

# Renaissance des Appellations

33 PRODUTTORI ITALIANI PRESENTANO I LORO VINI





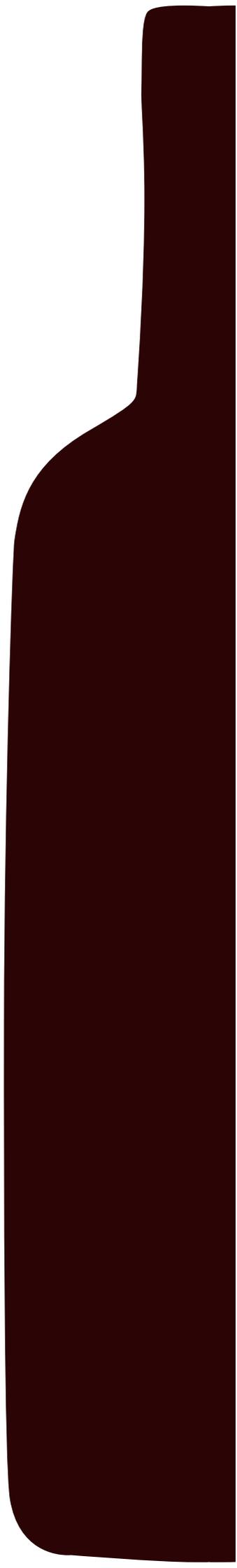
Renaissance des Appellations - Italia  
c/o Cascina degli Ulivi  
Strada Mazzola 14  
15067 Novi Ligure (AL)  
[renaissance.italia@yahoo.it](mailto:renaissance.italia@yahoo.it)

# INDICE



INTRODUZIONE	4
CAMPINUOVI	8
CASA WALLACE	10
CASCINA DEGLI ULIVI	12
COLOMBAIA	14
COSIMO MARIA MASINI	16
DENIS MONTANAR	18
EMIDIO PEPE	20
FABBRICA DI SAN MARTINO	22
FATTORIA CASTELLINA	24
FATTORIA CERRETO LIBRI	26
FATTORIA MONDO ANTICO	28
FORADORI	30
FRANCESCO BREZZA	32
FRANCESCONI PAOLO	34
IL PARADISO DI MANFREDI	36
LA VISCIOLA	38

LE SINCETTE	40
LOACKER TENUTE	42
MACCHION DEI LUPI	44
MONTASECONDO	46
ORSI - VIGNETO SAN VITO	48
PIAN DELL'ORINO	50
PODERE CONCORI	52
PODERE LA CERRETA	54
POGGIO TREVVALLE	56
PORTA DEL VENTO	58
SAN FEREOLO	60
SAN POLINO	62
STELLA DI CAMPALTO	64
TENUTA DI VALGIANO	66
TENUTA SELVADOLCE	68
TENUTE DETTORI	70
TERRE A MANO	72



# LA RENAISSANCE DES APPELLATIONS

## ANDIAMO INSIEME VERSO UNA RINASCITA DELLE DENOMINAZIONI

Il gusto del vino può essere unico ed inimitabile soltanto se è la piena espressione del suo clima e del proprio territorio. Ovunque sulla Terra, il rapporto tra i quattro elementi - calore, luce, acqua e suolo - è diverso. Questa unica combinazione rappresenta la specificità di un sito le cui caratteristiche sono immediatamente assorbite da tutte le cose che crescono e, in special modo, dalle viti. E' stata la comprensione di questi aspetti che ha fatto nascere il concetto di Denominazione, per garantire al consumatore che nel vino che acquista troverà le caratteristiche uniche di uno specifico luogo di origine. Perché le viti assorbano le caratteristiche del territorio per mezzo delle loro radici questo deve essere VIVO. E perché i lieviti assorbano il clima in tutte le sue molteplici sfaccettature (vento, topografia, luce, calore, ecc.) non devono venire a contatto con agenti chimici di sintesi. Quando il sito produttivo ha dato piena espressione di sé, grazie alla sua coltivazione mediante pratiche agricole sane (biologiche o preferibilmente biodinamiche), le tecnologie di cantina e gli aromi creati artificialmente non sono più necessari. I vini veri hanno un loro tipico ed originale sapore e sono in grado di mantenerlo nel tempo, in un rapporto di piena trasparenza con il consumatore.



## UNA CARTA DELLA QUALITÀ PER NOI TUTTI

Il sistema di valutazione definito qui di seguito riguarda semplicemente le pratiche agronomiche e di cantina che consentono ad una denominazione – un sito vinicolo – di esprimere appieno le proprie caratteristiche.

Tale approccio incoraggia i viticoltori a migliorare il loro modo di lavorare e informa il cliente sugli effetti che tali pratiche hanno nell'esprimere il ter-ritorio tramite il vino.

Il nostro intento non è quello di fare una classifica dei viticoltori, ma di mettere in contatto tutti coloro che hanno una comune filosofia sul vino, siano essi produttori, distributori o consumatori.

Vogliamo ridare pieno significato ai terroirs e sganciarne il prodotto dalla competizione che la tecnologia e l'assenza di tipicità, provocata dal suo utilizzo esasperato, hanno provocato nel mercato mondiale del vino. Tutti i membri del gruppo aderiscono a questa severa Carta della qualità. La qualità dei loro vini è stata approvata dai direttori del gruppo.

- Cura del terreno e della sua superficie per massimizzarne la vitalità; l'uso di diserbanti di qualsiasi tipo è proibito
- Utilizzo di fertilizzanti e compost che sostengano la vita microbica del terreno. I fertilizzanti chimici sono vietati: rovinano il suolo e il metabolismo delle viti



- Uso esclusivo di prodotti naturali per combattere le malattie, secondo quanto stabilito dalle norme che regolano la viticoltura biologica. Prodotti chimici di sintesi di qualsiasi tipo sono severamente proibiti
- Vietato piantare viti prodotte per mezzo di ingegneria genetica
- Esclusione di tutti i lieviti aromatici e geneticamente modificati
- Esclusione di ogni varietà di additivi aromatici (tannini in polvere, trucioli di quercia, ecc. sono banditi)
- Certificazione delle pratiche biologiche o biodinamiche emessa da organizzazione riconosciuta
- Quantità di rame metallo per ettaro: 4 kg di media annua (8 kg massimo ogni 2 anni)
- Vendemmia manuale in più fasi
- Rispetto del naturale processo di fermentazione (uso esclusivo di lieviti indigeni; enzimi, batteri ed altri additivi sono severamente proibiti)
- Rispetto della naturale ricchezza dei grappoli: crioestrazione, dealcolizzazione e tutti i metodi di superconcentrazione (evaporazione, osmosi inversa, ecc.) sono esclusi
- Utilizzo di SO<sub>2</sub> durante la vinificazione: quantità massime nel rispetto del disciplinare ICEA
- Selezione manuale delle nuove viti da impianto, così da rispettare e incrementare la biodiversità del vigneto: in questo modo si ritorna alla vera selezione varietale sul campo senza uso di cloni



- Niente modifiche del naturale equilibrio del mosto e del vino: nessuna forma di acidificazione o de-acidificazione e aggiunta di zuccheri
- Nessuna chiarificazione
- No alla filtrazione sterile (filtri di misura minima 2 microns)



L'Agricola Campinuovi nasce nel 2000 dalla volontà di Nadia Riguccini e Daniele Rosellini, coniugi entrambi agronomi, di creare un'azienda di piccole dimensioni che permettesse la produzione di un "vino autentico" frutto del legame col territorio e dell'interazione di questo con il lavoro dell'uomo. L'azienda è certificata biologica e, dal 2006 ha iniziato la gestione secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. I terreni, 23 ettari, si trovano ad un'altitudine tra 350 e 450 m s.l.m. in un versante di collina esposto a Sud, Sud-Ovest in posizione equidistante tra il Monte Amiata ed il Mare Tirreno. L'azienda coltiva 7 ettari di vigneto costituito per oltre l'85% da Sangiovese e per la restante parte da Colorino, Pugnello, Cabernet Sauvignon e Ansonica. In autunno, dopo aver lavorato i vigneti, per permettere al terreno di incamerare la riserva idrica, semiamo il sovescio per l'apporto naturale di sostanza organica. Non praticiamo né sfogliatura né cimatura e nemmeno diradamento delle uve dato che otteniamo già naturalmente una maturazione equilibrata. Si vendemmia a mano in cassette, le uve vengono vinificate separatamente per varietà e per appezzamento. La fermentazione viene condotta dai lieviti autoctoni in tini di rovere, nei quali avviene naturalmente anche la fermentazione malolattica. La maturazione del vino continua negli stessi tini ed in botti grandi di rovere per circa un anno; l'imbottigliamento viene effettuato senza chiarifica, né filtrazione. Si producono tre tipologie di vino: DOCG Montecucco Sangiovese, DOC Montecucco Rosso, DOC Maremma toscana Rosso e Ansonica Vendemmia Tardiva.



The Campinuovi winery lies fifteen kilometres to the south of Montalcino, near Cinigiano, on the hills that from Monte Amiata lead to the plains of Maremma. This winery was founded in 2000 after a long search, as the owners Daniele and Nadia both agronomists, were looking for a soil that had the right altitude, exposure, winnowing and geological composition. Once they found it they began to produce an organic wine with the highest possible quality. The winery is certified organic since the very beginning and from 2006 it applies the biodynamic method. The winegrowers, Daniele and Nadia, take particular care in the management of the vineyard to achieve the right balance between the canopy and the ripeness of the grapes. Neither green harvest nor topping are practiced as the vines find their own way of expressing the right amount of foliage for the fruit they bear. The grapes are accurately chosen and the wine-making is naturally conducted in big oak barrels. After the fermentation, the wine ages in 20 Hl oak barrels. The production is: DOCG Montecucco Sangiovese, DOC Montecucco Rosso, DOC Maremma toscana Rosso e Ansonica (late harvest).





L'Azienda Agricola Casa Wallace, estesa su una proprietà di oltre 14 h, dei quali oltre 6 coltivati a vigneto, produce vini del Monferrato, come il Dolcetto, Barbera, Monferrato Rosso e un Bianco sperimentale da vitigno Sauvignon. L'agriturismo ed il B&B annesso, ospitati in un adimorastorica recentemente ristrutturata, offrono spazi per il più completo relax. Sette camere con decor ed arredi raffinati si affacciano sulla corte interna e sulla grande piscina con vista panoramica sulle vigne. L'Azienda Agricola e l'agriturismo consentono ai visitatori un completo percorso attraverso la filiera del vino, dalla cura della terra alla coltivazione della vigna, dalla vendemmia alla lavorazione delle uve, dalla nascita del vino alla sua degustazione. La grande estensione della proprietà e le eleganti strutture realizzate con attenzione all'ecosostenibilità garantiscono un soggiorno totalmente immersi nel panorama naturale offerto dalla dolci colline del Monferrato. Il progetto agricolo, ispirato alle teorie del filosofo e scienziato Rudolf Steiner, pone al centro dell'iniziativa l'assoluto rispetto per la terra e per le forme di vita che ne derivano. L'allevamento delle vigne, la produzione delle uve e la successiva trasformazione in vino osservano i più attenti canoni dell'Agricoltura Biodinamica. E alla fine di una intensa giornata en plein air, i suggestivi spazi del B&B, le suites, l'accogliente ampia sala soggiorno con la biblioteca ed il monumentale camino, l'attrezzata maxi cucina a disposizione degli ospiti, e la grande piscina con vista aperta sulle vigne diventano ideale completamento di una ospitalità stimolante e inconsueta.



Casa Wallace Farm extends on a 14 h area, 6 of which are cultivated with vineyard. It produces Monferrato wines such as Dolcetto, Barbera, Monferrato Rosso and an experimental white wine derived from a Sauvignon vine variety. The agritourism and the B&B attached are housed in an historical mansion recently renovated and offer wide spaces for a complete comfort. Seven rooms characterized by refined furniture overlook the internal courtyard and the big pool with a panoramic view on the vineyard. Casa Wallace Farm and the agritourism attached give visitors and guests a complete route across wine production chain, from the attention for the soil to the vineyard cultivation, from grape harvest to grape processing, from wine's birth to its tasting. The big dimension of the property and the elegant structure achieved in respect with eco-sustainability, grant its guests a relaxing stay, where they can be completely surrounded by the natural landscape offered by the hills of Monferrato. The agricultural project, inspired by the theories of the philosopher and scientist Rudolf Steiner, focuses on the total respect for the earth and all living beings that live on it. Vineyard cultivation, grape production and the consecutive transformation into wine follow the most accurate standards of Biodynamic Agriculture. At the end of an intense day en plein air, the spaces of the B&B, the suites, the cozy wide sitting-room with a library and the monumental fireplace, the giant well equipped kitchen at the guests' disposal and the big pool overlooking the vineyard, become an ideal conclusion of a stimulating and unusual hospitality.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Casa Wallace S.S. Agricola  
Via Piazze 25, 15010 Cremolino (AL)  
Tel. e Fax. +39 0143 879502  
E-mail: [dolcetto@casawallace.com](mailto:dolcetto@casawallace.com)  
Sito: [www.casawallace.com](http://www.casawallace.com)



L'Azienda produce su circa 16 ettari di vigneto coltivato con il metodo dell'agricoltura biodinamica.

Consideriamo il suolo un organismo vivente immerso nel ciclo di tutto ciò che è vivo; la vita è una, un flusso globale di cui continuiamo a cercare e a favorire l'armonia dell'interrelazione di tutte le forze che la compenetrano.

La concimazione principale è quella verde mediante sovesci di leguminose, crocifere, graminacee, poi letame di mucca compostato. I trattamenti parassitari si limitano all'uso di zolfo e poltiglia bordolese in misura molto limitata (circa 2 kg di rame metallo per ettaro l'anno) e naturalmente preparati biodinamici. La vendemmia è in ceste, pressatura soffice, fermentazione naturale senza l'uso di alcun coadiuvante enologico (lieviti, enzimi...). Generalmente non eseguiamo chiarifiche ma solo una leggera filtrazione all'imbottigliamento. I tenori di solforosa totale sono tra i 40 e i 50 mg/l. La resa per ettaro si aggira su una media di 50 hl. Le uve sono certificate con marchio Demeter. Si producono i vini Gavi D.O.C.G., Monferrato Dolcetto D.O.C., Barbera Piemonte D.O.C., Monferrato Bianco D.O.C., passito.



The farm cultivates about 16 hectares at vineyard with biodynamic method. We consider the soil as a living organism and as a part of the great circle of life; life is one, it is a global flow: we are searching and favouring the harmony of all its forces. We fertilize the soil using green manures of leguminous, cabbages, graminaceae, then cow dung. The treatments to fight parasites are limited to the use of sulphur and mash bordolese in very little quantity (about 2 kg of copper per hectare each year) and biodynamic compounds of course. The harvesting is in baskets, soft pressing natural fermentation without use of any enological additives (yeasts, enzymes, bacteria...). Usually we don't make clarifications but only a filtration at bottling. The contents of total sulphurous are between 40 and 50 mg/l. The yield is about 50 hectolitres per hectare. Our grapes have got the Demeter certification. We produce the following wines: Gavi D.O.C.G., Monferrato Dolcetto D.O.C., Barbera Piemonte D.O.C., Monferrato Bianco D.O.C., passito.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cascina degli Ulivi  
Strada Mazzola 14  
15067 Novi Ligure (AL)  
Tel. +39 0143 744598  
Fax. +39 0143 510155  
E-mail: [info@cascinadegliulivi.it](mailto:info@cascinadegliulivi.it)  
Sito: [www.cascinadegliulivi.it](http://www.cascinadegliulivi.it)



# COLOMBAIA

La Fam. Lomazzi acquistò Colombaia negli anni 70 a Colle Val d'Elsa in località Mensanello. Nel 2003 il primogenito Dante e la sua compagna Helena hanno ridato vigore alla produzione, cercando di affinare le conoscenze enologiche. La casa e la cantina sono situati al centro della collina ad altitudine di 220 mt., circondati a sud-ovest da 3 ettari di vigneto autoctono di oltre 40 anni di Sangiovese, Colorino, Malvasia nera e Canaiolo, e da 1 ettaro cresciuto con il metodo biodinamico di Sangiovese, Colorino. Dal 2005 Colombaia ha esteso le pratiche della biodinamica a tutta la proprietà. Un approccio rigoroso con una piccola cantina autosufficiente, che permette l'immediata trasformazione delle uve appena raccolte, a mano. Un processo di vinificazione naturale senza lieviti aggiunti, in tini di cemento con una vecchia tecnica detta "a capello sommerso". La naturale fermentazione è a temperatura controllata, data la disposizione "interrata" dei tini; e infine il riposo per l'affinamento nelle grandi botti di rovere di Slavonia da 18 a 24 mesi secondo le annate. Solfiti sono aggiunti solo se necessari in piccole dosi ed esclusivamente all'imbottigliamento. Nessuna filtrazione o collage. La produzione è suddivisa in 3 tipologie di vino: il COLOMBAIA ROSSO TOSCANO IGT, il COLOMBAIA bianco Toscano IGT da uve Trebbiano/Malvasia e dalla vigna più giovane COLOMBAIA VIGNA NUOVA, negli ultimi 2 anni si è aggiunta una limitata produzione dalle nostre uve bianche e rosse di un bianco e un rosè frizzante naturale, COLOMBAIA ANCESTRALE, cioè un'unica fermentazione in bottiglia con remuage e degorgement manuale senza solforosa aggiunta.



Colombaia was established by Family Lomazzi in the 1970s at Colle Val d'Elsa in the hamlet of Mensanello. In 2003, the family's eldest son Dante and his wife Helena, brought new enthusiasm to production, fine-tuning the family's traditions of winemaking expertise. The house and wine cellar are centrally located on the hill at 220 mt. altitude, surrounded at south-west by 3 hectares of 40 years old vineyard composed by Tuscany native grapes: Sangiovese, Colorino, Malvasia Nera and Canaiolo; and 1 hectare, totally grown in biodynamic, with Sangiovese, Colorino. The complete conversion to organic farming methods took place in 1999 and from 2005 Colombaia apply the biodynamic practices to all the property. A small, self-sufficient wine cellar that enables the grapes to be processed as soon as they are harvested, by hand, a natural vinification process in concrete vats using the traditional technics said "a capello sommerso" (submerged cap). Then, in relation to old or young vineyard the wine is transferred or in large Slavonian oak barrels for at least 24 months, or remain in Steel. Sulphites is added only if necessary on bottling in little doses. No filtration or collage. The final product from the old vineyard is COLOMBAIA ROSSO TOSCANA IGT, a white wine Bianco Toscano IGT made with Trebbiano and Malvasia grapes, and from the youngest vineyard the red wine VIGNA NUOVA. Recently has been introduced a limited production of Sparkling Rosè and White, COLOMBAIA ANCESTRALE, a unique fermentation ending in bottle, manual remuage and degorgement with no added sulphite.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Colombaia Località Mensanello  
24 Colle Val d'Elsa - 53034 (Si)  
Tel. +39 0577 972835  
Fax. +39 0577 971081  
Mob. + 39 393 362372  
E-mail: [info@colombaia.it](mailto:info@colombaia.it)  
Sito: [www.colombaia.it](http://www.colombaia.it)



Quando abbiamo comprato i nostri vigneti sulle colline tartufigene di San Miniato, ci siamo guardati intorno per cercare di conoscere il territorio e acquisire la sensibilità necessaria a comprendere i naturali ritmi biologici della natura. Abbiamo scelto di imparare a gestire la terra, senza sfruttarla, cercando di coniugare qualità, sostenibilità ed efficienza, per questo abbiamo scelto, sin dal 2003, il metodo biodinamico: grazie ai preparati 500 e 501, rigorosamente biodinamici, i terreni si rivitalizzano, divenendo reattivi e recettivi e, tramite l'azione dei sovesci, seminati tra i filari, le piante ottengono dalla natura tutta l'energia necessaria al loro sviluppo. E dal 2006 anche la vinificazione ha subito una profonda trasformazione: tutti i vini rossi sono vinificati in piccole vasche aperte, da 10 ettolitri, praticando solo follature manuali. I mosti non vengono inoculati con lieviti selezionati, e nessun tipo di aggiunta viene praticato, eccezion fatta per piccole dosi di anidride solforosa, nei casi in cui sia necessario. Ugualmente nei bianchi abbiamo eliminato l'utilizzo di lieviti selezionati, e stiamo lavorando sulle macerazioni prefermentative, a temperatura ambiente. Questa tecnica ci consente l'estrazione di componenti aromatiche e tanniche, e queste ultime proteggono naturalmente i vini. LAVORARE a contatto con le nostre piante, INTERPRETARE i messaggi che la natura ci manda, sviluppare una nostra SENSIBILITA', RISPETTARE la natura, comportandoci nei suoi confronti con UMILTA', questo è per noi fare vino, I nostri vini sono: ANNICK IGT Bianco Toscano (Chardonnay e Sauvignon Blanc), DAPHNÉ IGT Bianco Toscano (Trebiano Toscano 100%), NICOLE IGT Rosso Toscano (Sangiovese 100%), NICOLÒ IGT Rosso Toscano (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc), COSIMO IGT Rosso Toscano (Sangiovese, Buonamico ed altre uve), FEDARDO DOC Vinsanto del Chianti (Trebiano e Malvasia Bianca).



When we bought our vineyards on the hills of San Miniato, rich of truffle, we look around to try to know the land, to develop the sensitivity needed to grasp nature's natural biological tempo. We have chosen to learn how to administer the land, not overusing it, trying to combine quality, sustainability and efficiency. Therefore, since 2003 we have embraced the biodynamic approach to agriculture: Thanks to the 100% biodynamic field preparations 500 and 501, soils are revitalized, become reactive and receptive again, and by using green manure, grown in between the vine rows, vines get all the energy they need to grow from a natural source. The vinification process also underwent a profound change in 2006 - all red wines are vinified in small 10-hectolitre open tanks; a manual punching down process is used. No selected yeasts are inoculated into the must nor are any other substance added, except for small doses of sulphur dioxide whenever necessary. Likewise, we do not use selected yeasts in white wines, and we are working on prefermentative maceration techniques at room temperature. This technique helps extract aromatic components and tannins. Together with controlled oxidation, tannins protect wines in a natural way. To WORK in contact with our vines; to INTERPRET the messages Nature sends through careful OBSERVATION; to develop our own SENSITIVITY; to RESPECT Nature, being HUMBLE in front of it - all this is what winemaking means to us. The wines are: ANNICK IGT Bianco Toscano (Chardonnay and Sauvignon Blanc), DAPHNÉ IGT Bianco Toscano (Trebiano Toscano 100%), NICOLE IGT Rosso Toscano (Sangiovese 100%), NICOLÒ IGT Rosso Toscano (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc), COSIMO IGT Rosso Toscano (Sangiovese, Buonamico and other variety), FEDARDO DOC Vinsanto del Chianti (Trebiano and Malvasia Bianca).



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cascina Maria Masini  
Tenuta di Poggio srl  
Via Poggio al Pino, 16  
56028, San Miniato ( Pi)  
Tel. + 39 0571 465032  
Fax. + 39 0571 465954  
E-mail: [cipriano@cosimomariamadini.it](mailto:cipriano@cosimomariamadini.it)  
Sito: [www.cosimomariamadini.it](http://www.cosimomariamadini.it)



Denis Montanar proviene da una famiglia di agricoltori da quattro generazioni. Nel 1989 comincia ad occuparsi dell'azienda del nonno prendendo in affitto i suoi vigneti. Gran parte di questi vigneti erano già stati coltivati a regime di mezzadria dal suo bisnonno. Successivamente acquista due ettari di terreno impiantandoli a vigneto. Nel 1995 decide di incrementare la proprietà, acquisendo 10,5 ettari di terreno e le case rurali annesse. Nasce, quindi, l'idea del progetto e del marchio territoriale derivanti dall'antico nome del borgo: Borc Dodon (in friulano). Alcuni ettari della proprietà sono destinati alla produzione di antiche varietà di frumento, mais e grano saraceno per la produzione di farine, e a rotazione avviene la coltivazione di erba medica per concimazioni organiche e girasoli per olio alimentare. La coltivazione è a conduzione biologica dal 1996 per i vigneti e dal 2000 per il seminativo.

I vini prodotti in bottiglia sono Refosco dal Peduncolo Rosso, Uis Neris, Uis Blancis, Verduzzo Friulano, Il Friulano, Rosé di Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot. I vini fermentano con lieviti naturali, non vengono chiarificati, le uve sono raccolte a mano.

"Quando aprirete una bottiglia dell'Azienda Agricola Denis Montanar, non sarete dinanzi a un prodotto solo buono e naturale, ma sarete in grado di sentire i profumi e le voci di un territorio, le peculiarità di un'annata e tutto l'amore che Denis ha per la sua terra e per tutti i vini che produce." Stefano Cergoli



Denis Montanar comes from a family that have been farmers for four generations. In 1989 he began to take over his grandfather's farm, renting his vineyards. Many of these vineyards had been farmed with the share-cropping system of his great-grandfather. He later acquired two hectares of land and planted them with grapevines. In 1995 he decided to increase the property, acquiring 10.5 hectares of land and the adjoining rural houses. The idea was then born to create a territorial trademark deriving from the ancient name of the local district, Borc Dodon (in the Friulian language). Several hectares of the property are dedicated to the production of ancient varieties of wheat, corn and buckwheat for flour, while through rotation there is also the cultivation of alfalfa for organic fertilizers and sunflowers for oil. The farming here has been done with organic methods since 1996 for the vineyards and since 2000 for the sowing land. The wines bottled here are Refosco dal Peduncolo Rosso, Uis Neris, Uis Blancis, Verduzzo Friulano, Il Friulano, Rosé di Refosco dal Peduncolo Rosso and Merlot. The wines are fermented with natural yeasts, are not clarified, while the grapes are picked by hand.

"When you open a bottle from Denis Montanar Farms, you are not only faced with an excellent and natural product - you are also able to perceive the scents and the voices of its territory, the peculiarity of a vintage and all the love Denis has for his land and the wines it produces." Stefano Cergoli



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Montanar Denis  
Via Malborghetto / Statale 14  
33059 Villa Vicentina (Ud)  
Mob. +39 366 1400327  
E-mail: [denismontanar@libero.it](mailto:denismontanar@libero.it)  
Sito: [www.borcdodon.com](http://www.borcdodon.com)



L'azienda Agricola Bio Emidio Pepe è nata nel 1899 a Torano Nuovo, si trova in Abruzzo, a 15 km dal mare e a 25 km dalla montagna in una posizione collinare particolarmente adatta per la produzione del Trebbiano e Montepulciano d'Abruzzo (zona della DOCG).

In tale contesto la mano del viticoltore Emidio Pepe risulta esser di fondamentale importanza; con la sua esperienza cinquantennale regola con perfetto equilibrio il nutrimento e la lavorazione del terreno, la potatura, seguendo scrupolosamente e da sempre le tecniche genuine dell'agricoltura Biologica e dell'Agricoltura Biodinamica. Inoltre, la qualità del vino PEPE viene esaltata dal rispetto delle antiche e consolidate procedure di vinificazioni quali:

- La raccolta eseguita esclusivamente a mano con selezione dei grappoli;
- La pigiatura effettuata con i piedi in vasca di legno per le uve bianche (Trebbiano d'Abruzzo);

- La diraspatura a mano delle uve rosse (Montepulciano d'Abruzzo).

La fermentazione avviene naturalmente senza l'utilizzo di lieviti selezionati per circa 20 giorni in vasche di cemento piccole.

Dopo 2 anni i vini vengono imbottigliati senza filtrazioni o chiarificazioni e fanno il loro invecchiamento per molti anni in bottiglia. Prima della vendita tutte le bottiglie vengono decantate manualmente per togliere il deposito e poi etichettate a mano. Emidio Pepe è l'unico ad avere in cantina oltre 20 annate di Montepulciano d'Abruzzo dal 1964 ad oggi.



The wine company Emidio Pepe was born in 1899 in Torano Nuovo, it is situated in Abruzzo, at 15km from the sea and 25 km from the mountains, in a hill situation particularly suitable for the production of Trebbiano and Montepulciano d'Abruzzo (it's a DOCG area).

In this context, the hand of the vine-grower Emidio Pepe is of fundamental importance; for fifty years, Emidio Pepe has regulated with perfect balance the nourishment and the cultivation of the land, the cutting back, the thinning out, following carefully - since immemorial time - the genuine techniques of biological and biodynamical agriculture. Furthermore, the quality of Pepe's wine is intensified by the respect of ancient and consolidated procedures of wine-making such as:

- The harvest made only by hand with the selection of the bunches;
- The pressing of white grapes made by feet in a wooden tub (the Trebbiano d'Abruzzo");

- The de-stemming of red grapes made by hand (the Montepulciano d'Abruzzo).

Which allow to produce a wine particularly suitable for ageing.

Fermentation starts spontaneously, without using selected yeasts and it happens in small concrete vats for 20 days.

After 2 years the wine is bottled without any filtration or clarification and it ages in bottle for many years. Before releasing the wine, all the bottles are manually decanted in order to remove the sediment and then labeled by hand. Emidio Pepe is the only one to stock in his wine-cellar more than 20 vintages of Montepulciano d'Abruzzo, since 1964.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Emidio Pepe  
Via Chiesi, 10 - 64010  
Torano Nuovo (Te)  
Tel. +39 0861 856493  
Fax. +39 0861 739624  
E-mail: [info@emidiopepe.com](mailto:info@emidiopepe.com)  
Sito: [www.emidiopepe.com](http://www.emidiopepe.com)



La Fabbrica di San Martino è situata sulle colline a nord della città di Lucca in Toscana nell'area della D.O.C. Colline Lucchesi. L'azienda creata nel 1700 già con scopi di viticoltura e olivicoltura è composta oggi da 20 ettari di cui 6 coltivati a vigna e olivo.

I restanti 14 ettari sono bosco che circonda la proprietà. Al centro si trova la Villa principale.

L'esposizione delle vigne (8.000 ceppi su 2,5 ettari e 9.000 bottiglie prodotte in media l'anno), in una situazione di grande luce e calore genera uve molto sane e di equilibrata maturazione. La vinificazione segue metodi tradizionali, affinamento di un anno in botti di rovere da 10 quintali e bottiglia per diversi mesi. I vini ottenuti sono sobri e fini nella degustazione, ottimi compagni di tavola per tutto il pasto.

Crediamo molto nell'importanza della presenza di animali in azienda, per questo alleviamo api, mucche ed asini che sono di grande aiuto nel mantenimento del posto. Tutti i nostri prodotti sono certificati "biologico" e "biodinamico" con Demeter.



The Fabbrica di San Martino is situated in the hillside just the north of Lucca, Tuscany, in the D.O.C. Colline Lucchesi designated area. The estate was established in 1700, producing wine and olive oil and today encompasses 20 hectares of which 6 are dedicated to vines and olives.

The remaining 14 hectares comprise woodland that surround the estate. The main Villa stands at the centre of the property.

The light and warmth enjoyed by the vines (8.000 plants on 2,5 hectares giving an annual production of about 9.000 bottles) due to their favourable orientation makes for very healthy grapes and balanced maturation. Traditional methods are employed for the making, ageing the wine in 10.000 litres oak barrels and a final phase in the bottle. The finished wine is fine and "sober" in character, ideal for all courses of a meal.

We believe strongly in the importance of animals on the estate, so we keep bees, cattle and donkeys, all of which offer a significant contribution to the maintenance of the land. All our products are organically certified and Demeter for biodynamic agriculture.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fabbrica di San Martino  
di Giovanna Tronci  
Via Pieve S. Stefano, 2511  
S. Martino in Vignale 55100 (LU)  
Tel e fax +39 0583 394284  
E-mail: [info@fabbricadisanmartino.it](mailto:info@fabbricadisanmartino.it)  
Sito: [www.fabbricadisanmartino.it/](http://www.fabbricadisanmartino.it/)



Fattoria Castellina è situata alle pendici del Montalbano ad ovest di Firenze; ha un'estensione di 110 ha di terreno, di cui 10ha a vigneto, 30 ha a oliveta e 10 ha a seminativo. Il rimanente è un bosco di querce, acacie, aceri, pini e corbezzoli che circonda l'intera proprietà. Fattoria Castellina è un'antica realtà agricola e nella primavera del 2004 Fabio Montomoli ha deciso di adottare pienamente l'agricoltura biodinamica. Ogni anno le terre vengono così lavorate e arricchite in biodiversità seminando una moltitudine di piante e distribuendo i preparati biodinamici affinché queste siano ricettive agli elementi vitali. I terreni alternano così da anni alle fioriture primaverili dei sovesci la distribuzione dei preparati biodinamici e soffici lavorazioni, , effettuate quando possibile con l'ausilio di due cavalli. In cantina il frutto delle viti è trasformato in vino con passione e senza sofisticazione attraverso fermentazioni spontanee , lunghe macerazioni e affinamenti i in legni di rovere, chiudendo così quel cerchio iniziato a crearsi nei nostri vigneti. Tale creazione dona vini in purezza quali TERRA e CIELO sangiovese da vigne alberello 100% DAINO BIANCO merlot 100% GEOS syrah 100% SOLARE vermentino 100% e un'eccezione quale l' IPOGEO da uve sangiovese cabernet franc e syrah. Tutto si unisce come tradizione alla principale produzione cioè il Chianti Montalbano DOCG ed il Vinsanto del Chianti uniti da secoli all'antica coltura dell'ulivo e da poco accompagnati ad una piccola produzione di grano duro senatore cappelli. Fattoria Castellina è anche agriturismo e contribuisce alla sostenibilità ambientale anche attraverso l'utilizzo di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia



The wines of Fattoria Castellina are the true expression of the land, of the year and of the naturalistic view of his producer. Among the characteristics more important of the area of Montalbano, some flavours and tastes stand out: violet, cherry, prunes, wood fruits, chocolate and spices. The choose of the vineyards, the sharp of plant, the breed methods, the hand made biodynamic practices, the low yeld are some basic steps to get a very high quality product, that respects the wildlife and the consumer.

We have an unusual passion and a strong precision: to make the best of a very gradient small land we planted by hand a selected clone of Sangiovese using a sharp of plant coming from ancient Greece; furthermore, we chosen a particular agronomical technique which allows to each vine the full sun exposure all the day long and then a perfect maturation of the grapes. We make retail sale and there is possibility to visit the farm and to taste our wines only on booking.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fattoria Castellina  
Via Palandri, 27 - 50050  
Capraia e Limite (Fi)  
Tel e fax: +39 0571 57631  
E-mail: [info@fattoriacastellina.com](mailto:info@fattoriacastellina.com)  
Sito: [www.fattoriacastellina.com](http://www.fattoriacastellina.com)



L'Azienda è costituita da 5 ettari di vigneto specializzato Chianti Rufina, 23,30 ettari di oliveto in gran parte specializzato con circa 2.000 piante e 31 ettari di bosco ceduo e alto; si producono circa 150 hl di vino, e circa 10 quintali di olio extravergine di oliva.

Dal 1997 l'azienda ha scelto di utilizzare il metodo di coltivazione biologico e biodinamico, ovvero senza utilizzo di sostanze chimiche e di sintesi.

Con la pratica biodinamica si fa uso di una serie di preparati a base organica nel pieno rispetto dell'ambiente, della tipicità del territorio e della salubrità dei prodotti certificati da un organismo di controllo riconosciuto dallo stato: Bioagricert.

L'antica Fattoria Cerreto Libri è un tipico insediamento agricolo e abitativo che si inserisce tra gli esempi più consolidati della tradizione toscana.

Dal basso, dominante su un bosco di cipressi e posta tra due grandi cedri del Libano, è visibile la villa settecentesca che domina sul borghetto circostante composto dai magazzini e da altre case contadine ora destinate all'abitazione dei proprietari e all'agriturismo. L'azienda è condotta da Valentina Baldini Libri con l'aiuto del marito Andrea Zanfei



The farm has got 5 hectares at vineyard specialized in Chianti Rufina, 23,30 hectares at olives with about 2.000 trees and 31 hectares at wood. It produces about 150 hectolitres of wine, 10 hundredweights of extravirgin olive .

The maturing cellar, built in 1200, is situated in the underground of the villa. Since 1997 the firm decided to use biological and biodynamic method. They use only organic preparations respecting the nature, the typicalness of the area and healthiness of all products (biological certified from Bioagricert).

The Antica Fattoria Cerreto libri is a typical agricultural settlement of Tuscany tradition. The country house dominates a cypresses wood and belongs to the ancient florentine Libri family since the end of 18th century. The firm is run by Valentina Baldini Libri and her husband Andrea Zanfei.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fattoria Cerreto Libri  
Via Aretina 90 - 50065  
Pontassieve ( Fi)  
Tel. +39 055 8314528  
Fax. +39 055 3909840  
E-mail: [fattoria@cerretolibri.it](mailto:fattoria@cerretolibri.it)  
Sito: [www.cerretolibri.it](http://www.cerretolibri.it)



L'azienda è situata nel Comune di Rocca Susella (Pavia), sulla Collina del Pernione e si estende su una superficie totale di circa 26 ettari, 5 dei quali coltivati a vigneto. Boschi e fasce alberate alle pendici della collina, la isolano completamente dai vigneti delle aziende vicine e ne fanno una sorta di "oasi biologica". Tutti i vigneti dell'azienda sono posti sulla sommità di un fronte collinare con esposizione sud-ovest, ad un'altitudine compresa tra 360 e 450 metri sul livello del mare. La ventosità costante, limita fortemente l'umidità relativa dell'aria e consente di ridurre al minimo gli interventi antiparassitari per la difesa della vite che consistono, comunque, nell'utilizzo di solo rame e zolfo. La vocazione naturale di tale area alla produzione di uve di alta qualità viene esaltata dalle "semplici" tecniche agronomiche che prevedono l'utilizzo di solo letame e/o sovescio, in grado però, di portare la pianta alla massima concentrazione dei frutti ed alla completa "maturazione vacuolare" ottenendo dei prodotti con spiccate caratteristiche organolettiche, a cui segue un'attenta attività di trasformazione volta ad estrarre ed affinare tutto il patrimonio aromatico che la pianta ha accumulato e sintetizzato nel frutto. La resa per ettaro, si aggira intorno ai 38 hl ed i tenori di solforosa sono intorno ai 40 mg/l. A coronamento di quanto sopra, l'azienda è uscita dalla DOC della zona di cui fa parte, ottenendo il riconoscimento da parte del Comune, della "Denominazione Comunale Rocca Susella", con cui produce 4 vini: Sinodo (uve Croatina, Barbera, Uva Rara, Uva della Cascina e Moradella, oltre 60 anni); Agenore (solo uve Croatina); Pernione (solo uve Pinot Nero); Perpolio (solo uve Chardonnay).



The company is located in the municipality of Rocca Susella (Pavia), on the Pernione Hill which covers a total area of about 26 hectares, 5 of which cultivated with vineyards. Forests and trees at the foot of the hill create a sort of "biological oasis" because they completely isolate it from the vineyards of close companies. All the vineyards of the company are situated on the top of the south-west face of the hill, at an altitude between 360 and 450 meters on the sea level. The constant windiness severely limits the humidity of the air. This condition allows to reduce the usage of pesticide to a minimum level, even though the defense of the screw is made using copper and sulfur. The natural vocation of that area to the production of high quality grapes is enhanced by "simple" agronomic techniques: they involve the only use of manure and/or green manure that are able, however, to bring the plant to a maximum concentration of the fruits and to the complete "vacuolar maturation", resulting in products with strong flavors. This is followed by careful activities of transformation intended to extract and refine all the aromatic properties which the plant has accumulated and synthesized in the fruit. The yield per hectare is around 38 hl and the levels of sulfur dioxide are around 40 mg / l. As result of all the work explained above, the company is out of the DOC of the area, gaining thereby the recognition "Rocca Susella Municipal Denomination" from the City, with which it produces 4 wines: Sinodo (Croatina, Barbera, Uva Rara, Uva della Cascina and Moradella, over 60 years old vineyard); Agenore (only Croatina grapes); Pernione (only Pinot Noir grapes); Perpolio (only Chardonnay grapes).



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fattoria Mondo Antico  
Loc. Casazza 3 - 27052  
Rocca Susella (PV)  
Tel. +39 0383 99155  
E-mail: [dario.tiraboschi@tiscali.it](mailto:dario.tiraboschi@tiscali.it)  
Sito: [www.agriturismo-mondoantico.it](http://www.agriturismo-mondoantico.it)



Il Teroldego affonda le sue radici nei sassi calcarei, granitici e porfirici del Campo Rotaliano, piccola pianura incastonata fra le pareti rocciose del Trentino. Da più di 20 anni lavoriamo con selezioni massali e viti nate da semi autofecondati per il recupero della sua biodiversità. Dopo anni d'uso dei preparati biodinamici in vigna e di attenzioni quotidiane in cantina, iniziamo a percepire il valore del lavoro fatto fino ad oggi. Abbiamo imparato a metterci in ascolto per cogliere le sottili differenze esistenti in natura, abbiamo imparato a preservare la sincerità del carattere dell'uva nell'espressione del suo luogo d'origine. La nostra gestualità agricola ci sembra si elevi così a creatività: abbiamo il compito e il privilegio di alzarci ogni mattino e di essere liberi di lavorare assecondando il messaggio che la terra ci vuole dare in quel momento. Lavoriamo fra le montagne coltivando principalmente Teroldego nei suoli alluvionali del Campo Rotaliano, ma anche Nosiola e Manzoni Bianco sulle colline argilloso-calcaree di Cognola. Foradori non usa sostanze chimiche di sintesi, insetticidi o concimi. È certificata Demeter e ICEA dal 2009. Raccogliamo le uve di 26 ettari di vigna - l'80% a Teroldego, il 15% a Manzoni Bianco e il 5% a Nosiola - per produrre in media 160.000 bottiglie ogni anno: 90.000 di Foradori, 20.000 di Granato, 20.000 di Fontanasanta Manzoni Bianco, 8.000 di Fontanasanta Nosiola e 10.000 per ciascuno dei vecchi vigneti di Teroldego Sgarzon e Morei.



Teroldego plunges its roots deep into the limestone, granitic and porphyritic rocks of the Campo Rotaliano, a small plain embedded between steep rock faces in Trentino. For over 20 years, we have been working on the recovery of this variety's biodiversity through mass selections and vines grown from self-fertilized seeds. After years of biodynamic preparations' use in the vineyard and of the precise and daily work needed in the winery, we have started to perceive the value of the work carried out so far. We have learnt to pay attention and to grasp the subtle differences existing in nature. We have learnt to preserve the true character of the grape as it expresses its land of origin. Our daily farming gestures seem thus elevated to creative impulses: it is our duty and privilege to wake up every morning and be free to work according to the message that the earth conveys to us in that moment. We work, surrounded by mountains, farming Teroldego mainly on the alluvial soils of the Campo Rotaliano, Nosiola and Manzoni Bianco on the calcareous-clayey hills of Cognola. Foradori does not use synthetic chemicals, pesticides or fertilizers. We are certified by ICEA and Demeter since 2009. We harvest the grapes from vineyards covering 26 hectares - 80% of Teroldego, 15% of Manzoni Bianco and 5% of Nosiola - to produce an average of 160,000 bottles per year: 90,000 of Foradori, 20,000 of Granato, 20,000 of Fontanasanta Manzoni Bianco, 8,000 of Fontanasanta Nosiola and 10,000 for each of the old vineyards of Teroldego Sgarzon and Morei.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Foradori  
Via Damiano Chiesa 1  
38017 Mezzolombardo (TN)  
Tel. +39 0461 601046  
Fax. +39 0461 603447  
E-mail: [info@elisabettaforadori.com](mailto:info@elisabettaforadori.com)  
Site: [www.elisabettaforadori.com](http://www.elisabettaforadori.com)



L'azienda è nata nel 1920 dai bisnonni. Io sono la seconda generazione che conduce i terreni col metodo di agricoltura biodinamica, iniziato nel lontano 1964.

L'azienda si compone di circa 43 ha di terreno di cui 33 di proprietà e 10 in affitto a lungo termine. La vigna occupa 12 ha e l'età dei vigneti varia dai 40 anni ai due anni. Le varietà coltivate sono: Barbera, Grignolino, Freisa, tipici vitigni locali autoctoni.

Le uve vengono vinificate nella cantina di proprietà.

Il resto della superficie agricola viene coltivato con rotazioni di erba medica (3-4 anni) frumento tenero e orzo che servono per l'alimentazione del bestiame di razza piemontese presente in azienda (30 capi) Il bestiame viene allevato nella linea vacca-vitello con presenza di toro e la selezione del bestiame risale agli anni '70 operata personalmente da mio papà Luigi.

Il bestiame fornisce sostanza organica per la preparazione del cumulo essenziale per la vigna. Il compost viene somministrato circa ogni 4-5 anni. Nel terreno calcareo-argilloso contribuisce a dare struttura. La produzione media annuale di vino imbottigliato è di 15-20.000 bottiglie.



The estate was born in 1920, founded by my great-grandparents.

I am the second generation to farm in a biodynamic way.

The farm is composed by 43 ha of land of which 33 owned and 10 on long-term lease. The vineyard is 12 ha and the age of the plants varies between 40 and 2 years.

The cultivated varieties are : Barbera, Grignolino, Freisa, typical local grapes. The vinifications are conducted in our own cellar.

The rest of the surface is cultivated with rotational crops that are used to feed the livestock and to sell to like-minded colleagues when in excess for our needs. We breed Piemontese cattle, a local breed and all our calves are born in our stable, since we have a bull. The livestock was selected personally in the 70's by my father Luigi.

The manure is kept to season for 14-16 months and then used in the vineyard, every 4-5 years. In our lime-clay soils is a great contributor to better structure. The average yearly wine production is around 15-20.000 bottles.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Francesco Brezza  
CascinaMigliavacca, 8 -15020  
San Giorgio Monferrato (Al)  
Tel. +39 0142781761  
E-mail: brezzafrancesco@libero.it



L'Azienda è situata sulle prime colline dell'Appennino Faentino, tra gli 80 e 100 metri sul livello del mare, su terreni argillosi-limosi. Dal 1993 vengono applicate le tecniche dell'agricoltura biologica con certificazione ICEA (già AIAB).

Le tecniche biodinamiche sono applicate dal 2000.

I vini prodotti sono Limbecca (Sangiovese di Romagna D.O.C superiore ); Le Ladi ( Sangiovese di Romagna D.O.C. superiore riserva); Miniato (Colli di Faenza Rosso D.O.C); Impavido (Merlot I.G.T Ravenna); Idillio ( Albana di Romagna D.O.C.G. Passito); D'Incanto (vino da uve stramature rosse).

I vitigni coltivati sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Albana di Romagna, uve di Centesimino (Sauvignon rosso autoctono delle prime colline di Faenza).

La forma di allevamento dei vitigni è a cordone speronato o guyot, la densità di 3.300 ceppi per ettaro. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano.



The farm is situated on first hills of the Apennines of Faenza, between 80 and 100 metres above sea level, on muddy-clayey soils.

The owner applies biological methods since 1993 and he got the ICEA certificate. He started with using biodynamic methods in 2000.

The wines are the Limbecca (Sangiovese di Romagna D.O.C superiore ); the Le Ladi ( Sangiovese di Romagna D.O.C superiore riserva); the Miniato (Colli di Faenza Rosso D.O.C); the Impavido (Merlot I.G.T Ravenna); the Idillio ( Albana di Romagna D.O.C.G. Passito); D'Incanto (from super-matured red grapes).

The vines are Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Albana di Romagna, grapes of Centesimino, a red Sauvignon that is an indigenous vine of the first hills of Faenza. Only manual harvesting. The density of vines is 3.300 plants per hectare.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Francesconi Paolo  
Via Tuliero, 154 - 48018  
Faenza (RA) Emilia Romagna  
Tel. +39 0546 43213  
Fax +39 0546 41143  
E-mail [www.francesconipaolo.it](http://www.francesconipaolo.it)  
Sito: [www.francesconipaolo.it](http://www.francesconipaolo.it)



L'Azienda è costituita da 3,5 ettari di terreno: 2 coltivati a vigneto e i rimanenti a oliveto. Il terreno è composto da agglomerato del Pliocene, calcareo-argilloso-sabbioso. Ottime le esposizioni a Nord-Est con altimetrie intorno ai 350 metri sul livello del mare. Il clima è secco e mite, ben arieggiato, i vigneti sono protetti dai venti freddi. Il centro aziendale è composto da un'antica casa colonica di inizio '800, ristrutturata, con abitazione dei proprietari e cantine di affinamento. La scelta colturale si basa su metodi tradizionali e naturali.

L'Azienda prende il nome da Manfredi Martini che la acquistò intorno agli anni '50 insieme a Fortunata Martini. La famiglia Martini è tuttora proprietaria dell'Azienda e conserva le tradizioni antiche di produzione e mantenimento delle attività colturali. I vigneti sono disposti longitudinalmente rispetto all'andamento della collina, su 7 terrazzamenti, con altitudine varia, con microclimi ottimali e diversificati: 2 ettari di vigneto sono riconosciuti a Brunello di Montalcino. La cantina è suddivisa in due aree: area di vinificazione e area di affinamento. La prima è ubicata in un locale a pianterreno con muri in pietra, la seconda nel locale anticamente destinato a cantina al piano terreno del vecchio fabbricato in pietra. L'affinamento dei vini è condotto in botti di rovere di Slavonia di dimensioni dai 25 ai 30 hl. Il periodo di affinamento è variabile, a seconda dell'annata, ma mai inferiore ai 14 mesi per il Rosso di Montalcino, ai 36 mesi per il Brunello di Montalcino e non inferiore ai 48 mesi per il Brunello di Montalcino Riserva. Superati i 5 anni ordinari di affinamento lasciamo riposare in bottiglia sia il Brunello di Montalcino che il Brunello di Montalcino Riserva per ulteriori 36 mesi.



The farm consists of 3,5 hectares: 2 hectares of vineyard and the remaining of olive grove. The soil (Pliocene agglomerate) is calcareous-sandy-clayey. The exposures are North-East, at 350 metres above sea level. The climate is dry, mild and very well airy, the vineyards are preserved from cold winds. The centre of the farm is an refurbished ancient farm house, built at the beginning of 19th century, with home of the owners and refining cellars. The cultural choice are based on natural and traditional methods. The farm name comes from Manfredi Martini who purchase the farm in the fifties with Fortunata Martini. Still Martini family is owner of the farm and it keeps the ancient traditions of production and of cultural activities maintenance. The vineyards are arranged lengthwise over the hill. The vineyards are 7 terracings with various altitudes, with different and very well micro-climates: 2 vineyard hectares are cultivate at Brunello di Montalcino. The cellar consists of two area: wine-making area and refining area. The first is located in a room at the ground-floor with stone walls, the second one is in the room that was the old cellar, at the ground-floor of the ancient stone building. The wine refining is made in Slavonia oak barrels and the period is variable, according to the year, but never less than 14 month for the Rosso di Montalcino, never less than 36 month for the Brunello di Montalcino and never less than 48 month for the Brunello di Montalcino Riserva. After the traditional five years of improving, our Brunello di Montalcino and Brunello di Montalcino Riserva settle in bottle on our cellar for 36 month again.





L'azienda agricola è sita a Piglio (FR) nella zona di elezione del Cesanese di Affile: Colle del Grano. La conduzione familiare è portata avanti con passione da Piero e Rosa e le due figlie Elisia e Cecilia. Dal 2009 La Visciola imbottiglia tre cru di Cesanese del Piglio "Priore": Mozzatta, Vignali, Ju Quarto. Si dedica poi alla produzione di Passerina del Frusinate da cui nasce il bianco Donna Rosa. Infine, da amici vignaioli biologici acquista delle uve per la produzione del Cesanese del Piglio "Vicinale". I vigneti, tutti interamente risalenti agli anni '60, sono di circa 3500 mq. Ognuno con un totale di 4500 ceppi. Il suolo è sciolto e profondo nei tre cru, con elevata presenza di detriti calcarei nel Mozzatta, argille ferrose nel Vignali e terre più ricche di sostanza organica nello Ju Quarto. La potatura maestranza del papà di Rosa non è mai cambiata: doppio Guyot. Mediamente in un anno tra tutti i vini si producono circa 5000 bottiglie. L'azienda ha deciso diversi anni fa di avvicinarsi al metodo dell'agricoltura biodinamica. L'attenzione alla gestione del suolo è divenuta parte fondamentale sulla conduzione del vigneto. In questa prospettiva di prevenzione si è passati negli anni a sostituire totalmente i prodotti di sintesi con il solo zolfo e rame usati in basse quantità. I lavori in vigna si concentrano soprattutto sulla semina dei terreni vitati con sovesci polifiti e la distribuzione professionale dei preparati biodinamici di Carlo Noro. La gestione in biodinamica ha permesso all'azienda di ottenere vini con espressione territoriale e marcate caratteristiche di mineralità, sapidità, persistenza e setosità dei tannini. Michele Lorenzetti, amico ed enologo, collabora con l'azienda seguendo la vinificazione in chiave naturale.



The farm is located in Piglio (FR) in the election of Cesanese Affile: Colle del Grano. The family run business is carried out with passion and Piero Rosa and her two daughters Elisia and Cecilia. Since 2009, The Visciola three bottles of cru Cesanese Piglio "Priore" Mozzatta, Vignali, Ju Quarto. He then dedicated to the production of Passerina Frusinate from which the white Donna Rosa. Finally by friends buy organic growers of grapes for the production of Cesanese Piglio "Vicinale." The vineyards which are fully back to the 60s is about 3500 square meters. Each with a total of 4500 strains. The soil is loose and deep in the three crus, with a lot of debris in Mozzatta limestone, clay and iron in Vignali land rich in organic matter in the Ju Quarto. Pruning mastery of the father of Rosa has never changed: double Guyot. On average a year between all the wines we produce about 5000 bottles. The farm has decided several years ago to approach the method of biodynamic agriculture. In this perspective of prevention, we have gone over the years to replace all synthetic products with only sulfur and copper used in low amounts. The work in the vineyard are mainly concentrated on the seeding of land under vine with green manure polyphytic and professional distribution of biodynamic preparations of Carlo Noro. The biodynamic management has allowed the company over time to produce wines with more pronounced features and spatial expression of minerality, flavor, persistence and silky tannins. Michele Lorenzetti, a friend and collaborates with the company on the vinification natural key.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

La Visciola  
Via Carcassano 03010 Piglio (Fr)  
Tel. e fax. +39 0775 501950  
Mob. +39 333 5854092  
E-mail: [macciocca.piero@libero.it](mailto:macciocca.piero@libero.it)



L'Azienda agricola Biodinamica Le Sincette è situata nel comune di Polpenazze del Garda (BS), località Picedo, nella Valtenesi, ritenuta il cuore della produzione dei vini bresciani. In questo ambiente, la vite da sempre presente, trova le condizioni più idonee per esprimere tutte le sue potenzialità, producendo uve che racchiudono le caratteristiche ed i profumi dei terreni prospicienti il lago. Si estende su una superficie di 35 ha, così suddivisi: 11 ha a vigneto, 5 ha a oliveto ed il resto a seminativo. L'area della Valtenesi è una zona collinare di formazione morenico-glaciale collocata nella zona sud-ovest della sponda bresciana del lago di Garda. L'entroterra è caratterizzato da una particolare ed invidiabile bellezza paesaggistica, e da una serie di strade e stradine che si confondono tra i vigneti. Grazie alla presenza del lago, il clima può considerarsi mediterraneo caratterizzato da inverni miti ed estati calde, ma ventilate. Alle Sincette l'antica tradizione viticola ed enologica della zona si è ulteriormente affinata attraverso l'applicazione di un'attenta ricerca che ha portato, nel corso degli anni, ad un sensibile miglioramento dei propri vigneti. I vini prodotti sono: Garda (chardonnay), Garda Classico (groppello), Valtenesi (chiarretto), Garda (maremino), Zolte (cabernet sauvignon).



The Biodynamic agricultural company, Le Sincette, is located in the municipality of Polpenazze del Garda (BS), Picedo district, in the Valtenesi, an area always regarded as the heart of production of Brescian wines. In this environment, vines that have always grown here find the most suitable conditions to express their full potential, producing grapes that possess the characteristics and aroma from the land overlooking the lake. The estate covers an area of 35 hectares, divided as follows: 11 hectares vineyards, 5 hectares of olive groves and the rest ready to sow.

The area of Valtenesi is hilly and glacial, located to the southwest of the Brescian shores of Lake Garda. The hinterland is a landscape of special, enviable beauty with a series of roads and pathways that snake through the vineyards. Thanks to the lake, the climate can be considered as Mediterranean with mild winters and hot, but well ventilated, summers.

At le Sincette, the ancient wine-making tradition of the area has been further developed through the application of intensive research that has led, over the years, to a noticeable improvement in its vineyards.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Biodinamica  
Le Sincette di Brunori S.p.A.  
Via Rosario, 44 - 25080  
Picedo di Polpenazze del Garda (BS)  
Tel. +39 0365 651471  
Fax. +39 0365 651991  
E-mail: [info@lesincette.com](mailto:info@lesincette.com)  
Sito: [www.lesincette.it](http://www.lesincette.it)



La famiglia Loacker ha realizzato un sogno e un progetto di vita partendo da tre territori straordinari, scelti per la loro vocazione vitivinicola. Il trecentesco Maso Schwarhof in Alto Adige, acquistato nel 1979, è stata la prima pietra, alla quale si sono aggiunte in seguito le altre tenute. Lo Schwarhof domina dall'alto la conca della città di Bolzano, qui nei suoi 7 ettari di vigneto, convivono varietà autoctone come la Schiava e i più noti Lagrein e Gewürztraminer. Rainer Loacker e i suoi figli Hayo e Franz Josef impiegano solo metodi naturali e rimedi omeopatici, realizzati da loro stessi nell'azienda di famiglia: la Loacker Remedia. A Corte Pavone (Montalcino) Loacker, anche qui pioniere del biodinamico, nei 17 ettari a vigneto è riuscito a produrre un grande Brunello a 500 mt. di altitudine. Qui si coltivano, oltre al Sangiovese deputato alla produzione di Brunello e Rosso di Montalcino, anche Cabernet Sauvignon e Merlot. Infine nella nuova Eldorado del Vino, la Maremma, si trova la tenuta Valdifalco (22 ettari di vigneto) tra i 10 e i 60 mt. s.l.m., tra i monti Amiata e Argentario, nelle vicinanze del Parco dell'Uccellina, in un microclima ideale per Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Qui nasce un Morellino di Scansano di gran carattere. Paesaggisticamente si è conservata la piacevolezza tipica della campagna di queste zone intervallando i filari di vite agli olivi e ricreando l'armonia cromatica che gli agricoltori di una volta non mancavano mai di rispettare.



The Loacker family has been tending to its vineyards according to biodynamic and homeopathic principles since 1978. All three Loacker estates are strictly following biodynamic protocol and use only homeopathic remedies. The three estates, one located in Alto Adige/ South Tyrol and two in Tuscany (in Montalcino and the coastal area of the Maremma), together comprise 46 hectares of vineyards. The range of wines and grape varieties are consequently diverse and offer plenty of choice to discerning wine-lovers. The Schwarhof, overlooking the Bolzano Valley basin, is a 7 hectare estate focused on indigenous varieties such as Schiava, Lagrein and Gewürztraminer. Corte Pavone in Montalcino cultivates 17 hectares of mostly Sangiovese Grosso for Loacker's award winning Brunello di Montalcino at 500m above sea level. The third Loacker estate is located in Tuscany's emerging wine region Maremma, famous for the Morellino di Scansano. Nestled between the mountains and sea, the 22 hectares benefit from an ideal microclimate to cultivate Sangiovese, Cabernet, Sauvignon and Syrah.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Locker Tenute  
Santa Justina 3  
39100 Bolzano  
Tel. +39/0471 365125  
Fax. +39/0471 365313  
E-mail: lo@cker.it  
Sito: www.locker.net



Macchion dei Lupi si trova a Suvereto, uno splendido borgo medioevale in alta maremma, lungo la costa degli etruschi a pochi passi dal mare e dalla celebre spiaggia di Baratti. Le brezze costiere, il sole caldissimo e la luce intensa di questo splendido territorio nutrono i nostri ulivi e le nostre vigne.

I terreni dell'azienda si trovano in zona collina fortemente vocata alla viticoltura e alla olivicoltura di qualità.

Abbiamo scelto di coltivare le nostre viti e i nostri ulivi secondo la filosofia biodinamica una filosofia di gestione della campagna che si traduce semplicemente nella forma di agricoltura più naturale possibile ed in un prodotto di grande qualità che è vera espressione della terra da cui prende vita.

I nostri prodotti sono semplicemente il risultato della cura e della passione con cui gestiamo le nostre piante ed i loro frutti.



Macchion dei Lupi can be found in Suvereto, a splendid medieval village in north Maremma along the Etruscan coast, a short distance from the sea and renowned Baratti beach.

The coastal breeze, hot sun and the intense light of this delightful area nurtures our olive trees and vines. The land of our estate lies in a hilly area particularly suited to producing quality grapes and olives.

We have chosen to cultivate our vines and olives adhering to the biodynamic philosophy the most natural agricultural approach possible, resulting in high quality produce with a true expression of the land on which it grows.

Our products are simply the result of care and passion and out of this we cultivate our plants and their fruit.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agrigola Macchion dei Lupi  
Loc. Campo al Drago 57028 - Suvereto (LI)  
Tel. e Fax. +39 0565 845100  
Mob. +39 347 3240899  
E-mail: macchiondelupi@gmail.com  
Sito: [www.macchiondelupi.it](http://www.macchiondelupi.it)



Sugli 11 ettari e mezzo di vigna piantata negli anni sessanta, poi via via ripiantata attraverso selezioni massali, sulla nostra terra sabbio-argillosa che si alterna al galestro, cerchiamo di esprimere il carattere più autentico del Sangiovese. Coltiviamo anche Colorino, Canaiolo e Trebbiano toscano. Ascoltando e osservando la natura abbiamo imparato a portare dentro il lavoro di ogni giorno la creatività e le pratiche biodinamiche, abbiamo reimpiantato alberi, rispettato e conservato un paesaggio agrario ricco di biodiversità.

Le nostre vigne vengono accompagnate verso l'equilibrio e la stabilità per poter ottenere un frutto che sia l'espressione del territorio da cui proviene. Le uve da cui nasce il Chianti Classico, così come le altre nostre uve, fermentano con lieviti indigeni. Il vino segue liberamente i ritmi e i cicli del tempo, viene aggiunto di modeste quantità di anidride solforosa solo prima di andare in bottiglia. Tin (argilla in arabo), una selezione di Sangiovese che fermenta dentro anfore di terracotta, rimane a contatto con le bucce per alcuni mesi riuscendo così a trasferire direttamente il messaggio dell'uva al vino. Montesecondo produce altri due vini: Il Rosso Toscano e il Rosso del Rospo, è certificato biologico e pratica l'agricoltura biodinamica dal 2004. Vini prodotti: Montesecondo Chianti Classico, Montesecondo Rosso Toscano, Montesecondo Rosso del Rospo, Montesecondo TİN, Montesecondo Passito del Rospo.



On the 28,5 acres of vineyard first planted in the sixties with a "capovolto" vine training, then gradually replanted through massale selections, on our sandy-clay land which alternates with limestone, we try to express the most authentic characteristic of the Sangiovese. We also grow Colorino, Canaiolo and Trebbiano Toscano.

Listening and observing nature we have learned to bring in the daily work creativity and biodynamic practices. We have replanted trees, respected and preserved a rural landscape rich in biodiversity. Our vineyard is led towards balance and stability in order to obtain a result that is the expression of the terroir it comes from. The grapes from which the Chianti Classico is made as all our other grapes are fermented with indigenous yeasts. Wine loosely follows the rhythms and cycles of time, we add very small amounts of sulfur dioxide just before bottling.

Tin (clay in Arabic), originates from a Sangiovese which ferments in clay jars, maintains skin contact for a few months allowing a direct message to be transferred from the grape to the wine.

Montesecondo which also produces two wines: Rosso Toscano and the Rosso del Rospo, is certified organic and practices biodynamic farming since 2004.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Montesecondo  
Via per Cerbaia, 18 - 50020  
Cerbaia val di Pesa  
t San Casciano (Fi)  
Tel. +39 055 8259578  
Mob. +39 339 8027720  
E-mail: [info@montesecondo.com](mailto:info@montesecondo.com)  
Sito: [www.montesecondo.com](http://www.montesecondo.com)



Sulle colline che si affacciano sulla città di Bologna (Colli Bolognesi) ad una altitudine di 200 metri sul livello del mare, in un ambiente incontaminato e all'interno di una zona viticola antica, Vigneto San Vito produce vini di alta qualità da quasi 50 anni. Con il subentro nel 2005 di una coppia giovane appassionata di vino, l'azienda ha avviato un ambizioso progetto di rivitalizzazione dei vini bolognesi. Intento primario di questa nuova avventura era la produzione di vini che non fossero standardizzati, ma, al contrario, fossero fortemente distinguibili e espressione del proprio terroir, Oliveto, dove esistono testimonianze della qualità dei propri vini fin dal primo Medio Evo. In quel periodo, la scelta delle colture dipendeva fortemente dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla qualità dei suoi frutti, anziché che dai prezzi nei mercati agricoli internazionali odierni. Al fine di riscoprire queste antiche potenzialità si utilizza l'agricoltura biodinamica quale mezzo per crescere frutti che possano esprimere pienamente il proprio carattere territoriale. Le viti non sono fertilizzate o irrigate, ed l'humus naturale di una terra nuovamente viva è coltivato in modo sostenibile anno dopo anno. Lo stesso approccio è utilizzato in cantina in modo da non disperdere questo patrimonio durante il processo di vinificazione. Le fermentazioni sono spontanee con i soli lieviti indigeni senza l'uso di quelli selezionati, non vengono fatte chiarifiche o filtrazioni. Tutto ciò non è una professione di fede o una strategia di marketing ma una scelta di gusto, attraverso la riscoperta di tecniche antiche che salvaguardano la fertilità della terra ed il suo forte legame con i propri prodotti.



On the city of Bologna's hillsides (Colli Bolognesi) at an altitude of 200 meters above sea level, in a pristine environment of an ancient viticultural area, Vigneto San Vito has been producing high quality wines for almost 50 years. With the take over in 2005 by a young wine enthusiastic couple, the estate has embarked on an ambitious revitalization project of Bolognese wines. From the beginnings of our adventure we had the idea of having wines that were not standardized but, on the contrary, were strongly individual and expressive of their terroir, Oliveto, where there is evidence of wine production since the early Middle Ages. In that era, the choice of crops depended strongly on the characteristics of the soil, weather and the quality of its fruit, rather than trends in market prices on the international agricultural exchanges. With the intention of crafting wines without the modern enology's "interventions" to highlight the terroir of the Colli Bolognesi, we have used Biodynamics since our arrival to grow fruit that could express the regional character as much as possible. Our vines are not fertilized or irrigated, and the earth's natural humus is cultivated in a sustainable manner so it improves itself from year to year. Then we applied the same approach in the cellar so as not to lose our grape's heritage of taste during the winemaking process: only spontaneous fermentations without use of selected yeasts, no clarification and no filtration. This choice is not a profession of faith or marketing strategy, but a non-invasive process that celebrates the flavors of the region.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Orsi Vigneto San Vito  
Via Monte Rodano 8 - Oliveto  
40050 Monteveglio (Bo)  
Tel. +39 051 964521  
Fax. +39 051 964114  
E-mail: [info@vignetosanvito.it](mailto:info@vignetosanvito.it)  
Sito: [www.vignetosanvito.it](http://www.vignetosanvito.it)



Questo piccolo podere fu scoperto da Caroline nel 1997. Dal 2000 insieme a mio marito Jan Hendrik abbiamo cominciato a realizzare l'azienda vitivinicola. Oggi coltiviamo 6 ha di vigna, 200 olivi e oltre 3 ha di bosco. Tutti i vigneti si trovano sul versante sud-est di Montalcino, distribuiti su 4 vigneti con diverse caratteristiche. Secondo la nostra definizione di terroir abbiamo provato a fare una zonazione aziendale. I criteri fondamentali sono stati la composizione e la tessitura del terreno, parametri geologici, pedologici e litologici come anche l'inclinazione e l'esposizione del vigneto, le caratteristiche organolettiche dell'uva nelle diverse zone, ecc. Questo ci permette di legare ogni qualità di vino (Brunello, Rosso, Piandorino) ad una zona ben definita. Secondo le esigenze del terreno si lavora in vigna praticando per esempio l'inerbimento misto con fiori, legumi, graminacee e granaglie. Tutti i prodotti per il trattamento in vigna, come tisane, preparati biodinamici e propoli, vengono prodotti da noi stessi in azienda. L'azienda è certificata dall'ICEA per l'agricoltura biologica dal 2001. Dai nostri vigneti produciamo 3 vini esclusivamente di Sangiovese: Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Piandorino IGT. La vinificazione si svolge in parte in tronchi conici di legno e acciaio, secondo la qualità del vino. La durata della macerazione dipende dalla singola qualità del vino e dall'annata. Lasciamo che i lieviti indigeni presenti nel vigneto e sull'uva, facciano il loro lavoro. Non viene aggiunto nessun altro prodotto. Nella cantina i vini maturano in botti di rovere di Slavonia e di rovere francese da 10 a 40 q.li. Degustazione e vendita diretta soltanto su appuntamento



In 1997 I, Caroline Pobitzer, discovered this small family homestead that had barely half a hectare of vineyard. In the year 2000, my husband Jan Hendrik and I began to build up the winery. Today we cultivate 6 ha of vineyards, 200 olive trees and more than 3 ha of woodlands. All our vineyards are on the southeastern slope of Montalcino distributed among 4 locations with different characteristics: our interpretation of the term terroir led us to create our own "zonation" of our estate. The basic criteria for this classification were soil composition, structure and permeability, inclination and exposition, but also the organoleptic characteristics of the grapes in the different zones. This gives us the ability to match every type of wine (Brunello, Rosso, Piandorino) with a well-defined zone. Depending on the requirements of the soil we use mixed grassing with flowers, leguminous plants, or different grass and grain varieties. All the products we use for the treatment of the vineyards such as infusions, biodynamic compounds or propolis are made in house at our estate. We try to follow the principles of chronobiology and the rhythms of nature in our vineyards. We grow organically and have been certified by ICEA since 2001, and since 2003 we've been practicing biodynamic agriculture. We produce 3 wines from our vineyards, all three exclusively with Sangiovese grapes: Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Piandorino IGT. Vinification occurs in wooden or steel vats, depending on the type of wine. How long we macerate the must depends on the type of wine. We allow the natural yeasts present on the skins of the grapes to do their work. We never use artificial yeasts for our wines. In our cellar, the wines age in casks of Slavonian and French oak ranging from 5 to 21 hl in size. Tasting and purchase of our wines are by appointment only.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Pian dell'Orino  
Loc.Piandellorino, 189  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. e Fax. +39 0577 849301  
E-mail: [info@piandellorino.it](mailto:info@piandellorino.it)  
Sito: [www.piandellorino.com](http://www.piandellorino.com)



Gabriele Da Prato è il primo vigneron della Garfagnana. Nel 1999 Gabriele decide di proseguire l'opera del padre recuperando la coltura della vite in Garfagnana e di intraprendere un progetto che potesse portare il vino delle colline di Fiattoni a Galliciano, allo stesso livello dei vini toscani. Già al primo anno di vinificazione il risultato è stato così buono da spingere Gabriele a realizzare il primo grand cru di Garfagnana. Il Podere Concori oggi imbottiglia nella propria cantina due vini, Melograno Rosso i.g.t e Melograno Bianco i.g.t. Nei tre ettari di proprietà, esposti perfettamente a sud e situati su cinque colli a circa 250 metri di altitudine, vengono coltivate Sangiovese, Merlot, Syrah, e altre varietà autoctone. Le viti allevate a guyot singolo o doppio, crescono su un terreno ciottoloso di macigno, e su scisti e arenarie risalenti al Miocene. La fertilizzazione viene accuratamente evitata, anzi si procede al completo recupero del terreno-humus attraverso una conduzione agricola biodinamica, oggi considerata la capostipite nel panorama mondiale dell'agricoltura organica.



Gabriele Da Prato is the first vigneron of the Garfagnana. In 1999 Gabriele decided to continue the work of his father by re-establishing the cultivation of vines in the Garfagnana and by starting a project which would bring the wine of the Fiattoni a Galliciano hills to the same level as Tuscan wines. In the first year of vinification, the results were already so good that Gabriele was encouraged to produce the first Garfagnana's grand cru. Today Podere Concori bottles two wines in its own cellar, Melograno Rosso i.g.t e Melograno Bianco i.g.t. The property's three hectares have a perfect Southern exposure and are situated on five hillsides at a height of approximately 250 metres, where Sangiovese, Merlot, Syrah and other autochthonous varieties are cultivated. The single or double-guyot trained vines grow in sandy-stony soil and in a schist and sand dating back to the Miocene. Fertilisation is carefully avoided in favour of the complete recovery of soil-humus throughout biodynamic farming, today considered throughout the world as the progenitor of organic farming



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Podere Concori  
Loc. Concori 1, Fiattono  
55027 Galliciano (Lu)  
Tel. e Fax. +39 0583 766374  
Mob. +39 339 6323092  
E-mail [info@podereconcori.com](mailto:info@podereconcori.com)  
Sito: [www.podereconcori.com](http://www.podereconcori.com)



Il podere "La Cerreta" si estende su 75 ettari in produzione biodinamica certificata Demeter. Non è un'azienda monocolturale, ma a ciclo differenziato e chiuso con produzioni di vino, olio, frutta, castagne, cereali, foraggiere e con allevamenti di popolazioni autoctone di bovini, suini, cavalli, api ed avicoli. Tutto questo per assicurare all'ecosistema la biodiversità necessaria per ottenere equilibrio. L'esperienza vitivinicola attuale, ha inizio nel 1999 con il reimpianto di 6 ettari di un nostro vecchio vigneto, scegliendo una zona dell'azienda più esposta al "solatio" che, a detta dei vecchi abitanti, dava il vino migliore di Pian delle Vigne, la località dove viviamo. Il particolare rapporto tra conduzione del terreno e microclima, in cui il castagno ed il pino domestico riescono a toccarsi magicamente, punto d'incontro tra mare e terra, dà a questi vini delle caratteristiche uniche. La gestione agronomica dei vigneti e le tecniche di allevamento sono tali da dare grande equilibrio alla pianta, la concimazione principale è effettuata mediante sovesci di leguminose, crucifere, graminacee e l'utilizzo del nostro letame compostato. I trattamenti antiparassitari sono esclusivamente a base di zolfo, poltiglia bordolese e bentonite. La raccolta manuale di piccole parcelle e le vinificazioni con lieviti autoctoni rende i nostri vini originali, di buona personalità e salubrità. In cantina non viene utilizzato nessun tipo di coadiuvante enologico e le fermentazioni seguono il loro corso naturalmente. Vini Prodotti: Solatio della Cerreta Rosso IGT Toscano, Matis Fermentino IGT Toscano, Rio De'Messi Rosso IGT Toscano, Sangiovese 100% Rosso IGT Toscano, Foglia Tonda 100% Rosso IGT Toscano, Barsaglia 100% Rosso IGT Toscano



La Cerreta farm ranges over 75 hectares and has Demeter biodynamic certification. It does not practise monoculture but rather fixed crop rotation, producing wine, oil, fruit, chestnuts, cereals, forage crops as well as rearing indigenous cattle, pigs, horses, bees and poultry. All this to make sure that the ecosystem has the biodiversity necessary to provide balance. Our current experiment began when 6 hectares of one of our old vineyards were replanted in 1999. We chose an area of the farm more exposed to the sun, which the old boys in the neighbourhood said was the area that produces the best wine in Pian delle Vigne, the place where we live. The particular relationship of management of the soil and microclimate, this area where chestnuts and Umbrella Pines grow magically side by side, the meeting of land and sea, all combine to give our wines unique characteristics. The agricultural management of the vineyards and our stock rearing techniques bring balance to the plant life. The major fertilising treatments are through green manure crops of legumes, brassicas and grasses as well as the use of composted manure. Insecticides are exclusively based on sulphur, Bordeaux mixture and bentonite. Hand-picking of small areas and winemaking using indigenous yeasts give our wines originality, personality and healthy character. We do not use any winemaking additives and fermentation follows its natural course. Wines produced: Solatio della Cerreta Rosso IGT Toscano, Matis Fermentino IGT Toscano, Rio De'Messi Rosso IGT Toscano, Sangiovese 100% Rosso IGT Toscano, Foglia Tonda 100% Rosso IGT Toscano, Barsaglia 100% Rosso IGT Toscano.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Podere la Cerreta  
Via Campagna Sud, 143  
Località Pian delle Vigne  
57020 - Sassetta (Li)  
Tel. e Fax. +39 0565 794352  
E-mail: [info@lacerreta.it](mailto:info@lacerreta.it)  
Sito: [www.lacerreta.it](http://www.lacerreta.it)



Umberto e Bernardo Valle sono i proprietari dell'Azienda, situata in Maremma tra i comuni di Grosseto e Campagnatico, a circa 100 m. s.l.m. L'Azienda viene coltivata secondo i metodi Biologici ed è certificata da un organismo di controllo. I terreni di media tessitura e scheletro assicurano una buona struttura e capacità di drenaggio; attraverso semine e sovesci annuali di leguminose e cereali vengono assicurate la giusta vitalità e la giusta fertilità. L'estensione è di 17 ettari di cui 14 vitati, il Sangiovese copre l'85% della superficie, i restanti vigneti sono della varietà Alicante, Cilieggiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon. La densità d'impianto varia da 3.300 a 6.600 viti per ettaro. Le uve vengono vendemmiate a mano, vengono vinificate solo uve prodotte in azienda senza l'utilizzo di batteri. L'affinamento avviene prevalentemente in botti di rovere francese. I vini prodotti sono Morellino di Scansano da uve Sangiovese, Merlot e Alicante; Morellino di Scansano Larcille dalla migliore selezione di uve Sangiovese; Montecucco Rosso da uve Sangiovese, Merlot e Cabernet; I.G.T. Toscana Santippe da uve Sangiovese.



The owners of this firm are Umberto and Bernardo Valle. It is situated in Maremma, between the town of Grosseto and the village of Campagnatico, at about 100 metres above sea level. They use only biological method and they have certification. The soils have a good draining and are fertilized by green manures of leguminous and cereals. The farm is about 17 hectares, of which 14 at vineyard. The Sangiovese is the 85% of all vineyards, the remaining are Alicante, Cilieggiolo, Merlot and Cabernet Sauvignon. The density goes from 3.300 to 6.600 plants per hectare.

The harvest is manual and they make wine only from grapes cultivated into the farm, without the use of any bacteria. The refining is mainly in French oak barrels. The wines are Morellino di Scansano from Sangiovese, Merlot e Alicante grapes; Morellino di Scansano Larcille from the top selection of Sangiovese grapes; Montecucco Rosso from Sangiovese, Merlot and Cabernet grapes; I.G.T. Toscana Santippe from Sangiovese grapes



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Società Agricola Poggio Trevalle  
di Umberto e Bernardo Valle  
58042 Campagnatico, Grosseto  
Tel. +39 0564 998142  
Fax. +39 0564 998147  
E-mail: [valle@poggiotrevalle.it](mailto:valle@poggiotrevalle.it)  
Sito: [www.poggiotrevalle.it](http://www.poggiotrevalle.it)



Porta del Vento, è una vallata a seicento metri di altezza in contrada Valdibella, a Camporeale, provincia di Palermo, nella zona dell'Alcamo doc e del Monreale doc. Circa dieci ettari di vigneto, terreno sabbioso su una crosta di roccia, impiantati più di trenta anni fa da abili contadini che hanno saputo allineare le piante seguendo le forti pendenze del terreno scosceso, orientandole verso nord. Il luogo è particolarmente ventoso con forti escursioni termiche. La coltivazione è biologica certificata e usiamo preparati biodinamici. Il terreno viene zappato a mano lungo i filari, nessun uso di prodotti di sintesi, cerchiamo di comprendere e mantenere l'equilibrio delle erbe spontanee, accrescendo la biodiversità. La resa è molto bassa circa quaranta quintali per ettaro. La vendemmia viene fatta a mano, l'uva viene raccolta in cassette, e subito portata nella cantina dell'azienda, dove avviene la fermentazione. Lasciamo che la natura faccia il suo corso e che, armonia ed energia delle piante siano trasmesse dai grappoli al vino, esprimendo completamente il territorio a cui appartengono.

I nostri vini sono: Porta del vento (Catarratto bianco o comune lucido, extralucido); Maquè Rosè (Perricone 100%); Maquè Perricone (Perricone 100%); Maquè ( Nero D'Avola 80% Perricone 20%); Ishac (Nero D'Avola); Saharay (Catarratto bianco comune lucido, extralucido); Mira (Catarratto bianco 100%).



The Porta del Vento wine estate is situated at 600 metres a.s.l. in a valley forming part of the Valdibella (Camporeale) district in the province of Palermo, in the Alcamo and Monreale DOC appellation areas. Ten hectares were planted to vine between 1974 and 1984 in a vineyard - the highest of the province - having a light sandy soil resting above a limestone crust. Expert farmers aligned the vines in rows along the steep slopes, orienting them northwards, in order to protect from too much sun. The area is very windy with great day-night temperature swings. Our grapes are certified organic and only appropriate sulphur- and copper-based products are hand-sprayed directly onto the plants to avoid the accumulation of substances in the soil. Hand-hoeing is practised along the rows. We do not use any chemical weed and pest control products or fertilisers. We try to understand and maintain the balance of the spontaneous vegetation (grass), paying particular attention to biodiversity, which is assisted admirably by bees. The Wines are: Porta del vento (Catarratto bianco o comune lucido, extralucido); Maquè Rosè (Perricone 100%); Maquè Perricone (Perricone 100%); Maquè ( Nero D'Avola 80% Perricone 20%); Ishac (Nero D'Avola); Saharay (Catarratto bianco comune lucido, extralucido); Mira (Catarratto bianco 100%).



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola Marco Sferlazzo  
Contrada Valdibella 90043  
Camporeale - Sicilia  
Mob. +39 335 6692875  
E-mail: [info@portadelvento.it](mailto:info@portadelvento.it)  
Sito: [www.portadelvento.it](http://www.portadelvento.it)



Le vigne di San Fereolo sono state acquisite a partire dal 1992, anno di nascita di questa cantina. Una paziente raccolta di tasselli sparpagliati sulla destra del fiume Rea, tra Dogliani e Monforte d'Alba, vigneti di memoria destinati all'abbandono, ci permettono di attingere alle differenze dei singoli luoghi, dando un panorama completo di quello che può regalarci questa parte del territorio doglianese e l'influenza del genius loci sul Dolcetto. Siamo nel sud del Piemonte, a un passo dalla Langa del Barolo, ma la nostra è rimasta una terra più selvaggia, fatta ancora di boschi, noccioli e semenzai. Un paesaggio variegato che modella marne calcaree alternate a macchie di terreni alluvionali del quaternario, dominato dalla cerchia delle Alpi e dalle sue brezze fresche, ideali per un vitigno esigente come il Dolcetto. Coltivare la vite è un mestiere che richiede un profondo impegno morale. Ogni pianta, ogni vigneto, è come un individuo che si esprime nella corallità, in una rete di relazioni con le piante che la circondano, con il luogo in cui sono e persino con lo spazio in cui la terra è collocata, essendo ponte fra macrocosmo e microcosmo. Ho cercato un'agricoltura che fosse attenta all'osservazione di questi rapporti, che si avvicinasse alla capacità di osservazione degli anziani. San Fereolo, certificato Demeter e CCPB, lavora 12 ettari di vigna da cui nascono 40.000 bottiglie. Oltre la metà sono Dogliani Docg di cui siamo impegnati a comprendere la capacità di evoluzione e la forza espressiva nel tempo attraverso vini che rivedono la luce anche sei anni dopo la vendemmia. A questo si affiancano altri vitigni tradizionali del Piemonte, barbera e nebbiolo, più la sorpresa di un bianco 'fuori zona' da Riesling renano e Gewurtztraminer.



I acquired my vineyards a little at a time starting 1992, the birth year of this estate. With patience I gathered the parcels, scattered on the right bank of the river Rea, between Dogliani and Monforte d'Alba, small vineyards full of memories ready to be abandoned by winegrowers too old to work them. This difference of soils allows us to bring together into our wine a more complex view of genius loci of this area. We are in the southern part of Piedmont, adjacent to the Barolo's Langhe, but our territory has remained more wild, still scattered with woods, hazelnuts and fields. A variegated landscape, that moulds calcareous marn and alluvional quaternary red soils, a landscape dominated by the circle of the Alps and its fresh breezes that make it an ideal location for such a right temperature-demanding grapevine like Dolcetto. Cultivating the vine is a job that requires a profound moral commitment. Every plant, every vine is like an individual that expresses itself in a chorus, whether that be a hill, a Docg, or even the space in which the earth is positioned, being a bridge between microcosmus and macrocosmus. Therefore, for a producer that feels the vines and the ground in a deep relationship with their surroundings, sees life in its evolutionary potential, and that was interested by the old farmer's capability to observe. San Fereolo is certificated by Demeter and CCPB and works 12 hectares of vineyards producing 40.000 bottles. Half of them are Dogliani Docg and we are deeply involved to understand the attitude to evolution in time and the expressive strenght of the grape. For this reason, our Dogliani usually is released even six year after the harvest. We work also with other traditional grapes of Piedmont like Barbera and Nebbiolo with the addition of a white wine made from "foreign" grapes, Rhine Riesling and Gewurtztraminer.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

San Fereolo  
Borgata Valdibà, 59  
12063 Dogliani (Cn)  
Tel. +39 0173 742075  
Fax. +39 0173 388208  
E-mail: [info@sanfereolo.com](mailto:info@sanfereolo.com)  
Sito: [www.sanfereolo.com](http://www.sanfereolo.com)



## SAN POLINO

L'azienda di San Polino è situata a 430 metri slm su una collina a 7 km al sud del paese di Montalcino.

Abbiamo 5 ettari di vigna, tutta sangiovese, dalle quale produciamo il Brunello di Montalcino ed il Rosso di Montalcino. San Polino si è certificato come azienda biologica in 1993. Dal inizio abbiamo concepito l'azienda come un organismo, un mini-gaia dove le persone, la terra ed il clima insieme formano il suo terroir. Nostra versione non totalmente ortodossa, ma molto stimolante (per noi), della biodinamica che focalizza sui concetti di equilibrio, armonia e l'importanza di una vasta biodiversità di organismi e vita sull'azienda, nostro approccio rigoroso sia in vigna ed in cantina, le giornate calde e notti freschi estivi si combinano per produrre vini di alta qualità che veramente e con integrità rispecchiano la terra della loro coltivazione. Vendemmiamo al inizio di ottobre e l'uva viene fermentato su lieviti nativi in botti di legno. I vini vengono poi invecchiati in legno per un altro 3 anni. I vini non sono filtrati e sono imbottigliati a mano nella cantina di San Polino.



Our farm is situated at 430 metres above sea level on a hillside 7 km south of the town of Montalcino.

We have 5 hectares of Sangiovese vineyard from which we produce the Brunello di Montalcino and Rosso di Montalcino. We were certified organic in 1993. From the start we saw San Polino as an organism, a mini-gaia, where the people, the soil and the climate together form its terroir. Our unorthodox yet exciting (for us) version of biodynamics which focuses on concepts of balance, harmony and the importance of a vast biodiversity of organisms and life in the farm, our rigour in the vineyards and winery, the hot summer days and cool summer nights combine to produce top quality wines which truly and with integrity reflect the land in which they were cultivated.

We harvest in early October and ferment the grapes on their indigenous yeasts in oak barrels. The wines are then aged in wood for a further 3 years. The wines are not filtered and are bottled by hand in the San Polino winery.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola San Polino  
di Fabbro Luigi  
Podere San Polino, 163  
53024 Montalcino (Si)  
Tel. e Fax . +39 0577 835775  
Mob. +39 340 528328  
+39 3391 259715  
E-Mail: vino@sanpolino.it  
Site: www.sanpolino.it



Il nome dell'Azienda Agricola S.Giuseppe è da attribuirsi di fatto a Giuseppe Martelli che così chiamò, nel 1910, la sua mezzadria. Fu abbandonata nel 1940 e nel 1992 fu rilevata dalla nostra famiglia. Si trova a sud della cittadina di Montalcino, vicino all'Abbazia di Sant'Antimo; Noi lavoriamo per preservare le nostre viti, culture, nel rispetto dell'habitat naturale in cui è inserita. Il monte Amiata protegge dai venti impetuosi la terra che ci ospita. L'Azienda Agricola costa di circa 15 ettari fra bosco, ulivi del 1920 e vigneti. Le vigne sono: Vigna al Leccio sud-ovest 340 s.l.m. iscritta D.O.C.G. Brunello di Montalcino; Vigna Curva sud-ovest 320 s.l.m. iscritta D.O.C.G. Brunello di Montalcino; Vigna al Sasso sud-est 290 s.l.m. iscritta D.O.C.G. Brunello di Montalcino; Vigna Bassa sud 270 s.l.m. iscritta D.O.C.G. Brunello di Montalcino; Vigna all'Ulivo ovest 280 s.l.m. iscritta per 8000 m2 D.O.C.G. Brunello di Montalcino e per 5000 m2 D.O.C. Rosso di Montalcino; Vigna al Bosco sud 240 s.l.m. iscritta D.O.C. Sant'Antimo. Ognuno dei vigneti viene vendemmiato e vinificato singolarmente. Perciò le vigne vengono curate con l'attenzione al fine di preservare l'ecosistema che circonda i vigneti e l'Azienda. Il risultato è quello di ottenere uve sane e gustose, espressioni di ogni annata. La nostra Azienda è certificata BIO dal 1996 e applica metodi biodinamici dal 2002. La cantina - situata su tre livelli con sistema a caduta - è stata concepita per valorizzare le potenzialità di ogni singola vigna: l'uva, raccolta a mano in piccole cassette, una volta diraspata, cade nei sottostanti tini di legno da 30 qli. Nulla viene aggiunto prima, durante e dopo l'arrivo del grappolo, eccetto solforosa in dosi minime. Terminata la fermentazione alcolica, il "vino" scende nella sala di invecchiamento dove privilegiamo l'uso di botti costituite da legni spessi; vengono anche usate barriques e tonneaux. controllata.



The San Giuseppe Winery takes its name from the sharecropping estate established by Giuseppe Martelli in 1910. Abandoned in 1940, the estate was then acquired by our family in 1992. The Winery is located to the south of the town of Montalcino, just a stone's throw from Saint Antimo Abbey. The company was founded by our family and has grown with it. The vineyards are as follows: Vigna al Leccio south/west-facing, 340m above sea level, D.O.C.G. Brunello di Montalcino appellation; Vigna Curva south/west-facing, 320m above sea level, D.O.C.G. Brunello di Montalcino appellation; Vigna al Sasso south/east-facing, 290m above sea level, D.O.C.G. Brunello di Montalcino appellation; Vigna Bassa south-facing, 270m above sea level, D.O.C.G. Brunello di Montalcino appellation; Vigna all'Ulivo west-facing, 280m above sea level, D.O.C.G. Brunello di Montalcino appellation (8000m2) and D.O.C. Rosso di Montalcino appellation (5000m2); Vigna al Bosco south-facing, 240m above sea level, D.O.C. Sant Antimo appellation. Each wines are vinified separately. A great deal of time is dedicated to the maintenance of the ecosystem of the area around the vineyards and the company facility. We endeavor to cultivate grapes that are healthy and unique to each vintage. The company has been certified organic since 1996. Biodynamic methods have been used since 2002. The cellar complex is on three levels and uses a gravity system. In the cellars, we aim to tap the potential of every single vineyard. The grapes are picked by hand and placed in small trays before being destalked, and they are then allowed to fall into 30-quintal wooden vats. Nothing is added to the bunches except for small doses of sulfur dioxide. Once alcoholic fermentation is complete, the "wine" is taken down to the ageing cellar, where it will mature in barrels made from thick wood, or in barriques or tonneaux.



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Azienda Agricola S. Giuseppe  
Podere San Giuseppe,38  
S.P. 55 Della Badia di Sant'Antimo, Km 10,2  
53024, Montalcino (Si)  
Tel. e Fax. +39 0577 835754  
E-mail: info@stelladicampalto.com  
Sito: www.stelladicampalto.it



Dov'è la Tenuta di Valgiano? L'azienda è sulle Colline a Nord Est di Lucca; sui pendii appenninici che degradano nella piana, una splendida terrazza esposta a Sud Sud-Est a 250 m s.l.m. . Un'alluvione di arenaria acida su marne calcaree di Alberese del Paleocene, circa 60 milioni di anni fa quando i mammiferi cominciarono a popolare la Terra. Su queste terre, da sempre si coltivano i Sangiovesi, uniti ad altri vitigni delle più disparate origini: Syrah, Merlot, Cilieggiolo, Canaiolo, Montepulciano, Barbera, Tazzelenghe ed altri, fra i rossi, mentre le uve bianche sono perlopiù Vermentino, Trebbiano, Malvasia, ma anche Chardonnay, Sauvignon, Chasselas.

I vigneti hanno un età media di 18 anni compresi tra l'influenza mediterranea della costa e la catena dell'Appennino alle spalle. Luce intensa marina, e vento dal mare di giorno. La notte, l'aria fresca della montagna rallenta la maturazione.

Ma a Valgiano ci sono anche un paio di migliaia di piante di ulivo, una ventina di alveari, orti, frutteti e campi di mais, nel bosco grufolano i maiali, le galline fanno le uova e il coniglio è delizioso con la polenta di formenton, tutto in armonia con il buon vino



Where is Tenuta di Valgiano? The farm is situated on the hills North-East of Lucca; on the Appenine slopes coming down onto the plane, a wonderful terrace exposed South South-East, 250 mt above the sea level. An alluvia of Arenaria, an acidic sandstone, above Alberese, a calcareous marl from the Paleocene. Approximately 60 millions years ago, when mammals started populating the Earth.

On these lands since ever Sangiovese has been cultivated, together with other varieties from everywhere: Syrah, Merlot, Cilieggiolo, Canaiolo, Montepulciano, Barbera, Tazzelenghe and other reds, while the whites are mainly Vermentino, Trebbiano, Malvasia, but also Chardonnay, Sauvignon, Chasselas.

Vineyards are roughly 18 years old on an average, squeezed between the Mediterranean influence and the Appenine range behind. Intense marine light and sea breeze during the day. Cool air from the mountain at night slowing down ripening. And Valgiano is in perpetual motion: making wine, oil, honey, collecting eggs... in a merry-go-round of grapes, barrels, olives, bee hives, chickens and sows grazing in the woods down by the stream, hens lay eggs and the rabbit is delicious with polenta.. all in armony with good wine.



# ■ Notes on wine ■

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Tenuta di Valgiano  
via di Valgiano 7-55012  
Valgiano (Lu)  
Tel. +39 0583 402271  
Fax. +39 0583 572141  
E-mail: info@valgiano.it  
Sito: www.valgiano.it



L'incontro con la Biodinamica avvenne per caso nel 2005. Essendo laureato in veterinaria ed avendo improvvisamente avuto l'esigenza di occuparmi dell'azienda agricola di famiglia senza averne le competenze, mi iscrissi ad un corso di orticoltura che si teneva in uno piccolo borgo delle Langhe. Non avevo la minima idea di cosa fosse la BIODINAMICA, ma il nome m'incuriosiva. Tra i vari corsi che l'associazione proponeva ne trovai alcuni che parlavano di viticoltura e poiché nell'azienda di famiglia era presente un bellissimo vigneto del quale non ci eravamo mai direttamente occupati, decisi di iscrivermi anche se fino ad allora non mi ero mai interessato al mondo del vino in quanto astemio in una famiglia di astemi. Senza saperlo, in quello sperduto paesino partecipai a seminari tenuti da alcuni tra i più famosi personaggi della Biodinamica francese come Xavier Florin e della viticoltura biodinamica internazionale come il produttore Nicolas Joly della "Coulée de Serrant".

Tornai a casa con un'unica certezza, quella che Selvadolce sarebbe diventata un'azienda agricola biodinamica. Affacciata sul mare dell'estremo ponente ligure a pochi chilometri dal confine con la Francia, Tenuta Selvadolce si estende per circa 7 ettari in una delle zone più panoramiche delle alture di Bordighera. Ulivi secolari, muri a secco e Bugarvillee incorniciano il vigneto impiantato negli anni 70.

Vini Rossi: "Rosso Se..." vitigno: ROSSESE; Vini Bianchi: "Crescendo" vitigno: PIGATO (vigna giovane 2005); "Rucantù" vitigno: PIGATO (vigna vecchia 1970); "VB1" vitigno: VERMENTINO (vigna vecchia 1970).



My introduction to BIODYNAMICS happened by chance in 2005. After graduating in veterinary medicine I found myself suddenly responsible for the family farming business without having any of the necessary skills. So, I enrolled for a course in biodynamic horticulture which was being organized in a small town in the Langhe region. I had no idea at all what BIODYNAMICS was, but the name excited my curiosity. Amongst the various courses on offer by this association, there was a couple on the subject of biodynamic viticulture. Since our family farm included a lovely vineyard which we had never made use of ourselves, I decided to sign up for these: even though till then I had never been interested in the world of wine, being a non-drinker in a family of non-drinkers! Little did I know that the seminars I attended in that out-of-the-way place would be conducted by some of the most famous figures in French Biodynamics, like Xavier Florin, as well as international representatives of biodynamic viticulture like Nicolas Joly, producer of "Coulée de Serrant". I returned home with a unique conviction, that Selvadolce would become a biodynamic wine-producer." Overlooking the sea of the western part of Liguria, a few kilometers from the French border, Tenuta Selvadolce extends for about 7 hectares in one of the most scenic areas in the heights of Bordighera. Olive trees, stone walls and Bougainvillea surround the vineyard planted in the mid 70's. Red Wines: "Rosso Se..." grape: ROSSESE; White Wines: "Crescendo" grape: PIGATO (young vines 2005); "Rucantù" grape: PIGATO (old vines 1970); "VB1" grape: VERMENTINO (old vines 1970).



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tenuta Selvadolce  
Via Selvadolce, 14  
18012 Bordighera  
Tel. +39 0184 262223  
+39 0184 266979  
Mob. +39 349 2225844  
E-mail: info@selvadolce.it  
Sito: www.selvadolce.it



"Se essere Homo Sapiens Sapiens significa guardare ma non osservare, mangiare ma non gustare, sentire ma non ascoltare, "fiutare un odore" e non annusare... allora sono fiero di essere Homo Sapiens e basta.

Mi sento animale alla pari con gli altri animali. Parte del pianeta Terra e dell'Universo. Voglio essere animale con la minima razionalità indispensabile alla mia libertà. Per questo faccio il vino... è il metodo che conosco per farmi sentire quello che sono: istintivamente animale".

"Io non seguo il mercato, produco vini che piacciono a me, vini del mio territorio, vini di Sennori. Sono ciò che sono e non ciò che vuoi che siano".

Alessandro Dettori - 1998



"If being a Homo sapiens sapiens means looking but not observing, eating but not tasting, hearing but not listening, smelling but not enjoying a scent... well then, I am proud to be a Homo sapiens sapiens and nothing more.

I feel myself an animal just like the other animals. Part of planet earth and of the universe. I want to be an animal with that minimum of rationality necessary for my free will. That is why I make wine... it is the method I know for making me feel what I am: instinctually an animal."

"I do not follow the market; I make wines that please me, wine of my own local area, wines of Sennori.

They are what they have to be and not what you want them to be."

Alessandro Dettori 1998



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tenute Dettori  
Località Badde Nigolosu  
07036 Sennori (Ss)  
Tel. +39 079 512772  
+39 079 9737428  
E-mail: [info@tenutedettori.it](mailto:info@tenutedettori.it)  
Sito: [www.tenutedettori.it](http://www.tenutedettori.it)



Naturalness, tipicità e semplicità sono i fattori che ci interessano maggiormente. Le nostre regole prevedono poca produzione per ogni pianta (circa 1 kg di uva), un'attenta cura del vigneto con concimazioni a base di sovesci, minime quantità di rame e zolfo, una tradizionale pratica di cantina senza uso di lieviti selezionati, nessuna filtrazione o refrigerazione. La fattoria si trova in collina tra 180 e 300 m. di altitudine, ad ovest di Prato, sud ovest di Firenze e sud di Pistoia. Dal 1920 appartiene alla famiglia e dal 2002 abbiamo introdotto il percorso Biodinamico. Coltiviamo 8 ettari a vigneto, 60 ettari a uliveto (dal quale produciamo un ottimo olio extravergine) e i restanti ettari sono boschi di pini e castagneti da frutto.

I nostri vini sono: Carmignano .D.O.C.G. Terre a Mano (uve Sangiovese, Canaiolo nero, Cabernet Sauvignon); Sassocarlo Terre a Mano bianco I.G.T. Toscana (uve Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti); Vin Santo di Carmignano .D.O.C. (uve Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti).

L'Azienda svolge anche un cordiale servizio di agriturismo.



Naturalness, authenticity and simplicity are very important for us: we don't use any outside products.

Our rules provide a low yield per plant (about 1 kg of grapes), only natural operations and fertilization by green manures, no use of selected bacteria, no filtration or refrigeration. The farm is situated on the hillside at west of Prato, south west of Florence and south of Pistoia. It belongs to the same family since 1925 and since 2002 they started with biodynamic methods.

We cultivate 8 hectares at vineyard, 60 hectares at olive-trees from which we produce a very quality extravirgin olive oil, the remaining are pine and chestnut woods.

Our wines are: Carmignano .D.O.C.G. Terre a Mano (from Sangiovese, Red Canaiolo, Cabernet Sauvignon grapes); the Sassocarlo Terre a Mano bianco I.G.T. Toscana (from Trebbiano Tuscany and Malvasia del Chianti grapes); the Vin Santo di Carmignano D.O.C. (from Trebbiano of Tuscany and Malvasia del Chianti grapes). We offer also a friendly agriturismo service



# ■ Notes on wine ■

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Terre a Mano "Bacchereto"  
Via Fontemorana, 179  
Loc. Bacchereto di Carmignano  
59015 Carmignano (PO)  
Tel. e Fax. +39 055 8717191  
E-mail: [fattoriadibacchereto@gmail.com](mailto:fattoriadibacchereto@gmail.com)  
[terreamano@gmail.com](mailto:terreamano@gmail.com)



