



# vi enology

Vini di qualità

Vi Enology



Vini di qualità

# Vi Enology, pasión por el vino

**Vi Enology** es nuestra ilusión por compartir todo lo que hay y vemos en cada botella. En cada una de ellas descubrimos una historia, una familia, una relación entre las personas y la naturaleza. Una emoción en cada copa, en cada sorbo.

Nuestra propuesta **se centra en la elección de bodegas italianas**, conectadas con nuestro origen. Los paisajes de Italia, sus regiones, su clima y su amplia variedad de uvas autóctonas, aportan una gran diversidad a los vinos, marcados también por la personalidad de cada productor.

Nuestra curiosidad por seguir descubriendo historias y vivir experiencias nos **abre una mirada hacia nuevas realidades** de bodegas **españolas** que comparten una visión y un interés hacia el mundo del **vino de menor intervención, más "natural"**. Bodegas que honran la cultura del vino. Bodegas con sensibilidad, y mucho respeto y compromiso, hacia la tierra, el producto y la gente.

Nuestro deseo es que todo aquél que disfruta bebiendo una copa de vino conecte con nuestro proyecto, quiera saber más de nuestros vinos, entienda la razón de cada elección.

El vino es el centro en Vi Enology y nos esforzamos día a día en seguir **encontrando emociones que compartir con vosotros**.



Il vino è il  
condensato di  
un territorio,  
di una cultura,  
di uno stile  
di vita.

– Ernest Hemingway

---

## GUÍA DE ICONOS

Antes de empezar a explorar este documento toma nota de estos sellos que te acompañaran en el viaje por nuestros vinos.

---

El primero, nuestro sello de “mínima intervención” que acompaña a aquellos proyectos vitivinícolas que intervienen de manera mínima (humana, química o tecnológica) tanto en el cultivo de la uva como en el proceso de vinificación.

Somos conscientes del esfuerzo en lograr vinos de mínima intervención y por eso queremos destacarlos en nuestra selección.



Mínima intervención

---

Además reconocerás fácilmente la tipología de los vinos con estos iconos:



Vino Rosso



Vino Orange



Vino Dolce



Vino Bianco



Vino Frizzante



Vino Liquoroso



Vino Rosato

---

Y con estos, el tipo de crianza con el que se han elaborado:



Inox



Barrica



Ánfora



Cemento

---

## ITALIA

---

### TRENTINO – ALTO ADIGE

Höfstadter  
Pojer e Sandri

Conti d'Arco

---

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Vie di Romans  
Castelvecchio

Fossa Mala

---

### VENETO

Zenato  
Corte Sant'Alda

Casa Belfi  
Conca d'Oro

---

### LOMBARDIA

Bellavista

Pietro Nera

---

### PIEMONTE

Marchesi di Barolo  
Giuseppe Cortese  
Erbaluna  
Fabio Gea  
Podere Rocche dei Manzoni

Rocco di Carpeneto  
Walter Massa  
Rinaldi  
Ca' Bianca

---

### EMILIA ROMAGNA

Ca' de' Medici  
La Stoppa

Podere Pradarolo  
Al di là del Fiume

---

### TOSCANA

Castello di Monsanto  
Beconcini  
Vi Enology  
Caspri

Capanna  
Podere le Ripi  
Fattoria di Magliano  
Ridolfi

---

### MARCHE

Villa Bucci

Garofoli

---

### ABRUZZO

Masciarelli  
Valori

Emidio Pepe  
Valentini

---

## LAZIO

Cantine Silvestri 1929

---

## CAMPANIA

Quintodecimo  
Bellaria

Villa Matilde  
Casa Setaro

---

## PUGLIA

Castello Monaci

Trullo di Pezza

---

## SICILIA

Valdibella  
Barraco

Tenuta Rapitalà  
Alagna

---

## SARDEGNA

Mesa

Mora&Memo

---

---

## ESPAÑA

---

## CASTILLA Y LEÓN

Vizar

---

---

## GRAPPA E LIMONCELLO

---

## VENETO

Bonollo

---

## CAMPANIA

Nastro d'Oro

# ITALIA

---

En contra de los que muchos piensan, Italia es el mayor productor de vino del mundo. Ya en la Antigua Grecia se referían al país como 'Enotria', que quiere decir 'tierra del vino'. El posterior crecimiento del Imperio romano lo expandió por gran parte del planeta, convirtiendo a Italia en la cuna de algunos de los grandes vinos del Viejo Mundo. Cada una de las 20 regiones del país es productora de vino conservando una tradición vinícola impresionante. Tradición que se hace todavía más rica gracias a las más de 440 diferentes variedades de uva plantadas en el territorio italiano, aunque en total se tiene un catálogo de más de 560 variedades, más las que falten por descubrir.



# TRENTINO-ALTO ADIGE



10

---

El clima de los Dolomitas italianos se caracteriza por la influencia cálida y soleada del Mediterráneo. La brisa fresca de los glaciares que rodean la zona proporciona un microclima ideal para las variedades de uva de la región, como Teroldego Rotaliano, Lagrein, Pinot Noir, Müller Thurgau, Traminer Aromatico y Gewürztraminer. La composición del suelo, muy variable en toda la región, reproduce las características naturales de cada zona y, junto con el clima y el terreno, da lugar a vinos excelentes, intensos y aromáticos.

# Höfstätter

Esta bodega, fundada por Joseph Hofstätter en 1907, está dirigida actualmente por la cuarta generación de la familia, encabezada por su bisnieto Martin Foradori Hofstätter. Ocupando el sur, el este y el oeste de la región, la finca goza de diferentes microclimas que permiten a las distintas variedades de uva blanca y tinta crecer en condiciones ideales. Hofstätter se concentra en las variedades de uva tradicionales de la zona: Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Noir, Lagrein y Vernatsch, creando vinos que están considerados entre los mejores de la región gracias a su viticultura rigurosa y respetuosa con la naturaleza.

## Viñedos

La finca, una de las mayores de Trentino Alto Adige, comprende unas 50 hectáreas de viñedos situados en altitudes comprendidas entre los 250 y los 800 metros sobre el nivel del mar. La diversidad de los suelos es muy variada, dependiendo de la zona, encontramos arcilla, grava, arena, pórfido, piedra caliza o pizarra. Durante generaciones, se han dedicado a la exigente tarea de plantar cada variedad de uva exactamente donde encuentra sus condiciones de crecimiento más adecuadas, un gran reto en los diversos microclimas del Alto Adige.

 Paolo Foradori fue el primer viticultor del Alto Adige en clasificar los vinos según la procedencia de parcelas específicas de viñedo. Esto le convirtió en el fundador de la clasificación VIGNA que designa un vino elaborado a partir de uvas cosechadas en una parcela delimitada, representando la calidad intrínseca y el estilo de un viñedo específico año tras año.



Termeno

11



**270233** (100000895)  
Lagrein  
Südtirol Alto Adige DOC  
100% Lagrein



**270352** (1000001725)  
Kolbenhofer Schiava  
Südtirol Alto Adige DOC  
98% Schiava, 2% Lagrein



**600400** (1000001536)  
Joseph Gewürztraminer  
Südtirol Alto Adige DOC  
100% Gewürztraminer



**600501** (1000001563)

Müller Thurgau

Südtirol Alto Adige DOC

100% Müller Thurgau

**600502** (1000001564)

Mezzan Pinot Nero

Südtirol Alto Adige DOC

100% Pinot Noir

**270460** (1000003612)

Pinot Nero Barthenau

Südtirol Alto Adige DOC

100% Pinot Noir



**270281** (1000000916)

De Vite

Vigneti delle Dolomiti IGT

Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon

**270280** (1000000915)

Riesling Trocken

Mosel

100% Riesling

L'acqua divide  
gli uomini;  
il vino li unisce

# Pojer e Sandri

La empresa Pojer e Sandri nació en 1975 del encuentro entre los jóvenes Fiorentino Sandri y Mario Pojer. Dos jóvenes, dos hectáreas, pocos recursos, algunas ideas, mucho coraje y un sueño: Producir vino de gran calidad a partir de los viñedos situados entre el Valle del Adige y el Valle de Cembra, concretamente en la colina de Faedo, una zona que, según muchos, tenía una limitada vocación vitivinícola. Con el tiempo, llegaron a elaborar un vino en el que la química no tiene cabida, donde todo sigue un hilo lógico hacia la pureza absoluta: el proyecto Zero Infinito.

## Viñedos

La prolongada irradiación solar de los viñedos, el tipo de suelo y el Ora del Garda, que garantiza una suave ventilación durante los calurosos días de verano, otorgan una extraordinaria singularidad a este lugar, haciéndolo especialmente apto para la viticultura. Aunque su aspecto pueda parecer el de un clásico cono aluvial, la morfología actual de la zona no se debe exclusivamente a una acción aluvial, sino también a un proceso de deslizamiento de tierras originado en el período interglaciario. Los sucesivos desprendimientos de tierra fueron posteriormente transportados y depositados más abajo por el Rio Faedo, hasta modelar el conoide actual. Así, encontramos una zona basal compuesta por escombros mixtos con predominio de dolomías sobre un sustrato limoso; una parte media caracterizada por suelos evolucionados a partir de siltitas rojas; y la parte más alta, compuesta principalmente por dolomías y areniscas.



San Miguele all'Adige



13



“Miren el cero y no verán nada, miren a través del cero y verán el mundo.” *Robert Kaplan*

**270798** (1000008763)

Zero Infinito 2023

Vigneti delle dolomiti IGT

Solaris



**270799** (1000008764)

PALAI Muller Thurgau 2023

Vigneti delle dolomiti IGT

Muller Thurgau

**270800** (1000008765)

Pinot Nero 2023

Vigneti delle dolomiti IGT

Pinot Nero

**270801** (1000008766)

Pinot Nero Rodel Pianezzi 2020

Vigneti delle dolomiti IGT

Pinot Nero

# Conti d'Arco

Los vinos de la bodega Conti d'Arco se producen en la región de Trentino, en el norte de Italia. El nombre Conti d'Arco deriva de la noble familia propietaria del castillo medieval que domina los viñedos. En este esplendido castillo así como en los palacios renacentistas de la localidad, nunca faltaron las profundas y frescas bodegas llamadas caneve, en las que guardar el vino recogido con los diezmos del Condado. La línea Conti d'Arco incluye una serie de vinos DOC de Trentino seleccionados de las mejores zonas de la región por enólogos que siguen cada etapa del proceso de producción, desde el viñedo hasta la botella.

## Viñedos

Desde el acantilado de Arco, el castillo vigila la espléndida cuenca entre el lago de Garda y los Dolomitas del Brenta. Ya en la época del Imperio austrohúngaro se eligieron estas colinas para la selección de variedades de uva de calidad. Los viñedos de la parte baja del Valle de Sarca y del Valle dei Laghi son muy pintorescos, tanto los alrededores del Castel Toblino, como en Sarche di Calavino y bajando hasta la fortaleza de Arco. El viñedo dialoga con las formas del terreno, evocando sensaciones exóticas con sabor mediterráneo.

 Cercanos a otras familias ilustres, y a menudo consejeros de emperadores, muchos de los Condes de Arco fueron caballeros cultos y refinados como Nicolò, un poeta y humanista, o Giorgio, un melómano y amigo de Mozart.



Calmasino



**600795** (1000001643)

Gewürztraminer

Trentino DOC

100% Gewürztraminer



**600711** (1000001606)

Müller Thurgau

Trentino DOC

100% Müller Thurgau



**600296** (1000001518)

Chardonnay

Trentino DOC

100% Chardonnay



**600733** (1000001619)

Teroldego Rotaliano

Trentino DOC

100% Teroldego Rotaliano

L'interazione  
tra uomo e  
territorio fa  
che il frutto di  
questo dialogo  
sia così nuovo,  
vario, complesso  
e unico

# FRIULI- VENEZIA GIULIA



16

---

Situada al norte del mar Adriático, Friuli es reconocida internacionalmente por sus vinos blancos. La mayoría de los viñedos se encuentran en el sur de la región: las colinas orientales de Friuli, Gorizia, Friuli Isonzo y Carso. Su ubicación, entre los Alpes y el mar Adriático, es ideal para los viñedos gracias al excelente suelo para la viticultura llamado "ponca": de origen marino, fangoso y arcilloso, con una gran riqueza mineral que amplifica la elegancia del vino, dándole una frescura y un aroma especiales. Las principales variedades son: Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Picolit y Malvasia Istriana. También se cultivan ampliamente variedades tintas autóctonas, como Refosco dal Peduncolo Rosso y Pignolo, pero también Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

# Vie di Romans

Situada en Mariano del Friuli, la bodega Vie di Romans se caracteriza por su gran atención al medio ambiente y la escrupulosa selección de las uvas, lo que le ha llevado a sacrificar rendimientos y volúmenes de producción para privilegiar la calidad y la excelencia por encima de todo. Así es como han obtenido vinos vibrantes, emocionantes y seductores que han sido premiados en los concursos internacionales más relevantes. El meticuloso trabajo con uvas como Friulano, Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Riesling o Tocai Friulano da como resultado vinos realmente excepcionales como Dessimis, Flors di Uis o Dolee.

## Viñedos

Las 67 hectáreas de viñedo de la bodega están situadas en el municipio de Mariano del Friuli, dentro de la zona de denominación de origen Friuli Isonzo. La zona está situada en el extremo oriental del norte de Italia, cerca de la frontera con Eslovenia. Al sur no dista más de 20 kilómetros del mar Adriático, mientras que a unos 30 kilómetros al norte comienzan las primeras laderas de los Alpes. Dentro de la región isontina, su zona de producción forma parte de una gran terraza situada en la orilla derecha del río Isonzo, conocida como "Rive alte"; se caracteriza por su condición pedológica común.



Mariano del Friuli

El compromiso de la familia Gallo comenzó hace más de un siglo y desde 1978, la bodega está dirigida por Gianfranco quien ha establecido un estilo cualitativo de gran personalidad y que ha distinguido a la bodega Vie di Romans en los últimos treinta años.

17



**270318** (1000000944)  
Dessimis  
Isonzo DOC  
100% Pinot Grigio



**270319** (1000000945)  
Flors di Uis  
Isonzo DOC  
55% Malvasia Istriana, 31% Riesling, 14%  
Tocai Friulano



**270458** (1000005166)  
Chardonnay  
Isonzo DOC  
100% Chardonnay



**270459** (1000003316)

Vieris

Isonzo DOC

100% Sauvignon

**270320** (1000000946)

Dolee

Isonzo DOC

100% Friulano

IL VINO È UNO  
DEI MAGGIORI  
SEGNI DI CIVILTÀ  
DEL MONDO

# Castelvecchio

La finca de Castelvecchio se debe a la pasión y dedicación constante que la familia Terraneo lleva a cabo desde 1986 en este proyecto agrícola, agroturístico, histórico y cultural. Los orígenes agrícolas de Castelvecchio los han llevado a cultivar la tierra de acuerdo con las buenas prácticas utilizadas por la agricultura de sus antepasados, respetando los acuíferos, las emisiones atmosféricas y los productos que se vierten en la tierra. Siguiendo estas buenas prácticas agronómicas naturales y biodinámicas, se intensifica la fertilidad del suelo, y se ayuda a las raíces de las vides a descender más profundamente entre las rocas calizas para absorber los elementos minerales y orgánicos que caracterizan los vinos del altiplano del Carso.



Sagrado

## Viñedos

La finca se extiende sobre una meseta de 145 metros de altura, el primer acantilado cárstico que nace del Isonzo di Sagrado y se abre a la corona de los Alpes al norte y al mar Adriático al sur. La propiedad, rodeada de una biodiversidad única de olivares y árboles frutales, cuenta con 80 hectáreas de bosque y 35 hectárea de viñedo con certificación ecológica y cepas de más de 35 años. La vendimia se realiza manualmente y la vinificación se lleva a cabo mediante levaduras seleccionadas en depósito de acero inoxidable.



El viento, el mar, el terroir del Carso... de ahí procede el Malvasia ecológico 2019, que obtuvo 92 puntos en la prestigiosa revista especializada Wine Enthusiast.



19

**270685** (1000006636)

Malvasia  
Carso DOC  
100% Malvasia



**270686** (1000006637)

Vitovska  
Carso DOC  
100% Vitovska



**270687** (1000006638)

Terrano  
Carso DOC  
100% Terrano



**270688** (1000006639)

Cabernet Franc  
Carso DOC  
100% Cabernet Franc

# Fossa Mala

Villa Fossa Mala, envuelto entre los viñedos del Friuli, es la finca ecológica de la familia Roncadin. Dirigida por la experta en agricultura Katia Rocandin la bodega está inmersa en una naturaleza acogedora y en la historia de una tierra milenaria. Los vinos que produce son el resultado de la combinación adecuada de tradición e innovación continua y esto es lo que Fossa Mala ofrece a través de sus vinos. En poco más de 10 años, ha sido capaz de obtener importantes premios para sus vinos como el Sauvignon Fossa Mala 2017 Friuli Grave DOC que fue galardonado con la Medalla de plata en el Concurso Mundial de Sauvignon 2019 o el Pinot Grigio Friuli Grave DOC que le fue otorgada la Medalla de oro en el Mundus Vini Summer Tasting 2020.



Fiume

## Viñedos

La finca goza de una posición privilegiada, con los viñedos orientados al sur y protegidos del viento por los Alpes, en un microclima ideal para la viticultura. El viñedo de Fossa Mala, denso y bajo, cuenta con 7.850 cepas por hectárea y una amplia selección de variedades, tanto autóctonas como internacionales. Los suelos arcillosos y limosos se cuidan con esmero para producir vinos modernos con raíces antiguas, como Sauvignon, Pinot Grigio, Refosco dal Pedunculo Rosso, Ribolla Gialla o Friulano.

 La finca familiar, además de los viñedos y la Bodega cuenta con una Escuela de Equitación, un restaurante, una vinoteca y 15 habitaciones de agroturismo que permiten a los huéspedes de la Villa disfrutar de la paz de este lugar mágico en el corazón de Friuli.

20



**600013** (1000001468)  
Sauvignon  
Friuli Grave DOC  
100% Sauvignon Blanc



**600035** (1000001475)  
Pinot Grigio  
Friuli Grave DOC  
100% Pinot Grigio



**270102** (1000000848)  
Ribolla Gialla  
Friuli Grave DOC  
100% Ribolla Gialla



**600078** (1000001482)  
 Cabernet Sauvignon  
 Friuli Grave DOC  
 100% Cabernet Sauvignon

**600081** (1000001485)  
 Refosco  
 Friuli Grave DOC  
 100% Refosco

**600080** (1000001484)  
 Friulano  
 Friuli Grave DOC  
 100% Friulano

IL LUOGO IN CUI  
 SI CONCRETIZZANO I  
 SOGNI DI EDOARDO,  
 CHE FIN DA BAMBINO  
 GIOCOVA IN QUESTA  
 TENUTA.

# VENETO



22

La región productora más importante del noreste de Italia se extiende desde la zona oriental del lago de Garda hasta la frontera austriaca, pasando por Verona. Las principales variedades de uva tinta son: Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot y Cabernet. Entre las blancas, la Garganega es la más cultivada, además de la Trebbiano di Soave y la Glera (prosecco). Los tintos son los más conocidos, tanto Valpolicella como Bardolino, y los más intensos y complejos Ripassa y Amarone. El prosecco, vino espumoso apreciado en todo el mundo, es originario de aquí, de la zona de Treviso.

# Zenato

La historia de la bodega Zenato es la de una familia que sigue el sueño de su fundador Luigi, recoger los frutos y transformarlos no sólo en vinos, sino también en emociones. La bodega cuenta con 95 hectáreas situadas en las zonas de Lugana y Valpolicella y son promotores de variedades de uva autóctonas ahora reconocidas en todo el mundo, como el Trebbiano di Lugana. Inmersas en una zona rica en rosas rojas, olivos y cipreses, se cultivan las uvas Corvina, Rondinella y Molinara que la sabiduría de la familia transforma en vinos de prestigio como Valpolicella, Ripasso y Amarone.

## Viñedos

Al hacerse cargo de la finca, en el corazón de Valpolicella Classica, Sergio Zenato quiso convertirlo en un viñedo modelo, hermoso a la vista, prestando atención a cada detalle. Minuciosamente diseñó la distribución en el terreno de las vides seleccionadas para la elaboración de los diferentes vinos, llegando incluso a indicar la dirección de las hileras para que las vides pudieran recibir el máximo beneficio del sol. Puso especial cuidado en hacer que el suelo funcionara bien para obtener un suelo seco y poroso sin estancamiento de agua. También se dedicó a la creación de los característicos muros de piedra seca, como eficaz sistema de contención que garantiza a la vid los elementos fundamentales que necesita: el calor del sol y la circulación de aire y de agua, todo ello gracias a los huecos existentes entre las piedras de los muros y los fragmentos del subsuelo.



Peschiera del Garda



Zenato Academy es un proyecto de la bodega que nace como un laboratorio permanente de estudio y experimentación en el campo cultural, y en particular en el campo fotográfico.



**600324** (1000001520)

Lugana San Benedetto

Lugana DOC

100% Trebbiano di Lugana

**270361** (1000002515)

Lugana Riserva Sergio Zenato

Lugana DOC

100% Trebbiano di Lugana

**600270** (1000001508)

Valpolicella Classico Superiore

Valpolicella Superiore DOC

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Corvinone



**600271** (1000001509)

Ripassa  
Valpolicella Ripasso Superiore DOC  
85% Corvina, 10% Rondinella, 5%  
Corvinone

**600272** (1000001510)

Amarone della Valpolicella  
Amarone della Valpolicella Classico DOCG  
85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta

**270198** (1000003601)

Recioto Classico  
Recioto della Valpolicella DOCG  
80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta

Vini moderni  
dalle radici  
antiche

# Corte Sant'Alda

Corte Sant'Alda cultiva sus viñedos siguiendo el método ecológico y biodinámico desde hace más de diez años. Gracias a esta filosofía, las uvas se vendimian a mano y los racimos no se tratan con pesticidas, las bayas son muy fragantes y complejas y el trabajo en la bodega es más ágil. Su propietaria, Marinella Camerani, lo tiene claro: "En la bodega, el vino nace, no se hace". Esta certeza, combinada con la fermentación espontánea de las levaduras autóctonas y la crianza en madera, depósitos de cemento o de ánfora, crea vinos con un reconocible terroir calcáreo, limpios de nariz, vivos, largos, elegantes y complejos.

## Elaboración

Cada vino de Corte Sant'Alda procede de un viñedo concreto que por su situación, variedad de uva, edad y tipo de cultivo, permiten conseguir vinos específicos y garantizar una calidad bien definida. Todas las uvas tienen certificación Demeter y se recogen a mano en el momento óptimo de maduración, siendo obligados en ocasiones a realizar varias pasadas por los viñedos.

 La fermentación es espontánea y tiene lugar en tinas cónicas de roble de 40 hl, donde se controla parcialmente la temperatura. Al final de esta fase, que suele durar 15 días, los vinos envejecen en madera, a excepción del Soave. Los tipos de madera son diferentes, también por capacidad y edad, y el periodo va de 6 meses a 4 años, según el vino.



Mezzane di Sotto

25



**600742** (1000001627)

Soave  
Soave DOC  
80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave



**600825** (1000001649)

Agathe in Ánfora  
Rosato Verona IGT  
100% Molinara



**270230** (1000000894)

Inti  
Garganega Verona IGT  
100% Garganega



**600743** (1000001628)

Ca' Fiui

Valpolicella DOC

40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 15% Rondinella, 5% otras

**600744** (1000001629)

Campi Magri

Valpolicella DOC

30% Corvina, 50% Corvina Grossa, 20% Rondinella

**600907** (1000001693)

Valmezzane

Amarore della Valpolicella DOCG

40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

"...Nessun superamento o fuga in avanti... SOLO un personale impegno alla ricerca di un migliore e possibile bilanciamento tra le cose"

– Marinella Camerani

# Casa Belfi

Los vinos de Casa Belfi sorprenden por su estilo contemporáneo, marcada identidad territorial, madurez y gran expresividad. Maurizio Donadi y su esposa Fabiola decidieron presentarse al público con un enfoque de respeto por su trabajo, y de amor por la tierra, con el fin de obtener uvas sanas y enérgicas. Este compromiso los llevó a experimentar diversos métodos, tanto biológicos como biodinámicos, excluyendo los fertilizantes, pesticidas y herbicidas químicos, tratando de favorecer los ritmos y necesidades de la naturaleza. En la bodega se realiza la menor intervención posible en el proceso de vinificación, con una búsqueda constante de nuevas soluciones, sobre todo para la crianza en ánforas.

## Viñedos

Casa Belfi se encuentra en San Polo di Piave (Véneto), en la provincia de Treviso. La bodega abarca 10 hectáreas de viñedos entre San Polo y Romanziol di Noventa del Piave, con suelos pedregosos, ricos en arena y limo. Los rendimientos por planta especialmente bajos y el trabajo menos intervencionista en bodega son la clave para entender sus vinos.

 Las variedades como la Glera, la Raboso o la Chardonnay crecen rodeadas de la música de las arpas, cuyas vibraciones favorecen su desarrollo.



San Polo di Piave



**700008** (1000001834)  
Naturalmentefrizzante Bianco  
100% Glera



**601655** (1000001818)  
Naturalmentefrizzante Rosso  
100% Raboso



**700007** (1000001833)  
Casa Belfi Rosso  
100% Cabernet



**700006** (1000001832)

Casa Belfi Bianco

100% Chardonnay Incroci Manzoni

**270101** (1000000847)

Magnum Ánfora Frizzante

100% Glera

“SOLO una vite  
sana, forte e in  
grado di riprodursi,  
darà frutto ad un  
vino ricco completo  
e Longevo”

– Maurizio Donadi

# Conca d'Oro

En el corazón de la región del Veneto, la bodega Conca d'Oro se ha dedicado al arte del vino durante generaciones, siguiendo la histórica ruta del Prosecco a través de las verdes colinas de Conegliano y Valdobbiadene. Guiados por los valores de la pasión, el respeto por la tierra y la inspiración y gracias a variedades como la Glera o la Raboso, en Conca d'Oro se obtienen espumosos perfectos para brindar por momentos inolvidables.

## Sostenibilidad

Todos sus viñedos cuentan con la certificación SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata). Esto significa que utilizan un sistema agrícola de bajo impacto ambiental, que implica un uso coordinado y racional de todos los factores, con el fin de minimizar el impacto en el medio ambiente o en la salud de los consumidores.

 La bodega Conca d'Oro, elabora todos sus vinos con respeto a la tradición de una zona que ha hecho del vino Prosecco una pasión. Ha recibido numerosos reconocimientos internacionales por sus excelentes vinos como la medalla de oro en The Prosecco Masters U.K en 2023 o la medalla de plata en el New York International Wine Competition en el mismo año.



Conegliano



**601085** (1000001741)

Prosecco Valdobbiadene Millesimato Extra Dry  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
100% Glera



**601087** (1000001742)

Prosecco Cuvee Oro Extra Dry  
Treviso D.O.C.  
100% Glera



**270006** (1000000799)

Prosecco Valdobbiadene Millesimato Brut  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
100% Glera



---

**601088** (1000001743)  
Prosecco Cuvee Nobile Brut  
Treviso DOC  
100% Glera



---

**270467** (1000003511)  
Prosecco Rose TV Brut  
Veneto - Treviso  
85% Glera, 15% Pinot Nero



---

**270260** (1000000905)  
Prosecco Superiore Conegliano  
Valdobbiadene DOCG  
100% Glera

IL VINO È UNO  
DEI MAGGIORI  
SEGNI DI CIVILTÀ  
NEL MONDO

# LOMBARDIA



31

---

Lombardía, situada en el norte de Italia, es la región más poblada, próspera e industrializada de Italia. En el corazón de la región está Milán, la capital italiana de las finanzas y la moda. Los vinos de Lombardía se producen en tres zonas situadas en la frontera: Oltrepo Pavese, Valtellina y Franciacorta. Esta última es la más importante, situada al este, cerca del lago de Garda, cuyos vinos espumosos son apreciados en toda Italia y el resto del mundo.

# Bellavista

Desde el cultivo de los viñedos hasta la vinificación, todos los procesos de la bodega Bellavista se llevan a cabo de forma natural, siguiendo el ritmo dictado por la naturaleza y la larga tradición de Franciacorta. El estilo de los vinos de Bellavista es atemporal, elegante y reconocible, gracias al enfoque directo de la bodega y a la atención artesanal a los detalles.

## Viñedos

Una tierra formada durante las glaciaciones de las eras geológicas Secundaria y Terciaria, como resultado de los movimientos del gran glaciar de Val Camonica. Las principales características del territorio derivan de su origen morrénico: coexistencia de suelos muy diferentes, ricos en limo, arena, piedras y pobres en arcilla. Franciacorta era ya conocida como lugar de gran prosperidad vitícola en la Edad Media. Una multitud de viñas que dibujan una arquitectura geométrica y armoniosa se reconocen por su nombre y se cultivan respetando su carácter específico.



Erbusco



"El ingenio tiene muchas formas pero siempre la misma chispa. Después de todo, cada idea, cada sueño, vive de la ambición y la planificación." - Vittorio Moretti

32



**270419** (1000002781)

Alma Cuvee Brut Franciacorta

Franciacorta DOCG

79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco



**270430** (1000003301)

Alma Non Dosato Franciacorta

Franciacorta DOCG

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero



**270432** (1000003303)

Bellavista Rosé Franciacorta

Franciacorta DOCG

56% Chardonnay, 44% Pinot Nero

# Pietro Nera

La actividad vitivinícola de la familia Nera comenzó en 1940 con Guido Nera, a quien sustituyó a finales de los años 50 su hijo Pietro que unificó varias hectáreas de viñedos, hoy propiedad de la Azienda Agricola Caven de los hermanos Stefano y Simone Nera. Hoy en día la Casa Vinicola Pietro Nera es una de las bodegas más importantes y prestigiosas de Valtellina, con una larga tradición en la valorización y promoción del territorio, el cultivo de viñedos y la producción de vinos de alta calidad que han sido galardonados con certificados de mérito en diversos concursos nacionales e internacionales.

## Sostenibilidad

Desde siempre sensible a las cuestiones medioambientales y de sostenibilidad, Nera es una empresa a la vanguardia en la elección de las prácticas y los materiales más respetuosos con la naturaleza. El compromiso se refleja en el trabajo en el viñedo, la elección de botellas más ligeras, tapones de corcho fabricados con materias primas ecológicas y mucho más. Las uvas vendimiadas se vinifican en las bodegas de Chiuro donde la capacidad total es de unos 40.000 hectolitros, de los cuales unos 10.000 corresponden a barricas de roble, barriles y toneles.

 Debido a las condiciones del territorio que impiden el uso de medios mecánicos, la viticultura en la región se define como "heroica" porque el trabajo es casi enteramente manual. Más de 250.000 muros de piedra sostienen los viñedos en la provincia de Sondrio. Con una longitud total de 2.500 km estos muros hacen de Valtellina la zona vitivinícola en terrazas más grande de Italia.



Chiuro



**270449** (1000003608)  
Rosso di Valtellina  
Rosso di Valtellina DOC  
Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola, Rossola



**270450** (1000003609)  
Grumello  
Valtellina Superiore Grumello DOCG  
Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola, Rossola

**270451** (1000003610)  
Sassella  
Valtellina Superiore Sassella DOCG  
Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola, Rossola

**270452** (1000003611)  
Sforzato  
Sforzato della Valtellina DOCG  
100% Nebbiolo (Chiavennasca)

"Il vino va bevuto  
per questo  
miracolo: spinge  
l'intelligenza  
verso le cose  
migliori"

– Luigi Veronelli

# PIEMONTE



35

---

Situados en el noroeste de Italia, los viñedos del Piemonte se extienden entre 200 y 500 metros sobre el nivel del mar. Aquí se producen la mayoría de los vinos italianos de mayor renombre, como el Barolo y el Barbaresco, elaborados con la uva autóctona Nebbiolo. Otras variedades tintas importantes son Barbera y Dolcetto, producidas en las zonas de Alba, Asti y Monferrato. La Moscato es la variedad reina entre las blancas de la zona y nos ofrece vinos muy aromáticos, frescos y dulces, que normalmente se convierten en espumosos con una burbuja ligera y fresca.

# Marchesi di Barolo

Con una historia que se remonta a siglos atrás, Marchesi di Barolo es un símbolo de la nobleza y la excelencia enológica de Italia. Desde sus majestuosas instalaciones en las colinas de Barolo, la familia Marchesi di Barolo ha creado algunos de los vinos más prestigiosos del mundo, cada uno de los cuales lleva consigo una historia de tradición y pasión por el arte del vino.

## Elaboración

La meticulosa elaboración de los vinos en Marchesi di Barolo es un proceso que combina la artesanía tradicional con la innovación moderna. Utilizando técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación, junto con equipos de vinificación de última generación, la bodega logra producir vinos que son verdaderas obras maestras de sabor y aroma. Cada etapa del proceso, desde la vendimia hasta el embotellado, está cuidadosamente supervisada por enólogos expertos que se esfuerzan por mantener los más altos estándares de calidad y excelencia.

 Ha sido reconocida globalmente por su excelencia enológica con varios premios como la Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos de Londres por su Barolo Riserva 2015 y la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Vinos de Bruselas por su Barbera d'Alba Superiore 2017.



Barolo

36



**270778** (1000007543)

Bric Amel Langhe Bianco

Langhe Bianco DOC

Arneis, Sauvignon, Chardonnay



**270779** (1000007544)

Bric Amel Langhe Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOC

85% Nebbiolo, 15% Barbera



**270780** (1000007545)

Gavi di Gavi

Gavi di Gavi DOCG

100% Cortese



**270781** (1000007546)  
 Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono"  
 Dolcetto d'Alba DOC  
 100% Dolcetto



**270782** (1000007547)  
 Barbera d'Asti "Rurè"  
 Barbera d'Asti DOC  
 100% Barbera



**270783** (1000007548)  
 Nebbiolo d'Alba "Michet"  
 Nebbiolo d'Alba DOC  
 100% Nebbiolo



**270784** (1000007549)  
 Barolo Tradizione  
 Barolo DOCG  
 100% Nebbiolo



**270785** (1000007550)  
 Barolo "Coste di Rose"  
 Barolo DOCG  
 100% Nebbiolo



**270786** (1000007551)  
 Barolo "Cannubi"  
 Barolo DOCG  
 100% Nebbiolo

te quiero  
 tinto...

# Giuseppe Cortese

Describir la bodega Giuseppe Cortese es definir el fuerte vínculo que une a una gran familia y un profundo amor por la tierra. Situada en la colina de Rabajá, donde la familia ha vivido durante generaciones, la bodega ha recuperado el valor de la uva Nebbiolo, que siempre se ha cultivado en los campos que rodean la ciudad de Barbaresco, pero que históricamente fue ignorada por la aristocracia a pesar de generar un vino de extraordinaria calidad, intenso y elegante. El soberbio Barbaresco Rabajá, elaborado al 100% con uvas Nebbiolo, demuestra que mereció la pena.

## Viñedos

Todos sus vinos nacen de 2 colinas: el anfiteatro natural de la colina Rabajá, justo debajo de la bodega, y la colina Trifolera. La vertiente de Rabajá es poco homogénea y puede dividirse en al menos dos sectores. El primero, limítrofe con el Asili, coincide con el llamativo anfiteatro sobre el Martinenga y presenta en su mayor parte una exposición suroeste. El segundo, en cambio, tiene un curso más lineal y disfruta de una exposición orientada al sur, aunque no faltan en él evidentes oscilaciones debidas a pronunciadas ondulaciones de la ladera.

 En una época en la que pocos creían ya en el alto valor del Barbaresco, el joven Giuseppe decidió apostar por él en 1971, y ya hay 3 generaciones unidas trabajando en el proyecto.



Barbaresco

38



**601184** (1000001780)

Barbaresco Rabajà

Barbaresco DOCG

100% Nebbiolo

**270453** (1000003311)

Langhe Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOC

100% Nebbiolo

**270454** (1000003312)

Barbaresco

Barbaresco DOCG

100% Nebbiolo



**270455** (1000003313)

Langhe Dolcetto

Dolcetto d'Alba DOC

100% Dolcetto d'Alba

**270456** (1000003314)

Barbaresco Rabajà Riserva

Barbaresco DOCG

100% Nebbiolo

**270777** (1000007535)

Scapulin

Langhe Bianco DOC

100% Chardonnay

“Contenitori in  
cemento, rovere di  
slavonia, anfore in  
terracotta e... tanta  
passione!”

– Giuseppe Cortese

# Erbaluna

La bodega Erbaluna está situada en la Frazione Annunziata de La Morra, en el corazón de la región de Langhe, una de las zonas más prestigiosas para la producción de Barolo. Un siglo de tradición vinícola uniendo a más de cuatro generaciones, comprometidos con la agricultura ecológica, con el fin de reafirmar y fortalecer una relación más natural con la tierra. Hoy, Andrea comparte su conciencia y su pasión con su familia: su esposa Monica y sus hijos Elia y Gioele, abordando cada día su trabajo con respeto por la tradición y con la mirada puesta en las nuevas ideas y las herramientas para crear vinos más naturales y biológicos.

## Viñedos

La superficie total de viñedo es de 15 hectáreas, con viñedos repartidos alrededor de la bodega. También está presente el prestigioso Rocche, tradicionalmente considerado uno de los mejores territorios de la región de La Morra. Los suelos se componen de margas arcillo-calcáreas, con presencia de capas de arenisca, perfectas para una viticultura de calidad.

 Erbaluna ya desde 1993 señalan en sus botellas “vino procedente de uvas ecológicas” además de indicar el organismo certificador de las prácticas de cultivo de conformidad con el Reglamento CE 2092/91. Su pasión y objetivos por el cuidado de la tierra les posicionó ya en este año como “pioneros del biológico”.



La Morra

40



**270502** (1000004038)  
Erbaluna Rosso



**270503** (1000004039)  
Dolcetto d'Alba  
Dolcetto d'Alba DOC  
100% Dolcetto



**270504** (1000004040)  
Barbera d'Alba  
Barbera d'Alba DOC  
100% Barbera



---

**270505** (1000004041)

---

Langhe Nebbiolo

---

Langhe Nebbiolo DOC

---

100% Nebbiolo

---

**270506** (1000004042)

---

Barolo

---

Barolo DOCG

---

100% Nebbiolo

terroir di  
vocazione, vitigni  
autoctoni, vigne  
vecchie

# Fabio Gea

La expresión “vinos de autor” se inventó sin duda para definir la obra de artistas como Fabio Gea. Este joven enólogo crea vinos intensos, vibrantes y muy interesantes a partir de un viñedo de una hectárea heredado de su abuelo, donde cultiva de forma ecológica variedades como Nebbiolo, Dolcetto, Barbera y Grignolino, tratadas únicamente con pequeñas cantidades de cobre y azufre y remedios herbales.

## Elaboración

La zona de Barbaresco, en Piamonte, es una zona dominada por el cultivo relativamente intensivo de la vid y elaboración dominada por los bosques de roble. Fabio experimenta con una variedad de recipientes de fermentación para capturar mejor la energía de cada vino. Utiliza barriles viejos de 440 a 500 litros, vidrio y acero inoxidable, y también fabrica sus propias ánforas de porcelana. Produce apenas 5.000 botellas al año, algunas de las cuales son vinos tradicionales con certificaciones de las denominaciones DOCG o DOC y otras son más experimentales. Sus vinos son cargados, intensos y extraordinariamente sutiles.

 En cada botella está escrito “La Msòira e’l Rastel”, que es el nombre titular de la finca y que en el dialecto piamontés significa la hoz y el rastrillo. Cada detalle de los vinos de Fabio es de calidad artesanal: utiliza papel hecho a mano y botellas sopladas a mano, y cada botella está numerada a mano, como una impresión de edición limitada.



Bricco di Neive



42

**270322** (100000948)

Pino

Dolcetto d’Alba DOC

100% Dolcetto



**601153** (1000001764)

Mushroom Panda

Dolcetto, Nebbiolo



**601150** (1000001763)

Green Palma

Barbera d’Alba DOC

100% Barbera d’Alba



**601163** (1000001769)

Cul Otte

100% Nebbiolo



**270074** (1000003592)

Notu e l'Albera

Langhe DOC

Dolcetto, Barbera

**270323** (1000000949)

Notu Seguiva Barbaresco

Barbaresco DOCG

100% Nebbiolo

**270321** (1000000947)

Pinotto

Dolcetto d'Alba DOC

100% Nebbiolo

I veri  
intenditori non  
bevono vino:  
degustano  
segreti

# Podere Rocche dei Manzoni

Una de las bodegas más especiales y únicas de Italia. En la elaboración de vinos como el Barolo o el Dolcetto no se deja ningún detalle al azar, desde la elección de las barricas hasta el entorno en el que tiene lugar el envejecimiento. Rocche dei Manzoni siempre ha sido fiel a sí mismo y su estilo se basa en el uso de barricas nuevas para los vinos tintos. Con los años Rodolfo ha comprendido como hacer que la madera se asimile al vino de la forma adecuada, y por eso introdujo los huevos de cemento en 2008.

## Viñedos

La bodega cuenta con 50 hectáreas situadas en el municipio de Monforte donde la edad media de las plantas es de 35 años. La altitud media es de 350 metros sobre el nivel del mar y el sistema de conducción es Guyot. Aunque las prácticas en el viñedo y la filosofía de producción son siempre las mismas, la diferente composición del subsuelo en las distintas zonas, da lugar a vinos que se distinguen considerablemente de un viñedo a otro. El microclima de Monforte se caracteriza por la elevada altitud de sus colinas. Cada viñedo tiene una configuración propia y un carácter bien definido y la inclinación de sus laderas crea canales que canalizan el aire y ayudan a que las vides crezcan sanas y vigorosas.



Monforte D'Alba

Entre el mármol y las columnas de la bodega resuenan las notas de la "Sinfonía per il vino", música clásica interpretada durante el envejecimiento del vino, cuyas vibraciones influyen en la actividad de las levaduras y su correcta maduración.



**600335** (1000001525)

Barolo  
Barolo DOCG  
100% Nebbiolo

**600334** (1000001524)

La Matinera  
Dolcetto d'Alba DOC  
100% Dolcetto d'Alba

**270821** (1000010309)

Barolo Perno  
Barolo DOCG Perno  
100% Nebbiolo



---

**270822** (1000010310)

---

Langhe Nebbiolo

---

Langhe DOC Nebbiolo

---

100% Nebbiolo

---

**270823** (1000010311)

---

Langhe Bianco Tataya

---

Langhe DOC Bianco

un pasto  
senza vino  
è come un  
giorno senza  
sole

# Rocco di Carpeneto

La filosofía de la bodega se basa en el respeto de las prácticas tradicionales y del medio ambiente: el suelo sólo se enriquece con diferentes especies de leguminosas y las vides autóctonas como Dolcetto, Barbera, Cortese, Nebbiolo y Albarossa se cultivan de forma ecológica. La vendimia se realiza estrictamente a mano y para la fermentación se utilizan únicamente levaduras autóctonas, creando vinos ricos y muy característicos con una personalidad sorprendente. Rocco di Carpeneto es miembro de VinNatur y de la FIVI.

## Viñedos

Los vinos de Rocco di Carpeneto se producen en la parte del Piemonte más cercana al mar, en las colinas del Alto Monferrato gracias al sol, un terroir único y mucha pasión. Los viñedos de Rocco di Carpeneto se encuentran casi en su totalidad cerca del límite con el municipio de Rocca Grimalda, en una vasta meseta del antiguo río y a una altitud media de 270 metros sobre el nivel del mar. La producción se centra exclusivamente en vides autóctonas y en viñas viejas plantadas en su mayoría entre 1955 y 1986.



Carpeneto

 Actualmente la directora es Lidia Carbonetti, que se trasladó de Milán a Carpeneto, donde inició las obras de recuperación de los viñedos y la construcción de una bodega moderna.

46



**270154** (1000003600)  
Andeira Rifermentato  
100% Barbera



**270283** (1000003606)  
Rapp  
100% Barbera



**270155** (1000010126)  
Reis  
100% Cortese

# Walter Massa

Vigneti Massa es una bodega familiar, fundada por los antepasados Massa en 1879. Hoy cuenta con una propiedad de 23 hectáreas en las colinas de Monleale, a unos 300 metros de altitud, donde se cultivan las vides más típicas de la zona. Figura ya legendaria entre los enólogos, Walter Massa es uno de los viticultores más carismáticos, valientes y competentes de Italia. Es unánimemente reconocido por haber llevado a otro nivel las variedades Barbera, Croatina, Nebbiolo y Freisa, de las que produce como ningún otro, vinos equilibrados, fragantes y de fuerte final.

## Elaboración

Reacio a las guías y a las clasificaciones, Walter Massa se ha enfrentado a su trabajo con una extraordinaria creatividad y una gran fidelidad al viñedo y a su sostenibilidad, con el objetivo de ofrecer con cada una de sus botellas la máxima calidad y la más alta representación del terroir y de la vid. La característica esencial de los vinos de Walter Massa es la mineralidad. No es una mineralidad a la moda que persiga las tendencias del mercado, sino imperiosa y decidida. Una mineralidad clara y vertical en la primera juventud de sus vinos, más majestuosa y solemne a lo largo de los años, cuando el vino se revela cada vez más grande, más dorado y con una trama de hidrocarburos que sólo los vinos más exclusivos pueden conceder.

 Su instinto y valentía le llevaron a redescubrir y salvar de la extinción la variedad de uva Timorasso, originaria de Tortona, en la que vio un gran potencial para crear vinos realmente inolvidables.



Monleale



47

**270294** (1000000923)

Piccolo Derthona

100% Timorasso



**270295** (1000000924)

Derthona

100% Timorasso



**270297** (1000000926)

Monleale

Barbera, Croatina, Freisa



**270300** (1000000928)

Bigolla

100% Barbera

# Rinaldi

Desde hace más de cuarenta años, la familia Rinaldi elabora vinos de autor en la región de Monferrato, una de las zonas vinícolas más prestigiosas del bajo Piemonte. Comprometidos con la conservación de la larguísima tradición vitivinícola piemontesa y la aplicación de modernas tecnologías de vinificación, son conocidos en la región por su meticulosa atención a cada detalle, que da como resultado vinos redondos, estructurados y elegantes.

## Bodega

La bodega Rinaldi Vini está ubicada en Ricaldone, en las colinas del Alto Monferrato, cerca de la ciudad de Acqui Terme. En esta zona, una de las más prestigiosas del Bajo Piemonte, nacen vinos muy apreciados y reconocidos en todo el mundo. Durante más de cuarenta años, los Rinaldi "han firmado" vinos obtenidos de sus propios viñedos, 20 hectáreas con hileras ubicadas en posiciones particularmente adecuadas desde las cuales, entre otras cosas, puede disfrutar de panoramas sugestivos de naturaleza virgen.

 Rinaldi Moscato d'Asti, una de las mejores expresiones de la familia Rinaldi, ha sido reconocido con numerosos premios obtenidos a nivel internacional.



Ricaldone



48

**601183** (1000001779)

Moscato d'Asti

Moscato d'Asti DOCG

100% Moscato d'Asti



**270333** (1000000952)

La Bricca

Barbera d'Asti DOCG

100% Barbera d'Asti

**270802** (1000008961)

Eramare

Piemonte Cortese DOC

100% Cortese

**270081** (1000000832)

Rioglio

Barbera d'Asti DOCG

100% Barbera d'Asti

# Ca' Bianca

La bodega Ca' Bianca se fundó en 1952 en la población alessandrina de Alice Bel Colle, en el Alto Monferrato. El nombre se inspiró en la denominación local de la zona al ca' bianche. La ubicación actual de la bodega es Cascina Spagna, una finca adquirida en los años ochenta cuyos orígenes históricos se remontan al periodo del conflicto franco-español y a la República de Venecia en la segunda década del siglo XVII. Su posición en lo alto de la colina era estratégica, ya que ofrecía control de los pasos de todo el valle inferior.

## Vinedos

Cantina Ca'Bianca está situada en Piemonte, en el noroeste de Italia, en una hermosa zona montañosa a los pies de los Alpes que goza de un microclima perfecto para el cultivo de la vid. Sus 39 hectáreas de terreno a 300 metros de altitud producen algunos de los mejores Barolo, Barbera y Moscato d'Asti de la región. Se trata de vinos de gran calidad, famosos por su equilibrio y estructura, por lo bien que representan el terroir y por su adaptación ideal a los nuevos estilos de consumo.



Alice Bel Colle

 El enólogo Marco Galeazzo crea aquí vinos reconocidos internacionalmente y que ya han recibido numerosos premios.



**600474** (1000001551)

Gavi  
Gavi DOCG  
100% Cortese di Gavi



**600463** (1000001549)

Roero Arneis  
Roero Arneis DOCG  
100% Arneis



**600247** (1000001496)

Moscato d'Asti  
Moscato d'Asti DOCG  
100% Moscato d'Asti



**600290** (1000001514)

Brachetto d'Acqui

Brachetto d'Acqui DOCG

100% Brachetto

**600709** (1000001605)

Langhe Nebbiolo

Langhe Nebbiolo DOCG

100% Nebbiolo

**600735** (1000001620)

Barolo

Barolo DOCG

100% Nebbiolo

“Con coscienza e cuore  
ma senza formula  
portiamo al bicchiere  
l'espressione di un  
grande territorio”

– Luciano Sandrone

# EMILIA ROMAGNA



51

---

En Emilia Romagna, la uva crece en zonas fértiles y amplias llanuras de gran producción. La diversidad geográfica de la región es notable. Al oeste, las colinas y picos de los Apeninos abren paso a las llanuras al este de Parma, Modena y Bologna, y a la llanura costera de la zona de Ferrara. La producción vinícola se divide a partes iguales entre blancos y tintos. Las variedades de uva más cultivadas son Malvasia y Lambrusco, así como Trebbiano, Barbera, Bonarda y, sobre todo, Sangiovese.

# Ca' De' Medici

Gracias a un clima único y a un terroir históricamente reconocido, los viñedos de Ca' De' Medici siempre han sido muy apreciados. El trabajo de la familia con las variedades Lambrusco, Maestri, Salamino y Grasperossa, perfeccionado hace más de un siglo y transmitido a través de cinco generaciones, ha dado a sus Lambruscos un sabor intenso, afrutado y muy elegante, con burbujas finas y persistentes y una calidad genuina que los distingue de los productos más comerciales.

## Historia

La historia de la empresa comienza en la segunda mitad del siglo XIX, cuando la familia Medici poseía una pequeña taberna con producción propia de vino. En 1911, Remigio Medici decidió abrirse al futuro fundando, junto a sus hijos, la bodega "Remigio Medici e Figli". El éxito de la empresa se confirmó en la Expo International de Roma de 1911, cuando fue galardonada con la importante Menzione d'Onore y la Medaglia d'Oro Croce al Merito.

 Un siglo después de su fundación "Ca' De' Medici" creó la línea "Remigio Family Lambrusco" conmemorando el centenario del éxito obtenido en la Expo de Roma y en honor de su fundador. Hoy está presente en más de 20 países siendo su punto diferencial el lambrusco de alta calidad.



Reggio Emilia



**600765** (1000001634)

Lambrusco Remigio 100 Rosato  
Colli di Scandiano e Canossa DOP  
100% Grasperossa



**601023** (1000001720)

Lambrusco Remigio Rosè  
Remigio Rose DOP  
100% Lambrusco Marani



**601024** (1000001721)

Lambrusco Remigiotto Rosso  
Reggiano Lambrusco DOP  
Lambrusco Marani, Maestri, Salamino

# La Stoppa

Siempre a favor de una vinificación artesanal y meditada, La Stoppa ha renunciado a la Denominazione di Origine Controllata (DOC) por ser demasiado permisiva con las variedades, los límites geográficos y las técnicas de producción. Sus uvas Barbera, Bonarda y Malvasia crean vinos de gran estilo, carácter y frescura, con excelente terroir y un interesante toque bordelés. Estas obras maestras se crean mediante una agricultura ecológica certificada, una intervención mínima en bodega, el uso de levaduras autóctonas y un largo envejecimiento en botella.

## Vinedos

La Stoppa se fundó hace más de cien años y se encuentra en Emilia Romagna en Val Trebbiola, no lejos del río Trebbia, en la provincia de Piacenza. Ocupa 58 hectáreas, de las cuales 30 son viñedos y 28 bosques. El viñedo se cuida dejando que las cepas crezcan de forma independiente, sin abonar ni desherbar y sólo realizando tratamientos con azufre y cobre. Todos los trabajos se realizan a mano. Su vino se realiza sin uso de productos químicos, mediante fermentación espontánea, sólo tiempo y paciencia.

Desde mediados de la década de 1990 una mujer, Elena Pantaleoni, es quien dirige la bodega. Elena, asistida por Giulio Armani, ha centrado su trabajo en el viñedo, gestionado según el método ecológico certificado por Suolo e Salute.



Rivergaro



53

**270140** (100000868)

Trebbiolo

Emilia Rosso IGT

60% Barbera, 40% Bonarda



**270355** (1000001812)

Ageno

Emilia Bianco IGT

100% Malvasia di Candia Aromatica



**270353** (1000001784)

Macchiona

Emilia Rosso IGT

50% Barbera, 50% Bonarda



**270354** (1000001785)

Riostoppa

Merlot e altri vitigni bordolesi minori

# Podere Pradarolo

Aparte de los directores y gestores de la bodega, son la naturaleza y sus ritmos los que dirigen Podere Pradarolo. Aquí el cultivo es ecológico, las levaduras son naturales y la intervención en la bodega es casi inexistente: no se añade ni se quita nada. Sus vinos son naturales y puros, realizan fermentaciones muy largas para crear tintos originales y blancos emocionantes que hablan de las maravillas de la tierra.

## Viñedos

La Azienda Agricola Podere Pradarolo se encuentra en Serravalle, municipio de Varano de' Melegari, en el valle del Ceno, en la provincia de Parma. En la antigüedad, el territorio era especialmente rico en viñedos cultivados principalmente con árboles unidos a frutales según el método etrusco, intercalados con parcelas dedicadas al cultivo del cereal y el forraje. El microclima es especialmente favorable para el cultivo de la vid gracias a las temperaturas frescas, la amplitud térmica y la constante ventilación del aire marino. De las 60 hectáreas de la propiedad, 9 están dedicadas al viñedo, de los cuales los más viejos datan de 1990, a los que siguieron otras plantaciones en 2005 y luego en 2016.



Varano De' Melegari

 Un rasgo característico de la bodega es la elaboración de vinos con maceraciones largas, que duran hasta que el vino tiene las características adecuadas para pasar a crianza en madera.

54



**601155** (1000001766)

Vej Bianco Antico

100% Malvasia di Candia

**601154** (1000001765)

Velius Asciutto Rosso

100% Barbera

# Al di là del fiume

Al di là del fiume ha puesto en práctica desde el principio la agricultura biodinámica, siguiendo principios que vienen de lejos, pero aplicados de forma sencilla y crítica. El resultado de este trabajo son vinos elaborados con técnicas de vinificación naturales. Las variedades con las que trabajan son todas autóctonas como Barbera, Albana, Pignoletto, Montuni o Alionza. Con el propósito de obtener uvas maduras, sanas y vitales, los métodos de vinificación son naturales, sin levaduras exógenas, ni anhídrido sulfuroso, ni tampoco conservantes o aditivos. De esta manera sus vinos biodinámicos, vinificados en ánforas de terracota o tanques de acero, pertenecen a sus valles tras haber sido trabajados y cuidadas por sus abuelos.

## Viñedos

La explotación de Al di là del fiume consta de unas 27 hectáreas de terreno con 4 hectáreas de viñedo, mil metros cuadrados de huerto con 100 manzanos de rosa romana y hierbas medicinales. Cultivar la tierra sin utilizar productos químicos es mucho, pero ya no basta. Se necesita una nueva forma de ver el suelo, las plantas y los animales.

 Las etiquetas fueron diseñadas por jóvenes artistas boloñeses y se han convertido en etiquetas de diseño; los nombres de los vinos están en dialecto boloñés porque necesitan partir de sus raíces y tenerlas siempre en mente para avanzar.



Cà di Cò

55



**270026** (1000000808)

Fricandò

Emilia IGT

100% Albana



**270027** (1000000809)

Zirudèla

Emilia IGT

lbana, Grechetto Gentile, Montuni



**270028** (1000000810)

Birichèn

Emilia IGT

100% Grechetto Gentile



**270029** (1000000812)

Saramat

Emilia IGT

100% Barbera

**270030** (1000000811)

Dagamò

Emilia IGT

100% Barbera

“La biodinamica  
è la scelta di  
chi vuole portare  
nella pratica  
ideali, mortalità  
e fraternità”

– Al di là del fiume

# TOSCANA



57

---

La Toscana es la región donde se producen los vinos más renombrados de Italia, desde el Brunello di Montalcino al Chianti, pasando por el famoso Supertuscan de Bolgheri. Aquí crece la prestigiosa uva Sangiovese, cuyas características varían según la zona donde se cultive. El territorio de la Toscana es predominantemente montañoso, con restos fósiles y colinas repletas de viñedos que aprovechan la altitud de 150 a 500 metros para obtener el microclima ideal para la viticultura.

# Castello di Monsanto

La familia Bianchi es el núcleo en torno al cual nació, ha crecido y se ha extendido durante más de medio siglo el Castello di Monsanto, trazando un surco profundo en la historia del Chianti Classico hasta el punto de marcar su camino. Si Castello di Monsanto es desde hace tiempo un punto de referencia, uno de los grandes clásicos de esta región rica en tradición y admirada en todo el mundo, es porque los cimientos de esta bodega descansan materialmente sobre roca y espiritualmente sobre un patrimonio de valores no menos sólido que ésta.

## Vinedos

Cuatro viñedos conforman Castello di Monsanto, il Poggio, Scanni, il Mulino y Salcio. Son en total 72 hectáreas dispersas en altitudes que oscilan entre 280 y 320 metros sobre el nivel del mar. El cinturón verde que los rodea es un auténtico pulmón verde de biodiversidad enzimática, donde todo está en perfecto equilibrio.

 La bodega del castillo, del siglo XVIII, contiene uno de los mayores archivos de Italia y alberga 60 años de historia. En su interior se conserva un importante número de botellas, la más antigua de 1962, año de la primera cosecha y el nacimiento del primer Cru de Chianti Classico.



Monsanto



58

**270478** (1000003614)

Vigneto "Il Poggio"

Chianti Classico DOCG

95% Sangiovese, 5% Canaiolo/Colorino



**270479** (1000003615)

Chardonnay Collezione

Toscana IGT

100% Chardonnay



**270477** (1000003613)

Chianti Classico

Chianti DOCG

90% Sangiovese, 10% Canaiolo/Colorino



**270678** (1000006622)

Rosso Toscano Monsanto

Toscana IGT

100% Sangiovese

# Beconcini

Guardianes de un secreto tan antiguo como la tierra, la familia Beconcini trabaja con dos reglas fundamentales, la fidelidad a su tradición y un continuo deseo de aprender, es lo que se denomina la Innovación del pasado. Aplicada a las variedades de Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera y Tempranillo, esta filosofía les ha permitido crear vinos originales, complejos y longevos, de tonos intensos y taninos suaves y ricos, típicos de los suelos arcillosos de la zona.

## Viñedos

La elección del viñedo según sus necesidades naturales ha seguido dando sus frutos, y el Sangiovese de San Miniato se ha expresado con grandes diferencias desde el punto de vista organoléptico. La primera diferencia reside en el color: gracias a los suelos arcillosos de esta zona, todos los vinos de este terroir presentan matices intensos, incluso los Sangioveses que en otras zonas son notoriamente claros. La acidez también es intensa, pero esto se da por descontado en un vino que debe envejecer mucho y bien. Sin embargo, la diferencia más significativa está en la nariz y en el tipo de taninos, que son ricos en todos los Sangioveses toscanos.



San Miniato

 La historia de la bodega comienza mucho antes de que Pietro Beconcini naciera. Estamos hablando precisamente de principios de los años 50, cuando su abuelo consiguió comprar los terrenos en los que ya trabajaba desde hacía tiempo como aparcerero dependiente de los Marqueses Ridolfi. Fueron de las primeras familias de la Toscana en liberarse del sistema de aparcería imperante y fundar la actual Pietro Beconcini Agricola.



**270429** (1000003300)  
PRS  
Bianco Toscana IGT  
100% Malvasia



**270618** (1000006372)  
Antiche Vie  
Chianti DOCG  
70% Sangiovese, 30% Trebbiano, Canaiolo, Malvasia Nera



**270426** (1000003297)  
Chianti Riserva  
Chianti Riserva DOCG  
85% Sangiovese, 15% Colorino



**270572** (1000005185)

Veà Macerato  
Toscana IGT  
100% Trebbiano



**270697** (1000006926)

IXE  
Toscana IGT  
100% Tempranillo



**270427** (1000003298)

MaurLeo  
Rosso Toscana IGT  
Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo



**270428** (1000003299)

Reciso  
Rosso Toscana IGT  
Sangiovese



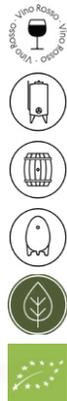
**270619** (1000005800)

Fresco di Nero  
Rosè Toscana IGT  
100% Tempranillo



**270698** (1000006927)

Terrazze  
Rosso Toscana IGT  
Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino,  
Trebiano Nero, Cilieggiolo, Gran Noir,  
Tempranillo, Buonamico, Sanforte



**270794** (1000007662)

Vigna le Nicchie  
Rosso Toscana IGT  
100% Tempranillo

# Vi Enology

El equipo de Vi Enology, de la mano de la bodega Caspri, hacemos realidad un sueño: presentar un vino biológico que transmite nuestra esencia y pasión por el vino italiano.

## proyecto

Es un proyecto único que aprovecha los conocimientos y secretos de la tradición vitivinícola de la Toscana y Alsacia para regalarnos un blanco, Logi&Co, un orange, Magi&Co y un tinto, Fos&Co. Un proyecto que respeta la tierra, con uvas de la mejor calidad y gran expresividad del terroir. El calendario lunar actúa como guía para completar el proceso de producción. Un proyecto que es posible gracias a la colaboración de varios productores que aman lo que hacen y muchas pasiones que dan vida a una gama de vinos única y muy especial.

 Logi&Co es un vino blanco 100% biológico y en parte biodinámico. En boca fresco, brillante, soleado, mineral, con notas naturales e ideal para todo tipo de momento. En nuestro Magi&Co las uvas se despallan suavemente y se dejan macerar en contacto con las pieles durante 24 horas, lo que favorece la fermentación espontánea de este vino 100% biológico. En boca es un vino untuoso, delicado, intenso y goloso. Y el Fos&Co, también, 100% biológico cuenta con mucha intensidad y color. En boca es un vino aterciopelado, redondo, complejo y vigoroso.



Montevarchi



**270620** (1000006281)  
Logi&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT



**270622** (1000006283)  
Magi&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT



**270621** (1000006282)  
Fos&Co · Sorso Divino  
Toscana IGT

# Caspri

Caspri se encuentra en las tranquilas colinas toscanas, en tierras antaño languidecidas por la agricultura intensiva y que la empresa ha revitalizado mediante el cultivo biodinámico, convirtiéndose en un ejemplo estudiado incluso en las universidades agrícolas. Las cepas son las tradicionales de esta zona, Canaiolo, Ciliegiolo y Sangiovese para los tintos, Malvasia y Trebbiano para los blancos. En los últimos años han intentado ampliar su cultivo experimentando con la adaptación de diferentes variedades internacionales como Syrah, Garnacha y Pinot Noir, obteniendo siempre resultados notables. Consiguen crear vinos suaves pero intensos que combinan personalidad italiana y espíritu francés.



Montevarchi

## Viñedos

La finca Fattoria di Caspri se encuentra en una franja de terreno que separa el valle del Valdarno de la zona del Chianti situado en el límite de la región. Al inicio de esta aventura, el suelo era árido y duro, pobre en minerales y en cualquier sustancia apta para sustentar cualquier tipo de cultivo. Se necesitó paciencia y un profundo conocimiento de las técnicas de agricultura biodinámica para transformar un suelo improductivo en una parcela próspera donde se cultivan muchas variedades de vides.

 En lugar de pesticidas y productos químicos, Caspri añade infusiones de hierbas en el agua de lluvia y decocciones de plantas que permiten el desarrollo de un buen proceso vegetativo.



**270201** (1000003603)  
Rosso di Caspri  
100% Sangiovese



**270203** (1000003604)  
Casperius  
Sangiovese, Syrah



**270206** (1000000890)  
Poggio Cuccule  
100% Sangiovese



**270204** (1000000888)

Luna Blu

Trebbiano, Malvasia

**270245** (1000000899)

Vita Bella

Ciliegiole, Canaiolo

**270199** (1000003602)

Ciliegiole

100% Ciliegiole

“Alla fattoria di Caspri, facciamo dell'eccellenza la nostra principale sfida”

– Caspri

# Capanna

En Capanna, cada detalle marca la diferencia en la creación de vinos excepcionales. Gracias al suelo de marga, las uvas Sangiovese Grosso maduran lentamente, son más jugosas y tienen una piel más fina. No se utilizan abonos químicos ni herbicidas durante el cultivo y se preserva la biodiversidad natural del viñedo. La vendimia manual permite elegir las uvas más adecuadas para cada vino, que con la vinificación acentúan la profundidad del color, el sabor, el equilibrio y la elegancia. El resultado son vinos sorprendentes como el Brunello di Montalcino o el Rosso di Montalcino, modernos, ricos, complejos, generosos y suaves.

## Viñedos

Los viñedos de la finca se encuentran todos en la zona de Montosoli, al norte de Montalcino, pero con exposición sureste. Su particular microclima, combinado con las características favorables de los suelos, determinan la producción de vinos de excelente estructura. Los viñedos actuales, todos conducidos en el sistema de cordón espalonado bilateral, se componen de Sangiovese y Merlot entre otras variedades. Situadas a una altitud de entre 250 y 300 metros sobre el nivel del mar las parcelas están compuestas de suelos predominantemente arcillosos de tipo galèstro y ricos en estratos.



Montalcino

 La calidad de sus vinos se demuestra con los numerosos premios obtenidos en concursos internacionales de vinos como Decanter Wines Awards, Gambero Rosso, Falstaff o Wine Spectator entre otros.



**600275** (1000001511)

Rosso di Montalcino

Rosso Montalcino DOC

100% Sangiovese Grosso

**270080** (1000000831)

Brunello di Montalcino

Brunello Montalcino DOCG

100% Sangiovese Grosso

# Podere Le Ripi

La historia de Podere Le Ripi comenzó en la década de 1980, cuando Francesco salió en busca de un lugar maravilloso para construir su casa y encontró esta finca de 133 hectáreas de bosques, viñedos y olivares. Siempre fascinado por la belleza del Val d'Orcia, se enamoró de inmediato. Pronto este lugar pasó de ser la realización del sueño de un hombre a convertirse en un sueño compartido por muchos otros. Año tras año la bodega creció y también su gente. El espíritu innovador de la bodega se refleja en algunos de sus ensayos, como por ejemplo el llamado viñedo bonsai, con una densidad altísima de hasta 62.500 cepas por hectárea o la bodega áurea, un edificio que sigue la clásica proporción áurea y cuenta con un panteón circular dedicado a la crianza.



Montalcino

## Viñedos

Como estaba empezando y sus viñedos tardarían 35 años en producir buenas uvas, Francesco utilizó un método innovador, llevar la densidad del viñedo a un nivel extremo. De esta manera, para poder sobrevivir, las raíces de las vides estarían obligadas a cruzar muchas capas geológicas diferentes en un período de tiempo más corto. Hoy hace 12 años que comenzó esta aventura llena de pasión, que acompaña a 34 hectáreas de viñas.

 La cultura ética y social que aquí se practica se ha extendido a través de sus acciones y 24 jóvenes se han dejado inspirar y han devuelto la inspiración. "Be Crazy my Friend" es el lema que les dijeron el primer día de trabajo.



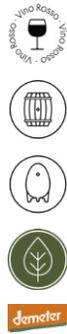
**270745** (1000007249)  
Attenti al Lupo  
Toscana Rosso IGT  
100% Sangiovese



**270746** (1000007250)  
Canna Torta  
Toscana Bianco IGT  
70% Trebbiano, 30% Malvasia



**270747** (1000007251)  
Sogni e Follia Rosso Di Montalcino  
Rosso di Montalcino  
100% Sangiovese



---

**270748** (1000007252)

---

Cielo d'Ulisse Brunello di Montalcino

---

Brunello di Montalcino DOCG

---

100% Sangiovese

---

**270749** (1000007253)

---

Amore e Magia Brunello di Montalcino

---

Brunello di Montalcino DOCG

---

100% Sangiovese

mai fidarsi  
di chi non  
beve vino

# Fattoria di Magliano

La Fattoria di Magliano es una bodega reciente, fundada en 1997 en el corazón de la Maremma donde un paisaje de colinas de 300 metros se inclina suavemente hacia el mar Tirreno, el Monte Argentario y la isla de Giglio. Gracias a la gestión ecológica de sus viñedos, a un microclima diferente al del resto de la Toscana y a un suelo excepcional con una oxigenación perfecta y un gran poder de penetración de las raíces, las uvas Sangiovese crecen sanas y jugosas, creando vinos bien estructurados como el Heba o el Sinarra.

## Viñedos

Las 52 hectáreas de viñedos actuales se distribuyen en tres zonas, Colle Sterpeti, donde también se encuentran la bodega y la casa de agroturismo, Vigna Tizzi y, por último, el espléndido y único Poggio Bestiale. La estructura de los suelos presenta un alto porcentaje de arena y de estrato mineral que permiten un buen aporte de agua, una perfecta oxigenación y una gran penetrabilidad de las raíces. Las variedades típicas de estos territorios, Sangiovese y Vermentino, representan alrededor del 80% de toda la producción de Fattoria di Magliano, que también cuenta con algunas variedades de uva que los agrónomos han considerado adecuadas para sus suelos, en particular Syrah y Cabernet Franc.



Magliano in Toscana

 Agostino Lenci, su fundador, tras una importante y larga experiencia como empresario en el sector del calzado, decidió seguir su sueño de convertirse en viticultor y crear esta bodega.



**600704** (1000001602)

Heba  
Morellino di Scansano DOCG  
95% Sangiovese, 5% Syrah

**600706** (1000001604)

Sinarra  
Rosso della Maremma Toscana DOC  
100% Sangiovese

**600902** (1000001689)

Pagliatura  
Vermentino della Maremma Toscana DOC  
100% Vermentino



**600903** (1000001690)

Poggio Bestiale

Maremma Toscana DOC

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc -  
Merlot, Petit Verdot

**601626** (1000001802)

Illario

Rosato della Maremma Toscana D.O.C

100% Sangiovese

territori  
e vini  
che non si  
dimenticano

# Ridolfi

La Bodega Ridolfi, fundada en 1290, se encuentra en el corazón de la Toscana. Este histórico viñedo, renovado en 2014, combina tradición e innovación. Situada en la localidad de Mercatali, la bodega mantiene un enfoque artesanal, seleccionando uvas a mano y usando levaduras autóctonas. La fermentación prolongada en tanques de acero resalta la pureza del vino. Además, desde 2014, Ridolfi opera de manera completamente orgánica, respetando el medio ambiente y mejorando la fertilidad del suelo con métodos naturales.

## Viñedos

Ubicados en las colinas del Montalcino, cubren 21 hectáreas dedicadas al cultivo de uvas de alta calidad. Con suelos ricos y bien drenados, son ideales para el Sangiovese, usado en el Brunello di Montalcino. Utilizan técnicas de cultivo tradicionales como el cordón espoleado y el sistema Guyot, y practican agricultura orgánica desde 2014. El cuidado manual de los viñedos incluye afinaciones de racimos y protección natural contra plagas. Los viñedos de Ridolfi capturan la esencia del terroir toscano, produciendo vinos que reflejan la riqueza y autenticidad de la región.



Montalcino

 En 2017 Giuseppe Valter Peretti, director de la bodega, se lanzó al mundo de la restauración adquiriendo la Enoteca Osteria Osticcio, un local histórico en el corazón de la ciudad del Brunello, donde se fusionan la tradición y la innovación enogastronómica, ofreciendo a los comensales una experiencia única que fusiona las excelencias culinarias y vinícolas de la región.

69



**601167** (1000001772)

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese

**601169** (1000001771)

Chianti Rocchetto

Chianti DOCG

75% Sangiovese, 15% Merlot, 10% Canaiolo

# MARCHE



70

---

Las colinas de las Marcas, que descienden suavemente desde los Apeninos hasta el mar, son las zonas más adecuadas para el cultivo de la vid y la producción de excelentes uvas. Su esencia extremadamente azucarada y fragante es indispensable para obtener vinos de gran calidad. Cada una de las distintas provincias de la región de Marche produce un vino típico, con características propias, tan diversas como interesantes. El Verdicchio, en particular, se considera unánimemente un vino excelente.

# Villa Bucci

Dedicados a la agricultura desde 1700, los Bucci han sabido estar a la altura de un impresionante patrimonio familiar, manteniendo lo mejor de la tradición, como las viñas centenarias y el uso de variedades de uva autóctonas propias. Practican una agricultura orgánica sostenible y en 1930 construyeron definitivamente la bodega en la villa Ostra Vetere, donde guardan celosamente los mejores vinos de Bucci en toneles de 5000 litros de roble italiano y esloveno y siguen revolucionando algunos dogmas tradicionales.

## Viñedos

Los viñedos de Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC abarcan unas 25 hectáreas en la zona DOC Classica y más 6 hectáreas de uvas tintas Montepulciano y Sangiovese que entran dentro de la DOC Rosso Piceno. Villa Bucci produce entre 70 y 80 toneladas al año de Verdicchio y 30 de Rosso, sólo con uvas de sus propios viñedos.

 El Villa Bucci es un vino blanco con características de tinto por lo que necesita los cuidados especiales de temperatura y conservación propios de cualquier vino tinto. El Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2019 de Villa Bucci fue considerado uno de los mejores vinos blancos en el ranking "100 Most Exciting Wines" de la revista American Wine Enthusiast.



Ostra Vetere



71

**601014** (1000001716)

Bucci Clasico

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

100% Verdicchio



**601015** (1000001717)

Villa Bucci Riserva

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva DOC

100% Verdicchio



**601016** (1000001718)

Pongelli

Rosso Piceno DOC

50% Montepulciano, 50% Sangiovese



**601017** (1000001719)

Villa Bucci Rosso

Rosso Piceno DOC

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

# Garofoli

La historia de la bodega Garofoli es la historia de la propia familia donde cinco generaciones han estado ligadas a sus raíces y enamoradas del mundo del vino. La bodega siempre se ha guiado por la misma filosofía, un equilibrio entre la búsqueda constante de la mejora de las técnicas de producción y un gran respeto por los sistemas de vinificación tradicionales y antiguos. La Casa Vinicola Garofoli siempre ha prestado especial atención a las necesidades emergentes de los consumidores, sin dejar de ser fieles a la tradición familiar transmitida de generación en generación.

## Vinedos

Las uvas se cultivan en sus propias explotaciones, que ocupan una superficie total de unas 50 hectáreas y están situadas en Montecarotto (Cupo delle Lame), Ancona (Paterno y Piancarda) y Castelfidardo (Acquaviva). La producción se lleva a cabo en dos bodegas. Las uvas Verdicchio se procesan en la bodega Serra de' Conti, en la zona clásica de producción del vino Verdicchio dei Castelli di Jesi. Las uvas base del Rosso Conero, en cambio, se vinifican en la bodega de Castelfidardo, donde también se procesan las uvas base del Rosso Piceno y las demás uvas blancas y tintas no DOC.



Castelfidardo

Los orígenes de Casa Vinicola Garofoli se remontan a finales del siglo XIX, cuando Antonio Garofoli, en 1871, ya producía y vendía vinos locales.



**600888** (1000001677)

Verdicchio Anfora

Verdicchio Classico DOC

100% Verdicchio

**601097** (1000001748)

Komaros

Marche Rosato IGT

100% Montepulciano

**601007** (1000001710)

Piancarda

Rosso Conero DOC

100% Montepulciano



**270789** (1000007657)  
 Verdicchio di Matelica "Supera"  
 Verdicchio di Matelica DOC  
 100% Verdicchio



**270790** (1000007658)  
 Passerina "Amarela"  
 Marche Rosato IGT  
 100% Passerina



**270791** (1000007659)  
 Rosso Piceno "Farnio"  
 Rosso Piceno DOC  
 60% Montepulciano, 40% Sangiovese



**270070** (1000004932)  
 Podium  
 Verdicchio Classico Superiore D.O.C.  
 100% Verdicchio



**601095** (1000001747)  
 Macrina  
 Verdicchio Classico Superiore D.O.C.  
 100% Verdicchio

"Cinque generazioni Legate dalle loro radici e innamorata del mondo del vino"

# ABRUZZO



74

---

Abruzzo es una tierra donde se unen mar, montaña y verdes colinas: aquí se respira la brisa mediterránea y se disfruta de un clima perfecto para la viticultura. Rodeada de parques naturales y reservas naturales, sus variedades por excelencia son el Montepulciano d'Abruzzo y el Trebbiano. Es importante no confundir la variedad Montepulciano d'Abruzzo con el vino toscano Nobile di Montepulciano, elaborado con la variedad Sangiovese.

# Masciarelli

Masciarelli se ha convertido en un símbolo de Abruzzo y en una fuente de inspiración para otras regiones vinícolas italianas, gracias a la visión, perseverancia e innovación de su fundador Gianni Masciarelli. En la actualidad, la empresa está dirigida por Marina Cvetic, esposa de Gianni, y su hija mayor, Miriam Lee Masciarelli, que juntas han asumido el difícil legado de seguir elevando los vinos y viñedos de Abruzzo al panorama vinícola mundial.

## Sostenibilidad

Masciarelli ha decidido asumir responsablemente un papel activo en la mejora constante de su rendimiento medioambiental, para sí misma, para la comunidad en la que actúa y para sus clientes. Su compromiso se refleja a través de iniciativas destinadas a reducir su impacto medioambiental: desde la optimización del consumo de agua, electricidad y energía térmica hasta la gestión de diversos tipos de residuos, efluentes y desechos. De esta manera Gianni ha aumentado la calidad de las uvas, y en la bodega ha dado ejemplo de delicadeza y precisión alargando el envejecimiento, integrando mejor los taninos y aportando profundidad y complejidad a sus vinos delicadamente únicos y seductores.

 En 2021, con motivo de la celebración de su 40 aniversario, Masciarelli lanzó el Masciarelli Art Project, un proyecto que nació con la intención de establecer un diálogo fructífero con artistas de renombre internacional para contar el polifacético mundo Masciarelli.



San Martino sulla Marrucina

75



**600897** (1000001686)  
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo  
Montepulciano d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano



**600894** (1000001683)  
Marina Cvetic Riserva Trebbiano  
Trebbiano d'Abruzzo DOC  
100% Trebbiano



**600895** (1000001684)  
Marina Cvetic Merlot  
Terre Aqueline IGT  
100% Merlot



**270689** (1000006847)

Montepulciano d'Abruzzo Gianni Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

**270690** (1000006848)

Trebbiano d'Abruzzo Gianni Masciarelli

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano

**600017** (1000001471)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

“masciarelli è diventato un simbolo dell'Abruzzo e un'ispirazione per le altre regioni vinicole italiane”

# Valori

Gracias a una relación natural entre el hombre, las plantas y la tierra, Valori crea vinos ecológicos vivos e intensos en las colinas de Teramo, en el corazón de una de las mejores zonas vitícolas de los Abruzzos. La empresa cuenta con una certificación 100% ecológica y trata sus viñas únicamente con cobre. Esto da lugar a bayas ligeramente más pequeñas que aportan más taninos, color, sabor y personalidad a vinos genuinos y reconocibles como el Montepulciano d'Abruzzo, el Pecorino d'Abruzzo o el Cerasuolo d'Abruzzo.

## Viñedos

Valori se encuentra en las Colinas Teramane, una de las mejores zonas de producción de Montepulciano d'Abruzzo y sede de la única DOCG regional. A pocos kilómetros del mar, todavía envueltos por el clima y la maleza mediterránea, pero cerca de las estribaciones extremas del Gran Sasso d'Abruzzo, se encuentran las 14 hectáreas de viñedos.

 "Chiamami quando piove", "Llámame cuando llueva", es decir, cuando no se puede trabajar en la viña, lo que significa redescubrir la necesidad de dar un espacio adecuado al tiempo de la naturaleza y al tiempo del hombre, tanto al trabajo como a las relaciones humanas. Esta línea de "Valori" procede de 26 hectáreas de viñedos pertenecientes a la empresa de Luigi Valori, ex futbolista profesional, en estrecha colaboración con la dama del vino del Abruzzo, Marina Cvetic.



Sant'Omero



**600892** (1000001681)  
Montepulciano d'Abruzzo  
Montepulciano d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano

**600893** (1000001682)  
Cerasuolo d'Abruzzo  
Cerasuolo d'Abruzzo DOC  
100% Montepulciano

**600891** (1000001680)  
Pecorino d'Abruzzo  
Pecorino d'Abruzzo DOC  
100% Pecorino

# Emidio Pepe

La bodega se fundó a finales del siglo XIX, cuando Emidio Pepe, abuelo del actual propietario, descubrió en las fértiles colinas de Torano el hábitat perfecto para las dos principales variedades de uva de Abruzzo, el Trebbiano y el Montepulciano. Dedicados a la premiada viticultura biodinámica se han convertido en un símbolo de la región gracias a la incansable labor de Emidio y su esposa Rosa. Sus vinos tienen un estilo directo, artesanal y enérgico: balsámico y mineral para el Trebbiano d'Abruzzo, vibrante y jugoso para el Montepulciano d'Abruzzo. A ellos les acompaña un Cerasuolo de gran estructura y fantástico sabor, toda una fuente de amable placer, y un Pecorino de sorprendente volumen e invitante frescura.



Torano Nuovo

## Elaboración

La bodega Pepe es una bodega en constante movimiento, ya que las botellas viejas salen en pequeñas cantidades cada año, mientras que las jóvenes se almacenan y sólo saldrán cuando estén listas. Este es su patrimonio histórico, una biblioteca de añadas y una colección de botellas que se han ido elaborando a lo largo de los años con la misma filosofía y método para captar el clima de cada estación y conseguir que cada botella cuente su propia historia. Alrededor de 350.000 botellas se almacenan en la bodega y continúan su proceso de envejecimiento.

 Galardonada con la Chiocciola (caracol) que otorga la guía Slow Wine, y reconocida con otros numerosos galardones, Emidio Pepe es una bodega biodinámica que hace de la artesanía su bandera.



**270111** (1000003594)

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano

**270110** (1000003593)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

# Valentini

Sólo una bodega puede presumir de haber sido fundada por la figura más legendaria del mundo del vino italiano. Edoardo Valentini, el misterioso y carismático creador del Valentini Trebbiano d'Abruzzo, reconocido como el mejor vino blanco de Italia. Para lograrlo se basó en los métodos de vinificación romanos e instauró la filosofía que le ha convertido en leyenda: rechazo absoluto de los agentes químicos, respeto incondicional por el alma de la tierra y producción muy limitada, hasta el punto de renunciar al 95% de la cosecha en busca de la perfección.

## Bodega

La familia Valentini se dedica desde hace 20 años a un trabajo pasional intensivo, con pleno respeto por la tierra y el medio ambiente. Su filosofía se basa en la armonía entre la tierra y el ser humano en una labor sana y equilibrada para sacar lo mejor de cada uno.

⊕ Durante sus paseos por las viñas, los Valentini escuchaban las heroicas hazañas de Ulises. Les encantaba el mito del cíclope Polifemo donde el vino ofrecido al famoso ogro de la Odisea consiguió salvar la vida de Ulises y sus compañeros. De este mito tomó forma el logotipo de la bodega, donde aparece el bastón con el que Ulises cegó al cíclope. El logotipo también presenta otros elementos descritos en el mito: el ojo de Polifemo vigilando atentamente cada etapa de la producción, el racimo de uvas como principio de salvación para la producción de vino, la bellota que representa el bosque de alcornoques de la propiedad y la copa de vino torneada que el gigante derramó tras caer.



Loreto Aprutino



**270417** (1000002779)

Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC

100% Trebbiano



**270418** (1000002780)

Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC

100% Montepulciano

# LAZIO



80

---

Lazio es una región montañosa, con un relieve que se extiende por más de la mitad del territorio. Gracias a la permeabilidad de la lava, las colinas son ideales para el cultivo de la vid. La historia de la vid en el Lazio comienza incluso antes del nacimiento de Roma. Entre las variedades de uva blanca más extendidas están Trebbiano toscano, Malvasia del Lazio y Blanc di Candia, Trebbiano giallo, Plantureuses, Bombino Bianco y Grechetto. Las variedades de frutos rojos son: Sangiovese, Merlot, Montepulciano, Ciliegiolo y Cesanese.

# Cantine Silvestri 1929

En el corazón de las colinas romanas, donde la elaboración del vino y otras tradiciones ancestrales han conservado sus sabores originales a lo largo de los siglos, se encuentra el origen de las bodegas Silvestri. La historia comienza en 1929, en la localidad de Genzano di Roma, cuando el fundador Alfredo Silvestri empezó a producir y embotellar vinos Castelli Romani. Esta pasión y experiencia se ha transmitido de padres a hijos y hoy en día su nieto Alfredo es quien dirige la Cantine Silvestri junto con su esposa Beatrice miembro de la familia Paris, viticultores desde hace cuatro generaciones.



Lanuvio

## Vinedos

Situada en el municipio de Lanuvio, la nueva fábrica está enclavada en las soleadas colinas de los Castelli Romani, donde la brisa marina alivia el sofocante calor del verano. Los Castelli Romani, entre las colinas Albani y Tuscolani, son un collar de catorce perlas, que brillan aquí desde hace siglos gracias al trabajo inseparable de la naturaleza y el hombre. Cada castillo tiene su propia fisonomía, desde la huella de la ciudad que creció alrededor del castrum romano hasta la identidad cultural de cada uno, que puede presumir de un dialecto, una fiesta patronal, una peculiaridad culinaria, un monumento, una persona famosa o un personaje típico lugareño.

 De la familia Silvestri, productores de vinos espumosos desde hace 3 generaciones, y de la familia Paris, viticultores desde hace 4, nace una nueva familia coronada por la feliz llegada de Edoardo, Filippo y Vittoria.



**600535** (1000003803)  
Spumante brut  
VSQ  
100% Chardonnay



**270588** (1000005031)  
Spumante Rosè Extra Brut  
V.S.Q.  
100% Pinot Noir



**600734** (1000003805)  
Virbio  
VSDQ  
Moscato, Aleatico



**270484** (1000004882)

Bianco Colli

Lazio IGT

100% Vermentino

**600365** (1000001533)

Frascati Superiore

Frascati Superiore DOCG

Malvasia di Candia, Greco, Trebbiano

**270485** (1000004883)

Rosso Colli

Lazio IGT

100% Cesanese



**270499** (1000004035)

Chardonnay

Lazio IGT

100% Chardonnay

**270500** (1000004036)

Sauvignon

Lazio IGT

100% Sauvignon

**270501** (1000004037)

Syrah

Lazio IGT

100% Syrah

SONO  
di VINO

"DAI 1929 UNA  
storia di famiglia  
e passione, tra  
tradizione e  
innovazione, con  
cura nei dettagli"

– Cantine Silvestri

# CAMPANIA



84

---

Campania está situada en el sur de Italia y conocida por el famoso Golfo de Nápoles, la isla de Capri y el volcán Vesubio. Es una de las regiones más antiguas de la viticultura italiana, desde cuando los griegos plantaron las primeras vides hace 2000 años. Campania es una región muy apreciada por sus variedades de uva autóctonas (Greco di Tufo, Falanghina, Fiano di Avellino, Aglianico de Avellino, Aglianico...), por su clima mediterráneo que, influido por el mar y la montaña impide las altas temperaturas, y por su suelo calcáreo y volcánico, con presencia de ceniza del Vesubio, que aporta una extraordinaria e inconfundible nota mineral.

# Quintodecimo

En Quintodecimo tienen una idea clara, “el buen vino es una fusión perfecta de ciencia y poesía”. Una bella obra de arte en la que el fruto de la tierra se transforma en emoción y aúna diversos conocimientos como la comprensión del suelo, la fisiología de la uva, los procesos bioquímicos que transforman la uva en vino y los mecanismos sensoriales que nos permiten disfrutarlo. Sólo así es posible crear vinos excepcionales como el emblemático Vigna Quintodecimo Taurasi Riserva DOCG.

## Viñedos

Hoy Quintodecimo es una pequeña porción de tierra inmersa en la verde Irpinia, en Campania. Se trata de una hermosa zona donde el clima, el suelo y las vides coexisten en un extraordinario equilibrio que se ha fortalecido a lo largo de los siglos, hasta crear unas condiciones naturales ideales para la producción de vinos de gran calidad. El clima, debido a la cordillera de los Apeninos, se caracteriza por abundantes precipitaciones, grandes amplitudes térmicas, inviernos fríos y nevados y veranos suaves, con temperaturas medias que nunca son excesivas.

 La bodega de Quintodecimo está dentro del viñedo. El vino, desde la elaboración hasta el embotellado está bajo tierra, debajo de la casa, en un lugar sencillo, pero racional, que estimula la paciencia en el hombre. Ir a la bodega significa pasar de la luz a la oscuridad, por este motivo está sumergida en la tierra. Es un lugar oscuro por excelencia, un lugar de paz, de nobleza, de silencio, de meditación, de recogimiento.



### Mirabella Eclano



**600860** (1000003623)

Terra d'Elcano  
Irpinia Aglianico  
100% Aglianico



**600861** (1000003624)

Vigna Quintodecimo  
Taurasi Riserva  
100% Aglianico



**600862** (1000003625)

Vigna Grande Cerzito  
Taurasi Riserva  
100% Aglianico



**600857** (1000003620)

Via del Campo  
Falanghina Irpinia DOC  
100% Falanghina



---

**600858** (1000003621)

---

Exultet

---

Fiano di Avellino DOCG

---

100% Fiano di Avellino

---

**600859** (1000003622)

---

Giallo d'Arles

---

Greco di Tufo DOCG

---

100% Greco di Tufo

"IL buon vino  
è una perfetta  
fusione tra  
scienza e  
poesia"

# Bellaria

Agricola Bellaria nació de la pasión por los productos vitivinícolas y del amor por Irpinia, una tierra conocida en todo el mundo por sus grandes variedades de uva autóctonas. La experiencia de trabajar en el campo siempre ha formado parte de nuestra historia y tradición. A su arraigada presencia en el territorio, Bellaria une una fuerte vocación de internacionalización. El deseo de llevar la genuinidad de sus productos a las mesas de todo el mundo guía e inspira su trabajo diario. La experiencia acumulada a lo largo de los años y heredada de generaciones pasadas nos ha enseñado a cultivar nuestra tierra con técnicas respetuosas con la naturaleza, sus ritmos y sus necesidades.

## Sostenibilidad

Cada elección que hacen en el viñedo es una elección ética. En sus tierras respetan los tiempos que impone la naturaleza, iniciando cada momento de la producción, desde la poda hasta la vendimia en varios días, según las microzonas del mismo viñedo, para garantizar la perfecta maduración de las uvas.

 Bellaria se define como una orquesta capaz de exaltar a cada artista individual. Cada botella cuenta una historia y en cada degustación desata su magia. Hay que tomarse el tiempo para escuchar esta armonía, saborearla, emocionarse dejarse llevar en un viaje sensorial a través de los sabores de Irpinia.



Roccabascerana

87



**270591** (1000005578)

Falanghina

Irpinia Falanghina DOC

100% Falanghina



**270592** (1000005579)

Fiano di Avellino "Gold"

Fiano di Avellino DOCG

100% Fiano di Avellino



**270594** (1000005581)

Greco di Tufo "Oltre"

Greco di Tufo DOCG

100% Greco di Tufo



---

**270806** (1000009291)

---

Aglianico Irpinia Jamma Jà

---

Irpinia Aglianico DOC

---

100% Aglianico

---

**270759** (1000010126)

---

Taurasi D.O.C.G.

---

Taurasi D.O.C.G.

---

100% Aglianico

“i veri intenditori  
non bevono vino,  
degustano segreti”

Salvador Dalí

# Villa Matilde

Fundada con una visión de excelencia y arraigada en la rica historia de la familia Avallone, esta bodega es un testimonio vivo de la profunda conexión que la familia tiene con la tierra y su legado en la producción de vinos. Desde su fundación hace más de medio siglo, Villa Matilde ha florecido en la escena vinícola, estableciendo estándares de calidad y excelencia que perduran hasta el día de hoy. La bodega se ha convertido en un emblema de la tradición y innovación en la región de Campania.

## Viñedos

Los viñedos de Villa Matilde se extienden por los suelos fértiles de la campiña campana, donde el clima templado y la brisa marina del Mediterráneo proporcionan las condiciones ideales para el cultivo de las uvas. Principalmente plantados con variedades autóctonas como Aglianico y Falanghina, estos viñedos son cultivados con cuidado y dedicación para producir uvas de la más alta calidad.

 Villa Matilde lleva el nombre de la madre de Francesco Paolo Avallone, Matilde, lo que añade un toque personal y emocional a la historia de la bodega.



Cellole



**600909** (1000001695)  
Falanghina Roccaleoni  
Campania IGP  
100% Falanghina

**600910** (1000001696)  
Aglianico Roccaleoni  
Campania IGP  
100% Aglianico

**600917** (1000001702)  
Fiano di Avelino Montelapio  
Fiano di Avellino DOCG  
100% Fiano di Avellino



---

**600918** (1000001703)

---

Greco di Tufo Daltavilla

---

Greco di Tufo DOCG

---

100% Greco di Tufo

---

**600919** (1000003808)

---

Taurasi Fusonero

---

Taurasi DOCG

---

100% Aglianico

Buon vino,  
tavola  
Lunga!

# Casa Setaro

Casa Setaro nace en Campania, en las laderas del Vesubio, gracias a la iniciativa de una familia que, con gran dedicación, ha logrado revolucionar el estilo y la percepción del Lacryma Christi del Vesuvio DOC. Han reinterpretado la vinificación del Aglianico, la Falanghina (Campania IGT) y el Piedirosso (Vesuvio DOC), rescatando también variedades autóctonas en peligro de extinción, como el Caprettone.

## Sostenibilidad

Casa Setaro no utiliza herbicidas ni fertilizantes químicos y cultiva bajo un régimen ecológico. La sostenibilidad ambiental y la excelencia de las uvas se logran gracias a buenas prácticas implementadas desde hace tiempo en el viñedo, con especial cuidado y limpieza en cada etapa. Solo así es posible obtener uvas sanas y maduras, reduciendo el impacto ambiental a cero.



Trecase



"Respetar y amar la tierra, ella sabrá recompensarte"  
Vincenzo Setaro

91



**270771** (1000007700)

Munazei Rosso

Vesuvio Lacryma Christi DOC

100% Piedirosso

**270772** (1000007701)

Munazei Bianco

Vesuvio Lacryma Christi DOC

100% Caprettone

# PUGLIA



92

---

Conocida como el tacón de la bota italiana, es la región vinícola más importante del sur de Italia. Los vinos de Puglia ya estaban presentes en las mesas de la antigua Roma. En los últimos años, Puglia ha mejorado considerablemente su sector vinícola, centrándose en la modernización de las bodegas y en sus variedades autóctonas: Negroamaro, Primitivo, Malvasia, Uva di Troia, Bombino.

# Castello Monaci

Los vinos de Castello Monaci nacen en uno de los entornos más bellos del sur de Italia, un castillo rodeado de olivares y viñedos de uvas autóctonas como Primitivo, Negroamaro y Malvasia Nera. Aquí, las uvas cultivadas de forma sostenible crecen en un perfecto equilibrio natural, gracias al sol de Puglia y a la brisa marina, y sólo se vendimian por la noche para garantizar la calidad. La vinificación se lleva a cabo en pequeños depósitos, donde las uvas reposan en una espectacular bodega excavada en la roca.

## Viñedos

Un maravilloso castillo, más de 200 hectáreas y 3.000 olivos conforman el patrimonio del Castello Monaci. Los viñedos se cultivan de forma ecológica y todos los productos llevan la misma huella: un estilo dinámico, inmediato, directo y amable, muy identificado con el terroir. La bodega, con sus formas y su rigor geométrico, alberga el tesoro del Castello Monaci desde finales de los años 1970. Con más de 1.000 barricas y 18 toneles de roble francés, la bodega está excavada en la misma roca tobácea blanca que constituye la capa más profunda de suelo de los viñedos que rodean el Castillo.

 Los vinos Castello Monaci deben su nombre a las leyendas y mitos que recuerdan los orígenes griegos de Puglia: Medos, Kreos, Maru, Piluna, Artas y Aiace.



Salice Salentino



**601171** (1000001773)  
Coribante  
Rosso Salento IGT  
40% Malvasia, 60% Syrah



**600737** (1000001622)  
Piluna  
Salento IGT  
100% Primitivo



**600855** (1000001663)  
Maru  
Negroamaro Salento IGT  
100% Negroamaro



**600854** (1000001662)  
Kreos  
Rosato Salento IGT  
100% Negroamaro

# Trullo di Pezza

Trullo di Pezza lleva más de veinte años cultivando viñedos y olivares en una superficie de 100 hectáreas en Torricella, cuyos campos rodeados de naturaleza son un oasis de paz perfecto para la elaboración del vino. El respeto por la naturaleza y la valorización de la realidad preexistente son los valores fundacionales sobre los que Simona y Marika Lacaita han construido la identidad de Trullo di Pezza, contando con el viñedo heredado de sus padres, constituido por diversas variedades autóctonas. La huella del proyecto vitivinícola es joven y femenina, al igual que las dos hermanas Lacaita, que hoy en día lo llevan adelante.

## Viñedos

El viñedo de Trullo di Pezza consta actualmente de 32 hectáreas distribuidas alrededor de la bodega de Torricella, así como en las zonas de Maruggio, Lizzano y Manduria. Cultivadas mediante el sistema de espaldera Guyot, las vides arraigan en la tierra roja de Salento, con un buen predominio de caliza y minerales de hierro. Los viñedos están situados en una verde meseta salpicada de olivos centenarios, no lejos del mar, que es el regulador térmico de esta zona productiva de inviernos suaves y veranos decididamente calurosos. Por otra parte, la exposición norte-sur del viñedo permite una radiación solar diaria equilibrada.

 La principal variedad de uva de Messapia, la Primitivo, se destina a la mayor parte de la superficie productiva. Pero Negroamaro, Fiano, Aglianico y Susumaniello también encuentran un espacio significativo.



Torricella

94



**601186** (1000001782)

Licurti

Primitivo di Manduria DOP

100% Primiivo



**601185** (1000001781)

Mezzapezza

Primitivo di Manduria DOP

100% Primiivo



**270773** (1000007503)

Susumaniello Arlati

Salento IGP

100% Susumaniello

"La terra,  
come mi è stato  
insegnato da  
mio padre, ha un  
valore inestimabile,  
perché è l'inizio  
di tutto, ed è ciò  
che diventeremo"

– Guglielmo

# SICILIA



96

---

Sicilia es la mayor isla del Mediterráneo. Rica en contrastes, encierra un gran potencial para producir vinos de calidad. La viticultura ha cambiado de manera rotunda en los últimos 20 años: antes se producían vinos en grandes cantidades para venderlos en el resto de Italia y Europa. Hoy, todas las cooperativas y bodegas se dedican a los vinos de calidad, recuperando las variedades autóctonas de la isla: los tintos Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Nerello Cappuccio... y los blancos Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia, Malvasia di Lipari y Zibibbo. Todos ellos vinos incomparables y seductores.

# Valdibella

Valdibella nació en junio de 1998 en una zona de fuerte vocación agrícola y rural, junto a la comunidad salesiana Itaca, que acoge a jóvenes con dificultades sociales y promueve su inserción en el mundo laboral. Desde el principio, la cooperativa ha tratado de desvincular las estratificaciones culturales que han dominado el territorio siciliano en los últimos siglos, es decir, devolver la dignidad a los agricultores, promoviendo acciones concretas contra la explotación comercial y laboral e implantando métodos de agricultura ecológica centrados en la biodiversidad y los cultivos autóctonos.



Camporeale

## Uva

Valdibella protege las variedades de uva autóctonas de la región, como Catarratto, Nero d'Avola, Grillo, Inzolia y Perricone.



No hay verdadero crecimiento si no es colectivo, por eso la cooperativa está adherida desde su fundación a la asociación Addiopizzo, que con su manifiesto de consumo crítico aboga por una economía libre de mafias. El logotipo Addiopizzo está presente en todos los productos de la marca Valdibella.

97



**601027** (1000001722)  
Ariddu  
Sicilia DOC  
100% Grillo



**600760** (1000001632)  
Munir  
Terre Siciliane IGP  
100% Catarratto



**601029** (1000001723)  
Sulle Buccie  
Terre Siciliane IGP  
100% Grillo



**601192** (1000001786)

Zi Bi Bò  
Terre Siciliane IGP  
100% Zibbibo



**600833** (1000001653)

Isolano  
Terre Siciliane IGP  
100% Cataratto Extra Lucido



**600761** (1000001633)

Jaki  
Terre Siciliane IGP  
50% Nero d'Avola, 50% Cabernet  
Sauvignon



**601030** (1000001724)

Kerasos  
Sicilia DOC  
100% Nero d'Avola



**600832** (1000001652)

Respiro  
Sicilia DOC  
100% Nero d'Avola



**600775** (1000001640)

Acamante  
Terre Siciliane IGP  
100% Perricone Naturale



**601165** (1000001770)

Agape  
Sicilia DOC  
100% Nerello Mascalese



**270072** (1000000826)

Ligame  
Terre Siciliane IGP  
100% Syrah

# Barraco

Barraco es una cantina siciliana fundada en 2004 por Nino Barraco. Su idea era crear vinos capaces de transmitir la peculiaridad de las vides autóctonas y las características del territorio. Cada fase de producción de vinos está controlada con pasión y dedicación, desde el cultivo de la uva hasta la vinificación, desde el embotellado hasta la propuesta final. El objetivo de Barraco no es crear un vino perfecto sino un vino con mucha personalidad, especial y único.

## Vinedos

Los viñedos están plantados en la zona de Trapani, en el suroeste, cerca del mar, lo que impregna a los vinos un marcado carácter salino. Las variedades autóctonas Grillo, Catarratto, Zibibbo en blanco y Nero d'Avola, Pignatello en tinto constituyen el viñedo de una docena de hectáreas con una edad entre 8 años y 40 años. Los vinos elaborados son monovarietales y las vinificaciones son de intervención mínima. Los suelos arcillo-calcáreos tienen algunos componentes volcánicos, con suelos negros.

 En blanco y rosado se elaboran dos vinos de mar procedentes de viñedos recientes, con un bajo nivel de alcohol. Estos vinos son reflejo del clima mediterráneo con una expresión solar, marítima y salvaje que transmite audacia y complejidad.



Marsala



**270125** (1000000858)

Catarratto

Terre Siciliane IGP

100% Catarratto



**270127** (1000000860)

Zibibbo

Terre Siciliane IGP

100% Zibibbo



**270126** (1000000859)

Bianco Grillo

Terre Siciliane IGP

100% Grillo



**270124** (1000000857)

Rossammare

Terre Siciliane IGP

100% Nero d'Avola



**270701** (1000006969)

Fior di Bianco

Terre Siciliane IGP

**270702** (1000006970)

Fior di Rosso

Terre Siciliane IGP

100% Nero d'Avola

**270130** (1000004943)

Nero d'Avola

Sicilia DOC

100% Nero d'Avola

“La mia idea non è quella di creare un vino “perfetto”, ma un vino che versi emozioni”

– Nino Barraco

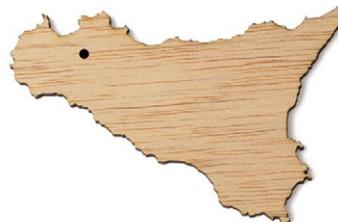
# Tenuta Rapitalà

Gracias a la nacionalidad de sus fundadores, la personalidad única de Rapitalà combina el característico terruño siciliano y el elegante estilo de vinificación francés. En 1968, Hugues Bernard Conde de la Gatinais, nacido en la localidad francesa de Saint-Malo Francia en 1940, oficial de la marina francesa, se casó con Gigi Guarrasi, descendiente de una gran familia de Palermo. Con ella se embarcó en una aventura apasionante y valiente, la reconstrucción con criterios modernos de la bodega destruida por el terremoto en el valle de Belice. A la vanguardia de los productores sicilianos, esta bodega es conocida por su sostenibilidad y sus innovaciones tecnológicas.

## Viñedos

La finca abarca 176 hectáreas en la zona que desciende de Camporeale hacia Alcamo, en suaves colinas de entre 300 y 600 metros, en terrenos donde se alternan la arcilla y la arena. La perfecta exposición y composición del suelo lo hacen ideal para el cultivo de las mejores variedades de uva. Cada parcela se gestiona, cosecha y vinifica por separado para garantizar una cosecha perfecta durante la temporada de vendimia, entre agosto y noviembre. El resultado son vinos profundos y estructurados.

 Rapitalà es un nombre real, viene del árabe Rabidh-Allah, es decir, río de Alá, y hace referencia al arroyo que fluye por los viñedos, prueba de que este territorio se cultivaba desde la antigüedad.



Camporeale



101

**600481** (1000001553)

Alto Reale

Sicilia Nero d'Avola IGT

100% Nero d'Avola



**600482** (1000001554)

Piano Maltese

Bianco di Terre Siciliane IGT

50% Grillo, 40% Catarratto, 10% Chardonnay



**270055** (1000000823)

Viviri

Bianco di Terre Siciliane IGT

100% Grillo



**600850** (1000001660)

Rosammuri

Rosato Terre Siciliane IGT

55% Nerello Mascalese, 45% Perricone

# Alagna

En Trapani, Sicilia, Alagna es una bodega de 50 hectáreas de terreno en diversas parcelas de los municipios de Marsala, Mazara, Trapani y Salemi, con un microclima único, perfecto para el cultivo de variedades como Zibibbo, Nero d'Avola, Grillo, Catarratto, Inzolia o Damaschino. Dirigida actualmente por la tercera generación de la familia, Alagna sigue los pasos de sus predecesores combinando técnicas de cultivo y vinificación tradicionales y modernas. Es muy conocida en la zona por sus vinos de Marsala y por sus constantes esfuerzos por minimizar el impacto medioambiental y promover la conservación del patrimonio natural de la región.

## Bodega

La empresa está equipada para la producción y el almacenamiento de los vinos producidos en los viñedos de la zona, y también se lleva a cabo el proceso de envejecimiento y embotellado. La empresa tiene una capacidad de 50.000 hectolitros de vino distribuidos en varios tipos de contenedores, depósitos de acero, hormigón y fibra de vidrio o en grandes barricas de madera. Dado que el Marsala es uno de los principales productos de la empresa Alagna, hay una amplia zona de envejecimiento del vino en la que se puede ver un gran número de barricas de roble en las que se siguen utilizando sistemas de producción tradicionales como las soleras y la fortificación del mosto.



Marsala

 El Marsala siempre ha tenido una estrecha relación con la cultura culinaria italiana, utilizándose en la preparación de deliciosos platos. La bodega puede suministrar varias referencias necesarias para condimentar tanto carnes como postres, es el caso del Marsala Secco, el Marsala Dolce o el Cremovo.



**601640** (1000001810)

Zibibbo

Sicilia IGT

100% Zibibbo

**601642** (1000003629)

Marsala Superiore Old Secco

Marsala Superiore DOP

Grillo, Catarratto, Inzolia

**601639** (1000001809)

Marsala Fine Secco

Marsala Superiore DOP

Grillo, Catarratto, Inzolia



**601638** (1000001808)

Marsala Superiore Dolce

Marsala Superiore DOP

Grillo, Catarratto, Inzolia



**270078** (1000000829)

Vermouth bianco

Grillo, Inzolia, Catarratto



**270079** (1000000830)

Vermouth rosso

Nero d'Avola



**270116** (1000004705)

Grillo

Sicilia DOC

Grillo



**601641** (1000001811)

Mosito (Moscato Terre Siciliane)

Terre Siciliane IGP

Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

# SARDEGNA



104

---

Sardegna es una isla donde el clima mediterráneo, el suelo, los viñedos y una larga tradición vinícola dan como resultado vinos de gran calidad, vigorosos y reconocidos por su fuerte personalidad. Las variedades más importantes son las tintas: Cannonau, Carignano, Monica y Bobale. Entre las blancas, destacan sobre todo la Vermentino y la Malvasia.

# Mesa

Explicar la cantina Mesa es hablar de Sardegna en un lenguaje nuevo e insólito, pero en perfecta armonía con las raíces de la isla. Con esta idea en mente, los vinos de la bodega se elaboran a partir de uvas sardas cuidadosamente seleccionadas. Vermentino, Cannonau o Carignano dan como resultado vinos elegantes y complejos, de terroir generoso y gran calidad. Cantina Mesa es uno de los pocos productores de primer orden de la isla de Sardegna y nace como una declaración de amor a Sardegna, una combinación de belleza y bondad, una celebración de su generosidad y cultura, a través de uno de sus preciados tesoros: el vino.

## Viñedos

Mesa está situada en la tierra de Sant'Anna Arresi, en las laderas de un valle al abrigo de los vientos del mistral y rodeado por el mar Mediterráneo, una ubicación privilegiada por la rica calidad del suelo, el clima favorable y la influencia de los vientos marinos. Los viñedos están plantados principalmente con Carignano del Sulcis, Vermentino di Sardegna y Cannonau di Sardegna. Los terrenos de Mesa se extienden por más de 78 hectáreas, de las cuales 66 son propias. La viña está conducida en cordón espalonado, Guyot y en vaso, en función de las condiciones locales y de la exposición.

 En la actualidad, Gavino Sanna es el único propietario que lidera el proyecto junto al reconocido enólogo Piero Cella y en la bodega, el joven Stefano Cova demuestra el gran potencial que se puede extraer de las uvas.



Sant'Anna Arresi

105



**600714** (100001608)

Primo Bianco

Vermentino di Sardegna DOC

100% Vermentino

**600718** (100001611)

Primo Scuro

Cannonau di Sardegna DOC

100% Cannonau

**600715** (100001609)

Giunco

Vermentino di Sardegna DOC

100% Vermentino



**600721** (1000001613)

Moro

Cannonau di Sardegna DOC

100% Cannonau

**600719** (1000001612)

Buio

Carignano del Sulcis DOC

100% Carignano

**600722** (1000001614)

Buio Buio

Carignano del Sulcis Riserva DOC

100% Carignano

"una terra generosa  
come una madre, che  
offre tutto ciò che ha, le  
sue ricchezze e le sue  
sfumature, i suoi aromi e i  
suoi profumi, la sua anima  
e la sua conoscenza"

— Gavino Sanna

# Mora&Memo

Fieles al objetivo de crear vinos con personalidad, que reflejen el territorio y representen las mejores características de su terroir de origen, los vinos de Mora&Memo son embajadores de las variedades autóctonas del sur de Sardeña. Vermentino y Cannonau son las principales variedades, flanqueadas por Monica y una pequeña producción de Sauvignon Blanc, Bovale y la local Nuragus.

## Viñedos

Hoy en día se cultivan hasta 40 hectáreas de viñedo sobre colinas calcáreas y a veces margosas. La bodega ha adoptado las mejores técnicas de cultivo del viñedo, un gran cuidado en la fase de selección, con la vendimia manual en pequeñas cajas, el uso de levaduras autóctonas seleccionadas y el tiempo exacto de envejecimiento para que las cualidades de la fruta expresen todo su potencial.

 Mora&Memo es el resultado de una tradición que se remonta a cuatro generaciones, pero sobre todo, de la pasión de Elisabetta, hija y nieta del arte de cultivar la viña y el vino. En este contexto, Elisabetta desarrolló su idea del vino, haciendo realidad su sueño de crear la bodega en 2013.



Serdiana



**601057** (1000001740)

Nau

Cannonau di Sardegna DOC

100% Cannonau



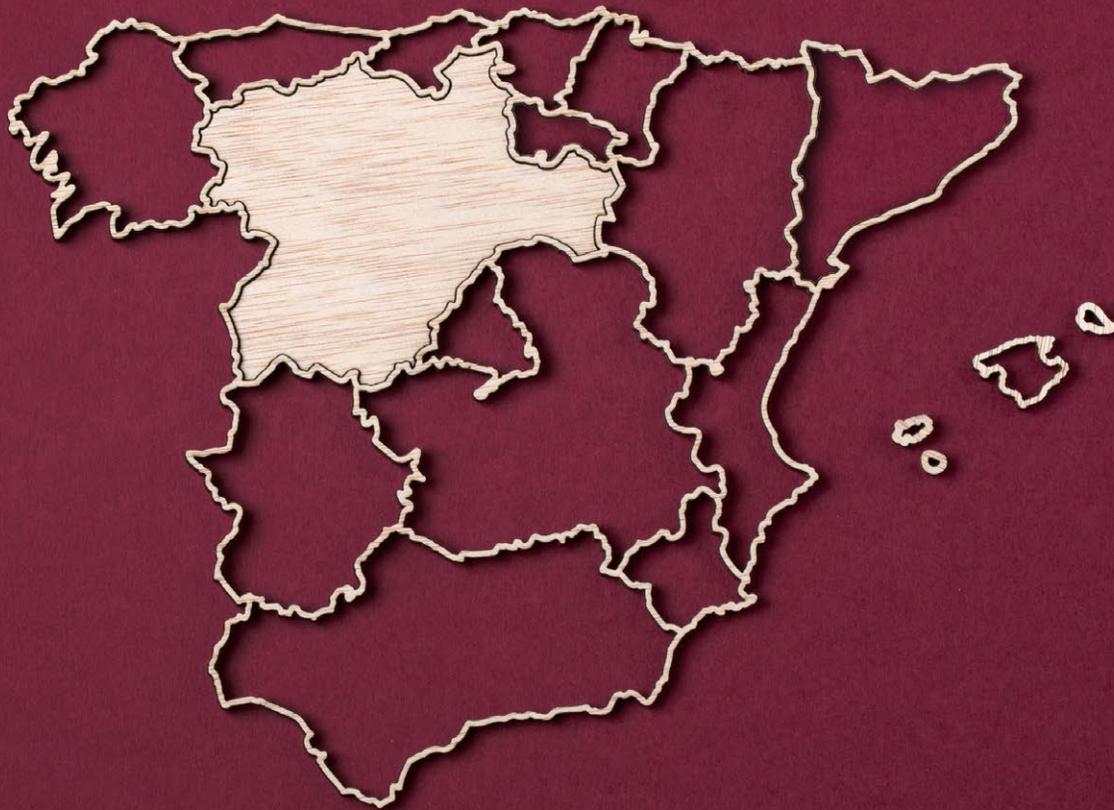
**601055** (1000001739)

Tino

Vermentino di Sardegna DOC

100% Vermentino

# ESPAÑA



108

---

España es un país con tanta tradición vinícola que es una de las mayores zonas vinícolas del mundo. Sus montañas, su clima atlántico y su brisa mediterránea permiten a sus productores ofrecer una gran variedad de vinos con ricas personalidades. Blancos, tintos, rosados, cavas... la lista es interminable.

# Vizar

La Familia Zarzuela ha apostado por la vuelta a los orígenes de un terroir con tradición vitivinícola desde el S.XIV. Uno de sus objetivos es elaborar vinos de calidad, en un proyecto comprometido con el entorno y donde los procesos manuales y artesanos conviven con las nuevas tecnologías. Su compromiso medioambiental a través de una agricultura ecológica y mimada, queda patente en su certificado de producción ecológica. Los vinos de Vizar son francos, muy frescos y con un prometedor recorrido.

## Viñedos

La fuerza de un territorio en constante cambio. Un paraje excepcional e inesperado de 90 hectáreas de terreno enclavado en el municipio vallisoletano de Villabáñez. En entorno que proporcionan refugio a un río Duero que suaviza el clima, a un pinar centenario que protege las viñas amortiguando los cambios extremos de temperatura y a unos montes que hacen de fieles guardianes del terroir.

 Tras más de 7 años de rigurosos trámites, el 28 de febrero de 2022, se publicó la aprobación de Dehesa Peñalba como Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) convirtiendo así a la Bodega en la primera bodega bañada por el río Duero que obtiene la distinción de Vino de Pago.



Villabáñez



**600864** (1000007317)

Vizar Verdejo

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Verdejo

**600863** (1000001671)

Vizar Joven Tempranillo

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo

**270574** (1000004506)

Vizar Barrica

Vino de la Tierra Castilla y León

100% Tempranillo



**270575** (1000005182)

Vizar Prestigio

Vinos de Pago

Syrah, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

**600867** (1000007318)

Vizar Selección

Vinos de Pago

Tempranillo, Syrah

**600868** (1000007319)

Vizar Syrah

Vinos de Pago

100% Syrah

“La fuerza de un territorio en constante cambio”

– Vizar

GRAPPA  
E  
LIMONCELLO

# Bonollo

La destilería Bonollo Umberto fundada en 1908 por Giuseppe Bonollo, hoy en día está ubicada en la zona de Padova en el Noroeste de Italia y está guiada por la cuarta generación de la familia. Bonollo mantiene la misma pasión de antaño, integrando tradición e innovación, siendo el punto de referencia en la destilación del orujo con bandera italiana, la grappa.

## producto

En el transcurso de los años 90 del siglo pasado, la familia Bonollo decidió dedicarse a la creación de un producto innovador, un destilado suave, con una marcada amplitud aromática, capaz de fascinar y satisfacer las exigencias de los consumidores más modernos. Obtenida con el Sistema Unico Bonollo, en 1999 nace Grappa Of Amarone Barrique. Es la primera Grappa envejecida en barrica y la única e inequívoca por riqueza de aromas y suavidad. En el transcurso de los años, gracias a estas características, particularmente distintivas, obtiene un gran éxito hasta el punto de crear un segmento en el mercado de los destilados italianos de alto perfil sensorial que antes no existía. En 2022 la familia Bonollo relanza la histórica Ballor, fundada en 1856 en Turin, recuperando una de las marcas más icónicas en el mundo del buen beber italiano.



Mestrino

En 2016 la empresa fue premiada en Montecitorio como "Eccellenza Italiana", el prestigioso premio otorgado a 100 empresas italianas Made in Italy que se distinguen por su calidad, creatividad y excelencia. En 2016 la empresa fue premiada en Montecitorio como "Eccellenza Italiana", el prestigioso premio otorgado a 100 empresas italianas Made in Italy que se distinguen por su calidad, creatividad y excelencia.



**710010** (1000001861)  
Of Amarone Barrique



**601628** (1000001803)  
Liquore Dorange of Bonollo



**710023** (1000001869)  
Tete de Cuvée Grande Reserve



---

**710018** (100001866)  
Of Ligneum Moscato Invecchiato



---

**710017** (100001865)  
Of Ligneum Prosecco Invecchiato



---

**710022** (100001868)  
Taste of Amarone Barrique



---

**710013** (100001863)  
Of Moscato



---

**710012** (100001862)  
Of Amarone



---

**710014** (100003632)  
Of Prosecco



---

**710015** (100001864)  
Of Pinot Grigio



---

**710024** (100001870)  
Of Chardonnay

# Nastro D'oro

Desde 1996 Nastro d'Oro ha producido los licores típicos de la Península de Sorrento, entre los que destaca el Limoncello. La destilería está situada en el municipio de Massa Lubrense, en la aldea de Termini, llamada así por su ubicación al final de la península de Sorrento. Es aquí donde, a partir de la cuidadosa selección de las mejores materias primas, destilados y licores se procesan de acuerdo con las recetas locales más antiguas y tradicionales.

## Elaboración

Siguiendo procedimientos completamente artesanales, el control de cada etapa de producción es meticuloso y constante y las tecnologías más modernas apoyan estrictamente las fases de embotellado y etiquetado. Sin perder de vista los más altos estándares de calidad, la destilería Nastro D'oro actualmente ofrece licores que pueden satisfacer todos los paladares ya sean clásicos o tradicionales.

 Son sólo los mejores femminielli ovalados, variedades específicas de limones de la península de Sorrento, los que dan origen a la Limoncello Bio de Nastro D'oro, un licor típico que representa la expresión más pura de las tradiciones de Sorrento. Rico en aromas y fragancias de magníficos aceites esenciales cítricos, es un Limoncello capaz de ofrecer una elegancia incomparable y de iluminar las noches de verano más calientes.



Nápoles



114

**710008** (1000001860)

Limoncello Bio



**710005** (1000001858)

Crema di Melone



**710006** (1000003631)

Crema di Limone



**270761** (1000007366)

Liquore Liquirizia

**v**  
**e**



---

## ESPAÑA

---

### VI ENOLOGY

Passeig de Can Sagrera 31,  
08960 Sant Just Desvern, Barcelona  
Tel. +34 933 037 615  
info@vienology.com

---

### MAMMAFIORE MADRID

Calle Eduardo Barreiros 104 - Modulo 7  
28914 Leganes, Madrid  
Tel. +34 914 856 444  
comercial@mammafioremadrid.eu

---

### MAMMAFIORE TENERIFE

Poligono industrial Granadilla, sector C  
38619 - Granadilla de Abona  
+34 928 074 522  
tenerife@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE COSTA BRAVA

Carrer Pla Vidreres  
17411 Vidreres, Girona  
Tel. +34 872 021 237  
girona.costabrava@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE GRAN CANARIA

Calle Casas de Abajo, 8 Juan Grande  
35107 San Bartolomé de Tirajana, Las Palmas  
Tel. +34 928 074 522  
canarias@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE FUERTEVENTURA

Calle Serventia 28  
35610 El Matorral, Fuerteventura  
Tel. +34 928 074 522  
canarias@mammafiore.eu

---

## FRANCE

---

### MAMMAFIORE PARIS

3 rue du chemin Blanc  
91160 Champlan  
Tel. +33 148 904 750  
paris@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE BORDEAUX

110 Quai de Paludate  
33800 Bordeaux  
Tel. +33 764 623 795  
bordeaux@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE NICE

Lieu-dit Collet de Grisella  
06200 Nice  
Tel. +33 617 612 574  
commande.nice@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE PROVENCE

Min Des Arnavaux, Entrepôt 703B,  
Avenue Du Marché National, 13323 Mar-  
seille 14E  
Tel. +33 442 590 459  
logistic@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE LYON

49/51 rue Émile Zola  
69150 Décines Charpieu  
Tel. +33 617 612 574  
lyon@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE GRAND OUEST

ZAC Bois de la Noue, M by P N°4  
44360 St Etienne-de-Montluc  
Tel. +33 (0) 699 511 250  
nantes@mammafiore.eu

---

### MAMMAFIORE SAINT TROPEZ

2 Traverse des Calfats  
83990 Saint-Tropez  
Tel. +33 442 590 459  
saint-tropez@mammafiore.eu

---

## UNITED KINGDOM

---

### MAMMAFIORE LONDON

Premier Park, Park Royal – Unit 12,  
NW10 7NZ, London, UK  
Tel. +44 20 3757 6120  
london@mammafiore.eu

---

## GERMANY

---

### MAMMAFIORE BERLIN

Bessemmerstraße 80  
12103 Berlin  
Tel. +49 30 2798 0249  
berlin@mammafiore.eu

---

## PORTUGAL

---

### MAMMAFIORE LISBOA

Avenida Dr. Luís Sá, nº. 9 e 9-A,  
Abrunheira, 2710-089 Sintra  
+35 193 281 6161  
geral@mammafiore.eu

