



ANDREOLA

SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CATALOGO
GENERALE



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VALDOBBIADENE DOCG

BALLIANEI

RIESLING RHEINGAU

WEILER

LANGHE – ROERO

PAOLO MANZONE

TOSCANA

VARRAMISTA

CHAMPAGNE

JEAN - CLAUDE MOUZON

ERIC LEGRAND

RENÉ JOLLY

ANDRÉ ROGER

DELOUVIN NOVACK

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

Ballianei
VALDOBBIADENE DOCG

AZIENDA AGRICOLA

BALLIANEI

VALDOBBIADENE DOCG

Nel cuore geografico del territorio di Valdobbiadene – Conegliano DOCG, la famiglia Ballianei coltiva la vite e produce bollicine da più di quattro generazioni. Nel 1966 Balliana Antonio divenne proprietario di alcuni vigneti di famiglia e fondò l'omonima azienda agricola ad indirizzo produttivo promiscuo tra vino – latte – salumi e cereali; negli anni poi, grazie all'aiuto della moglie Irma e dei figli Luciano e Pierluigi, vennero acquisite nuove vigne e vi fu una progressiva specializzazione verso la produzione di vini spumanti. Oggi Luciano, assieme alla moglie Stefania conduce l'azienda, coltivando circa un ettaro di bosco, quattro ettari di seminativi e circa cinque Ha di vigne in alcuni dei posti più ripidi e vocati dell'intera denominazione dove la viticoltura viene definita eroica, aiutati dai figli Angela e Mirco.

La parte Enologica viene seguita dall'enologo Mirco. Nella zona del Valdobbiadene DOCG la rifermentazione in bottiglia ha origini molto antiche. Prima ancora dell'affermarsi delle autoclavi infatti, ci si accorse che il vino fermo imbottigliato in primavera con un leggero residuo zuccherino, rifermentando, dava origine ad un prodotto più vivace con bollicine molto fini.

Il vigneto rappresentato in etichetta si trova in località "Val Grande" a Col San Martino ed è custodito gelosamente dalla famiglia fin dal 1948.

L'altitudine elevata e l'esposizione al sole unite alla pluriennale esperienza nella gestione di questo impervio vigneto di collina, gli permettono di ottenere delle uve molto mature che danno origine a vini minerali e particolarmente strutturati.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

BALLIANEI VALDOBBIADENE DOCG SUI LIEVITI – BRUT NATURE

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	– Valdobbiadene
MICROAREA	– Col San Martino
VITIGNO	– Glera ed una piccola quantità di varietà autoctone: Bianchetta e Perera
ALTIMETRIA	– 400 metri s.l.m.
CARATTERISTICHE SUOLO	– Roccia conglomerata di marna ed arenaria del Miocene.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	– Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	– 3500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	– 10 t per ettaro
PERIODO DI VENDEMMIA	– Settembre - Ottobre
METODO SPUMANTIZZAZIONE	– Rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura
GRADAZIONE ALCOLICA	– 11,5 %
RESIDUO ZUCCHERINO	– 0 g/l
PRESSIONE	– 5,0 bar
CONSERVAZIONE	– Tenere in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	– Fine e persistente
SCHIUMA	– Cremosa
BOUQUET	– Delicati sentori di frutta a polpa bianca e note minerali si uniscono a sentori di crosta di pane e camomilla
GUSTO	– Secco, strutturato e sapido

Dalla rifermentazione ne esce un vino sincero, con residuo zuccherino e anidride solforosa libera prossimi a zero. Il lievito esausto depresso sul fondo comporta una costante evoluzione del vino nel tempo, agevolandone inoltre, la naturale conservazione.

FORMATI DISPONIBILI – 0,75 L



Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.
P.S. per berlo velato, ruotare la bottiglia sotto sopra prima di aprirla!

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

WEINGUT

WEILER

RHEINGAU

La cantina Weiler è un'azienda vinicola con vigneti in forte pendenza nella zona del Rheingau, nel cuore della Valle del Medio Reno.

Da quasi 100 anni la conduzione dell'azienda è familiare, su 4,5 ettari dei pendii più ripidi della bellissima zona Lorch am Rhein.

Weiler sostiene i vini autentici del Rheingau e si assume con orgoglio la responsabilità di proporre prodotti autentici e caratterizzati da un'agricoltura sostenibile.

Le lavorazioni nei vigneti sono completamente manuali e ci si affida all'esperienza di quattro generazioni in viticoltura, seguendo una filosofia che evita l'irrigazione artificiale delle viti e ricerca nel risultato finale vini dalle sfumature fruttate che nascono sempre quando si dà alle uve tempo e indipendenza per maturare.

La giovane enologa Carolin guiderà l'attività nel futuro. Con Richard Weiler, non solo ha al suo fianco un eccellente cantiniere e consigliere, ma anche uno degli eroi dei pendii ripidi a cui la cantina Weiler dà forma da decenni.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

WEINGUT WEILER QUARZIT RIESLING TROCKEN

DESCRIZIONE

VITIGNO	- Riesling
GUSTO	- Secco
TERRENO	- Quarzite
ALCOOL	- 12% vol.
ZUCCHERO RESIDUO	- 8,0 g/l
INVECCHIAMENTO	- 3 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	- 10 - 12 °C
CAPACITÀ	- 0,75 L

Le uve per il "Quarzit" vengono appositamente scelte, pressate delicatamente e una volta vino, viene lasciato affinare in vasche d'acciaio. Dopo la fermentazione, il vino matura sulle fecce nobili e viene rappreso in inverno. Un Riesling snello e minerale con piacevoli aromi di agrumi e una nota di mela verde.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il 2021 "Quarzite" si sposa perfettamente con antipasti, pesce bianco e formaggi freschi.



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

WEINGUT WEILER KRONE RIESLING TROCKEN

DESCRIZIONE

VITIGNO	- Riesling
POSIZIONE	- Lorcher Krone
LIVELLO QUALITATIVO	- Kabinett
GUSTO	- Secco
TERRENO	- Ardesia con contenuto di argilla
ALCOOL	- 11,5% vol.
ZUCCHERO RESIDUO	- 7,6 g/l
INVECCHIAMENTO	- Fruibile da subito fino a 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	- 10 - 12 °C
CAPACITÀ	- 0,75 L

Il Lorcher Krone Riesling secco colpisce per il suo carattere integro e minerale. L'ardesia conferisce al vino un aroma speziato che ricorda la pietra focaia. Durante la vendemmia, selezioniamo a mano solo uve sane, per un massimo di 50 hl/ha. Alla pressatura soffice e una fermentazione attentamente controllata, segue l'evoluzione sulle fecce nobili durante i freddi mesi invernali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Riesling di Krone è ottimo accompagnato da carni bianche, sushi, ma anche con formaggi a pasta dura e sorbetti.



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

WEINGUT WEILER BODENTAL-STEINBERG RIESLING STEILLAGE 52°

DESCRIZIONE

VITIGNO	- Riesling
POSIZIONE	- Lorcher Bodental-Steinberg
LIVELLO QUALITATIVO	- Vendemmia tardiva
GUSTO	- Secco
TERRENO	- Quarzite
ALCOOL	- 12,5% vol.
ZUCCHERO RESIDUO	- 7,7 g/l
INVECCHIAMENTO	- 10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	- 12 °C
CAPACITÀ	- 0,75 L

Un'edizione limitata proveniente da una vigna di Riesling di oltre 60 anni della zona del Bodental-Steinberg di Carolin Weiler. Condizioni climatiche perfette, un lavoro ambizioso e una conservazione più lunga sui lieviti fanno di questo vino un grande vino. Le seducenti sfumature fruttate di pompelmo succoso incontrano meravigliosi aromi di vaniglia e un'acidità finemente bilanciata. Un corpo pieno con un'intensità pronunciata fornisce un finale meravigliosamente lungo che non dimenticherete presto.



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI



PAOLO MANZONE
VITICOLTORE IN SERRALUNGA D'ALBA

PAOLO

MANZONE

VITICOLTORE IN SERRALUNGA D'ALBA

La casa ed i vigneti della cantina “Paolo Manzone” sono situati nel Cru Meriame di Serralunga d’Alba e appartengono da generazioni alla famiglia di Luisella. Paolo Manzone, per molti anni si è dedicato all’attività di consulente enologico fino a quando in accordo con Luisella ha deciso di avviare nel 1999 una propria azienda agricola e così a Serralunga si è deciso di ristrutturare una vecchia cascina di proprietà.

L’azienda è situata in un piccolo anfiteatro esposto a Sud-Ovest che ricade completamente nel cru Meriame. L’azienda agricola a carattere familiare è stata tramandata di padre in figlio e nel tempo si è ampliata fino ad arrivare ad una superficie di circa 14 ettari.

Tutte le fasi della lavorazione della vite, compresa la raccolta, vengono effettuate a mano per garantire il massimo della qualità.

Una corretta vinificazione ed un lento affinamento permettono di ottenere vini importanti, nel pieno rispetto della tradizione seguendo passo a passo la loro evoluzione in modo da poterli nobilitare mantenendo intatte le particolari caratteristiche delle uve dalle quali provengono.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

PAOLO MANZONE REYSU ROERO ARNEIS DOCG

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Corneliano d'Alba / Canale - Roero
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 400 m s.l.m.
VITIGNO	- Arneis
TERRENO	- Sabbioso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 30 anni
AFFINAMENTO	- Pigiatura soffice di grappoli interi scelti a temperatura controllata in acciaio inox
INVECCHIAMENTO	- 1/3 anni, fino a 5



PAOLO MANZONE MAGNA DOLCETTO D'ALBA DOC

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Sinio
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 400 m s.l.m.
VITIGNO	- Dolcetto
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 30 anni
AFFINAMENTO	- Vinificazione a temperatura controllata e affinamento in vasche d'acciaio
INVECCHIAMENTO	- 2/4 anni



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

PAOLO MANZONE RUJA BARBERA D'ALBA DOC

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Roddino
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 550 m s.l.m.
VITIGNO	- Barbera
TERRENO	- Calcareo/argilloso con marne predominante
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
AFFINAMENTO	- 90% vasca in acciaio per 12 mesi e 10% per 6 mesi - tonneaux rovere francese.
INVECCHIAMENTO	- 6/7 anni



PAOLO MANZONE FIORENZA BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Sinio
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 400 m s.l.m.
VITIGNO	- Barbera
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 30 anni
AFFINAMENTO	- 12 mesi in tonneaux di rovere francese (20% nuove, 80% diversi passaggi)
INVECCHIAMENTO	- Fino a 10 anni



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

PAOLO MANZONE MIRINÈ NEBBIOLO D'ALBA DOC

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Sinio
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 400 m s.l.m.
VITIGNO	- Nebbiolo
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 25 anni
AFFINAMENTO	- 12 mesi in tonneaux di rovere francese
INVECCHIAMENTO	- 3/5 anni, fino a 10 anni



PAOLO MANZONE LUVÌ LANGHE DOC ROSSO

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Sinio
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 400 m s.l.m.
VITIGNO	- Nebbiolo, Barbera, Dolcetto
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 25 anni
AFFINAMENTO	- 12 mesi di cui parte in acciaio e parte in tonneaux di rovere francese
INVECCHIAMENTO	- 3/5 anni, fino a 10 anni



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

PAOLO MANZONE DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA BAROLO DOCG

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Serralunga d'Alba - cru "Meriamè"
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 350 m s.l.m.
VITIGNO	- Nebbiolo
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 25 anni
AFFINAMENTO	- 38 mesi totali di cui 24 mesi parte in botte grande rovere Slavonia e parte in tonneaux rovere francese
INVECCHIAMENTO	- 7/9 anni, fino a 20 anni

PAOLO MANZONE MERIAMÈ BAROLO DOCG

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Serralunga d'Alba - cru "Meriamè"
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 350 m s.l.m.
VITIGNO	- Nebbiolo
TERRENO	- Calcareo argilloso
RESIDUO ZUCCHERINO	- < 3 g/l
ETÀ DELLE VIGNE	- 70 anni
AFFINAMENTO	- 38 mesi totali di cui 24 mesi parte in botte grande rovere Slavonia e parte in tonneaux rovere francese
INVECCHIAMENTO	- 7/9 anni, fino a 20 anni



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

PAOLO MANZONE RISERVA BAROLO DOCG

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE	- Serralunga d'Alba - cru "Meriame"
ESPOSIZIONE	- Sud Est
ALTIMETRIA	- 350 m s.l.m.
VITIGNO	- Nebbiolo
TERRENO	- Calcareo argilloso
ETÀ DELLE VIGNE	- 70 anni
AFFINAMENTO	- 60 mesi totali: tre anni in legno poi da 1 a 2 anni in anfore di ceramica toscana da 500 l, poi in bottiglia.
INVECCHIAMENTO	- 7/9 anni, fino a 20 anni



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA

FATTORIA

VARRAMISTA

TOSCANA

Varramista è una rinomata azienda vinicola situata nel cuore della Toscana, nota per la produzione di vini di alta qualità che riflettono l'essenza del territorio. La tenuta si estende su 400 ettari, di cui 9 dedicati alla viticoltura, e si trova nelle vicinanze di Montopoli in Val d'Arno, tra Pisa e Firenze. La storia di Varramista affonda le sue radici nel XVI secolo, quando la famiglia Capponi commissionò la costruzione della villa padronale. I capponi rimangono proprietari della tenuta fino a giungere, nel XX secolo, alla famiglia Piaggio, celebre per la produzione della Vespa. Fu Enrico Piaggio, negli anni '50, a trasformare Varramista in un luogo di incontro per artisti e intellettuali, conferendole un'aura di creatività e innovazione.

Negli anni '90, sotto la guida di Giovanni Alberto Agnelli, nipote di Enrico Piaggio, la tenuta subì una significativa trasformazione con l'introduzione della viticoltura moderna. Furono piantati vitigni internazionali come Syrah, Merlot, oltre al già presente Sangiovese, con l'obiettivo di creare vini che combinassero la tradizione toscana con un respiro internazionale.

Oggi, Varramista è riconosciuta per la produzione di vini pregiati, tra cui il Varramista IGT, il Syrah in purezza, emblema della tenuta; a questo, negli ultimi 20 anni, si sono aggiunti altri vini come il Frasca, Terre di Pisa Rosso DOC, che rappresenta il territorio e lo Sterpato, IGT Toscana, prodotto dalle uve degli ettari in Maremma (5 ha per la precisione).

La filosofia aziendale si basa su una viticoltura biologica che unisce la sostenibilità per il consumatore e il rispetto per l'ambiente, con una cura meticolosa in ogni fase della produzione, dalla vigna alla cantina. Oltre alla produzione vinicola, Varramista offre esperienze enoturistiche uniche, permettendo ai visitatori di immergersi nella bellezza del paesaggio toscano, visitare la storica villa e degustare i vini in loco. La combinazione di storia, tradizione e innovazione rende Varramista una realtà distintiva nel panorama enologico italiano, capace di offrire prodotti che raccontano la passione e l'amore per la terra toscana.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA

PODERE CAVALLINO 2023

IGT COSTA TOSCANA

VERMENTINO BIO

DESCRIZIONE

UVE	-	Vermentino
ESPOSIZIONE VIGNETI	-	Sud, sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%
TIPO TERRENO	-	Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	-	Cordone speronato unilaterale
SUPERFICIE DI PRODUZIONE	-	0.2 ha
DENSITÀ IMPIANTO	-	8000 piante/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	-	45 q.li
VINIFICAZIONE	-	acciaio, macerazione per 6 h sulla buccia, fermentazione alcolica a 15°C, sfeccature fino all'imbottigliamento
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	-	12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Giallo paglierino. Aroma intenso e sofisticato, con spunti di pesca bianca, biancospino, pompelmo e macchia mediterranea. Fresco e ben bilanciato al palato, fluido, fresco, sapido.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA MONSONACCIO CHIANTI DOCG

DESCRIZIONE

UVE	- Sangiovese 85% - Merlot 8% - Syrah 7%
ESPOSIZIONE VIGNETI	- Sud, sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%
TIPO TERRENO	- Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	- Cordone speronato unilaterale
SUPERFICIE DI PRODUZIONE	- 1,5 ettari
DENSITÀ IMPIANTO	- 8000 piante/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	- 70 q.li
AFFINAMENTO	- Sangiovese in botte grande per 12 mesi, Syrah e Merlot in barrique per 12 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	- minimo 2 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Monsonaccio, il Chianti DOCG di Varramista si caratterizza per la freschezza di profumi e per la vivacità propria del Sangiovese, completato dall'armonia e la rotondità dell'assemblaggio con Merlot e Syrah. Al profumo sentori di mammola, papavero, anemone fusi ai fiori bianchi. Al gusto è armonico ma di importante Struttura.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA STERPATO IGT TOSCANA ROSSO

DESCRIZIONE

UVE	- Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Verdot, Sangiovese
ESPOSIZIONE VIGNETI	- Sud, sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%
TIPO TERRENO	- Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	- Cordone speronato unilaterale
SUPERFICIE DI PRODUZIONE	- 4 ettari
DENSITÀ IMPIANTO	- 8000 piante/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	- 75 q.li
AFFINAMENTO	- Sangiovese in botte grande per 12 mesi, Cabernet e Merlot in barrique per 12 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Vino dal colore rosso rubino di media intensità. All'olfatto si presenta fruttato e lievemente speziato con note che ricordano le bacche selvatiche (ginepro e mirto). Il gusto è morbido, vivace, beverino, di buon equilibrio. Vino da gustarsi giovane ma che può sorprendere dopo affinamenti prolungati.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA FRASCA 2020 DOC TERRE DI PISA

DESCRIZIONE

UVE	- Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20%
ESPOSIZIONE VIGNETI	- Sud, sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%
TIPO TERRENO	- Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	- Cordone speronato unilaterale
SUPERFICIE DI PRODUZIONE	- 1 ha
DENSITÀ IMPIANTO	- 8000 piante/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	- 40 q.li
VINIFICAZIONE	- acciaio
AFFINAMENTO	- Syrah e Merlot in barriques per 16 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	- 18 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Di colore rosso rubino intenso grazie al contributo delle varietà internazionali, il naso si presenta complesso con fragranti aromi fruttati ben integrati alle note dolci del cioccolato e alle note tostate derivanti dall'invecchiamento in legno. Al gusto è corposo e caratterizzato da un piacevole finale avvolgente ed equilibrato.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L - 1,5 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

VARRAMISTA

VARRAMISTA

IGT TOSCANA ROSSO

DESCRIZIONE

UVE	-	Syrah 100%
ESPOSIZIONE VIGNETI	-	Sud, sud-ovest a circa 70 m slm, pendenza 10%
TIPO TERRENO	-	Sabbie e argille plioceniche con intercalazioni di lenti di ghiaia marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	-	Cordone speronato unilaterale
SUPERFICIE DI PRODUZIONE	-	1.5 ettari
DENSITÀ IMPIANTO	-	8000 piante/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	-	40 q.li
AFFINAMENTO	-	15 mesi in barrique di primo passaggio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	-	almeno 24 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Giallo Vino di colore rosso rubino profondo.
Al profumo i sentori tipici del Syrah: le spezie orientali,
la liquirizia, il pepe nero sono ben integrati con gli aromi
derivanti dall'invecchiamento in barrique.
Gusto caldo, armonico, con finale speziato al palato.
Complesso e persistente e di ottima longevità tipica
dei grandi Syrah.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L - 1,5 L - 3 L



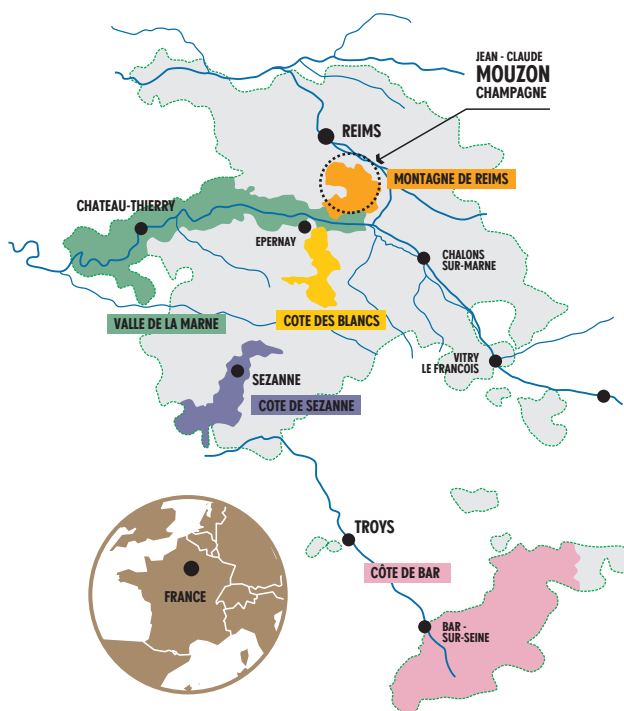
ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

JEAN - CLAUDE

MOUZON

CHAMPAGNE



STORIA

La storia di Champagne Jean-Claude Mouzon ha inizio nel 1981 con l'insolito incontro tra Frédérique e Cédric Lahémade: i due, entrambi appassionati di arti marziali, si conobbero al dojo, in occasione di una competizione sportiva. Rivali nel tatami, Frédérique e Cédric si innamorano, diventando compagni di vita. Il loro sogno di lavorare circondati dalla natura si avverò quando i due si unirono a Jean-Claude, il padre di Frédérique, che possedeva alcuni vigneti di champagne; in seguito i due diventeranno gli attuali entusiasti produttori degli Champagne Jean-Claude Mouzon.

TERROIR

La storia di Champagne Jean-Claude Mouzon si sviluppa nel villaggio di Verzenay, che significa "al nord"; esso è arroccato sulla Montagna di Reims e guarda verso la Valle della Vesle. La Montagna, con i suoi 277 metri di altitudine, protegge il villaggio e i suoi vigneti confinando l'aria calda. I vigneti di Champagne Jean-Claude Mouzon sono suddivisi in 43 piccole parcelle allocate nei villaggi di Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle e Mailly-Champagne e sono curati con attenzione e costanza da Cédric e Frédérique, che praticano una viticoltura sostenibile riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura tramite il logo "HVE".



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON ET SANS CIEL? BRUT

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	7 villaggi attorno al comune di Verzenay
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo gessoso
VITIGNO	-	60% Pinot nero, 35% Chardonnay, 5% Meunier
VINI RISERVA	-	30%
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox, utilizzata solo la prima pressatura soffice (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	Da 24 a 30 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	6 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Color oro invecchiato brillante, animato da sfumature rosate ed aranciate.
OLFATTO	-	Complesso e maturo, questo champagne presenta un raffinato equilibrio tra note di composte di frutta matura (pere, prugna) e profumo di pasticcini, grano maturo, frutta secca (mandorle e nocciole).
GUSTO	-	Aromi di frutta cotta, marmellata, meringhe e praline abbracciano il palato in modo vivido e franco; la vivacità cresce, conferendo angularità a questo champagne, che rimane comunque elegante ed autentico.

FORMATI DISPONIBILI	-	0,75 L - Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L - Mathusalem 6 L
---------------------	---	--



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON

CANDEUR D'ESPRIT

BRUT

GRAND CRU VERZENAY

BLANC DE BLANCS

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Grand Cru Verzenay
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo gessoso
VITIGNO	-	100% Chardonnay
VINI RISERVA	-	50%
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox, utilizzata solo la prima pressatura soffice (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	24 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	6 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore dorato con intense sfumature verdi, perlage fine e vivace.
OLFATTO	-	Intenso, si intrecciano note di scorza di lime e aromi più delicati di pane fresco, grano maturo e tiglio; si percepiscono inoltre leggeri sentori minerali e note tostate.
GUSTO	-	Aromi di burro, frutti bianchi freschi (pera e limone) e note floreali abbracciano il palato in modo franco e vivido.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON

GRAND BOUQUIN

BRUT

GRAND CRU VERZENAY

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Grand Cru Verzenay
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo gessoso
VITIGNO	-	70% Pinot nero, 30% Chardonnay
VINI RISERVA	-	25%
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox, utilizzata solo la prima pressatura soffice (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	Da 24 a 36 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	6 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore dorato brillante, il perlage è fine e persistente.
OLFATTO	-	Aromi di pane biscottato e grano maturo si intrecciano a note di nocciole fresche e mandorle; spiccano sentori di fiori e miele, tiglio e acacia.
GUSTO	-	Riferimenti freschi e croccanti di frutti freschi (pesca bianca, albicocca e limone) avvolgono il palato garantendo rotondità ed eleganza a questo champagne.

FORMATI DISPONIBILI	-	0,75 L
---------------------	---	--------



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON VIRDUNACUS MILLESIMATO EXTRA BRUT GRAND CRU VERZENAY

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Grand Cru Verzenay
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo gessoso
VITIGNO	-	80% Pinot nero, 20% Chardonnay
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (no fermentazione malolattica), utilizzata solo la prima pressatura soffice
AFFINAMENTO	-	Min. 72 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	3 g/l (Extra brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Aspetto luminoso, colore dorato intenso.
OLFATTO	-	Potente e generoso, sprigiona note di pan brioche e mela cotta a cui si aggiungono ricchi sentori fruttati (mandorle, marmellata d'arance, ribes nero).
GUSTO	-	Polposo e croccante al palato, sprigiona piacevoli note acidule di limone e pompelmo e raffinati riferimenti minerali.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Questo millesimato extra-brut si sposa egregiamente con foie gras, carni bianche e selvaggina, formaggi freschi.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON COLLEZIONE "LES DÉLIÉS" MILLESIMATO 2007 PINOT NERO NON DOSÉ



DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Grand Cru Verzenay
ANNATA	-	2007
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareo gessoso
VITIGNO	-	100% Pinot nero, parcella "Les Nouës" di età 70 anni
VINIFICAZIONE	-	Vinificato per 12 mesi in botti di quercia proveniente dalla foresta di Verzy (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	14 anni di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	0 g/l (Non dosé)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore dorato intenso con riflessi paglierini.
OLFATTO	-	Sprigiona inizialmente deliziose note di arancia, marzapane, uva macerata, albicocca, mela cotogna, ribes nero e susino selvatico arricchite da profumi tostati e di miele. Aromi di liquirizia, fico, pane tostato e torta di mele compaiono dopo alcuni minuti.
GUSTO	-	Delicato e fresco, con un perlage cremoso e raffinato, sprigiona aromi fruttati e acidi di frutti succosi. In seguito emergono note minerali e saline che conferiscono freschezza e persistenza.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L

LA COLLEZIONE

"Les Déliés" (in italiano "Le Delizie") fanno parte di una collezione di millesimati pas dosé il cui nome deriva dalla selezione di un singolo vitigno e di una sola annata: in questi Champagne si esprimono al meglio il nostro savoir-faire e il nostro patrimonio di Grand Cru.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

MOUZON COLLEZIONE "LES DÉLIÉS" MILLESIMATO 2013 CHARDONNAY NON DOSÉ



DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Grand Cru Verzenay
ANNATA	-	2013
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo gessoso
VITIGNO	-	100% Chardonnay
VINIFICAZIONE	-	Vinificato per 12 mesi in botti di quercia proveniente dalla foresta di Verzy (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	8 anni di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	0 g/l (Non dosé)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore oro intenso con sfumature verdi.
OLFATTO	-	Sprigiona profumi generosi e complessi di frutti e agrumi canditi, albicocche e banana essiccata, accompagnati da note di miele leggermente speziate, tabacco e zenzero.
GUSTO	-	Ricco e pieno al palato, è caratterizzato da un sapore di miele quasi dolce, nonostante non vi sia residuo zuccherino.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L

LA COLLEZIONE

“Les Déliés” (in italiano “Le Delizie”) fanno parte di una collezione di millesimati pas dosé il cui nome deriva dalla selezione di un singolo vitigno e di una sola annata: in questi Champagne si esprimono al meglio il nostro savoir-faire e il nostro patrimonio di Grand Cru.

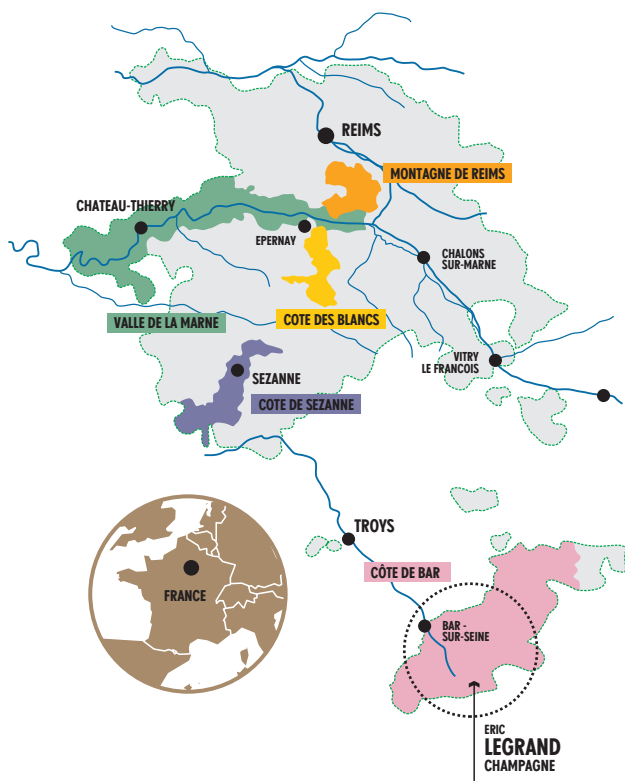
ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

ERIC

LEGRAND

CHAMPAGNE



STORIA

La passione per la viticoltura all'interno della famiglia Legrand è stata tramandata di generazione in generazione a partire dal lontano 1894, quando il bisnonno di Eric, Edmond Cheurlin, originario di Celles sur Ource, piantò le sue prime viti sui pendii del villaggio. Nel 1930 il figlio Raymond, un uomo visionario, decise di iniziare a produrre e a vendere il proprio Champagne nonostante il tumultuoso periodo storico avesse causato una diminuzione delle vendite nel settore. Nel 1978 Eric Legrand, dopo aver lavorato per diversi anni presso il nonno Raymond, fondò la propria azienda: Champagne Eric Legrand. A lui si unirà nel 2012 il figlio maggiore Édouard, che condivide col padre la stessa passione per il vino e apporta in azienda la sua spiccata sensibilità artistica.

TERROIR

Côte de Bar è la regione geologica più antica all'interno dell'area di produzione dello Champagne; essa è costituita prevalentemente da terreno Kimmeridgiano composto da marne calcaree argillose, un suolo ideale per ottenere vini pregiati. I vigneti di Eric Legrand si trovano vicino a Troyes, la vecchia capitale dello Champagne, e si compongono per il 65% da Pinot nero, per il 30% da Chardonnay e per il 5% da Pinot Bianco; essi sono suddivisi in 27 parcelle e si distribuiscono in 4 Cru (villaggi): Celles sur Ource, Landreville, Poliset, Villes sur Arce.



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND BRUT RÉSERVE – NV CHAMPAGNE CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	–	AOC Champagne
TERROIR	–	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO CRU	–	Calcareo argilloso (kimmeridgiano) Celles sur Ource, Landreville, Polisot, Ville sur Arce
VITIGNO	–	80% Pinot nero, 20% Chardonnay
VINI RISERVA	–	30%
VINIFICAZIONE	–	Vinificato in serbatoi di acciaio inox fermentazione malolattica
AFFINAMENTO	–	Min. 24 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	–	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	–	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	–	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	–	Colore giallo paglierino intenso.
OLFATTO	–	Spiccano note minerali e aromi di mandorle fresche, agrumi e uva.
GUSTO	–	Fresco e cremoso al palato, sviluppa in seguito note persistenti di mandorla (ha grande potenziale se lasciato invecchiare)

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Lo Champagne Eric Legrand Brut può essere servito durante tutto il pasto, dall'aperitivo al dessert, ma il suo gusto viene particolarmente esaltato quando è abbinato a pesce bianco o frutti di mare.

FORMATI DISPONIBILI – 0,75 L - Magnum 1,5 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND

ROSÉ

CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareo argilloso (kimmeridgiano)
CRU	-	Celles sur Ource
VITIGNO	-	100% Pinot nero
VINI RISERVA	-	5%
VINIFICAZIONE	-	Prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e fermentazione malolattica, utilizzata solo la prima pressatura soffice
AFFINAMENTO	-	Min. 36 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	9 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore rosato con sfumature ambrate.
OLFATTO	-	Note floreali di petali di rosa, delicati accenni di pepe e frutti rossi (fragola, lampone).
GUSTO	-	Succosi e intensi frutti rossi, delicate ed eleganti note di cacao e pasta di mandorle.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Questo elegante rosé accompagna eccellentemente cibi semplici e colorati come carni rosse, frutta fresca, formaggi e verdure.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND PRESTIGE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareao argilloso (kimmeridgiano)
CRU	-	Celles sur Ource, Landreville
VITIGNO	-	100% Chardonnay
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox fermentazione malolattica
AFFINAMENTO	-	Min. 24 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore giallo paglierino con sfumature dorate, spuma elegante e perlage fine e persistente.
OLFATTO	-	Note di pasticcini e pan brioche, aromi di albicocche essiccate e limoni canditi.
GUSTO	-	Ben bilanciato, con note di frutti gialli e pan di zenzero, sublimato dall'autolisi dei lieviti che conferisce un aroma di brioche.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Lo Champagne Eric Legrand Prestige Blanc de Blancs si abbina egregiamente durante tutto il pasto, dall'aperitivo al dessert, ed è particolarmente adatto per essere accompagnato a crostacei, pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L - Magnum 1,5 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND

BULLE DE FOLIE

CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareao argilloso (kimmeridgiano)
VITIGNO	-	100% Chardonnay
VINIFICAZIONE	-	Micro vinificazione in botti nuove di rovere di Borgogna e Champagne, fermentazione malolattica, utilizzata solo la prima pressatura soffice
AFFINAMENTO	-	Min. 48 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore giallo paglierino tenue con sfumature dorate.
OLFATTO	-	Note di acacia e fiori d'arancio, aroma di croissant appena sfornato.
GUSTO	-	Delicati frutti a pasta bianca (pesca) e note vanigliate, burro e riferimenti minerali.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Bulle de Folie accompagna eccellentemente frutti di mare, crostacei e qualsiasi pesce bianco, in particolare branzino e tartare di orata.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND

BLANC DE NOIRS

MILLESIMATO

CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Argilla e marne (kimmeridgiano)
CRU	-	Celles sur Ource
VITIGNO	-	100% Pinot nero
VINIFICAZIONE	-	Prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e fermentazione malolattica
AFFINAMENTO	-	12 anni di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	7/8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore dorato intenso con riflessi tenui.
OLFATTO	-	Aromi di frutta matura cotta, in particolare di mela cotogna, accompagnati da note di miele, pane speziato e cacao.
GUSTO	-	Pieno e persistente, lascia una nota minerale con aromi di frutti gialli maturi.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Lo Champagne Eric Legrand Millésimé si abbina perfettamente a pietanze ricche e gustose, come il foie gras con purea di fichi freschi, pesci con carne rosata e formaggi erborinati.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND

CUVEE REMINISCENCE

CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcere Portlandiano
VITIGNO	-	100% Pinot bianco, cru "La Cheminée" di età 75/80 anni
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in botti di rovere di Borgogna, e Champagne, fermentazione malolattica, utilizzata solo la prima pressatura soffice
AFFINAMENTO	-	Min. 48 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 24 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	3 g/l (Extra brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Colore verde lime tenue.
OLFATTO	-	Delicato, le note di testa esprimono a pieno i riferimenti minerali di questo vino. Note di agrumi e pera aggiungono una piacevole freschezza.
GUSTO	-	Spicca la freschezza, ma al contempo viene mantenuto un piacevole equilibrio di gusti. Si distinguono aromi di frutti freschi (pera, mandarino) e leggere note speziate.

SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Lo Champagne Eric Legrand Reminiscence può essere servito durante tutto il pasto, dall'aperitivo al dessert, ed in particolare accompagna egregiamente crostacei, pesce e pollame.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



NOTE

Il nostro Champagne mono-vigneto è una cuvee prodotta esclusivamente con le uve provenienti dal vigneto di Pinot Bianco "La Cheminée", piantato negli anni '40 dal nostro bisnonno.

Il Pinot Bianco rappresenta oggi lo 0.01% dei vigneti di Champagne.

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

RENÉ

JOLLY CHAMPAGNE

STORIA

Le origini della Maison risalgono al 1737, nel corso degli anni e di unioni tra diverse famiglie si sono susseguiti diversi nomi ma la discendenza della famiglia fondatrice è sempre rimasta intatta.

La tenuta negli anni è stata protagonista di numerose innovazioni, a volte prime in assoluto nell'areale di Champagne.

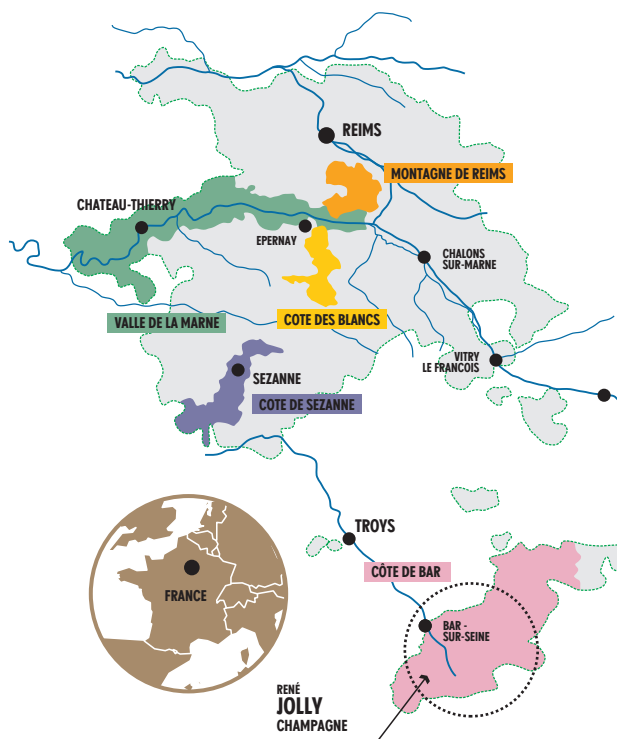
Nel 2000 inizia una nuova fase per la famiglia: Pierre-Eric Jolly rileva la proprietà da suo padre Hervé Jolly e decide di mantenere il marchio René Jolly.

Pierre-Eric ha creato una particolare gabbietta a 3 gambe, che consente di risparmiare fino al 41% di filamento metallico e il 92% di energia per la sua produzione, inoltre, si è spinto oltre: niente più nastro adesivo sulle confezioni e diminuzione del peso della bottiglia di circa 80 g di vetro, una vera dimostrazione di attenzione ai temi ambientali! La lunga storia e l'esperienza di vinificazione della Maison sono testimoni concreti della profondità dei sapori, fruttati e minerali, del terroir Kimmeridgiano dal quale provengono i propri vini. Tutto ciò si traduce in grandi Champagne, dall'identità unica.

TERROIR

La tipicità del terroir viene espressa producendo vini solo da uve di proprietà: Landreville, cru de Champagne. 14 ettari di vigneto, 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay su 5 appezzamenti di proprietà.

Nessun utilizzo di fertilizzanti chimici, 100% raccolto a mano e selezionato selettivamente. Il clima generoso e talvolta difficile, il duro sottosuolo gessoso, le pietre e il lavoro degli uomini danno forma ai vini.





SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE RENÉ JOLLY

BLANC DE NOIRS

EXTRA PUR

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareao argilloso (kimmeridgiano)
VITIGNO	-	100% Pinot nero
VINI RISERVA	-	blend di 3 o 4 annate 15% max in legno (300 l)
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in piccole vasche in acciaio ed a seguire fermentazione malolattica; viene utilizzato solo il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice. Vengono addizionati solo lieviti e solfiti, nessun altro coadiuvante enologico. Nessuna correzione del colore negli assemblaggi. Le botti sono prodotte con legni locali (Rovere delle tenute della Maison)
AFFINAMENTO	-	Min. 36 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio, fino a 9. Sboccatura manuale, senza ghiaccio. Muselet a 3 gambe
RESIDUO ZUCCHERINO	-	0 g/l (Senza dosaggio)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Giallo intenso dovuto alla varietà. La schiuma è e deve essere veramente bianca.
OLFATTO	-	Frutti puri. Il vero Pinot Nero.
GUSTO	-	Frutti maturi. Mela, pere, alcuni frutti di bosco. Sensazione verticale dovuto all'acidità. Finale lungo. Si rivela così com'è in cantina, prima della sboccatura: fresco e fine.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE RENÉ JOLLY

RJ

CUVÉE SPÉCIALE

CÔTE DES BAR

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Côte des Bar
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcereo argilloso (kimmeridgiano)
VITIGNO	-	54% Chardonnay, 46% Pinot nero, vengono utilizzati solo i migliori vini di due ottime annate.
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in piccole vasche in acciaio ed a seguire fermentazione malolattica; viene utilizzato solo il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura soffice. Vengono addizionati solo lieviti e solfiti, nessun altro coadiuvante enologico. Nessuna correzione del colore negli assemblaggi. Il 15% dei vini viene affinato in botti di rovere prima dell'imbottigliamento. Le botti sono prodotte con legni locali (Rovere delle tenute della Maison)
AFFINAMENTO	-	Min. 36 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	Min. 3 mesi prima della messa in commercio, fino a 9. Sboccatura manuale, senza ghiaccio. Gabbietta a 3 gambe
RESIDUO ZUCCHERINO	-	9 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Perlage fine, colore giallo dorato pallido e luminoso. La schiuma è e deve essere bianca.
OLFATTO	-	Delicato bouquet setoso con aromi di frutta matura e brioche.
GUSTO	-	La sua beva è schietta, piena e persistente. È espressivo. Potenza e rotondità si equivalgono.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L

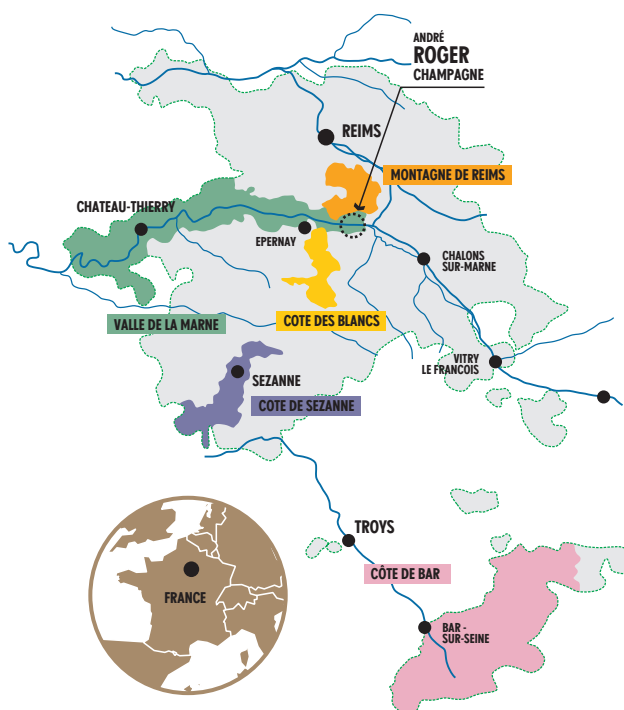


ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

ANDRÉ

ROGER CHAMPAGNE



STORIA

La storia di Champagne André Roger affonda le sue radici nel lontano 1876, quando Alexis creò l'azienda vinicola familiare; le generazioni si susseguirono poi nella guida dell'azienda e nel 1968 André e Alice decisero di dare vita alla propria etichetta André Roger. Rimanendo fedele al territorio e coltivando i 19 vigneti di famiglia con estrema cura e attenzione, nel 1995 Jean-Pol catturò l'essenza del Pinot Nero Aÿ all'interno delle sue caratteristiche cuvée. Successivamente, nel 2007, l'azienda aprì le porte al mercato estero, il quale rappresenta oggi il principale acquirente dell'azienda.

TERROIR

Champagne André Roger possiede ben 19 vigneti, i quali si estendono per più di 5 ettari all'interno del Grand Cru Aÿ. Questi vigneti vantano una qualità eccelsa grazie a secoli di attente cure e grazie ad un suolo, un clima ed un ecosistema particolarmente favorevoli.



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

NUANCE DE BLANCS

BRUT

PREMIER CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIRS	-	Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Marne gessose e calcare
VITIGNO	-	100% Chardonnay
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	15 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Color giallo limone con leggere sfumature verdi.
OLFATTO	-	Bouquet delicato caratterizzato da aromi di fiori bianchi e uva fresca.
GUSTO	-	Seduce al palato.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

NUANCE DE NOIRS

BRUT

PREMIER CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIRS	-	Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Marne gessose e calcare
VITIGNO	-	100% Pinot Nero
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	Min. 18 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	7 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Color oro delicato.
OLFATTO	-	Forte carattere e presenza.
GUSTO	-	Corposo e persistente.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

GRANDE RESERVE

BRUT

Aÿ GRAND CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Aÿ Grand Cru
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Marne gessose e calcare
VITIGNO	-	100% Pinot nero
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox fermentazione malolattica
AFFINAMENTO	-	18 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	7 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Giallo dorato.
OLFATTO	-	Frutti carnosi (pesca bianca, mela cotogna e frutti di bosco).
GUSTO	-	Rinfrescante e bilanciato.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L - Magnum 1,5 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

GRAND ROSÉ

BRUT

PREMIER CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIRS	-	Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Marne gessose e calcare
VITIGNO	-	100% Pinot Nero
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	15 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%
FORMATI DISPONIBILI	-	0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES

EXTRA BRUT

Aÿ GRAND CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Aÿ Grand Cru
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Creta con fossili marini
VITIGNO	-	100% Pinot Nero, i più antichi vigneti dell'azienda: "Pierre Robert Haut", "La Tartelette", "Varmery" e "Champ Bouvart"
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (no fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	24 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	3 g/l (Extra Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Perlage fine.
OLFATTO	-	Frutti maturi, note di biscotto frollino.
GUSTO	-	Dolce, cremoso e rinfrescante.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

CHAMPAGNE VIEILLES VIGNES

ROSÉ BRUT

Aÿ GRAND CRU

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	Aÿ Grand Cru
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Creta con fossili marini
VITIGNO	-	100% Pinot Nero, i più antichi vigneti dell'azienda: "Pierre Robert Haut", "La Tartelette", "Varmery" e "Champ Bouvart"
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox (fermentazione malolattica)
AFFINAMENTO	-	24 mesi di affinamento sui lieviti
SBOCCATURA	-	3 mesi prima della messa in commercio
RESIDUO ZUCCHERINO	-	7 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Color rosa intenso, spuma bianca.
OLFATTO	-	Ciliegia, ribes nero.
GUSTO	-	Pieno, pulito, forte ed elegante.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

DELOUVIN

NOWACK CHAMPAGNE

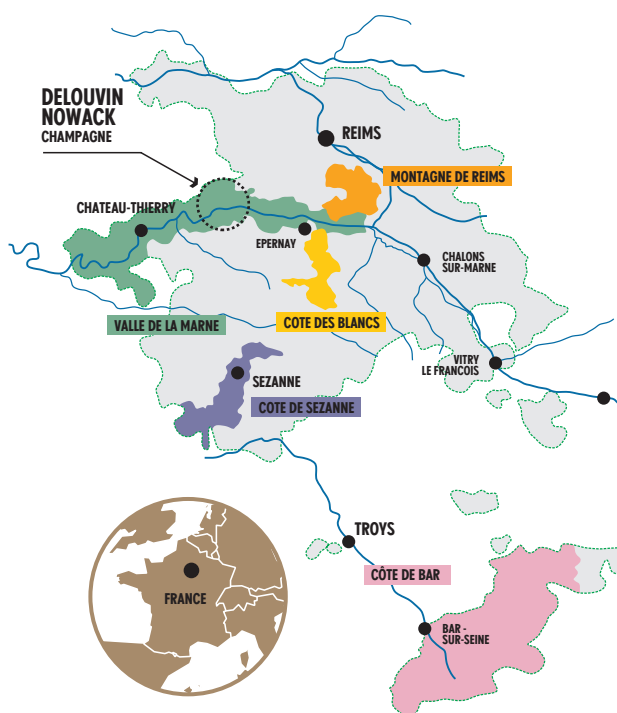
STORIA

Le famiglie Delouvin e Nowack sono state da sempre legate al mondo dello Champagne: inizialmente producevano uve per le grandi Maison di Champagne, che allora avevano il monopolio sul mercato. Fu solo negli anni '30 che Georges Delouvin iniziò a produrre la propria etichetta, e poco dopo anche Fernand Nowack fece lo stesso. Entrambi svilupparono le loro cantine a Vandières, a due passi dai loro vigneti. Le storie di queste due famiglie si fusero nel 1949, poco dopo il matrimonio tra Éliane Nowack e Pierre Delouvin: fu a questo punto che nacque lo Champagne Delouvin-Nowack, prodotto dalle viti donate dalle rispettive famiglie. Nel 1976, dopo una carriera da ingegnere, Bertrand si sostituì al padre nella guida della tenuta, introducendo innovative tecnologie che migliorarono la qualità dei vini.

TERROIR

Il vigneto di Delouvin-Nowack misura 7,25 ettari e si estende interamente all'interno del Cru de Vandières, nel cuore della Vallée de la Marne: ciò garantisce una forte identità ai vini, ottenuti esclusivamente dalle uve di produzione propria.

Le 36 parcelle che compongono il vigneto sono collocate su pendii esposti a Sud/Sud-Est e ancorate su un mosaico di suoli: argillosi, calcarei, gessosi e sabbiosi. L'approccio di Delouvin-Nowack alla viticoltura vuole essere semplice: rispetto per la vita, per la terra e per lo sviluppo sostenibile dei Grands Vins de Champagne. Nel rispetto di questa filosofia non vengono quindi utilizzati diserbanti, insetticidi o antimuffa e non vengono praticate arature profonde.





SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

CHAMPAGNE DELOUVIN NOWACK

CHAMPAGNE CARTE NOIRE

BRUT

CRU VANDIÈRES

DESCRIZIONE

DENOMINAZIONE	-	AOC Champagne
TERROIR	-	100% Cru Vandières – Vallée de la Marne
CARATTERISTICHE SUOLO	-	Calcareao argilloso
VITIGNO	-	100% Meunier
VINI RISERVA	-	20%
VINIFICAZIONE	-	Vinificato in serbatoi di acciaio inox
AFFINAMENTO	-	9 mesi di affinamento sui lieviti in vasca e 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia
SBOCCATURA	-	Min. 2 mesi prima della messa in commercio, blend di vecchie annate
RESIDUO ZUCCHERINO	-	8 g/l (Brut)
GRADAZIONE ALCOLICA	-	12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	-	Color oro tenue.
OLFATTO	-	Note di frutti a pasta gialla e bianca.
GUSTO	-	Aromi fruttati, piacevole equilibrio tra vinosità e freschezza.

FORMATI DISPONIBILI - 0,75 L



ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI

ASTUCCI
LITOGRAFATI
EROI DAL MONDO

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI



DEDICATO
MOUZON
0,75 L



DEDICATO
ANDRÉ ROGER
0,75 L



DEDICATO
ERIC LEGRAND
0,75 L



DEDICATO
EROI DAL MONDO
0,75 L | 2 BOTT 0,75 L

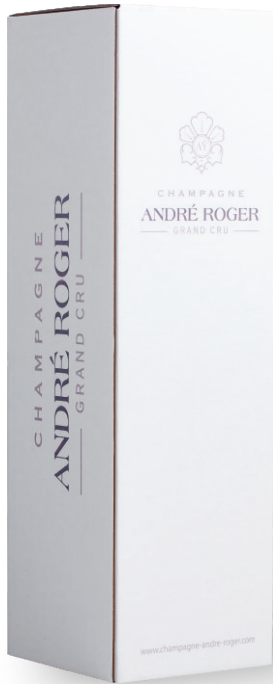
ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

Le immagini sono indicative,
è necessario verificare la disponibilità.



SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI



DEDICATO
ANDRÉ ROGER
MAGNUM 1,5 L



DEDICATO
ERIC LEGRAND
MAGNUM 1,5 L



GENERICO
MAGNUM 1,5 L

ANDREOLA

Distribuito da Andreola S.r.l.
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia

Le immagini sono indicative,
è necessario verificare la disponibilità.



ANDREOLA

SELEZIONI
INTERNAZIONALI
DI VINI E PRODOTTI
EROICI