

# VINO

ESPAÑA



GRAZIE AL SIG. VANNI MANNUCCI

## *Principali zone vinicole*

### *Bierzo*

La denominazione di origine Bierzo si trova ad ovest della provincia di León in una zona perfettamente riconoscibile e differenziata dal suo intorno: una depressione tettonica contornata da importanti formazioni montuose (Monti di León e Cordillera Cantábrica), leggermente aperta verso sudovest lungo la valle del Sil, cosa che le permette di ricevere una chiara influenza atlantica che unita alla condizione topografica specifica, (che di per sé crea un clima di tipo mediterraneo), permette alla zona di godere di un clima caratterizzato da temperature miti, elevata insolazione e buona pluviometria. I vigneti si trovano tra i 400 metri slm (altitudine corrispondente al fondo valle) ed i 900 metri slm. Il suolo del fondo valle presenta sedimenti miocenici e quaternari mentre i bordi presentano suoli ricchi in ardesia, che conferisce ai vini note profondamente minerali. L'indiscussa regina del Bierzo è la uva Mencia ed i vigneti in cui si coltiva sono spesso costituiti da vigne molto vecchie, molto frequenti quelli di 80 anni allevate ad alberello. I vini rispecchiano il carattere varietale di quest'uva che presenta note marcatamente floreali e fruttate, una gradevole freschezza ed una notevole morbidezza, oltre a mostrare uno straordinario potenziale d'invecchiamento. Tra le uve bianche spicca la Godello, l'uva bianca con maggiore proiezione della Spagna degli ultimi anni, particolarmente adatta alla produzione di vini bianchi complessi che mostrano al contempo un'elevata morbidezza e freschezza.

I vini di **Bodegas Estefanía** (che conta da sempre su Raúl Perez come direttore tecnico) sono tra i più chiari esempi delle potenzialità di questo terroir unico e della straordinarietà delle sue uve autoctone.

### *Jerez*

Jerez de la Frontera è la capitale vinicola di questa regione. Sanlúcar de Barrameda e El Puerto de Santa María sono gli altri due fondamentali centri vinicoli. Tra queste città, contornati dall'oceano atlantico e dai fiumi Guadalquivir e Guadalete, si estendono i mitici vigneti di questa storica denominazione, su terreni ondulati calcareo-marnosi, (denominati Albarizas), caratterizzati da un'elevata capacità di ritenzione idrica (fondamentale in una zona con bassa pluviometria come questa) ed un clima perfetto per la viticoltura (caratterizzato sia dall'influenza dei caldi venti mediterranei che da quella dei freschi ed umidi venti oceanici). Le tre principali uve autoctone sono: Palomino, Pedro Ximenez e Moscato (qui denominato Moscatel). Le tipologie attuali di vini (ottenuti mediante diverse tipologie dello stesso metodo di base, il famoso metodo solera) sono sei: il Fino, la Manzanilla, l'Oloroso, l'Amontillado, il Palo Cortado ed il Pedro Ximenez.

I vini di **Alvaro Domecq** sono dei grandi rappresentanti di Jerez, ed il loro PX uno dei più fini ed eleganti di tutto il panorama vitivinicolo.

### *Penedès*

Il Penedès è una zona ampia ed aperta che si estende lungo una depressione tra la montagna (Montserrat) ed il mare a metà strada tra Barcelona e Tarragona. Si possono identificare tre sottozone: il Penedès Marítim, (Baix Penedès y Garraf), zona caratterizzata da un clima mitigato dall'influenza e dalla vicinanza del mare; il Penedès Superior (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat) caratterizzato da maggiore pluviometria e da un contrasto maggiore tra temperature massime e minime; il Penedès Central, un compendio tra i due summenzionati climi. Queste differenze si riflettono nei vini che ne derivano, offrendo un ampio ventaglio di emozioni organolettiche. Da questo contesto scaturiscono i migliori cava, vini spumanti spagnoli prodotti con metodo classico, ma con differenti varietà di uva. Vengono utilizzate principalmente le uve Macabeo, Parellada e Xarel·lo che sono le uve autoctone del Penedès. Per comprendere meglio è importante considerare che il Macabeo ha per il cava la funzione del Pinot Meunier ha per lo champagne, la Parellada per lo Chardonnay e lo Xarel·lo per il Pinot Noir. Oltre a questi vitigni è possibile utilizzare anche lo Chardonnay, il Subirat e Airene, oltre al Trepát e al Monastrell (Mourvedre in Francia) per i Cava rosati. L'affinamento sulle fecce ha un minimo previsto di 9 mesi per i Cava base, 15 mesi per i Cava Reserva e 30 mesi per i Cava Gran Reserva.

I cava biologici e biodinamici di **Loxarel** sono dei grandi rappresentati, espressione del terroir e dei vitigni autoctoni del Penedès.

### *Priorato*

La denominazione d'origine Priorato si trova in Catalogna, in una zona magnifica e selvaggia, con terreni pietrosi caratterizzati da un particolare suolo ricco d'ardesia e quarzo denominato "licorella" che dona una elevatissima mineralità ai vini. I vigneti, in questa regione molto calda d'estate e molto fredda d'inverno, si trovano tra i 300 ed i 1000 metri slm. Le uve rosse autoctone spagnole qui presenti sono la Cariñena (molto diffusa grazie alla sua grandissima affinità con i suoli scistosi della zona) e la Garnacha, entrambe utilizzate principalmente in coupage con altre uve (principalmente francesi), come la Cabernet Sauvignon, la Syrah, La Merlot etc. I vini rossi che si ottengono sono potenti, concentrati e complessi, di gusto internazionale ma resi profondamente tipici dalla speciale composizione del suolo. Le uve bianche autoctone spagnole qui presenti sono principalmente la Garnacha Blanca e la Macabeu (nome catalano della Viura), anche se aneddoticamente si possono trovare interessanti vini elaborati a partire da altre uve quali la spagnola Pedro Ximenez o la francese Viognier.

I vini della **Bodega Puig Priorat** sono nitida espressione di questo terroir unico.

### ***Rías Baixas***

La denominazione d'origine Rías Baixas si trova in Galizia, situata sulla costa atlantica nel nordovest della Spagna (a nord del Portogallo) e l'uva regina è l'Albariño, con il quale si producono vini bianchi che, godendo dell'influenza oceanica, basano gran parte del loro fascino su freschezza e mineralità. Le vigne sono generalmente situate su dolci e solari colline, ad altitudini basse (tra i 10 ed i 50 metri slm), lungo i corsi dei fiumi (per godere di una maggiore insolazione grazie al riflesso del sole ed un clima mitigato dalla presenza di acqua), su terreni granitici e sabbiosi. Si possono identificare cinque sottozone: il Valle del Salnés, sul lato sinistro del corso del fiume Arosa; Soutomaior, prolungamento naturale del Valle del Salnés; il Condado de Tea, lungo la riva destra del fiume Miño; El Rosal nella conca più bassa del fiume Miño (il denominato Baixo Miño); la Ribera del Ulla.

I vini di **Bodegas Nora** sono dei fantastici rappresentanti della denominazione.

### ***Ribera del Duero***

La denominazione d'origine Ribera del Duero si trova su di una meseta situata nella regione della Castilla y León e si estende su una superficie di 19.000 ha a cavallo tra le provincie di Burgos, Valladolid, Soria e Segovia. Il clima di tipo continentale con i suoi estremi (estati molto calde e secche, pur caratterizzate da elevate escursioni termiche, ed inverni molto rigorosi) può essere un problema per il rischio di gelate in primavera, ma unito alla particolare orografia (con vigneti situati lungo il corso del fiume Duero tra i 750 ed i 1.000 metri slm), permette di ottenere vini al contempo potenti ed eleganti, caratterizzati da un'elevata complessità aromatica e molti affini ad essere affinati in barrique, senza però mancare di freschezza. Vini vocati a durare nel tempo. L'uva regina è il Tempranillo, qui chiamata Tinto Fino, che costituisce il 90% del vigneto totale.

I vini di **Dominio de Atauta** godono di un terroir splendido ed unico all'interno del già meraviglioso territorio della denominazione e producono tra i vini più emblematici della Ribera del Duero, vini che hanno fatto la storia moderna di questa zona.

### ***Rioja***

La denominazione d'origine Rioja è situata nella zona centro nord della Spagna, a cavallo tra più regioni (Rioja, Navarra, Paesi Baschi e Castilla y León) ed è tra le più rinomate denominazioni d'origine della Spagna (sicuramente la più storica). Si estende su un territorio di 63.000 ha ed è suddivisa in tre sottozone: Rioja Alta, Rioja Alavesa e Rioja Baja caratterizzate e differenziate tra loro da influenze diverse. La prima di tipo principalmente oceanico, la seconda di tipo oceanico e mediterraneo e la terza da influenze di tipo nettamente mediterraneo. Le influenze oceaniche comunque non sono mai estreme, grazie alla presenza delle Sierras de Cantabria, Demanda e Cameros. I vigneti si trovano generalmente tra i 300 ed i 500 metri slm e l'uva regina è il Tempranillo, che rappresenta il 65% del vigneto totale; tra le altre uve presenti la principale è la Garnacha oltre alla elegante quanto scarsa Graciano, che Tempranillo a parte, è quella con il potenziale maggiore. Trattandosi quindi di un territorio con stupende condizioni per la viticoltura (grazie alla presenza del fiume Ebro lungo tutta la denominazione e alle differenti influenze summenzionate, che permettono di godere di un clima generalmente mite e con pluviometria moderata), ma non definibile come particolarmente omogeneo, la tendenza enologica attuale è quella di cercare la massima espressione del terroir, esaltando le differenze riscontrabili sia per quanto concerne il suolo che per quanto concerne il clima; tendenza che ha soppiantato quasi totalmente la tradizione di produrre vini omologati da affinamenti estremi in termini di tempo ed uso del legno. Una rivoluzione culturale che sta permettendo finalmente alla regione di ritrovare uno stile unitario, in equilibrio tra modernità, tipicità e tradizione.

I vini di **Bodegas y Viñedos Sierra Cantabria** sono tra i prodotti più emblematici non solo dell'intera denominazione Rioja, ma della Spagna stessa. Degli autentici fuoriclasse.

### ***Rueda***

La denominazione d'origine Rueda è situata in Castilla y León e si estende lungo una parte del percorso del fiume Duero e dei suoi affluenti (Trabancos, Zapardiel e Adaja), a ovest della D.O. Ribera del Duero. La regina incontrastata in questo caso è la Verdejo, un'uva bianca con forte personalità, finemente aromatica e caratterizzata da fresche note erbacee e da una notevole persistenza aromatica intensa, oltre ad essere estremamente idonea per la fermentazione malolattica in barrique. I vigneti si trovano localizzati su un territorio relativamente piano, caratterizzato da leggere pendenze e molto idoneo alla viticoltura grazie al suolo povero e drenante, ai venti atlantici, all'elevata insolazione, alle elevate escursioni termiche tra giorno e notte, alla scarsa pluviometria e a un'altitudine media di 750 metri slm, (arrivando a superare gli 850 metri slm nella provincia di Segovia): la cosiddetta "meseta castellana".

I vini di **Bodegas Naia** hanno attirato fin dagli esordi l'attenzione del consumatore e del critico enologico, sia per i loro prodotti base che per il fantastico Naiades, autentica punta di diamante della vinificazione in bianco in territorio castellano.

### ***Toro***

La denominazione d'origine Toro è la più occidentale della Spagna tra quelle situate lungo la valle del fiume Duero. In questa denominazione la regina è ancora una volta l'uva Tempranillo, qui chiamata Tinta de Toro, che permette in questa zona di ottenere dei rossi corposi, complessi e potenti, caratterizzati da un'elevata tannicità. Anche in questo

caso vini con un elevatissimo potenziale d'invecchiamento. Ci troviamo nella "meseta central" e i vigneti si trovano anche in questo caso a delle altitudini relativamente elevate: tra i 650 metri slm e gli 850 metri slm, su terreni di origine fluviale con elevata capacità drenante (suoli poveri, secchi, arenosi e ricchi di pietre) soavemente ondulati, con lievi pendenze orientate verso il fiume Duero e/o i suoi affluenti. Il clima è di tipo continentale estremo con influenze atlantiche (estati caldissime e inverni altrettanto freddi, con temperature spesso a -10°C), con un elevatissimo numero di ore d'insolazione ed elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte.

I vini della cantina **Teso la Monja** appartengono all'universo Eguren e sono i più emblematici rappresentanti della denominazione Toro, così come lo furono i primi vini creati in questa denominazione dai fratelli Eguren, azienda che fu poi rilevata dal gruppo LVMH. I vini di Teso la Monja non hanno solo permesso di eguagliare i fasti passati degli Eguren nella terra di Toro, ma hanno addirittura permesso di superarli: vini esclusivi per palati esigenti che vogliono coniugare potenza e finezza.

### **Principali uve autoctone**

#### *Uve rosse*

##### **Cariñena**

Si tratta di una delle più antiche uve della Spagna. Si tratta di un'uva aragonese, originaria in particolare della città di Cariñena (provincia di Saragozza). Ha vari sinonimi tra i quali Mazuela in Rioja e Samsó in Catalogna. Da quest'uva si ottengono vini caratterizzati da un ottimo equilibrio tra freschezza e contenuto alcolico, caratterizzati dal colore intenso, da una leggera aromaticità, da un'elevata morbidezza ed una consistenza setosa. Principalmente la si trova in Catalogna, specialmente in coupage, spesso come uva principale, nei famosi vini del Priorato.

##### **Garnacha (Negra o Tinta)**

Uva di grande produttività, resistente alla siccità ed al freddo, ma sensibile agli insetti ed alle malattie. Anche in questo caso si tratta di un'uva di origine aragonese, caratterizzata da un elevato carattere varietale (estremamente e golosamente fruttato), e da un'ottima affinità con la barrique. Si tratta di una delle uve più diffuse al mondo e una di quelle conseguentemente con il maggior numero di sinonimi tra i quali: Alicante Blau, Aragonés, Cannonau, Garnatxa, Giró, Gironet, Grenache, Lladoner e Negrella. La si trova diffusa in tutta la Spagna, principalmente come monovarietale in Aragona e Navarra, ed in coupage con la Cariñena nel Priorato e con la Tempranillo in Rioja.

##### **Garnacha Peluda**

Si tratta di un particolare ed elegante clone della Garnacha.

##### **Mencia**

Si tratta di un'uva estremamente interessante introdotta e coltivata nel nordovest della Spagna sin dai tempi degli antichi romani. I grappoli sono piccoli e compatti, con chicchi di grandezza media. Si tratta di un'uva che da vini aromatici e fruttati, con un palato vellutato e morbido, caratterizzati da un potenziale d'invecchiamento estremamente elevato (pur risultando deliziosi anche da giovani). Si trova principalmente nella regione del Bierzo ed in qualche piccola area del sudest della Galizia (Ribeira Sacra, Monterrei e Valdeorras).

##### **Prieto Picudo**

Uva autoctona della provincia di León che da vini con una certa somiglianza con quelli di uva Tempranillo. Il nome è indicativo della tipologia di grappolo e di chicco "prieto" perchè presenta un grappolo molto compatto (apretado=stretto) e dei chicchi stretti e appuntiti come pinoli (pico=becco; picudo=appuntito). L'uva, che era stata quasi abbandonata e che si trova attualmente in pieno processo di recupero, permette di ottenere vini con grande personalità, caratterizzati un carattere fruttato molto pronunciato e molto idonei ad essere affinati in legno.

##### **Tempranillo**

Si tratta dell'uva rossa più diffusa di tutta la Spagna e da generalmente vini corposi e strutturati. Il suo nome indica la sua caratteristica di maturare precocemente (temprano= presto), caratteristica molto utile nei climi estremi di molte delle regioni in cui viene coltivata. Questa sua caratteristica, grazie proprio ai terroir specifici delle zone dove viene coltivata tradizionalmente, non va comunque a discapito della qualità, anzi le permette di raggiungere una perfetta maturità fenolica al momento della vendemmia. I vini giovani sono molto gradevoli e fruttati, mentre quelli affinati sono molto complessi ed eleganti e questo anche grazie alla sua elevatissima affinità con il legno. Sembra essere originaria della Rioja, anche se alcuni sostengono che sia anch'essa un'uva aragonese. Essendo molto diffusa nella penisola iberica, ha chiaramente molti sinonimi a seconda della zona: Cencibel, Ull de Llebre, Tinto de Madrid, Tinta del País, Tinto Fino, Tinta de Toro, etc.

##### **Tempranillo Peludo**

Si tratta di un particolare ed elegante clone della Tempranillo.

#### *Uve bianche*

### **Albariño**

Si tratta dell'uva bianca più diffusa dell'importante denominazione Rías Baixas, dove permette di ottenere vini bianchi freschi, glicerici ed eleganti che si abbinano alla perfezione ai tipici piatti di mare della cucina della Galizia. L'origine esatta di quest'uva comunque è tutt'oggi sconosciuta: alcuni proclamano che si tratti di un'uva autoctona della zona, mentre altri affermano sia stata introdotta nel XII secolo da monaci francesi dell'abbazia di Cluny in pellegrinaggio verso Santiago (alcune caratteristiche, come l'aroma varietale di albicocche, ricordano la Viognier oltre la Riesling). Qualunque sia l'origine, si tratta di un'uva perfettamente adattata al terroir delle Rías Baixas, dove permette di produrre dei vini unici.

### **Garnacha Blanca**

Uva bianca originaria del nord-est della Spagna (Aragona/Catalogna), conosciuta anche come Alicante Blanco, Garnatxa Blanca, Lladoné e Lledoner blanco. Si trova maggiormente nelle provincie di Tarragona, Zaragoza e Teruel ed è stata tradizionalmente utilizzata per la produzione della mistela, in coupage con la Macabeo, la Parellada, la Moscatel e/o il Pedro Ximenez. In monovarietale produce vini bianchi caldi e di gran corpo, caratterizzati da esotici aromi floreali e fruttati.

### **Godello**

Si tratta di un'uva che permette di produrre eleganti vini bianchi dal profilo aromatico molto affascinante e complesso; vini glicerici, freschi e caratterizzati da un grande potenziale d'invecchiamento. E' originaria del nord-ovest della Spagna (Galizia) ed è molto diffusa nelle denominazioni Valdeorras, Monterrey e Bierzo.

### **Parellada**

Grappolo con buccia a cipolla e oro antico, la Parellada matura a settembre e viene vendemmiata per ultima. Questo vitigno sensibile alle malattie, è piuttosto difficile da coltivare tanto che, sempre più viticoltori, ne stanno abbandonando l'allevamento.

### **Pedro Ximenez**

Si tratta di un particolare clone di Moscato, coltivato in varie regioni della Spagna, e che risulta essere l'uva maggioritaria della D.O. Montilla-Moriles. La leggenda (solamente tale) dice che il suo nome sia dovuto a quello di un mercenario tedesco che la portò con sé direttamente dall'Europa settentrionale. In realtà l'uva non mostra alcuna affinità genetica con alcuna uva del nord dell'Europa, mostrandosi bensì una pianta che necessita di molto sole (oltre ad essere piuttosto sensibile alle malattie) per esprimere il meglio di sé. Nelle condizioni idonee permette di ottenere vini di grande espressività, sia secchi sia dolci.

### **Verdejo**

Si tratta di un'uva considerata come originaria della denominazione di Rueda, piantata a suo tempo dai Mozarabi. Si tratta di un'uva di grande qualità, caratterizzata da chicchi piccoli/medi, con la quale si producono vini monovarietali estremamente aromatici, freschi, ma al contempo morbidi e glicerici, caratterizzati da una grande persistenza aromatica intensa, dal retrogusto leggermente e gradevolmente amaro e da un grande potenziale d'invecchiamento. Ha vari sinonimi: Gallo Button Blanco, Gouveia, Verdelho, etc.

### **Viura**

Grappolo con buccia sottile, sensibile alla Botrytis e alle gelate primaverili, la Viura è contraddistinta da una buona acidità che lo predispone all'invecchiamento. I profumi che potenzialmente può esprimere sono delicati, fruttati e floreali, con aromi di miele e ritorni di fiore di mandorlo.

Ha vari sinonimi: Macabeo, Macabeu, etc.

### **Xarel.lo**

Lo Xarel.lo, grappolo medio, poco sensibile alle malattie, è un vitigno che ha buona acidità conferendo agli spumanti, nerbo, struttura e persistenza.

## **Bodegas Grupo Avanteselecta**

Il gruppo Avanteselecta è costituito da varie cantine distribuite sull'intero territorio nazionale spagnolo; cantine il cui denominatore comune è quello di offrire alta qualità e tipicità. Alcune di queste cantine sono ormai delle vere e proprie icone dell'enologia spagnola, come nel caso del Dominio de Atauta.

### **32- Nora 2013/2014 (Rías Baixas; blanco senza crianza; Albariño; 75 cl): 17,93 €**

Albariño della D.O. Rías Baixas (prodotto nella sottozona del Condado de Tea) molto tipico, prodotto mediante un'attenta vinificazione (macerazione pre-fermentativa a freddo e fermentazione a temperatura controllata in depositi di acciaio inossidabile) che permette di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche primarie. Giallo paglierino di buona intensità e riflessi dorati, denota un'importante consistenza glicerica già in fase visuale. Al naso si mostra bilanciato con sfumature aromatiche floreali, fruttate (mela golden e pesca) e leggermente erbacee; sensazioni riscontrabili anche in fase gustativa dove si mostra anche molto morbido, morbidezza al contempo sostenuta da una bella acidità ed un finale minerale che bilancia ed equilibra l'insieme. Un vino spensierato, ma al contempo di grande eleganza e finezza e con certo potenziale d'invecchiamento.



### **33-- Naiades 2011 (Rueda; blanco con crianza; Verdejo; 75 cl ): 35,87 €**

Vino monovarietale di uva Verdejo, regina della D.O. Rueda, ottenuta da vigne molto vecchie, (alcune prefillosseriche), piantate oltre un secolo fa su suolo arenoso. Le differenze termiche tra estate e inverno sono estreme (si raggiungono delta di addirittura 50°C) e permettono di produrre uve caratterizzate da grande equilibrio e freschezza. Fermentazione ed affinamento (7 mesi) in barriques di rovere francese a contatto con le fecce fini, permettono di ottenere un vino di grande carattere e morbidezza, con un elevato potenziale d'invecchiamento. Giallo paglierino, elegante e complesso al naso con note fruttate (kiwi, pompelmo, cedro, pesca) armonicamente fuse a note terziarie speziate (anice) e torrefatte (cioccolato bianco). Alla fine emergono leggere, ma nitide, note idrocarburiche. Il vino in bocca si mostra dolcemente fruttato, caratterizzato da certa mineralità, con un lunghissimo, fresco e persistente finale (caratteristica tipica dei migliori vini di uva Verdejo). Un vino importante e seducente. A tutto tondo. Anche da meditazione.



### **34- Parada de Atauta 2012(Ribera del Duero; tinto con crianza; Tempranillo, 75cl ): 28,18 €**

Parada de Atauta (D.O. Ribera del Duero) è un vino monovarietale di uva Tinto Fino (come viene chiamato il Tempranillo in Ribera del Duero) che mostra all'esame visivo uno stupendo rosso rubino con riflessi porpora ed al naso si presenta intenso, con di frutta matura (marmellata di more, amarena) adagiata su un letto di foglie di tabacco, il tutto elegantemente corredato da sfumature tostate (cioccolato al latte), balsamiche ed una elegante nota di legno di bosso; chiude con elegantissime note terrose e minerali. In bocca mostra grande morbidezza, un tannino maturo, (deciso e polveroso) ed una freschezza fruttata che lo rende gradevolmente beverino, persistente e goloso. Un vino a tutto tondo, da godersi appieno in abbinamento a molteplici momenti/piatti.



### **35- Dominio de Atauta 2011(Ribera del Duero; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl): 39,71 €**

Si tratta del fratello maggiore del Parada de Atauta, prodotto a partire da un'ulteriore selezione delle uve ed un affinamento maggiore (18 mesi) in barriques di rovere francese. Si mostra di colore rosso rubino, mostrando maggiore complessità ed eleganza rispetto all'antecedente; in bocca risulta più concentrato e saporito: un vino carnoso e glicerico, affumicato in fase retro-olfattiva e caratterizzato da un tannino deciso e maturo. Un vino serio e profondo da bere con calma ed abbinare a momenti/piatti importanti (anche da meditazione).



**36- Pedro Ximenez Viña 98 (Jerez; metodo solera; Pedro Ximenez; 75 cl): 16,65 €**

Ottimo Pedro Ximenez caratterizzato dal fantastico rapporto prezzo/qualità che permette di apprezzare le incredibili caratteristiche organolettiche di questa uva, esaltate dal classico affinamento con il tradizionale metodo criaderas y solera tipico di Jerez. Vino di incredibile consistenza (tipica dei PX di Jerez) e dallo stupendo colore mogano chiaro, dalle intense note di uva passa, marmellata di fichi e miele di castagno. Vino di grande persistenza aromatica intensa.



**37- Pedro Ximenez 1730 (Jerez; metodo solera; Pedro Ximenez; 37,5 cl): 42,27 €**

Elegantissimo vino dolce prodotto al 100% con uva Pedro Ximenez, affinato mediante metodo solera in tonneau di rovere americano da 500 l, caratterizzato da un colore mogano oscuro e con un profilo aromatico tanto intenso quanto complesso e goloso. In bocca risulta di gran corpo, armonico e con un interminabile e persistente finale.



## **Bodegas y Viñedos Sierra Cantabria**

La famiglia Eguren, storica icona della Rioja enologica, dall'arrivo dei fratelli Marcos e Miguel Eguren alla guida dell'azienda, ha creato alcuni tra i vini più emblematici sia della D.O. Ca. Rioja che della D.O. Toro che della Spagna intera, se non addirittura dell'intero panorama enologico mondiale; vini con grandissima reputazione internazionale tanto da essere stati oggetto di interesse da parte di grandissime firme interessate all'acquisto di aziende di proprietà della famiglia. Tutto ciò è il frutto di una profonda e rispettosa conoscenza dei terroir e di un grande savoir faire che ha saputo tradurre enologicamente tutto il potenziale della tanto eccellente quanto unica materia prima prodotta nei vigneti di proprietà.

**38- Sierra Cantabria Selección 2012 (Rioja; tinto senza crianza; Tempranillo; 75 cl): 12,91 €**

Vino appartenente alla D.O. Ca. Rioja (sottozona Rioja Alta), monovarietale di uva Tempranillo procedente da vigneti di proprietà piantati ad un'altitudine media di 560 metri slm, a San Vicente de la Sonsierra e Laguardia. La vendemmia viene realizzata manualmente e viene effettuata una doppia selezione: nel vigneto ed in cantina. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (27°C) e controllando giornalmente l'estrazione dei tannini e dei polifenoli. La macerazione è di tipo post-fermentativo ed è stata effettuata durante 17 giorni, diminuendo giorno dopo giorno la frequenza di rimontaggio per evitare una sovra estrazione delle componenti vegetali dal sapore amaro. Infine viene effettuato l'affinamento: 6 mesi in deposito d'acciaio e 6 mesi in barrique di rovere americano e francese. Il vino presenta un intenso colore rosso rubino, mostrandosi al naso molto espressivo con preponderanza di aromi fruttati e terziari (vaniglia). In bocca risulta molto equilibrato, con tannini molto ben domati e con una bella freschezza che dona bevibilità ed che permette di armonizzare il tutto. Un ottimo Rioja base, per bere spensieratamente e per iniziare a conoscere la tradizione enologica riojana e godere dell'eccezionale affinità del Tempranillo con il rovere.





### 39- Sierra Cantabria Cuvée 2010 (Rioja; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl): 28,06 €

Vino appartenente alla D.O.Ca Rioja (sottozona Rioja Alta), monovarietale di uva Tempranillo proveniente da vigneti con più di trenta anni di età, localizzati nei municipi di Laguardia e Labastida caratterizzati da un suolo calcareo ricco d'argilla e trattati con soli concimi organici. La vendemmia viene realizzata manualmente e si effettua una doppia selezione (nel vigneto ed in cantina). La vinificazione è di tipo tradizionale (con due rimontaggi al giorno durante la fase fermentativa) passando attraverso una macerazione pre-fermentativa di 48 h ed una post-fermentativa di oltre 20 giorni (durante la quale vengono effettuati rimontaggi ogni due giorni per evitare di estrarre note vegetali amare). Il vino viene quindi affinato 14 mesi in barriques (40% di rovere francese e 60% di rovere americano). Il vino presenta uno stupendo colore rosso rubino con riflessi leggermente violacei ed una lacrimazione lenta e stretta. Al naso si presenta intenso ed elegante, mostrando note floreali (pot-pourri), fruttate (prugne secche), speziate (pepe nero) e persistentemente balsamiche, terminando con delicate sfumature minerali. In bocca si presenta concentrato e setoso, con note di frutta sciroppata ed una chiara speziatura, il tutto condito da una bella freschezza e una tannicità che lo equilibrano ed armonizzano; grande persistenza ed un finale tostato lo rendono un vino definitivamente elegante e seducente.



### 40- Sierra Cantabria Colección Privada 2012 (Rioja; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl): 45,59 €

Splendido rappresentante della D.O.Ca Rioja (sottozona Rioja Alta), monovarietale di uva Tempranillo prodotta in due specifici vigneti, di proprietà della famiglia Eguren da oltre 50 anni, denominati Finca Los Terreros e Jararte, entrambi localizzati a San Vicente de la Sonsierra ad un'altitudine di 500 metri sul livello del mare, vicino al fiume Ebro, e caratterizzati da un terreno povero di tipo calcareo-argilloso ricco di pietre e sedimenti che lo rendono estremamente drenante. Vengono seguite le fasi lunari nelle varie lavorazioni ed utilizzati solo concimi organici. La vendemmia viene realizzata manualmente, in concomitanza di una leggera surmaturazione, e per questo vino si selezionano solamente le uve più mature e sane, che vengono a loro volta risSelectedionate in cantina. La fermentazione avviene in botti da 1.000 litri e si effettuano rimontaggi due volte al giorno durante le prime fasi della fermentazione ed una volta al giorno nei giorni finali della stessa, per permettere un'estrazione soffice ed equilibrata. Per la fermentazione si ricorre solamente a lieviti indigeni selezionati nei vigneti stessi e ad una temperatura controllata di 23°C. Il vino viene infine affinato 18 mesi in barriques (40% di rovere francese e 60% di rovere americano). All'esame visivo si mostra di un profondo rosso rubino con riflessi porpora; al naso complesso ed espressivo con note fruttate (amarena, cocco), lattiche vegetali (the verde), speziate (liquerizia), balsamiche (incenso) ed empireumatiche (cioccolato fondente) su un letto di legno di sandalo.. Al palato coccola con calore e morbidezza, equilibrati da finissimi tannini dolci e maturi e da una grande freschezza fruttata.. Finale lungo e persistente. Uno stupendo vino riojano, deciso e delicato al contempo, profondamente fruttato e con grande personalità. Un vino a tutto tondo.



### 41- San Vicente 2011 (Rioja; tinto con crianza; Tempranillo Peludo; 75 cl): 53,49 €

Meraviglioso vino appartenente alla D.O.Ca Rioja (sottozona Rioja Alta), prodotto a partire da uve di Tempranillo Peludo, elegante clone del Tempranillo che era a rischio estinzione a causa delle sue rese bassissime e che la famiglia Eguren ha recuperato con grande maestria. I vigneti si trovano in un'unica proprietà, Finca la Conca, di 18 ha di estensione caratterizzati da terreni calcareo-argillosi di bassa resa. Le condizioni climatiche che caratterizzano la proprietà sono prevalentemente atlantiche con influenze continentali, la qual cosa determina elevate escursioni termiche tra giorno e notte che comportano rese ulteriormente più basse. Rese quindi alla fine così basse da determinare una qualità eccezionale. La viticoltura è di tipo ecologico ed i concimi sono solamente organici. La vendemmia viene realizzata a mano e si effettua una doppia selezione, in vigneto ed in cantina. La fermentazione avviene in tini di rovere a temperatura controllata (tra 28° e 30°C), effettuando due rimontaggi diari. Si effettua seguentemente una macerazione post-fermentativa della durata di 14 giorni diminuendo la frequenze dei rimontaggi giorno dopo giorno. Il vino così ottenuto viene seguentemente affinato in barrique di rovere francese (90%) e americano (10%) per 19 mesi, travasandolo ogni 4 mesi. Alla fine viene effettuato l'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Si ottiene così uno dei più grandi vini della Rioja, caratterizzato da un meraviglioso ed intenso colore rubino con unghia granata, da un naso intenso ed espressivo ricco di note fruttate (mirtilli), affumicate, tostate (caffé), liquorose e con un tocco elegantemente minerale; in bocca mostra tutta la sua unicità coniugando alla perfezione eleganza e potenza, mostrandosi al contempo di una persistenza aromatica intensa impressionante. Un vino unico prodotta da una varietà d'uva unica.





**- La Nieta 2012 (Rioja; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl; Luxury wood box): 127,84 €**

Meraviglioso cru riojano prodotto a partire da un unico vigneto di 1,75 ha, denominato La Nieta, che si trova ai piedi della Sierra de Cantabria (sottozona Rioja Alavesa). Le viti hanno più di quaranta anni di età, vengono concimate due volte all'anno con soli fertilizzanti organici e si effettua la lotta integrata. L'intera produzione di questo vino segue metodologie tradizionali. I grappoli sono diraspati a mano e seguentemente sottoposti a pigeage. La fermentazione avviene direttamente in tini nuovi di rovere francese con macerazione pre e post fermentativa. Segue un affinamento di 18 mesi in barriques nuove di rovere francese effettuando travasi ogni 4 mesi. Si ottiene così un vino unico, dal grandissimo potenziale d'invecchiamento. All'esame visivo si presenta di un rosso rubino vivo con riflessi porpora, una consistenza notevole ed una lacrimazione estremamente lenta. Al naso si mostra intenso e delicato, ricchissimo di sfumature: succosi e carnosi aromi di frutta nera matura si accompagnano con note elegantemente affumicate, speziate e floreali, mentre alla fine emerge un profondo carattere balsamico, mentolato e minerale. L'attacco in bocca è fresco, rotondo, morbido, setoso e vellutato, magistralmente strutturato e con tannini maturi ed evoluti. Finale lunghissimo e persistente, con note retrofative fruttate, tostate, lattiche, balsamiche e minerali. Delicato e complesso. Un vino infinito!



**42- Almirez 2013 (Toro; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl): 28,49 €**

Si tratta di un monovarietale di uva Tinta de Toro ottenuta da vigneti di proprietà situati in tre differenti municipi e con un'età compresa tra i 15 ed 65 anni di età, caratterizzati da rese molto basse. La vendemmia è attentamente selezionata sia in vigna che in cantina, mentre la fermentazione malolattica così come l'affinamento avvengono in barriques di rovere francese nuove (30%) e di secondo passaggio (70%). Si ottiene così un vino caratterizzato da un elevato carattere fruttato, oltre che da una grande morbidezza e golosità. All'esame visivo si presenta di uno splendido colore porpora. Al naso offre intense e golose note fruttate, accompagnate da sfumature speziate anch'esse di grande golosità (caffè, cioccolato, vaniglia) ed è caratterizzato da un finale elegantemente minerale ed affumicato. In bocca è strutturato e consistente, con un'entrata carnosa ed un finale setoso, tannini maturi, una rinfrescante e fruttata acidità, ed un lungo e balsamico ricordo. Molto equilibrato ed armonico. Ottimo vino per iniziare a conoscere e godere dell'enorme potenziale della D.O. Toro, denominazione capace di offrire vini di grande struttura allo stesso tempo che eleganti, anche grazie alle sapienti mani degli Eguren che ne hanno compreso appieno le caratteristiche e la tipicità.



**43- Victorino 2012 (Toro; tinto con crianza; Tempranillo; 75 cl): 59,28 €**

Emblematico ed espressivo vino di Toro, prodotto da vigneti di oltre 45 anni di età dove viene realizzata una viticoltura sostenibile basata sul solo uso di fertilizzanti naturali ed evitando l'uso di pesticidi. La vendemmia viene realizzata manualmente, effettuando una doppia selezione (in vigna ed in cantina), così come manuali sono molte delle procedure enologiche a seguire, a partire dalla diraspatura. La fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (28°C) per otto giorni, mentre l'affinamento viene realizzato in barriques nuove di rovere francese con travasi ogni quattro mesi. All'esame visuale si mostra di un rosso ciliegia molto oscuro, con chiari riflessi porpora ed una lacrimazione molto lenta. All'esame olfattivo si presenta intensamente aromatico, con note fruttate (ciliegie sotto spirito, cocco), minerali (cenere) empireumatiche (cioccolato al latte, caramello), di fine torrefazione (caffè) ed una balsamica freschezza. In bocca si mostra ampio e potente, strutturato e carnoso, altamente fruttato e con una splendida freschezza, con tannini vivi ed maturi, dal finale balsamico e minerale, armonico e di grande persistenza aromatica intensa. Un grande vino che non potrà lasciare nessuno indifferente.



## **Bodegas Estefanía**

In Bodegas Estefanía si producono vini che sono splendidi esempi di cosa si possa riuscire ad ottenere da uve quali la Mencia, la Prieto Picudo e la Godello ed al contempo stupendi rappresentanti della denominazione Bierzo e della terra di Castilla y León. Tutto ciò grazie al fantastico terroir che caratterizza i vigneti ed alla sapiente mano dell'enologo Raúl Perez (indiscusso poeta/profeta dell'enologia spagnola di questi ultimi anni), direttore tecnico della cantina fin dai suoi esordi.

**44- Tilenus Godello 2013 (Bierzo; blanco con semi-crianza; Godello; 75 cl ): 19,47 €**

Si tratta del primo vino bianco elaborato in Bodegas Estefanía. L'uva è la splendida godello, prodotta in due vigneti di 25-30 anni d'età, appartenenti alla D.O. Bierzo, situati nei municipi di Villafranca del Bierzo e Villadecanes situati tra i 600 ed 700 metri s.l.m. e caratterizzati dall'orientazione sudest. La fermentazione viene effettuata a bassa temperatura (15,5°C), sulle fecce fini, in parte in depositi d'acciaio ed in parte direttamente in barriques di rovere francese. Si ottiene così un vino bianco caratterizzato da splendide note di frutta fresca (banana, pesca) e frutta secca (albicocche secche), che mostra una grande armonia, in equilibrio tra la grande morbidezza e una misurata freschezza, tra una golosa dolcezza e una grande mineralità (cenere), il tutto adagiati su un elegante fondo empireumatico (affumicato) e balsamico (incenso). Un ottimo esempio della enorme potenzialità dell'uva Godello, capace di produrre alcuni dei bianchi più emblematici della penisola iberica.



**45- CLAN 8 2008 (Castilla y León; tinto con crianza; Prieto Picudo; 75 cl): 16,14 €**

Vino monovarietale elaborato a partire dall'interessante e peculiare varietà Prieto Picudo ottenuta a partire da vigneti appartenenti alle località di San Román de los Oteros, Gusendos e Grajal de Campos, situati a 830 metri s.l.m. su di una meseta composta da un suolo calcareo-argilloso caratterizzata da un clima di tipo prettamente continentale. Il vino si presenta di uno stupendo rosso granato con riflessi leggermente aranciati. Al naso dominano le note fruttate tipiche della varietà, perfettamente integrate, grazie ad un sapiente uso delle barriques, ad eleganti note terziarie (liquerizia e toffee). In bocca le iniziali note fruttate lasciano spazio a note terziarie tostate alleggerite da una vivace freschezza. Un vino dall'ottima relazione qualità prezzo.



**46-Tilenus 2014 (Bierzo; tinto sin crianza; Mencia; 75 cl): 13,46 €**

Ottimo e gioviale vino monovarietale di uva Mencia, la regina del Bierzo, prodotto da uva proveniente da vigneti di età compresa tra i 15 ed i 40 anni di età e situati a Cacabelos e Valtuille de Arriba a 550-600 metri s.l.m., che permette di apprezzare appieno il carattere prepotentemente floreale e fruttato della varietà. Rosso rubino con riflessi porpora, al naso si presenta di elevata intensità aromatica con intense note floreali (violetta) ed erbacee, sostenute da un grande fruttato (fragole, lamponi, ciligie). In bocca mostra appieno la grande morbidezza e la freschezza tipiche della Mencia, il tutto equilibrato da un tannino tanto giovane quanto fine ed elegante.



**47- Tilenus La Florida 2008 (Bierzo; tinto con crianza; Mencia; 75 cl): 21,26 €**

Vino prodotto a partire da uve provenienti dal solo vigneto "La Florida": un vecchio vigneto (60-80 anni) allevato ad alberello e situato a Valtuille de arriba e Pieros, posizionato a 650 metri s.l.m., caratterizzato dall'orientazione sud e da un'elevata pendenza del terreno. La fermentazione viene realizzata in depositi di acciaio inossidabile, utilizzando solo lieviti autoctoni, mentre l'affinamento si effettua in barriques di rovere francese, dalla tostatura medio-bassa, per una durata di 12-14 mesi. Segue una lunga fase di affinamento in bottiglia. Un vero e proprio cru, dal colore rubino con riflessi granati, con un naso intenso e di grande finezza: floreale (fiori secchi), fruttato (prugne secche), speziato (paprika, pepe nero), empireumatico (tabacco, cuoio, cacao). In bocca mostra un potenziale enorme: vino caldo e morbido ma dalla grande freschezza e dai copiosi tannini maturi.



**48- Tilenus Pagos de Posada 2006 (Bierzo; tinto con crianza; Mencia; 75 cl): 30,74 €**

Vino unico, definibile come un "Cru de Garage", elaborato a partire da uve procedenti da un vigneto situato a Valtuille de arriba e Pieros tra i 600 e gli 800 metri slm e che presenta caratteristiche uniche tra le quali vigne tra gli 80 ed i 90 anni di età, rese al di sotto del Kg per pianta ed una forte inclinazione tale da rendere difficilissimo addirittura lavorare nel vigneto stesso. Tutto ciò si traduce in uve dal ricchissimo contenuto polifenolico. A tutto ciò segue una elaborazione assolutamente "garage" caratterizzata da una fermentazione in presenza di un 15% di uva con raspo, da una fermentazione in foudres aperti e follatura soave, lunghe macerazioni (50-60 giorni), un invecchiamento di 14-16 mesi in esclusive botti di rovere provenienti dai migliori produttori francesi che permettono di ottenere questo vino complesso e strutturato al contempo che fine ed elegante, che presenta un intenso colore rosso rubino con riflessi granati, un naso molto complesso, (frutta, sottobosco, tabacco, cuoio) ed in bocca mostra gran equilibrio tra contenuto alcolico ed acidità, tannino e morbidezza. Un vino che trasuda eleganza da ogni lato.



### **Bodega Puig Priorat**

Azienda fondata alla fine degli anni novanta del secolo scorso, che conta però con antichi vigneti, un terroir unico (suolo ricco in "licorella" e terreni di grande pendenza, da un minimo del 15% ad un massimo del 60%), una enologia moderna ma rispettosa delle tradizioni ed un equippe umana unica per esperienza, determinazione e professionalità. Grandi vini da una grande zona.

**49- Odysseus Garnacha Blanca 2013 (Priorato; blanco sin crianza; Garnacha blanca; 75 cl): 26,78 €**

Vino monovarietale di uva Garnacha Blanca, aromaticamente goloso ed originale dove convivono frutta tropicale e note affumicate, dolcezza e freschezza, morbidezza e complessità. Un vino unico, prodotto da un'uva originale e caratterizzato da un grande potenziale d'invecchiamento.



**50- Akyles 2010 (Priorato; tinto con crianza; 45 % Garnacha (negra y peluda), 40 % Cariñena, 15 % Cabernet Sauvignon; 75 cl): 28,95 €**

Fratello più piccolo del Odysseus Único, esprime perfettamente il carattere giovanile e vigoroso dei vini del Priorato, risultando un vino molto attraente e goloso. Le uve utilizzate (classico coupage del Priorato) provengono da un unico vigneto di proprietà situato a Gratallops e caratterizzato da rese molto basse (circa 800 g/pianta), da un'ottima pendenza e dal suolo ricco di licorella. Il vino si ottiene attraverso un'attenta vinificazione ed un affinamento prolungato (12 mesi) in barriques di rovere francese. A livello aromatico si presenta fine, attraente e di grande personalità, caratterizzato da note fruttate (marmellata di more), speziate (macchia mediterranea, liquerizia, mirto), torrefatte (toffee) e minerali (grafite). In bocca si mostra molto mediterraneo: caldo ed avvolgente, dalla freschezza fruttata, da un tannino maturo domato e dalla bella mineralità tipica della "licorella" del Priorato. Vino di grande equilibrio che permette di apprezzare appieno le potenzialità del coupage di uve tipico del Priorato e parte di quella mineralità che ha reso così famoso il terroir di questa zona.



**51- Odysseus Único 2009 (Priorato; tinto con crianza; 40 % Garnacha (negra y peluda), 40 % Cariñena, 10 % Cabernet Sauvignon, 10% Syrah; 75 cl): 48,30 €**

Si tratta del vino più rappresentativo della cantina, caratterizzato da elevata freschezza, concentrazione e mineralità. Un vino goloso ed equilibrato, lungo e setoso. Viene prodotto utilizzando uve procedenti da vigne vecchie allevate nei municipi di Bellmunt del Priorat, Gratallops e Poboleda ed effettuando sia la fermentazione alcolica che la malolattica in tonneau di rovere francese, da 400 litri di capacità, aperti. Segue affinamento in barrique sulle fecce fini. Al naso si mostra fortemente aromatico, con note mentolate in primo piano accompagnate da frutta molto matura e cacao e da una grande mineralità (tipica del terroir) che dona al vino complessità ed eleganza. In bocca si mostra vivo, rotondo, vellutato e persistente. Un grande Priorato, pura espressione del terroir.



### **Masia Can Mayol – Loxarel Vitivinicultors**

Azienda rilevata e rivoluzionata da Josep Mitjans che a solo 16 anni, nel 1985, elaborò le sue prime 1.000 bottiglie di cava, rompendo la tradizione familiare (che produceva vino da quattro generazioni). Nel 1987 registrò la marca Loxarel, rivendicando così la predilezione ed il valore dell'uva xarel.lo. I vini ed i cava di Loxarel, ecologici e biodinamici, sono fedeli rappresentanti del terroir e riflettono le differenze orografiche e climatiche delle vigne suddivise nelle tre diverse sottozone del Penedés.

**52- Vintage de Loxarel 2012 (Penedés; cava brut nature; Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay; 75 cl): 16,26 €**

Si tratta di un ottimo e fresco cava millesimato (metodo tradizionale), con un tirage minimo di 28 mesi e senza liqueur d'expédition né solforosa aggiunta dopo il degorgement, caratterizzato da un perlage fine ma potente, aromi puliti e fruttati, equilibrato in bocca, gustoso e fresco, con una buona persistenza aromatica. Ideale per essere servito come aperitivo, ma sufficientemente strutturato per accompagnare anche una cena a base di pesce.



**53- Gran Elisenda de Loxarel 2011 (Penedés; cava brut nature; Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay; 75 cl): 24,85 €**

Complesso ed elegante cava millesimato (metodo tradizionale), con un tirage minimo di 36 mesi, senza liqueur d'expédition né solforosa aggiunta dopo il degorgement. Le uve di Xarel.lo provengono da un unico vigneto piantato nel 1942. Giallo paglierino con riflessi dorati, caratterizzato da un perlage fine e persistente, risulta complesso ed ampio al naso, con preponderanza di aromi fruttati e canditi. In bocca si mostra estremamente equilibrato ed elegante, maturo e fresco al contempo. Un cava che, grazie anche alla sua struttura, può essere considerato a tutto tondo, dall'abbinamento estremamente ampio.



**SI PRECISA CHE TUTTI I VINI SONO PRESENTI  
SALVO ESAURIMENTO NEL CORSO DELLA  
GIORNATA**

**PROMOZIONE "Spain vs Germany 2015"**

**Sconto 10 % + 10%**

**DEI VINI E PRODUTTORI PRESENTI NEL GIORNO DELLA  
DEGUSTAZIONE e SU TUTTI QUELLI D' IMPORTAZIONE  
DIRETTA**

**VALE SEMPRE IL LISTINO IMPORT IN CASO DI ORDINI  
SOPRA I 300 EURO VALORE NETTO E CASSE INTERE**

**(PREZZO catalogo /1,40)**

**E' POSSIBILE ACQUISTARE I PRODOTTI INDICATI AL  
BANCO RICEZIONE (QUELLI PRESENTI NELLA  
DEGUSTAZIONE) E presso LA NOSTRA VINOTECA AL  
CHIANTI**

**OPPURE RICEVERLI A DOMICILIO GRATUITAMENTE IN  
ITALIA**

**PER INFO E INFORMAZIONI 335 7019179**

**ANDREA FORMIGLI**

per il pagamento puo' essere fatto al banco ricezione oppure  
lasciando numero carta di credito visa/masterard (CON  
SCADENZA E CODICE SICUREZZA)  
[o paypal to info@vinotecaalchianti.it](mailto:info@vinotecaalchianti.it)

**LA "VINOTECA AL CHIANTI" RINGRAZIA PER LA  
VOSTRA**

**PARTECIPAZIONE.**

**LASCIATE LA VS MAIL SE NON L'AVETE ANCORA SEGNALATA  
E RICEVERETE LE COMUNICAZIONI X I PROSSIMI EVENTI**

**VINOTECA AL CHIANTI**

**Selezione Formigli srl**

**Punto Vendita e Ufficio: Via Cassia, 2 Loc. Bottai Firenze Certosa**

**50023 IMPRUNETA - FIRENZE - ITALIA**

**TEL.: +39 055 2373267 /+39 055 2379773 FAX :+39 055 2379773**

**skype:andrea.formigli**

**[www.vinotecaalchianti.it](http://www.vinotecaalchianti.it)**



