



LE CATALOGUE VISUEL DE VINOVIVO

Mise à jour juin 2026 – vins disponibles à date et en arrivages d'ici la fin de l'année (date prévue d'arrivée marquée si applicable)

Pour commander: infovino@vinovivo.ca ou placez vos commandes sur le site web: www.vinovivo.ca
Détails et commentaires

NOTRE MISSION

seulement
VINOVIVO
à la défense des petits vignerons
contre l'uniformisation du goût



Seulement vins italiens
Seulement importations privées
Seulement petit vignerons artisanaux indépendants
Seulement vignes en agriculture biologique soutenable à intervention minimale
Seulement vignerons à production par hectare limitée
Seulement filières intégrées, de la vigne à la bouteille
Seulement cépages autochtones ou d'esprit autochtone
Seulement vins certifiés par des organismes qualifiés et indépendants
Seulement vins uniques à découvrir, capables de nous étonner!

CDV

Club Dégustation VinoVivo
pour la diffusion de la connaissance au
Québec des vins, des liqueurs et des mets
italiens rares et autochtones.

vinovivo
la vie des vins italiens

PODERE
RUGGERI
CORSINI



VINO VIVO
la vie des vins italiens

BAROLO BUSSIA Riserva D.O.C.G

Ce Barolo, cultivé dans la sous région la plus prestigieuse de la dénomination Barolo, Bussia, récolte en 2018, un des meilleurs millésimes du dernier décennie, est en tout effet un Barolo historique, destiné à être aimé et collectionné par les caves à vins les plus exclusives du monde. La Riserva 2018 produite en quantité limitée (seulement 900 bouteilles), mérite sans doute le titre de vin des rois et le roi des vins!

CRU: Bussia – Monforte d’Alba

SURFACE: 1 Hectare

ALTITUDE: 450 Mt.; exposition Sud-Ouest; en pente 45%

TERRAIN: Calcaire

DENSITÉ: 4500 plantes/hectare

AGE DE LA VIGNE: 65 ans RÉCOLTE: manuelle

VINIFICATIO ET ELEVAGE

La vinification débute après des vendanges manuelles en caisses avec égrappage immédiat, suivies de trois remontages par jour la première semaine et de deux remontages par jour la semaine suivante. La macération dure de 15 à 18 jours. Après soutirage, décantation et fermentation malolactique, le vin est élevé pour 48 mois en vieux tonneaux français suivi par 24 mois de vieillissement en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis moyennement profonde, aux reflets orangés. Au nez, une fraîcheur exaltante s’ouvre sur des notes plus chaleureuses et complexes, évoquant la cerise confite, la grotte, la prune, la fraise et la framboise. On perçoit également des arômes plus sombres de chocolat, de noisette et de réglisse, ainsi que des notes d’herbes, de cannelle et de vanille.

Cépage: Nebbiolo
Alcool: 14.50%
Acidité Totale: 5.60 gr.-Lit
Extrait Sec: 29.8 gr.- Lit
Sucres Résiduels: ZERO

0026 – Prix Reg: \$176
Prix CDV \$174
Rouge Piemonte

PODERE
RUGGERI
CORSINI



VINO VIVO
la vie des vins italiens

BAROLO BUSSIA D.O.C.G

Ce Barolo, cultivé dans la sous région la plus prestigieuse de la dénomination Barolo, Bussia, récolte en 2021, un des meilleurs millésimes de 2 dernières décennies, est en tout effet un Barolo historique, destiné à être aimé et collectionné par les caves à vins les plus exclusives du monde. Produit en quantité limitée (2,200 bouteilles en 2021) mérite sans doute le titre de vin des rois et le roi des vins!

CRU: Bussia – Monforte d’Alba SURFACE: 1 Hectare

ALTITUDE: 450 Mt.; exposition Sud-Ouest; en pente 45%

TERRAIN: Calcaire DENSITÉ: 4500 plantes/hectare

AGE DE LA VIGNE: 40-60 ans

RÉCOLTE: manuelle

VINIFICATION & ELEVAGE

La vinification débute après des vendanges manuelles en caisses avec égrappage immédiat, suivies de trois remontages par jour la première semaine et de deux remontages par jour la semaine suivante. La macération dure 15 à 18 jours. Après soutirage, décantation et fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 30 mois dans des fûts de chêne de Slavonie. Mise en bouteille en juillet 2024. Vieillessement supplémentaire en bouteille de 6 mois avant la commercialization.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis moyennement profonde, aux reflets orangés. Au nez, une fraîcheur exaltante précède immédiatement des notes chaleureuses et amples de cerises confites, de cerises amères, de prunes, de fraises et de framboises. On y perçoit également des arômes plus sombres de chocolat, de noisettes et de réglisse, ainsi que des notes d’herbes, de cannelle et de vanille.

Cépage: Nebbiolo
Alcool: 14.50%
Acidité Totale: 5.47 gr.-Lit
Extrait Sec: 27.2 gr.- Lit
Sucres Résiduels: 0.33 gr.-lit

0025 – Prix Reg: \$99
Prix CDV \$97
Rouge Piemonte

MARENGO MAURO
AZIENDA VITIVINICOLA



VINO VIVO
la vie des vins italiens

BAROLO D.O.C.G “Angela”

Cultivés en agriculture soutenable, privilégiant la santé des sols et une intervention minimale, ce barolo représentent le pinacle qualitatif de la production artisanale perpétuée par un petit producteur, enracinée dans l’histoire des Langhe. Un vrai bijou à découvrir!

TERRAIN: Ancienne vigne Grand Cru en pente 38%, 410 mt- altitude, minéraux et calcaire

CRU: dans la commune de Barolo: 60%

MGA “Terlo” et 40% MGA Novello

“Ravera”

CULTIVATION: Traditionnelle (espalier et Guyot)

RÉCOLTE MANUELLE: Deuxième décade d’octobre

VINIFICATION: macération prolongée en cuve d’acier (40 jours) et remontages fréquents

ÉLEVAGE: 48 mois en Botte Grande (tonneau de Slavonie de 1200 litres) Stabilisation en bouteille de 12 mois.

Cépage : Nebbiolo
Alcool: 14%
Acidité Totale: 5,3 gr./Lit.
Extrait Sec: 33 gr./Lit
Sucres résiduels: 0,4 Gr./Lit

0024 – Prix Reg: \$81
Prix CDV \$79
Rouge Piemonte

0022 – Prix Reg: \$82
Prix CDV \$79
Rouge Piemonte

ROCHE
Barbaresco
D.O.C.G



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Un vin élégant, austère et noble, issu du cépage Nebbiolo, à la robe rouge grenat aux reflets orangés. Au nez, il exhale des arômes aériens et épicés, avec de légères notes de vanille et de fleurs. Un vin corsé et harmonieux, à la finale persistante. Le 2021 est un des meilleurs millésimes du décennie.

Exposition : Est, Sud-Est,

Composition du sol : sol argilo-calcaire.

Densité de plantation : environ 4 200 plantes par hectare.

System de soutien : Guyot.

Vendanges : vendanges manuelles en paniers de bois.

Vinification : les raisins arrivés au chai sont égrappés, foulés et fermentés pendant deux semaines.

Élevage : le vin est d’abord élevé en fûts de Chêne de 2,500 Lit. pendant 30 mois. Après la mise en bouteille, le Barbaresco stabilise pour 8 mois avant sa commercialisation.

Cépage: Nebbiolo en pureté
Alcool: 14.5%
Acidité Totale: 4,86 Gr.-Lit
Extrait Sec: 27.70 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 1.25 Gr-Lit

BAROLO SALVANO D.O.C.G

CÉPAGE 100% Nebbiolo

ZONE DE PRODUCTION Ce vin est produit dans la province de Cuneo, dans une zone spécifique qui comprend les villages de Barolo, Serralunga d’Alba, La Morra, Grinzane Cavour et Diano d’Alba.

QUALITÉS SENSORIELLES

Robe rubis brillant aux reflets grenat. Bouquet typique et intense aux arômes de tabac et de chocolat. Bouche souple et veloutée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation en cuves inox pendant 12 à 15 jours à température contrôlée, entre 25 °C et 29 °C. Élevage ensuite en fûts de chêne de 2 500 litres pendant 40 mois.

14 % vol.

Extrait Sec: 29,9 Gr.-Lit

Acidité Totale: 5,8 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0,5 Gr.-Lit



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0099 – Prix Reg: \$77
Prix CDV \$75
Rouge Piemonte

1) Barolo Bussia (le plus prestigieuse cru du Barolo, en version Riserva 2018 et millésimes 2021 & 2022)
2) Barolo Angela: le vrai vigneron artisanal, 3 anciennes crus, 48 mois d’élevage.
3) Barolo Salvano: 5 crus pour un Nebbiolo modern.
4) Barbaresco Roche 2021 l’élégance au pouvoir et millésime (2021) meilleur des derniers 30 ans

BAROLO &
BARBARESCO



DE L'ENFER AU PARADIS. LES VINS
EXTRÊMES DE LA VALTELLINE

INFERNO RISERVA DOCG

Les raisins Nebbiolo « Chiavennasca » proviennent de la zone « Inferno » de la Valtellina Superiore Docg. Son nom (l'enfer) en dit long... C'est la plus petite et la plus prestigieuse zone de l'appellation, où les vignes sont en pente jusqu'à 75 %. Les murs de pierre sèche et le soleil alpin intense créent des températures véritablement infernales pendant l'été. Un Nebbiolo 'infernal' caractérisé par structure et séduction.

PROFIL un vin unique, complexe, austère, mais à la fois savoureux et harmonieux. Il est produit uniquement les meilleures années et en quantités limitées.

TERRAIN 700 mt altitude – vin héroïque.

VINIFICATION Macération pelliculaire d'environ 10 jours.

ÉLEVAGE d'au moins 36 mois en fûts de chêne.

Cépage: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Alcool : 13,5 %
Acidité totale : 5,7 g/L
Extrait sec : 29,50 g/L
Sucres résiduels : 1,2 g/L



0042 – Prix Reg: \$77
Prix CDV **\$75**
Rouge Lombardia



DE L'ENFER AU PARADIS. LES VINS
EXTRÊMES DE LA VALTELLINE

PARADISO RISERVA DOCG

Cantine Nera est l'unique propriétaire de la portion de vignoble homonyme située dans la zone « Inferno » de la Valtellina Superiore Docg.

Le « Paradiso » est un ravin aux pentes plus douces et à l'exposition plus fraîche que la zone « Inferno ». Cette petite zone présente des caractéristiques climatiques plus douces qui donnent naissance à un vin néanmoins intrigant et complexe au nez, avec des notes herbacées et fruitées sous-jacentes aux notes de sous-bois alpin.

Un nebbiolo de montagne aux notes douces et raffinées

Le « Riserva » est produit uniquement lors des meilleurs millésimes et en quantités limitées.

TERRAIN, au centre de la sous-région Inferno à 550 mt altitude – vin héroïque des Alpes italiennes

VINIFICATION Macération pelliculaire d'environ 10 jours.

ÉLEVAGE d'au moins 30 mois en fûts de chêne.

Cépage: 100% Nebbiolo (Chiavennasca)
Alcool : 13,5 %
Acidité totale : 5,6 g/L
Extrait sec : 28,50 g/L
Sucres résiduels : 1 g/L



0041 – Prix Reg: \$77
Prix CDV **\$75**
Rouge Lombardia



SFORZATO LE VIN LE PLUS HÉROÏQUE DE LA VALTELLINE

SFORZATO 'IL GHEPPIO' DOCG

Il Gheppio = la crécerelle fait référence au Falco Tinnunculus, un oiseau de proie diurne connu pour sa capacité à chasser en planant dans les airs.

Il est produit exclusivement à partir de raisins du Nebbiolo « Chiavennasca », selon le système Guyot, modifié par le système à l'arche de la Valtellina. Après avoir été vendangés à la main et amenés à la cave à pied, seules les grappes les plus saines et les plus mûres sont sélectionnées, puis séchées pendant 4 mois dans un grenier sec et bien ventilé. Le Sforzato di Valtellina Docg, en dialecte Sursas, doit son nom à une ancienne pratique de séchage des raisins, appelée « **PASSERILLAGE** ». Ce procédé est utilisé depuis le XVIe siècle, bien des siècles avant qu'un procédé similaire ne soit utilisé pour l'Amarone, comme l'atteste Léonard de Vinci, qui, de passage en Valtellina, qualifia ce vin de « potente assai », c'est-à-dire « très puissant ». Ce vin a obtenu l'appellation DOCG (Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie) en 2003 seulement. Sa complexité persistante et sa profondeur lui valent d'être parfois qualifié de vin de « méditation ». Produit uniquement lors des meilleures années, il est incroyablement équilibré, harmonieux et persistant.

TERRAIN 690 mt altitude – vin héroïque.

PASSERILLAGE Séchage de plus de 4 mois en grenier naturels

VINIFICATION Macération pelliculaire de 15 à 20 jours.

ÉLEVAGE de 12 mois en fûts de chêne de taille moyenne et de 8 mois en bouteille.

Cépage: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Alcool : 15,5 %
Acidité totale : 5,79g/L
Extrait sec : 32 g/L
Sucres résiduels : 2,35 g/L



0043 – Prix Reg: \$93
Prix CDV **\$91**
Rouge Lombardia

SALVANO



TORINO Langhe nebbiolo D.O.C.

ZONE DE PRODUCTION
Trois Crus de la Langhe.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe rubis éclatante. Bouquet clair et d'une élégance douce, aux notes de réglisse. Goût intense avec une finale vanillée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification des raisins dure jusqu'à 8 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne de 2800 litres pendant 22 mois.

CÉPAGE: Nebbiolo
ALCOOL: 14 % vol.
ACIDITÉ TOTALE: 6.17 Gr.-Lit
EXTRAIT SEC: 28.9 Gr.-Lit
SUCRES RÉSIDUELS: 0.33 Gr.-Lit



0108 - Prix Régulier: \$49
Prix CDV: **\$ 47**
Piemonte - Rouge



LANGHE NEBBIOLO DOC

Ce Nebbiolo de Marengo Mauro, petit vigneron artisanal, est perçu par les connaisseurs comme 'le petit Barolo' de la région: l'élevage en béton souligne le coté élégance de ce cépage sans perdre complexité et profondeur.

ZONE DE PRODUCTION
Novello & Barolo

TAILLE EN VIGNE
Traditionnel (contre-espalier et taille Guyot)

PÉRIODE DE VENDANGE
Premières semaines d'Octobre

VINIFICATION
Vendange manuelle. Macération en acier pour environ 10 jours à la température contrôlée

AFFINEMENT
18 mois en cuve de béton. Affinement en bouteille avant la commercialisation

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES
Couleur rubis rouge avec des reflets orangés. Parfum faible, délicat et caractéristique. En bouche il se présente aimable, de bon corps, délicat

C'est la première expression du cépage Nebbiolo, dans laquelle les tanins sont délicats protagonistes.

Cépage: Nebbiolo
Alcool: 14.5%
Extrait Sec: 29.9 gr.-Lit
Acidité Totale: 5.9 gr.-Lit
Sucres résiduels: 0.90 gr.-Lit



0033 – Prix Reg: \$43
Prix CDV **\$41**
Rouge Piemonte

Fin juin



0040 – Prix Reg: \$49
Prix CDV **\$47**
arrivée prévue: mars
Rouge Valle d'Aosta

396 AESCULUS HIPPOCASTANUM VALLE D'AOSTA DOC PICODENDRO (NEBBIOLO)

Ce Picodendro, un ancien clone d'altitude du Nebbiolo, est un des vins plus représentatifs des vins héroïques des Alpes italiennes. Élégant et raffiné, exprime les arômes primaires et secondaires du cépage avec amplitude, en sauvegardant la longueur et profondeur typique du Nebbiolo.

Vignoble exposé sud à Pont St-Martin et Donnas à 650 Mt d'altitude. Sol morainique et sablonneux, sur des pentes soutenues par d'anciens murets en pierre. Plantes à l'hectare: 3000/3500, rendement à l'hectare 5000 kg.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE en cuves inox avec pré-macération à froid. Fermentation pendant 20 jours à 28% de température. Il mature sur lies fines pendant 8 mois.

PROFIL: Le vin est rouge rubis, dense avec des nuances orangées. En bouche, il est chaleureux, rond et élégamment tannique avec des arômes de violette, de fleurs sauvages et de baies qui montrent une remarquable persistance en bouche.

Cépages: Picodendro (Nebbiolo) 90%, Fumin, Vien de Nus, Neyret et Freisa (cépages autochtones)
Alcool: 13%
Acidité totale gr./Lit 5,39
Extrait Sec: gr./Lt. 27,6
Sucres Résiduels: gr./Lit **ZERO**



Les vins héroïques d'altitude de la Valtellina: **Paradiso, Inferno** et l'incroyable **Sforzato** passerillé 130 jours, Nebbiolo Chiavennasca!

Le Vin Héroïque en altitude de la Valle d'Aosta, **396 Piantagrossa** Nebbiolo Picodendro

Les 2 Nebbiolo Langhe, **Marengo Mauro & Torino** 18 et 22 mois d'élevage. Un Nebbiolo riche et complexe

LA MONDIANESE

L'INIZIO DOCG RISERVA

Le Ruché est un cépage rare autochtone, avec des racines historiques; apporté au Piémont au 16ème siècle, est un clone lointain d'un Pinot Noir de Bourgogne qui est resté caché pour plus de 3 siècles sur les pentes rocheuses d'un couvent (dont dérive le nom « ruché »), avant d'être découvert et replanté par un petit nombre des vignerons de la région.

Vignes appartenant au domaine, situés autour du chai.

Sol : D'origine sédimentaire marine, calcaire à texture limoneuse.

Rendement à l'hectare : 60-80 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha.

Système de soutien : Espalier avec taille Guyot. Début des vendanges : Mi-septembre.

Vinification : En cuve inox. Élevage : En cuve inox.

Élevage : 14 mois en tonneaux de chêne français pour la Riserva, puis 12 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Arômes : Amples et harmonieux, avec des notes florales et de confiture. Riches en notes épicées évoquant l'encens. Sur le Palais : Harmonieuse, chaleureuse, légèrement tannique, faible acidité, longue finale avec des notes d'amande et de réglisse.

Cépage : 100 % Ruché
Alcool : 15,5 %
Acidité Totale: 5.9 Gr.Lit
Extrait Sec: 27,5 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0,8 Gr.-Lit

0027 – Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Rouge Piemonte



L'armangia



DALL'ALTO PINOT NERO PIEMONTE DOC

Dall'Alto provient d'une ancienne vigne en Canelli à 350 m d'altitude.

Il est veillé pour **12 mois en barrique**.

Le résultat est un Pinot Noir élégant qui s'exprime avec une complexité surprenante. Un Pinot noir authentique qui a acquis l'esprit bourru du terroir piémontais.

Cépage: Pinot Nero
Alcool: 13.5%
Acidité totale: gr./Lit 5,5
Extrait Sec: gr./Lit. 28
Sucres Résiduels: gr. Lit 1

0038 – Prix Reg: \$39
Prix CDV **\$37**
arrivée prévue: mars
Rouge - Piemonte

LA MONDIANESE

GRIGNOLINO D'ASTI

D.O.C. "Ventomatto"

Grignolino en pureté est un cépage autochtone, très vif et riche de personnalité. Très équilibré et gentil sur le palais, s'accorde avec grand versatilité avec les mets plus variés.

TERRAIN : Entourant le domaine. Sol : D'origine sédimentaire marine, à texture limoneuse calcaire. Rendement : 50 à 60 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha. Soutien de la vigne : Espalier avec taille Guyot.

VENDANGES : Manuelles, en septembre.

VINIFICATION : En cuve inox, fermentation à température contrôlée.

ÉLEVAGE : En cuve inox.

PROFILE : Fin et délicat, avec des notes de cerise et de griotte. Goût : Sec et harmonieux, avec une légère astringence caractéristique du cépage

Cépage : 100 % Grignolino.
Alcool : 13,5 %
Acidité Totale: 5.9 Gr.-Lit
Extrait Sec: 27 Gr.-Lit
Sucres résiduels: 0.77 Gr.-Lit

0029 – Prix Reg: \$37
Prix CDV **\$35**
Rouge Piemonte



SALVANO

Nabucco Langhe rosso DOC

Ce vin exprime les deux âmes de la viticulture contemporaine: le Piémont avec Barbera pour le niveau d'acidité et Nebbiolo pour la structure organoleptique et le Barolo pour la souplesse et le goût international.

ZONE DE PRODUCTION

Ce vin est produit entre les villages de Nieve et Diano d'Alba.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe rubis intense. Bouquet intense et persistant aux notes de giroflée. Vin corsé aux tanins doux et veloutés, ce qui en fait un vin unique et apprécié dans le monde entier.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont vinifiés ensemble pendant 8 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves pendant près de **14 mois**.

CÉPAGES

Barbera – Nebbiolo Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 15 % vol.
ACIDITÉ TOTALE: 6.66 Gr.-Lit
EXTRAIT SEC: 32.3 Gr.-Lit
SUCRES RESIDUELS: 1.57 Gr.-Lit

0032 – Prix Reg: \$44
Prix CDV **\$42**
Rouge Piemonte



L'armangia

PACIFICO PIEMONTE DOC ROSSO

Ce vin rouge, assemblage de Nebbiolo (55%), Albarossa (20%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa, et Barbera est le résultat de la vision innovatrice de ce vigneron: la complexité et force du Nebbiolo est équilibrée par la grande élégance de l'Albarossa (cépage super rare) avec des petits ajouts de Barbera, Freisa, pour ajuster le niveau d'acidité et 2 cépages de style bordelais, pour une touche de souplesse. Un vrai bijou sans égales!

VINIFICATION

Après une sélection des raisins, la fermentation et l'affinage se déroulent séparément dans des fûts de chêne.

ÉLEVAGE

Le vieillissement est conduit pour **12 mois** en barrique pour le Cabernet, le Merlot et le Barbera et en tonneaux pour Albarossa, Freisa et Nebbiolo. Le résultat est un vin riche et complexe, avec une surprenante longueur en bouche.

Cépages: Nebbiolo (55%), l'Albarossa (20%) Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa.

Alcool: 14.5%
Acidité totale: gr./Lit 5,4
Extrait Sec: gr./Lit. 30,5
Sucres Résiduels: gr./Lit 1

0035 – Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Rouge Piemonte



1) L'Inizio Riserva: Ruché, ancien et rare clone du Pinot noir cultivé en Monferrato du 16ème siècle. **2) Grignolino**, le cépage que 'grigne' avant de acquérir sa levité estivale **3) Macchiaferro**, le cépage Albarossa super rare, super élégant et super noir **4) Pacifico**, le mariage parfait entre la force du Nebbiolo, l'élégance de Albarossa et autres cépages autochtones et non **5) Le Pinot Nero piémontais Dall'Alto** **6) Nabucco**, le Super piémontais en vedette, avec une touche bordelaise.

L'armangia

MACCHIAFERRO PIEMONTE DOC ROSSO

Albarossa, est un cépage autochtone rare, créé par l'œnologue Dalmasso en 1938 grâce à l'insertion d'un cépage français, le Chatus (aussi appelé le Nebbiolo français) sur la racine du Barbera. Cet hybride, abandonné à cause du rendement très bas, fut replanté dans les années 90' par des vignerons innovatifs, dont le premier était L'armangia en Monferrato. Aujourd'hui on compte un nombre très petit de producteurs de ce cépage extraordinaire.

PROFILE: Albarossa a une robe presque noire qui nous fait penser à un vin très corsé, mais qui surprend pour son élégance séduisante, la richesse en polyphénols et les parfums fruités

TERRAIN La vigne, située à 250 m avec une exposition nord-est, une inclinaison de 10 %, s'avantage d'un sol alcalin, pauvre en matière organique, drainant et peu profond.

VINIFICATION: en cuve Inox pour 15 jours.

ÉLEVAGE se déroule en tonneaux de chêne de 2 400 litres pendant **14 mois**.

Cépage: Albarossa
Alcool: 14.5%
Acidité totale: gr./Lit 6,5
Extrait Sec: gr./Lit. 33
Sucres Résiduels: gr./Lit 1

0034 – Prix Reg: \$39
Prix CDV **\$37**
Rouge Piemonte



l'armangia



SOPRA BERRUTI

BARBERA D'ASTI
DOCG

Les raisins proviennent de 3 crus situées sur les meilleures collines de notre région. La proportion spécifique de chaque cru varie chaque année. Après la vinification en acier, **50% du produit est veillé en grands futs** de chêne et le reste dans des cuves en acier. Environ 6 mois plus tard, les deux lots sont assemblés, pour la fermentation malolactique suivie d'une période de repos en bouteille.

Cépage: Barbera

Alcool: 13.5%

Acidité Totale: Gr.-Lit 6.1

Extrait Sec: 29 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: Gr.-Lit 1

0107 – Prix Régulier: \$ 28
Prix CDV: \$ 26
Rosso - Piemonte

NIZZA SILVANO

BARBERA D'ALBA DOC

Les vignobles de Nizza Silvano tapissent les coteaux escarpés de **Santo Stefano Roero**, Canale et Montà. Ils sont situés entre les collines verdoyantes des Langhe et du Monferrato.

TERRAIN

Le terrain agricole de cette région est riche en sable, en argile, en calcaire et en humus, caractéristiques qui le rendent particulièrement propice à la culture de la vigne.

VENDAGE: Manuel vers la fin de septembre

VINIFICATION: pressurage à température contrôlée – Elevage et stabilisation en cuve d'acier pour 12 mois.

Le Barbera d'Alba de Nizza Silvano offre un caractère variétal exquis, avec des arômes de fruits charnus équilibrés par d'agréables notes salées.

En bouche, on retrouve des arômes de prune, de cerise et de poivre noir, auxquels s'ajoutent des notes de thé à la framboise et une pointe de romarin séché.

Des tanins soyeux et accessibles créent une texture veloutée qui s'étire en une finale des plus agréables. Un vin polyvalent qui saura ravir vos convives

Cépage: Barbera en purté

Alcool: 13%

Acidité Totale: 6.8 Gr.-Lit

Extrait Sec: 26 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0,88 Gr.-Lit

0047 – Prix Reg: \$36
Prix CDV \$34
Rouge Piemonte

juillet

BARBERA D'ALBA SUPERIORE ARMUJAN DOC

Armujan est un des chefs d'œuvre de ce vigneron.: au même titre que le Barolo Bussia Corsini DOCG, ce vin est très apprécié et reconnu par les revues œnologiques internationales. C'est un Barbera Supérieure avec un potentiel de garde qui excède 15 ans. Sa robe est rouge rubis. Son nez est frais, avec de doux arômes de prune mûre. Ce vin est élégant et complexe avec une longue évolution sur le palais vraiment remarquable.

SURFACE: 1,5 Hectares

ALTITUDE: 480 Mt; exposition Sud-Ouest; en pente 40%

TERRAIN: Calcaire

DENSITÉ: 5000 plantes/hectare

AGE DE LA VIGNE: 80 ans **RÉCOLTE:** manuelle

VINIFICATIO ET ELEVAGE.

La vinification commence après un trempage manuel en caisses avec élimination immédiate des rafles, suivi de quatre remontages par jour pendant la première semaine. La macération dure douze jours. Après le soutirage, le décantage et la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant **18 mois en barriques de chêne français de différents âges et en grands fûts de chêne de Slavonie**. Mise en bouteille en juillet 2025.

Stabilisation en bouteille de 3 mois avant la commercialisation.

Cépage: Nebbiolo

Alcool: 15%

Acidité Totale: 7.29 gr.-Lit

Extrait Sec: 32.1 gr.- Lit

Sucres Résiduels: 0,7 Gr.-Lit

0105 – Prix Régulier: \$ 59
PRIX CDV: \$ 57
Rouge Piemonte

juillet

l'armangia



TITON GRAND CRU NIZZA DOCG

Ce vin rouge témoigne de l'importance du terroir et de l'emplacement du vignoble. Le Barbera cultivé dans le village de Nizza acquiert une complexité et une structure organoleptique qui placent ce vin au niveau des plus grands Barolos de la région. Bien plus qu'un simple Barbera, donc, c'est un Nizza DOCG tout simplement exceptionnel.

TERRAIN

Ce vin rouge provient des vignes les plus vieilles de Vignali et Pozzetto, dans le territoire de Nizza, le sommet sans égales de la production des meilleurs Barberas.

VINIFICATION: La vinification traditionnelle en cuves inox et chêne est immédiatement suivie d'un premier soutirage

ÉLEVAGE il est **soutiré 3 fois**, de tonneaux de différentes dimensions (3,400 – 2,000 et 300 litres), et enfin à de grands barils pour la finition. Le vieillissement est en totale de **18 mois** après la mise en bouteilles, ou il repose pour 6 mois. Le résultat: un Barbera qui marie l'authenticité du terroir avec la maîtrise transformatrice du vigneron.

Cépage: Barbera 'Nizza'

Alcool: 14.5%

Acidité totale gr./Lit 6,3

Extrait Sec: gr./Lit. 32

Sucres Résiduels: gr./Lit 1

0036 – Prix Reg: \$41
Prix CDV \$39
Rouge Piemonte

GRAND CRU NIZZA

De 2014 NIZZA a été reconnu sa propre dénomination DOCG, séparée de la dénomination Barbera d'Asti. Le cépage Barbera (qui constitue 100% du Nizza) n'est pas mentionné en étiquette pour souligner l'exceptionnalité et l'unicité du terroir au tour du village Nizza

1) Sopraberruti: le défi du Barbera d'Asti, léger et séduisant **2) Le Barbera d'Alba**, le terroir de Roero pour un Barbera élégant **3) Armujan**, la puissance insoupçonnée de Barbera d'Alba Superiore **4) & 5) Les 2 Barbera Gran Cru Nizza, Régulier et Riserva**, des Barbera qui rivalisent sans crainte avec les grands Barolos et Barbaresco de la région

LES DIVERSES ÂMES DES BARBERA ET LEUR TERROIR

l'armangia



juillet

VIGNALI

Gran Cru Nizza
DOCG Riserva

Vignali proviens des vignes les plus exclusives du domaine (Vignali et Pozzetto), situées à une altitude de 250mt, en une pente qui varie de 5% à 15%, exposées Sud-Sud-Est. La vigne est mondée fréquemment avant la récolte au but de avoir max 7 grappes par plante. En élevage il est soutiré **14 mois en barrique et 14 mois en botte Grande suivi par 30 mois de finition en bouteille**. Le vieillissement dure en totale presque **60 mois** avant la mise en vente. Le résultat: un Barbera Riserva qui se place de droit entre les plus grands vins de garde du Piemonte. Seulement **2200** bouteilles produit par année.

Cépage: Barbera Nizza

Alcool: 14.5%

Acidité Totale: Gr.-Lit 6.4

Extrait Sec: Gr.-Lit 33

Sucres Résiduels: 1.5 Gr.-Lit

0106 – Prix Régulier: \$66
Prix CDV: \$ 63
Rosso - Piemonte

GRAND CRU NIZZA

De 2014 NIZZA a été reconnu sa propre dénomination DOCG, séparée de la dénomination Barbera d'Asti. Le cépage Barbera (qui constitue 100% du Nizza) n'est pas mentionné en étiquette pour souligner l'exceptionnalité et l'unicité du terroir au tour du village Nizza

L'armangia

UVA TANTUM

Qui se souvient d'**Aldo Bertelli** et de ses vins inspirés des grands vins blancs français ? Je me souviens encore du choc ressenté lors de ma première gorgée de son Saint-Marsan blanc, élaboré à partir de **Roussanne** et de **Marsanne**, cépages originaires du Rhône mais cultivés en micro crus à **Costigliole d'Asti**.

Lorsque j'appris que quelqu'un avait vinifié les raisins de cette vigne, raisins que Bertelli, décédé en 2017, n'avait pas eu le temps de vendanger, j'ai été intrigué.

Ce vin s'appelle **Uva Tantum** car il ne sera pas reproduit : **Ignazio Giovine**, le vigneron du domaine **L'Armangia**, n'aime pas acheter de raisins, mais dans ce cas précis, l'occasion était trop belle pour la laisser passer.

Seules **421** bouteilles ont été produites dans une cave modifiée pour recréer les conditions de certaines caves bourguignonnes, et grâce au précieux concours du temps : après **8 années** de vieillissement (dont une partie en bouteille), le vin est commercialisé. Ne vous laissez pas tromper par l'appellation « vin de table » (comme - soit dit en passant - ce fut le cas pour les premiers millésimes de Sassicaia) : la réglementation viticole italienne interdit l'attribution d'une DOC ou d'une DOP à des cépages qui ne sont pas cultivés habituellement dans le Piémont ; seule l'appellation « vin de table » est donc envisageable avec le millésime (2017) indiqué sur la retro étiquette dans le numéro de lot (L.Sant7).

Mais il s'agit d'un vin unique, produit une seule fois qui ne sera **jamais reproduit**, et qui trouvera à juste titre sa place sur les tables des collectionneurs les plus exigeants. Seulement quelques **bouteilles** seront disponibles au **Québec** à partir du mois d'août !

La puissance intrinsèque des deux cépages a permis à Uva Tantum de résister aussi bien à la chaleur des vendanges qu'à l'influence du bois.

Complexe au nez, avec des notes de bergamote et des touches de miel, il emplit la bouche, affirmant sa présence avec élégance et assurance. Une gorgée qui ne passe pas sur le palais, mais laisse au contraire une impression de légèreté minérale.

En le dégustant, on perçoit l'empreinte d'Aldo Bertelli sur la viticulture, bien au-delà de la région d'Asti.

0108 - Blanc - Piemonte

juillet

PODERE
RUGGERI
CORSINI



juillet

BERLU D CIAT

100% Barbatuciat
Langhe DOC

Le Barbatuciat est un cépage blanc cultivé dans la région viticole du Piémont. Historiquement, il a principalement été utilisé comme raisin de table. Seulement en 2008, il a été officiellement inscrit au registre italien des cépages, grâce au découvement de la part des uns groupées des œnologues de Alba d'un clone de Barbatuciat capable de développer des vins blancs très complexes et expressives. En piémontais, le nom « Barbatuciat » est similaire au terme dialectal désignant les testicules de chat. Les ampélographes émettent l'hypothèse que cette ressemblance pourrait être liée à la forme des raisins Le Barbatuciat est un cépage vigoureux et résistant, capable de produire un vin intense et structuré. Ce vin présente une robe jaune paille caractéristique, des arômes délicats et élégants de fleurs blanches, et développe avec le temps de riches notes minérales et fruitées, avec des nuances d'ananas et de pomme verte. Sa faible diffusion explique le nombre restreint de producteurs qui le cultivent.

Surface : 0,2 hectare
Production 2025: **800** bouteilles
Altitude : environ 470 mètres
Exposition : Nord-Ouest
Système de conduit : Guyot
Densité : 5 000 pieds/hectare
Vendanges manuelles
Élevage : 4 mois en cuve d'acier

Cépage: Barbatuciat
Alcool: 12%
Acidité Totale: 6.35 Gr.-Lit
Extrait Sec: 19.54 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0,4 Gr.-Lit

Prix Regulier: \$ 43
PRIX CDV: **\$41**
0104 - Blanc - Piemonte

NASCETTA®
LANGHE DOC 2024
NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO



Les collines de production du Nascetta sont situées sur le versant sud de la commune de Novello, à quelques mètres de l'aire de production de Barolo DOP.

Le Strette souhaite mettre en lumière la capacité de Nascetta à produire, notamment dans certaines conditions de sol et de microclimat, des vins plus complexes et structurés, dotés d'un excellent potentiel de garde, qui peuvent dépasser **15 ans**. Nascetta est un cépage autochtone rare, produit en quantités limitées par un petit group des vigneron de Novello. Super long et complexe en bouche avec un profil aromatique extraordinaire.

Altitude : 350-420 m

Sol : Marnes calcaires à texture moyennement sableuse, assez meuble, également idéal pour le Nebbiolo.

Densité de plantation : 4 500 plantes/hectare

Système de Soutien : Espalier avec taille Guyot simple

Années de plantation : 1948, 1983, 2009, 2014, 2016.

Vinification & Elevage
Fouillage et égrappage
Macération pré fermentaire à froid et pressurage doux
Fermentation lente et régulière en cuves inox à 18 °C
Elevage sur lies fines pendant au moins **8 mois** avant la mise en bouteille
Elevage en bouteille pendant au moins 6 mois avant la commercialisation

Cépage : Nascetta (prononcé Nas-cetta à Novello)
Alcool: 13%
Acidité Totale: 5.2 Gr.-Lit
Extrait Sec: 23.5 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: Gr.-Lit 0,37

0031 - Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Blanc Piemonte

0023 - Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Blanc - Piemonte



Arneis
DOC



Un grand vin blanc dans une région où les vins rouges dominant, ce vin est issu du cépage autochtone Arneis. Il présente une belle robe jaune paille et des arômes floraux évoquant l'acacia, les fleurs sauvages et le miel. C'est un vin frais, savoureux, agréablement acidulé et résolument séduisant.

Composition du sol : principalement argileux. Densité de plantation : environ 4 500 plantes par hectare.

Système de soutien: Guyot.

Vendanges : ont lieu de mi-septembre avec récolte manuelle des raisins en paniers de bois.

Vinification : après les vendanges, les raisins sont transportés au chai où ils sont pressés délicatement, puis filtrés. La fermentation se déroule à température contrôlée, avec l'ajout de levures sélectionnées, avec le but d'extraire l'ensemble des arômes primaires et secondaires et d'exprimer en plein le terroir de les Langhe.

Cépage: Arneis
Alcool: 13,5%
Acidité totale: 5.98 Gr.-Lit
Extrait Sec: 19 Gr.-Lit
Sucres Résiduels 1.64 Gr.-Lit



août

NOVELLA
Alpi Retiche IGT

Vin blanc obtenu de la vinification en blanc des raisins rouges du Nebbiolo alpine (en Valtellina en version Chiavennasca) et de Rossola (cépage rare autochtone) grâce à la séparation des peaux du moût, tout suit après l'égrappage. La puissance du Nebbiolo, avec l'ajoute du Rossola, vinifié en blanc se transforme alors en élégance fine avec des notes subtiles des fruits citronnés et des pommes. Pressurage doux avec stabilisation à froid et inoculation des levures statique. Fermentation en petit cuves d'acier.

Cépage: 90% Chiavennasca (Nebbiolo)
vinifié en blanc + 10% Rossola
Alcool: 12.5%
Acidité totale gr./Lit 5,8
Extrait Sec: gr./Lit. 22
Sucres Résiduels: gr./Lit 1.4

0100 - Prix Reg: \$44
Prix CDV **\$42**
Vin Blanc Lombardia - Valtellina
Arrivée prévue: juin

LA MONDIANESE
ORO DI LUNA
DOC MONFERRATO



Timorasso est un cépage autochtone rare avec un potentiel de garde **qui surpasse 20 ans**. Relancé par un group de vignerons piémontais innovatifs, il est aujourd'hui considéré entre les plus grands vins italiens blancs. La petite touche finale du Riesling, cépage semi-aromatique, lui donne en final de légers arômes floraux.

Vignes appartenant au domaine, situés autour du chai.

Sol : D'origine sédimentaire marine, calcaire à texture limoneuse.

Rendement à l'hectare : 45 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha.

Système de soutien : Espalier avec taille Guyot. Début des vendanges : début septembre.

Vinification : En cuve inox. Elevage : En cuve inox.

Elevage : environs 40% du moût est vinifié sur lies pour 6 mois en tonneaux de chêne français. Puis 8 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Arômes : Bouquet : Sensation minérale en attaque, avec des notes fruitées et une pointe d'épices.

Goût : Harmonieux et équilibré, très persistant avec une finale savoureuse.

Un vin blanc avec la complexité et la persistance en bouche d'un grand vin rouge.

Cépages: 95 % Timorasso 5% Riesling
Alcool : 13,5 %
Acidité Totale: 5.60 Gr.Lit
Extrait Sec: 20,5 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0,3 Gr.-Lit



1) Uva Tantum:

421 bouteilles, une seule millésime produit 'Una Tantum' 2 cépages du sud de la France nés et cultivés expérimentalement en Monferato 2)

Berlu D Ciat:

cépage super rare, fin et raffiné avec des raisins 'félins'

3) & 4) Nascetta & Nascetta Pasinot:

cépages historiques super rare avec évolution magnifique sur lies

5) Arneis, le vin

blanc ancestral ne en Barbaresco 6)

Oro di Luna:

Timorasso, le cépage blanc, riche et structuré, avec un potentiel de garde de plus de 25 ans!



PASINOT®
LANGHE DOC
NAS-CETTA DEL COMUNE DI NOVELLO

La colline Pasinot est située sur le versant sud de la commune de Novello, à quelques mètres de l'aire de production de Barolo DOP.

Sur cette colline se niche un petit vignoble de Nas-cetta, planté en 1948 : le plus ancien encore en production. Un projet ambitieux pour honorer et promouvoir le berceau de Nas-cetta.

Avec Pasinot Le Strette souhaite mettre en lumière la capacité de Nascetta à produire, notamment dans certaines conditions de sol et de microclimat, des vins plus complexes et structurés, dotés d'un excellent potentiel de garde, qui, pour Pasinot, dépassent **20 ans**. Nascetta est un cépage autochtone rare, produit en quantités limitées par un petit group des vignerons de Novello. Super long et complexe en bouche avec un profil aromatique extraordinaire, il exprime avec élégance l'esprit du terroir.

Altitude : 330-360 m

Sol : Marnes calcaires à texture moyennement sableuse, assez meuble, également idéal pour le Nebbiolo.

Densité de plantation : 5 000 plantes/hectare

Système de Soutien : Espalier avec taille Guyot simple

Années de plantation : 1948-2016. La parcelle comprend un vignoble de collection composé d'environ 750 plantes issus de la sélection et de la multiplication de 29 vieux plants sains, identifiés dans trois vignobles différents de Novello (dont le plus ancien, Pasinot, datant de 1948).

Vinification & Elevage
Fouillage et égrappage
Macération pré fermentaire à froid et pressurage doux
Fermentation lente et régulière en cuves inox à 18 °C

Elevage sur lies fines pendant au moins **12 mois** avant la mise en bouteille

Elevage en bouteille pendant au moins 6 mois avant la commercialisation

Cépage : Nascetta (prononcé Nas-cetta à Novello)
Alcool: 13,5%
Acidité Totale: 5.2 Gr.-Lit
Extrait Sec: 25 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: Gr.-Lit 0,4

0030 - Prix Reg: \$53
Prix CDV **\$51**
Blanc Piemonte



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Classico DOCG
Collezione Marco Polo



Ce Amarone, produit en quantités limitées et partie de la prestigieuse collection 'Marco Polo' se distingue des tous les autres Amarone de la région pour l'équilibre et le niveau de sucres résiduels beaucoup plus bas que la moyenne des Amarone. Finalement un Amarone élégant et raffiné!

TERRAIN

Situé au cœur de la Valpolicella Classica, à une altitude comprise entre 150 et 450 mètres, il bénéficie d'une exposition sud-est et d'un sol de composition variée.

Âge des vignes : 20 à 25 ans.
Densité de plantation: 3 300/3 500 pieds par hectare.
Rendement par hectare : 44 hl.

VINIFICATION

Séchage des raisins en grands séchoirs pendant **120 jours**.
Foulage et égrappage.
Fermentation à température contrôlée et stabilisation naturelle.

ÉLEVAGE: Futs de chêne pour 36 mois avant la mise en bouteille.

Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella
Alcool: 15,5%
Acidité Totale: 6,4 gr-Lit
Extrait Sec: 33 gr-Lit
Sucres résiduels: 0,9 gr-Lit

0047 – Prix Reg: \$69
Prix CDV **\$67**
Rouge Veneto



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

Classico SUPERIORE DOC
Collezione Marco Polo

Ce Ripasso, partie de la collection Marco Polo, est produit en quantités limitées. La deuxième fermentation est démarrée avec les raisins de l'Amarone, en obtenant un vin riche et complexe avec des sucres résiduels très bas.

TERRAIN

Situé au cœur de la Valpolicella Classica. Altitude de 300 à 420 mètres au-dessus du niveau de la mer. Exposition principalement sud-est. Type de sol : principalement sur marnes éocènes.

Âge des vignes : 15 à 20 ans. Densité de plantation: 3 300/3 500 pieds par hectare. Rendement par hectare : 60 hl.

VINIFICATION

Foulage et égrappage des raisins. Température de fermentation de 25 à 28 °C. Macération de 10 jours avec pigeages trois fois par jour. Conservation en cuves inox jusqu'en février. Egrappage et mise en contact avec l'Amarone pendant **15 jours** à une température de 15 °C, avec pigeages quotidiens. Mise en fûts fin mai pour environ **9 mois**. Fermentation malolactique complète. Stabilisation : naturelle.

Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella
Alcool: 13,5%
Acidité Totale: 6,0 gr-Lit
Extrait Sec: 27,5 gr-Lit
Sucres résiduels: 0,8 gr-Lit

0046 – Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Rouge Veneto



PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE
MARCO POLO DOC

Ce Pinot Grigio, partie de la collection Marco Polo, est un vin d'extraction collinaire versatile et léger, capable de plaire les palais des passionnés de ce cépage.

TERRAIN

Marco Polo Pinot Grigio provient de vignobles de coteaux bien ventilés avec un sol léger et des variations de température qui exaltent ses parfums.

VINIFICATION

Après une fermentation à température contrôlée, il se stabilise en cuve d'acier pour 6 mois.

PROFIL

Il présente des arômes de fleurs blanches et des notes de poire et de fruits tropicaux, avec une bonne structure et une agréable fraîcheur.

Cépage: Pinot Grigio
Alcool: 12%
Acidité Totale: 4,9 gr-Lit
Sucres Résiduels: 2,1 gr-Lit
Extrait Sec: 21 Gr.-Lit

VINO VIVO
la vie des vins italiens

Sept

Scarbolo
FRIULI COLLI ORIENTALI

PIGNOLO

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Ce cépage rouge autochtone peut être considéré comme le plus noble du Frioul. Il produit de petites grappes cylindriques de grains ronds, sucrés et minuscules, à l'aspect semblable à une petite pomme de pin (le nom 'pignolo' signifie en italien 'la petite pomme de pin') ; en bref, un cépage aussi rare et raffiné que le vin qu'il produit. Autrefois connu et cultivé dans la zone vallonnée au sud de Cividale del Friuli, il remontait à avant le XVe siècle. Il a longtemps été cultivé localement, au bord de l'extinction après la Seconde Guerre mondiale. À la fin des années 1970, un long projet a été lancé, soutenu par les pépinières de Rauscedo et le consortium, pour redécouvrir et sauvegarder ce cépage. Il produit aujourd'hui un excellent vin de garde, parfois même au-delà de 20 ans, au caractère grandiose, imposant et rustique, typiquement frioulan.

VINIFICATION Macération pelliculaire de 8 jours, fermentation à température contrôlée. Pressurage doux.

ÉLEVAGE en tonneaux pendant **36 mois**, puis en fûts d'acier pendant **12 mois**.

Cépage: Pignolo
Alcool: 14 %
Acidité totale: 5,5 g/L
Extrait sec: 29 g/L
Sucres résiduels: **ZERO**

0045 – Prix Reg: \$60
Prix CDV **\$58**
Rouge Friuli



JUPITER

Raffinement Spécial
IGT

Le cépage de Jupiter est Palava, un hybride naturel **PIWI** obtenu par la pollinisation croisée du Gewürztraminer et Muller Thurgau. Il est récolté manuellement et, après le déstage, il est légèrement passerillé pour quelque semaine et une longue macération pelliculaire est conduite après. Il est élevé en **barrique pour 2 mois**. Il s'agit en effet d'un vin orange qui ne montre pas aucun effet oxydatif. Nez très intense et complexe, avec des senteurs de Pommes, d'Ananas, de Bananes et de Pamplemousse. Forte minéralité. Frais et savoureux en bouche.

Cépage: Palava
Alcool: 14 %
Acidité totale: gr./Lit 7,1
Extrait Sec: gr./Lit. 32,5
Sucres Résiduels: gr./Lit 7

Vin Piwi: sans aucune intervention en vigne

VINO VIVO
la vie des vins italiens

0096 – Prix Reg: \$46
Prix CDV **\$44**
Blanc Veneto



LES GRANDS VINS DE L'ITALIE DU NORD-EST

1) L'Amarone Marco Polo, édition limitée pour un Amarone austère: sucres bas & grande complexité **2)** Le **Ripasso Marco Polo**, édition limitée, deuxième fermentation avec les raisins de l'Amarone **3)** **Pinot Grigio Marco Polo**, à la fin, un Pinot grigio collinaire **4)** **Pignolo**, ancienne cépage autochtone du Frioul, 48 mois d'élevage **5)** **Vulcanus** Le vin italien le plus puissant: 55 Gr.-Lit extrait sec, 3 mois de passerillage et 12 mois en barrique: un Merlot volcanique! **6) & 7) Urano & Jupiter** (légèrement passerillé), 1 rouge et 1 blanc, les 2 vins **PIWI**, hybrides super résistants aux maladies de la vigne = ZERO intervention humaines. Système racinaire super profonde avec extraction des nutriments extrême: max sollicitation du goût !

VULCANUS IGT

Vulcanus est le vin étoile du domaine. Merlot en pureté, il est récolté manuellement et, après le déstage, il est passerillé pour 3 mois. La fermentation se déroule pour 3 semaines à une température constante de 18 degrés Celsius. Il est élevé en **barrique pour 12 mois**. Le résultat est un vin extrêmement puissant, long et complexe, équilibré en toutes ses composantes organoleptiques, avec une panoplie de saveurs en continue évolution sur le palais Très intense et complexe avec des arômes de cerises, de tamarin et de framboises, des notes épicées de poivre et de clou de girofle. Les notes tertiaires de cuir, de café et de réglisse ne manquent pas. Idéal pour les pièces de résistance et les mets gourmands les plus sophistiqués.

Cépage: Merlot
Alcool: 16%
Acidité totale: gr./Lit 5,9
Extrait Sec: gr./Lit. 55
Sucres Résiduels: gr./Lit 10

VINO VIVO
la vie des vins italiens

0098 – Prix Reg: \$79
Prix CDV **\$77**
Rouge Veneto

Août



Le Carezze cantina biologica



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0097 – Prix Reg: \$68
Prix CDV **\$66**
Rouge Veneto



Août

URANO IGT

Urano est un Cabernet Volos **PIWI** en pureté, il est récolté manuellement et, après le déstage, il est passerillé pour 1 mois. La fermentation se déroule pour 40 jours à une température constante de 18 degrés Celsius. Il est élevé en **barrique pour 6 mois**. Le résultat est un vin complexe, équilibré en toutes ses composantes organoleptiques, avec une panoplie de saveurs en continue évolution sur le palais. Structure importante et agréable avec des arômes de fruits mûrs, de légères notes de cuir, de tabac et de réglisse avec une saveur intense.

Cépage: Cabernet Volos
Alcool: 15 %
Acidité totale: gr./Lit 6,19
Extrait Sec: gr./Lit. 49,9
Sucres Résiduels: gr./Lit 9

Vin Bio PIWI: sans aucune intervention en vigne



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0045 – Prix Reg: \$60
Prix CDV **\$58**
Rouge Friuli

SACRANTINO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vin historique à sélection et millésimes limités

Le nom SaCrantino de ce Sagrantino à été choisi pour rendre hommage à l'ancienne nom du Sagrantino qui en effet été 'Sagrantino' (en italien le vin sacré). C'est sous ce nom qu'il commença à être fourni au Vatican à partir du XIIIe siècle. Aujourd'hui encore, c'est l'un des vins présents dans les caves papales. Vin extraordinaire, de droit entre les grands vins rouge italiens, est mois puisant que le Sagrantino classique mais infiniment plus élégant et séduisant, grâce au sol unique du cru et à la forte inclination du terrain.

Les raisins proviennent uniquement du vignoble de Pietrauta. Le sol est d'origine sédimentaire, exposé Est, Sud-Est, situé sur une colline près de la ville médiévale de Montefalco, à 280 mètres d'altitude.

RENDEMENT 55 quintaux par hectare, 0,9 Kg par plante

RÉCOLTE manuelle fin octobre dans petites caisses

VINIFICATION: Fermentation sur les peaux des raisins pour 8 jours; Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE En tonneaux autrichiens de chêne (2600 Lit.) pendant 30 mois et en cuves inox pendant 12 mois puis en bouteille pendant 6 + mois. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 4ans. **Vinifié pour les meilleurs millésimes seulement. Production max 900 bouteilles par millésime.**

Cépage: Sagrantino
Alcool: 14.5%
Acidité totale: gr./Lit 5,3
Extrait Sec: gr./Lt. 30,4
Sucres Résiduels: **ZERO**

0070 – Prix Reg: \$99
Prix CDV **\$97**
Rouge Umbria

SAGRANTINO di MONTEFALCO

DOCG Grand Cru

Ce vin, Sagrantino en pureté, est le 'vin signature' du vigneron. Le Sagrantino est un cépage historique dont on trouve des traces dès le XIe siècle. Bien que moins connu, ce cépage rivalise avec les plus grands vins italiens de garde, tels que le Barolo et le Barbaresco, grâce à une structure longue et complexe qui offre un potentiel d'évolution gustative sans égal. Le Sagrantino di Pardi est cultivé à proximité des anciens remparts médiévaux de Montefalco et il est considéré un de meilleures expressions du ce cépage

LE SOL est sédimentaire avec une exposition Est-Sud-Est, à 280 mt. Au dessus du niveau de la mer.

RENDEMENT ql 70 par hectare, 1,5 kg par plante.

VINIFICATION Fermentation sur peaux pendant 8 jours suivie d'une fermentation alcoolique et malolactique en cuves d'acier.

VEILLISSEMENT Barrique pendant 18 mois et 12 mois en cuves d'acier. 6+ mois en bouteille. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 36 mois

Cépage: Sagrantino
Alcool: 15.5%
Acidité totale: gr./Lit 5,4
Extrait Sec: gr./Lt. 31,9
Sucres Résiduels: gr./Lit 0,3

0071 – Prix Reg: \$59
Prix CDV **\$57**
Rouge Umbria

MONTEFALCO ROSSO

Riserva DOC

Ce vin ombrien, produit seulement dans les meilleurs millésimes est obtenu en assemblant les meilleurs raisins de 3 micro-crus: l'élégance du Sangiovese, l'amplitude du Montepulciano et la puissance et profondeur du Sagrantino. Un Riserva créé pour surprendre, que se place au sommet de la production des vins rouges de la région.

TYPE DE SOL: Sédimentaire et argileux.

EXPOSITION: Est, Sud-Est. - 270 mètres d'altitude.

RENDEMENT: 90 q. par ha. - 60 hl par ha. Vignes: 5 000 par ha.

VENDANGES: Deuxième quinzaine de septembre, début octobre. Vendanges Manuelles.

VINIFICATION: fermentation sur les peaux pendant 10 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

ÉLEVAGE en fûts de chêne français et slovène de 26 hl pendant 18 mois, suivi de 9 mois en cuves inox. Le vin en bouteille est élevé en cave pendant au moins six à huit mois. Produit uniquement lors des meilleurs millésimes.

Cépages:

60 % Sangiovese, 35 % Sagrantino, 5 % Montepulciano.

Alcool: 14,5 %

Acidité: 5,9 g/L

Extrait sec: 30 g/L

Sucres résiduels: **ZERO**

VINO VIVO
la vie des vins italiens

0073 – Prix Reg: \$54
Prix CDV **\$52**
Rouge Umbria

MONTEFALCO ROSSO

DOC

Ce vin est le résultat de l'assemblage d'un Sangiovese autochtone avec le cépage historique de la région, le SAGRANTINO et l'ajoute de 2 cépages de style bordelais qui lui donnent finesse et élégance.

LE SOL est sédimentaire avec une exposition Est-Sud-Est, à 260 mètres.

RENDEMENT ql 80 par hectare, kg 1,5 / 2 par plante.

VINIFICATION: Fermentation sur les peaux pour 10 jours. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves d'acier.

ELEVAGE en tonneaux en fûts de chêne de 1000 litres pour 14 mois suivis par 6 mois en bouteille. Mise en marché au plus tôt à partir de la récolte: 20 mois

Cépage: Sangiovese 70%, SAGRANTINO 15%, Merlot e Cabernet 15%

Alcool: 14.5%

Acidité totale: gr./Lit 5,5

Extrait Sec: gr./Lt. 27,2

Sucres Résiduels: gr./Lit 2,5

0072 – Prix Reg: \$35
Prix CDV **\$33**
Rouge Umbria

MONTEFALCO GRECHETTO GRECHETTO DOC

Ce vin blanc est fait avec un ancien cépage autochtone de la région, le Grechetto, amené en Ombrie de la Grèce au 16me siècle. Il s'agit d'un vin harmonieux et élégant avec un profil aromatique intense.

LE SOL est sédimentaire argileuse avec une exposition Est-Sud-Est, à 210 mètres d'altitude.

RENDEMENT de qt 90 par hectare. Pressurage doux de raisins entiers. Fermentation à température constante (20 ° C) pendant 20 jours en cuves inox.

ÉLEVAGE 6 mois en bouteille.

Cépage: Grechetto
Alcool: 14%
Acidité totale: gr./Lit 5,9
Extrait Sec: gr./Lt. 18,2
Sucres Résiduels: gr./Lit 0,25

0069 – Prix Reg: \$31
Prix CDV **\$29**
Blanc Umbria

TREBBIANO SPOLETINO DOC

Ce vin blanc, produit seulement dans les meilleurs millésimes, proviens de une petite parcelle de vigne et de une sélection minutieuse des meilleurs raisins. C'est un vin blanc, super complexe et longue, avec une structure et persistance au palais qui se rapproche à un vin rouge.

TYPE DE SOL

Sédimentaire et argileux.

Exposition Est, Sud-Est. Alt. 220 mètres d'altitude.

VENDANGES: Octobre, manuelle.

VINIFICATION

Fermentation à température constante (18 °C) suivie de 8 mois de sur lie. Le vin en bouteille est élevé en cave pendant au moins neuf mois.

CÉPAGE: Trebbiano Spoletino
Alcool: 14 %
Acidité: 5,9 g/L
Extrait sec: 26.5 g/L
Sucres résiduels: **ZERO**

0068 – Prix Reg: \$47
Prix CDV **\$45**
Blanc Umbria

1) SaCrantino: Gran Cru d'origine pour ce cépage historique: le coté élégant du SAGRANTINO seulement dans les meilleurs millésimes 2) SAGRANTINO classique: puissant et profond, idéal pour les pièces de résistance 3) Montefalco Rosso Riserva, Super ombrien, seulement dans les meilleurs millésimes 4) Montefalco Rosso: l'autre Super Ombrien 5) Spoletino, 8 mois sur lies pour faire ressortir le charme de ce cépage 6) Grechetto, cépage autochtone ancestral, frais et vibrant.

LES VINS AUTOCHTONES DE L'OMBRIE MÉDIÉVALE EN MONTEFALCO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Ce Brunello est produit par un des vignerons historiques de la Toscane comme transpire dans ce vin magistral, austère et complexe qui est capable surprendre et conquérir la mémoire gustative même des sommeliers les plus exigeants. Un vrai chef d'œuvre!

EN VIGNE: Zone de production : Montalcino
Âge du vignoble : 35 ans - Exposition : Sud-Ouest
Densité : 5 000 pieds/ha - Type de culture : Cordon éperonné - Sol : Galestro (marne) - Altitude : 350-500 mètres

VENDANGES: Fin septembre, manuelle en caisses

VINIFICATION: Pré macération à 12 °C pendant 8 jours ; fermentation à 28 °C en cuves inox thermorégulées ; Pigeage hydraulique

ÉLEVAGE: En fûts de chêne de Slavonie de 30 à 60 hl, jusqu'à 100 hl, pendant **30 mois suivi par 6 mois** en bouteille

Cépage : 100 % Sangiovese grosso
Acidité Totale: 5.9 gr.-Lit
Extrait Sec: 34 gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0.7 gr.-Lit

0061 – Prix Reg: \$84
Prix CDV \$82
Rouge - Toscana

1) Le Brunello historique de Poggio Salvi **2), 3), 4) Catelvecchi** le plus ancien vigneron italien, qui nous donne les plus élégants Chianti Classico



CHIANTI CLASSICO MADONNINO GRAN SELEZIONE



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0060 – Prix Reg: \$99
Prix CDV \$97
Rouge Toscana

Madonnino Della Pieve Chianti Classico Gran Selezione est né de raisins Sangiovese, cultivés à Madonna della Pieve, qui s'étend à travers l'église de Santa Maria Novella à Castelvecchi.

Ce cru historique, parmi les plus anciens en Toscane et reconnu même dans les anciens cadastres du Chianti Classico, offre des grappes exceptionnelles qui, judicieusement gérées, produisent une extraordinaire complexité; en bref: un vin inoubliable. Ce vin est caractérisé par des phases phénologiques parfaites et une activité végétale très équilibrée. Le résultat: un niveau de qualité extraordinaire, probablement le meilleur millésime de ce vin dans les derniers 30 ans.

VENDAGES Les raisins sont vendangés en multiples récoltes à parfaite maturité.

VINIFICATION les différentes portions sont vinifiées séparément et la macération dure 40 jours.

ÉLEVAGE Madonna della Pieve est vieilli pendant **42 mois**, dont **24** en jeunes barriques de chêne français et **18** en grands fûts. Le processus de vieillissement se poursuit avec un affinage en bouteille pendant 10 mois.

Cépage: Sangiovese
Alcool: 14,5%
Acidité totale gr./Lit 5,9
Extrait Sec: gr./Lt. 34.9
Sucres Résiduels: gr./Lit 0.5



CHIANTI CLASSICO RISERVA LODOLAIO



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0059 – Prix Reg: \$61
Prix CDV \$59
Rouge Toscana

Ce Chianti Classico est produit par un des domaines les plus vieux d'Europe. Les premières traces d'activité remontent à l'an 1043! La tradition et l'histoire sont présentes dans ce vin, complexe riche et parfaitement équilibré

Lodolaio est né de raisins Sangiovese obtenus par reproduction par sélection massale de vignes anciennes, véritable patrimoine d'entreprise, dans un terroir caractérisé principalement par galestro et lias.

La localisation du cru Lodolaio est idéale pour la production de vins aux profils aromatiques élevés et avec une excellente acidité. Un vin qui, plus que d'autres, rehausseront les caractéristiques du Sangiovese, avec anthocyanes, polyphénols et parfums variétaux d'une grande singularité et concentration.

VINIFICATION Dans la cave, la macération se déroule en cuves béton pendant 35 à 40 jours.

ÉLEVAGE Le vin, après une première décantation, affine pendant **16 mois en barrique neuve** de chêne français. Après un passage dans des cuves en acier, le vin est mis en bouteille et vieillit jusqu'à ce que le niveau de maturité parfait soit atteint.

Cépage: Sangiovese
Alcool: 14%
Acidité totale gr./Lit 5,7
Extrait Sec: gr./Lt. 31
Sucres Résiduels: gr./Lit 1



CHIANTI CLASSICO Capotondo DOCG



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0058 – Prix Reg: \$44
Prix CDV \$42
Rouge Toscana

Ce Chianti Classico est produit par un des domaines les plus vieux d'Europe. Les premières traces d'activité remontent à l'an 1043! La tradition et l'histoire sont présentes dans ce vin, élégant et bien équilibré

SOL
Le sol est principalement composé de marne et de calcaire, avec un pourcentage plus faible de galets et de grès.

VENDAGE
Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés.

VINIFICATION
La macération se déroule en cuves de béton pendant 25 à 30 jours.

ÉLEVAGE Le vin est ensuite élevé en cuves inox jusqu'en décembre, puis élevé en partie en foudres et en partie en barriques de quatrième ou cinquième passage pendant **12 mois**, ce qui permet aux tanins de mûrir. L'affinage en bouteille suit.

Cépages: Sangiovese (88 %) et Canaiolo (12 %)
Alcool: 14 %
Acidité Totale: 6.2 gr.-Lit
Extrait Sec: 28.2 gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0.5 gr.-Lit

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA TOSCANE BRUNELLO ET CHIANTI CLASSICO



LE TINTE

IGT TOSCANA BIO
SUPER TOSCAN

Vinifié entièrement en acier inox, il exprime avec naturalité toutes les nuances des raisins d'origine et le terroir riche de minéraux de Montescudaio.

VINIFICATION en cuve Inox à température contrôlée. Remontages et délestages fréquents.

ELEVAGE 12 mois de vieillissement en cuve de béton.

PROFIL Vin universel qui se marie avec un ample éventail des mets. Vin d'agriculture biologique

Cépages: Sangiovese (70%) Cabernet Sauvignon
Alcool: 12.5%
Acidité totale gr./Lit 5,8
Extrait Sec: gr./Lt. 28,9
Sucres Résiduels: gr./Lit 0,54



0055 – Prix Reg: \$37
Prix CDV **\$35**
Rouge Toscana



CAMPORDIGNO

Montescudaio Merlot DOC
Vin Biologique

Le Merlot Montescudaio est un **super-toscan** qui démontre comme le sol et le terroir peuvent transformer ce cépage typique de bordeaux en lui donnant plus de puissance en sauvegardant au même temps la souplesse et la profondeur typique du Merlot.

TERRAIN Le Merlot Montescudaio Campordigno des Marchesi Ginori Lisci est issu du vignoble biologique de Fontirosso, sur des argiles limoneuses bleues structurées, localement fossilifères avec présence de calcaire détritique organogène entrecoupé de couches de sable et de galets.

VENDEGE Il est produit entièrement à partir de raisins Merlot, soigneusement cueillis et sélectionnés à la main à la mi-septembre.

VINIFICATION Une courte macération en cuve béton préserve la fraîcheur du vin.

ÉLEVAGE Il est ensuite élevé en cuve béton pendant 6 mois, et en fûts de chêne pour 6 mois additionnels et enfin mis en bouteille pour poursuivre son vieillissement.

Cépage: Merlot
Alcool: 13,5%
Acidité Totale: 5,4 gr-Lit
Extrait Sec: 28.5 gr-Lit
Sucres résiduels: 0.4 gr-Lit

0064 – Prix Reg: \$37
Prix CDV **\$35**
Rouge - Toscana



0056 – Prix Reg: \$67
Prix CDV **\$65**
Rouge Toscana

GUADIPIANI

I.G.T. TOSCANE BIO
GRAND CRU MONTESCUDAIO
Super-Toscan

Considéré un des meilleurs vins rouges de la Toscane, Guadiplani est un vrai 'mariage en paradis' entre la puissance du Sangiovese de Montescudaio, et son sol riche de minéraux, et l'élégance du Cab qui en Toscane a acquis toutes les nuances du terroir de la région.

VINIFICATION: les grappes sélectionnées, venant des meilleures parcelles de Sangiovese et Cabernet Sauvignon, sont travaillées à l'égrappoir et le moût obtenu est fermenté et macéré dans des cuves en acier à une température contrôlée environ 18 jours, pendant lesquels sont effectués les remontages et les délestages quotidiens.
ELEVAGE Après le décuvage, le vin est mis dans des tonneaux de premier, deuxième et troisième passage où il mûrit environ 24 mois pendant lesquels se développe la fermentation malolactique. Ensuite le vin repose 6 mois en bouteille.

Cépages: Sangiovese (80%) et Cabernet Sauvignon
Alcool: 13.5%
Acidité totale gr./Lit 5,27
Extrait Sec: gr./Lt. 30,2
Sucres Résiduels: gr./Lit 0,41

MACCHION DEL LUPO

Montescudaio DOC
Vin Biologique

Le Cabernet Sauvignon Macchion del Lupo DOC Montescudaio est un **super-toscan** qui démontre comme le sol et le terroir peuvent transformer ce cépage typique de bordeaux en lui donnant plus de puissance en sauvegardant au même temps l'élégance d'origine.

TERRAIN la vigne de Campordigno est plantée sur des sols argilo-marno-sableux avec des couches et de petits dépôts de craie. Ces sols plus meubles et plus frais offrent une excellente combinaison des nutriments.

VENDEGE Produit avec passion et un soin méticuleux, le Cabernet Sauvignon est vendangé et sélectionné entièrement à la main début octobre.

FERMENTATION La fermentation a lieu en cuves inox et béton, avec une macération de 20 jours.

ELEVAGE Le vin est ensuite élevé 12 mois en fûts de chêne français à température et humidité contrôlées ; après la mise en bouteille, il repose 6 mois supplémentaires en bouteille.

Cépage: Cabernet Sauvignon
Alcool: 14,5%
Acidité Totale: 5,6 gr-Lit
Extrait Sec: 29 gr-Lit
Sucres résiduels: 1 gr-Lit

0065 – Prix Reg: \$43
Prix CDV **\$41**
Rouge Toscana



TRESASSI BIANCO

I.G.T. TOSCANE BIO
super toscan

Ce blanc, assemblage de 2 cépages de style français, démontre comme l'unicité du sol de Montescudaio peut transformer ces 2 cépages classiques, dans un vin innovant et surprenant en augmentant intensité et complexité organoleptique.

VINIFICATION: les grappes sont pressées doucement. Le moût est immédiatement refroidi pour favoriser la décantation naturelle. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à une température contrôlée de 15°C.

ELEVAGE Le vin est conservé sur levures fines pendant 5 mois pour augmenter la complexité des parfums et l'équilibre au palais; il est mis en bouteille en février.

Cépages: Viognier et Chardonnay
Alcool: 13%
Acidité totale gr./Lit 6,6
Extrait Sec: gr./Lit. 23,2
Sucres Résiduels: gr./Lit 0,3



0057 – Prix Reg: \$35
Prix CDV **\$33**
Blanc Toscana



0054 – Prix Reg: \$35
Prix CDV **\$33**
Rosé Toscana

TRESASSI ROSATO

I.G.T. TOSCANE BIO

Tresassi Rosato est un vin mono cru cultivé à Montescudaio, à partir de raisins Sangiovese, qui dans cette région atteignent une expression organoleptique extraordinaire et unique.

Il présente une robe rose intense aux reflets violets, un corps moyen et un degré d'alcool que peut varier de 12,5 à 13,5 degrés.

Ses arômes fruités et épicés se mêlent à une grande fraîcheur en bouche, une belle acidité et une excellente persistance aromatique.

Production limitée, en moyenne pas plus de 2 000 bouteilles par millésime.

VINIFICATION le moût obtenu subit une macération pendant 12 heures dans des cuves en acier à une température contrôlée et jusqu'à la couleur désirée. Ensuite 'le moût de goutte' est extrait et versé dans une cuve réfrigérée à la température de -4°C pour favoriser une première précipitation, selon l'ancienne méthode, la **Saignée** (il Salasso en Italien).

Le moût obtenu avec la Saignée, est fermenté à la température constante de 17°C, ce qui permet de garder tous les parfums et de la fraîcheur du fruit.

Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé à une basse température jusqu'au printemps suivant et ensuite mis en bouteille.

Cépages: Sangiovese en pureté
Alcool: 12,5%
Acidité totale gr./Lit 6,8
Extrait Sec: gr./Lt. 25,3
Sucres Résiduels: gr./Lit 2,9

Sept



Sol riche de coquillage = Sangiovese et cépages bordelais super expressifs: **1) Le Tinte**, Sangiovese + Cab 12 mois d'élevage **2) Guadiplani**, Sangiovese + Cab, 30 mois d'élevage **3) Tresassi Bianco**, Chardonnay & Viognier 3 mois sur lies **4) Tresassi Rosato**, Sangiovese 'saigné' **5) Campordigno**, pur Merlot élevage 6 mois partiel en béton + 6 en barils **6) Macchion del Lupo**, pure Cab 12 mois d'élevage en fûts de chêne



LE PIAGGE

MONTECUCCO IGT



Le nez de ce vin est complexe, net, délicat et enveloppant. Il offre des arômes de vanille et de cacao avec de subtiles notes d'épices. Sur le palais il est riche et élégant, avec un final long et persistant.

Zone de production et sol
Campagnatico (Grosseto) – Toscane.
Sol sablo-squelettique.

Méthodes de soutien de la vigne
Taille en cordon.

Période et méthode de vendange
De fin septembre à mi-octobre. Vendange manuelle en petites caisses.

Vinification et élevage
Vinification à température contrôlée en cuves inox.
Élevage et petits barils de futs de chêne pour 12 mois, suivi par 6 mois stabilisation en bouteille.

Cépages: Sangiovese en pureté
Alcool: 13,5 %
Acidité Totale: 6,33 Gr.-Lit
Extrait Sec: 32 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: **ZERO** - Gr-Lit

0052 – Prix Reg: \$44
Prix CDV **\$42**
Rouge Toscana



OTTONELLI

Montecucco
Rosso DOC



Robe rouge rubis intense, légèrement tannique et parfaitement équilibré en bouche, avec une minéralité fraîche et unique. À la fois linéaire et complexe, son élégance et sa simplicité stylistique permettent de l'associer à une grande variété de mets.

Zone de production et sol
Campagnatico (Grosseto) – Toscane.
Sol sablo-squelettique.

Méthodes de soutien de la vigne
Taille en cordon.

Période et méthode de vendange
De fin septembre à mi-octobre. Vendange manuelle en petites caisses.

Vinification et élevage
Vinification à température contrôlée en cuves inox.
Élevage et stabilisation de 12 mois en bouteille.

Cépages: Sangiovese (60 %) Alicante (40 %).
Alcool: 13,5 %
Acidité Totale: 5,22 Gr.-Lit
Extrait Sec: 33,7 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 1,26 Gr-Lit

0053 – Prix Reg: \$37
Prix CDV **\$35**
Rouge Toscana



L'IMPOSTINO

Montecucco DOC Riserva

Montecucco est une région du Toscan moins connue, mais en train de devenir une région capable de montrer tout son potentiel en termes de qualité et unicité. Elle atteint des sommets de qualité comparables aux régions plus célèbres de Bolgheri et Montecudaio, grâce à sa situation géographique très favorable, qui bénéficie d'un climat méditerranéen chaud et protecteur, de la présence de montagnes à l'intérieur des terres et de la proximité toujours relative de la mer.

PROFIL D'une robe rubis profonde et intense, ce vin se distingue par son arôme intense et pur, riche en notes dominées par la prune, l'eucalyptus, le tabac et des saveurs terreaux. En bouche, il est chaleureux, onctueux, ample et remarquablement équilibré, la fraîcheur et les tanins contrebalançant parfaitement l'alcool. La finale est longue et très agréable.

SOL : argileux, fertile avec une bonne matière organique, riche en squelette fin.

RECOLTE
Les raisins, récoltés à la main avec soin, sont sélectionnés manuellement en cave sur un tapis de tri

VINIFICATION la fermentation alcoolique arrive avec des levures sélectionnées et à une température contrôlée de 26 °C. La macération pelliculaire dure en moyenne 15 jours avec des remontages à l'air libre jusqu'à la fin de la fermentation.

ÉLEVAGE : 12 mois en fûts de 42 hl et ciment sur lies fines suivi par 6 mois en bouteille

Cépages: sangiovese 80% - merlot, syrah, petit verdot 20%

Alcool : 14,5 %
Acidité totale : 5,5 g/L
Extrait sec : 29,90 g/L
Sucres résiduels : 0,75 g/L

0062 – Prix Reg: \$44
Prix CDV **\$42**
Rouge Toscana



RE MENTINO

BOLGHERI DOC



Bolgheri, région renommée au niveau mondial grâce à sa propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!). Le domaine familial s'étend sur 9 hectares, dont 4 hectares de vignes, 3 hectares d'oliviers et 2 hectares de pêchers.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre.

VINIFICATION
Ce vin est élaboré à partir de raisins Vermentino purs. Les raisins sont immédiatement égrappés et foulés, puis la fermentation alcoolique débute en cuves inox à une température contrôlée de 16-17 °C et se poursuit pendant environ 10 jours. Une fois la fermentation terminée, le vin est soutiré et élevé en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verdâtres. Arômes : Singuliers, avec de délicates notes florales et fruitées. Bouche : Sec et vif, avec une agréable amertume. Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les entrées, les poissons et les viandes blanches.

Cépages: Vermentino
Alcool : 13 %
Acidité totale : 5,1 g/L
Extrait sec : 21,50 g/L
Sucres résiduels : 0,95 g/L

0101 – Prix Reg: \$43
Prix CDV **\$41**
Blanc Toscana



RE STIGIO

IGT COSTA TOSCANA



Bolgheri, région renommée au niveau mondial grâce à sa propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!). Le domaine familial s'étend sur 9 hectares, dont 4 hectares de vignes, 3 hectares d'oliviers et 2 hectares de pêchers. On y trouve les cépages typiques du terroir, comme le Sangiovese, le Trebbiano et le Malvasia, ainsi que les cépages bordelais plus récents : Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre pour le Sangiovese et se terminent pour le Cabernet.

VINIFICATION Après égrappage et foulage, les raisins sont en cuve où la fermentation pelliculaire débute à une température contrôlée (26-28 °C) et dure environ une semaine.

La macération pelliculaire se poursuit pendant au moins 10 jours supplémentaires, avec des remontages et pigeages fréquents pour extraire les substances aromatiques et colorantes des pellicules et assurer une fermentation optimale. Un pressurage doux est ensuite effectué.

ELEVAGE Le vin commence son élevage en tonneaux de chêne français de 500 litres, où il termine sa fermentation malolactique. **Après 8 mois d'élevage**, il est mis en bouteille sans autre traitement technologique (clarification, filtration, etc.).

Cépages: 50 % Sangiovese, 35 % Cabernet Sauvignon, 15 % Malvasia Nera.

Alcool : 14 %
Acidité totale : 6 g/L
Extrait sec : 28,50 g/L
Sucres résiduels : 0,35 g/L

0063 – Prix Reg: \$60
Prix CDV **\$58**
Rouge Toscana



RE VIGNON

BOLGHERI SUPERIORE DOC



Bolgheri, région renommée au niveau mondial grâce à sa propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!).

PROFIL Les notes balsamiques s'harmonisent à merveille avec les arômes juteux de cassis et de fraises des bois, mêlés à de délicates nuances de romarin, de poivre et de café, de cassis et de raisins secs. Équilibré et harmonieux en bouche, ce vin possède une structure complexe et soyeuse qui lui confère un excellent potentiel de garde.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre.

VINIFICATION Après égrappage et foulage, les raisins sont en cuve où la fermentation pelliculaire débute à une température contrôlée (26-28 °C) et dure environ une semaine.

La macération pelliculaire se poursuit pendant au moins 15 jours supplémentaires, avec des remontages et pigeages fréquents pour extraire les substances aromatiques et colorantes des pellicules et assurer une fermentation optimale. Un pressurage doux est ensuite effectué.

ELEVAGE Le vin commence son élevage en tonneaux de chêne français de 500 litres, où il termine sa fermentation malolactique. **Après 18 mois d'élevage**, il est mis en bouteille sans autre traitement technologique (clarification, filtration, etc.).

Cépage: Cabernet Sauvignon

Alcool : 15 %
Acidité totale : 6 g/L
Extrait sec : 31,50 g/L
Sucres résiduels : 0,05 g/L

0103 – Prix Reg: \$150
Prix CDV **\$145**
Rouge Toscana



LES SUPER TOSCAN DE MONTECUCCO

1) Le Piagge, pur Sangiovese, élevage de 12 mois **2) Ottonelli**, Sangiovese & Alicante **3) L'Impostino**, Riserva, assemblage variable de Sangiovese et 3 cépages de style bordelais, élevage mixte béton & futs de chêne pour 12 mois.



LES SUPER TOSCAN DE BOLGHERI

La nouvelle Bolgheri, artisanal et à production limitée à l'attaque de la tradition.
1) Re Mentino, Vermentino séduisant **2) Re Stigio**, Sangiovese, Cab & Malvasia Nera, 8 mois d'élevage **3) Re Vignon**, Cab en pureté qui surpasse les grands vins historiques de la région



TINTILIA DEL MOLISE

DOC

La Tintilia est un cépage rare autochtone du Molise, découvert et relancé par un group de vigneron de la région. De droit, ce vin se place dans le cadre des grands vins rouge de l'Italie centrale grâce à sa complexité, élégance et longueur en bouche.

TERRAIN Vigne en altitude de 300 m
Type de sol : Argilo-mixte moyen
Rendement à l'hectare : 60-70 q/ha
Superficie du vignoble : 7,50 hectares

RECOLTE : Première décade d'octobre

FERMENTATION Type de cuves de fermentation : Acier
Température de fermentation : 25-28 °C
Durée de fermentation : 15-20 j

ÉLEVAGE : 6 mois en tonneau, 6 mois en cuve, puis 6 mois d'affinage en bouteille

Cépage : Tintilia
Acidité totale : 5,2 g/litre
Extrait sec : 28 g/litre
Sucres résiduels : 2,8 g/litre

0074 – Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Rouge Molise

0047 – Prix Reg: \$81
Prix CDV **\$79**
Franciacorta - Lombardia

LIQUEUR DE CAMOMILLE

La liqueur de camomille de la distillerie Peroni Maddalena est un digestif raffiné, élaboré à partir d'une infusion artisanale de fleurs de camomille dans la meilleure grappa Lugana del Garda.

Avec alcool de **32 % en vol.**, elle offre une robe jaune chaleureuse et une saveur douce et délicate, inspirée d'une recette ancestrale du **Cavaliere Giuseppe Andreoli**.

Distillat de base : Grappa Lugana, réputée pour sa finesse et son onctuosité.

Caractéristiques : Couleur jaune typique, arôme intense de camomille, saveur veloutée.

Profil : Ce produit fait partie de la gamme de liqueurs de la distillerie, qui met en valeur les plantes médicinales locales et la grappa.

C'est un produit artisanal qui se distingue par la qualité de ses matières premières et sa méthode d'infusion lente.



0044 – Prix Reg: \$57
Prix CDV **\$55**
Vin Mousseux
Franciacorta Lombardia



ARMONIA

BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G.
VIN MOUSSEUX
canto delle Cicale
extra-brut

Brut extrêmement élégant et harmonieux. Obtenu avec des cépages sélectionnés de Chardonnay (80%) et Pinot noir (20%). Les cépages de base de Le Cantorie sont d'une qualité très haute, grâce au positionnement collinaire de la vigne et au terrain riche des minéraux. Tous les vins du vigneron sont en effet millésimés. On pourrait dire que c'est le 'cauchemar des producteurs de champagne!!'

VINIFICATION il est vinifié avec la méthode classique avec la deuxième fermentation en bouteille et les remuages traditionnels. Il est raffiné sur ses levures en bouteille pendant au moins **36 mois**.

PROFIL Le résultat est un produit frais et parfumé, avec un perlage fin et fruité et des notes fines de croûtes de pain et brioches.

Cépage: Chardonnay (80%) et Pinot Noir
Alcool: 12.5%
Acidité totale gr./Lit 6,8
Extrait Sec: gr./Lit. 27,6
Sucres Résiduels: gr./Lit 3,4

GRAPPA DI CHARDONNAY
INVECCHIATA
RISERVA ORO

Élaboré à partir de marc de Chardonnay de la région de Franciacorta.

ÉLEVÉ pendant plus de **18 mois** en barriques de chêne français de l'Allier.

COULEUR : Jaune doré.

NEZ : Régliée douce sur bois fin, sous-bois avec mousse et feuilles, tabac doux et épices délicates, avec des sensations amples et des notes de fleurs séchées.

BOUCHE : Douce, aromatique et raffinée, elle laisse une finale veloutée et délicate, enrichie de nuances de sous-bois de champignons, de pruneaux secs et de maturité (bois et eucalyptus sur vanille).

Alcool: 45 % vol.

0076 – Prix Reg: \$89
Prix CDV **\$87**
Franciacorta - Lombardia

Sept

Oct

Tenuta Sant'Anna



PROSECCO

DOC - BRUT

SOL

Le sol est argilo-calcaire, moyennement profond et alcalin, typique de la plaine de Vénétie. Il repose sur une ancienne couche, un paléosol appelé « caranto ».

Le climat est généralement tempéré et humide du fait de la proximité de la mer. Il se caractérise néanmoins par une forte amplitude thermique due à l'alternance de vents froids (bora) et chauds et humides (sciocco).

VINIFICATION

La vinification consiste en un foulage et un pressurage doux des raisins, suivis d'une séparation rapide du moût et des peaux. Le moût fermente en cuves inox à une température contrôlée de 15-16 °C afin de préserver les arômes originaux.

Après la fermentation alcoolique, le vin est refermé en autoclave. L'élaboration du vin effervescent se fait en autoclave selon la méthode Martinotti longue, avec évolution sur lies de 8 semaines.

Cépage: Glera
Alcool: 11%
Acidité Totale: 5,7 Gr.-Lit
Extrait Sec: 18,9 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 6 Gr.-Lit

0048 – Prix Reg: \$27
Prix CDV **\$25**
Vin Mousseux Veneto

l'armangia



0037 – Prix Reg: \$27
Prix CDV **\$25**
Vin Mousseux doux
Piemonte

MOSCATO D'ASTI

CANELLI DOCG
'SPACCAVENTO'

Ce Moscato proviens de Canelli, sa patrie d'origine avec un terroir idéal pour ce cépage. Il s'agit d'un vin doux, qui balance parfaitement une douceur gentille avec des niveaux d'alcool minimaux et des sucres résiduels entièrement naturels.

VINIFICATION: il subit un pressurage léger et gentil et forme se bulles en cuve pressurisée avec la méthode Martinotti longue prolongée pour 30 jours.

PROFILE

Les notes de poires, miel et des fleurs du champ, présentes dans le bouquet, se développent avec une grande élégance sur le palais ou ils restent pour longtemps sur un substrat alcoolique de 5,5 degrés.

Cépage: Moscato
Alcool: 5.5%
Acidité totale gr./Lit 5,8
Extrait Sec: gr./Lit. 20,5
Sucres Résiduels: gr./Lit 108

LES AUTRES VINS, LES MOUSSEUX ET LES GRAPPA DE VINO VIVO

1) Tintilia: le vin autochtone rare du Molise **2) Canto delle Cicale** Franciacorta, qui défie les bulles françaises, Chardonnay & Pinot Noir, 36 mois sur lies, méthode classique **3) St-Anna** Prosecco Glera, méthode Martinotti longue **4) Spaccavento**, Gran Cru Moscato Canelli, 5,5% alcool **5) & 6) Grappa di Lugana** à la **Camomille & Grappa mono-cépage Chardonnay**, 18 mois en barrique, Riserva.







PECORINO TERRE DI CHIETI
IGT BIOLOGIQUE

Type de sol : Calcaire, sableux, légèrement texturé.

Placement de la Vigne: terrain irrégulier et ouvert vers la bande côtière sub-littorale de la Côte des Trabocchi, à 80 à 250 mètres d'altitude.

Vendanges : Manuelles, durant les dix premiers jours de septembre.

Vinification : Pressurage doux des raisins, fermentation en cuves inox à température contrôlée.

Élevage : Élevage en cuves inox pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

Caractéristiques sensorielles : Robe jaune paille intense, dévoilant d'agréables notes d'agrumes et des nuances de levure au nez. En bouche, il est savoureux, harmonieux, avec une belle acidité qui rafraîchit le palais. L'équilibre entre saveur et arôme persiste longtemps.

0164 – Prix Reg: \$ 29
Prix CDV **\$27**
Blanc Abruzzo

Alcool: 13%
Acidité Totale 6,1 Gr.-Lit
Extrait Sec: 21,5 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0,9 -Gr.-Lit







1960 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
RISERVA
DOC

Type de sol- vigne : Argilo-calcaire, situé dans la commune de Rocca San Giovanni, sur les collines les plus propices surplombant la côte des Trabocchi, avec une exposition sud-sud-est.

Vendanges : Manuelles et tardives

Vinification : Pressurage doux des raisins, macération pendant 20 à 25 jours en cuves béton et fermentation à température contrôlée.

Élevage : Élevage en tonneaux de chêne français pendant environ 12 mois ; élevage encuves béton suivi d'un affinage en bouteille pendant plusieurs mois.

Notes de dégustation : Robe rouge intense, aux reflets violet brillant ; Arômes remarquables de fruits des bois, d'épices et de chocolat ; En bouche, il est souple et persistant, avec une composante tannique encore très présente.

0144 – Prix Reg: \$ 38
Prix CDV **\$36**
Rouge Abruzzo

Alcool: 14%
Acidité Totale 5,6 Gr.-Lit
Extrait Sec: 29,9 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 1,9 -Gr.-Lit







Barbaresco
Riserva 2018
DOCG

Ce vin, produit en quantités limitées (1,200 bouteilles en 2018) dans les meilleurs millésimes seulement, est un des chefs d'œuvre de la viticulture haute de gamme des Langhe.

ZONE DE PRODUCTION
Ce vin est produit dans une vigne historique mono-cru autour du village de Barbaresco.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES
Une robe rouge grenat profonde et intense. Un arôme distinctif de fruits rouges mûrs avec des notes boisées et vanillées. Une saveur sèche et austère qui nous donne un niveau de complexité gustative typique des cépages historiques des Langhe. Vin apprécié dans le monde entier par les connaisseurs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
Les raisins sont fermentés pendant 12 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en tonneaux pendant près de **34** mois.

0162 – Prix Reg: \$99
Prix CDV **\$97**
Rouge Piemonte

CÉPAGES
Nebbiolo
ALCOOL: 14 % vol.
ACIDITÉ TOTALE: 5.90 Gr.-Lit
EXTRAIT SEC: 32.9 Gr.-Lit
SUCRES RESIDUELS: 0.57 Gr.-Lit







Barolo
Vinum Riserva 2018
DOCG

Ce vin, produit en quantités limitées (900 bouteilles en 2018) dans les meilleurs millésimes seulement, est un des chefs d'œuvre de la viticulture haute de gamme des Langhe.

ZONE DE PRODUCTION
Ce vin est produit dans une vigne historique mono-cru autour du village de Barolo.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES
Robe rouge grenat profond et intense. Arôme distinctif, intense et persistant, avec des notes de bois doux et de vanille. Saveur sèche et bien structurée qui lui rend idéal en accord avec les plats d'hiver riches en saveurs et à la structure complexe, tels que les ragoûts de gibier, la viande rouge et les fromages vieillés. Vin à méditation.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE
Les raisins sont fermentés pendant 16 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en tonneaux pendant **36** mois.

0132 – Prix Reg: \$99
Prix CDV **\$97**
Rouge Piemonte

CÉPAGES
Nebbiolo
ALCOOL: 14 % vol.
ACIDITÉ TOTALE: 6.11 Gr.-Lit
EXTRAIT SEC: 34.2 Gr.-Lit
SUCRES RESIDUELS: 0.7 Gr.-Lit

NOUVEAUTÉS
www.vinovivo.ca

infovino@vinovivo.ca