de Franciacorta.





Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

- Fondée à la fin des années 1980, Contadi Castaldi est l'un des pionniers de Franciacorta.
- La cave est située dans une ancienne fabrique de briques où la femme du propriétaire a travaillé lors de son enfance.
- La cave souterraine, construite en maçonnerie artisanale avant l'établissement vinicole, est idéale pour le vieillissement des vins.
- Les relations de longue date du propriétaire avec les viticulteurs locaux lui donnent accès à certains des meilleurs fruits de l'appellation.
- Le Satèn du domaine, élaboré avec 100 % de raisins Chardonnay, est une référence pour l'appellation.
- Le nom Satèn, signifiant «satin» en italien, fait référence à l'héritage de la région en tant que producteur de soie. Il évoque également la texture «soyeuse» du vin.
- Un emballage jeune et énergique ajoute un attrait supplémentaire à ces vins.
- Considéré comme l'un des meilleurs producteurs de Franciacorta «au verre».



Le propriétaire et fondateur, Vittorio Moretti, possède également l'une des entreprises de construction axées sur le vin les plus fructueuses d'Italie. Il a construit des caves à vin dans tout le pays et ses caves voûtées sont utilisées aujourd'hui par une génération de vignerons italiens.

READ MORE 



CONTADI CASTALDI
Brut
Franciacorta DOCG



CONTADI CASTALDI
Rosé
Franciacorta DOCG



Contadi Castaldi est un producteur de certains des vins les plus abordables de Franciacorta. Connus pour leur fraîcheur, leurs riches saveurs fruitées et leur minéralité caractéristique, ils sont classiques dans leur style mais extrêmement conviviaux et polyvalents à table.





CONTADI CASTALDI
Satèn
Franciacorta DOCG


SEE MORE
PRODUCTS



CONTADI CASTALDI
Brut Ducati Corse
Franciacorta DOCG



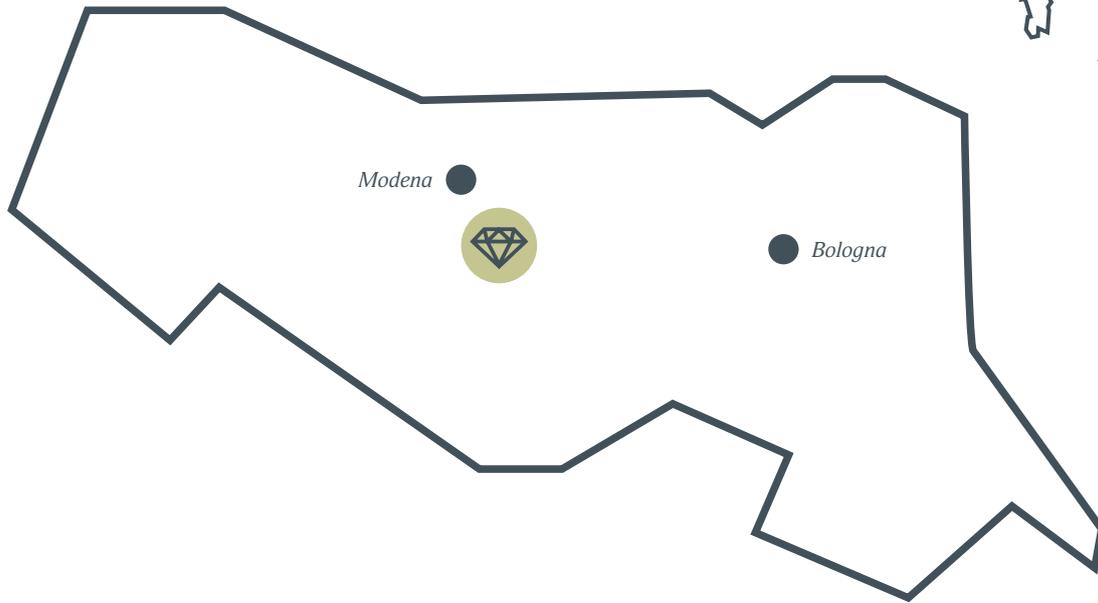
EMILIA – ROMAGNA

S'étendant à travers le cœur de l'agriculture et de l'élevage de l'Italie, la vallée du fleuve Pô, la région Emilia-Romagna est renommée pour ses produits alimentaires emblématiques : Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, et le vinaigre balsamique traditionnel, entre autres. La région a également offert au monde certaines des plus

célèbres recettes italiennes : tortellini, tagliatelle al ragù (alla bolognese), et lasagnes vertes faites avec des bettes à carde. Elle est aussi connue pour l'accord mets-vin pour tous ces aliments et plats. Le Lambrusco, est un vin rouge pétillant et parfois légèrement sucré que les Émiliens servent — presque exclusivement — avec la cuisine de leur région.

Le robuste raisin Lambrusco et ses nombreux clones sont idéaux avec les sols sablonneux et les contreforts situés au sud du fleuve Pô. Dès le 19e siècle, les vins produits là-bas profitaient déjà d'une renommée au-delà de la région et étaient souvent mentionnés par les plus grands compositeurs et écrivains de l'époque.





Villa Di Corlo

Producteur respectueux de l'environnement de Lambrusco di Castelvetro de style sec de Modena, élaboré à partir du clone Lambrusco Grasparossa.





- Le domaine et la cave Villa di Corlo sont situés au cœur de la région du Lambrusco dans la province de Modène.
- Producteur de Lambrusco de qualité, des vins modernes avec un pétillant vif, une saveur riche exaltée par une acidité équilibrée.
- 25 hectares (60 acres) de vignobles, principalement cultivés avec des raisins Grasparossa, une variété de Lambrusco à peau épaisse et à maturité tardive.
- Fier propriétaire du Cru Corleto, un vignoble unique situé sur une colline à environ 320 mètres au-dessus du niveau de la mer (1050 pieds).
- Palais lisse et vibrant avec des notes de fruits noirs et une acidité vive distinctive. Le Lambrusco Corleto se marie à merveille avec la nourriture traditionnelle de la région (le Parmigiano Reggiano, la Bologne et le Prosciutto Crudo di Parma, ainsi que les tortellinis sont tous originaires de cette région!).
- Durabilité dans la culture du raisin et le processus de vinification : un système photovoltaïque fournit une énergie propre pour la production.
- Sol : argileux et limoneux.



Non seulement la Villa di Corlo produit l'une des meilleures expressions du Lambrusco de style sec de la province de Modène, mais elle alimente également sa cave et sa maison en énergie solaire afin de réduire son empreinte carbone. Ils croient que c'est la responsabilité de chaque citoyen de faire sa part pour lutter contre les changements climatiques.

READ MORE 



VILLA DI CORLO
Corleto

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC



VILLA DI CORLO
Lambrusco Dry
Grasperossa DOC

La Villa di Corlo produit du Lambrusco di Castelvetro de style classique en utilisant du Lambrusco Grasperossa cultivé sur son propre domaine, provenant de vignobles en coteaux dans la province de Modena.

Le clone Grasperossa est l'un des plus foncés parmi les Lambrusco et il donne naissance à un style riche de vin rouge pétillant simple à accorder à un mets. Le style de la maison est classiquement sec, ce qui en fait un favori local.





TOSCANA

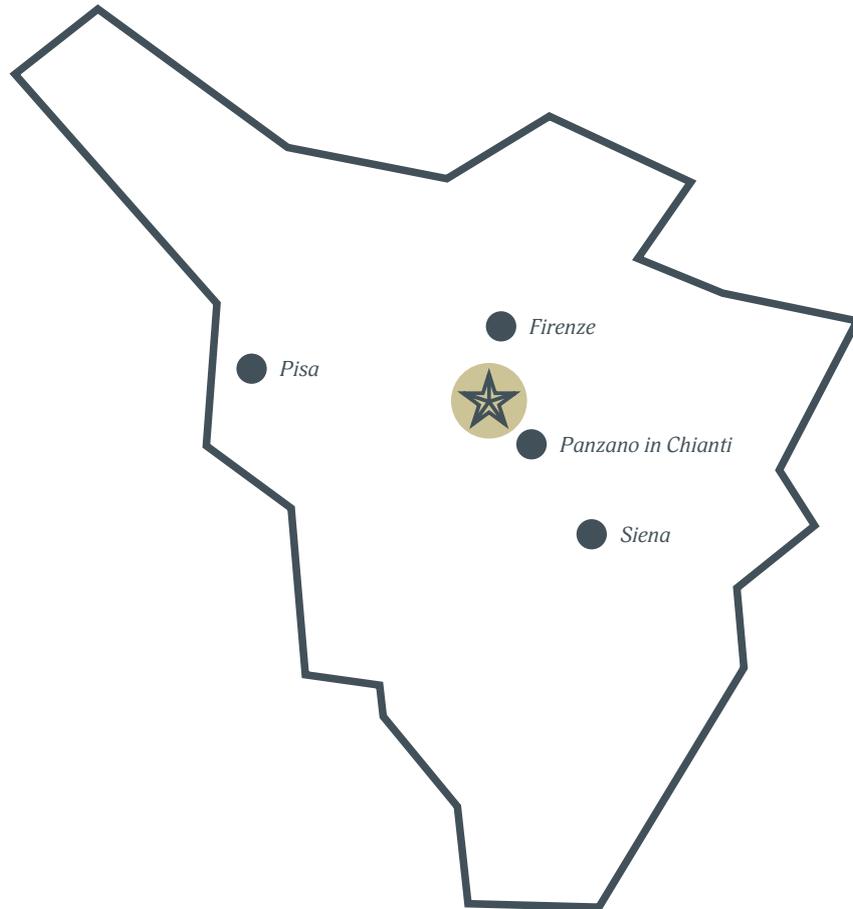
Des collines ondulantes du Chianti dans la partie est de la région à Montalcino et aux vignobles côtiers de Bolgheri et de Maremma à l'ouest, la Toscane est centrale dans la production viticole depuis l'Ère de Bronze, lorsque les Étrusques y ont développé des techniques sophistiquées pour la culture de la vigne. Dès le 17ème siècle, Florence,

la capitale de la région, abritait déjà l'un des plus grands marchés du vin en Europe et un important centre européen pour le commerce international du vin. Dans les décennies qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale, le Chianti et le Brunello di Montalcino – tous deux élaborés à partir du raisin rouge emblématique de la Toscane,

le Sangiovese – sont devenus certains des vins fins les plus convoités dans le monde. Et dans les années 1990, une autre catégorie de vin révolutionnaire a émergé de Toscane : les «Super Toscans», élaborés avec des variétés de raisins internationaux comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Syrah, et vieillies en barriques.



TOSCANA



Cafaggio

Chianti Classico et Super Toscans hautement cotés provenant de l'un des domaines certifiés biologiques les plus réputés de Toscane.





Le vignoble en amphithéâtre de la Conca d'Oro à Cafaggio est l'un des plus réputés du Chianti Classico. Les fruits provenant de ce site de culture certifié biologique sont vinifiés dans un style traditionnel, avec le Sangiovese vieilli en grands fûts (botti) et le Cabernet Sauvignon en barriques neuves.

- Située dans la Conca d'Oro, au cœur de la commune de Panzano, l'un des cinq villages de l'appellation Chianti Classico DOCG où le Chianti était originellement produit. Conca d'Oro (qui se traduit par «Vallée Dorée») est le terroir idéal pour la culture du raisin Sangiovese : un amphithéâtre naturel en pente avec une exposition sud, une altitude optimale, un sol riche en minéraux.
- La première cave Classico à produire du Chianti avec 100 % de raisins Sangiovese.
- L'une des caves les plus récompensées de la région du Chianti Classico.
- Cafaggio, ainsi que tous les autres producteurs de la Conca d'Oro, cultivent leurs vignobles de manière biologique. 60 hectares (148 acres) de vignobles, principalement du Sangiovese.
- 4 Crus, les «Basilicas», cultivés avec du Sangiovese, du Cabernet Sauvignon et du Merlot.
- Collection de millésimes disponible.
- La cave est un membre actif de l'Unione Viticoltori di Panzano (Union des Viticulteurs et Vignerons de Panzano), fondée en 1995, une association qui soutient les caves de la commune et aide à promouvoir leurs vins.
- Altitude : environ 400 mètres au-dessus du niveau de la mer (1310 pieds).
- Sol : mélange de calcaire galestro rocheux (un type de calcaire vert olive unique au Chianti) et de grès calcaire avec une texture et une plasticité d'«argile écaillée».

READ MORE





CAFAGGIO
Single Estate
Chianti Classico DOCG



CAFAGGIO
Chianti Classico DOCG





CAFAGGIO

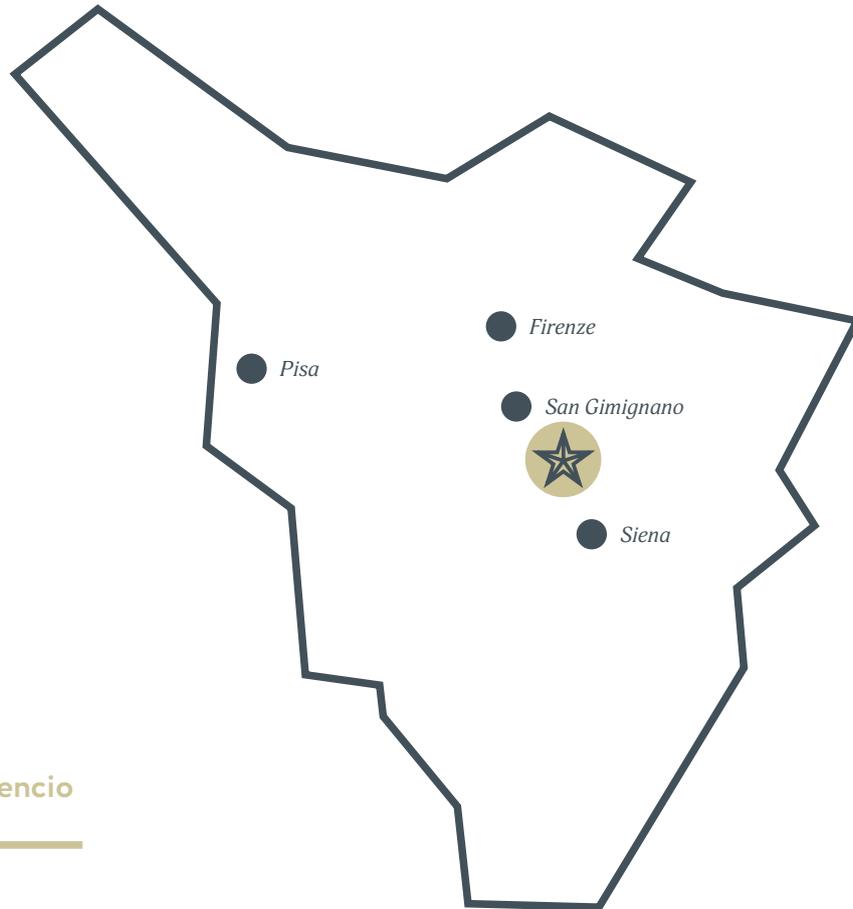
Basilica Del Cortaccio
Cabernet Sauvignon Toscana IGT



CAFAGGIO

Basilica Solatio
Chianti Classico DOCG

TOSCANA



Colombaio di Cencio

Producteur de certains des assemblages de Bordeaux et de Chianti Classico les plus renommés de Toscane, situé au cœur du district historique du Chianti Classico.





COLOMBAIO DI CENCIO

- Domaine historique du Chianti Classico, situé dans la commune de Gaiole in Chianti.
- Producteur de Sangiovese et de variétés internationales telles que le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Petit Verdot.
- 25 hectares plantés en vignes, entourées de 80 hectares de bois, favorisant une généreuse biodiversité dans les vignobles.
- Sous-sols composés de calcaire et d'argile caractéristiques de la région, idéaux pour la production de vins rouges de longue garde.
- Pratiques agricoles biologiques.
- Vins axés sur le terroir.
- Chianti Classico de style traditionnel fait à 100 % de Sangiovese, vinifié dans un style frais et adapté à la gastronomie.
- Producteur de grands vins Super Toscans, dont le Futuro, un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, élevé en grand fût et en tonneaux neutres (non neufs).
- Le domaine comprend également un charmant bed & breakfast, avec une piscine privée.



Les pratiques agricoles biologiques combinées à la robuste biodiversité des bois entourant les vignobles contribuent à la création de vins qui capturent le terroir unique du Chianti Classico. Les sols riches en argile et en calcaire sont idéaux pour la production de Sangiovese et de cépages internationaux tels que le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Merlot.

READ MORE 



COLOMBAIO DI CENCIO

Futuro

Rosso Toscana IGT



COLOMBAIO DI CENCIO

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Le Chianti Classico Monticello, élaboré à partir de 100 % de Sangiovese et vinifié dans un style frais, provient de sites de culture riches en calcaire dans les villages de Cornia, Montelodoli et Vinci. Le Futuro est un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, cultivé dans des sols d'argile et de calcaire, vieilli en fût traditionnel de grand format et en tonneaux neutres (non neufs).



COLOMBAIO DI CENCIO
Colombaio Bianco
Bianco Toscana IGT



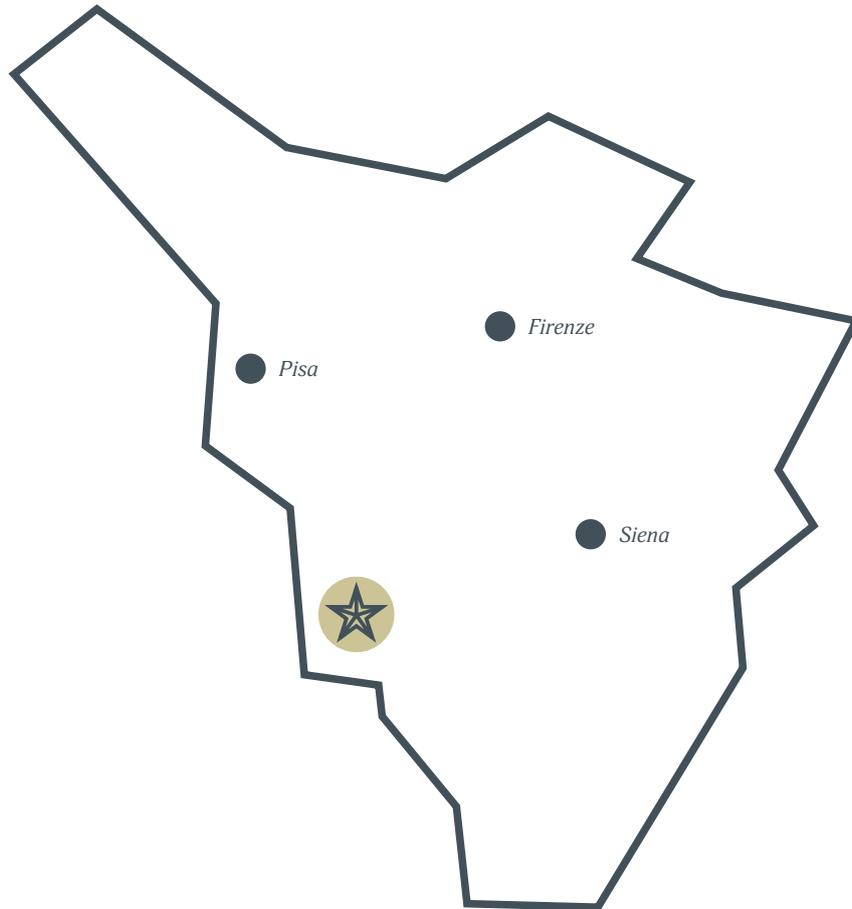
COLOMBAIO DI CENCIO
Chianti Classico DOCG Riserva



COLOMBAIO DI CENCIO
Monticello
Chianti Classico DOCG



TOSCANA



I Greppi

Producteur acclamé par la critique de Super Toscans puissants et audacieux de Bolgheri, où cette catégorie a pris son origine.





- I Greppi s'étend sur 37 hectares (92 acres) plantés à deux pas de la côte toscane, au cœur de Bolgheri, le berceau spirituel du mouvement des Super Toscans.
- La cave a été fondée en 2001 par deux des familles de vinificateurs les plus célèbres de Toscane, les Cancellieri et les Landini. Plus tard, elle a été achetée par un groupe international d'amis partageant une passion commune pour la géologie et la vinification.
- Alessandro Landini, connu pour son travail primé en Chianti, continue de servir de consultant aux propriétaires actuels.
- La cave I Greppi cultive du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et du Merlot (les cépages bordelais classiques).
- La présence d'eau près de la ferme crée des conditions idéales pour une maturation prolongée : la ventilation provenant de la mer aide à rafraîchir les fruits pendant les mois d'été et à maintenir les grappes de raisin sèches et saines.
- La biodiversité parmi les vignes est renforcée par la présence de deux lacs sur le domaine. Non seulement ils contribuent à augmenter la présence d'insectes et d'autres animaux, mais ils aident également à rafraîchir les vignobles en été.
- Les vins sont riches en style grâce à leur maturité lors de la récolte et au vieillissement en barrique.



I Greppi à Bolgheri se distingue par deux lacs sur leur propriété renforçant ainsi la biodiversité.

Les lacs attirent toutes sortes d'insectes et d'animaux, augmentant ainsi la vitalité des sols et les conditions de culture.

READ MORE



I GREPPI
Greppicaia
Bolgheri Superiore DOC

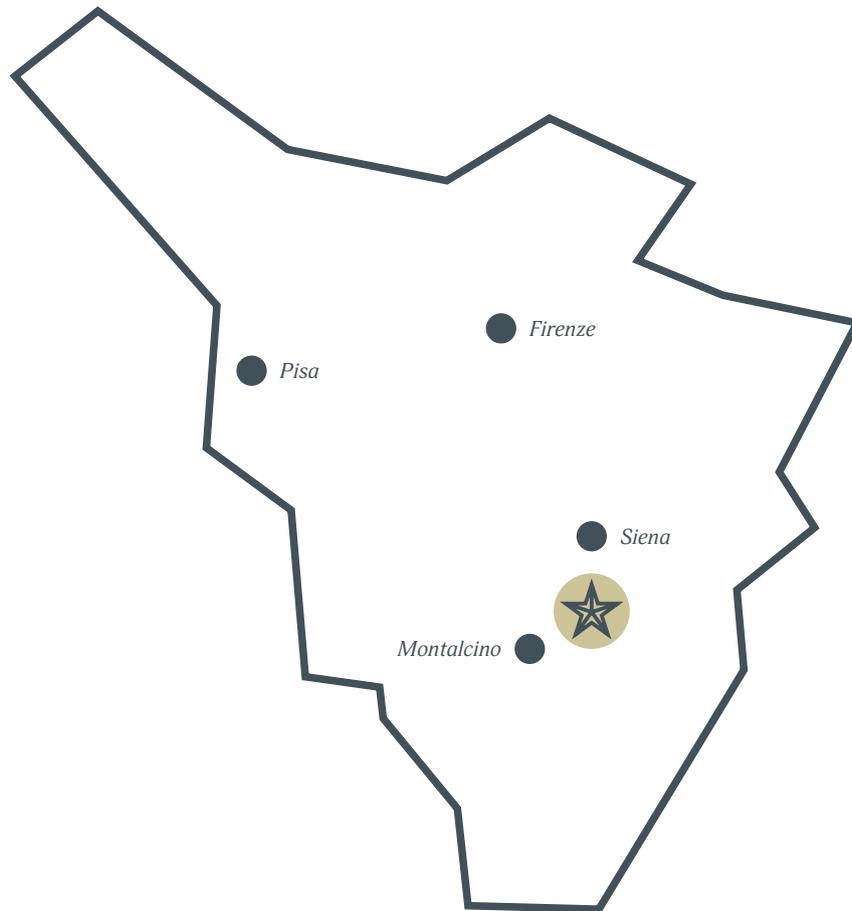


I GREPPI
Greppicante
Bolgheri DOC

La cave I Greppi cultive du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Franc et du Merlot (les cépages de Bordeaux classiques) sur un petit terrain situé à deux pas de la côte toscane, au cœur de Bolgheri.



TOSCANA



Ridolfi

Brunello di Montalcino en plein essor par l'un des vignerons les plus célèbres de Toscane, Gianni Maccari.





- Fondée en 2011, la ferme Ridolfi remonte à plusieurs siècles. Elle était la propriété de la famille historique Ridolfi, des nobles de Florence qui possédaient d'importantes terres à Montalcino.
- L'actuel propriétaire, Valter Peretti, a engagé l'œnologue Gianni Maccari, l'un des derniers disciples de Giulio Gambelli, que beaucoup considèrent comme le plus grand vinificateur toscan de tous les temps..
- Le domaine couvre 35 hectares (87 acres), dont 21 sont plantés en vignes. Parmi ceux-ci, 13,5 hectares sont dédiés à la production de Brunello, avec un hectare unique consacré au Rosso di Montalcino.
- Les plus vieilles vignes de la propriété ont été plantées en 2001.
- Grand respect pour la terre : pratiques biologiques telles que la culture sous les rangs pour gérer les mauvaises herbes et les cultures avec couverture pour améliorer la structure du sol et la matière organique.
- Vinification intégrale : les baies entières subissent un trempage à froid, une fermentation alcoolique et une maturation dans le même fût spécialement conçu. Des raisins de très haute qualité permettent une macération jusqu'à 70 jours. Une technique unique de bâtonnage par rotation du fût est effectuée 8 fois par jour pendant le processus de macération.
- Technologie de pointe & touche humaine : tous les raisins sont cueillis à la main et sélectionnés d'abord dans le vignoble puis dans la cave sur une table de tri après l'éraflage à l'aide d'une machine de tri optique.
- Altitude : environ 300 mètres au-dessus du niveau de la mer (1000 pieds).
- Sol : le sol argileux donne des vins élégants, concentrés et dignes de vieillissement.



Le vigneron de Ridolfi, Gianni Maccari, fut l'élève de Giulio Gambelli, l'un des plus grands vinificateurs de Toscane de tous les temps.

Connu sous le nom de «bicchierino» en raison du petit verre classique qu'il portait toujours avec lui pour goûter le vin directement du fût, Gambelli et Maccari ont ensemble produit certains des vins de Brunello les plus acclamés par la critique, comme le Poggioni di Sotto.

READ MORE





RIDOLFI
Brunello di Montalcino DOCG



RIDOLFI
Rosso di Montalcino DOC



Cultivé selon des pratiques biologiques, le Brunello de Ridolfi est traditionnel dans son style, avec des notes classiques de sous-bois et de fruit, caractéristiques des plus grands vins de l'appellation. Le légendaire Gianni Maccari, ancien élève du grand maître du Sangiovese Giulio Gambelli, est reconnu pour sa main habile et sa touche délicate.





RIDOLFI
Donna Rebecca
Brunello di Montalcino DOCG



PUGLIA

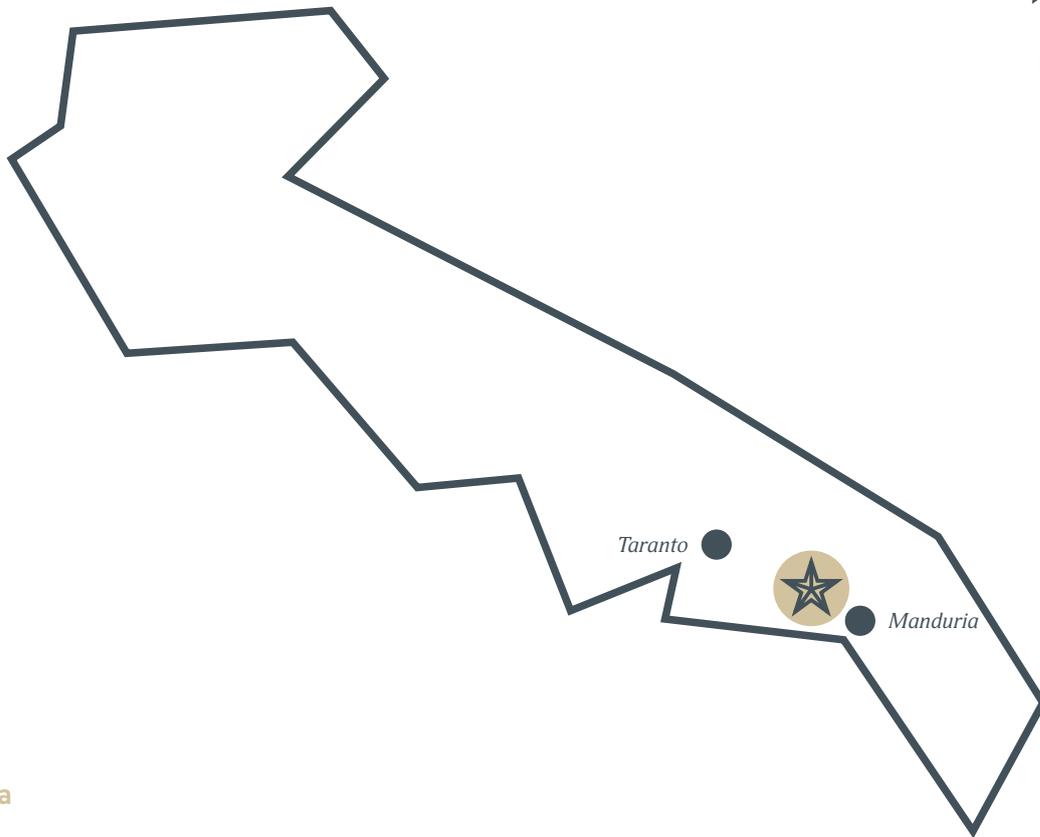
Facilement identifiable sur la carte comme le «talon» de la «botte» italienne, la région italienne de Puglia s'étend sur une longue et étroite péninsule au sommet de la Méditerranée. Elle se trouve – littéralement – à l'extrémité du monde occidental : par temps

clair, on peut voir Albania depuis ses côtes orientales, de l'autre côté de la mer Adriatique. C'est l'un des plus anciens centres de production de vin en Italie, un héritage qui remonte aux Grecs qui ont colonisé les peuples autochtones et commencé à y faire du

vin plusieurs siècles avant notre ère. Grâce à son climat tempéré, son influence maritime et l'abondance de sols calcaires et argileux, Puglia est l'une des régions les plus productives d'Italie en termes de qualité et de quantité.



PUGLIA



Vespa

La cave Vespa produit du Primitivo cultivé dans son terroir d'origine, Manduria, où les sols rouges riches en fer confèrent aux vins une complexité nuancée et un potentiel de vieillissement.





V
VESPA
VEGNATOICI PER PASSIONE



Les vins de la cave Vespa située dans la commune de Manduria, terre natale du cépage Primitivo, sont élaborés par Riccardo Cotarella, l'un des producteurs de vin les plus célèbres d'Italie, surnommé le «mago» ou «sorcier» par ses pairs pour son expertise en viticulture et sa main habile dans la cave.

- Cette petite cave de style «boutique» possède 25 hectares (60 acres) de vignobles plantés dans les sols rouges riches en fer de Manduria, véritable terre d'origine du cépage Primitivo. Bien que le Primitivo soit cultivé dans toute la région de Puglia, c'est à Manduria qu'il atteint sa plus grande représentation grâce aux sols uniques et à l'influence maritime de la mer Ionienne.
- Elle produit également un Primitivo de style plus léger de la péninsule de Salento à l'est et un blanc issu d'un rare clone local de Fiano.
- Culture de cépages traditionnels : Negroamaro, Primitivo, Aleatico, Uva di Troia. L'âge moyen des vignes varie de 25 à 40 ans pour le Primitivo et de 10 à 20 ans pour les autres cépages.
- Riccardo Cotarella a joué un rôle clé en ajoutant une touche raffinée et profonde, tant aux produits de tous les jours qu'aux vins plus complexes. Les compétences et la renommée de Cotarella ont contribué à placer ce nouveau projet ambitieux parmi les leaders de Puglia.
- La famille Vespa possède la magnifique Masseria Li Reni.
- Des vins de grande qualité, interprètes de la puissance renommée du terroir unique de Puglia; les vins Vespa offrent équilibre et douceur, apportant une bouffée de fraîcheur et d'élégance dans le panorama des vins de la région.

READ MORE 



VESPA
Bianca Terra
Fiano Salento IGP



VESPA
Bruno
Primitivo Salento IGT





VESPA
Raccontami
Primitivo di Manduria DOC



SEE MORE
PRODUCTS



VESPA
Helena
Nero di Troia IGP



VESPA

Il Rosso

Di Manduria DOC





SICILIA

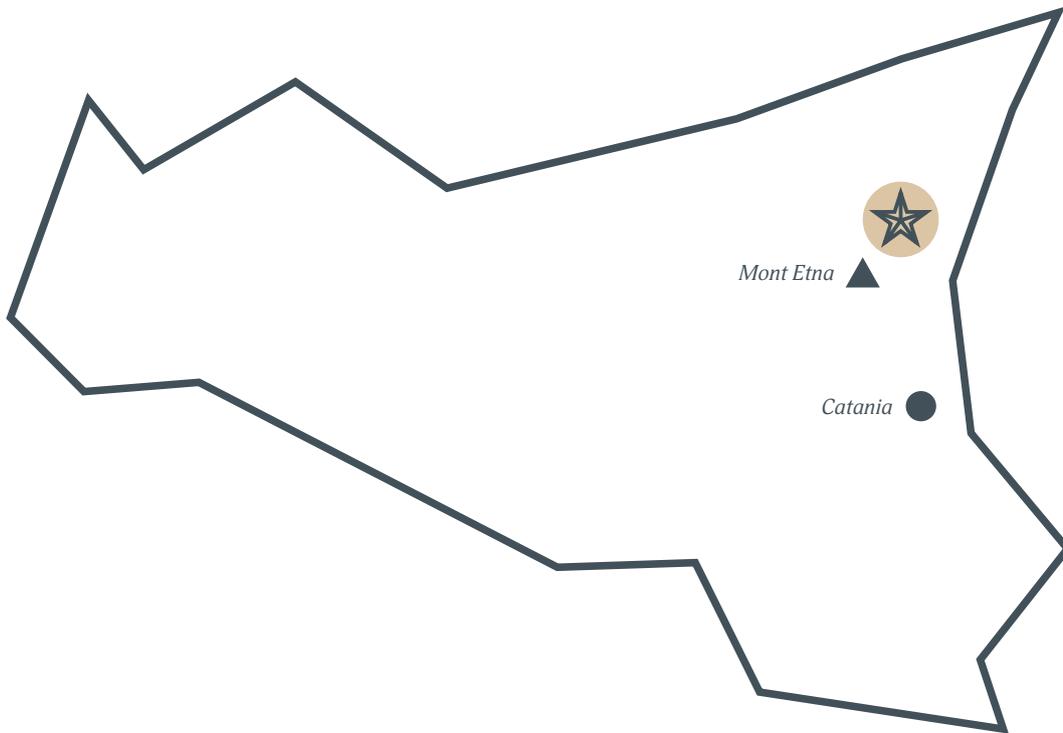
L'île de Sicilia est l'une des régions viticoles les plus importantes d'Italie, rivalisant seulement avec le Veneto en termes de quantité de vin produit. Dès l'époque de la colonisation grecque, l'île a joué un rôle de premier plan dans la viticulture italienne. Mais ce n'est que dans les années 1980, avec l'introduction de nouvelles techniques de

culture et de vinification à température contrôlée, que l'île a commencé à s'établir comme un producteur de premier plan de vins de haute qualité. Avec la renaissance du vin sicilien est également venu un intérêt accru pour les cépages autochtones. Au début des années 2000, des régions viticoles comme Vittoria (province de Ragusa) avaient commencé à

produire des vins acclamés par la critique à partir de cépages tels que le Nero d'Avola et le Frappato. Et ces dernières années, le mont Etna est devenu un producteur vedette de rouges de collection faits à partir de Nerello Mascalese, des vins souvent comparés au Pinot Noir de Bourgogne en termes de style et de qualité.



SICILIA



Terrazze dell'Etna

Producteur de premier plan des meilleurs vins du mont Etna, l'appellation la plus prisée d'Italie. Il produit également des vins mousseux de méthode classique très bien cotés.





TERRAZZE DELL'ETNA



- La cave Terrazze dell'Etna a été fondée en 2008 par Nino Bevilacqua, un ingénieur de Palermo, lorsque le légendaire Riccardo Cotarella l'a aidé à planifier et à construire cette propriété extraordinaire.
- Le nom de la cave s'inspire de la méthode traditionnelle de terrassement sur les pentes du volcan Etna.
- Cinq parcelles de vignobles différentes, localement appelées «contrade», pour 36 hectares (89 acres) de vignes et une nouvelle cave construite en 2012 à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer (1650 pieds). Les vignobles sont situés à une altitude comprise entre 650 et 950 mètres au-dessus du niveau de la mer (2150 et 3150 pieds).
- Tous les travaux agricoles sont effectués à la main et le domaine utilise une agriculture intégrée, comprenant une variété de cultures et d'élevage, pour améliorer la biodiversité.
- Le climat est frais et ventilé, caractérisé par des changements constants entre les températures diurnes et nocturnes.
- Les vignes de Nerello Mascalese, cépage autochtone de l'Etna, sont dédiées à la vinification des vins rouges Cirneco, Carusu et Cratere, ainsi que du vin blanc Ciuri, résultat d'une vinification innovante en blanc.
- Les raisins de Pinot Noir et de Chardonnay deviennent «la méthode classique» de l'Etna, une tradition qui remonte à 1800, lorsque les Spumanti étaient connus sous le nom de «Champagne Etna».
- La minéralité du sol volcanique, l'altitude et les senteurs de la mer confèrent des arômes uniques, résultant en des vins charmants et élégants.



Le mont Etna s'est imposé comme l'un des principaux sites de production de vin mousseux de méthode classique en Italie. Les sols volcaniques de l'appellation, combinés à ses hautes altitudes, sont idéaux pour la culture du Chardonnay et du Pinot Noir, donnant naissance à des vins pétillants distinctifs qui reflètent son terroir unique.

READ MORE





TERRAZZE DELL'ETNA
Rosé Brut
Metodo Classico



TERRAZZE DELL'ETNA
Blanc Brut
Metodo Classico

Terrazze dell'Etna cultive ses Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio dans des vignobles en terrasses formés à l'aide des sous-sols volcaniques légendaires de l'appellation (terrazze signifie terrasses en italien). Ses cuvées d'Etna Rosso sont reconnues pour leur style classique et élégant, avec une nuance et une complexité obtenues grâce à la patience et une approche de vinification à intervention minimale.





TERRAZZE DELL'ETNA
Ciuri
Nerello Mascalese



TERRAZZE DELL'ETNA
Carusu
Rosso Etna DOC





TERRAZZE DELL'ETNA
Cirneo
Rosso Etna DOC

L'Etna est connu comme le «Bourgogne de la Méditerranée». Historiquement, les raisins et les domaines de l'Etna étaient achetés par des producteurs de vin français.





SARDEGNA

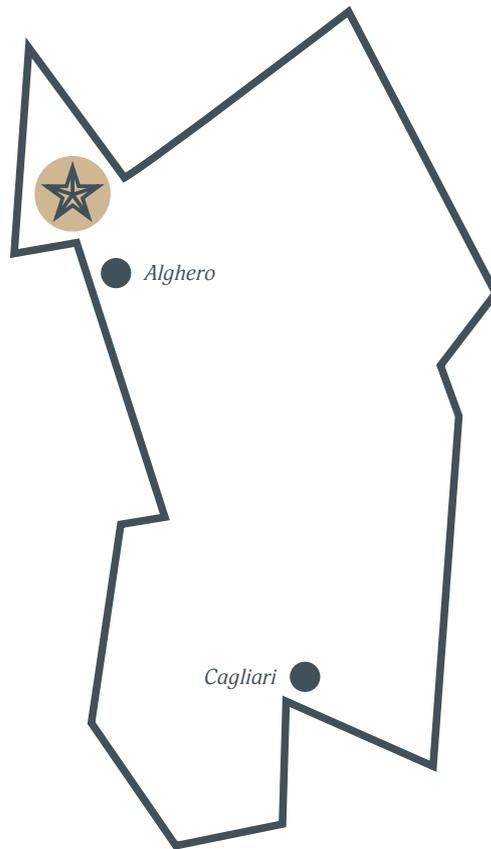
La Sardaigne (Sardegna en italien) est la deuxième plus grande île de la Méditerranée après Sicilia. Des pépins de raisin trouvés dans des sites archéologiques à cet endroit datent du 8^e siècle av. J.-C., constituant les plus anciennes preuves connues de viticulture en Italie. Mais ce n'est que lorsque l'île est devenue une partie de l'Italie que la production

de vin fin a commencé sur l'île. À la fin du 19^e siècle, les vins de Sardaigne étaient déjà bien connus pour leur qualité. Les principaux cépages cultivés aujourd'hui sont le Cannonau (apparenté au Grenache espagnol et français), le Vermentino et le Carignano (apparenté au Carignan français). L'un des aspects qui rend la viticulture de Sardegna

si intéressante est que la majeure partie de la surface de l'île est encore vierge. Le manque de développement contribue à renforcer la biodiversité. Combiné à l'influence maritime de la Méditerranée, cela crée des conditions idéales pour la production de vin fin.



SARDEGNA



Sella & Mosca

L'une des propriétés les plus historiques de Sardaigne, productrice des meilleurs vins de l'île.





SELLA & MOSCA

CASA FONDATA NEL 1899

- Fondée en 1899 par l'une des familles les plus célèbres de Piémonte de l'époque, la famille Sella.
- L'un des plus grands et des plus diversifiés domaines d'Europe, comprenant 541 hectares plantés en vigne.
- Sa propriété à Alghero (côte nord-ouest de la Sardaigne) s'étend sur 650 hectares, dont 480 plantés en vigne : c'est le plus grand vignoble contigu d'Europe.
- Sa propriété à Gallura (dans le nord-est) produit un Vermentino di Gallura croustillant.
- Sa propriété en Sulcis (sud-ouest) produit un Carignano di Sulcis acclamé, un favori parmi les critiques de vin.
- Reconnue pour son excellent rapport qualité-prix, des vins de grande valeur, mais de très haute qualité.
- Antonio Galloni (Vinous) : «J'attends toujours avec impatience la dégustation des vins de Sella & Mosca, l'une des propriétés les plus historiques de Sardaigne. Ces vins offrent une qualité formidable et une valeur incroyable.»
- Monica Lerner (Robert Parker) : Le Carignano del Sulcis est «ridiculemment incontournable.»



Le «Sella» dans Sella & Mosca représente Vittorio Sella, l'un des alpinistes et photographes de la faune les plus célèbres de son époque, fils de l'un des politiciens les plus notés d'Italie à l'époque. Ansel Adams était un grand admirateur de son travail. Le «Mosca» représente Edgardo Mosca, le beau-frère de Sella.

READ MORE





SELLA&MOSCA
Terre Bianche
Alghero Torbato DOC



SELLA&MOSCA
La Cala
Vermentino di Sardegna DOC

Les vins de Sella & Mosca ont littéralement placé la Sardaigne sur la carte viticole avec son Cannonau classique, son Vermentino lumineux et son audacieux Carignano del Sulcis, devenus des favoris des critiques de vin du monde entier. Les écrivains spécialisés dans le vin ont souvent cité Sella & Mosca comme un producteur de certains des vins italiens offrant le meilleur rapport qualité-prix.



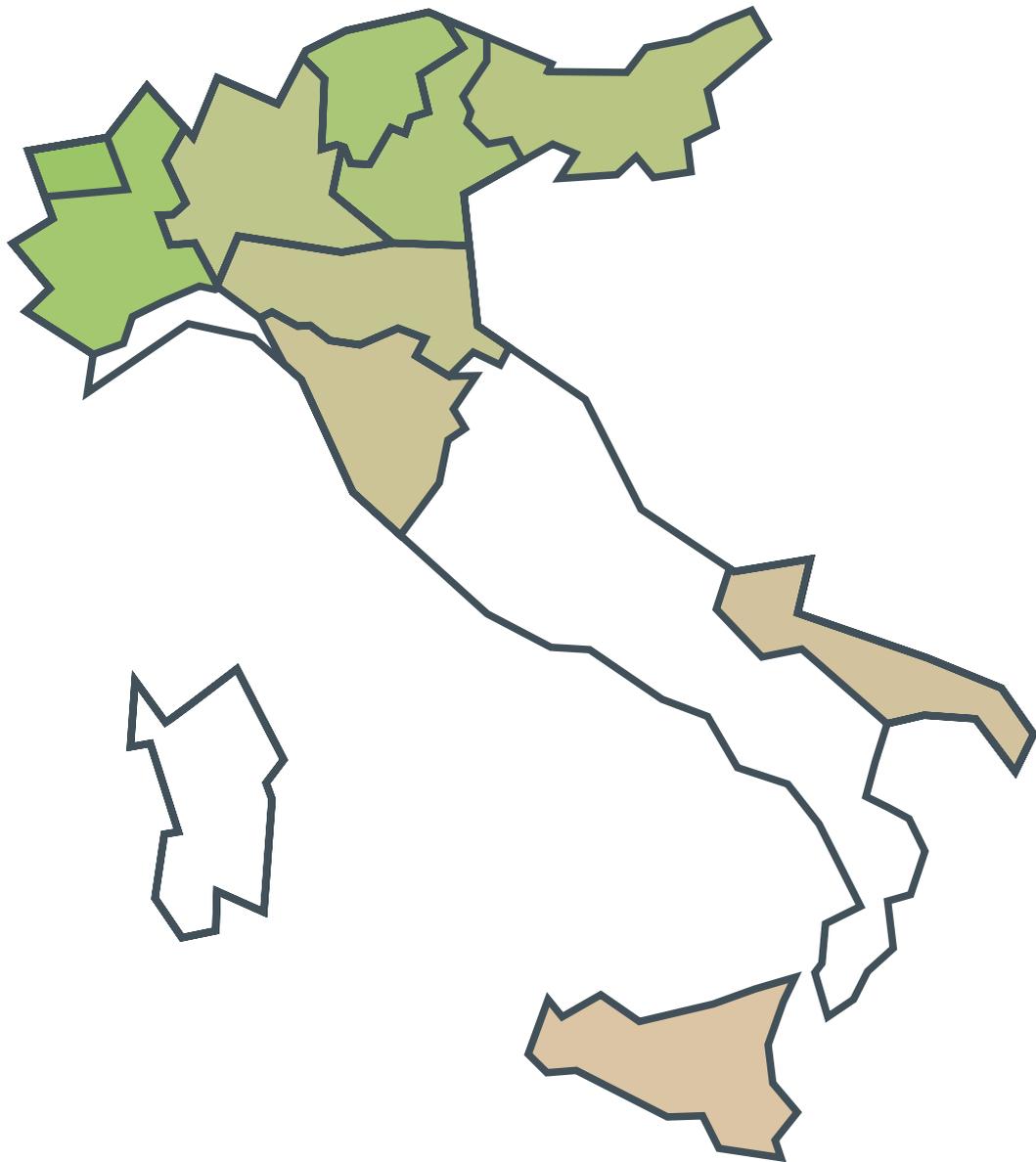
SELLA&MOSCA
Cannonau di Sardegna Riserva DOC



SEE MORE
PRODUCTS



SELLA&MOSCA
Tanca Farrà
Alghero Rosso DOC



Des vins italiens classiques de grande qualité pour une consommation quotidienne, provenant de toute la péninsule.



ITALIE QUOTIDIENNE

En matière de rapport qualité-prix, aucun pays ne peut rivaliser avec l'Italie. Puisque le vin en Italie est considéré comme un élément essentiel pour bien manger et, en fin de compte, pour bien vivre. «Pas de nourriture sans vin et pas de vin sans nourriture», dit le proverbe. Et c'est ce qui a inspiré notre gamme de vins «Italie quotidienne» : des vins de style frais, adaptés à la gastronomie, que vous pouvez choisir au quotidien et des bouteilles à prix abordable qui ne font pas de compromis sur la qualité.

Ce sont des vins que vous trouverez lors des repas typiques dans les maisons des Italiens, de la côte sicilienne aux Alpes du Tyrol du Sud. Et ils reflètent leurs traditions culinaires régionales, qu'il s'agisse d'un Sangiovese vif à associer avec un ragoût de bœuf ou d'un Pinot Grigio rafraîchissant à marier avec un risotto aux fruits de mer et des pâtes.



La catégorie «Italie quotidienne» d'Ethica Wines a été conçue pour partager la joie de manger en Italie, où chaque repas est une célébration.

BAGLIO DI GRÌSI



BAGLIO DI GRÌSI
Aria Terre Siciliane
IGT



BAGLIO DI GRÌSI
Grillo Sicilia
DOC





BAGLIO DI GRISI
Nero d'Avola Sicilia
DOC



BAGLIO DI GRISI
Syrah Terre Siciliane
IGT



CANALETTO
Primitivo Puglia IGT



CANALETTO
Pinot Grigio
delle Venezie DOC

*AUTRE FORMAT DISPONIBLE :
1.5 L*



CANALETTO
Pinot Noir
Veneto IGT



CANALETTO
Montepulciano
DOC



CIN CIN
Prosecco Spumante
Brut



◆ FONTELLA ◆



FONTELLA
Chianti DOCG




LAMURÀ

CERTIFIÉ BLOCKCHAIN



Casa Girelli est la première cave au monde à recevoir la certification Blockchain pour son vin biologique.

La certification Blockchain suit le processus de production et garantit la qualité, la provenance et la chaîne d'approvisionnement du produit.

Toutes les informations sont accessibles en scannant le code QR sur l'étiquette arrière.

CERTIFIÉ BLOCKCHAIN



LAMURÀ
Grillo
Sicilia DOC



LAMURÀ
Nero d'Avola
Sicilia DOC



LAMURA
Pinot Grigio
Terre Siciliane IGT



*Autre format disponible :
0.200 L*



LE CONTESSA
Prosecco
DOC



LE CONTESSA
Pinot Noir Rosé
SINGLE FERMENTATION



RONCO BELVEDERE
Prosecco
DOC



RONCO BELVEDERE
Lambrusco
Emilia IGT

VILLALTA



VILLALTA
Amarone
Della Valpolicella Classico DOCG



VILLALTA
I Comunalis Amarone
Della Valpolicella Classico DOCG



VILLALTA
Valpolicella Ripasso
DOC Superiore





ETHICAWINES

ITALIAN ROOTS. GLOBAL REACH.



www.ethicawines.com



info@ethicawines.com



[@ethicawines](https://www.instagram.com/ethicawines)



[Ethicawines](https://www.facebook.com/Ethicawines)



www.ethicawines.com

Notes de fin
1