

---

# LA CANTINA DA MARCELLA

## BIODINAMICA E NATURALE

Prezzo in € (euro)

Per la Lira Italiana 1.000 ITL = 0,52€



---

# I VINI

## BOLLICINE

<b>PISANI</b> Glera NM Prosecco DOC	Veneto	28 €
<b>CASA BELFI</b> Glera NM "Naturalmente frizzante" Bianco	Veneto	34 €
<b>CASA BELFI</b> Raboso NM "Naturalmente frizzante" Rosso	Veneto	30 €

## BIANCO

<b>LA VALENTINA</b> Trebbiano 2018 Colline Pescaresi IGT	Abruzzo	26 €
<b>SAN LORENZO</b> Verdicchio 2018 "Di Gino" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC	Marche	28 €
<b>TERRAVINA</b> Trebbiano 2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC	Abruzzo	29 €
<b>FARNETO</b> Spergolà 2018 "Spèrgle" Emilia IGT	Emilia-Romagna	29 €
<b>STEKAR</b> Rebula 2018 "Letnik"	Friuli	31 €
<b>CASA BELFI</b> NM (Incrocio Manzoni e Chardonnay) Bianco	Veneto	32 €
<b>VINO LAURIA</b> Catarratto 2018 "Radice" Terre Siciliane IGT	Sicilia	34 €
<b>OCCHIPINTI</b> Aleatico 2018 "Alter Alea"	Lazio	37 €
<b>TOLLO</b> Trebbiano 2018 "Altapiano" Terre di Chieti IGP (1,5 litre)	Abruzzo	42 €
<b>PASSALACQUA</b> Bombino 2018 "Ca 40.08" Bianco	Puglia	42 €



---

## BIANCO MACERATO

<b>VIOLA</b> Grillo 2018 "Note di Bianco" Terre Siciliane IGT	Sicilia	36 €
<b>AL DI LÀ DEL FIUME</b> Albana e Montuni 2018 "Zirudelà" Emilia IGT	Emilia-Romagna	41 €
<b>PASSALACQUA</b> Falanghina 2018 "Ca 40.08" Orange	Puglia	45 €
<b>STEKAR</b> Chardonnay 2015 "Kuisko"	Friuli	55 €
<b>COS</b> Zibibbo 2016 "Zibibbo in Pithos"	Sicilia	65 €
<b>DEGLI ULIVI (BELLOTTI)</b> Timorasso, Riesling... 2015 "A Demua"	Piemonte	65 €

## ROSATO

<b>LA VALENTINA</b> Montepulciano 2018 Cerasuolo d'Abruzzo DOC	Abruzzo	26 €
<b>OCCHIPINTI</b> Aleatico "Alter Rosa"	Lazio	37 €
<b>TUNIA</b> Cabernet Sauvignon 2016 Chiaroscuro	Toscana	48 €



---

## ROSSO

<b>LA VALENTINA</b> Montepulciano 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC	Abruzzo	27 €
<b>SAN LORENZO</b> Montepulciano e Sangiovese 2017 "Di Gino" Rosso Piceno DOC	Marche	28 €
<b>MORANDO</b> Barbera 2017 Naturalmente	Piemonte	29 €
<b>FARNETO</b> Marzemino 2016 Berzmein	Emilia-Romagna	29 €
<b>TERRAVINA</b> Montepulciano 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC	Abruzzo	29 €
<b>MORANDO</b> Barbera 2017 Barbera del Monferrato DOC	Piemonte	32 €
<b>CASA BELFI</b> Cabernet e Raboso NM Rosso	Veneto	32 €
<b>BREZZA</b> Dolcetto 2017 Dolcetto d'Alba DOC	Piemonte	33 €
<b>FATALONE</b> Primitivo 2017 "U'Pr'Mat'Ve" Gioia del Colle DOC	Puglia	35 €
<b>IULI</b> Grignolino 2018 "Natalin"	Piemonte	36 €
<b>ROSSO</b> Barbera 2015 "Donna Margerita" Barbera d'Alba DOC	Piemonte	36 €
<b>BREZZA</b> Nebbiolo 2018 Langhe DOC	Piemonte	36 €
<b>ANTOLINI</b> Corvina, Corvinone e Rondinella 2016 Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC	Veneto	36 €



---

## ROSSO

<b>DEL REBENE</b> Carmenère 2017 "Carmenère" Veneto IGT	Veneto	36 €
<b>IULI</b> Slarina 2018 "La Rina"	Piemonte	38 €
<b>OCCHIPINTI</b> Aleatico e Grechetto 2017 "Rosso Arcaico"	Lazio	39 €
<b>AL DI LÀ DEL FIUME</b> Barbera 2018 "Saramat" Emilia IGT	Emilia-Romagna	41 €
<b>TOLLO</b> Montepulciano 2018 "Altapiano" Terre di Chieti IGP (1,5 litre)	Abruzzo	42 €
<b>PASSALACQUA</b> Negroamaro 2018 Ca 40.08 Rosso	Puglia	42 €
<b>ARMANI</b> Neira dei Basi 2014 "Nera dei Basi"	Veneto	43 €
<b>COS</b> Nero d'Avola 2016 "Nero di Lupo" Terre Siciliane IGT	Sicilia	44 €
<b>VIOLA</b> Nero d'Avola, Syrah, Nerello... 2018 "Note di Rosso" Terre Siciliane IGT	Sicilia	45 €
<b>SICILIANO</b> Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon 2016 "Magiuro" Etna Rosso DOC	Sicilia	45 €
<b>MORANDO</b> Grignolino 2016 "Anarchico" Grign. del Monferrato Cas. DOC	Piemonte	48 €
<b>RICCARDI-REALE</b> Cesanese di Affile 2014 "Calitro" Olevano Romano DOC	Lazio	49 €
<b>TUNIA</b> Sangiovese, Cannaiolo e Colorino 2011 Chiassobuio	Toscana	52 €



---

## ROSSO

<b>GRILLO</b> Barbera, Dolcetto, Freisa e Merlot 2004 "Pecoranera" VdT	Piemonte	55 €
<b>GRILLO</b> Dolcetto 2005 "Pratoasciuto"	Piemonte	55 €
<b>MONTEVERTINE</b> Sangioveto, Canaiolo e Colorino 2017 "Pian del Ciampolo" Toscana IGT	Toscana	58 €
<b>PACINA</b> Sangiovese, Canaiolo e Cilieglo 2013 "Pacina" Toscana IGT	Toscana	58 €
<b>COS</b> Nero d'Avola e Frappato 2015 "Pithos Rosso" Vitoria Rosso DOC	Sicilia	63 €
<b>LE BONCIE</b> Sangiovese, Foglia Tonda, Colorino... 2016 "Le Trame" Toscana IGT	Toscana	68 €
<b>SASSETTI</b> Sangiovese 2014 "VS" Brunello di Montalcino DOCG	Toscana	70 €
<b>ROSSO</b> Nebbiolo 2013 Barolo DOCG	Piemonte	72 €
<b>AR.PE.PE</b> Nebbiolo 2015 "Sassella Stella Retica" Valtellina Superiore	Lombardia	77 €
<b>DEGLI ULIVI (BELLOTTI)</b> Barbera e Dolcetto 2012 Mounbè	Piemonte	90 €
<b>MONTEVERTINE</b> Sangioveto, Canaiolo e Colorino 2016 Montevertine	Toscana	98 €
<b>AR.PE.PE</b> Nebbiolo 2009 "Sassella Rocce Rosse" Valtellina Superiore Ris.	Lombardia	105 €
<b>MONTEVERTINE</b> Sangioveto 2016 Le Pergole Torte	Toscana	160 €



---

# I VIGNERI

## LOMBARDIA

**GUIDO, ISABELLA ED EMMANUELE PELIZZATTI PEREGO** - AR.PE.PE. a Sondrio (SO)

La vallée de Valtellina, au cœur des Alpes, est le berceau du Nebbiolo. Sur des coteaux incroyablement abrupts du versant sud de la vallée, la viticulture héroïque menée par la famille Pelizzatti Perego s'exprime dans des rouges d'une incomparable finesse et fraîcheur, dont les meilleures sélections parceliaires sont longuement élevées et affinées avant d'être commercialisées.

Dès 1860, Giovanni Pelizzatti Perego était déjà vigneron dans la Valtellina. En 1984, fort de son expérience aux côtés de son père et son grand-père viticulteurs, Arturo Pelizzatti Perego décide de créer son propre domaine, désigné par les premières lettres abrégées de son nom. La cinquième génération de la famille, avec les enfants d'Arturo, Isabella, Emmanuele et Guido, est aujourd'hui aux commandes et cultive 12 ha de vignes, dont l'âge moyen est d'environ 50 ans, situées sur les sols granitiques, parsemés de veines ferreuses des secteurs de Grumello, Sassello et Inferno.

**Rosso** "Sassella Stella Retica" Valtellina Superiore 2015 DOCG - Nebbiolo (13%) 75cl - 77€

**Rosso** "Sassella Rocce Rosse" Valtellina Superiore Riserva 2009 DOCG - Nebbiolo (13,5%) 75cl - 105€

## PIEMONTE

**FABRIZIO IULI** - CASCINA IULI a Montaldo di Cerrina (AL)

C'est sur une quinzaine d'hectares que Fabrizio exalte ses différentes parcelles situées dans la partie méridionale du Basso Monferrato. Fabrizio Iuli est un enfant du Piémont. "Je suis né ici et j'ai toujours vécu ici. J'aime travailler les vins dans la tradition piémontaise (ciment et bois). Partant de la terre blanche et de la minéralité du sol des terroirs de mon village, j'essaie de faire vivre des vins légers. J'aime les vins faciles à boire, pas anodins, peut-être élégants, frais, dynamiques et croquants en faisant renaître d'anciennes variétés piémontaises."

**Rosso** "La Rina" 2018 - Slarina (10,5%) 75cl - 36€

**Rosso** "Natalin" 2018 - Grignolino (13,5%) 75cl - 38€

**DAVIDE ROSSO** - CANTINA GIOVANNI ROSSO a Serralunga d'Alba (CN)

La famille Rosso exploite depuis plus de 100 ans, 10 parcelles sur près de 10 ha de vignes au beau milieu du grand terroir de Barolo. Davide Rosso a 27 ans lorsqu'il reprend le vignoble de son père en 2001. En quelques années seulement, il s'est hissé au sommet avec ses vins. Son credo est que les Baroli doivent donner une image exacte de leur origine, de leur terroir: à savoir finesse et délicatesse des Barbera et autres Nebbiolo.

**Rosso** "Donna Margherita" Barbera d'Alba 2015 DOC - Barbera (13%) 75cl - 36€

**Rosso** Barolo 2013 DOCG - Nebbiolo (14%) 75cl - 72€

### **GIACOMMO BREZZA** - AZIENDA BREZZA a Barolo (CN)

Au coeur de la tradition piémontaise, le domaine, à proximité du village de Barolo, s'étend sur 22 ha, dont 16,5 de vignes, certaines datant de 1885. C'est vers 1910 qu'Antonio Brezza commença à embouteiller sa production sous son patronyme devenant un pionnier de la région. Le vignoble faisant le vin, la conduite des différentes parcelles est certifiée biologique car cela est non préférable mais indispensable pour préserver la fertilité des sols et la biodiversité des terroirs. Ceux-ci sont de premier ordre et permettent de mettre en avant une gamme « à la bourguignonne » où chaque cépage est décliné selon son climat d'origine. Si les robes sont de légère intensité (ce qui est une caractéristique et non un défaut), les textures sont fines, équilibrées et pleines de vitalité.

**Rosso** Dolcetto d'Alba DOC 2017 - Dolcetto (13%) 75cl - 33€

**Rosso** Langhe DOC 2018 - Nebbiolo (14%) 75cl - 36€

### **STEFANO ED ILARIA BELLOTTI** - CASCINA degli ULIVI a Tassarolo - Nove Ligure (AL)

Stefano Bellotti est l'un des pionniers piémontais de la biodynamie italienne. Depuis 1984, Stefano cultive ses vignes en biodynamie et produit des vins naturels, sans ajout de soufre ni de levures chimiques. Pour lui, l'art de faire du vin est tout simplement celui d'accompagner un processus naturel dans le respect de la nature et de l'expression du terroir. La Cascina degli Ulivi est situé à Novi Ligure tout au sud du Piémont où Stefano a planté presque 20 ha de vignes dans ce qui peut s'apparenter à un jardin d'Eden...

**Bianco** "A Demua" 2015 - Timorasso, Riesling... (13,5% - solfiti naturali non aggiunti) 75cl - 65€

**Rosso** "Mounbè" 2012 - Barbera e Dolcetto (14,5% - solfiti naturali non aggiunti) 75cl - 90€

### **GUIDO ED IGEA ZAMPAGLIONE** - TENUTA GRILLO a Gamalero (AL)

Guido Zampaglione, d'origine Napolitaine, s'est installé en 2003 dans la région de sa femme Igea: le Piémont. Il se décrit toujours comme un agriculteur par tradition et vigneron par passion. La Tenuta Grillo s'étend sur 32 ha dont 17 sont dédiés au vignoble. Les rendements sont faibles, les vendanges sont manuelles, scrupuleuses et les vinifications traditionnelles, issues de macérations particulièrement longues. Tanins fondus, texture dense et vive dans son acidité, élevage naturel avec peu ou pas de soufre impressionnent...!

**Rosso** "Pecoranera" 2004 VdT - Barbera, Dolcetto, Freisa, Merlot (14%) 75cl - 55€

**Rosso** "Pratoasciuto" 2005 - Dolcetto (13,5%) 75cl - 55€

### **SILVIO MORANDO** - AZIENDA MORANDO a Monferrato (AL)

L'histoire des Morando commence il y a près de 4 siècles quand ils atteignent le Piémont en provenance de la Sardaigne via la Corse. La première trace historique de la famille dans le Monferrato date de 1630, quand le chef de famille Morando défend en vain le château de Vignale assiégé par les Espagnols. Les siècles passent et c'est vers la fin du XIXème que le trisaïeul Gaspare Morando se lance dans une véritable production viticole. Domaine de moins de 15 ha au coeur du Piémont, Silvio y affine d'élégant Barbera comme ses aïeux mais aussi un sublime Grignolino sans artifice.

**Rosso** "Naturalmente Rosso" 2017 - Barbera (13%) 75cl - 29€

**Rosso** Barbera del Monferrato 2017 DOC - Barbera (14,5%) 75cl - 32€

**Rosso** "Anarchico" Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2016 - Grignolino (13%) 75cl - 48€



## VENETO

### **PIER-PAOLO ED STEFANO ANTOLINI** - AGRICOLA ANTOLINI a Marano di Valpolicella (VR)

Les frères Antolini, un peu vigneron, beaucoup fermiers, ou inversement, cultivent la vigne depuis 1992 sur leurs terres d'un peu moins de 9 ha. Ils parviennent à dresser un portrait de leur région, tout en respectant l'identité et la typicité d'une terre historiquement adaptée à la viticulture.

**Rosso** Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016 DOC - Corvina, Corvinone e Rondinella (13,5%) 75cl - 36€

### **FRANCESCO CASTAGNERO** - DEL RÈBENE a Zovencedo (VI)

En 1990, Francesco récupère 23 ha d'un très ancien terrain dédié à l'agriculture et d'une grande valeur environnementale, incluse dans la liste des beautés italiennes (la Terra Berica avec ses habitats troglodytiques...). Oliviers et autres cultures marginalisées y trouvent leur bonheur. Il crée sur 5 ha une toute petite parcelle de vignes indigènes avec des pieds de Carmenère et de Tai. En langue cimbrienne, ce coteau nommé Del Rèbene signifie "vignoble, raisin"... Une simple invitation à la découverte d'une pépite dans un style nordique...

**Rosso** "Carmenère" Veneto IGT 2017 - Carmenère (13%) 75cl - 36€

### **PISANI E MIONETTO** a Valdobbiadene (TV)

Producteur de premier plan en Prosecco (DOC), la Maison Pisani élabore un pur blanc effervescent du cépage Glera, non seulement bio, mais aussi sans gélatine, blanc d'œufs, protéines de lait ou encore de colle de poisson (servant pour la vinification) et certifié par l'Associazione Vegetariana Italiana et la Vegan Society de Londres... Jolies bulles complètes et persistantes issues des collines ensoleillées du nord de l'Italie, avec un peu de citron vert et dangereusement buvable...

**Bollicine bianco** "Natura Pura Vegan" Prosecco DOC N.M. - Glera (11,5%) 75cl - 28€

### **ALBINO ARMANI** - CASA BELFI a San Polo di Piave (TV)

Depuis 1607 la famille Armani produit du vin dans le Veneto. Casa Belfi est un projet né de la collaboration entre le producteur Albino Armani et l'œnologue Maurizio Donaldi. Ils se sont installés à San Polo di Piave (Treviso), dans un très beau lieu, pour construire un projet ambitieux de récupération des traditions historiques de la région de Trévi. Ils revisitent les méthodes anciennes de production en faisant leur vin de manière méticuleusement artisanale sans utilisation aucune de produits chimiques ni technologie. Les vignes sont cultivées selon la méthode biodynamique.

**Bollicine bianco** "Colfondo" Naturalmente Frizzante DOC - Glera (10,5%) 75cl - 34€

**Bollicine bianco** "Colfondo" Naturalmente Frizzante DOC - Raboso (10,5%) 75cl - 30€

**Bianco** "Casa Belfi" Bianco - Incrocio Manzoni e Chardonnay (12%) 75cl - 32€

**Rosso** "Casa Belfi" Rosso - Cabernet e Raboso (13%) 75cl - 32€

**Rosso** Albino Armani - CONSERVATORIA ARMANI a Dolcè (VR)

"Nera dei Baisi" Giardino Ceradello 2014 - Neira dei Baisi (12%) 75cl - 43€

---

## FRIULI - VENEZIA - GIULIA

**JANKO STEKAR** - KMETIDJA STEKAR a Brda-Collio (Slovénie frioulane)

Janko Stekar est un gars naturel. Il poursuit le travail familial (attesté depuis 1672) en cultivant notamment 5 ha de vignes sur des pentes raides à Brda, à l'extrême ouest de la Slovénie et à moins de 4km de l'Italie, dans les Alpes pré-juliennes. La forte tradition viticole locale constituée de longues macérations et de fermentations spontanées avec des levures indigènes, contribuent à produire un vin authentique et sans artifice. Il élève également son bétail, produit du fromage... et laisse ainsi la nature, sa nature, s'exprimer au mieux...

**Bianco** "Letnik" Gorizia Brda 2018 - Rebula (10,5%) 75cl - 31€

**Bianco macerato** "Kuisko" Gorizia Brda 2015 - Chardonnay (13,5%) 75cl - 55€

## EMILIA-ROMAGNA

**DANILA MONGARDI ED GABRIELE MONTI** - AZIENDA AL di là del FIUME a Marzabotto (BO)

Al di là del Fiume (au-delà de la rivière) est une ferme de 27 ha dont 3 dédiés à la vigne. Le reste étant un projet de biodiversité avec potagers, vergers, étangs, herbes médicinales, blés anciens, animaux et tout ce qui peut être fonctionnel à son autonomie... tout y est cultivé sans avoir recours à la chimie. « L'agriculteur n'est pas un guérisseur de maladies mais un producteur de santé », telle est la philosophie de Danila qui de la vigne au chai, respecte les cycles naturels de la terre. Les vins sont d'un charme élégant, soyeux et tout en douceur, sans ne jamais rien sur-démontrer...

**Bianco macerato** "Zirudèla" Emilia 2018 IGT - Albana e Montuni (11,5%) 75cl - 41€

**Rosso** "Saramat" Emilia 2018 IGT - Barbera (11%) 75cl - 41€

**MARCO BERTONI** - IL FARNETO a Castellarano (RE)

L'Agricola del Farneto a été créée par Marco Bertoni dans les années '90 sur le plateau du même nom. Les 28 ha de bois, champs et ravines entourent les 8 ha de vignes. Sans origines paysannes, Marco désirait travailler au contact de la nature. Depuis 2003, les principes biodynamiques y sont appliqués. Privilégiant les cépages autochtones, les vins se livrent sincères et authentiques exprimant ainsi de manière singulière l'expression de ce terroir isolé de toute pollution.

**Bianco** "Spèrgle" Emilia 2018 IGT - Spergola (13%) 75cl - 29€

**Rosso** "Berzmein" Emilia 2016 IGT - Marzemino (13%) 75cl - 28€

---

## TOSCANA

### **VASCO SASSETTI ED CLAUDIO GORI** - AZIENDA VASCO SASSETTI a Montalcino (SI)

Producteur de Brunello depuis début 1900 sur 4 ha de vignes, Vasco Sassetti a porté la propriété familial à 15 ha aujourd'hui, répartis sur 4 lieu-dits et qui suffisent amplement à son bonheur. Simplicité et rigueur, où le Sangiovese (Sangue: sang - Giove: Jupiter) y est roi de plein droit et dans un gant de velours.

**Rosso "VS"** Brunello di Montalcino 2014 DOCG - Sangiovese (14%) 75cl - 70€

### **MARTINO MANETTI, PAOLO SALVI ED BRUNO BINI** - AZIENDA MONTEVERTINE a Radda in Chianti (SI)

Martino Manetti poursuit le travail initié par son père sur cette superbe propriété de 18 ha de vignes, située au coeur des collines du Chianti Classico, au pied des Apennins, entre Florence et Sienne. Approche très traditionnelle avec des vins d'une rare complexité, distinguent ce domaine incontournable. Forteresse défensive rurale dès le XIème siècle, Montevervine dispose de 18 ha de vignes réparties en 9 parcelles séparées, « Pergole Torte » étant les plus vieilles et datant 1968. Le père de Martino, Sergio acheta Montevervine en 1967, planta 2 ha de vignes pour une consommation familiale tout en restaurant petit à petit la propriété et ses bâtiments. Le premier millésime produit fût 1971, un succès immédiat et Sergio Manetti consacre ses efforts exclusivement à la production du vin. En 1981, il se refusa d'incorporer le Trebbiano aux assemblages et de ne pas respecter les mois de vieillissement de Montevervine, raison pour laquelle il fut obligé de quitter le Consortium du Chianti Classico, renonçant ainsi de facto à sa dénomination d'origine. Les vins ont donc été étiquetés Rosso di Toscana, puis IGT Toscana. De fait, Montevervine est souvent, mais à tort, inclus dans la catégorie des "super-toscan". En réalité, Montevervine privilégie et glorifie le cépage Sangiovese, avec un complément de Colorino et Canaiolo, ce qui va à l'encontre de l'approche des "super-toscan". Sans bénéficier de l'appellation, Montevervine est l'un des rares exemples d'un véritable Chianti Classico.

**Rosso "Pian del Ciampolo"** Toscana 2017 IGT - Sangiovese, Canaiolo e Colorino (13,5%) 75cl - 58€

**Rosso "Montevervine"** Toscana 2016 IGT - Sangiovese, Canaiolo e Colorino (13%) 75cl - 98€

**Rosso "Le Pergole Torte"** Toscana 2016 IGT - Sangiovese (13%) 75cl - 160€

### **GIOVANNA MORGANTI** - PODERE LE BONCIE a Castelnuovo Berardenga (SI)

C'est en 1990 qu'est créé, sous l'impulsion de Giovanna Morganti, le « Podere Le Boncie » au Sud du Chianti Classico. Les origines familiales et vigneronnes de Giovanna ont leurs racines au sein de l'aire de la plus célèbre appellation de la région. Propriété constituée de 5 ha de vignes, Giovanna a pour principe de ne rien revendiquer ni de s'inscrire dans un groupe lié à tel ou tel mouvement, lui permettant ainsi de pouvoir évoluer librement au gré de ses réflexions et d'une approche très symbiotique avec la nature. "Prendre ce que la nature veut bien m'offrir", fruité et minéralité, sans boisé, sont ses leitmotivs, pas de Riserva, la marque de l'élevage n'étant pas recherché.

**Rosso "Le Trame"** Toscana 2016 IGT - Sangiovese, Foglia Tonda, Colorino e Mammolo (13,5%) 75cl - 68€

### **GIOVANNA TIEZZI ED STEFANO BORSA** - AZIENDA PACINA a Castelnuovo Berardenga (SI)

Si le hasard peut influencer le cours des choses, souvent, ce sont les racines d'un lieu ou d'une vie qui restent les éléments déterminants. A Pacina, ces racines sont en fait un héritage bien plus que matériel, fait de murs et de toit, mais aussi celui d'un écosystème où la biodiversité existe en harmonie depuis des siècles. Cela a été pleinement compris et intégré par Giovanna Tiezzi, héritière de ces lieux, et Stefano Borsa, son mari, agronome de formation. Dès leur prise en charge des lieux en 1992, ils se sont tenus à magnifier cette terre qui leur avait été léguée pour en faire le terroir d'un grand vin, probablement le plus proche de cette identité d'un vin naturel, artisanal et respectueux des traditions ancestrales. Peu avant l'an mille, monastère établi sur une colline au sud-est du Chianti, l'histoire faite de vignes, d'oliviers, de champs et de bois, entoure le domaine et n'a cessé de vivre au rythme d'une biodiversité naturelle. L'arrivée passionnée et passionnelle de Giovanna et Stefano pour prendre le relais familial du domaine avec l'idée de produire un grand Sangiovese traditionnel qui devient vite une obsession pour le couple. Motivés sans concessions par leur projet, ils finiront par décider en 2009 que toute forme de compromis avec l'appellation « Chianti Colli Senesi » ne vaut aucunement de pervertir la nature du vin qu'ils produisent ou encore de subir en permanence les frustrations d'une administration qui cible avec beaucoup de subjectivité les producteurs connus pour minimiser l'usage du soufre. Ils opteront dès lors pour l'IGT. Ainsi, quelque part, dans cette vallée proche de Sienne, un vent de liberté s'est levé..!

**Rosso "Pacina"** Toscana 2013 IGT - Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegolo (13,5%)

75cl - 58€

### **FRANCESCA DI BENEDETTO ED CHIARA INNOCENTI** - TUNIA a Civitella in Val di Chiana (AR)

Tunia est un domaine viticole de 15 ha et dédié exclusivement aux vins naturels élaborés sans compromis. Il a été créé en 2008 dans la région de Val di Chiana, en Toscane et dédié exclusivement au vin nature. L'objectif: proposer des vins uniques qui reflètent pleinement les raisins, la terre et le millésime. « Nous ne sommes pas pressés, nous sommes heureux d'attendre que la qualité souhaitée soit atteinte sans aucun raccourci. Ainsi, nos vins ne sont libérés que 3, 5 ou 7 ans après les vendanges... sans additifs ni agents synthétiques... Le bonheur en bouteille...!

**Rosato "Chiassobuio"** 2011 IGT - Sangiovese, Cannaiolo, Colorino (14% - un po' di solforosa, nient'altro)

75cl - 48€

**Rosso "Chiaroscuro"** 2016 IGT - Cabernet Sauvignon (12,5% - un po' di solforosa, nient'altro)

75cl - 52€

## MARCHE

### **NATALINO CROGNALETTI** - FATTORIA SAN LORENZO a Montecarotto (AN)

Dans la région italienne des Marches s'élève une nouvelle étoile au-dessus de la mer Adriatique: la Fattoria San Lorenzo. Grâce à sa vision claire, Natalino Crognaletti gagne progressivement la reconnaissance de son père et de son grand-père qui ont établi les bases du domaine. Depuis plus de 80 ans, on travaille de manière biodynamique afin de produire du vin de la façon la plus naturelle. Une superbe découverte!

**Bianco "Di Gino"** Verdicchio dei Castelli di Jesi 2018 DOC - Verdicchio (13%)

75cl - 28€

**Rosso "Di Gino"** Rosso Piceno 2017 DOC - Montepulciano e Sangiovese (13,5%)

75cl - 28€

# ABRUZZO

## **DANIELE IANNI** - TENUTA TERRAVIVA a Tortoreto (TE)

Domaine créé dans les années '70, Terraviva est situé sur les collines merveilleuses et immaculées de Tortoreto, disposant de 22 ha sur les collines ensoleillées. Fermentation naturelle, levures indigènes pour un résultat étonnant, dans une région trop longtemps ignorée du commun des mortels.

**Bianco** "Terraviva" Trebbiano d'Abruzzo 2017 DOC - Trebbiano (12%) 75cl - 29€

**Rosso** "Terraviva" Montepulciano d'Abruzzo 2016 DOC - Montepulciano (12%) 75cl - 29€

## **CANTINA TOLLO** a Tollo (CH)

Coopérative des Abruzzes, elle a été fondée en 1960, alors que la campagne était dépeuplée. Certifiée biologique pour la totalité de sa production, elle propose des vins francs, digeste et facile à boire.

**Bianco** "Altapiano" Terre di Chieti Bianco 2018 IGP - Trebbiano (12%) 150cl - 42€

**Rosso** "Altapiano" Terre di Chieti Rosso 2018 IGP - Montepulciano (13%) 150cl - 42€

## **SABATINO, ROBERTO ED ANDREA DI PROPERZIO** - FATTORIA LA VALENTINA a Spoltore (PE)

La Valentina naît en 1990 sur les collines près de Pescara. Valoriser la production des Abruzzes est l'objectif principal de La Valentina, dans le respect absolu de l'équilibre biologique, saison après saison. Fruits de la nature à travers la spécificité d'un terroir et de cépages autochtones, les frères Di Properzio s'attachent à produire des vins uniques, authentiques et respectueux de leur terroir.

**Bianco** Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2018 - Montepulciano (13%) 75cl - 26€

**Rosato** Colline Pescaresi 2018 IGT - Pecorino (13,5%) 75cl - 26€

**Rosato** Montepulciano d'Abruzzo 2016 DOC - Montepulciano (13%) 75cl - 27€

---

## LAZIO

### **ANDREA OCCHIPINTI** - AGRICOLA OCCHIPINTI a Gradoli (VT)

Andrea Occhipinti a appris à connaître les cépages rares du bord du lac de Bolsena pendant ses études d'agronomie à l'Université della Tuscia. Il s'en est tellement passionné qu'il a d'emblée voulu en faire son métier. En 2004, il décide de faire revivre quelques parcelles abandonnées. Aujourd'hui, Andrea produit un magnifique Aleatico (cépage ultra aromatique) et un Grechetto Rosso sur les hauteurs du plus grand lac volcanique d'Europe à Gradoli. Ses vins sont d'une fraîcheur et d'une aromaticité exceptionnelles.

<b>Bianco</b> "Alter Alea" 2018 - Aleatico (11,5%)	75cl - 37€
<b>Rosato</b> "Alter Rosa" (...) - Aleatico (...%)	75cl - 37€
<b>Rosso</b> "Rosso Arcaico" 2017 Anfora - Aleatico e Grechetto (13%)	75cl - 39€

### **PIERO RICCARDI E LORELLA REALE** - CANTINE RICCARDI-REALE a Bellegra (RM)

La propriété est constituée de 5 ha de vignobles antérieurs aux grands-parents Riccardi. La profonde volonté de préserver la biodiversité et tout l'écosystème a conduit Piero vers l'extraordinaire: produire un des rouges indigènes le plus représentatif du Latium. Un vrai délice...

<b>Rosso</b> "Càlitro" Olevano Romano DOC 2014 - Cesanese di Affile (13,5%)	75cl - 49€
---	------------

## PUGLIA

### **PASQUALE PETRERA DI ORFINO ROSA** - AZIENDA FATALONE a Gioia del Colle (BA)

Berceau du Primitivo et planté sur 8 ha, Pasquale est réputé pour offrir à ce cépage l'expression la plus complexe, la plus cohérente et la plus authentique de toute l'Italie méridionale. Sans violence aucune, mais avec force et finesse. Bravo...!

<b>Rosso</b> "U'Pr'Mat'Ve" Gioia del Colle 2017 DOC - Primitivo (15%)	75cl - 35€
---	------------

### **VALENTINA PASSALACQUA ED ANDRE DI MAIO** - AZIENDA PASSALACQUA a Apricena (FG)

Tout au nord des Pouilles, dans la sublime région du Gargano qui plonge dans l'Adriatique, Valentina Passalacqua mène d'une main de maître ce domaine familial (73 ha dont 48 de vignes) acquis au tout début du XIXème siècle. Juste après la naissance de sa première fille et des études en droit qui la destinaient à une brillante carrière, elle s'est totalement reconvertie pour ainsi retourner vers la terre de ses racines. Elle y produit des vins droits, authentiques, sans fard et à la personnalité bien trempée, à la fois en substance et en forme.

<b>Bianco</b> "Ca 40.08" Bianco Puglia 2018 IGP - Bombino (11%)	100cl - 42€
<b>Bianco macerato</b> "Ca 40.08" Orange Puglia 2018 IGP - Falanghina (11%)	100cl - 45€
<b>Rosso</b> "Ca 40.08" Rosso Puglia 2018 IGP - Negroamaro (11,5%)	100cl - 42€

---

## SICILIA

### **GIAMBATTISTA CILIA E GIUSTO OCCHIPINTI** - AZIENDA COS a Vittoria (RG)

Prenez 3 jeunes étudiants siciliens (deux en architecture Cilia et Occhipinti et un en médecine, Strano), originaires de la région où tout le monde est un peu vigneron. En 1980, de cette amitié et d'une passion viticole commune, en plein milieu de leurs études, naît un domaine viticole qui fait ainsi de ce trio les plus jeunes vignerons de la région. Et c'est le nom de COS qui est naturellement trouvé pour célébrer l'union sacrée des 3 amis. Le domaine fait à ses débuts à peine plus de 3 ha pour passer progressivement à 11, 31 puis 49 ha aujourd'hui (sans parler de l'olivieraie aux arbres séculaires). Naturellement bio (sous ces latitudes), certifié biodynamique et influencé par les pratiques ancestrales géorgiennes (passage en amphores), Cos a su créer une nouvelle identité encore plus proche de l'expression naturelle des vins et devenir ainsi, une des propriétés les plus influentes des mouvements non interventionnistes.

<b>Bianco macerato</b> "Zibibbo in Pithos" Terre Siciliane 2016 Anfora IGP - Zibibbo (12%)	75cl - 65€
<b>Rosso</b> "Nero di Lupo" Terre Siciliane 2016 IGP - Nero d'Avola (11%)	75cl - 44€
<b>Rosso</b> "Pithos Rosso" Vittoria Rosso 2015 Anfora DOC - Nero d'Avola e Frappato (12%)	75cl - 63€

### **ALESSANDRO VIOLA** - AZIENDA VIOLA a Alcamo (TP)

Des 7 ha de vignes, le Palermitain Alessandro Viola nous propose fruité et croquant qui composent et forment à l'unisson les gammes de ses partitions. « Uva tantum » (uniquement du raisin) transcrite son oeuvre avec un soupçon de hauteur, de la longueur, de l'intensité, sans oublier le timbre qui permettent aisément de l'identifier...

<b>Bianco macerato</b> "Note di Bianco" 2018 Terre Siciliane IGT - Grillo (12%)	75cl - 36€
<b>Rosso</b> "Note di Rosso" 2018 Terre Siciliane IGT - Nero d'Avola, Syrah, Nerello Mascalese (13,5%)	75cl - 45€

### **VITO LAURIA** - VINO LAURIA a Alcamo (TP)

Situé à l'est de la Sicile, Vito propose des vins novateurs et authentiques, sortant des sentiers battus. De nature paisible et heureuse, il nous surprend avec ses vins qui font preuve de franchise, déroutent et intriguent...

<b>Bianco</b> "Radice" 2018 Terre Siciliane IGT - Catarratto (12,5%)	75cl - 34€
--	------------

### **MARISA E ROCCO SICILIANO** - AZIENDA SICILIANO a Castiglione di Sicilia (CT)

Né après l'éruption de l'Etna en 1981 qui n'eut plus lieu dans ce secteur depuis des siècles, la propriété fait office de terroir expérimental. Pommiers, cerisiers, cognassiers, figuiers, châtaigniers... tout y pousse dans ce jardin sauvage... à l'origine d'un vin qui confirme

la règle: même une variété non indigène sur ce sol, peut produire un vin grandiose avec une profonde minéralité.

<b>Rosso</b> "Magipirò" Etna Rosso DOC 2016 - Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (13,5%)	75cl - 45€
---	------------