



TUTTE LE NOVITA` DEL 2011

Dalla Valle D'Aosta **LA CROTTA DI VEGNERON**

una cooperativa nata per valorizzare la viticoltura nella zona di Chambave e Nus che si estende sui vigneti di dieci comuni, fino ad un'altezza di 850 m slm. La zona è privilegiata da un microclima particolarissimo con scarse precipitazioni che limitano gli attacchi dei parassiti della vite e ne consegue che i trattamenti parassitari sulle viti sono estremamente limitati.

"La Crotta di Vegneron" è diventata operativa nel 1985 con una prima produzione di 1191 q di uva.

Ecco la gamma:

Nus Malvoisie - 100% Nus Malvoise
Chambave Muscat - 100% Muscat Petit Grains
Chambave Rouge
Nus Malvoisie "Cuvée Particulière "
Chambave Muscat "Attente "
Chambave Superior " 4 Vignobles " - Disponibile da Aprile
Fumin " Esprit follet "
Chambave Moscato Passito " Prieuré "

In Molise l'azienda **DI MAJO NORANTE**

aggiunge alla sua gamma di vini il **Tintilia** del **Molise Doc** un vino ottenuto dalla selezione delle migliore uve Tintilia, antico vitigno autoctono molisano. È pieno, morbido e vellutato, con perfetta fusione fra i sapori di prugna e sottobosco ed i sentori di cuoio e liquirizia, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Per la sua struttura, accompagna piatti ricchi, in particolare carni bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

La tenuta Sarda **ARGIOLAS**

ha ampliato le sue prime vigne di Serdiana impiantando uve bianche Nasco e uve rosse Monica di Sardegna. Due vitigni tipici sardi, che hanno dato vita a Iselis bianco e rosso. A queste bottiglie, Argiolas dedica una speciale etichetta 'in versi' firmata da Pier Luigi Berdondini.

Iselis bianco 2009: realizzato con uve Nasco - generalmente utilizzate per la produzione di vini da dessert - in versione secca. Un'innovazione finalizzata all'eccellenza, che esprime la continua sperimentazione di Argiolas in campo agronomico ed enologico. Un vino caratterizzato da grande dolcezza ed armonia gustativa, solarità nel profumo e nel gusto.

Iselis rosso 2008: ottenuto prevalentemente con uve Monica di Sardegna, piccole porzioni di Carignano e Bovale Sardo, che ne rafforzano struttura e gusto. Un bouquet arricchito di note speziate - ottenuto grazie ad un lungo affinamento in piccoli fusti di rovere francese - lo distingue da altri vini prodotti con le stesse uve.

Iselis è anche un progetto umanitario, attraverso il quale la famiglia Argiolas sostiene "Africadegna", associazione ONLUS nata dall'incontro tra Africa e Sardegna

Passando alla Toscana **SAN FABIANO CALCINAIA**

propone il nuovo **Chianti "Famalgallo" D.O.C.G. 2009**. E' un vino dal Colore rosso rubino vivace, tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento. Si adatta a tutti i piatti della cucina tradizionale toscana, ma offre anche un'ampia possibilità di altri abbinamenti che lo accostano a tutti i primi piatti a base di pasta, alle minestre, i secondi a base di carni bianche e rosse. Particolarmente indicato con antipasti toscani, zuppe e formaggi freschi o a media stagionatura.

Dall'Alto Adige **CORTACCIA**

la novità è il **LAGREIN FRAURIEGL**. Il Lagrein è il vitigno autoctono più antico del Sudtirolo. I terreni profondi e caldi di Bolzano (Gries) e della Bassa Atesina (Cortaccia) offrono le migliori condizioni per la sua crescita. Questo vino è dotato di un frutto abbondante e seducente con note di bacche di bosco e di sambuco, amarena e cacao. Del miglior Lagrein si dice che nel finale si dimostra non soltanto concentrato e lungo, ma anche con una nota terrosa individuale: il Lagrein "Fraurieggl" denota il vapore terrestre che si è trasmesso alle uve. Questa caratteristica tipica della sua posizione conferisce al retrogusto lungo e squisitamente fruttato una punta piccante.

L'Azienda Agricola Rinaldini

ha aggiunto alla sua gamma il **MORO DEL MORO** un I.G.T. rosso passito secco in barriques. E' un vino dal colore rosso rubino carico con riflessi viola il è profumo profondo, etereo, intenso, elegante, ricco di sfumature "boises" pieno di fascino e dal sapore imponente ma nello stesso tempo vellutato, armonico, di pieno corpo con tannini di grande stoffa che conferiscono all'insieme una grande armonia.

Dalla Francia la novità a listino è **ANDRE' LURTON**.

entrata dello **CHATEAU DE ROCHEMORIN '06 ROUGE** e dello **CHATEAU DE ROCHEMORIN '07 BLANC**

ROUGE: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Dal colore rosso intenso con sfumature violacee, questo Chateau è un grande vino rosso dal forte sentore di vaniglia e prevalenza al naso di frutti rossi (fragola, lampone e ribes rosso). Grande equilibrio di frutta e barriques al palato, tannini ricchi.

BLANC: 100% Sauvignon Blanc

E' un bianco molto aromatico caratterizzato da sentori di vaniglia, frutti secchie e note di miele.

della famiglia **CHANSON**

nuova grande entrata a listino, i nuovi **CHABLIS:**

CHABLIS 2009 CHANSON

CHABLIS 2009 FOURCHAUMES CHANSON

CHABLIS 2009 MONTMAINS CHANSON

CHABLIS 2008 MONTEE DE TONNERRE

CHABLIS 2008 LES CLOS CHANSON

E i nuovi **BOURGOGNE:**

CORTON VERGENNES BLANC 2007

CORTON CHARLEMAGNE BLANC 2007

CLOS DE VOUGEOT ROUGE 2007

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE RG 2007

BONNES MARES ROUGE 2007

CHAMPAGNE DOMAINS BARONS DE ROTHSCHILD:

la famiglia Rothschild, da numerosi secoli una delle più potenti nel mondo, decide di mettere in pratica il simbolo dei loro valori, rappresentati dal lavoro, dalla passione, dalla cultura del terroir, attraverso la più prestigiosa regione di vini al mondo: la CHAMPAGNE. La Maison Rothschild, propone una gamma Premium e omogenea: un Brut, un Blanc de Blanc e un Rosé.

FENTIMANS:

si tratta di un'azienda inglese di bevande che utilizza il metodo della "Botanical Brewing", un processo che utilizza erbe e radici delle piante. In ogni prodotto Fentiman si può notare un sedimento alla base della bottiglia. Questo è il risultato del particolare processo di produzione di bevande botanicamente prodotte, che assicura che tutto il sapore e la bontà estratti dalle materie prime possano finire in bottiglia.

La linea Fentimans distribuita da VinoèArte è composta da:

Botanical Tonic Water ml. 125

Curiosity Cola ml. 125

Ginger Beer ml. 125

Brewed Shandy ml. 275

Curiosity Cola ml. 275

Mandarin & Seville Orange Jigger ml. 275

Rose Lemonade ml. 275

Victorian Lemonade ml. 275

VITO CURATOLO ARINI

aggiunge alla sua gamma di Marsala il **Marsala Superiore 1988**, invecchiato oltre 22 anni. E' un classico vino da dessert e da meditazione in alternativa si può bere freddo come aperitivo.

JACOPO POLI

aggiunge alla sua pregiata linea di grappe la **CLEOPATRA – MOSCATO ORO**, la **GRAPPA DI TORCOLATO elevata in barili di Sauternes** e la **GRAPPA SPIRITO DI PAUILLAC** da Ch. Lafitte.

CHATEAU DU BREUIL

la new entry è il **CALVADOS 14 ANS D'AGE "double maturation"**. Questo distillato fa 14 anni di invecchiamento, di cui 6 in botti di Single Malt dello Speyside.

NIEPOORT

propone due nuove varietà di Porto:

il **RUBY DUM**, espressivo e di grande carattere. Si è ispirato ai famosi gemelli Tweedle di Alice nel Paese delle Meraviglie. Ha un carattere giovanile e forte, dominato dal colore rosso ciliegia e prugna, la sua freschezza è dovuta all'invecchiamento minimo di 3 anni in grandi tini di legno a Vila Nova De Gaia.

Il Porto **CRUSTED – bottled 2007** invece va a completare i già ben noti Vintage e Late Bottled Vintage della gamma Niepoort. Tradizionalmente, il Porto Crusted deriva dalla selezione di vini di qualità Vintage, che non sono soggetti ad alcuna chiarificazione o filtrazione prima dell'imbottigliamento e che vengono rilasciati solo 3 anni dopo il medesimo.

WILLIAMS&HUMBERT

propone dalla Spagna il **BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA XO – Gran Reserva**. Le straordinarie caratteristiche di questo Brandy sono il risultato delle sue materie prime: una combinazione di Brandy Gran Duque de Alba e Gran Duque de Alba Oro. Eccellenza su eccellenza. Un brandy invecchiato con sfumature complesse che solo il tempo può offrire.

A.E DOR

introduce il **COGNAC V.S.** un Cognac giovane, fresco e fruttato. Le uve provengono principalmente dal Cru Fins Bois che gli conferisce tutte le sue caratteristiche più tipiche: intensità, finezza degli aromi floreali e precoce maturità. Il Cru Petites Champagnes, dal quale proviene la restante parte delle uve, gli dona d'altro canto persistenza, eleganza e rotondità.

SAMALENS:

BAS ARMAGNAC SINGLE 8 ANS, un single che conserva i suoi aromi freschi della giovinezza. Ideale con ghiaccio.

BAS ARMAGNAC SINGLE 12 ANS, un single che sprigiona aromi secondari dovuti al suo lungo invecchiamento, ma che conserva anche molta freschezza.

BAS ARMAGNAC SINGLE 15 ANS, un single vecchio e complesso, per gli appassionati dei grandi distillati bruni.

Dai Caraibi **SAINT LUCIA DISTILLERS**

lancia il **TOZ GOLD RUM** che è stato prodotto per sedurre un consumatore più giovane ma allo stesso tempo raffinato, che apprezza le cose belle della vita. Ha subito una filtrazione di carbone dolce per rimuovere il colore, mantenendo però la sua complessità e il suo carattere.

Per quanto riguarda i Whisky, **BENROMACH DISTILLERY**

propone due nuove entrate:

Benromach Pedro Ximenez Wood Finish è un whisky che fa una iniziale maturazione in botti di sherry e bourbon e un affinamento per ulteriori 30 mesi in botti di Pedro Ximenez. Il risultato è un delicato e fresco single malt whisky, con un pronunciato carattere dolce e maltato.

Benromach Heritage Wine Wood Finish bott. 2010 fa anche lui una iniziale maturazione in botti di sherry e bourbon ma viene affinato per ulteriori 22 mesi in botti di vino Hermitage.