RAFFINVINI

DEPUIS 1995

L'EXCELLENCE ITALIENNE PASSIONNEMENT

MARS 2024



RAFFINVINI OU LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE… DEPUIS 1995

Dans RaffinVini, tout est dit, ou presque, un nom, celui de François Raffin, associé à celui de Vini, les vins en italien. RaffinVini, c'est l'amour d'un homme pour les vins, italiens en l'occurrence, le commerce et les affaires, mais pas seulement. Au-delà du négoce, c'est aussi l'histoire d'un petit garçon débrouillard, dont les parents se demandaient ce qu'ils allaient faire de lui. Aujourd'hui la question ne se pose plus, il est RaffinVini.

De son enfance vendéenne, François Raffin, troisième d'une fratrie de cinq enfants, n'a rien oublié, ni les joies simples au contact de la nature, ni l'âpreté de la vie à la ferme, ni les difficultés financières. Il lui doit sa force de travail, sa rage de réussir et son ascension sociale.

À vingt-deux ans, tout juste sorti de ses études avec ses deux diplômes, un BTA (Brevet de Technicien Agricole) et un BTSA (Brevet de Technicien Supérieur agricole) en commercialisation de vins et spiritueux, il débarque à Saint-Quentin, sans un sou en poche. Courageux et tenace, il a la ferme intention de reprendre le portefeuille de clients d'un négociant, rencontré l'année précédente par le biais d'un proche.

En attendant qu'affaire se fasse et pour aiguiser son sens du commerce, il débute comme vendeur représentant avec quelques références en catalogue et des échantillons de son ancien maître de stage bordelais.

Il arpente avec détermination les rues de la ville, frappe aux portes des particuliers et réalise ses premières ventes. Son travail paie, son plaisir est immense et à partir de ce moment-là il ne va plus rien lâcher. Quelques mois plus tard, il reprend enfin le portefeuille et s'inscrit au registre du commerce. C'est le début d'une nouvelle aventure. Comme son prédécesseur, il se rend sur les foires et visite les régions : Champagne, Nord et Berry. Rien ne l'arrête pour rencontrer ses futurs clients et accroître ses ventes. Seul, il occupe alors tous les postes : commercial, réceptionniste de marchandises ou encore livreur.

Les années passent, son cercle de relations s'agrandit et le bouche-à-oreille fait son œuvre. Ses compétences reconnues auprès des particuliers lui permettent de constituer un solide réseau et d'élargir son champ d'action aux entreprises et aux professionnels de la restauration.

Il devient en un peu plus de vingt ans un professionnel recherché dans son domaine et un spécialiste dans le négoce de vins italiens. Il a toujours veillé et veille aujourd'hui encore à sélectionner, proposer et vendre une large gamme de vins fins et de renom. Depuis 2010 il commercialise ceux de la prestigieuse maison toscane Antinori, dont il est l'ambassadeur pour la France.

En homme passionné et perfectionniste, François Raffin a le goût de l'engagement et l'amour du travail bien fait. Il aime à rappeler à ses équipes qu'il ne faut jamais oublier les fondamentaux que sont le courage et le bon sens.

Modèle inspirant pour ses salariés, partenaire hors pair, François Raffin recherche constamment la synergie entre ses équipes pour le bien-être de ses clients et en cela il est bien plus qu'un simple fournisseur.

Chaque jour, il met en pratique le vieil adage « On récolte toujours ce que l'on sème » et donne le meilleur de lui-même pour la satisfaction optimale des professionnels ou particuliers que vous êtes.

ANTINORI
DOMAINES

TENUTA TIGNANELLO / *TOSCANA*
TENUTA GUADO AL TASSO / *TOSCANA*
CASTELLO DELLA SALA / *UMBRIA*
PIAN DELLE VIGNE / *TOSCANA*
VILLA ANTINORI / *TOSCANA*
PÈPPOLI / *TOSCANA*
TENUTA MONTENISA / *LOMBARDIA*

ANTINORI
PROPRIÉTÉS FAMILIALES

TENUTA MONTELORO / *TOSCANA*
LA BRACCESCA / *TOSCANA*
LE MORTELLE / *TOSCANA*
FATTORIA ALDOBRANDESCA / *TOSCANA*
PRUNOTTO / *PIEMONTE*
TORMARESCA / BOCCA DI LUPO / *PUGLIA*
SANTA CRISTINA / *TOSCANA*
JERMANN / *FRIULI VENEZIA GIULIA*
HARAS DE PIRQUE / *CHILI*

AUTRES MAISONS

CAROLE BOUQUET / *SICILIA*
TENUTA DI BISERNO / *TOSCANA*
TOMMASI / *VENETO*
CECI 1938 / *EMILIA - ROMAGNA*
MESA / *SARDEGNA*
FALESCO / *LAZIO*
LUCCARELLI / *PUGLIA*
CALDORA / *ABRUZZO*
VIGNETI ZABÙ / *SICILIA*
LAVA / *CAMPANIA*
VIGNETI DEL VULTURE / *BASILICATA*
COL DE' SALICI / *VENETO*



ABRUZZO
CALDORA

BASILICATA
VIGNETI DEL VULTURE

CAMPANIA
LAVA

EMILIA-ROMAGNA
CECI 1938

FRIULI VENEZIA GIULIA
JERMANN

LOMBARDIA
TENUTA MONTENISA

PIEMONTE
PRUNOTTO

PUGLIA
TORMARESCA / BOCCA DI LUPO
LUCCARELLI

SARDEGNA
MESA

SICILIA
CAROLE BOUQUET
VIGNETI ZABÙ

TOSCANA
TENUTA TIGNANELLO
TENUTA GUADO AL TASSO
PIAN DELLE VIGNE
VILLA ANTINORI
PÈPPOLI
TENUTA MONTELORO
LA BRACCESCA
LE MORTELLE
FATTORIA ALDOBRANDESCA
SANTA CRISTINA
TENUTA DI BISERNO

UMBRIA
CASTELLO DELLA SALA

VENETO
TOMMASI
COL DE' SALICI
SERENA 1881

CHILI - Antinori
HARAS DE PIRQUE



ALCOOLS
GRAPPA DI TIGNANELLO - *ANTINORI*
GRAPPA BUSSIA - *PRUNOTTO*
GRAPPA VIGNA ALTA - *PERLINO*
VINSANTO - *ANTINORI*
VINSANTO - *SANTA CRISTINA*
LIQUORE DE CAFFE - *FILIPETTI*
LIMONCELLO - *LIQUORE DI LIMONE*
AMARETTO - *PERLINO*
MARSALA FINE - *PERLINO*
CREMOVO - *PERLINO*
CREMA MANDORLA - *PARINI*
VERMOUTH DI TORINO - *CASA MARTELLETTI*
SAMBUCA - *OPTIMA*
BITTER - *APEROL SPRITZ*
BITTER - *FRANZINI SPRITZ*
BITTER - *CAMPARI*

HUILES
PÈPPOLI BIO - *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA*
TORMARESCA - *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA*
SANTA CRISTINA - *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA*



Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

La famille Antinori produit du vin depuis plus de 600 ans, depuis que Giovanni di Piero Antinori est devenu membre de l'Arte Fiorentina dei Vinattieri, la Guilde des viticulteurs florentins, en 1385.

Depuis 26 générations, la Famille Antinori a dirigé personnellement l'entreprise, faisant des choix innovants, parfois même audacieux, mais toujours dans le respect de la tradition, de la terre et de son environnement.

Historiquement liée aux terroirs de la Toscane et de l'Ombrie, la famille Antinori possède des vignobles dans les zones les plus propices à la production de très haute qualité : Chianti Classico, Bolgheri, Montalcino, Orvieto, Montepulciano, ainsi que Sovana et le Sud de Maremma. C'est dans le Chianti Classico que se trouvent les domaines historiques de la famille Antinori.

Pour la famille Antinori, la production de vins fins va de pair avec la recherche permanente d'amélioration dans tous les domaines et avec la volonté de trouver les meilleurs terroirs possibles. Comme le souligne le Marquis Piero Antinori : « Nos racines familiales ancestrales jouent un rôle déterminant dans notre philosophie, mais elles n'ont jamais entravé notre esprit d'innovation ».

La famille Antinori exprime le vaste potentiel de ses vignobles et excelle à concilier innovation et héritage toscan. Tradition, culture, agriculture, art et littérature, ce riche patrimoine représente l'identité même de la Maison Antinori. Sa plus grande force, c'est d'être Toscane, ou plus fondamentalement de savoir exprimer et transmettre sa « Toscanité » au reste du monde.

Au fil des années, l'intérêt de la famille Antinori pour le monde du vin, son désir de découvrir et de comparer de nouveaux cépages, d'explorer de nouveaux terroirs, l'ont amenée dans d'autres régions d'Italie et au-delà de ses frontières.

Ainsi, la famille Antinori possède des vignobles sur les meilleures zones viticoles du Piémont (Barolo, Barbaresco), des Pouilles (Castel del Monte, Salento) et de Lombardie (Franciacorta), mais aussi en Europe, au Chili et aux Etats-Unis ; pour certains, la famille Antinori est en charge de la gestion directe de ces domaines.

Par son rayonnement mondial, son savoir-faire et la très grande qualité de ses vins, Antinori était une évidence pour RAFFIN VINI.



TENUTA

TIGNANELLO

Le domaine **TIGNANELLO** rayonne au cœur du Chianti Classico, sur les douces collines entre les vallées de la Greve et de la Pesa ; il couvre 319 ha dont 127 ha de vignes. Parmi ses vignobles se trouvent deux trésors plantés sur le même coteau : le vignoble Tignanello (57 ha) et le vignoble Solaia (20 ha) qui produisent respectivement les vins Tignanello et Solaia.

Ces deux vins emblématiques du domaine sont définis par la presse internationale comme parmi les plus influents de l'histoire viti-vinicole italienne.

Les vignobles s'étendent sur des terrains dérivant de marnes marines, datant de l'époque du Pliocène, riches en calcaire et schiste. Situées entre 350 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, les vignes profitent des journées chaudes et des nuits fraîches tout au long de leur croissance.

Les cépages plantés au domaine comprennent la variété autochtone Sangiovese, les traditionnels Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, ainsi que de petites quantités d'autres cépages tels que Malvasia et Trebbiano pour la production du Vinsanto, ainsi que 37 ha d'oliveraies.

A proximité, autour de l'ancien monastère de Badia a Passignano (construit avant l'an 1000), s'étendent 65 ha de vignes plantées principalement de Sangiovese qui poussent à 300 mètres d'altitude sur un sol calcaire. Badia a Passignano Gran Selezione est produit exclusivement avec la meilleure sélection de raisins Sangiovese récoltés dans le vignoble historique du monastère.

Les vins du domaine TIGNANELLO expriment toutes les caractéristiques exceptionnelles d'un terroir unique, chacun avec sa propre personnalité, son élégance et sa typicité.

Pour la famille ANTINORI, le domaine TIGNANELLO est un défi continu et une passion sans fin.

TOSCANA

SOLAIA Toscana IGT
TIGNANELLO Toscana IGT
MARCHESE ANTINORI Chianti Classico DOCG Riserva
BADIA A PASSIGNANO Chianti Classico DOCG Gran Selezione

LES SPÉCIALITÉS

GRAPPA DI TIGNANELLO Tignanello Antinori



TENUTA GUADO AL TASSO

Le domaine **GUADO AL TASSO** se trouve sur la côte de l'Alta Maremma, à une centaine de kilomètres au sud-ouest de Florence dans la petite DOC de Bolgheri. Cette appellation pourtant récente, créée en 1995, est déjà reconnue comme nouvelle référence dans le panorama œnologique mondial.

Les terres du domaine s'étendent sur plus de 1000 ha, dont 320 ha plantés en vignes, le reste étant dédié à la culture du blé, de tournesols et d'oliviers. Situé dans une plaine splendide entourée de collines ondulantes, le domaine Guado Al Tasso est connu comme « l'amphithéâtre de Bolgheri » en raison de sa configuration particulière.

Ses vignobles sont principalement constitués de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot et Vermentino. Ils jouissent d'un climat tempéré grâce à la proximité de la mer : les brises constantes atténuent les chaleurs estivales et les rigueurs de l'hiver, maintiennent un ciel dégagé et permettent un ensoleillement optimal.

Les vins du domaine GUADO AL TASSO bénéficient d'une identité territoriale distincte avec un caractère et une personnalité unique : élégance, profondeur et complexité.

Pour la famille ANTINORI, ce terroir de grand caractère transmis par la mère du Marquis Piero Antinori, est le noble héritage de l'identité de Bolgheri qui permit la naissance de cette appellation de renommée mondiale.

TOSCANA

MATAROCCHIO Bolgheri DOC Superiore
SAN WALFREDO Bolgheri DOC Superiore
GUADO AL TASSO Bolgheri DOC Superiore
CONT'UGO Bolgheri DOC
IL BRUCIATO Bolgheri DOC
VERMENTINO Bolgheri DOC
SCALABRONE Bolgheri DOC Rosato



CASTELLO DELLA SALA

Le domaine **CASTELLO DELLA SALA** se trouve en Ombrie, près de la frontière avec la Toscane, à quelques kilomètres de la ville historique d'Orvieto.

Les terres du château, un imposant manoir médiéval construit en 1350, s'étendent sur 500 ha dont 170 ha de vignes à une altitude de 220 à 470 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Sur un sol à tendance argileuse, les vignobles sont bien exposés dès le lever du soleil ; il y règne un microclimat caractérisé par des hivers froids, peu rigoureux et des étés très chauds où la brume du matin joue son rôle dans la maturation des raisins.

Ce terroir est particulièrement adapté à la production de vins blancs, à une exception près, le Pinot noir qui réussit ici à exprimer tout son potentiel : un caractère fort et une grande personnalité.

On y plante les variétés traditionnelles telles que Grechetto et Procanico, mais aussi Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot blanc, Viognier et de petites quantités de Traminer et Riesling.

Le vin emblématique du domaine, Cervaro della Sala, élaboré par l'agronome Renzo Cotarella prend sa véritable dimension en 1985. Produit avec des raisins de Chardonnay et de Grechetto, il repose en fûts de chêne français dans les caves médiévales du XVIème siècle, pendant environ 10 mois sous la forteresse.

Pour la famille ANTINORI, les vins de CASTELLO DELLA SALA sont l'expression moderne de terres anciennes.

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA Umbria IGT
PINOT NERO Umbria IGT
CONTE DELLA VIPERA Umbria IGT
BRAMITO DELLA SALA Chardonnay Umbria IGT
SAN GIOVANNI DELLA SALA Orvieto DOC Classico Superiore
MUFFATO DELLA SALA Umbria IGT



Pian delle Vigne

La propriété de **PIAN DELLE VIGNE** est située à 6 km au sud-ouest de Montalcino, au-dessus du Val d'Orcia, et s'étend sur 184 ha dont 65 de vignes.

La famille ANTINORI a acquis la propriété en 1995, elle doit son nom à une gare de chemin de fer typique du XIXème siècle encore présente sur le domaine, à quelques pas des vignes.

Le travail réalisé par la famille ANTINORI pour parfaire le profil du Brunello Pian delle Vigne a requis une attention toute particulière et une passion profonde pour ce vin historique et son territoire d'origine.

Les vignes de Sangiovese, localement appelé «Brunello», sont plantées à 130 m d'altitude et sont exposées sud-est.

Le sol essentiellement argilo-calcaire est riche en cailloux de petite taille. La première vendange produite en 1995, se révèle excellente : c'est la naissance du premier Brunello de signature ANTINORI, fort d'une élégance vibrante très caractéristique.

Pian delle Vigne est un modèle de Brunello affirmé, avec une personnalité qui lui est propre.

De conception classique, c'est un vin prestigieux et traditionnel, mais résolument contemporain.

TOSCANA

PIAN DELLE VIGNE VIGNAFERROVIA
Brunello di Montalcino DOCG Riserva
PIAN DELLE VIGNE Brunello di Montalcino DOCG
PIAN DELLE VIGNE Rosso di Montalcino DOC



VILLA ANTINORI

Villa Antinori

VILLA ANTINORI est avant tout une idée, une manière de concevoir la production vinicole : expérimentation et innovation d'une part, valeur historique, d'autre part.

Le Sangiovese et d'autres cépages complémentaires rendent hommage à une étiquette historique et à un vin de longue tradition : ce nom a en effet près de cent ans. C'est un jalon important dans l'histoire du vin, tout en représentant une évolution continue vers la recherche d'une qualité toujours meilleure.

Cette idée a donné naissance à deux vins bien différents, les Villa Antinori Rosso et Bianco, mais toujours unis dans la même passion pour l'excellence.

En tant que vin de garde, Chianti Classico, il fut produit pour la première fois en 1928 par le Marquis Niccolò Antinori (père de Piero Antinori) ; puis en 1931 le Villa Bianco fut élaboré à partir des traditionnels raisins Trebbiano. Le Villa Rosso devient un Toscana IGT en 2001. Il est produit à partir des meilleurs raisins des différentes propriétés familiales d'Antinori.

La famille Antinori a souhaité réinterpréter un toscan classique à travers le VILLA ANTINORI DOCG RISERVA qui allie délicatesse, personnalité et élégance.

On trouve ses vins dans les caves les plus prestigieuses des ambassades, des maisons royales, des palaces et des plus grands restaurants. VILLA ANTINORI, c'est l'expression « pure » du Chianti Classico.

TOSCANA

VILLA ANTINORI Chianti Classico DOCG Riserva
VILLA ANTINORI Pinot Bianco Toscana IGT
VILLA ANTINORI Rosso Toscana IGT
VILLA ANTINORI Bianco Toscana IGT



PÈPPOLI

Historiquement liée au Chianti Classico où se trouvent ses domaines les plus prestigieux, la famille ANTINORI est propriétaire de **PÈPPOLI** depuis 1985, année de son 600ème anniversaire d'activité viticole.

Le domaine PÈPPOLI se situe à quelques kilomètres au nord-est de la propriété TENUTA TIGNANELLO. Sa superficie totale est de 100 ha, dont 50 ha plantés en vignes qui sont à l'origine du célèbre PÈPPOLI Chianti Classico DOCG.

Dans un dédale de douces collines, le vignoble de PÈPPOLI se compose principalement de Sangiovese, avec une petite partie de Merlot, de Syrah et de Malvasia ; il bénéficie d'une exposition est-nord-est.

Malgré son exposition insolite, il profite d'un microclimat idéal : il est niché au cœur d'une petite vallée qui retient la chaleur et sur un terrain de pierres riche en minéraux, parfait pour la croissance d'un Sangiovese fruité.

Le vin PÈPPOLI exprime parfaitement le terroir du Chianti Classico, son histoire et ses cépages traditionnels, grâce à ses arômes floraux et fruités caractéristiques. Le domaine de PÈPPOLI a également une longue tradition de production d'huile d'olive vierge biologique fabriquée selon les méthodes traditionnelles, 27 ha plantés de 5500 oliviers, certains vieux de plusieurs siècles.

TOSCANA

PÈPPOLI Chianti Classico DOCG

LES SPÉCIALITÉS

PÈPPOLI Olio Extra Vergine di Oliva Bio



Marchese Antinori
TENUTA MONTENISA

Le domaine de **MONTENISA**, à proximité du petit bourg centenaire de Calino, se situe au cœur de la Franciacorta, terre de grands vins où l'on cultive la vigne depuis toujours.

Selon la légende, le nom Franciacorta proviendrait de "Petite France", nom affectueusement donné par Charlemagne, mais il est plus probable que l'origine soit « curtes francae », une cour monastique médiévale qui jouissait de privilèges spéciaux.

La famille ANTINORI décide d'investir dans le domaine MONTENISA en 1999, fascinée par la beauté et le potentiel de cette région et ses terroirs. Les variétés cultivées sont le Chardonnay, à l'arôme reconnaissable avec des notes florales et fruitées, le Pinot Nero, qui donne structure et personnalité et enfin, le Pinot Bianco, qui ajoute une touche minérale.

Les cépages historiques du domaine se trouvent sur la colline de Santo Stefano, leurs raisins très prisés, aux parfums intenses, produisent un vin corpulent et équilibré.

Les vendanges manuelles sont suivies d'un pressurage pneumatique. Les caves de vinification et d'élevage se trouvent sous les porches qui encerclent le domaine. Le vin en bouteille se bonifie grâce à des levains pendant de longues périodes. Le remuage est encore effectué à la main sur des pupitres classiques, selon une tradition ancestrale.

Dans les caves, les barriques de chêne français contribuent à rendre parfaites les bases des vins qui composeront la «cuvée». L'excellence de ces vins est le fruit de l'union du savoir-faire de la famille ANTINORI et d'un terroir parfait.

LOMBARDIA

MARCHESE ANTINORI CONTESSA MAGGI
Franciacorta DOCG Riserva
MARCHESE ANTINORI BLANC DE NOIR CONTE AYMO Franciacorta DOCG
MARCHESE ANTINORI DONNA CORA SATÈN
Franciacorta DOCG
MARCHESE ANTINORI ROSÉ
Franciacorta DOCG
MARCHESE ANTINORI BLANC DE BLANCS
Franciacorta DOCG
MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE
Franciacorta DOCG



TENUTA
MONTELORO

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

Le domaine **MONTELORO** se situe près de Florence, sur les collines derrière Fiesole, au pied sud de la chaîne des Apennins, au milieu de vignes, d'oliveraies et de bois.

Le domaine s'étend sur 600 ha, dont 94 de vignes plantées à une altitude moyenne de 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les parcelles, ne dépassant pas un hectare, sont disposées sur des rebords ou des terrassements soutenus par des murets de pierres sèches.

Plantées à différentes altitudes, ces petites parcelles sont parfaitement délimitées et bien définies par leur exposition.

Cette région exceptionnelle pour la culture du Riesling et du Pinot Bianco, grâce à un climat frais tout au long de l'année et des sols riches en minéraux, a motivé le choix de la famille ANTINORI de développer l'expression de ces deux variétés, qui sont à l'origine de vins blancs à la personnalité complexe et élégante.

TOSCANA

MEZZO BRACCIO Toscana IGT
SCABREZZA Toscana IGT



LA BRACCESCA

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

LA BRACCESCA s'étend sur 508 hectares où se situait autrefois l'ancienne demeure des comtes Bracci, d'où le nom du domaine et son blason : un bras couvert d'une armure et tenant une épée.

Propriété de la famille ANTINORI depuis 1990, le domaine est divisé en deux parties : 237 ha situés entre les communes de Montepulciano et Cortona, et une parcelle de 103 ha qui s'étire jusqu'à Montepulciano, au centre de trois zones très renommées pour la production de grands vins rouges : Cervognano, Santa Pia et Gracciano.

Les variétés les plus cultivées sont le Sangiovese, le Syrah et dans une moindre mesure le Merlot.

340 hectares de vignes où l'on croise, tradition et innovation. Le traditionnel Nobile di Montepulciano et l'innovant Syrah di Cortona issu d'une zone émergente à très haut potentiel, deux personnalités différentes qui vivent en harmonie.

LA BRACCESCA caractérise une nouvelle expression d'un territoire viticole ancien, une zone naissante dans le panorama viticole, capable d'emmener la famille ANTINORI vers un nouveau défi.

TOSCANA

SANTA PIA Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva
VINO NOBILE Vino Nobile di Montepulciano DOCG
SABAZIO Rosso di Montepulciano DOC
BRAMASOLE Cortona DOC Syrah
ACHELO Cortona DOC



Le Mortelle

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

LE MORTELLE tire son nom du myrte sauvage «Mortella» , buisson typique de la côte Toscane.

Acquis par la famille ANTINORI en 1999, le domaine s'étend sur 270 ha dont 170 de vignes, principalement du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc, mais aussi d'autres cépages blancs plus récents comme le Vermentino, le Viognier et l'Ansonica, ainsi qu'une petite quantité de Carménère.

Situé au cœur de la Basse Maremma, dans la province de Grosseto, à quelques kilomètres de Castiglione della Pescaia, le climat y est chaud et sec, avec des brises marines atténuant la rigueur des hivers tout en apportant de la fraîcheur en été.

En grande partie souterraine, la construction a été entièrement réalisée à l'aide de matériaux naturels dans la perspective d'un impact environnemental aussi réduit que possible, exploitant la thermorégulation naturelle de la roche présente dans les profondeurs du sol.

La cave de structure cylindrique présente trois niveaux pour permettre une production sans aucune pompe uniquement par gravité naturelle garantissant une qualité de vins optimale.

Du soin apporté dans la sélection des cépages les mieux adaptés sont nés des vins qui expriment à merveille le terroir de la Maremma.

Ce domaine d'une beauté exceptionnelle, où les couleurs de la terre rencontrent celles de la mer, évolue en parfaite harmonie avec la nature environnante.

TOSCANA

AMPIO DELLE MORTELLE Toscana IGT
POGGIO ALLE NANE Maremma Toscana DOC
BOTROSECCO Maremma Toscana DOC
VIVIA Maremma Toscana DOC



FATTORIA

ALDOBRANDESCA

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

FATTORIA ALDOBRANDESCA se trouve dans la Maremme du sud, au centre de la partie connue comme « la zone étrusque des tuffeaux ». L'image la plus connue de la Maremme est celle du bord de mer, faite de plaines et pinèdes.

La Maremme dont nous parlons ici, est au contraire celle de l'intérieur des terres, qui a le charme indiscutable du tuffeau, roche sur laquelle, dans l'antiquité, ont été érigés de véritables châteaux-forts devenus maintenant de vrais musées à ciel ouvert, comme Pitigliano, Sorano et Sovana.

Les vignes se situent juste au pied du promontoire de tuffeau où s'érige Sovana, dans un magnifique paysage naturel et archéologique à 200 mètres d'altitude. La propriété doit son nom à la puissante famille Aldobrandeschi qui la récupéra lors de la conquête de Sovana par les Lombards en 594.

Acheté en 1995 par la famille ANTINORI, ce domaine de 190 ha dont 100 ha de vignes plantées rayonne au centre d'un territoire ancestral d'un intérêt œnologique remarquable.

FATTORIA ALDOBRANDESCA est un défi considérable pour la famille ANTINORI qui redécouvre un cépage aussi ancien que l'Aleatico tout en développant une nouvelle variété dans le paysage viticole italien comme le Malbec, tel un nouveau terroir à interpréter, des terres pleines de charme et d'histoire à l'origine de grands vins.

TOSCANA

«A» Toscana Rosato IGT
ALEATICO Sovana DOC Superiore
VIE CAVE Toscana IGT



Prunotto

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

Les vignobles de **PRUNOTTO** situés à Alba, s'étendent sur une superficie d'environ 50 ha, dans la région des Langhe et du Monferrato, segmentés en petites parcelles constituées de crus individuels à partir desquels sont produits de grands vins rouges.
En l'honneur de la tradition piémontaise, des vins issus de raisins blancs tels que le Moscato d'Asti et l'Arneis sont également produits, ainsi que deux grappas à base de Barolo Bussia et de Barbera d'Asti Costamiole.
Le domaine produit également des vins provenant d'autres variétés indigènes qui racontent l'histoire de ces terres : Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba et Nebbiolo qui sont des expressions classiques des raisins typiques du Piémont.
La famille ANTINORI conquise par cette zone dotée de vignobles et de sols si particuliers, a décidé de relever le défi avec la conviction de s'engager sur une voie qui ferait de PRUNOTTO l'une des entreprises les plus importantes de la production vinicole du Piémont.
En 1989, la famille ANTINORI commence sa collaboration avec la société PRUNOTTO et s'occupe essentiellement de la distribution, puis en 1994, elle participe directement au processus de production. Les acquisitions, qui avaient débuté avec le vignoble de Bussia dans la zone de Monforte pour le Barolo, se poursuivent à Agliano avec le vignoble de Costamiole pour la production de Barbera d'Asti et à Calliano pour la recherche de nouveaux cépages comme Albarossa et Syrah.
En 1996, un vignoble de 5 ha appelé « Bric Turot » a été acquis dans la région de Barbaresco, ainsi qu'un autre vignoble de 5 ha dans la zone de Treiso pour la production de Moscato.
Le domaine possède à présent de splendides vignobles idéalement situés et bénéficient d'une structure de production dotée des technologies les plus modernes garantissant la qualité optimale de ses vins.

PIEMONTE

VIGNA COLONNELLO BUSSIA
Barolo DOCG Riserva
CERRETA Barolo DOCG
BUSSIA Barolo DOCG
Barolo DOCG
SECONDINE Barbaresco DOCG
BRIC TUROT Barbaresco DOCG
Barbaresco DOCG
COSTAMIÒLE Nizza DOCG Riserva
PIAN ROMUALDO Barbera d'Alba DOC
Barbera d'Alba DOC
FIULOT Barbera d'Asti DOCG
OCCHETTI Langhe Nebbiolo DOC
Dolcetto d'Alba DOC
MOMPERTONE Monferrato DOC
Langhe Arneis DOC
Moscato d'Asti DOCG

LES SPÉCIALITÉS

GRAPPA BUSSIA Prunotto



TORMARESCA
PUGLIA

TENUTA
BOCCA DI LUPO

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

Dans les Pouilles, la viticulture est histoire mais aussi innovation. **TORMARESCA** est l'expression de ces deux âmes.

La famille ANTINORI décide d'investir dans la région dès 1998, la considérant parmi les plus prometteuses d'Italie pour la production de vins de qualité supérieure, dotés d'une forte identité territoriale.

TORMARESCA possède deux domaines : Le domaine BOCCA DI LUPO en plein centre de l'appellation DOC Castel del Monte et le domaine MASSERIA MAIME dans l'une des plus belles zones du Haut Salento. Le domaine s'étend sur 140 ha de vignes plantées à 250 mètres au-dessus du niveau de la mer au cœur de la Murgia sauvage, à proximité de Minervino Murge-Bari. Ses terrains calcaires et pauvres sont parfaits pour obtenir des vins rouges de qualité et d'excellents blancs.

Les cépages historiques locaux comme Aglianico et Fiano Pugliese sont typiques de Castel del Monte, mais son panorama œnologique renforce encore sa typicité grâce à des variétés internationales qui s'avèrent très profitables aux cultures locales traditionnelles. Masseria Maime se situe dans l'une des plus belles zones de l'Alto Salento, non loin de la petite ville de San Pietro Vernotico, Brindisi. Il s'étend sur environ 500 ha, dont 350 ha de vignes et 85 ha d'oliviers. Il longe la mer Adriatique sur 900 mètres, créant un paysage unique de vignes naissant à travers les bois et les pinèdes. Il s'étend à perte de vue jusqu'à se confondre avec la mer.

L'Alto Salento bénéficie d'un climat méditerranéen typique avec des hivers doux et des étés longs, chauds et secs, favorisés par sa situation géographique et son contact direct avec la mer. Les cépages les plus présents sont Negroamaro, Primitivo, Chardonnay et Cabernet Sauvignon. TORMARESCA, c'est l'histoire de la terre et des traditions au coeur des Pouilles.

PUGLIA

BOCCA DI LUPO Castel del Monte DOC Vino Bio
LOCONE Castel del Monte DOC Vino Bio
PIETRABIANCA Castel del Monte DOC Vino Bio
TRENTANGELI Castel del Monte DOC Vino Bio

MASSERIA MAÌME Salento IGT
TORCICODA Salento IGT
FURIA Salento IGT
CALAFURIA Salento IGT
ROYCELLO Salento Fiano IGT
TORMARESCA Chardonnay Puglia IGT
NÈPRICA Rosato Puglia IGT
NÈPRICA Primitivo Puglia IGT
NÈPRICA Negroamaro Puglia IGT

LES SPÉCIALITÉS

TORMARESCA Olio Extra Vergine di Oliva Bio



SANTA CRISTINA

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

C'est au sommet d'une colline à proximité de Sienne et Perugia, que s'élève la cité historique de Cortona, où s'est installée la nouvelle maison vinicole de **SANTA CRISTINA**.

Elle a vu le jour en 2006 dans le but de réintroduire et développer la tradition du vin connu sous le même nom, 60 ans après le lancement de son premier millésime.
En effet, le premier millésime de Santa Cristina a été produit en 1946.

Au fil des années, SANTA CRISTINA est devenu une référence dans le paysage de la production des vins italiens grâce à une détermination sans faille.
L'effort constant apporté au label de qualité, l'attention accordée aux vignes et le travail remarquable réalisé dans les chais, ont permis à ces vins d'entrer en compétition avec des variétés nationales et internationales très renommées.

Le fruit de ce travail rigoureux, et les recherches menées toujours plus pointues, ont donné naissance en 2009 à une famille de vins se distinguant par leur style unique et dont les caractéristiques témoignent des liens inaliénables entre vigne, terroir et travail de l'homme.

Les vins SANTA CRISTINA sont nés d'une philosophie simple : un engagement continu pour la qualité.

TOSCANA

SANTA CRISTINA Chianti Superiore DOCG
SANTA CRISTINA Rosso Toscana IGT
SANTA CRISTINA Pinot Grigio delle Venezie DOC
FATTORIA LE MAESTRELLE Rosso Toscana IGT
CAMPOGRANDE Orvieto Classico DOC
GIARDINO Rosé Toscana IGT

LES SPÉCIALITÉS

VINSANTO Santa Cristina della Valdichiana DOC
SANTA CRISTINA Olio Extra Vergine di Oliva



Jermann

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

JERMANN, acquis par la famille ANTINORI en 2021, raconte l'histoire d'une passion qui remonte à 1881 quand Anton Jermann a quitté la région viticole autrichienne du Burgenland et les vignobles qu'il possédait en Slovénie pour s'enraciner dans le Frioul-Vénétie Julienne. Anton a fièrement poursuivi son activité viticole, mais c'est Silvio Jermann avec tout son génie et sa créativité qui a conduit la Maison JERMANN au premier plan de l'industrie viticole, d'abord en Italie puis à l'international.

Aujourd'hui, les domaines JERMANN comprennent 170 hectares de vignobles de premier ordre, c'est une entreprise qui traite avec le monde entier mais qui ne perd jamais de vue la dimension d'enracinement qui fait d'un vin un grand vin. La proximité avec la terre est une valeur fondamentale de la Maison JERMANN, véritable perle enchâssée dans le Collio, réputée pour ses vins blancs d'exception ainsi que pour ses vins rouges de tradition.

Son expérience et sa vision audacieuse ont conduit Silvio Jermann à créer «Vintage Tunina», symbole de la viticulture italienne, qui a remporté de nombreux prix et récompenses. Vintage Tunina est le vin qui, plus que tout autre, a déterminé le succès de la Maison JERMANN.
Le terroir Isonzo : Villanova de Farra, le vignoble de l'Isonzo est une plaine alluviale, située au sud de Collio et à la frontière avec la Slovénie. Il est traversé par la rivière Isonzo qui lui a donné son nom. Les meilleurs vignobles sont situés dans la partie nord-est d'Isonzo, près de Cormons et Farra d'Isonzo.Les températures et les conditions météorologiques sont idéales grâce à l'action thermorégulatrice de la mer et à la protection apportée par les montagnes qui entourent la plaine, l'abritant des vents froids du nord. Le sol sur lequel poussent les vignes est léger et frais. Les températures ne sont jamais trop chaudes le jour, et les nuits très fraîches préservent les arômes du raisin qui se libèrent dans le vin. L'appellation privilégie aussi bien les cépages rouges (profonds et intenses, structurés et veloutés) que les blancs (caractérisés par des arômes élégants et un superbe équilibre).

La nouvelle cave dispose de la technologie la plus avancée habilement intégrée dans l'architecture la plus traditionnelle. Les grands fûts de chêne créent une atmosphère magique. Le même matériau utilisé il y a 50 ans, ainsi que la même passion pour la vinification transmise de génération en génération.

FRIULI VENEZIA GIULIA

CAPO MARTINO Friuli Venezia IGT
VINTAGE TUNINA Friuli Venezia IGT
W... DREAMS Friuli Venezia IGT
VINNAE RIBOLLA GIALLA Friuli Venezia IGT
SAUVIGNON Friuli Venezia IGT
CHARDONNAY Friuli Venezia IGT
PINOT GRIGIO Friuli DOC
RED ANGEL Friuli Venezia IGT



CAROLE BOUQUET

SANGUE D'ORO

PASSITO DI PANTELLERIA

L'île de Pantelleria, volcanique, aux accents d'Orient, située à mi-chemin entre la Sicile et la Tunisie, sauvage et austère, petit îlot de pierres noires dans la Méditerranée aux côtes difficiles d'accès tant la mer peine à se calmer, où les murets tentent de protéger la végétation courbée par des vents incessants : Pantelleria signifie « fille des vents » en arabe.

C'est là, sur ses terres siciliennes, que Carole Bouquet décide de produire son passito, unique, son Sangue d'Oro (le sang d'or) aux couleurs du drapeau sicilien, tel un défi incroyable lancé à la nature mais aussi aux hommes.

En 2005, elle produit pour la première fois Sangue d'Oro dans ses chais. 5 000 bouteilles de ce muscat remarquable sont vinifiées chaque année, reflétant l'identité de leur terre si particulière et de leur vigneronne passionnée, sous l'attention de l'œnologue du domaine, reconnu parmi les cinq meilleurs au monde, Donato Lanati.

Le sol est composé de 70% de terre volcanique pierreuse et de 30% d'argile et de limons, le Moscato di Pantelleria est produit à partir du cépage Zibibbo (Moscato di Alexandria). Les arômes sont très intenses et les raisins ont une résistance élevée aux caprices du climat.
A Pantelleria le vent souffle en moyenne 300 jours par an.

Taillées en gobelet, les vignes sont cultivées en terrasse sur différents niveaux entourées de murets en pierres pour les abriter du vent. En 2014, l'Unesco a inscrit au Patrimoine culturel de l'humanité la pratique traditionnelle de la taille de la vigne en alberello de la communauté de Pantelleria (alberello pantesco).

Une partie des raisins (40%) sèche au soleil pendant 3 à 4 semaines dans des séchoirs spéciaux, au milieu de murs en pierre de lave noire. La partie restante des raisins mûrit sur la vigne et est récoltée lorsqu'elle a atteint une bonne concentration en sucre. Les raisins récoltés en septembre fermentent en cuve inox. Les raisins séchés dans les séchoirs sont égrappés et ajoutés au vin, issu de la fermentation de raisins frais et passerillés, pour macération quelques mois jusqu'à ce que le juste équilibre entre alcool et sucre résiduel soit atteint.

Confit à souhait sur des notes de fruits secs (abricot, figue, pêche), ce nectar liquoreux (vin de méditation) à la robe dorée est racé et raffiné, il est doté d'une persistance incroyable. Le nez est complexe, la bouche suave, l'équilibre entre douceur et acidité est maîtrisé, l'harmonie est parfaite.

PANTELLERIA SICILIA

SANGUE D'ORO Passito di Pantelleria DOC

www.sanguedoro.it



BISERNO

TENUTA DI BISERNO a été découvert en 1995 par Lodovico ANTINORI alors qu'il recherchait des terres propices à l'extension d'Ornellaia.

La géologie et la géographie étaient nettement différentes de celles d'Ornellaia, beaucoup plus vallonnées et plus pierreuses, c'est pourquoi il décida d'en faire un projet distinct.

Libéré d'Ornellaia, Lodovico a établi une collaboration technique avec son frère Marchese Piero ANTINORI et le propriétaire foncier Umberto Mannoni. Ensemble, ils ont décidé de donner vie à la fabuleuse propriété de BISERNO.

Les vignes ont été plantées entre 2001 et 2005 et ont dépassé toutes les attentes.
La propriété de 49 ha est située dans l'Alta Maremma, sur la côte ouest de la Toscane, nichée au milieu des collines de Bibbona. Elle borde le village historique de Bolgheri et bénéficie d'une vue splendide sur la mer Tyrrhénienne ce qui en fait un endroit empreint de magie.

Ce site unique abrite le célèbre vignoble de Lodovico, 6 ha de terroir spectaculaire, largement considéré comme le meilleur de la région.

Compte tenu du terroir et de la diversité des sols, Lodovico a planté exclusivement des cépages bordelais, principalement du Cabernet Franc, suivi de Merlot, de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot.

Le domaine de BISERNO bénéficie d'une excellente luminosité et de brises rafraîchissantes, ainsi qu'une parfaite exposition au soleil. Le vignoble est planté en cordon avec un rendement réduit. Le microclimat unique, le respect des caractéristiques pour chaque millésime et l'utilisation des techniques de vinification les plus sophistiquées complètent l'excellence de ce domaine extraordinaire.

TOSCANA

LODOVICO Toscana IGT
BISERNO Toscana IGT
IL PINO DI BISERNO Toscana IGT
INSOGLIO DELLE CINGHIALE Toscana IGT



TOMMASI®
FAMILY · ESTATES

TOMMASI est une entreprise familiale qui produit du vin depuis plus d'un siècle, depuis 1902 précisément, lorsque Giacomo TOMMASI a fait l'acquisition d'un petit vignoble près de Pedemonte, dans la zone Valpolicella Classica, dans la province de Vérone.

Quatre générations se sont succédé et la famille a toujours dirigé l'entreprise personnellement, dans le plus grand respect de son extraordinaire terroir. Elle produit des vins fins selon des méthodes traditionnelles en utilisant principalement des raisins autochtones.

La propriété s'étend sur 205 ha de vignes: 105 ha dans la région de Valpolicella Classica, sur les prestigieuses collines de La Groletta, Conca d'Oro et Ca' Florian, et 100 ha dans les zones DOC de Vérone. Un soin extrême est apporté au travail dans le vignoble, toujours en quête d'une qualité irréprochable et dans le plus grand respect de l'environnement et la durabilité. TOMMASI est réputé pour ses vins rouges de Valpolicella Classico, Amarone Classico, Ripasso Valpolicella, Valpolicella Classico Superiore aux caractéristiques si particulières.

Le vin le plus prestigieux de Valpolicella est sans aucun doute l'Amarone. TOMMASI s'est spécialisé depuis des décennies dans la production de ce Nectar Divin. Il en est devenu, à juste titre, l'un de ses principaux ambassadeurs dans le monde.

Qualité, innovation et respect de l'environnement sont les fondements de cette force qui guide la famille TOMMASI depuis quatre générations.

VENETO

DE BURIS AMARONE RISERVA
Della Valpolicella Classico DOC
CA' FLORIAN AMARONE RISERVA
Della Valpolicella Classico DOCG
AMARONE Della Valpolicella Classico DOCG
RIPASSO Valpolicella Classico Superiore DOC
RAFAEL Valpolicella Classico Superiore DOC
VALPOLICELLA DOC
VILLA FONTANA Bardolino DOC
GRANARA Chiaretto Bardolino DOC
LE FORNACI Lugana DOC
LE ROSSE Pinot Grigio delle Venezie DOC
LE VOLPARE Soave Classico DOC



CECI
1938

CECI 1938 a été fondée par le grand-père Otello CECI, restaurateur dans ce qu'on appelle la Bassa Parmense ou la Bassa dans la province de Parme, située sur la rive sud du Pô.

Cette étendue de terres basses s'étend de la Via Emilia (la route historique qui traverse le centre-ville de Parme) jusqu'au Pô au nord de la ville.

Tout a commencé en 1938 dans la Trattoria d'Otello (CECI), où l'on dégustait les meilleures tripes de toute la province de Parme accompagnées d'un délicieux Lambrusco fabriqué à partir de raisins achetés aux cultivateurs locaux.

Très vite, le restaurant familial cède la place à CECI 1938 qui se lance alors dans la production de Lambrusco.

Aujourd'hui, Alessandro, Maria Teresa, Maria Paola, Elisa et Chiara, les petits-enfants d'Otello CECI, dirigent l'entreprise familiale. Ils représentent le nouvel esprit de CECI 1938 alors qu'ils continuent de bâtir sur les réalisations passées de leur famille.

Leur volonté est de créer une tradition œnologique encore plus riche pour les générations à venir. Présente dans plus de 60 pays, CECI 1938 est l'une des plus belles maisons de Lambrusco.

Elle est très largement reconnue pour ses vins de grande qualité, ses innovations en terme de packaging ultra-tendance et personnalisable, et enfin pour sa créativité en design de bouteille absolument unique.

CECI 1938 , c'est l'art de vivre à l'italienne dans l'excellence et la recherche permanente de la satisfaction dans la dégustation et le plaisir des yeux.

EMILIA-ROMAGNA

OTELLO CECI NERO DI LAMBRUSCO
Lambrusco Emilia IGT
TERRE VERDIANE Lambrusco Amabile Emilia IGT
TERRE VERDIANE Lambrusco Secco Emilia IGT
OPERE 27 Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT
OPERE 27 Lambrusco Rosso Bruscone Secco Emilia IGT
OPERE 27 Lambrusco Rosato Amabile Emilia IGT
IT'S Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT
IT'S Lambrusco Rosé Amabile Emilia IGT



MESA, c'est le récit d'un territoire où la culture de la terre est labeur, amour et dévouement : des sentiments puissants transmis depuis toujours par des traditions ancestrales.

La propriété s'étend sur 70 ha situés dans le cœur du Sulcis Iglesiente. La plus grande partie du vignoble se trouve dans le territoire de Sant'Anna Arresi, dans une vallée à l'abri du mistral et entouré par la mer. Le vignoble est en espalier, majoritairement en cordon, dont un pourcentage en gobelet suivant les différentes expositions du terrain.

Forte d'une structure ultra moderne, minimaliste et inhabituelle en pleine nature, enveloppée par les douces pentes des collines surplombant Porto Pino, la Cantina MESA se dresse au milieu de la garrigue méditerranéenne et des vignobles à perte de vue.

Le portail et le grand mur de façade extérieur rappellent le design futuriste des étiquettes sur les bouteilles. La Cantina MESA est construite sur 5 000 m2 répartis sur trois niveaux, conçus autour d'un processus de fabrication des plus respectueux de l'environnement, avec d'immenses fenêtres permettant de suivre visuellement chaque étape de la production. Aucune pompe ne fonctionne ici, puisque tout suit le principe de la gravité naturelle.

Au niveau supérieur, les raisins sont éraflés et légèrement écrasés, puis le moût descend vers les cuves au rez-de-chaussée pour suivre les différentes étapes de vinification. Enfin, le vin est transféré pour la maturation en barriques de chêne français, en cuves ciment ou en cuves acier inoxydable au plus profond des caves.

Le verre sombre de ses bouteilles au design minimaliste abrite deux valeurs clés du succès de MESA : élégance et qualité.

SARDEGNA

BUIO BUIO Carignano del Sulcis DOC Riserva
MALOMBRA Isola dei Nuraghi IGT
MORO Cannonau di Sardegna DOC
OPALE Vermentino di Sardegna DOC
GIUNCO Vermentino di Sardegna DOC
BUIO Carignano del Sulcis DOC
PRIMO SCURO Cannonau di Sardegna DOC
PRIMO BIANCO Vermentino di Sardegna DOC



LUCCARELLI

LUCCARELLI est l'une des entreprises vinicole les plus réputées de la région des Pouilles. En effet, en quelques années, l'entreprise a remporté le même succès qui a conduit toute cette région au sommet, faisant des vins de cette terre magique des icônes dans près de 70 pays.

Un tel succès est sans doute dû aux compétences managériales de l'entreprise, mais aussi à la grande expérience des vignerons. Depuis plus de 10 ans, ils mènent des recherches pour identifier les meilleurs vignobles du Salento (Manduria et Sava, dans la province de Taranto) et affinent des techniques viticoles spécifiquement développées pour sublimer les fruits d'une vigne centenaire.

Tous les raisins sont récoltés à la main et ramenés intacts à la cave où un groupe de vignerons experts suit scrupuleusement toutes les étapes de vinification jusqu'à la mise en bouteille.

L'entreprise investit massivement dans les nouvelles technologies et s'appuie sur le savoir-faire de techniciens hautement qualifiés. Les vignerons sont jeunes, motivés et possèdent une expérience internationale acquise dans des vignobles de premier ordre.

La force des vins LUCCARELLI vient de la maîtrise et du juste équilibre des trois éléments principaux de la tradition viticole du Salento : soleil, mer, passion.

PUGLIA

LUCCARELLI Primitivo Puglia IGP
LUCCARELLI Negroamaro Puglia IGP
LUCCARELLI Rosso Puglia IGP



CALDORA

CALDORA est une jeune entreprise viticole située dans la région des Abruzzes, au centre de l'Italie le long de la mer Adriatique.

Sur plus de 1 500 ha de terres, on y cultive principalement le Montepulciano et le Trebbiano, deux cépages à l'origine des principales DOC de la région. On y produit également des vins Terre di Chieti IGT, mais aussi un rosé savoureux, le Cerasuolo d'Abruzzo.

Ses vignobles s'étendent à perte de vue protégés par la rondeur maternelle du Mont Majella (massif des Apennins à cheval entre Chieti et Pescara). On peut les voir glisser depuis les collines vers la mer, cherchant une exposition optimale. Ils bénéficient d'un excellent microclimat unique en Europe. C'est la raison pour laquelle les fruits de cette terre poussent si bien et vieillissent encore mieux.

Les vins blancs, rouges et rosés sont le reflet des couleurs des Abruzzes. Ils sont produits à partir de raisins sélectionnés dans les meilleurs vignobles, choisis par les vignerons en fonction de leur exposition, du type de clone et de l'âge des plants.

L'entreprise produit d'excellents vins issus d'une culture régie par les méthodes rigoureuses du projet qualité de CALDORA et une politique de faible rendement à l'hectare. Qualité et détermination sont les deux piliers fondateurs de cette jeune entreprise viticole en pleine croissance.

ABRUZZO

COLLE DEI VENTI Montepulciano d'Abruzzo DOC
CALDORA Montepulciano d'Abruzzo DOC
CALDORA Sangiovese Terre di Chieti IGT
CALDORA Cerasuolo d'Abruzzo DOC
CALDORA Trebbiano d'Abruzzo DOC
CALDORA Pinot Grigio Terre Siciliane IGP
ORTONESE Malvasia Chardonnay Puglia IGT
ORTONESE Sangiovese Merlot Puglia IGT



VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

VIGNETI ZABÙ est une coopérative viticole située dans le village de Sambuca di Sicilia, dans la vallée du Belice, qui est l'une des zones les plus nobles et riches de la viticulture sicilienne et qui abrite d'anciens vignobles héritiers d'une tradition millénaire.

Cette jeune entreprise fait partie du Groupe Farnese, réalisant l'alliance stratégique précédemment formée avec Cantina Cellaro. L'ensemble du projet a été confié au vigneron Filippo Baccalaro.

Grâce à ce dispositif, les vignerons locaux travaillent de splendides vignobles et bénéficient d'une technologie à la pointe de l'innovation.

Les vignobles sont plantés dans les collines au-dessus du lac Arancio. L'eau du lac offre une nourriture vitale pour les vignes pendant les chauds mois d'été et permet aux raisins d'atteindre une parfaite maturité. Ils bénéficient d'une terre généreuse, non polluée et d'un ciel pur en raison de l'absence d'installations industrielles.

Récemment, un nouveau programme de sélection des vignobles a été mis en place pour améliorer encore l'excellente qualité des vins. On y cultive des cépages autochtones et internationaux comme les Syrah, Grillo, Nero d'Avola et Nerello Mascalese.

Nourris par une nature authentique, les vins de Sicile sont le fruit d'un terroir préservé.

SICILIA

IMPARI Nero d'Avola Sicilia IGT
CHIANTARI Nero d'Avola Sicilia DOC
IL PASSO Nerello Mascalese Sicilia IGT
IL PASSO VERDE Nero d'Avola Sicilia DOC Vino Bio
ZABÙ Grillo Sicilia DOC
ZABÙ Nero d'Avola Sicilia DOC
ZABÙ Syrah Terre Siciliane IGT



VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

VIGNETI DEL VULTURE est situé dans un vaste territoire qui s'étend à l'extrême nord de la Basilicate, dominé par le profil austère du massif du Monte Vulture, un volcan qui n'est plus actif.

La jeune entreprise viticole est toute neuve et a été construite sur les cendres d'une ancienne coopérative locale de viticulteurs qui n'a pas survécu au coût des grands investissements réalisés, malgré une technologie à la pointe de la modernité, un savoir-faire et une qualité de raisins irréprochable.

Aujourd'hui, dans la nouvelle propriété située à Acerenza, au cœur de la zone de production Aglianico del Vulture, on produit les vins à partir de vignobles sélectionnés, plantés en cépages autochtones comme Aglianico, Nero Di Troia et Greco.

La clé du succès repose sur son territoire : une terre non polluée, à 800 m d'altitude, riche en minéraux en raison de son origine volcanique qui apportent aux vins une grande complexité et des arômes fins. L'équipe viticole est dirigée par le jeune et talentueux vigneron Dennis Verdecchia et le consultant expérimenté Alberto Antonini.

VIGNETI DEL VULTURE, c'est une lutte permanente des vignes pour dompter ces terres volcaniques, tout en s'adaptant admirablement à cette nature magique, véritable source de vie à l'origine de vins fins.

BASILICATA

SENSUALE Rosato Basilicata IGP



LAVA

Les vins **LAVA** sont produits en Campanie, région viticole méridionale située au sud-ouest de l'Italie. Ici, où la mer brille et le vent souffle fort... Terre d'émotions, de couleurs, aux sonorités d'une nature qui l'a accompagnée au fil des siècles.

La Campanie est une région de traditions viticoles très anciennes, au fil du temps, elle a su donner vie à des appellations DOC et DOCG dont sont issus des vins fins à partir de cépages blancs et rouges.
Géographiquement, la culture de la vigne en Campanie est favorisée par la présence d'un territoire vallonné et montagneux, le climat maritime et méditerranéen profite formidablement à la bonne croissance de la vigne et des raisins. La plaine ne représente que 15% de la superficie de la région.

En Campanie, il y a plus de 25 000 hectares de vignes et une production principalement de raisins à baies noires. La méthode traditionnelle en pergola qui prédominait a évoluée vers l'espalier et contre-espalier, même si les modes de culture dans une région aussi vaste varient selon les zones plantées.

Le patrimoine viticole de la Campanie est extrêmement riche, notamment en raisins indigènes. Récemment ils ont été réévalués comme ils le méritent et utilisés pour produire des vins particulièrement intéressants et de grande qualité.

La Campanie protège un patrimoine et un terroir exceptionnels qui abritent ses trésors antiques : ses cépages anciens tels que Falanghina, Fiano, Greco, et Aglianico entre autres, à l'origine de vins rouges extrêmement élégants et richement colorés.
Les grandes appellations de la Campanie sont Taurasi et Greco di Tufo, ils sont à l'origine de vins aromatiques et floraux pour les blancs ; puissant et structurés avec un potentiel de vieillissement pour les rouges.

CAMPANIA

LAVA Aglianico Taurasi DOCG
LAVA Aglianico Beneventano IGT
LAVA Greco Di Tufo DOCG
LAVA Falanghina Beneventano IGT



Col de' Salici

Située à Castello Roganzuolo dans la province de Trévise en Vénétie, **COL DE' SALICI** est né en 1997 sous l'impulsion de Compagnia del Vino.

La décision de lancer le Prosecco COL DE' SALICI vient du fondateur et visionnaire, Giancarlo Notari, qui a su prédire 20 ans plus tôt, que le Prosecco deviendrait l'un des symboles du style de vie à « l'Italienne » à travers le monde.

Un soin rigoureux est apporté au choix de bouteilles raffinées qui font référence à celles utilisées pour les meilleurs champagnes, une philosophie de production qui privilégie une vinification à partir des meilleurs raisins et enfin, une mise en bouteille fréquente, ont forgé le succès et l'identité haut de gamme des Prosecco COL DE' SALICI.

Les raisins Glera sont sélectionnés dans les meilleures zones de production du DOC et du DOCG Conegliano Valdobbiadene. Ils sont vinifiés par macération à froid partielle, puis mis en bouteille tous les 40 jours en mode isobarique, avec de très faibles doses de CO2.

Avec une production qui ne dépasse pas 700 000 bouteilles, l'entreprise est leader sur le marché de l'excellence, en restant fidèle aux motivations qui ont donné naissance à cette belle aventure.

COL DE' SALICI est l'expression authentique de cet excellent vin pétillant typique du Nord de l'Italie.

VENETO

PROSECCO Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut



SERENA

1881

Fondée en 1881, **SERENA** n'a cessé d'évoluer et de mener des recherches avec une détermination à la hauteur de la qualité de ses vins.

A plus de cent ans d'histoire et de tradition, se mêlent innovation et techniques des plus modernes, toujours dans le respect de l'environnement et du travail de la terre.

Pour garantir l'excellence de ses vins, la famille sélectionne la meilleure qualité de raisins des zones DOC et DOCG et contrôle la totalité du cycle de production : de la récolte des raisins très prisés des collines de Conegliano et Valdobbiadene en Vénétie, jusqu'au transport vers ses marchés.

Aujourd'hui, la cinquième génération de la famille SERENA participe à la gestion de l'entreprise, sous la direction de Giorgio SERENA, aidé par Luca et Chiara.

Depuis 130 ans, la famille SERENA est le digne représentant du « Made in Italy » œnologique. C'est le résultat sans conteste de leur passion et de leur persévérance pour produire des vins de grande qualité. Bien que les vins Serena portent une longue histoire, ils s'expriment à travers des goûts et des arômes tout à fait contemporains.

VENETO

PROSECCO BRUT BIO DOC Spumante Brut
PROSECCO BRUT DOC Treviso Spumante Brut
PROSECCO EXTRA DRY DOC Treviso Spumante Extra Dry
PROSECCO ROSÉ DOC Rosé Spumante Brut
GRAN CUVÉE Spumante Extra Dry



HARAS DE PIRQUE

PROPRIÉTÉ FAMILIALE ANTINORI

TRADITION TOSCANE, SAVOIR-FAIRE ANTINORI, CRÉATEUR DE VINS ICONIQUES CHILIENS

HARAS DE PIRQUE est situé au nord de la province de Maipo, région centrale du Chili réputée pour la production de vins de haute qualité.

Le vignoble est planté sur le versant nord au pied de la Cordillère des Andes, au sud de la rivière Maipo à 660 mètres d'altitude. Le climat est méditerranéen semi-aride, fortement influencé par la proximité de la chaîne de montagnes et de l'anticyclone de l'océan Pacifique qui apparaissent à travers la vallée ouverte, donnant à cette région des caractéristiques qui permettent une interaction climatique unique.

Les sols dans lesquels les vignes sont plantées sont d'origine colluviale, conséquence des éruptions volcaniques dans la zone. En palissage vertical, le vignoble bénéficie d'une meilleure répartition du feuillage et de la charge, ainsi que d'une bonne ventilation et d'un ensoleillement optimal.

Au Haras de Pirque, la récolte est manuelle, ce qui signifie que les raisins arrivent à la cave en parfait état pour être travaillés immédiatement, conservant ainsi tout leur potentiel qualitatif.

Le domaine au design unique en forme de fer à cheval symbolise la passion de la famille Antinori pour les pur-sang.

En raison de leur emplacement au pied de la colline, les chais de fermentation ont une pente marquée qui permet de traiter les raisins et les moûts par gravité naturelle. Cette technique préserve des arômes et saveurs du vin en prévenant les risques d'oxydation.

Haras de Pirque croit profondément aux principes de durabilité, de protection de l'environnement et de responsabilité sociale, valeurs fondamentales du domaine.

Dans une vision à long terme, il construit un environnement socialement responsable pour ses travailleurs et son territoire et s'inscrit dans une démarche de certification bio que la majorité de ses vins ont d'ores et déjà obtenue.

CHILI

ALBIS Maipo Valley Vino Bio
HUSSONET Maipo Valley Vino Bio
RESERVA DE PROPRIEDAD Maipo Valley Vino Bio
CHARDONNAY Casablanca Valley
ALBACLARA SAUVIGNON BLANC Leyda Valley



CALALENTA
Rosato Merlot IGT
Merlot

Le rosé de votre été

Arômes subtils de fruits frais et de rose délicate aux notes minérales.

On retrouve le fruit dans une bouche souple, ronde, bien équilibrée par la fraîcheur.

Rosé d'une élégance incomparable 100% merlot zone de production Abruzzes, vignoble situé au pied du massif Majella (Maiella).





CALDORA

ABRUZZO

CALDORA



COLLE DEI VENTI
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Montepulciano



CALDORA
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Montepulciano



CALDORA
Sangiovese Terre di Chieti IGT
Sangiovese



CALDORA
Cerasuolo d'Abruzzo DOC
Cerasuolo



CALDORA
Trebbiano d'Abruzzo DOC
Trebbiano



CALDORA
Pinot Grigio Terre Siciliane IGP
Pinot Grigio



ORTONESE
Malvasia Chardonnay Puglia IGT
Malvasia / Chardonnay



ORTONESE
Sangiovese Merlot Puglia IGT
Sangiovese / Merlot

ABRUZZO





VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

BASILICATA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





LAVA

CAMPANIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

LAVA



LAVA
Aglianico Taurasi DOCG
Aglianico



LAVA
Aglianico Beneventano IGT
Aglianico



LAVA
Greco di Tufo DOCG
Greco



LAVA
Falanghina Beneventano IGT
Falanghina





CECI
1938

EMILIA-ROMAGNA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

CECI
1938

www.lambrusco.it



OTELLO CECI
NERO DI LAMBRUSCRO
Lambrusco Emilia IGT
Lambrusco



TERRE VERDIANE
Lambrusco Amabile Emilia IGT
Lambrusco



TERRE VERDIANE
Lambrusco Secco Emilia IGT
Lambrusco



OPERE 27
Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT
Lambrusco Rosso Bruscone Secco Emilia IGT
Lambrusco Rosato Amabile Emilia IGT
Lambrusco



IT'S
Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT
Lambrusco Rosé Amabile Emilia IGT
Lambrusco

EMILIA-ROMAGNA





Jermann

FRIULI VENEZIA GIULIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

Jermann

www.jermann.it



CAPO MARTINO
Friuli Venezia IGT
Friulano, Malvasia, Ribolla gialla, Picolit



VINTAGE TUNINA
Friuli Venezia IGT
Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Ribolla gialla, Picolit



W... DREAMS
Friuli Venezia IGT
Chardonnay



VINNAE RIBOLLA GIALLA
Friuli Venezia IGT
Ribolla gialla, Riesling, Friulano



SAUVIGNON
Friuli Venezia IGT
Sauvignon



CHARDONNAY
Friuli Venezia IGT
Chardonnay



PINOT GRIGIO
Friuli DOC
Pinot grigio



RED ANGEL
Friuli Venezia IGT
Pinot nero

FRIULI VENEZIA GIULIA





TE DUCE PROFICIO

Marchese Antinori

TENUTA MONTENISA

LOMBARDIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

Marchese Antinori
TENUTA MONTENISA

www.tenutamontenisa.it



MARCHESE ANTINORI
CONTESSA MAGGI
Franciacorta DOCG Riserva
Chardonnay / Pinot Nero



MARCHESE ANTINORI
BLANC DE NOIR CONTE AYMO
Franciacorta DOCG
Pinot Nero



MARCHESE ANTINORI
DONNA CORA SATÈN
Franciacorta DOCG
Chardonnay



MARCHESE ANTINORI
ROSÉ
Franciacorta DOCG
Pinot Nero



MARCHESE ANTINORI
BLANC DE BLANCS
Franciacorta DOCG
Chardonnay / Pinot Bianco



MARCHESE ANTINORI
CUVÉE ROYALE
Franciacorta DOCG
Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco





Prunotto

PIEMONTE

Prunotto

www.prunotto.it



VIGNA COLONNELLO
Riserva BUSSIA
Barolo DOCG Riserva
Nebbiolo



CERRETA
Barolo DOCG
Nebbiolo



BUSSIA
Barolo DOCG
Nebbiolo



Barolo DOCG
Nebbiolo



SECONDINE
Barbaresco DOCG
Nebbiolo



BRIC TUROT
Barbaresco DOCG
Nebbiolo



Barbaresco DOCG
Nebbiolo



COSTAMIÒLE
Nizza DOCG Riserva
Barbera

PIEMONTE

Prunotto

www.prunotto.it



PIAN ROMUALDO
Barbera d'Alba DOC
Barbera



Barbera d'Alba DOC
Barbera



FIULOT
Barbera d'Asti DOCG
Barbera



OCCHETTI
Langhe Nebbiolo DOC
Nebbiolo



Dolcetto d'Alba DOC
Dolcetto



MOMPERTONE
Monferrato DOC
Barbera / Syrah



Langhe Arneis DOC
Arneis



Moscato d'Asti DOCG
Canelli Moscato Bianco

PIEMONTE





TENUTA
BOCCA DI LUPO

TORMARESCA
PUGLIA

PUGLIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

TENUTA
BOCCA DI LUPO

www.tenutaboccadilupo.it



BOCCA DI LUPO
Castel del Monte DOC
Vino Bio
Aglianico



LOCONE
Castel del Monte DOC
Vino Bio
Cabernet



PIETRABIANCA
Castel del Monte DOC
Vino Bio
Chardonnay / Fiano Pugliese



TRENTANGELI
Castel del Monte DOC
Vino Bio
Aglianico / Cabernet Sauvignon / Syrah

PUGLIA

TORMARESCA

www.tormaresca.it



MASSERA MAÌME
Salento IGT
Negroamaro



TORCICODA
Salento IGT
Primitivo



FURIA
Salento IGT
Negroamaro



CALAFURIA
Salento IGT
Negroamaro



ROYCELLO
Salento Fiano IGT
Fiano Pugliese



TORMARESCA
Chardonnay Puglia IGT
Chardonnay



NÈPRICA
Rosato Puglia IGT
Negroamaro / Cabernet Sauvignon



NÈPRICA
Primitivo Puglia IGT
Primitivo



NÈPRICA
Negroamaro Puglia IGT
Negroamaro

PUGLIA





LUCCARELLI

PUGLIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

LUCCARELLI

www.luccarellivini.com



LUCCARELLI
Primitivo Puglia IGP
Primitivo



LUCCARELLI
Negroamaro Puglia IGP
Negroamaro



LUCCARELLI
Rosso Puglia IGP
Sangiovese / Malvasia Nera / Aglianico

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





MESA

SARDEGNA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

www.cantinamesa.com



BUIO BUIO
Carignano Del Sulcis
DOC Riserva
Carignano



MALOMBRA
Isola dei Nuraghi IGT
Syrah / Carignano



MORO
Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau



OPALE
Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino



GIUNCO
Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino



BUIO
Carignano del Sulcis DOC
Carignano



PRIMO SCURO
Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau



PRIMO BIANCO
Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino

SARDEGNA



SANGUE D'ORO
Passito di Pantelleria DOC
Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)

« Un vin couleur soleil qui sent bon l'été et les fruits de l'Orient, le Sangue d'Oro. »

- Carole Bouquet



CAROLE BOUQUET

SANGUE D'ORO

PASSITO DI PANTELLERIA

PANTELLERIA
SICILIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





VIGNETI ZABÙ

VINI DI SICILIA

SICILIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES



IMPARI
Nero d'Avola Sicilia IGT
Nero d'Avola



CHIANTARI
Nero d'Avola Sicilia DOC
Nero d'Avola



IL PASSO
Nerello Mascalese Sicilia IGT
Nerello Mascalese



IL PASSO VERDE
Nero d'Avola Sicilia
DOC Vino Bio
Nero d'Avola



ZABÙ
Grillo Sicilia DOC
Grillo



ZABÙ
Nero d'Avola Sicilia DOC
Nero d'Avola



ZABÙ
Syrah Terre Siciliane IGT
Syrah

SICILIA





TENUTA

TIGNANELLO

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES



SOLAIA
Toscana IGT
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Sangiovese



TIGNANELLO
Toscana IGT
Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc



MARCHESE ANTINORI
Chianti Classico DOCG Riserva
Sangiovese / Cabernet Sauvignon



BADIA A PASSIGNANO
Chianti Classico DOCG Gran Selezione
Sangiovese





TENUTA GUADO AL TASSO

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

TENUTA GUADO AL TASSO

www.antinori.it



MATAROCCHIO
Bolgheri DOC Superiore
Cabernet Franc



SAN WALFREDO
Bolgheri DOC Superiore
Merlot



GUADO AL TASSO
Bolgheri DOC Superiore
Cabernet Sauvignon / Merlot
Cabernet Franc



CONT'UGO
Bolgheri DOC
Merlot



IL BRUCIATO
Bolgheri DOC
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah



VERMENTINO
Bolgheri DOC
Vermentino



SCALABRONE
Bolgheri DOC Rosato
Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot





Pian delle Vigne

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

Pian delle Vigne

www.antinori.it



PIAN DELLE VIGNE
VIGNAFERROVIA
Brunello di Montalcino
DOCG Riserva
Sangiovese



PIAN DELLE VIGNE
Brunello di Montalcino DOCG
Sangiovese



PIAN DELLE VIGNE
Rosso di Montalcino DOC
Sangiovese





Villa Antinori

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

Villa Antinori

www.antinori.it



VILLA ANTINORI
Chianti Classico DOCG Riserva
Sangiovese / Merlot



VILLA ANTINORI
Pinot Bianco Toscana IGT
Pinot Bianco



VILLA ANTINORI
Rosso Toscana IGT
Sangiovese / Cabernet Sauvignon / Merlot
Syrah / Petit Verdot



VILLA ANTINORI
Bianco Toscana IGT
Trebbiano / Malvasia / Pinot Bianco
Pinot Grigio / Riesling



PÈPPOLI
Chianti Classico DOCG
Sangiovese / Merlot / Syrah



PÈPPOLI

TOSCANA

TENUTA MONTELORO

www.antinori.it



MEZZO BRACCIO
Toscana IGT
Rhine Riesling



SCABREZZA
Toscana IGT
Pinot Bianco / Pinot Grigio



TENUTA MONTELORO

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





LA BRACCESCA

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

LA BRACCESCA

www.antinori.it



SANTA PIA
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva
Prugnolo Gentile / Sangiovese



VINO NOBILE
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Prugnolo Gentile / Merlot



SABAZIO
Rosso di Montepulciano DOC
Prugnolo Gentile / Merlot



BRAMASOLE
Cortona DOC Syrah
Syrah



ACHELO
Cortona DOC
Syrah





LE MORTELLE

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

LE MORTELLE

www.antinori.it



AMPIO DELLE MORTELLE
Toscana IGT
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Carménère



POGGIO ALLE NANE
Maremma Toscana DOC
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Carménère



BOTROSECCO
Maremma Toscana DOC
Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc



VIVIA
Maremma Toscana DOC
Vermentino / Viognier / Ansonica





FATTORIA

ALDOBRANDESCA

TOSCANA

ABRUZZO

BASILICATA

CAMPANIA

EMILIA-ROMAGNA

FRIULI VENEZIA GIULIA

LAZIO

LOMBARDIA

PIEMONTE

PUGLIA

SARDEGNA

SICILIA

TOSCANA

UMBRIA

VENETO

ANTINORI CHILI

SPECIALITES

FATTORIA
ALDOBRANDESCA

www.antinori.it



«A»
Toscana Rosato IGT
Aleatico



ALEATICO
Sovana DOC Superiore
Aleatico



VIE CAVE
Toscana IGT
Malbec

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





SANTA
CRISTINA

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

SANTA CRISTINA

www.santacristina.wine



SANTA CRISTINA
Chianti Superiore DOCG
Sangiovese / Merlot



SANTA CRISTINA
Rosso Toscana IGT
Sangiovese / Cabernet
Merlot / Syrah



SANTA CRISTINA
Pinot Grigio delle Venezie DOC
Pinot Grigio



FATTORIA LE MAESTRELLE
Rosso Toscana IGT
Sangiovese / Syrah / Merlot



CAMPOGRANDE
Orvieto Classico DOC
Procanico / Grechetto / Verdello
Drupeggio / Malvasia



GIARDINO
Rosé Toscana IGT
Sangiovese





BISERNO

TOSCANA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

www.biserno.it



LODOVICO
Toscana IGT
Cabernet Franc / Petit Verdot



BISERNO
Toscana IGT
Cabernet Franc / Merlot
Cabernet Sauvignon / Petit Verdot



IL PINO DI BISERNO
Toscana IGT
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon



INSOGLIO DEL CINGHIALE
Toscana IGT
Syrah / Merlot / Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon / Petit Verdot





CASTELLO DELLA SALA

UMBRIA

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

CASTELLO DELLA SALA

www.antinori.it



CERVARO DELLA SALA
Umbria IGT
Chardonnay / Grechetto



PINOT NERO
Umbria IGT
Pinot Nero



CONTE DELLA VIPERA
Umbria IGT
Sauvignon Blanc / Sémillon



BRAMITO DELLA SALA
Chardonnay Umbria IGT
Chardonnay



SAN GIOVANNI DELLA SALA
Orvieto DOC Classico Superiore
Grechetto / Procanico
Pinot Bianco / Viognier



MUFFATO DELLA SALA
Umbria IGT
Sauvignon Blanc / Grechetto
Traminer / Riesling

UMBRIA





TOMMASI®
FAMILY · ESTATES

VENETO

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

TOMMASI
FAMILY · ESTATES
www.tommasiwine.it



DE BURIS AMARONE RISERVA
Della Valpolicella Classico DOC
Corvina / Corvinone / Rondinella / Oseleta



CA' FLORIAN AMARONE RISERVA
Della Valpolicella Classico DOCG
Corvina / Corvinone / Rondinella



AMARONE
Della Valpolicella Classico DOCG
Corvina / Corvinone / Rondinella / Oseleta



RIPASSO
Valpolicella Classico Superiore DOC
Corvina / Rondinella / Corvinone



RAFAÈL
Valpolicella Classico Superiore DOC
Corvina / Rondinella / Molinara



Valpolicella DOC
Corvina Veronese / Rondinella / Molinara

TOMMASI
FAMILY · ESTATES
www.tommasiwine.it



VILLA FONTANA
Bardolino DOC
Corvina Veronese / Rondinella / Molinara



GRANARA
Chiaretto Bardolino DOC
Corvina Veronese / Rondinella / Molinara



LE FORNACI
Lugana DOC
Trebbiano di Lugana (Turbiana)



LE ROSSE
Pinot Grigio delle Venezie DOC
Pinot Grigio



LE VOLPARE
Soave Classico DOC
Garganega

VENETO



PROSECCO
Superiore di Valdobbiadene
DOCG Brut
Glera



Col de' Salici

VENETO

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES





SERENA

1881

VENETO

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

SERENA 1881

www.serenawines.it



PROSECCO BRUT BIO
DOC Spumante Brut Bio
Glera



PROSECCO BRUT
DOC Treviso Spumante Brut
Glera



PROSECCO EXTRA DRY
DOC Treviso Spumante Extra Dry
Glera



PROSECCO ROSÉ
DOC Rosé Spumante Brut
Glera / Pinot Nero



GRAN CUVÉE
Spumante Extra Dry
Gregano / Trebbiano / Verduzzo


ANTINORI CHILI





HARAS DE PIRQUE

CHILI

ABRUZZO
BASILICATA
CAMPANIA
EMILIA-ROMAGNA
FRIULI VENEZIA GIULIA
LAZIO
LOMBARDIA
PIEMONTE
PUGLIA
SARDEGNA
SICILIA
TOSCANA
UMBRIA
VENETO
ANTINORI CHILI
SPECIALITES

HARAS DE PIRQUE

www.haraswines.com



ALBIS
Maipo Valley Vino Bio
Cabernet Sauvignon, Carménère



HUSSONET CABERNET SAUVIGNON
Maipo Valley Vino Bio
Cabernet Sauvignon



RESERVA DE PROPRIEDAD
Maipo Valley Vino Bio
Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc



CHARDONNAY
Casablanca Valley
Chardonnay



ALBACLARA SAUVIGNON BLANC
Leyda Valley
Sauvignon Blanc



NOS SPÉCIALITÉS



GRAPPA DI TIGNANELLO
Tignanello Antinori
42°



GRAPPA BUSSIA
Prunotto
45°



GRAPPA VIGNA ALTA
Perlino
38°



VINSANTO
Tenute Marchese Antinori
Chianti Classico DOC
Trebbiano / Malvasia



VINSANTO
Santa Cristina
della Valdichiana DOC
Malvasia / Trebbiano

SPÉCIALITÉS



LIQUORE CAFFE
Filipetti
23°



LIMONCELLO
Liquore di Limone
25°



AMARETTO
Perlino
25°



MARSALA FINE
Perlino
17°



CREMOVO
Perlino
15°



CREMA MANDORLA
Parini
17°



VERMOUTH DI TORINO
Casa Martelletti
18°



SAMBUCA
Optima
40°

SPÉCIALITÉS



BITTER
Campari
25°



BITTER
Aperol Spritz
12,5°



BITTER
Franzini Spritz
15°



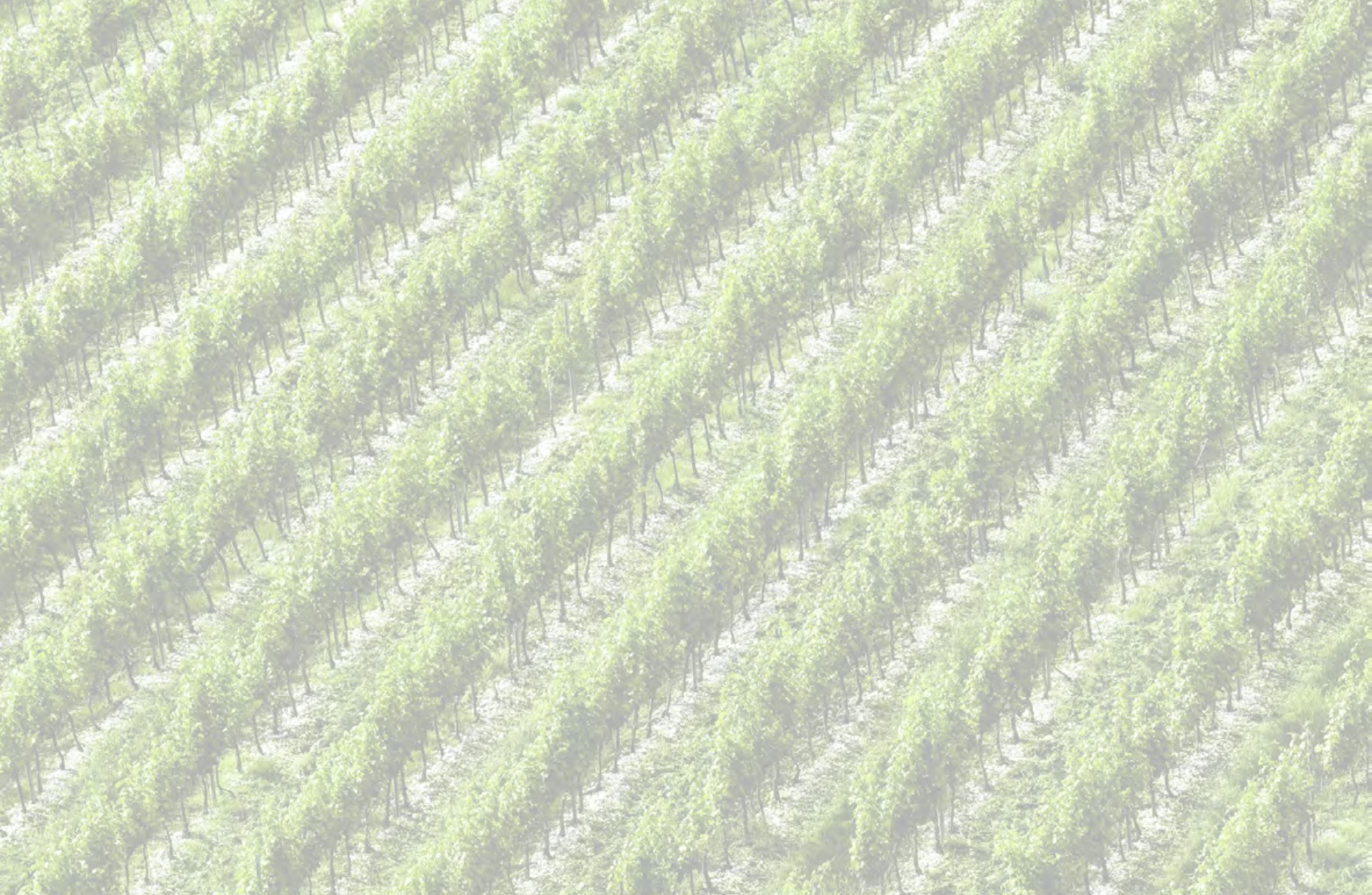
PÈPPOLI
Olio Extra Vergine
di Oliva Bio



TORMARESCA
Olio Extra Vergine
di Oliva Bio



SANTA CRISTINA
Olio Extra Vergine di Oliva



RAFFINVINI

DEPUIS 1995

+33 (0)3 23 64 69 30 | contact@raffinvini.com
62 rue Pontoile BP 50222 02105 SAINT-QUENTIN CEDEX FRANCE

www.raffinvini.com