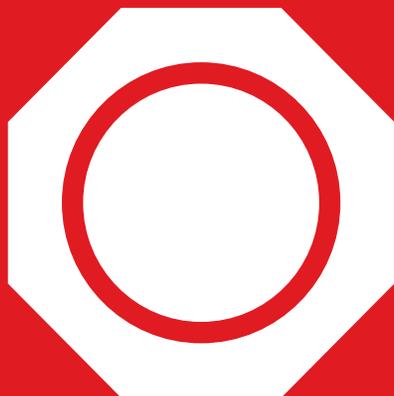


# La Vendemmia Altagamma

Cogliere l'eccellenza di 11 etichette uniche.



Panorama | Milano





Fondazione  
Altagama

Dal 1992 FONDAZIONE ALTAGAMMA riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana riconosciute come autentiche ambasciatrici dello stile italiano nel mondo. La Fondazione è dunque attiva nella valorizzazione delle imprese che rappresentano le vere punte d'eccellenza nei settori della moda, della gioielleria, dell'alimentare, del design, dell'ospitalità, della nautica, dell'automotive e del wellness. Fra queste anche i Vini di Altagama che costituiscono un fil rouge di straordinaria forza con gli altri settori.

Per sostenere la competitività di queste imprese a livello globale, la Fondazione è attiva nelle aree del Business Development (studi e ricerche, relazioni istituzionali, networking), della Cultura d'Impresa (formazione per manager e maestranze) e della Promozione del Sistema Altagama. Altagama è inoltre presente a livello internazionale attraverso un selezionato network di Honorary Members (che include i più prestigiosi retailers internazionali) e come fondatore di ECCIA, l'alleanza europea delle industrie culturali e creative che accoglie le associazioni nazionali del lusso ed è portavoce di circa 400 brand europei del lusso. Da settembre 2015 a Fondazione Altagama è affiliata "Nautica Italiana", l'associazione che riunisce ufficialmente l'eccellenza nautica italiana.

[www.altagama.it](http://www.altagama.it)





# *Allegrini*

## **ALLEGRINI**

Allegrini, assoluto punto di riferimento dei vini della Valpolicella e dell'Amarone, ha radici antiche ma è con il "patriarca" Giovanni, negli anni 50 del secolo scorso, che avviene la vera svolta qualitativa, agronomica ed enologica, capace di portare l'Azienda ai vertici internazionali. Prodotti come La Grola, Palazzo della Torre e La Poja sono in bella vista sulle tavole dei ristoranti di tutto il mondo ed accendono la fantasia dei wine lovers. In tempi recenti Allegrini, la cui sede è collocata a Fumane di Valpolicella nel contesto rinascimentale di Villa Della Torre, opera insigne di Giulio Romano, ha esteso le sue proprietà in Toscana, a Bolgheri con Poggio al Tesoro e a Montalcino con San Polo. Allegrini è cantina dell'Anno 2016 per il Gambero Rosso.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2010



L'Amarone è storia, passione e progetto. Da sempre la Valpolicella ne culla l'identità e la vocazione, quella di un rosso vigoroso, profondo, ricco, maturo, esaltazione dell'uva Corvina, emblema dell'enologia italiana. Allegrini nel corso del tempo ne ha modificato il profilo curando l'integrità del frutto, governando con sensibilità l'appassimento, migliorando profondamente tecniche e metodi, così da produrre un vino tradizionale ed assieme innovativo, amato dagli intenditori di tutto il mondo.

**UVE:** Corvina Veronese 90%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** zona collinare della Valpolicella Classica.

**ALTITUDINE:** 180-280 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud-est

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato.

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola trentina e guyot semplice.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** Vecchi impianti, circa 3.000 ceppi/Ha; nuovi impianti, circa 5.000 ceppi/Ha.

---

**VENDEMMIA:** raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata verso la fine di settembre.

**APPASSIMENTO:** surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura e diraspatura effettuata durante la prima quindicina di gennaio.

**FERMENTAZIONE:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa.

---

**GRADO ALCOLICO:** 15,86% Vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,7 g/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1,3 g/l

**ESTRATTO SECCO:** 32,5 g/l



## BELLAVISTA

Sopra e sotto la collina Bellavista, nel cuore della Franciacorta, la famiglia Moretti ha riunito la casa, la prima vigna e la cantina. Un mondo che ha il suo baricentro proprio nella terra, la Franciacorta, un pugno di colline strette tra il lago d'Isèo e la pianura padana, dove l'equilibrio del paesaggio, le sue linee mai brusche, ne sottolineano l'unicità. Oggi l'eccellenza di Bellavista si deve, oltre che alla terra, anche alla dedizione e all'immaginazione di Vittorio Moretti, fondatore, e di Francesca Moretti, giovane enologa che ha lanciato l'azienda verso il futuro dei nuovi mercati. L'impegno è quello di sempre: ottenere quella perfezione di gusto che nasce da una sottile composizione di materie prime eccezionali, le cui caratteristiche vengono esaltate attraverso un'arte della vinificazione ormai rara. Ogni lavorazione è curata nei minimi dettagli e trova nel tempo, nel silenzio e nella mano dell'uomo i suoi più fedeli alleati. I "vini di riserva" rappresentano un vero e proprio giacimento prezioso dal quale attingere ogni anno per disegnare una costante di gusto, lo stile Bellavista, che si esprime con finezza, energia e straordinaria complessità ed è simbolo di una tradizione ispirata alla pura essenza di un'armonia tutta italiana.



## BELLAVISTA VITTORIO MORETTI 2008 RACCOLTA CREATORI



Nell'idea che ha generato la riserva Bellavista Vittorio Moretti ritroviamo la memoria della terra di Franciacorta e del suo perpetuo rinnovarsi. Essa è compendio estremo di conoscenze e competenze che abbracciano il tempo e lo spazio. Il risultato è una cuvée di rara tradizione e armonia. Nel nome, la forza del carattere di Vittorio Moretti. Nella dedica "Raccolta Creatori", l'omaggio al pensiero di quanti hanno celebrato la natura e il suo perenne rinnovarsi. Dedichiamo la vendemmia 2008 a Luigi Veronelli, camminatore della vigna e filosofo della zolla. Conserviamo nel nostro cuore le sue parole: "La terra, la terra, la terra, all'infinito la terra".

Solo le migliori selezioni entrano a far parte di questa cuvée: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. Tutto, dalla vigna alla cantina, viene eseguito a mano: una materia prima d'eccezione, perfettamente integra e matura, lascia il tralcio che l'ha generata per essere nobilitata in cantina da più di novanta lavorazioni manuali. L'incanto che abbiamo ricercato nelle vigne più vecchie e con esposizione al sole del mattino si esalta nella scelta di piccole piéces di rovere bianco dove ha luogo il respiro della prima fermentazione, e si eleva con piena espressione attraverso l'utilizzo del tappo di sughero durante il lungo affinamento sui lieviti. Antichi gesti che si ripetono come ricordi che compongono quell'unità d'insieme che per il vino è sinonimo di carattere e personalità.

**LE UVE:** Chardonnay 58%, Pinot nero 42%

**COLORE:** giallo, con abbondanti riflessi di gioventù.

**PERLAGE:** estremamente fine, con catenelle di perle ben pronunciate.

**PROFUMO:** ampio, complesso e invitante di frutta a pasta bianca dolce, con una nota appena accennata di castagna lessa e alloro, di confettura e agrume candito, fiore di sambuco e miele millefiori. La verticalità progressiva ne evidenzia la singolarità del carattere.

**SAPORE:** perfettamente corrispondente al naso, eccellente nello spessore, quasi masticabile, profondo e lungo sino a 4/4. Notevoli la persistenza, il volume e la croccantezza, la complessità e la freschezza. Un'acidità dolce e manifesta preannuncia la sua capacità di vivere a lungo. Elegantissimo.

**TEMPO E SILENZIO:** si eleva nelle cantine Bellavista per un minimo di 7 anni a partire dalla vendemmia.





# Ca' del Bosco

## CA' DEL BOSCO

Ca' del Bosco è leader nella produzione di Franciacorta dal finissimo perlage. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che all'inizio degli anni '70 ha capito e seguito la sua vocazione "artistica" facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine.

In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione, dalla scelta in vigna all'imbottigliamento. La qualità, o meglio, solo il livello più alto della qualità: l'eccellenza.



## CA' DEL BOSCO CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 2006

**DENOMINAZIONE:** Franciacorta Riserva.

**VARIETÀ DELLE UVE:** Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

**VIGNETI DI ORIGINE:** 15 vigne a Chardonnay, dall'età media di 34 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano. 2 vigne a Pinot Bianco, dall'età media di 23 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

8 vigne a Pinot Nero, dall'età media di 29 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Iseo e Passirano.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** ultima decade di agosto 2006.

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 7.200 kilogrammi di uva, equivalenti a 2.800 litri di vino (resa in vino: 39%).

**LA VINIFICAZIONE:** la Cuvée Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in piccole botti di rovere, ottenute da legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il vino delle migliori botti, dei 25 vini base di origine, viene spillato per dare origine alla Cuvée Annamaria Clementi. Una coppia di serbatoi volanti lo trasferisce per gravità, dalle botti al serbatoio di assemblaggio. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni, ne determina il profilo unico. Un Franciacorta assoluto. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

**TIRAGGIO:** aprile 2007

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 8 anni e 3 mesi.

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** apporto in zuccheri pari a 1,00 grammi/litro.

**DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA:** alcool 12,5% Vol.; pH 3,02; acidità totale 6,10 grammi/litro; acidità volatile 0,40 grammi/litro.

**SOLFITI:** anidride solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).





# FERRARI

TRENTO 1902

## CANTINE FERRARI

Fondate a Trento nel 1902, le Cantine Ferrari fanno capo da tre generazioni alla famiglia Lunelli che le rilevò nel 1952 da Giulio Ferrari.

L'eccellenza è da sempre il principio ispiratore di ogni scelta. Eccellenza che implica fedeltà al Trentino, con la sua straordinaria viticoltura di montagna e al Metodo Classico quale unico processo produttivo. Tutta l'uva destinata a trasformarsi in Ferrari è coltivata in alta quota rispettando il disciplinare Trentodoc e rigidi protocolli aziendali volti a garantire la sostenibilità.

I riconoscimenti parlano da sé: dalla Medaglia d'Oro conquistata all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906, ai massimi punteggi ottenuti ogni anno dalle più prestigiose guide del settore. Giudizio condiviso internazionalmente anche da fonti autorevoli quali Wine Spectator, Wine Enthusiast e da *"The Champagne and Sparkling Wine World Championships"* che ha appena premiato la cantina come *"Sparkling Wine Producer of the Year"* e il Ferrari Perlé Trentodoc quale *"Best Italian Sparkling Wine"*.

Da sempre, Ferrari è simbolo dell'Arte di Vivere Italiana e accompagna i momenti più importanti del mondo istituzionale, della cultura, dello spettacolo, della moda e dello sport. Con Ferrari Trentodoc vengono accolti gli ospiti del Quirinale e del Padiglione Italia a Expo Milano 2015. Anche le star di Hollywood hanno avuto modo di apprezzarlo in tante occasioni: dagli Oscar agli Emmys, dal Tribeca Film Festival al Festival del Cinema di Venezia.



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2002 TRENTODOC



Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è un Trentodoc ottenuto da sole uve Chardonnay espressione di Maso Pianizza, uno straordinario vigneto di montagna a oltre 500 metri di altitudine, interamente circondato da boschi secolari. Icona per eccellenza delle bollicine italiane è un fuoriclasse capace di vincere la sfida contro il tempo. Affina sui lieviti per oltre 10 anni acquisendo grande complessità ma mantenendo al tempo stesso equilibrio, freschezza ed eleganza.

Frutto solo delle migliori annate, questa riserva Trentodoc è consacrata da un susseguirsi ininterrotto di premi e riconoscimenti in Italia, dove ha conquistato venti volte i “Tre bicchieri” della “Guida ai vini d’Italia” di Gambero Rosso, e all’estero, dove ha ottenuto i massimi punteggi delle più autorevoli riviste di settore. Wine Spectator, ad esempio, l’ha scelta come l’unica bollicina fra i migliori 10 vini italiani, per il “*Best of Italy Tasting*”.

Spuma soffice e persistente, perlage fine e durevole che esalta le tonalità dorate di grande luminosità. Bouquet deciso ed estremamente complesso, con percezioni che ricordano dapprima la macchia mediterranea, i fiori gialli e nobili fragranze tostate, poi agrumi canditi e miele di acacia, infine raffinati sentori minerali.

L’assaggio conferma pienamente le aspettative create al naso: il ventaglio di note floreali, fruttate, tostate e minerali in affascinante successione è sorretto da una struttura importante e da una freschezza sorprendente. Conquista con un finale lunghissimo.

**DENOMINAZIONE:** Trentodoc

**UVE:** ottenuto con uve Chardonnay raccolte e selezionate a mano nel vigneto di Maso Pianizza.

**DURATA DELLA MATURAZIONE:** decennale, sui lieviti selezionati in proprie colture.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Maso Pianizza, vigneto di proprietà della famiglia Lunelli nel comune di Trento, a 500 - 600 metri ed esposto a sud-ovest.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1972





## FEUDI DI SAN GREGORIO

Feudi di San Gregorio è oggi il marchio simbolo del risascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Puntiamo a salvaguardare la tradizione e a valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investendo nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina e campana. Oggi Feudi di San Gregorio è - e vuole essere sempre di più - un luogo d'incontro, di confronto, di conoscenza, di meditazione, un laboratorio di idee e cultura.

L'unicità dei nostri vini nasce dai vigneti e dallo straordinario territorio che dà loro vita: la feconda unione tra matrici sedimentarie e vulcaniche ha consentito la genesi di suoli con proprietà particolarmente favorevoli all'espansione e alla funzionalità degli apparati radicali della vite. Così sono sopravvissute tante viti ultracentenarie, un esclusivo patrimonio genetico che l'azienda protegge con un'accurata gestione agronomica rispettosa degli equilibri ambientali.



## SERPICO 2011



Serpico è frutto di viti uniche al mondo, di oltre 150 anni, a piede franco sopravvissute alla fillossera.

Le viti di Aglianico - situate nella zona di Taurasi (AV) - si alternano ad alberi da frutto e ad olivi per dar luogo ad un giardino meraviglioso. Serpico è testimonianza viva e autentica della grande storia della viticoltura irpina.

Il Serpico si presenta con un colore rosso rubino. Bouquet complesso di confettura di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Equilibrato in bocca. Spiccata mineralità e grande persistenza.

**UVE:** Aglianico dal vigneto storico "Dal Re".

**DENOMINAZIONE:** Irpinia Aglianico DOC

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 60 q. di uva.

---

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 15.000

**EPOCA DI VENDEMMIA:** ultima decade di ottobre.

**VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox a temperatura controllata.

---

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE:** 2 settimane.

**TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE:** circa 3 settimane.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** in barriques.

**MATURAZIONE:** minimo 18 mesi in barriques di rovere francese.

**AFFINAMENTO:** minimo 12 mesi in bottiglia.

---

**ALCOL:** 14,5% Vol.

---

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con arrostiti di carni rosse, pollame nobile, selvaggina e formaggi stagionati.





## LIVIO FELLUGA

Considerato il Patriarca della viticoltura friulana, nel 1956 Livio Felluga fonda la cantina di Brazzano e consacra l'amore per la collina acquistando, con felice intuizione, i primi vigneti a Rosazzo.

La guida di Livio Felluga è caratterizzata da un'assoluta e caparbia devozione alla terra. La conosce zolla a zolla, la vive e la respira proprio perché negli anni, con pazienza e determinazione, ha saputo interpretarla per ricavarne il meglio. In un'epoca in cui non esistono denominazioni, Livio Felluga sceglie una carta geografica come etichetta per far scoprire, prima nel resto d'Italia e poi nel mondo, la provenienza dei propri vini: nascono così i vini della carta geografica. I vigneti nei Colli del Friuli, ne sono l'orgogliosa testimonianza: dal 2011 Rosazzo è DOCG.

La produzione dell'azienda è caratterizzata dalla costante e rigorosa ricerca della qualità: una scelta fatta già molto tempo fa da Livio Felluga, che da poco ha compiuto 100 anni, e portata avanti dai suoi figli che ora dirigono l'azienda con la stessa dedizione e devozione del padre.



## TERRE ALTE

Terre Alte nasce nel 1981 ed è da considerarsi uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. L'armonico assemblaggio di uve Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. È un vino di grande struttura e con l'invecchiamento acquisisce un'evoluzione terziaria di notevole complessità.

**DENOMINAZIONE:** DOCC Rosazzo

---

**VITIGNO:** Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon

---

**EPOCA DI VENDEMMIA:** ultima decade di settembre

---

**AFFINAMENTO:** Pinot Bianco e Sauvignon fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio inox dove maturano per circa dieci mesi. Il Friulano, invece, viene fatto fermentare e viene affinato in piccole botti di rovere francese.

---

**COLORE:** giallo paglierino intenso.

---

**PROFUMO:** molto complesso, intenso, multifaccettato, dalla grande personalità; con note che spaziano da frutta tropicale quale mango, frutto della passione, avocado alla mela Golden fino a sentori di crema vaniglia, pistacchio, melissa, limoncello, scorza di pompelmo, stevia, pasta di mandorle.

---

**GUSTO:** potente, dal notevole carattere, saporito; ingresso morbido e deciso, cremoso, rimanda alla succosità della polpa di frutti tropicali; note cremose con delicati accenni speziati e di pinoli caramellati; chiude con un retrogusto elegante e persistente, leggermente balsamico, dalla grande personalità.





## LUCE DELLA VITE

Luce è il risultato di un progetto nato agli inizi degli anni novanta dall'intuizione di due protagonisti della la storia del vino nel mondo: Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi. Il loro obiettivo comune era dare vita a un vino eccezionale, diverso, nel cuore del territorio di Montalcino, unendo la propria passione e le proprie culture. Con l'impegno dei loro figli enologi Lamberto e Tim, un sapiente blend di uve Sangiovese e Merlot diede corpo alla loro visione, cui venne dato il nome di Luce, quale omaggio a un elemento essenziale per il fiorire di ogni nuova vita. Le prime due annate di Luce, 1993 e 1994, furono presentate insieme nel 1997 e suscitavano molta curiosità per la sorprendente innovazione che caratterizzava l'anima dell'intero progetto. Era solo l'inizio: le perplessità provocate dall'entrata in scena di un inaspettato protagonista lasciarono via via sempre più spazio all'apprezzamento per le sue indiscusse qualità. Anno dopo anno, Luce riusciva ad esprimersi con un profilo originale ad ogni vendemmia, dal 2004 in poi affidata al solo Lamberto Frescobaldi.



## LUCE 2012



Dopo le abbondanti piogge primaverili, l'andamento climatico estivo è stato particolarmente favorevole. Il susseguirsi di giornate asciutte e le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e la concentrazione delle uve. La luce e il calore hanno donato a Luce 2012 eleganza e potenza con una ricchezza aromatica straordinaria.

Il vino si presenta di color rosso rubino scuro. Il bouquet è potente, complesso e molto profondo. Il naso è deliziato da note intense di bacche nere, come ribes e mora. In sottofondo si percepiscono delicati aromi speziati di chiodi di garofano e di pepe nero. Sentori leggeri di liquirizia e di fragranze balsamiche arricchiscono la complessità degli aromi.

In bocca è ampio e ben strutturato con tannini maturi che avvolgono il palato in una trama di velluto. Gli aromi si sviluppano lungamente con una nota affumicata che caratterizza fino alla fine.

**UVE:** Sangiovese e Merlot

**RESA MEDIA PER ETTARO:** 28 hl/ha

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE:** 80.000

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Sangiovese: ultima settimana di settembre.  
Merlot: ultima settimana d'agosto.

---

**VASCHE DI FERMENTAZIONE:** acciaio inox termocondizionate.

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** < 30° C

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE:** 12 giorni.

---

**TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE:** 4 settimane.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** eseguita in barriques.

---

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in barriques di rovere francese, 85% nuove, 15% secondo passaggio.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** gennaio 2015.

---

**ALCOL:** 13,5% Vol.





## MASI AGRICOLA

Masi è produttore leader di Amarone e da sempre interpreta con passione i valori delle Venezie. La sua storia inizia alla fine del XVIII secolo, quando la famiglia Boscaini acquista pregiati vigneti nella piccola valle denominata “Vaio dei Masi”, nel cuore della Valpolicella Classica. Da oltre quarant’anni ha avviato un ambizioso progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, collaborando con i Conti Serego Alghieri, discendenti del poeta Dante, proprietari della tenuta che in Valpolicella può vantare la più lunga storia e tradizione, e con i Conti Bossi Fedrigotti, prestigiosa griffe trentina con vigneti in Rovereto. Masi possiede inoltre le tenute a conduzione biologica Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina. Masi ha un’expertise riconosciuta nella tecnica dell’Appassimento, praticata sin dai tempi degli antichi Romani, per concentrare colore, zuccheri, aromi e tannini nel vino, ed è uno degli interpreti storici dell’Amarone: il suo presidente, Sandro Boscaini, rappresenta la sesta generazione della famiglia che ha contribuito a creare con questo vino un’eccellenza italiana. Oggi Masi produce cinque diversi Amaroni, la gamma più ampia e qualificata proposta al mercato internazionale.



## RISERVA DI COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC RISERVA

Fiero, maestoso, complesso, esuberante, rappresenta una selezione speciale del Costasera, il gigante gentile di Masi. È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani. Qui l'autorevole expertise di Masi nell'Appassimento è interpretata con una lunga sovrasmaturazione delle uve su graticci di bambù e minimo tre anni di affinamento in nobili legni.

Il sapiente uso delle varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara è arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, riscoperta da Masi.

**VITIGNI:** Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara.

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

aspetto: rosso rubino impenetrabile;

olfatto: prugna e ciliegia cotta, con sentori di caffè tostato;

palato: maestoso ed elegante, ciliegie sotto spirito e cacao amaro.

Finale piacevolmente lungo.

**ABBINAMENTI:**

Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Gradevole compagno del fine pasto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15,5% Vol.

**VITA SULLO SCAFFALE:** 30-35 anni

*Costasera: da sempre per Masi le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. Qui, dove è più lunga la giornata, le vigne che guardano il Lago di Garda si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite, portando i grappoli a perfetta maturazione.*





## MASTROJANNI

In provincia di Siena, all'estremo sud-est del Comune di Montalcino e più precisamente a Castelnuovo dell'Abate, sorge l'azienda agricola Mastrojanni. Nata nel 1975, conta oggi 33 ettari vitati e una produzione annuale complessiva pari a 110 mila bottiglie.

Nel 2008 l'azienda è entrata a far parte del polo del gusto di Gruppo Illy: per una ben motivata scelta di continuità, la gestione è rimasta esattamente la stessa: Andrea Machetti Amministratore Delegato e Maurizio Castelli come consulente enologo, e con loro la stessa filosofia aziendale di tradizione e qualità. L'azienda Mastrojanni deve gran parte del suo successo alla felice posizione geografica della zona di produzione che la ospita, ad un panorama di rara suggestione dove, ancora oggi, è la natura incontaminata a far da padrona.

Il territorio presenta un'estrema variabilità geologica e climatica dove la spiccata salinità del terreno, la presenza di ripide più o meno scoscese esposte a SUD, SUD-EST, sono alcuni degli aspetti che conferiscono alle uve Mastrojanni quel profilo unico che si traduce in un vino dalla forte personalità, dal carattere distintivo e inconfondibile.



## BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO

Le basse temperature della primavera e le piogge protrattesi fino alla fine di giugno hanno anticipato le belle giornate di luglio contribuendo al parziale recupero del ritardo della fioritura e dell'allegagione. Ad un agosto di temperature miti ha fatto seguito un settembre perfetto con ottime escursioni tra temperature estive di giorno e notti molto fresche. La vendemmia, in ottobre, è stata caratterizzata da giornate di bel tempo: le uve sono state raccolte molto sane, con bucce spesse e maturazioni perfette.

La Vigna Loreto, con il suo terreno tufaceo esposto ad est, esalta le caratteristiche delle annate.

Questa vendemmia ci ha dato un Brunello dalle mille sfaccettature floreali e fruttate su un corpo suadente accompagnato da fresca acidità.





ORNELLAIA

## ORNELLAIA

Si trova in una delle regioni vinicole più interessanti del mondo: Bolgheri.

Qui l'Aurelia, l'antica strada costiera romana, fiancheggia gli imponenti cipressi descritti dal Carducci che si spingono fino alle mura del borgo medioevale.

Dal paese la vista spazia lontano e dal mare si arriva con facilità a vedere, nelle giornate più limpide, le isole dell'Arcipelago Toscano e la Corsica.

Il collinare fissa il paesaggio e mostra la sua punteggiatura di antichi uliveti e vigneti, circondato da ettari di boschi fitti a comporre la tipica vegetazione marittima mediterranea. La piana costiera costituisce l'habitat perfetto per numerosi uccelli migratori e altre specie protette. In mezzo a questo panorama incontaminato si trovano i vigneti di ORNELLAIA.

La filosofia di ORNELLAIA si basa sulla convinzione che i vini debbano essere l'espressione fedele dei terroirs che li producono. Il clima mite e marittimo i colori e gli aromi della rigogliosa vegetazione mediterranea lasciano infatti un'impronta particolare sul carattere dei vini.



## ORNELLAIA 2007 “L'ARMONIA”

### BOLGHERI DOC SUPERIORE

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia.

Ornellaia è un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot.

“Nato sotto un clima molto favorevole, all'espressione della complessità aromatica e della finezza Ornellaia si presenta con la solita veste rubino intensa. Al naso si esprime la frutta pienamente matura, di una grande freschezza con toni di frutta a bacca nera, spezie e note balsamiche. In bocca colpisce con un tannino particolarmente vellutato e levigato, intense note fruttate e speziate. Di ottimo spessore e densità prevale comunque la sensazione di grande armonia che si conclude in un lungo finale fruttato e balsamico, dove il tannino si fa più presente, augurio di ulteriore e bellissimo sviluppo.”

*Axel Heinz – Estate Director*



# SEGNANA

DISTILLATORI DAL 1860



## SEGNANA

Segnana, con oltre 150 anni di vita, è una delle più antiche distillerie trentine, un nome che ha fatto la storia della grappa. Questa preziosa eredità non ha impedito alla famiglia Lunelli, alla guida di Segnana dal 1982, di proporre un modo diverso di vivere la grappa, facendone un distillato moderno, morbido, alternativa di alto livello ai distillati di importazione ed espressione all'estero di un'italianità raffinata.

La Segnana di oggi è il risultato di un connubio di singolare fascino fra storia e innovazione: nuovo lo stile, frutto di una lunga sperimentazione tecnica, innovativa la forma della bottiglia e la veste grafica. Saldi restano invece i principi di fondo: il forte legame con il Trentino, il metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria di vapore e il rigore nel sublimare le vinacce in tempi brevissimi dopo la pressatura dell'uva.

La freschezza delle vinacce, ineguagliabile garanzia di qualità, è possibile grazie ai pochi metri che separano la distilleria dalle Cantine Ferrari da cui proviene la maggior parte delle vinacce, con un totale controllo della filiera, dalla terra alla tavola.



## SEGNANA SOLERA SELEZIONE



Le grappe Segnana Solera rappresentano una affascinante particolarità nel panorama italiano: Segnana per prima ha infatti applicato alla grappa il metodo di invecchiamento Solera, tipico dello sherry, che prevede l'annuale passaggio della grappa da un livello all'altro di una catasta di cinque piani di botti sovrapposte.

La Segnana Solera Selezione è composta per il 60% da vinacce di uve Chardonnay e per il restante 40% da Pinot Nero, entrambe provenienti da un'attenta selezione delle Cantine Ferrari. Alla notevole complessità risultante dal blend di 5 annate diverse, si aggiunge la grande eleganza derivante dall'applicazione del metodo, brevettato Segnana, di ridistillazione della flemma.

La maturazione della grappa avviene esclusivamente in pregiati legni francesi che le conferiscono note tostate e vanigliate e un colore ambrato carico e luminoso.

Impatto olfattivo di grande complessità. L'assaggio colpisce per la sontuosa avvolgenza e la straordinaria morbidezza che fonde armonicamente note speziate con quelle di pasticceria di scorza d'arancio e cedro candito. Chiusura lunga di liquirizia e lieve tostatura. Da godere a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri ampi tipo "ballon".





## SANPELLEGRINO

Il Gruppo Sanpellegrino, società del Gruppo Nestlé, è la più grande realtà nel campo del beverage in Italia, con un ricco portafoglio composto da acque minerali, aperitivi analcolici e bibite.

L'acqua minerale S. Pellegrino, insieme ad Acqua Panna e alle Bibite Sanpellegrino, porta in 145 Paesi l'eccellenza della qualità ed è interprete dello stile italiano nel mondo come sintesi di piacere, salute e benessere.

Sanpellegrino lavora da anni con l'obiettivo di salvaguardare le risorse idriche, attraverso progetti e attività per la valorizzazione di questo bene e promuovendo una vera e propria cultura dell'acqua. Garantire all'acqua un futuro di qualità è la missione che Sanpellegrino persegue con impegno e costanza, tutelandone i territori di origine.

Il marchio S. Pellegrino è l'acqua ufficiale di Expo Milano 2015 e del Padiglione Italia.



## S. PELLEGRINO | ACQUA PANNA

Come tutte le acque minerali, S.Pellegrino e Acqua Panna devono la loro unicità al territorio nel quale hanno origine.

La fonte di S.Pellegrino è situata nelle Alpi Orobie.

Grazie al suo gusto inconfondibile e al suo packaging iconico S.Pellegrino è diventata un simbolo di italianità in tutto il mondo.

È un'acqua con personalità, priva di odore, con un perlage fitto di bollicine.

Il bacino acquifero di S. Pellegrino si trova 500 mt al di sotto della sorgente. Il ciclo dell'acqua dura circa 30 anni, un lungo viaggio nella roccia da cui S.Pellegrino trae i suoi minerali.

Acqua Panna sgorga dalle cime degli appennini Toscani.

È un'acqua leggera, con un gusto morbido e vellutato, apprezzato per le sue qualità rinfrescanti.

L'acqua dal bacino si infila nel terreno sul Monte Gazzaro e dopo 10/15 anni scaturisce in superficie, ad una altitudine di 900 metri, in una zona da secoli incontaminata e verde, che Acqua Panna mantiene tale proteggendo la fauna e il paesaggio naturale.

Acqua Panna ha un basso contenuto di sodio.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C per S.Pellegrino e 10-12°C per Acqua Panna.

### ABBINAMENTI:

*S. Pellegrino* - Cibi ricchi e dal sapore marcato, complessi, robusti e strutturati.

*Acqua Panna* - Cibi leggeri e delicati, speziati ed aromatizzati, con note acide o amare.



*Allegriini*

  
**BELLAVISTA**  
FRANCIACORTA

  
**Ca'delBosco**

  
**FERRARI**  
TRENTO 1902

FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO



**MASI**<sup>®</sup>  
AGRICOLA

  
**MASTRO JANNI**  
gruppo illy

  
ORNELLAIA

**SEGNANA**  
DISTILLATORI DAL 1860  


---

 **ACQUA PANNA**  
THE FINE DINING WATERS  
 **S.PELLEGRINO**



Fondazione  
Altagamma

