

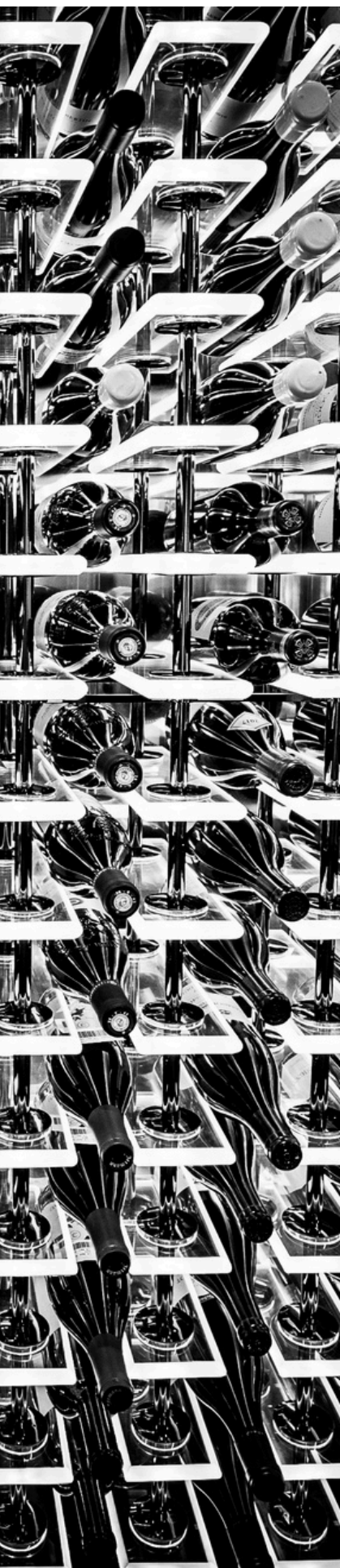
TRAME ^{di} VIGNA

RACCONTI E PERCORSI DI GRANDI VINI
SELEZIONE 2025




winexperience
TASTING AND EVENTS





1

Benvenuti

NP Experience

3

La nostra
selezione

Selezione etichette

4

Le regioni

6

Francia

Champagne - pag.6

Borgogna - pag. 15

Loira - pag. 40

44

Germania

Baden

49

Italia

Langhe. pag 49

Toscana Montalcino - pag.56

Toscana Chianti - pag.61

59

Condizioni di
vendita

60

Contatti



**C'è un momento,
davanti a un calice, in
cui il tempo rallenta.**





È qui che inizia il nostro viaggio

Con questo listino, vi invitiamo a scoprire una selezione che è molto più di una proposta commerciale: è una mappa ideale che attraversa i terroir più affascinanti del mondo, un itinerario curato tra vigne storiche, cantine familiari e produttori visionari.



Ogni vino che troverete è il risultato di una scelta consapevole, frutto della nostra esperienza sul campo, della passione per l'eccellenza e del desiderio di costruire, insieme a voi, esperienze che lasciano il segno.

Che siate ristoratori, albergatori o semplicemente amanti del vino ben fatto, speriamo che queste pagine possano ispirarvi, incuriosirvi e accompagnarvi.

Buon viaggio,

Francesco & Stefano
NP Wine Experience

“NON ESISTE SEPARAZIONE TRA
CHI ASSAGGIA E CHI RACCONTA,
MA SOLO UNA SPLENDIDA
CONDIVISIONE CHE GENERA
BELLEZZA, CONTENUTI E
PIACEVOLEZZA”





Non siamo semplici selezionatori, siamo narratori di esperienze

Ogni vino racconta una storia.

La nostra è quella di due sguardi curiosi, allenati dalla passione, uniti dalla visione di portare sulle tavole della ristorazione solo ciò che vale davvero.

NP Wine Experience nasce da anni di cammino tra vigne, degustazioni, incontri e relazioni costruite nel tempo con chi fa del vino una vocazione.

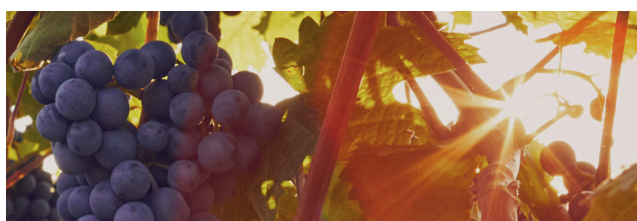
Il nostro metodo è sartoriale: osserviamo il territorio, ascoltiamo i produttori, assaggiamo ogni vino con attenzione, e selezioniamo solo ciò che ha anima, equilibrio e prospettiva.

Lavoriamo accanto a voi — chef, sommelier, albergatori — per costruire carte vini coerenti, stimolanti, distintive.

Offriamo consulenza, eventi esclusivi, logistica su misura e accesso a referenze riservate.

Questo non è solo un listino.

È un itinerario di bellezza: ogni pagina è una destinazione e ogni bottiglia un invito al viaggio.



LE REGIONI

**Ogni grande vino è
una mappa segreta,
un racconto custodito
in una bottiglia.**

Questo catalogo è un invito a viaggiare, non solo attraverso i territori, ma attraverso le storie che nascono tra i filari, le mani che accarezzano le viti, il tempo che si fa sorso.

Francia, l'eleganza scolpita nella terra

Iniziamo tra le colline scintillanti della Champagne, dove le bollicine danzano come stelle cadute nel bicchiere, frutto di un'alchimia tra calcare e pazienza. Poi, nella Borgogna, regno del Pinot Nero e dello Chardonnay, dove ogni Climat è un verso di una poesia millenaria, e i vini parlano con la voce sottile della pietra e del vento. Scendiamo lungo la Loire, con i suoi fiumi e castelli, dove il Cabernet Franc profuma di violetta e il Chenin Blanc canta note di miele e selce.





Germania, la purezza del sole del Nord



A Baden, tra le terrazze soleggiate del Reno, scopriamo vini dalla freschezza adamantina, dove lo Spätburgunder (Pinot Nero) trova una nuova voce, elegante e precisa, modellata dal clima generoso e dai suoli vulcanici.

Italia, l'anima antica della vite

Nelle Langhe, tra le nebbie e i colli Patrimonio dell'Umanità, il Nebbiolo regna sovrano nei Barolo, potenza e grazia si sposano, con tannini che raccontano di terre rosse e lunghi inverni.

Poi, la Toscana, dove il sole si fa vino: a Montalcino, il Brunello incarna la forza del Sangiovese, con note di bosco, ciliegia matura e spezie dolci, mentre nel Chianti Classico, tra selvaie e borghi medievali, il Gallo Nero svela vini di vibrante freschezza, dove l'acidità disegna il futuro in ogni sorso.



Ogni bottiglia è una tappa di un viaggio attraverso paesaggi, tradizioni e persone che hanno trasformato la vigna in arte.



CHAMPAGNE

Dove la terra vibra di gesso e il vino parla con la voce del tempo



Esiste una regione che più di ogni altra incarna l'idea di eleganza.

La Champagne è un luogo dove ogni collina, ogni filare, ogni microclima contribuisce a un'armonia che si traduce in bollicine — fini, persistenti, memorabili.

Abbiamo scelto di iniziare da qui il nostro viaggio perché lo Champagne è simbolo, è inizio e fine, è celebrazione e riflessione.

La Vallée de la Marne e de la Côte des Blancs: territori diversi, interpretazioni diverse, ma una sola costante — il rispetto per un'identità profonda, e per un savoir-faire che si tramanda da secoli.

In queste pagine troverete produttori indipendenti, recoltant manipulant e maison familiari che abbiamo selezionato per voi, non per la fama, ma per la coerenza, il carattere e l'emozione che sanno offrire nel calice.

L'anima della Vallée de la Marne

SOURDET DIOT

VALLÉE DE LA MARNE - LA CHAPELLE- MONTHODON

Ci sono angoli della Champagne dove la terra parla in dialetti antichi, dove la vite non è solo coltivata ma allevata, accudita, ascoltata.

A La Chapelle-Monthodon, piccolo villaggio sospeso fra la lentezza del tempo e la memoria geologica del suolo, sorge Sourdhet-Diot, maison familiare che da oltre mezzo secolo racconta – con l'umiltà dei giusti – la vera anima della Vallée de la Marne.

Fondata da Raymond Sourdhet negli anni Sessanta, la cantina ha conosciuto la sua vera rivoluzione nel 1980, quando Patrick e Nadine – figli e custodi di una promessa agricola – decisero di non cedere più le proprie uve alle grandi maison, ma di vinificare da sé, in loco, con l'orgoglio di chi sa di camminare sulla propria terra.

Oggi, sono i figli Damien e Ludivine a tessere questo racconto, con mani giovani ma spirito antico.

La loro attenzione per la biodiversità, la certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale), la cura per ogni grappolo, non sono virtuosismi, ma parte di un'etica naturale, quasi contadina.



Sourdet-Diot - Brut Tradition



VITIGNO

Un Meunier in maggioranza (75%), affiancato da Chardonnay e un tocco di Pinot Noir.

AFFINAMENTO

20 mesi sui lieviti

COLORE

Paglierino brillante con un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Regala delicate note di frutta e di fiori, con un richiamo vegetale e di panetteria.

GUSTO

Cremoso, che evidenzia una bella trama minerale e acida. buona la persistenza e sul finale rimane un ricordo di agrumi.

DOSAGGIO

7- 10 g/l

NP TASTING INSIGHT

È Champagne da bere, non da meditare. Ma lascia il segno.
Perfetto per l'aperitivo e per la ristorazione che vuole qualità senza complicazioni.

Un classico ben fatto, che parla il linguaggio della concretezza.

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Brut Tradition	Cuvée classica e generosa, dominata dal Meunier. Un perfetto equilibrio tra freschezza e rotondità.	S.A.	0.75 L	75% Meunier - 15% Chardonnay - 10% Pinot Noir	CHF 35.-
Rosè	Colore brillante, profilo seducente. Note di lampone e ciliegia si fondono a tocchi agrumati. Fresco, vivace e gourmand.	S.A.	0.75L	70% Meunier - 25% Chardonnay - 5% Pinot Noir (dont 12% vin rouge 100% Meunier)	CHF 38.-
Pur Meunier Extra Brut	Pinot Meunier in purezza, con dosaggio ridotto. Verticale, nitido, autentico. Un'espressione del terroir della Marna.	S.A.	0.75L	100% Meunier	CHF 40.-
Cuvée de Reserve	Assemblaggio fine e armonioso. Agrumi canditi, fiori bianchi, mandorla tostata. Eleganza quotidiana.	S.A.	0.75L	80% Meunier - 15% Chardonnay - 5% Pinot Noir	CHF 39.-
Cuvée de Reserve	Il formato magnum amplifica struttura ed evoluzione. La scelta ideale per momenti importanti o il servizio di sala.	S.A.	1.5L	80% Meunier - 15% Chardonnay - 5% Pinot Noir	CHF 82.-



CHAMPAGNE

LE MESNIL-SUR-ÔGER, NEL CUORE DELLA CÔTE DES BLANCS



Nel cuore della Côte des Blancs, dove la vigna affonda le radici in un ventre fatto di gesso millenario, friabile, bianco, pulsante.

È questa materia madre a regalare allo Chardonnay – unico protagonista dei cru della maison – la sua verticalità drammatica, la sua eleganza acuminata, la sua persistenza quasi salina.

Il gesso, il clima fresco, l'esposizione perfetta: tutto concorre a creare uno degli ambienti più iconici al mondo per la grande bolla bianca, quella che sa invecchiare in bellezza e scolpire la memoria.

L'eco più fine dello Chardonnay

BERNARD PERTOIS

LE MESNIL-SUR-OGER, NEL CUORE DELLA CÔTE DES BLANCS

Nel villaggio che forse più di ogni altro incarna il culto dello Chardonnay Grand Cru, Le Mesnil-sur-Oger, c'è un nome che non urla ma sussurra, che non conquista con gesti teatrali ma con la forza di una coerenza assoluta: Bernard Pertois.

È una maison che affonda le radici in una storia agricola che risale al 1650, e che da più di un secolo (1910, per l'esattezza) firma Champagne in bottiglia propria. Oggi è Patrick Pertois a portare avanti la tenuta di famiglia, con una fermezza che ha il passo lento dei vignaioli autentici, e uno sguardo rivolto alle prossime generazioni.

I numeri qui non contano, ma per amor di cronaca vanno detti: 15 ettari vitati, di cui 7 Grand Cru – ovvero la vetta qualitativa della Champagne – interamente coltivati in regime di rispetto profondo per il suolo, la pianta e il frutto.



Bernard Pertois Cuvée de Réserve



VITIGNO

Chardonnay 100% da Le Mesnil-sur-Oger (Grand Cru)

AFFINAMENTO

48 mesi di cui assemblati

88 % de la vendange 2020

12 % de la vendange 2018

COLORE

Giallo paglierino luminoso, perlage sottilissimo e continuo

PROFUMO

Note raffinate di fiori bianchi, scorza di limone e mandorla fresca, con sfumature gessose

GUSTO

Teso, verticale, con freschezza citrina e una spiccata impronta minerale tipica del terroir. Chiusura elegante e persistente.

DOSAGGIO

Brut – 6 g/l

NP TASTING INSIGHT

È uno Champagne per chi vuole capire cosa significa davvero “Blanc de Blancs” in terra di Grand Cru.

Ideale per ostriche, crudi, piatti dove l'equilibrio è fatto di precisione, non di sovrabbondanza. Un bianco dritto, essenziale, che non ammette scorciatoie. Ma chi lo capisce, lo ricorda.

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Brut Zero	Essenziale ed elegante, espressione pura dello Chardonnay Grand Cru, senza dosaggio.	S.A.	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 40.-
Brut Cuvée de Réserve	Filo conduttore della maison: uno Chardonnay fine, minerale e luminoso.	S.A.	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 45.-
Brut Cuvée de Réserve	-	S.A.	1.5 L	100% Chardonnay	CHF 95.-
Brut Cuvée de Réserve	-	S.A.	3.00 L	100% Chardonnay	CHF 220.-
Brut Rosé Cuvée Flavie	Rosé d'autore, delicato e gastronomico, vinificato interamente da Chardonnay.	S.A.	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 49.-
Brut Millésimé	Annata 2017: una cuvée d'eccezione con struttura e profondità da vero Grand Cru.	2017	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 110.-



BORGOGNA

Dove le vene di pietra nutrono le vigne del Pinot noir

Esiste una regione che più di ogni altra incarna l'idea di finezza.

La Borgogna è un luogo dove ogni parcella, ogni pendio, ogni vena di calcare racconta una storia diversa — fatta di silenzi, di profondità, di precisione.

Abbiamo scelto di proseguire qui il nostro viaggio perché la Borgogna non si concede facilmente: va ascoltata, compresa, attesa. È un territorio che premia la pazienza e l'attenzione, un luogo dove il vino non si impone, ma si rivela.

La Côte de Nuits, la Côte de Beaune, il Mâconnais: nomi che parlano di sfumature, di microclimi e di millenaria dedizione. Cambia il vitigno, il suolo, l'esposizione, ma non cambia l'essenza: una tensione costante tra rigore e grazia.

In queste pagine troverete vigneron autentici, piccoli domaines a conduzione familiare, produttori che vinificano con rispetto e trasparenza, e che nel calice offrono molto più di un vino: offrono un paesaggio, un'emozione, un'impronta.





L'eco millenario del Pinot Noir

DOMAINE MARCHAND-GRILLOT

CÔTE DE NUITS - GEVREY CHAMBERTIN



Nel cuore della Côte de Nuits, a Gevrey-Chambertin, il Domaine Marchand-Grillot rappresenta una delle espressioni più autentiche del Pinot Noir borgognone.

Fondato nel 1950 dall'unione delle famiglie Marchand e Grillot, il domaine è oggi guidato da Jacques Marchand e dai suoi figli Étienne e Marion, che portano avanti una tradizione vitivinicola che si estende su sette generazioni.

Con 9 ettari di vigneti distribuiti su 47 parcelle in cinque comuni della Côte de Nuits, il domaine coltiva principalmente Pinot Noir su suoli argillo-calcarei. La filosofia produttiva si basa su una viticoltura sostenibile: da oltre 20 anni non si utilizzano erbicidi o pesticidi sintetici, e la lavorazione del suolo è effettuata con arature superficiali per preservarne la vitalità.



Domaine Marchand-Grillot Vigne Centenaire 2023



VITIGNO

Pinot Noir 100% da viti centenarie situate nei climats storici di Chamberrier

AFFINAMENTO

12 mesi in pièces borgognone, di cui una parte nuove, con bâtonnage delicato e nessuna filtrazione

COLORE

Rosso rubino profondo con riflessi granato

PROFUMO

Bouquet complesso di ciliegia nera, ribes, sottobosco e spezie dolci; note di humus e lieve accenno di grafite

GUSTO

Strutturato ma fine, con trama tannica cesellata e grande precisione. Finale lungo, minerale, con ritorni di frutti rossi e liquirizia

NP TASTING INSIGHT

Pinot Noir da vigne ultracentenarie nel climat Chamberrier, su suoli calcarei e marnosi tipici di Gevrey-Chambertin. Vinificazione tradizionale, affinamento in barrique per 12-18 mesi. Etienne Marchand fa parte della nuova generazione dei giovani vigneron di Borgogna che proseguono la missione di conservare le caratteristiche del luogo in modo fedele e illuminato.

Il 2023 è un'annata equilibrata: frutti rossi maturi, spezie delicate, tannini setosi e una freschezza vibrante.

Un vino che unisce profondità e finezza, ideale per chi cerca l'autenticità della Côte de Nuits.



Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Ruchottes-Chambertin Grand Cru	Il Ruchottes-Chambertin è il più sottile, il più verticale, il più affilato tra i figli di Chambertin. Note di frutti neri, spezie e sottobosco si fondono in una trama finissima, vibrante e profonda.	2023	0.75 L	100% Pinot Nero	CHF 320.-
Gevrey Chambertin 1er Cru "Petit Chapelle"	Un Premier Cru di grande finezza, dove la frutta rossa matura incontra toni floreali e minerali. Tannino setoso, equilibrio impeccabile.	2023	0.75L	100% Pinot Nero	CHF 110.-
Gevrey Chambertin Champerrier Vigne Centenaire	Da viti centenarie, un Pinot Noir intenso e ricco di personalità. Ciliegia scura, liquirizia e terra umida in una struttura solida ma elegante.	2023	0.75L	100% Pinot Nero	CHF 71.-
Chambolle Musigny	Tutto il velluto e la grazia della Côte de Nuits: profumi eterei, bocca setosa, scorrevole, con un finale delicatamente speziato. Un inno alla finezza.	2023	0.75L	100% Pinot Nero	CHF 58.-





DOMAINE PIERRE GELIN

BORGOGNA

CÔTE DE NUITS - FIXIN

L'anima di Fixin tra rigore e memoria

DOMAINE PIERRE GELIN

CÔTE DE NUITS - FIXIN

Nel cuore della **Côte de Nuits**, dove la Borgogna si fa austera e profonda, sorge il **Domaine Pierre Gelin**, custode silenzioso di una tradizione che affonda le radici nel 1925.

Fondata da **Pierre Gelin**, la tenuta è oggi guidata dal nipote **Pierre-Emmanuel**, che ha ereditato non solo le vigne, ma anche l'etica del lavoro e il rispetto per la terra.

Con **13 ettari** di vigneti distribuiti tra **Fixin** e **Gevrey-Chambertin**, il domaine è un punto di riferimento per chi cerca l'autenticità del Pinot Noir borgognone.



Il terroir: la voce delle pietre

A Fixin, i suoli sono un mosaico di argille e calcari, con esposizioni che variano da est a sud est, tra i 350 e i 380 metri di altitudine.

Questa composizione conferisce ai vini una struttura solida e una mineralità distintiva.

Le vigne, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata dal 2016, sono lavorate con metodi tradizionali e rispettosi dell'ambiente.





DOMAINE PIERRE GELIN

BORGOGNA

SELEZIONE NP

Fixin 1er Cru Clos Napoléon 2021 MONOPOLE



VITIGNO

Pinot Noir 100%

AFFINAMENTO

12-14 mesi in barrique, con circa il 25% di legno nuovo

COLORE

Rosso rubino brillante con riflessi granati

PROFUMO

Frutti rossi croccanti, pepe bianco, accenni di cuoio e sottobosco

GUSTO

Strutturato ma elegante, con tannini serrati e una chiusura fresca e minerale

STILE

Un Premier Cru di carattere, che unisce rusticità borgognona e precisione artigianale

NP TASTING INSIGHT

Il Clos Napoléon è un pezzo di storia: intitolato a Claude Noisot, ufficiale di Napoleone, che lo volle vigna e memoria.

Il 2021 è un'annata fine e vibrante. Vinificazione classica, 18 mesi in barrique (30% nuove). Il vino è cesellato: ciliegia nera, sottobosco, grafite, con tannini fitti ma educati, e una freschezza che allunga il sorso senza appesantire.

È un rosso che unisce rigore e poesia, perfetto per chi cerca in Borgogna non solo eleganza, ma anche racconto.



DOMAINE PIERRE GELIN

BORGOGNA

CÔTE DE NUITS - FIXIN

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir	Fruttato, fresco e diretto: espressione autentica del Pinot Noir di Côte d'Or.	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 29.-
Fixin "Clos Napoléon" 1er Cru	Compatto e minerale, con note di frutti rossi e grande precisione.	2020	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 80.-
Fixin "Clos Napoléon" 1er Cru	-	2021	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 80.-
Fixin "Les Hervelets" 1er Cru	Intenso e speziato, con tannini vivi e una struttura solida.	2020	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 65.- (Disp. Lim)
Fixin "Les Hervelets" 1er Cru	-	2021	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 65.-
Gevrey-Chambertin "Clos de Meixvelle"	Elegante e profondo, con frutta matura e sfumature terrose.	2020	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 72.-



DOMAINE PIERRE GELIN

BORGOGNA

CÔTE DE NUITS - FIXIN

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Gevrey-Chambertin "Clos de Meixvelle"	-	2021	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 72.-
Gevrey-Chambertin "Clos Prieur" 1er Cru	Ricco e complesso, tra forza strutturale e finezza aromatica.	2020	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 110.- (Disp. Lim)
Gevrey-Chambertin "Clos Prieur" 1er Cru	-	2021	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 110.-
Chambertin Clos-de- Bèze Grand Cru	Maestoso e armonico: potenza, eleganza e longevità in un solo sorso.	2020	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 520.- (Special)
Chambertin Clos-de- Bèze Grand Cru	-	2021	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 520.- (Special)



La voce antica di Marsannay sussurra al futuro

DOMAINE JEAN FOURNIER

CÔTE DE NUITS - MARSANNAY LA CÔTE



Ci sono luoghi, in Borgogna, dove il tempo sembra avere uno spessore diverso.

Dove il Pinot Noir non è una moda né una bandiera, ma una **lingua madre**, appresa ascoltando la terra e sussurrata da generazioni.

A **Marsannay-la-Côte**, porta nobile della Côte de Nuits, il **Domaine Jean Fournier** coltiva da secoli questo rapporto silenzioso e profondo.

Fondato nel 1962 da **Jean Fournier**, è oggi nelle mani del figlio **Laurent**, interprete moderno di un'eredità familiare che si tramanda da sette generazioni. Con **22,5 ettari** vitati – suddivisi tra Côte de Nuits e Côte de Beaune – il domaine è un punto fermo per chi cerca nel bicchiere non solo un vino, ma una **narrazione territoriale scolpita nel tempo**.

Marsannay è un caleidoscopio di suoli: argille compatte, calcari friabili, esposizioni diverse che spaziano tra i 250 e i 350 metri. In questa complessità si annida la bellezza: ogni parcella è una sfumatura, un accento, un gesto preciso.

La viticoltura è biologica certificata dal 2008, ma è prima di tutto etica, rispettosa, pensata in funzione della longevità del suolo.

Laurent Fournier, con tocco artigiano e mente da geologo, lavora con vinificazioni parcella per parcella, affinamenti calibrati, lieviti indigeni, e una pazienza che si misura in stagioni, non in bilanci.

Bourgogne Aligoté Aux Boutières Vieilles Vignes 2023



VITIGNO

100% Aligoté (da vigne vecchie)

AFFINAMENTO

8-10 mesi in acciaio inox e una piccola parte in legno usato

COLORE

Giallo paglierino brillante

PROFUMO

Note di mela verde, fiori bianchi e una lieve traccia di agrumi e mandorla

GUSTO

Fresco e lineare, con acidità tesa, buona sapidità e chiusura pulita e dissetante

STILE

Un Aligoté di carattere, che unisce precisione e vivacità con profondità inaspettata grazie all'età delle vigne

NP TASTING INSIGHT

Aligoté da vigne piantate intorno al 1920 nel climat Aux Boutières, su suoli marnoso-calcarei a Marsannay-la-Côte. Vinificazione tradizionale, affinamento in legno.

Il 2023 offre un vino elegante e persistente, con note di frutta bianca, prugna fresca e una mineralità vibrante. Finale lungo e salino.

Un Aligoté gastronomico, ideale per chi cerca autenticità e profondità nel calice.

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Aligoté "Aux Boutrières" Vieilles Vignes	Fresco e sapido, da vecchie vigne: l'Aligoté nella sua veste più pura ed elegante.	2023	0.75 L	100% Aligoté	CHF 40.-
Marsannay Blanc "Clos du Roy"	Minerale e vibrante, con agrumi e fiori bianchi, finale lungo e preciso.	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 43.-
Marsannay Blanc "Clos du Roy"	-	2023	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 43.-
Marsannay Cuvée Saint Urbain	Frutto croccante, beva agile e spontanea, perfetto Pinot Noir da bistrot borgognone.	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 35.-
Marsannay Rouge "Clos du Roy"	Più struttura e profondità, tannino elegante e trama sapida.	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 42.-

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Marsannay Rouge "Le Chapitre"	Fine e speziato, con bella tensione e lunga persistenza.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 42.- (Disp. Limitata)
Marsannay Rouge "Es Chezots"	Carnoso e intenso, con note di ciliegia scura e liquirizia.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 43.-
Marsannay Rouge "Les Longeroies"	Elegante e lineare, con tannino cesellato e finale minerale.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 43.-
Marsannay Rouge "Le Pau"	Materico, speziato, di grande profondità e longevità.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 70.-
Marsannay Rouge "Petite Grumotte"	Fitto e raffinato, con energia e precisione. Uno dei cru più ambiziosi di Marsannay.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 70.-
Marsannay "Trois Terres"	Unione di tre parcelle: frutto, mineralità e dinamismo in perfetto equilibrio.	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 57.-





Il ritorno alle radici di Volnay

MAXIME DUBUET BOILLOT

CÔTE DE BEAUNE - VOLNAY

Nel cuore della Côte de Beaune, a Volnay, Maxime Dubuet-Boillot incarna una nuova generazione di vigneron che, pur rispettando la tradizione, apporta una visione personale e dinamica alla viticoltura borgognona.

Dopo un'esperienza decennale nel mondo delle corse automobilistiche, Maxime è tornato alle sue origini nel 2016, prendendo in mano le redini dell'azienda di famiglia fondata dal nonno Pierre Boillot.



Con una superficie vitata di circa 6,5 ettari, il domaine si distingue per la produzione di cuvée precise e armoniose, espressione autentica del terroir della Côte de Beaune.

Le vigne del domaine si estendono su parcelle selezionate nei comuni di Volnay, Pommard, Beaune e Aloxé-Corton. I suoli, prevalentemente argillo-calcarei, conferiscono ai vini una struttura elegante e una mineralità distintiva. Maxime adotta pratiche agricole rispettose dell'ambiente, con un'attenzione particolare alla biodiversità e alla sostenibilità.

La vinificazione avviene con fermentazioni spontanee, uso sapiente del grappolo intero, privilegiando l'espressione pura del Pinot Noir.



Volnay "Sur-Roches" 2023

**VITIGNO**

100% Pinot Noir

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique, di cui circa il 20% nuove

COLORE

Rosso rubino trasparente con riflessi violacei

PROFUMO

Lamponi freschi, petali di rosa, accenni di pepe rosa e terra umida

GUSTO

Setoso e slanciato, con tannini fini e un finale delicatamente minerale

STILE

Volnay in purezza: eleganza floreale, agilità e profondità

NP TASTING INSIGHT

Pinot Noir da vigne di 60-65 anni nel climat Sur-Roches, situato nella parte alta del pendio di Volnay, su suoli calcarei ben drenati. Vinificazione tradizionale con fermentazione semi carbonica e affinamento in barrique.

Il 2023 offre un vino vibrante e sensuale, con note di ciliegia, lampone, spezie leggere e un accenno di agrumi. Tannini setosi, acidità vivace, finale lungo e minerale.

Un Volnay che unisce eleganza e profondità, ideale per chi cerca l'autenticità della Côte de Beaune.

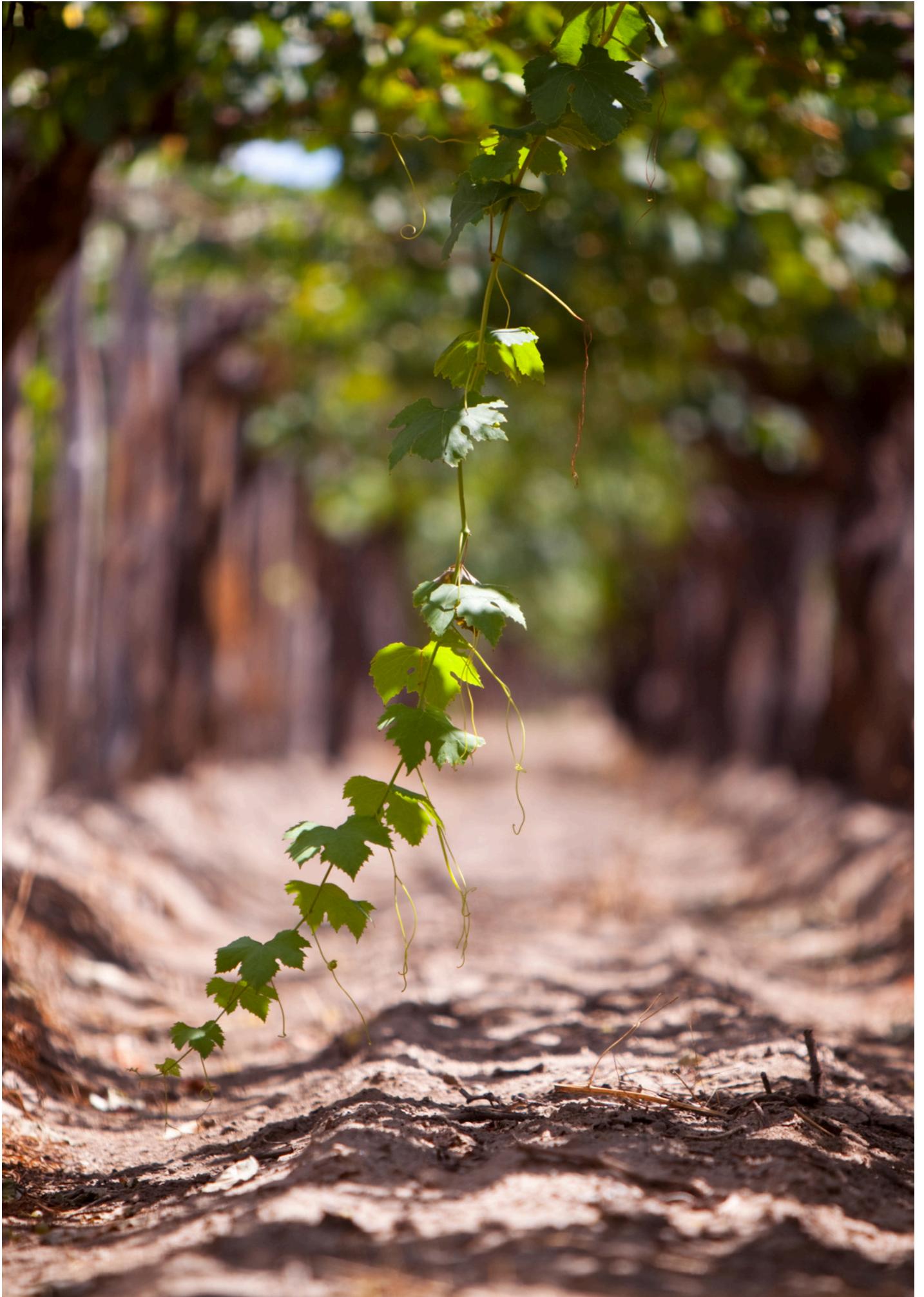


Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Aloxe-Corton	Strutturato e speziato, con note di ciliegia, liquirizia e un finale terroso.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 58.-
Aloxe-Corton	-	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 58.-
Beaune 1er Cru "Les Blanchés Fleurs"	Frutto croccante e sottobosco, con tannino levigato e finale fresco.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 55.-
Bourgogne "Le Grande Carelle"	Rosso giovane e fragrante, agile nella beva e nitido nell'espressione varietale.	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 38.-
Corton Grand Cru "Les Carrières"	-	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 195.- (Disp. Limitata)
Pommard 1er Cru "En Largillière"	Potente, concentrato, con spalla acida e grinta tannica.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 95.-



Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	Prezzo
Pommard 1er Cru "En Largillière"	–	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 95.–
Volnay "Les Vieilles Vignes"	Eleganza floreale e leggera speziatura, bocca tesa e sottile.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 48.– (Disp. Limitata)
Volnay "Les Vieilles Vignes"	–	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 46.–
Volnay "Sur-Roches"	Setoso e slanciato, con tannini fini e chiusura delicatamente minerale.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 58.–
Volnay "Sur-Roches"	–	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 58.–
Volnay 1er Cru "Carelle sous la Chapelle"	Raffinato e profondo, con equilibrio tra frutto maturo, eleganza e lunghezza.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 95.– (Disp. Limitata)
Volnay 1er Cru "Carelle sous la Chapelle"	–	2023	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 95.–





BADER MIMEUR

BORGOGNA

CÔTE DE BEAUNE

L'eleganza discreta di Chassagne-Montrachet

DOMAINE BADER MIMEUR

CÔTE DE BEAUNE - CHASSAGNE MONTRACHET

Nel cuore della Côte de Beaune, a Chassagne-Montrachet, il Domaine Bader-Mimeur rappresenta una delle espressioni più autentiche del patrimonio vitivinicolo borgognone.

Fondato nel 1919 dall'unione delle famiglie Bader e Mimeur, il domaine è oggi guidato dalla quinta generazione, con Nathalie Bernard e Sébastien Fossier alla direzione. Con 8 ettari di vigneti, di cui il 98% situati attorno al Château de Chassagne-Montrachet, il domaine è un punto di

riferimento per chi cerca l'eccellenza e la tipicità della grande Borgogna a bacca bianca.

I vigneti del domaine si estendono su suoli argillo-calcarei, con esposizioni che variano da est a sud-est, tra i 250 e i 350 metri di altitudine. Questa composizione conferisce ai vini una struttura solida e una mineralità distintiva.



Chassagne-Montrachet "En Journoblot" 2023



VITIGNO

100% Chardonnay

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique, di cui circa il 20% nuove

COLORE

Giallo dorato tenue con riflessi luminosi

PROFUMO

Agrumi maturi, fiori di campo, note di burro fresco e accenti affumicati delicati

GUSTO

Ampio e vellutato, con freschezza vibrante e un finale sapido, che richiama la pietra focaia

STILE

Un bianco di struttura e profondità, espressione precisa del terroir di Chassagne

NP TASTING INSIGHT

A soli 15 metri dai leggendari Grand Cru Montrachet e Bâtard-Montrachet, la parcella "En Journoblot" si distingue per la sua posizione privilegiata su suoli argillo-calcarei con lieve pendenza esposta a sud.

Il 2023 ha prodotto un Chardonnay puro, vinificato con lieviti indigeni e affinato per 10 mesi in botti di rovere francese (20% nuove), che si presenta con note di agrumi, fiori bianchi e una mineralità marcata. In bocca, equilibrio tra freschezza e rotondità, con un finale lungo e sapido.

Un vino che racconta la storia e l'eleganza di Chassagne-Montrachet, ideale per chi cerca autenticità e raffinatezza.



BADER MIMEUR

BORGOGNA

CÔTE DE BEAUNE

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Bourgogne Aligoté "Les Pierres"	Aligoté teso e fresco, con accenti di lime, erbe fini e finale salino.	2017	0.75 L	100% Aligoté	CHF 23.- (Disp. Lim.)
Bourgogne Aligoté "Les Pierres"	-	2023	0.75 L	100% Aligoté	CHF 25.-
Bourgogne Blanc "Dessous Les Mues"	Chardonnay di frutto chiaro e buona spalla acida, elegante e preciso.	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 30.- (Disp. Lim.)
Bourgogne Blanc "Dessous Les Mues"	-	2023	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 29.-
Chassagne- Montrachet Blanc "Les Houillères"	Complesso, con frutta gialla, note burrose e tocco minerale tipico della denominazione.	2021	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 75.- (Disp. Lim.)

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Chassagne-Montrachet Blanc "Les Houillères"	–	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 75.–
Chassagne-Montrachet Blanc "Les Houillères"	–	2023	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 72.–
Chassagne-Montrachet Blanc "En Journoblot"	Ampio e vellutato, con freschezza vibrante e finale sapido, tra agrumi e pietra focaia.	2021	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 75.– (Disp. Lim.)
Chassagne-Montrachet Blanc "En Journoblot"	–	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 75.– (Disp. Lim.)
Chassagne-Montrachet Blanc "En Journoblot"	–	2023	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 73.–
Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"	Floreale e minerale, con tensione acida e precisione cristallina.	2023	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 58.–



L'essenza di Viré-Clessé secondo la famiglia Thévenet

DOMAINE DE LA BONGRAN & DOMAINE EMILIAN GILLET
MÂCONNAIS - QUINTAINE

Nel cuore del Mâconnais, tra le dolci colline di Quintaine, la famiglia Thévenet ha tracciato un solco profondo nella storia del vino borgognone.

Jean Thévenet, pioniere dell'agricoltura biologica e della vinificazione a intervento minimo, ha preso le redini del Domaine de la Bongran nel 1972, trasformandolo in un punto di riferimento per chi cerca l'autenticità e la complessità nei vini bianchi.

Oggi, insieme al figlio Gautier, prosegue questa tradizione attraverso due etichette distinte: il Domaine de la Bongran e il Domaine Émilien Gillet.



I vigneti si estendono su circa 15 ettari nel villaggio di Quintaine, caratterizzati da suoli di marne bianche ricche di calcare.

Questa composizione conferisce ai vini una mineralità vibrante e una freschezza sorprendente, anche nelle annate più calde.

La viticoltura è rigorosamente biologica, certificata Ecocert dal 2007, con rese volutamente basse (35-45 hl/ha) per garantire concentrazione e complessità.





Domaine
Émilien Gillet

DOMAINE
DE LA BONGRAN

Viré-Clessé "Cuvée E.J. Thévenet" 2020



VITIGNO

100% Chardonnay (da vigne vecchie coltivate in agricoltura biologica)

AFFINAMENTO

Fermentazione e affinamento in vasche inox e/o cuve di cemento per circa 18 mesi, senza legno

COLORE

Giallo dorato luminoso

PROFUMO

Note intense di frutta matura (pesca gialla, albicocca), miele di acacia, fiori di campo e accenti minerali

GUSTO

Avvolgente e profondo, con equilibrio tra dolcezza naturale del frutto e tensione minerale. Finale lungo, setoso, con un tocco salino

NP TASTING INSIGHT

Da oltre 40 anni Jean Thévenet lavora a Quintaine con una sola idea fissa: fare Chardonnay che abbiano anima, materia e verità.

Nel 1999, il suo stile ha contribuito alla nascita dell'AOC Viré-Clessé. Ma il metodo resta lo stesso: vendemmia tardiva, fermentazioni lentissime, nessun legno, e tanto tempo.

Il 2020 è intenso, profondo. Fiori bianchi, scorza d'agrumi, miele leggero, cenni di curry. Bocca ampia, piena, con una freschezza che sorprende dopo tanta densità.

Un bianco che non imita nulla. È solo se stesso. E quando lo capisci, è troppo tardi per dimenticarlo.

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Viré-Clessé Emilian Gillet	Uno Chardonnay fresco e minerale, dai profumi floreali e dal sorso vibrante	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 32.-
Viré-Clessé "E.J. Thévenet"	Ricco, avvolgente, profondo: l'interpretazione più personale della famiglia	2019	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 40.- (Disp. Lim)
Viré-Clessé "E.J. Thévenet"	Il 2020 è intenso, profondo. Freschezza che sorprende dopo tanta densità.	2020	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 39.-
Viré-Clessé "Cuvée Levroulée"	Vendemmia tardiva secca, ampia e matura, con straordinaria persistenza	2017	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 60.-



LOIRA

Dove il tuffeau illumina il Chenin e cesella il Cabernet Franc



Esiste una regione che più di ogni altra racconta il dialogo profondo tra terra e cielo.

La Loira è un luogo dove il tuffeau scolpisce la terra, dove ogni collina, ogni vigna, ogni riflesso di luce racconta una storia di equilibrio e armonia. Abbiamo scelto di proseguire qui il nostro viaggio perché la Loira non è mai solo una regione, ma una poesia che si svela lentamente: ogni vino è un'interpretazione unica di un terroir che sa sorprendere.

Saumur, Sancerre, Parnay: nomi che evocano tradizione, ma anche innovazione. Qui, il Chenin trova la sua espressione più minerale, il Cabernet Franc il suo lato più elegante. Cambiano le sfumature, i microclimi, le esposizioni, ma non cambia l'essenza: una tensione sottile tra il carattere solido del tuffeau e la freschezza vibrante dei vini, che sanno raccontare la storia di una terra antica, ma in continua evoluzione.



CHÂTEAU YVONNE

MATHIEU VALLÉE

Il sussurro del tuffeau tra i filari della Loira

CHATEAU YVONNE

ANJOU-SAUMUR - PARNAY

Nel cuore della Valle della Loira, a Parnay, sorge Château Yvonne, una tenuta che affonda le sue radici nel XVI secolo, quando i monaci dell'Abbazia di Fontevraud iniziarono a coltivare la vite in queste terre.

Dopo un periodo di abbandono, nel 1997, Yvonne e Jean-François Lamunière, con l'aiuto di Françoise Foucault del Clos Rougeard, riportarono in vita il vigneto, adottando pratiche di agricoltura biologica fin dall'inizio.

Nel 2007, Mathieu Vallée, ingegnere di formazione e figlio di viticoltori, prese le redini della tenuta, mantenendo il nome in omaggio ai suoi predecessori.

Oggi, Château Yvonne è riconosciuto come uno dei migliori produttori di Saumur, con una produzione biodinamica e un'attenzione maniacale alla qualità.

Le vigne di Château Yvonne si estendono su 16 ettari, suddivisi in oltre 30 parcelle distribuite tra Parnay, Turquant, Montsoreau e Champigny.

I suoli sono caratterizzati dal tuffeau, una pietra calcarea porosa che conferisce ai vini una mineralità distintiva.

Le esposizioni variano, ma molte parcelle si trovano su pendii esposti a sud, beneficiando di un microclima favorevole





CHÂTEAU YVONNE
MATHIEU VALLÉE

Saumur Champigny Rouge 2022



VITIGNO

100% Cabernet Franc

AFFINAMENTO

12-14 mesi in botti di rovere

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei

PROFUMO

Note di frutti rossi maturi, pepe nero, erbe aromatiche, con sottili accenni di spezie e minerali

GUSTO

Vino elegante e ben strutturato, con tannini setosi e una freschezza che conferisce lunghezza e armonia al sorso. Finale fruttato e sapido.

NP TASTING INSIGHT

Il 2022 è un'annata splendida, intensa, che restituisce nel calice equilibrio, finezza e profondità.. Tannini scolpiti ma gentili, bocca ampia, finale lungo e verticale. Non cerca l'effetto, ma la sostanza. Vino da tavola borghese nel senso più nobile: ve ne accorgete dopo il primo sorso, ma lo ricordate per giorni.



CHÂTEAU YVONNE

MATHIEU VALLÉE

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Saumur Champigny Yvonne	Cabernet Franc elegante e minerale con tannini setosi.	2022	0.75 L	100% Cabernet Franc	CHF 35.-
Saumur Champigny Le Beaumeray	Vino strutturato con note di frutti rossi e spezie, finale lungo.	2021	0.75 L	100% Cabernet Franc	CHF 65.-
Saumur Blanc Yvonne	Chenin Blanc fresco e minerale, con sentori floreali e agrumati.	2023	0.75 L	100% Chenin Blanc	CHF 35.-
Saumur Blanc Le Gory	Chenin Blanc ricco e complesso, con una bella persistenza e sapidità.	2022	0.75 L	100% Chenin Blanc	CHF 60.-



FRANCIA

BADEN



Dove il calcare abbraccia il Pinot Noir e la brezza del Reno svela l'anima fresca del Riesling

Il terroir di Baden, una delle regioni vinicole più affascinanti della Germania, si distingue per la sua straordinaria varietà di suoli, che spaziano da argille, sabbie e marne a calcare e porfido.

La regione, situata ai piedi delle montagne del Giura Svevo e affacciata sul fiume Reno, beneficia di un clima favorevole, con estati calde e soleggiate, che permettono alle uve di maturare lentamente, sviluppando complessità e ricchezza aromatica.

Il suolo, ricco di minerali, conferisce ai vini di Baden una profondità unica, mentre l'influenza del fiume Reno e dei boschi circostanti contribuisce a una freschezza che bilancia la potenza.

I vigneti di Baden sono divisi in zone più calde, ideali per varietà come il Pinot Noir, il Riesling e il Pinot Blanc, e altre più fresche, perfette per il Pinot Gris e il Sauvignon Blanc.



La sinfonia del Pinot Nero nel cuore del Baden

MARTIN WASSMER

BADEN MARKGRÄFLERLAND - SCHLATT

Nel Markgräflerland, là dove la Foresta Nera sfuma dolcemente verso la valle del Reno, c'è una cantina che parla con accenti precisi e decisi. Non urla, ma incide. Non ostenta, ma scolpisce.

È il Weingut Martin Waßmer, nome oggi imprescindibile per chi voglia comprendere la voce alta e distinta del Pinot Noir tedesco, nella sua forma più pura, più borgognona e al tempo stesso più locale.

Fondato nel 1997 da **Martin Waßmer**, figura schiva quanto determinata, il domaine si è imposto in meno di trent'anni come uno degli interpreti più radicali e coerenti del Baden vitivinicolo. Oggi, con **circa 40 ettari** di vigneto disposti su alcune delle migliori parcelle della regione – **Dottinger Castellberg, Schlatter Maltesergarten, Bombacher Sommerhalde** – il nome Waßmer è sinonimo di precisione, complessità, verticalità.



Qui i suoli sono un mosaico nobile: loess, calcare giurassico, argille ricche, combinati con esposizioni ideali tra i 250 e i 400 metri d'altitudine.

Ogni parcella è gestita come un piccolo giardino: fitti impianti, rese contenute, lavorazione manuale, vinificazioni lente, mai frettolose. L'intero approccio è sartoriale, ossessivo, maniacale: lo si sente nel bicchiere.

Il Baden, in mano a Waßmer, non è un'imitazione della Borgogna, ma una declinazione consapevole, adulta, identitaria, di ciò che il Pinot può diventare fuori dalla Côte d'Or.



Dottinger Castellberg Chardonnay GC 2022

**VITIGNO**

100% Chardonnay

AFFINAMENTO

12-14 mesi in tonneau di rovere

COLORE

Giallo dorato brillante con riflessi verdolini

PROFUMO

Aromi complessi di frutta gialla matura (albicocca, pesca), note di burro, vaniglia e un accenno di mandorla tostata, con una delicata mineralità

GUSTO

Vino pieno e avvolgente, con una freschezza vibrante e una struttura elegante. Finale lungo, fresco e sapido

NP TASTING INSIGHT

Nel cuore del Markgräflerland, il vigneto Castellberg di Dottinger si distingue per i suoi suoli calcarei e marnosi, simili a quelli della Borgogna. Martin Waßmer, ispirato dallo stile borgognone, coltiva qui il suo Chardonnay con dedizione e precisione.

Il 2022 offre un vino elegante e strutturato, con note di agrumi, nocciola e un tocco di brioche. In bocca, freschezza e mineralità si fondono in un sorso lungo e persistente.

Un bianco che unisce tradizione e territorio, ideale per chi cerca l'autenticità del Baden.



Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Markgräflerland Riesling - Kalkstein	Fresco e minerale, tipico del terroir calcareo.	2023	0.75 L	100% Riesling	CHF 19.-
Dottinger Castellberg Gewürztraminer Auslese	Dolce e aromatico, con note di frutta esotica e spezie.	2020	0.5 L	100% Gewürztraminer	CHF 21.-
Staufener Schlossberg Weisser Burgunder GC	Elegante e complesso, con note di frutta bianca e minerali.	2022	0.75 L	100% Pinot blanc	CHF 56.-
Dottinger Castellberg Syrah	Corposo e speziato, con tannini morbidi e finale lungo.	2020	0.75 L	100% Syrah	CHF 70.-
Dottinger Castellberg Pinot Noir GC	Elegante e strutturato, con note di frutti rossi e spezie.	2022	0.75 L	100% Pinot Noir	CHF 91.-
Dottinger Castellberg Chardonnay GC	Ricco e avvolgente, con freschezza vibrante e mineralità.	2022	0.75 L	100% Chardonnay	CHF 91.-



LANGHE

Dove il calcare delle Langhe plasma il Nebbiolo e svela l'anima del Barolo



Le Langhe sono un luogo dove il calcare e l'argilla scolpiscono la terra, dove ogni pendio, ogni filare, ogni gioco di luce racconta una storia di forza e delicatezza.

Abbiamo scelto di proseguire qui il nostro viaggio perché le Langhe non sono semplicemente un paesaggio, ma una melodia che si svela con ogni sorso: ogni vino è un'interpretazione unica di un terroir che affonda le radici nella storia, ma guarda al futuro.

Barolo e Langhe DOC: nomi che evocano tradizione, ma anche innovazione. Qui, il Nebbiolo esprime la sua anima più profonda, mentre il Dolcetto rivela la sua freschezza e complessità. Cambiano le viti, i suoli, le esposizioni, ma non cambia l'essenza: una tensione costante tra la forza del terroir e l'eleganza dei suoi vini, che raccontano la storia di una terra immutabile, eppure in continua trasformazione.



PALLADINO

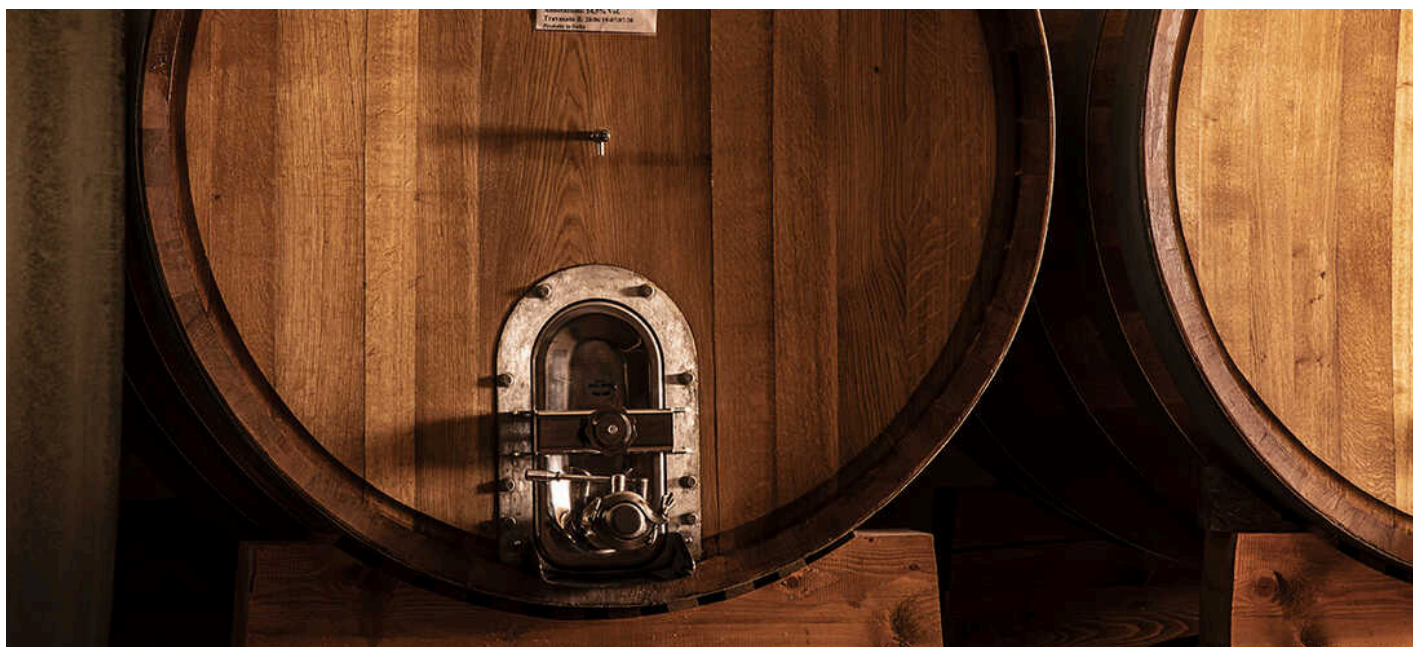
LANGHE

SERRALUNGA D'ALBA

L'essenza di Serralunga in bottiglia

CANTINE PALLADINO

BAROLO -SERRALUNG D'ALBA (CN)



Nel cuore di Serralunga d'Alba, dove le colline delle Langhe si intrecciano con la storia e la tradizione, sorge la cantina **Palladino**.

Fondata nel 1974 da **Piero Palladino**, l'azienda è oggi guidata con passione e dedizione da **Maurilio Palladino** e la sua famiglia, che continuano a valorizzare il territorio attraverso vini che ne esprimono l'essenza più autentica.

I vigneti di Palladino si estendono su 11 ettari, distribuiti tra alcune delle più prestigiose menzioni geografiche del comune di Serralunga d'Alba: **San Bernardo, Ornato, Parafada, Serra e Gabutti**.

Suoli ricchi di argilla e calcare, esposizioni ideali e un microclima favorevole conferiscono ai vini una struttura imponente, tannini vigorosi e una longevità straordinaria.



PALLADINO

LANGHE

SELEZIONE NP

Barolo DOCG Ornato 2020



VITIGNO

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

30 mesi in rovere francese in botti da 25 ettolitri

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granato

PROFUMO

Complesso e variegato, con note di piccoli frutti rossi (ribes, mora), spezie dolci, liquirizia, cacao e accenni balsamici.

GUSTO

Potente, strutturato, con tannini fitti e ben integrati, acidità vivace e finale lungo e persistente

NP TASTING INSIGHT

Nel cuore di Serralunga d'Alba, il cru Ornato si distingue per i suoi suoli calcarei e l'esposizione favorevole, conferendo al Nebbiolo struttura e longevità. La vinificazione tradizionale e l'affinamento in botti di rovere per 30 mesi esaltano le caratteristiche del terroir.

Il 2020 offre un vino complesso: al naso, frutti rossi maturi, erbe aromatiche e spezie delicate. In bocca, tannini ben integrati, acidità equilibrata e un finale persistente.

Un Barolo che unisce tradizione e precisione, ideale per chi cerca l'autenticità di Serralunga.



PALLADINO

LANGHE

SERRALUNGA D'ALBA

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Nebbiolo d'Alba DOC	Fresco e floreale, con note di violetta, lampone e lievi spezie. Tannini giovanili ma aggraziati, perfetto per un approccio immediato al Nebbiolo.	2022	0.75 L	100% Nebbiolo	25.-
Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba	Struttura potente tipica di Serralunga, con tannini robusti e aromi di ciliegia matura, liquirizia e mineralità ferrosa. Ottima acidità.	2020	0.75 L	100% Nebbiolo	42.-
Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba	Mostra già eleganza con note di frutti rossi, petali di rosa e un accenno di spezie dolci.	2021	0.75 L	100% Nebbiolo	42.-



PALLADINO

LANGHE

SERRALUNGA D'ALBA

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Barolo DOCG Ornato	Cru di prestigio: struttura monumentale con tannini setosi. Aromi complessi di frutti di bosco, cacao, tabacco e sottobosco.	2020	0.75 L	100% Nebbiolo	56.-
Barolo DOCG Ornato	Annata più elegante, bilancia potenza e freschezza. Note di ciliegia sotto spirito, spezie dolci e minerale umido. Grande potenziale.	2021	0.75 L	100% Nebbiolo	56.-
Barolo DOCG Parafada	Espressione austera e verticale, con tannini prominenti e aromi di prugna secca, cuoio e grafite. Struttura che promette longevità.	2020	0.75 L	100% Nebbiolo	56.-
Barolo DOCG Parafada	Mostra già armonia tra frutto (mora) e spezie (pepe nero). Finale minerale.	2021	0.75 L	100% Nebbiolo	56.-



TOSCANA

MONTALCINO

Dove il vento e l'argilla rivelano l'eternità del Brunello

Montalcino è un luogo dove l'argilla e il galestro scolpiscono colline antiche, dove ogni vigneto, ogni radura di lecci, ogni riverbero del sole racconta una storia di pazienza e potenza.

Abbiamo scelto questa terra perché Montalcino non è solo un paesaggio, ma un respiro lento che si fa vino: ogni sorso è un dialogo tra la forza del Sangiovese e la nobiltà di un terroir plasmato dai secoli, ma sempre vivo.

Brunello parla di tradizione, ma anche di coraggio.

Qui, il Sangiovese raggiunge la sua espressione più maestosa.

Cambiano le esposizioni, le altitudini, le stagioni, ma non cambia l'anima: un equilibrio tra la struttura poderosa del vino e la sua grazia segreta, che narra di una terra fiera, capace di custodire la sua identità pur reinventandosi



L'eleganza silenziosa del Brunello artigiano

GIUSEPPE GORELLI

MONTALCINO - MONTALCINO (SI)

A Montalcino, dove il Sangiovese si fa Brunello, c'è chi ha scelto la via più impervia e luminosa: quella dell'essenzialità. Giuseppe Gorelli, enologo di razza e montalcinese di nascita, ha attraversato quarant'anni di storia del vino toscano con passo discreto ma deciso.

Dopo aver fondato e guidato Le Potazzine, nel 2017 ha intrapreso un nuovo percorso personale, recuperando 6 ettari di vecchie vigne: 5 ettari a nord di Montalcino e 1 ettaro a Sant'Angelo in Colle. Un progetto che porta il suo nome e riflette la sua visione: produrre vini di finezza dichiarata, lontani da stilemi stereotipati.

I vigneti di Gorelli si trovano su suoli di galestro, a un'altitudine che conferisce ai vini una freschezza e una finezza aromatica distintive.

La gestione agronomica è rigorosamente biologica, con fermentazioni spontanee e affinamenti in botti di rovere di grande capacità, per esaltare l'espressione autentica del terroir.





TOSCANA

MONTALCINO

Brunello di Montalcino Riserva 2019



VITIGNO

100% Sangiovese Grosso

AFFINAMENTO

36 mesi in legno in botti grandi usate + 20 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso granato profondo, con riflessi violacei e luminosità cangiante

PROFUMO

Elegante e stratificato: ciliegia matura, prugna essicata, tabacco toscano, spezie dolci (vaniglia, chiodi di garofano), grafite e un tocco di rosmarino selvatico

GUSTO

Bocca avvolgente, con tannini setosi ma incisivi, freschezza vibrante e struttura monumentale. Note di liquirizia, cuoio e frutti di bosco sotto spirito. Finale lunghissimo con reminiscenze di mandorla tostata e balsamo di Ginepro.

NP TASTING INSIGHT

Dopo una vita tra vigne e botti, Giuseppe Gorelli firma nel 2019 una Riserva che parla la lingua del Sangiovese più puro. Vigneti a nord-est di Montalcino, 340 metri d'altitudine, suoli galestrosi. Fermentazione spontanea, 40 giorni di macerazione, affinamento di oltre 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e francese.

Il risultato è un vino stratificato: frutti rossi, macchia mediterranea, cenni agrumati e spezie leggere. Tannini setosi, acidità vibrante, finale lungo e armonioso.

Un Brunello che unisce tradizione e precisione, ideale per chi cerca l'autenticità di Montalcino.



TOSCANA

MONTALCINO

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Brunello di Montalcino DOCG	Elegante ed equilibrato, con tannini levigati e note di frutti rossi e spezie.	2018	0.75 L	100% Sangiovese	CHF 110.-
Brunello di Montalcino DOCG	Strutturato e avvolgente, con aromi di ciliegia matura e tabacco toscano.	2019	0.75 L	100% Sangiovese	CHF 110.-
Brunello di Montalcino DOCG	Fresco e vibrante, con sentori di violetta, liquirizia e un finale minerale.	2020	0.75L	100% Sangiovese	CHF 105.-
Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Potente e complesso, con tannini setosi e lunghissima persistenza.	2019	0.75L	100% Sangiovese	CHF 260.-
Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Edizione speciale in magnum: maggiore evoluzione e armonia.	2019	1.5 L	100% Sangiovese	CHF 650.-



TOSCANA

CHIANTI CLASSICO

Dove le colline dorate del Chianti accarezzano il Sangiovese

Il Chianti è un luogo dove il selvaio e la pietra disegnano orizzonti, dove ogni crinale, ogni filare di cipressi, ogni chiarore dell'alba svela una storia di armonia e carattere.

Abbiamo scelto queste colline perché il Chianti non è solo un territorio, ma una poesia che si compone con ogni vendemmia: ogni calice è un incontro tra la vivacità del Sangiovese e la complessità di un terroir modellato dall'uomo e dalla natura.

Chianti Classico, Riserva, Gran Selezione: nomi che evocano storia, ma anche sperimentazione. Qui, il Sangiovese mostra la sua versatilità, mentre il Canaiolo e altri vitigni aggiungono nuance al racconto.

Cambiano le stagioni, i microclimi, le tecniche, ma non cambia lo spirito: una tensione perfetta tra freschezza e struttura, che celebra una terra antica eppure sempre giovane, radicata nel passato ma proiettata verso il futuro



La voce verticale del Sangiovese tra Panzano e Montefioralle

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI
CHIANTI - PANZANO IN CHIANTI (SI)



In cima alla collina di Montefili, tra i 480 e i 540 metri di altitudine, nel cuore del Chianti Classico, sorge Vecchie Terre di Montefili.

Fondata nel 1975 da Roccaldo Acuti, l'azienda ha intrapreso un percorso di eccellenza, culminato nel 2015 con l'acquisizione da parte di tre amici americani: Nicola Marzovilla, Frank Bynum e Tom Peck Jr. Affidata alla guida dell'enologa e agronoma Serena Gusmeri, la tenuta si estende su 12,5 ettari di vigneti biodiverse, coltivati secondo i principi dell'agricoltura sostenibile nel distretto biologico di Panzano.

I vigneti di Montefili si trovano su suoli di galestro, una roccia scistosa che conferisce ai vini una mineralità distintiva. L'altitudine e l'esposizione garantiscono escursioni termiche ideali per la maturazione del Sangiovese, varietà regina della tenuta.

La gestione agronomica prevede pratiche a basso impatto ambientale, con fermentazioni spontanee e affinamenti in botti di rovere neutro, per esaltare l'espressione autentica del terroir.



Anfiteatro 2020



VITIGNO

100% Sangiovese

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere francese (50% nuove) + 12 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granato

PROFUMO

Frutti di bosco maturi (more, lamponi) con note di spezie dolci (vaniglia, pepe nero). Nota di mineralità di grafite, pietra focaia.

GUSTO

Tannini setosi ma incisivi. Freschezza vibrante ed equilibrio perfetto. Note di liquirizia sul finale

NP TASTING INSIGHT

Nel cuore del Chianti Classico, a Panzano, il vigneto Anfiteatro, piantato nel 1975, si distingue per la sua forma naturale e i suoli di galestro. A 500 metri di altitudine, il Sangiovese qui esprime eleganza e profondità.

Fermentazione spontanea, affinamento in botti di rovere da 500 e 1000 litri per 24 mesi. Il 2020 offre note di ciliegia, erbe aromatiche e un accenno di spezie. Tannini setosi, acidità vibrante, finale lungo e minerale.

Un Sangiovese autentico, che racconta la storia e il terroir di Montefili.

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
Chianti Classico DOCG	Vivace ed elegante, con note di ciliegia fresca, violetta e una piacevole speziatura. Perfetto per la cucina toscana.	2021	0.75 L	100% Sangiovese	CHF 28.-
Chianti Classico DOCG Gran Selezione	Strutturato e complesso, con aromi di prugna matura, tabacco e un tocco di balsamico. Tannini nobili e finale persistente.	2019	0.75 L	100% Sangiovese	CHF 40.-
Anfiteatro IGT Toscana	Edizione limitata - Sangiovese di altissima espressione: potenza ed eleganza si fondono in un vino di straordinaria mineralità e lunghezza.	2019	0.75L	100% Sangiovese	CHF 82.-





IPSUS

L'epifania del Sangiovese nel cuore del Chianti Classico

IL CAGGIO - IPSUS

CHIANTI - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

In un angolo appartato della Toscana, tra le colline ondulate di Castellina in Chianti, sorge Il Caggio, un antico borgo medievale immerso in un paesaggio di rara bellezza. Qui, la famiglia Mazzei, custode di una tradizione vinicola che affonda le radici nel 1435, ha dato vita a un progetto ambizioso: IPSUS, un vino che aspira a rappresentare la massima espressione del Sangiovese.

Il nome stesso, "Ipsus", dal latino "egli stesso", sottolinea l'intento di creare un vino che sia la quintessenza del suo terroir.

Il cuore pulsante di IPSUS è un "clos" di 6,5 ettari, piantato nel 2008 con sette cloni selezionati di Sangiovese, frutto di oltre cinquant'anni di ricerca della famiglia Mazzei. Situato a un'altitudine di circa 350 metri, il vigneto beneficia di un microclima ideale e di suoli ricchi di galestro e alberese, che conferiscono al vino una struttura elegante e una complessità aromatica distintiva.

La gestione agronomica è improntata alla sostenibilità, con pratiche che rispettano l'equilibrio naturale dell'ecosistema.





IPSUS

Ipsus 2020

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO



VITIGNO

100% Sangiovese

AFFINAMENTO

30 mesi in tonneaux francesi nuovi (Taransaud) + 18 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso granato denso con riflessi porpora

PROFUMO

Complesso con frutti di bosco confettati (mora, ribes nero), spiccate spezie nobili (sandalò, pepe di Sichuan) e tonfi minerali (pietra focaia, grafite)

GUSTO

Tannini levigati ma avvolgenti, struttura monumentale. Freschezza vibrante e sapidità marcata. Finale infinito con echi di liquirizia e cacao amaro

NP TASTING INSIGHT

La vinificazione di IPSUS è un processo meticoloso, che prevede la fermentazione separata di ciascun clone in tini di rovere troncoconici, con macerazioni prolungate e affinamenti in botti di rovere francese per circa 18 mesi. Il risultato è un vino che esprime con autenticità e finezza le caratteristiche del Sangiovese e del terroir di Il Caggio.



TOSCANA
CHIANTI CLASSICO

IPSUS

Per la vostra carta

Appellazione	Descrizione	Annata	Formato	Vitigni	CHF
IPSUS 2020	Struttura austera e verticale, con tannini scolpiti nel granito e una nervatura acida che disegna il profilo	2020	0.75 L (cassa da tre bott.)	100% Sangiovese	CHF 1100.-



Condizioni di vendita

Prezzi e Pagamenti

I prezzi indicati si intendono per singola bottiglia, IVA inclusa.
Pagamento anticipato.

Spedizioni

Gratuite per ordini superiori a CHF 300.- IVA inclusa

Le consegne vengono effettuate esclusivamente dal lunedì al mercoledì, per garantire la massima cura nella logistica e preservare l'integrità dei vini.

Contatti



NP Winexperience
Pinc Consulting SA
Via Livio 7 – CH – 6830 Chiasso

Tel. +41 76 589 22 32

Tel. +41 76 270 01 14

Tel. +41 91 923 97 29

info@npwinexperience.ch
npwinexperience.ch



