

1 BROGLIA

PIEMONTE

  @brogliagavi

Bruno Broglia Gavi del Comune di Gavi Docg 2021

 Cortese 100%

Vinificazione a temperatura controllata (16 °C), sosta minimo 2 anni *sur lie* in acciaio

Bruno Broglia Gavi del Comune di Gavi Docg 2016

 Cortese 100%

Vinificazione a temperatura controllata (16 °C), sosta minimo 2 anni *sur lie* in acciaio

Bruno Broglia Gavi del Comune di Gavi Docg 2015

Cortese 100%

 Vinificazione a temperatura controllata (16 °C), sosta minimo 2 anni *sur lie* in acciaio

2 LE CANIETTE

MARCHE

 @caniette  @lecaniette  @le-caniette

Iosonogaianonsonolucrezia Offida Pecorino Docg 2022

 Pecorino 100%

Affinamento 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

3 FAMIGLIA CASADEI

TOSCANA

 @famiglia-casadei

Filare 23 Toscana Igt 2023

 Viognier 100%

Vinificazione e affinamento 8 mesi in tonneau, aggiunta di acini interi per stimolare la fermentazione spontanea

4 CASTELFEDER

ALTO ADIGE

  @castelfederwinery  @castelfeder

Kreuzweg Family Reserve Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2021

 Chardonnay 100%

Fermentazione e affinamento 18 mesi in barrique, 1 anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Riserva Burgum Novum Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2021

 Chardonnay 100%

Fermentazione in acciaio, maturazione 18 mesi in barrique (malolattica), 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Tecum Alto Adige Pinot bianco Riserva Doc 2021

 Pinot bianco 100%

Sosta 1 anno sui lieviti fini in una tramoggia e 6 in acciaio, poi 6 mesi in bottiglia

5 IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

TOSCANA

 @colombaio  colombaio_santachiara

Campo della Pieve Vernaccia di San Gimignano Docg 2023

 Vernaccia 100%

Fermentazione spontanea a temperatura controllata in cemento, affinamento 18 mesi su feccia nobile

L'Albereta Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg 2022

 Vernaccia 100%

Fermentazione spontanea a temperatura controllata in botte grande. Sosta su feccia nobile 1 anno in legno, 6 mesi in cemento

6 ALESSANDRO DI CAMPOREALE

SICILIA

  @adicamporeale

Generazione Alessandro - Trainara Etna Bianco Doc 2023

 Carricante 90%, Catarratto 10%

Fermentazione in acciaio e affinamento 10 mesi su fecce fini, poi bottiglia 4 mesi

Mandranova Monreale Catarratto Doc 2023

 Catarratto 100%

Vinificazione in acciaio, affinamento 1 anno in acciaio su fecce fini e una piccola parte in tonneau

Vigna di Mandranova Monreale Catarratto Doc 2019

 *Catarratto 100%*

Vinificazione in acciaio, affinamento 1 anno in acciaio su fecce fini e una piccola parte in tonneau

7 LIVIO FELLUGA

FRIULI VENEZIA GIULIA

 @liviofelluga

Terre Alte Rosazzo Docg 2022

 *Friulano, Pinot bianco, Sauvignon*

Fermentazione in acciaio, poi botti di rovere (malolattica) e sosta *sur lie* per alcuni mesi

8 FÈLSINA

TOSCANA

 @felsina_wines  @Felsina

I Sistri Collezione Privata Toscana Igt 2020

 *Chardonnay 100%*

Fermentazione e affinamento 20 mesi in barrique di rovere francese a contatto con le fecce fini, poi almeno 3 mesi in bottiglia

9 TENUTE FOLONARI

TOSCANA

  @folonaritenute

Tenute del Cabreo - La Pietra Toscana Chardonnay Igt 2022

 *Chardonnay 100%*

Fermentazione in acciaio con travaso in legno, maturazione almeno 2 anni in tonneau

10 FONZONE

CAMPANIA

 @fonzone_winery  @FonzoneWinery

Elle Effe Ci Greco di Tufo Riserva Docg 2020 

 *Greco 100%*

Fermentazione e affinamento in cemento 36 mesi sui lieviti fini, poi 6 mesi in bottiglia

Sequoia Fiano di Avellino Riserva Docg 2020 

 *Fiano 100%*

3/4 in acciaio con diversi tempi di macerazione (12 ore, 3 giorni, assente), 1/4 in botte grande 1 anno, assemblaggio in acciaio e 6 mesi sui lieviti

11 FRESCOBALDI

TOSCANA

   @marchesifrescobaldi

Castello Pomino - Benefizio Pomino Bianco Riserva Doc 2023

 *Chardonnay 100%*

Fermentazione in barrique metà nuove e metà di secondo passaggio, malolattica parziale. Matura in legno sulle fecce con *bâtonnage*

12 CANTINE LVNAE

LIGURIA

  @cantinelunae_official

Numero Chiuso Colli di Luni Vermentino Doc 2021

 *Vermentino 100%*

Macerazione a freddo, fermentazione in acciaio e sosta 18 mesi in rovere da 20 hl, poi 18 mesi in bottiglia

13 MASCIARELLI

ABRUZZO

 @masciarelli_winery  @MasciarelliTenuteAgricole

Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo Riserva Doc 2023

 *Trebbiano 100%*

Criomacerazione e fermentazione in barrique di rovere francese, affina su fecce fini con frequenti *bâtonnage*

14 CANTINA MESA — **SARDEGNA**
 [@cantinamesawines](#)

Galesa Valli di Porto Pino Igt 2021

 *Vermentino 100%*

Pressatura a freddo, fermentazione e maturazione in tonneau 6 mesi, poi acciaio e bottiglia 3 anni

15 MEZZACORONA — **TRENTINO**
 [@mezzacorona](#) [@mezzacoronaIT](#)

Musivum Trentino Superiore Gewürztraminer Doc 2021 

 *Gewürztraminer 100%*

Criomacerazione, fermentazione a bassa temperatura, lunga permanenza sulle fecce fini

16 NODODIVINO - CASAL THAUERO — **ABRUZZO**
 [@casalthaulerowines](#)

Casal Thaulero - Duca Thaulero Abruzzo Pecorino Doc 2024

 *Pecorino 100%*

Lieve surmaturazione in vigna, vinificazione e affinamento in acciaio

Casal Thaulero - Miravigna Terre d'Abruzzo Bianco Igt 2024 

 *Trebbiano 40%, Pecorino 40%, Sauvignon 20%*

Soffice ammostatura con decantazione; vinificazione e affinamento in acciaio

Nododivino - Monovarietale Trebbiano d'Abruzzo Doc 2024 

 *Trebbiano 100%*

Lieve surmaturazione in vigna, vinificazione e maturazione in acciaio e in parte in barrique (10% per 3 mesi)

Nododivino - Tegè Abruzzo Pecorino Superiore Doc 2024

 *Pecorino 100%*

Fermentazione parte in acciaio e parte in barrique, affinamento sui lieviti per 6 mesi

17 PASQUA VINI — **VENETO**
 [@pasquawines](#) [@pasquawines](#) [@pasquawinery](#)

Hey French You Could Have Made This But You Didn't Veneto Bianco Igt

Edizione 4

 *Garganega, Pinot bianco e Sauvignon*

Blend di annate (2019-16-21-20-18-17-13), ciascuna matura 8 mesi in barrique e tonneau dopo una sosta di 3-4 mesi sui lieviti, a seguire in acciaio

18 PIO CESARE — **PIEMONTE**
 [@piocesare1881](#) [@piocesarewinery](#)

Piodilei Langhe Chardonnay Doc 2022

 *Chardonnay 100%*

Fermentazione in acciaio termina in barrique francesi (1/3 nuove) dove sosta 10 mesi; lungo riposo in bottiglia

19 POGGIO AL TESORO — **TOSCANA**
 [@poggioaltesoro](#) [@marilisa.allegri](#)

Solosole Bolgheri Vermentino Doc 2024

 *Vermentino 100%*

Vinificazione e affinamento in acciaio con sosta su fecce fini (no malolattica), 1 mese in bottiglia

Solosole Bolgheri Vermentino Doc 2019

 *Vermentino 100%*

Vinificazione e affinamento in acciaio con sosta su fecce fini (no malolattica), 1 mese in bottiglia

Solosole Bolgheri Vermentino Doc 2014

 *Vermentino 100%*

Vinificazione e affinamento in acciaio con sosta su fecce fini (no malolattica), 1 mese in bottiglia

Grande Cuvée Luigi Moio Irpinia Doc 2022 *Greco 40%, Fiano 40%, Falanghina 20%*

Vinificazione separata delle uve in barrique nuove (60%) e acciaio (40%), poi sosta 8 mesi sui lieviti

Baby Renitens 2023  *Johanniter, Sauvignier Gris, Soreli, Bronner, Flertai, Solaris*

Blend di 7 vini resistenti da diversi territori tra il Veneto, il Friuli e il Trentino, prodotti separatamente

Renitens 2022  *Johanniter, Sauvignier Gris, Soreli, Bronner, Flertai, Solaris*

Blend di 6 vini resistenti da diversi territori tra il Veneto, il Friuli e il Trentino, prodotti separatamente

Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Igt 2022  *Johanniter*

Vinificazione in barrique di rovere francese, affinamento 11 mesi in barrique e 18 in bottiglia

Sopraquota 900 2022 *Petite Arvine 100%*

1/4 in anfora su buccia, 1/4 orcio su buccia, 1/4 barrique (malolattica) e 1/4 acciaio, assemblaggio dopo 1 anno

Valle d'Aosta Chambave Muscat Doc 2022 *Moscato bianco 100%*

Macerazione prefermentativa a freddo. Vinificazione e affinamento in anfora 6 mesi su parte delle bucce

Sanct Valentin Alto Adige Chardonnay Doc 2022 *Chardonnay 100%*

1 anno barrique e tonneau (50%) e legno grande (50%), assemblaggio e 8 mesi in acciaio

Appius Alto Adige Bianco Doc 2020 *Chardonnay 60%, Pinot grigio 20%, Pinot bianco 10%, Sauvignon 10%*

Fermentazione e malolattica in barrique e tonneau 1 anno, poi 3 anni sui lieviti in acciaio

The Wine Collection Alto Adige Sauvignon Doc 2019 *Sauvignon 100%*

24 ore macerazione a freddo, 12 mesi barrique e tonneau e dopo 18 mesi in acciaio

Sciala Vermentino di Gallura Superiore Docg 2023 *Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio con sosta su fecce fini (*bâtonnage*), affinamento in acciaio 4 mesi

Montidimola Vermentino di Gallura Docg 2022  *Vermentino 100%*

Fermentazione e 6 mesi di sosta sui lieviti in botti non tostate (50%) e cemento (50%), poi 1 anno bottiglia

25 TEDESCHI

VENETO

   @tedeschiwines**GA.RY** Veneto Bianco Igt 2023  *Garganega 84%, Chardonnay 10%, Riesling 6%*

Vinificazione separata delle varietà in acciaio, affinamento 8 mesi in acciaio e 7 mesi in bottiglia

26 CANTINA TERLANO

ALTO ADIGE

  @cantinaterlano**Winkl** Alto Adige Terlano Sauvignon Doc 2024 *Sauvignon 100%*

Fermentazione in acciaio, affinamento 7-8 mesi su fecce fini in acciaio (80%) e legno grande (20%)

Nova Domus Terlaner Cuvée Alto Adige Doc 2022 *Pinot bianco 70%, Chardonnay 25%, Sauvignon 5%*

Fermentazione in botti di legno da 30 hl, malolattica parziale e affinamento 1 anno in legno su fecce fini

Vorberg Alto Adige Terlano Pinot bianco Riserva Doc 2022 *Pinot bianco 100%*

Fermentazione in botti di rovere da 70/30 hl, malolattica e affinamento 1 anno in legno su fecce fini

27 TORRE ROSAZZA

FRIULI VENEZIA GIULIA

  @torrerosazza**Bandaros** Friuli Colli Orientali Pinot grigio Riserva Doc 2022  *Pinot grigio 100%*

Vinificazione in cemento, a seguire 12 mesi in bottiglia

Masiero Friuli Colli Orientali Doc 2022  *Friulano 100%*

Vinificazione in acciaio e cemento, a seguire 12 mesi in bottiglia

Ronco delle Magnolie Friuli Colli Orientali Bianco Doc 2022 *Friulano 50%, Pinot bianco 20%, Sauvignon 20%, Ribolla gialla 10%*

Affinamento 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

28 UMANI RONCHI

MARCHE

  @umanironchi  @UmaniRonchiWine**Plenio** Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Docg 2022 *Verdicchio 100%*

Fermentazione e affinamento 1 anno in botti di rovere da 50 hl (40%) e acciaio (60%)

Historical Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2020 *Verdicchio 100%*

Fermentazione in acciaio, affinamento 18 mesi *sur lie* in cemento e 36 mesi in acciaio

29 VENICA&VENICA

FRIULI VENEZIA GIULIA

 @Venica.it  @venica.venica**Ronco delle Mele** Collio Sauvignon Doc 2024 *Sauvignon 100%*

Affinamento del 20% in grandi botti da 20/27 hl, il resto in acciaio

Tàlis Collio Pinot bianco Doc 2023 *Pinot bianco 100%*

Affinamento del 40% in grandi botti da 20/27 hl, il resto in acciaio

Extempore Collio Sauvignon Doc 2019 *Sauvignon 100%*

Macerazione pellicolare, fermentazione e affinamento sui lieviti 9 mesi in tonneau

30 VILLA MATILDE AVALLONE

CAMPANIA

  @villamatildeavallone**Vigna Caracci** Falerno del Massico Doc 2019  *Falanghina 100%*

Fermentazione e sosta *sur lie* 3 mesi in anfore di terracotta da 150/300/500 l con minima parte in barrique e acciaio, poi lungo affinamento in vetro

Alba Venezia Giulia Igt 2022  *Friulano 50%, Chardonnay 25% Pinot grigio 25%*

Vinificazione in vasca di cemento con affinamento in tonneau di acacia

Bianca Venezia Giulia Igt 2020  *Friulano 100%*

Una parte in barrique, l'altra 1 anno ceramica e 1 anno piccole botti.

Assemblaggio e 1 anno cemento

Myò Fiori di Leonie Friuli Colli Orientali Doc 2022  *Friulano 60%, Pinot bianco 25%, Sauvignon 15%*

Vinificazione e affinamento separato 9 mesi: Sauvignon in acciaio,

Friulano in botti da 25 hl e Pinot bianco in barrique; altri 9 mesi in botte dopo l'assemblaggio

