



## AZIENDE RAPPRESENTATE

### ODDERO



**ODDERO PODERI E CANTINE DAL 1878**  
L'azienda appare come una terrazza naturale sulle colline delle Langhe, un mare di vigne di proprietà familiare, che come un tempo vinifica unicamente le uve dei propri vigneti.  
"Poderi e Cantine Oddero" è un marchio storico tra i produttori del Barolo.  
Rimasto per generazioni saldamente in mani maschili, è adesso di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa.  
Con sapienza antica e aggiornate tecniche produttive, l'azienda dedica un'attenzione totale alla vinificazione: dalla potatura alla pigiatura sino all'affinamento delle annate selezionate.  
La cantina Oddero è orgogliosa di annoverare tra i propri vigneti alcuni tra i più bei "sori" delle Langhe: Vigna Rionda a Serralunga d'Alba, Brunate a La Morra, Mondoca di Bussia Soprana a Monforte d'Alba, Rocche di Castiglione, Fiasco e Villero a Castiglione Falletto, e ancora Gallina a Neive, Bracco Chiesa e Roggeri a Santa Maria di La Morra, Collaretto a Serralunga d'Alba. Di proprietà dell'azienda è anche la Cascina Fiori a Trezzo Tinella per la coltivazione del Moscato d'Asti e i vigneti a Vinchio, in provincia di Asti, per la Barbera d'Asti Nizza, area storica per questo vitigno.  
Barolo, Barbaresco, Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e Moscato d'Asti: vini di pregio e finezza, perfetta espressione della tipicità del territorio piemontese.  
Web: [www.oddero.com](http://www.oddero.com)



Azienda Agricola  
FRATELLI CIGLIUTI

L' Azienda Agricola FRATELLI CIGLIUTI è ubicata in frazione Serraboella a Neive, un paese della bassa Langa, sito ad un'altitudine di circa 350 mt slm. E' una cantina a conduzione familiare, di proprietà della famiglia Cigliuti da quattro generazioni. Il nome Fratelli Cigliuti venne dato dal papà e dallo zio di Renato che fino al 1964 vendevano uva e vino sfuso ad una clientela locale. A partire da quella data Renato iniziò a mettere in bottiglia il vino, prodotto soltanto da uve provenienti da terreni di proprietà, focalizzando il suo interesse nella produzione di vino di qualità.  
L'azienda ha un'estensione di circa 6.5 ettari. Il vigneto viene lavorato scrupolosamente, le rese per ettaro sono basse per permettere una concentrazione naturale del vino. La produzione totale è di circa 30.000 bottiglie suddivise in:  
Barbaresco Serraboella  
Barbaresco Vigne Erte  
Briccoserra (50% Nebbiolo 50% Barbera)  
Barbera d'Alba Campass  
Barbera d'Alba Serraboella  
Dolcetto d'Alba Serraboella  
Web: [www.cigliuti.com](http://www.cigliuti.com)



A Barbaresco, sulle colline di Langa, ha sede in una cascina dell'800 l'Azienda Agricola "La Ca' Nova". Pietro, Giulio e Franco Rocca, i tre fratelli titolari dell'azienda, coltivano le vigne sulle colline circostanti: Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, che traggono dalla terra e dal clima locale i caratteri migliori. Il rispetto per l'ambiente, l'entusiasmo e la premura per la cura della vite ed il controllo della quantità prodotta consentono di portare in cantina le uve migliori, con risultati di sicura qualità nel vino.  
Due importanti cru di Barbaresco, Montestefano e Bric Mentina, Langhe Nebbiolo, Barbera e Dolcetto d'Alba sono i vini dell'azienda



Nel 1991, dopo un attento restauro della tenuta, nasce IL COLOMBO.  
Attorno alla casa patronale, sulle colline di Mondovì, si estendono a circa 500 metri di altitudine, 4 ettari di vigna, coltivati a Dolcetto, nella denominazione Langhe Monregalesi. I vini prodotti sono essenzialmente due, La Chiesetta di più facile beva e Il Colombo, Dolcetto Langhe Monregalesi DOC Superiore imbottigliato dopo un anno di affinamento.  
Web: [www.ilcolombo.com](http://www.ilcolombo.com)



Il Roero (in piemontese Rué) è una regione geografica del Piemonte (nord-ovest in Italia), situata nella parte nord-orientale della provincia di Cuneo, sulla sinistra orografica del fiume Tanaro.  
L' Azienda Agricola CRAVANZOLA è situata a Castellinaldo, comune del Roero. All'ombra del severo castello, la cascina Schiavenza è il vero biglietto da visita della famiglia Cravanzola. Grazie alla sua posizione strategica, coniuga al meglio passato e presente di un'azienda a conduzione strettamente familiare: il grande cortile, la cantina moderna e capiente, la recentissima sala degustazione e la calda e accogliente Locanda, sempre all'interno del contesto aziendale, dove poter degustare tutti i vini accompagnati da una sana e curata cucina tipica langarola.  
Roero Arneis, Favorita, Nebbiolo d'Alba, Roero, Barbera proposti nelle due cuvée, selezioni Bracco del Conte e Cascina San Pietro sono i vini dell'azienda.  
Web: [www.cravanzola.it](http://www.cravanzola.it)



CANTINA SPERTINO LUIGI

La famiglia SPERTINO è dedita da generazioni alla coltivazione della vite ed alla vinificazione delle uve.  
Già il nonno di Luigi Spertino coltivava le viti e produceva sia Barbera che Grignolino.  
La tradizione di vignaioli è continuata per quattro generazioni.  
La svolta commerciale dell'azienda è avvenuta nel 1978 quando Luigi Spertino ha deciso di imbottigliare tutto il vino proveniente dalle uve dei vigneti di proprietà.  
Oggi in cantina si adottano tecniche di vinificazione che uniscono l'innovazione tecnologica, come ad esempio la macerazione prefermentativa a freddo, con la tradizione tramandata di generazione in generazione.  
Oltre alla Barbera e al Grignolino, l'azienda coltiva e vinifica il Pinot nero e produce l' "Ottocento Liberty", vermouth a base Moscato e l' "Ippocassino", vino speziato.  
Web: [www.luigispertino.it](http://www.luigispertino.it)



L' Azienda agricola GATTI PIERO, dal 1988 uno dei nomi di riferimento della produzione di Langa, è situata in località Moncucco, splendido cru esposto a sud, a Santo Stefano Belbo in provincia di Cuneo.  
Il fiore all' occhio è il Moscato, vino dolce dall' aroma fine e persistente accompagnato dal Brachetto, vino porpora luminoso con sentori di rosa e geranio.  
Completa la gamma una piccola produzione di rossi, la Freisa ferma e la Verbeia, uvaggio di Freisa e Barbera.  
Da due anni per volontà di Barbara Gatti, giovane ed intraprendente figlia, è nato il passito da uva Moscato.  
Web: [www.vinigatti.it](http://www.vinigatti.it)



Loazzolo, comune in provincia di Asti, è forse una delle più piccole DOC italiane. Qui ha sede la cantina BORGIO ISOLABELLA nota per la produzione dei suoi vini dolci a base di Moscato di Canelli, il "Solio", passito oramai divenuto esemplare portabandiera della D.O.C. Loazzolo ed il "Valdiserre", un eccellente Moscato frizzante dall' estrema leggiadria. Inoltre la cantina si è fatta portatrice di una vera e propria rinascita del Brachetto, immettendo sul mercato un' incredibile versione di vendemmia tardiva di tale vitigno, dal particolare nome "Trentasei".  
Forte del fatto che la superficie vitata è in gran parte composta da vigne di oltre cinquant' anni di età, situate alla notevole altezza di cinquecento metri sul livello del mare con pendenze estreme, l'azienda ha indirizzato la sua azione verso la ricerca della massima estrazione naturale dei profumi e delle caratteristiche di ogni vitigno, ancorando sempre più la propria filosofia al territorio in cui si situa. Ne sono un esempio la splendida Barbera ed il "Solum", un taglio bianco dalla notevolissima caratura. Passione, competenza, ricerca ed osservazione attenta di ciò che madre natura ha messo a disposizione fanno della cantina un attore del comparto che finalmente ha saputo trarre da un proprio progetto una valida opportunità per tutti e per il suo territorio d' elezione.  
Web: [www.borgioisolabella.com](http://www.borgioisolabella.com)

CASCINA GILLI



CASCINA GILLI è situata nel basso Monferrato, tra Castelnuovo Don Bosco ed Albugnano, su una dorsale di terra bianca composto da marne argillose grigio azzurro simili a quelle di Langa.  
Composta da uno storico edificio del 1700 e da circa 20 ettari di terreno circostante, è gestita dal 1983 da Gianni Vergnano. Accanto alla villa, le vecchie cantine padronali diventate oggi luogo di affinamento per il vino, e la nuova cantina moderna costruita seminterrata per ridurre al massimo l'impatto sull' incontaminato ambiente circostante.  
Gran parte del lavoro svolto in questi anni è stato dedicato al recupero di vigneti storici e oggi Cascina Gilli è conosciuta ed apprezzata per la sua Freisa, vivace e ferma, la Barbera d' Asti, la Bonarda e la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.  
Web: [www.cascinagilli.it](http://www.cascinagilli.it)

LAURA ASCHERO  
Azienda agricola



L'azienda agricola LAURA ASCHERO è a conduzione familiare e produce pregiati vini liguri: Vermentino, Pigato e Rossese.  
Ha iniziato l'attività, quasi per gioco, nel 1980 ripristinando a vigna i terreni di famiglia, che in altri tempi, erano stati adibiti a diversi tipi di coltura.  
L' azienda ha sede nel Ponente ligure e precisamente a Pontedassio, nell' entroterra imperiese, è situata circa a 150 metri sul livello del mare, giace in collina su terrazze degradanti.  
La cantina, situata in un antico palazzo sotto la piazza del paese, è stata completamente ristrutturata e oggi dispone di moderne e razionali attrezzature enologiche.

Vini, distillati, birre, prodotti alimentari, oli, aceti e alto artigianato.  
CLASSICA seleziona prodotti di altissima qualità, uniti in una gamma coerente e distribuiti con rapidità ed efficienza per offrire antichi e nuovi piaceri.  
Dotata di proprie strutture commerciali e magazzino spedizioni, Classica offre rapidità nell'assunzione di ordini complessi e possibilità di ordini composti da prodotti di diverse Aziende.  
Paolo Conterno, Avignonesi, Argiano, Duval-Leroy sono solo alcuni degli importanti produttori all'interno del catalogo Classica.  
Web: [www.classica.it](http://www.classica.it)



CASTELLO DI AMA nasce nel 1972. Ama è un piccolo borgo tra le colline, a circa 500 metri sul livello del mare, nel comune di Gaiole. Siamo nel cuore del Chianti storico, dove i vigneti si alternano agli oliveti e al bosco.  
Nel 1982 la gestione tecnica dell' azienda è affidata a Marco Pallanti, giovane agronomo, che nel giro di qualche anno diventa uno dei più stimati enologi toscani, fino ad essere consacrato, nel 2003, Winemaker of the year.  
Iniziava quindi una lunga fase di studio, durata dieci anni, per individuare con esattezza le potenzialità del territorio in modo da ottimizzare la produzione.  
La divisione dei vari appezzamenti in parcelle omogenee ed i controlli a tappeto sull'andamento della maturazione indicarono la via da seguire: la superficie dove coltivare il Sangiovese che il disciplinare della doc attribuiva all' azienda era troppo estesa, dovevano essere rivisti i confini, facendosi guidare dall' obiettivo della qualità.  
La varietà di base del Chianti Classico a quasi 500 metri d' altitudine, matura ad ottobre inoltrato perciò l' imperativo era quello di coltivarla esclusivamente nelle parcelle meglio esposte, "assolative" dove, anno dopo anno può raggiungere una buona maturazione. Contemporaneamente, iniziò la sperimentazione di varietà non tradizionali, Merlot, Chardonnay, Pinot per trovare, in quegli appezzamenti dove il Sangiovese era stato escluso, un' uva capace di esaltare il particolare *terroir* di Ama.  
L' aspetto fondamentale è che al Castello di Ama, da sempre, sono i vigneti attraverso la qualità delle uve e dei vini a determinare le scelte sia enologiche sia commerciali. In primo luogo, la decisione fin dagli anni Settanta di produrre con il Sangiovese soltanto vini che potessero avere la denominazione Chianti Classico. La produzione attuale che si aggira intorno alle 300/350 mila bottiglie per anno, che corrispondono a circa 3.500/4.000 bottiglie per ettaro, è centrata nel Castello di Ama un Chianti Classico ottenuto attraverso la selezione dei vigneti coltivati a Sangiovese. Vino di rara eleganza, armonia e potenza, prodotto in quantità significative, circa 150/200 mila bottiglie secondo le annate, racchiude in se l'anima del grande *terroir* d' origine. Con le selezioni di vigneti Bellavista e La Casuccia, iniziate nel 1978, Castello di Ama ha voluto non soltanto introdurre il concetto di cru, prima inesistente nella zona, ma soprattutto evidenziare la ricchezza delle varietà e del territorio. Prodotti esclusivamente nelle grandissime annate ed in quantità limitata (6/8 mila bottiglie ciascuno) rappresentano una delle migliori interpretazioni del Chianti Classico in termini di purezza, tipicità e complessità.  
Lo stesso può dirsi per il vino rosso non Chianti Classico: "L' Apparita" (8/10 mila bottiglie) ottenuto da uve Merlot. Vitigno internazionale che, forte di una spiccata personalità, rappresenta il contributo del Castello di Ama al rinnovo della tradizione.  
Completano la produzione "Al Poggio" (30/40 mila bottiglie) un bianco che mancava nella tradizione del Chianti Classico, il Rosato (50/60 mila bottiglie) ed il Vinsanto (3/4 mila bottiglie).  
Un ultimo accenno ad un altro cru di Ama, non siamo più parlando di vino ma di olio. Le condizioni geo-climatiche fanno di questa zona, in assoluto, una delle meno produttive per l' olivo (5/6 chilogrammi di olive per albero) ma sicuramente di quelle qualitativamente migliori. Capace di regalare un olio potente ed al tempo stesso molto elegante, fruttato e ricco.  
Web: [www.castelodiama.com](http://www.castelodiama.com)



VALDICAVA  
www.valdicava.it

Un grande vino nasce dal vigneto. VALDICAVA, 35 ettari di proprietà di cui 27 vitati esclusivamente a Sangiovese grosso. Questo è il vino che Valdicava propone: grande rispetto della tradizione ed allo stesso tempo valorizzazione del carattere, esaltazione del luogo.

Il "Genius Loci" di Valdicava è quel complesso di aromi, valori, cultura, anima, storia che si ripete sempre nei vini.

La cantina è essenziale, pulizia ed i migliori roveri di Slavonia, insieme a ciò che la tecnologia può offrire.

Brunello di Montalcino DOCG, Madonna del Piano Brunello di Montalcino DOCG riserva, Rosso di Montalcino DOC, nettari preziosi grazie ad Andrea Paoletti, agronomo ed Attilio Pagli, enologo dell'azienda dal 1986.

Web: [www.valdicava.it](http://www.valdicava.it)



BOLIS è nel mondo del vino dal 1965.

Nel 1969 Piergiorgio e Wanda aprono la storica enoteca a Pavia. Quattro anni più tardi, nel 1973, prende il via anche la distribuzione di aziende in esclusiva sul territorio italiano e oggi i circa 6.000 clienti, tra cui le enoteche e i ristoranti più prestigiosi d'Italia sono il riscontro più tangibile dell'exploit che questa azienda ha avuto nel corso degli anni. La conduzione familiare col tempo è stata affiancata da uno staff competente e affiatato. Ciò ha permesso la costruzione di una ramificata rete vendita che oggi può contare su circa 65 professionisti dislocati sulla quasi totalità del territorio nazionale. Ad oggi le aziende che si avvalgono dell'organizzazione Bolis per distribuire i loro prodotti in Italia sono 35, per un totale che sfiora le 300 referenze a catalogo.

Maculan, Paul Bara' e Bonnaire, Ronchi di Manzano, Fiegl sono alcune delle aziende rappresentate in esclusiva da Bolis.

Web: [www.bolisvini.it](http://www.bolisvini.it)



Le prime notizie della TENUTA MONTINA risalgono al 1620 quando proprietaria era una famiglia della Valsabbia facente capo a Benedetto Montini, avo del Papa Paolo VI da cui prende il nome non solo l'azienda ma anche la collina retrostante.

L'azienda nasce nel 1987 per volere dei fratelli Bozza. La tenuta si sviluppa su di una superficie di circa 72 ettari con una produzione media di 450.000 bottiglie di Franciacorta docg suddivise nelle tipologie Brut, Brut Millesimato, Extra Brut, Extra Brut Millesimato, Saten, Rose' Brut e Rose' Demi-sec

Rispettando la vocazione enologica della zona, la Famiglia Bozza ha creato una armoniosa struttura per la produzione di prestigiosi Franciacorta DOCG: Rosé demi-sec, Brut, Extra Brut, Satèn e Millesimato Brut.

Web: [www.lamontina.it](http://www.lamontina.it)



L' Azienda Agricola PIEROPAN ha sede nel centro storico di Soave, a pochi chilometri da Verona. Fondata nel 1890 dal Dott. Leonildo Pieropan è diventata ormai un punto di riferimento per il mondo del vino internazionale.

Leonildo e Teresita Pieropan la conducono con la passione e la competenza dei veri vignaioli amanti del loro mestiere e sono universalmente considerati gli interpreti migliori della loro zona.

Il legame con il territorio soavese, il rispetto delle tradizioni e della cultura del luogo sono tutt' uno con la storia della famiglia Pieropan e anche la ragione profonda che anima tutte le attività aziendali. Così come l' idea della centralità del vigneto che Leonildo concepisce di fondamentale importanza per raggiungere il vertice qualitativo dei prodotti.

Ecco allora l'acquisizione, nel corso del tempo, di prestigiosi cru di collina, tra cui Pigno Palestrello, La Santa, e l'aumento di superficie dei fondi di famiglia Calvarino e La Rocca, gli innovativi sistemi di coltura, la ricerca e la salvaguardia dei vitigni in via di estinzione, la valorizzazione ostinata della garganega, le potature corte, il diradamento, l'utilizzo convinto delle concimazioni esclusivamente organiche.

A ciò si accompagnano i caratteristici spazi per l'appassimento dell' uva per il vino Recioto ed una cantina che è un piccolo grande gioiello: moderna e assieme sintesi felice della sapienza delle passate generazioni.

Concreto simbolo di questo amore per il passato è la sede dell' Azienda PIEROPAN, l' antico palazzo Pulici, perfettamente ristrutturato, la cui origine risale addirittura al 1460.

Con Leonildo e Teresita ora collaborano i figli Andrea e Dario, laureati entrambi in viticoltura ed enologia.

Soave Classico DOC, Calvarino e La Rocca, cru di Soave, Recioto di Soave e, da quest' anno, l' Amarone sono i vini che più rappresentano l' Azienda Agricola Pieropan.

Web: [www.pieropan.it](http://www.pieropan.it)



Le Cantine UMBERTO BORTOLOTTI, fondate a Valdobbiadene nel 1947, rappresentano oggi un delle realtà storiche del distretto di Conegliano e Valdobbiadene legato alla produzione di spumante da uve Prosecco.

Da una produzione artigianale destinata al mercato locale l'azienda è arrivata gradualmente a produrre circa un milione di bottiglie di vini spumanti e frizzanti di cui 545 mila di Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Web: [www.bortolotti.com](http://www.bortolotti.com)



I vini di LIS NERIS sono prodotti esclusivamente con le uve dei propri vigneti. La gestione di questi segue un severo programma di basso impatto ambientale predisposto dall'Unione Europea. Tutte le operazioni più importanti per l'ottenimento della qualità sono eseguite manualmente (potatura, selezione dei germogli, sfogliatura, diradamento dei grappoli, vendemmia).

Oggi in Friuli e in Italia Lis Neris è un'azienda molto conosciuta, che negli ultimi anni ha quadruplicato la superficie dei suoi vigneti.

I vini, dallo stile insieme moderno e territoriale, sono costantemente ai vertici delle classifiche della stampa specializzata: i tradizionali Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, le selezioni Gris, Picol, Jurosa e le riserve, Lis, Confini, Tal Luc sono quanto di meglio offre l'enologia friulana.

Web: [www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)



Il Ramandolo racconta la storia di vigneti impervi, di lavoro duro, di passione e sacrificio: la vita di GIOVANNI DRI.

La valorizzazione del ramandolo, sconosciuto fuori regione fino a quarant'anni fa, si deve all'impegno di Giovanni Dri che con caparbietà ha saputo diffondere immagine e vino. Giovanni Dri è un sognatore, innamorato delle sue vigne ma anche abile imprenditore, tanto da aver trasformato quel fazzoletto di terra ereditato dal padre, fatto di vigneti di montagna in forte pendenza, laddove oltre nulla si può più coltivare, in un'azienda moderna tra le più stimate in Friuli. Ancorato alla tradizione, ma nel contempo teso al futuro, ha trasmesso la stessa tenacia alla sua famiglia che lavora con lui.

Il suo segreto è quello di considerare i suoi vini sempre imperfetti, tanto da inseguire costantemente una crescente qualità.

Web: [www.drironcat.com](http://www.drironcat.com)

**MURI-GRIES**



Tenuta Cantina Convento MURI GRIES.

Dal 1788, anno del trasferimento dell'antica chiesa gotica alla nuova chiesa barocca, i vini di Muri-Gries sono prodotti ed invecchiati all'interno delle mura dell'antica residenza dei Canonici Agostiniani.

Qui, nel cuore dell'impianto conventuale, si rivive la tradizione e si riscopre la storia dove da secoli tutto ruota intorno al vino. Particolarmente conosciuta per il Lagrein Abtei Riserva, la cantina Muri-Gries produce i tradizionali vini altoatesini: Pinot Nero, Schiava, Gewurztraminer, Muller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio ed un particolare Moscato Rosa.

Web: [www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)



Il maso dove sorge la Tenuta PACHERHOF, risale al 1142 ed ha sede a Novacella, nel comune di Bressanone.

Vigneti dislocati nelle posizioni migliori con una superficie di 8 ettari, terreni ghiaiosi e ricchi di minerali e particolari microclimi costituiscono il potenziale naturale della tenuta Pacherhof. Le peculiarità di quest'area e il desiderio di Andreas Huber, figlio del proprietario, d'aspirare senza compromessi alla migliore qualità sono il segreto di questi vini bianchi raffinati e di carattere.

Müller Thurgau, Sylvaner, Kerner, Traminer aromatico, Pinot Grigio, Grüne Veltliner, Riesling sono i vini della Tenuta Pacherhof.

Web: [www.pacherhof.com](http://www.pacherhof.com)



Nel comune di Barbara in provincia di Ancona si trova l'Azienda SANTA BARBARA, a 25 km. dal mare Adriatico, sulle colline che dividono i fiumi Misa e Nevola.

Di origine "barbara", cioè straniera. Radici certe affondano alla notizia di un avamposto longobardo/germanico del secoloVI.

Una propaggine di antichi movimenti etnici, di gente che poi si mischia con la terra che li ospita, generosa come la stessa madre.

Il suo castello fu costruito nel 1200 e fu oggetto di dispute e contese per la sua rassicurante inviolabilità.

Poi una immagine: Santa Barbara, dipinta in un quadro seicentesco esposto nell'ufficio del sindaco. Lei è anche una statua, custodita in una nicchia dentro l'altare maggiore della chiesa barocca.

Lei è anche il nome di un arco di pietra al centro del paese. E' anche il nome ed il luogo della Cantina e qui sono i vigneti, distribuiti anche nei terreni circostanti, uniti nel disegno di un naturale anfiteatro. Qui vivono e lavorano per esaltare le caratteristiche e le qualità delle uve autoctone: Verdicchio e Montepulciano e qui "giocano" con le uve internazionali di Cabernet-Sauvignon, Merlot e Syrah.

Web: [www.vinisantabarbara.it](http://www.vinisantabarbara.it)



TERREDORA dal 1978 è protagonista del Rinascimento vitivinicolo in Campania. Introducendo nella coltivazione dei millenari vitigni autoctoni moderne innovazioni e conoscenze tecniche, l'azienda ha promosso il ritorno della viticoltura campana alla sua più antica e qualificata tradizione.

Con oltre 150 ettari di vigna in proprietà, è oggi in Campania la più importante azienda viticola dove la vigna è coltivata con le più attente tecniche di allevamento e con la costante ricerca del perfetto equilibrio con l'ambiente.

Consapevole che solo il controllo diretto di tutti i processi produttivi assicura quella qualità globale che è all'origine di tutti i grandi vini, nel 1994, l'azienda ha deciso di valorizzare direttamente le uve delle sue vigne completando il ciclo produttivo con la trasformazione in proprio. Fu scelta la località di Montefusco da Walter Mastroberardino e i suoi figli Paolo, Lucio e Daniela per la realizzazione della cantina, in quanto ideale baricentro delle loro vigne dislocate a raggiera.

La moderna cantina è incastonata nello scenario naturale di Serra di Montefusco, a circa 650 metri s.l.m. da cui dominano le tre zone di produzione dei vini a D.o.c. e D.o.c.g. Irpini: la valle del fiume Sabato per il Fiano di Avellino e Greco di Tufo, la valle del fiume Calore per il Taurasi.

Web: [www.terredora.com](http://www.terredora.com)



La Cooperativa Agricola LA GUARDIENSE, una delle più grandi in Italia, è situata in Italia meridionale nella località di Santa Lucia di Guardia Sanframondi in provincia di Benevento.

Fondata nel 1960 da 33 soci, oggi l'azienda è diventata il simbolo del progresso tecnologico ed economico dell'intera provincia beneventana, riuscendo a coniugare l'antico dato dall'esperienza con il moderno dato dalle più avanzate tecnologie, operando sui mercati nazionali ed esteri.

Più di mille i viticoltori associati, che coltivando vigneti su circa duemila ettari di terreno situati in collina ad una altitudine di circa 350 mt. sul mare producono uve che La Guardiense trasforma in ottimi vini e spumanti.

Non basta l'uva a fare un buon vino. Occorre amore, sapienza ed una lunga tradizione. Per fare un "Guardiolo doc" però occorre anche dell'altro.

E' necessario, infatti, che i vigneti siano quelli dei comuni di Guardia Sanframondi, San Lorenzo Maggiore, San Lupo e Castelvenere della provincia di Benevento, posti su colline bene esposte, con terreni argilloso-calcarei ad alta vocazione viticola.

Bianco e Rosso doc., Falanghina Guardiolo doc, Aglianico Guardiolo doc, Greco Sannio doc e Fiano Sannio doc nella linea Selezione e Janare sono i vini che ci regala questo splendido territorio.

Web: [www.laguardiense.it](http://www.laguardiense.it)

**BENANTI**

Alla fine dell'800 Giuseppe BENANTI, nonno dell'attuale Giuseppe, avviò la produzione di vini in un antico podere del padre alle pendici dell'Etna, a Viagrande (Catania). Nel 1988 Giuseppe Benanti riprende l'antica passione di famiglia, dando inizio ad un'approfondita selezione dei terreni etnei altamente vocati alla vitivinicoltura e alla ricerca di particolari cloni di vitigni autoctoni e di nuove tecniche enologiche attraverso cui riprodurre le antiche fragranze con l'ausilio delle più moderne tecniche di vinificazione.

Uno studio che, durato cinque anni, ha portato alla produzione di vini dal gusto unico, capaci di ricreare antichi sapori e di mantenerli intatti nel tempo. Vini dalla personalità spiccata, che recano impronte della cultura e la passione per il vino della famiglia Benanti, da sempre mossa da un rispetto nei confronti dei luoghi, dei "terroir" e dei vecchi palmenti che, dopo averle dischiuso le meraviglie del territorio etneo, l'ha guidata prima a Pantelleria e poi a Pachino.

Web: [www.vinicolabenanti.it](http://www.vinicolabenanti.it)

MAZZETTI d'ALTAVILLA rappresenta uno dei più storici operatori del settore. Si tratta della più antica Casa di distillazione operante in Piemonte, le cui radici storiche dell'attività risalgono al 1846 e pongono la Famiglia Mazzetti in una delle primissime posizioni nazionali per anzianità.

In casa Mazzetti la passione per la Grappa si è tramandata di generazione in generazione, dal lontano 1846 ad oggi con Cesare, Claudia, Nicoletta, e Giorgio, legati indissolubilmente alla tradizione ma con lo sguardo sempre rivolto al futuro. E' infatti nel connubio tra tradizione e tecnologia che si racchiude la missione e l'impegno di questa Famiglia che ha creduto e



investito nello studio e nella ricerca continua degli aspetti qualitativi e sensoriali della grappa. Tecnologia e tradizione in una sintesi tra vecchio e nuovo rappresentata abilmente anche nella sede dell'Azienda. In cima alla collina immersa in uno splendido scenario del Monferrato: è qui che si trova la sede della Mazzetti d'Altavilla, l'antica casa di famiglia sapientemente restaurata e ampliata in cui oggi trovano spazio gli uffici, la produzione e la distilleria, nonché l'enoteca.

Un investimento legato al territorio, per tenere salde le radici con la terra - dove è stata appresa l'arte del lambiccare - e con Altavilla Monferrato, piccolo borgo antico, in cima a una splendida collina dalla quale l'occhio si perde in un panorama infinito di colline delicate che degradano lievi e colorate.

Legame con il territorio che si esprime anche nella linea di produzione, con la scelta di impiegare esclusivamente vitigni piemontesi, la cui massima espressione è la serie "Collezione", che comprende 14 diverse grappe di singoli vitigni. Scelta, questa, volta a rappresentare e difendere il patrimonio di una regione che ha una forte vocazione vitivinicola, unica e di altissimo livello nel panorama non solo italiano, ma mondiale.

Web: [www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)



Domenica e Beppe, fondatori dell'azienda, hanno iniziato la loro attività nel mondo del tartufo nel 1968, commercializzando il tartufo fresco del Piemonte. In quegli anni, il loro ristorante "Da Beppe" situato nel cuore della città di Alba, era segnalato dalla guida Michelin quale punto di riferimento per gli amanti della cucina a base di funghi e tartufi.

TARTUFLANGHE nascerà nel 1960 per mettere a frutto l'estro e l'esperienza culinaria di Beppe.

E' da questa intuizione che nel 1990 nascerà dai laboratori artigianali la prima pasta al tartufo prodotta nel mondo (premiata nel 1992 al Fancy Food Summer Show in New York quale miglior nuovo prodotto dell'anno).

Dopo i tagliolini al tartufo nasceranno i risotti pronti, la polenta, la fonduta con tartufo e molte altre raffinate specialità.

In questi ultimi anni Stefania e Paolo hanno affiancato i genitori nella conduzione dell'azienda ed hanno fatto loro il patrimonio di esperienze maturate da Domenica e Beppe portando avanti con entusiasmo la prestigiosa tradizione di famiglia.

Web: [www.tartuflanghe.it](http://www.tartuflanghe.it)



L'azienda SANTAMARIA ha sede a Calizzano, paese dell'entroterra savonese.

Per chi come Santamaria trasforma, l'impegno è valorizzare i prodotti scegliendo ingredienti di primissima qualità ed applicando metodi di lavorazione che consentono di esaltarne le caratteristiche.

Funghi conservati in olio extravergine, secchi e in conca, conserve con verdure semplicemente scottate, confetture e gelatine con alta percentuale di frutta fresca e zucchero di canna, Santamaria esalta quelli che sono i sapori e i profumi di sempre, mantenendo una costante attenzione e cura ai requisiti di genuinità.

Web: [www.santamaria-sv.it](http://www.santamaria-sv.it)