



Agri
FLEGREA

Selezione
TERRAE
2026

Selezione

TERRAE

2026

TERRITORIO e CANTINE

ITALIA

CAMPANIA

Radici Vive (Napoli)

Cantine Astroni (Campi Flegrei - Napoli)

PIEMONTE

Caviola

LOMBARDIA

Majolini

TRENTO

Levii

FRANCIA

Faniel&Fils

Famille Antech





RADICIVIVE

CAMPANIA

Le radici scavano sempre, ramificandosi in diverse direzioni. Sembrano ferme, eppure sono vive!

Con le nostre radici abbracciamo alla storia di questa terra, il passato della nostra famiglia, una tradizione enologica di memoria antica. Radici Vive racconta la storia di una famiglia con una prospettiva moderna, il cui punto di forza è proprio la dimensione intima, artigianale e umana del nostro lavoro.

Noi, dal 1891, prima di tutto: facciamo vino.

LINEA PREMIUM BLEND

MADAMA 891 , STORICO 891, ROSA 891

Tre vini, tre personalità, tre storie, per raccontare un viaggio iniziato nel 1891.

Creare un blend è un gesto autentico e personale: unire e combinare in maniera attenta varietà dalle differenti peculiarità per ottenere un vino unico, frutto di tecnica e conoscenza.

Allo stesso modo in cui un abile sarto napoletano cuce tessuti selezionati per creare pezzi unici e esclusivi, noi valorizziamo il carattere unico dei singoli vitigni al fine di produrre vini compositi, sfaccettati ed armonici: semplicemente unici.

Vini ispirati a forti personalità cui poterci identificare.

LINEA MONOVITIGNO

Un incontro tra conoscenza e sensibilità, tra tecnica e ricerca. Un percorso faticoso ed appagante che valorizza i vitigni autoctoni campani, con il quid di una decisa e inimitabile impronta stilistica. Radici Vive non vi racconta banali denominazioni, ma le nostre, uniche, versioni di questi vini.



10 MESI

EXTRA BRUT

10 MESI EXTRA BRUT è il primo spumante di Radici Vive.

Un premium blend ottenuto da uve Falanghina e Fiano, affinato per 10 mesi sui propri lieviti, nato per esprimere una nuova lettura della spumantistica campana.

Frutto di un ambizioso progetto enologico, questa etichetta si distingue per un affinamento prolungato e una lavorazione meticolosa, pensata per esaltare l'eleganza e la complessità di due vitigni simbolo della Campania. Un vino che mette al centro il tempo, la precisione e l'equilibrio.

Il lungo periodo di riposo è stato ritenuto essenziale per la piena valorizzazione sensoriale delle uve.

La vinificazione delle basi, seguita da un attento lavoro di studio e ricerca delle proporzioni ideali tra Falanghina e Fiano, ha condotto a una rifermentazione lenta a bassa temperatura.

Questo processo consente di ottenere uno spumante dalla bolla leggera, fine e incredibilmente integra, capace di accompagnare un sorso sapido, profondo e di grande persistenza.

RADICIVIVE è l'espressione di un'idea precisa di spumante: radicata nel territorio, ma proiettata verso una visione contemporanea, in cui tecnica ed eleganza convivono in modo naturale.

| 80% Falanghina, 20% Fiano | | | |
|---------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12,5% | DISPONIBILE |
| N.V. | 150cl | 12,5% | GIUGNO |



PREMIUM BLEND

MADAMA 891 - Campania bianco IGP

Bellezza senza tempo, eleganza raffinata, suadente. MADAMA 891 esprime, senza timori, un irresistibile charme di altri tempi, conferendo quel quid in più di mistero e passione.

Qui il carattere sottile e vulcanico della falanghina flegrea si unisce al volume generoso del Fiano avellinese, ottenendo un vino che ricorda, soprattutto nelle fasi più giovani, la natura costiera e il mare e capace di sorprendere per il notevole equilibrio gustativo tra acidità e sali nelle versioni più mature.

| 70% Falanghina 30% Fiano | | | |
|--------------------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / MAGGIO |
| 2024 | 150cl | 12,5% | DISPONIBILE |



PREMIUM BLEND

STORICO 891 - Campania rosso IGP

STORICO 891 è l'inizio di tutto.

Blend dei tre rossi più caratterizzanti della produzione vinicola campana, che racchiude sapientemente l'espressione e lo stile del fondatore cui ancora oggi ci ispiriamo.

L'affinamento in tonneaux accompagna i protagonisti di questo vino: l'Aglianico Irpino, il Primitivo del Massico e il Piediroso Flegreo, rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità, dove le note di amerena si alternano a quelle speziate di caffè tostato, vaniglia, tabacco e cacao.

| 70% Aglianico 20% Piediroso 10% Primitivo | | | |
|---|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2023/24 | 75cl | 14% | DISP. / MARZO |
| 2023 | 150cl | 14% | DISPONIBILE |



PREMIUM BLEND

ROSA 891 - Campania rosato IGP

ROSA 891 è l'essenza, in abito contemporaneo, del carattere e della visione dei fondatori.

Il Piediroso, giovane e fugace, e l'Aglianico, ricco e longevo, giocano e si fondono come le sabbie e le argille dei rispettivi territori.

L'attenta vinificazione a basse temperature e il giusto tempo di contatto con le bucce permettono di ottenere note di frutti di bosco che durante l'assaggio lasciano il posto a percezioni gustative più complesse grazie anche al contributo retronasale che conferisce al vino un'elevata godibilità.

| 60% Aglianico, 40% Piediroso | | | |
|------------------------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / APRILE |
| 2025 | 150cl | 12,5% | APRILE |



MONOVITIGNO

AGLIANICO - Campania IGP

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate.

Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza finale. Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.

| 100% Aglianico | | | |
|----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 13% | DISP. / MAGGIO |
| 2024/25 | 37,5cl | 13% | DISP. / MAGGIO |



MONOVITIGNO

PIEDIROSSO - Campania IGP

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Ideale con carni bianche, zuppe di pesci mediamente grassi, come il baccalà, ragù e formaggi a pasta molle.

| 100% Piediroso | | | |
|----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12% | DISP. / GIUGNO |



MONOVITIGNO

PRIMITIVO - Campania IGP

Colore rubino più o meno intenso a volte tendente al granato, con sentori di floreale e fruttato. Al palato si presenta corposo e ben equilibrato con una buona persistenza finale.

Si abbina molto bene con primi piatti elaborati, carne, selvaggina e arrostiti.

| 100% Primitivo | | | |
|----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 13% | DISPONIBILE |



MONOVITIGNO
FALANGHINA - Campania IGP

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto e' caratterizzato da una acidita' sostenuta e da una buona persistenza. Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / APRILE |
| 2024/25 | 37,5cl | 12,5% | DISP. / APRILE |



MONOVITIGNO
FIANO - Campania IGP

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio. Con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata, acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante. Morbido, equilibrato, ideale con antipasti di mare, con crostacei, con salse delicate e zuppe di pesce in bianco. Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati ed anche con la mozzarella di bufala campana.

| 100% Fiano | | | |
|------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / GIUGNO |



MONOVITIGNO
GRECO - Campania IGP

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele. Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi". Evolve positivamente negli anni. Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

| 100% Greco | | | |
|------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 12,5% | DISPONIBILE |

GRAPPE

GRAPPA BIANCA
Falanghina

Distillato di vinacce derivate da uve di Falanghina La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene. Grappa sorprendente per impatto aromatico, sentori di frutta fresca e spiccate note floreali preparano ad un gusto rispondente, vellutato e pieno con retrogusto fruttato e morbido.



| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 50cl | 40% | DISP. |

GRAPPA BARRIQUE
Piedirosso

Distillato di vinacce derivate da uve di Piedirosso La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene. Grappa sorprendente per impatto aromatico, sapore secco, di grande rotondità e finezza, con sentori speziati.



| 100% Piedirosso | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 50cl | 40% | DISP. |



CAMPI FLEGREI Campania

CANTINE ASTRONI nasce nel cuore dei Campi Flegrei

L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia.

In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, CANTINE ASTRONI si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio endico tramandato dagli avi.

Cantine Astroni pone quale sua mission la valorizzazione dei vitigni autoctoni attraverso la salvaguardia della biodiversità e la difesa delle tradizioni vitivinicole del territorio, un tema di stringente attualità e di grande interesse nell'ottica di tutela dell'ambiente.

Negli ultimi anni l'azienda sta realizzando un grande lavoro di riconversione e di tutela del territorio.

Nuove vigne si aggiungono a quelle già presenti ed ogni annata è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

L'obiettivo primario è la ricerca continua delle potenzialità inespresse della Falanghina e del Piediroso dei Campi Flegrei.

SPUMANTE

NAPOLETANO "DOC"

Orgoglio enologico della famiglia Astroni, tra i primi spumanti storici dei Campi Flegrei.
Metodo Martinotti lungo, integralmente prodotto da Cantine Astroni



ASTRO BRUT

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOP

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Martinotti e fatto affinare sulle fecce fini per almeno quattro mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo.

Buona la persistenza, la struttura e l'acidità.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |
| N.V. | 150cl | 12% | DISP. |



ASTRO EXTRA DRY

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOP

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Martinotti e fatto affinare sulle fecce fini per almeno quattro mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo.

Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |



ASTRO ROSÉ

Spumante brut

Uve piediroso dei campi flegrei 100%.

Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini, avviene la presa di spuma in autoclave dove sosta per alcuni mesi al fine di ottenere un elevato equilibrio colloidale e una bolla perfettamente integra.

| 80% Piediroso - 20% Aglianico | | | |
|-------------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |



VIGNA ASTRONI

Campi Flegrei DOP Falanghina - CRU

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei.

Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari in conversione biologica.

Il vino imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, potrebbe presentare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2020 | 75cl | 12,5% | DISP. |



STRIONE

Campania IGP Falanghina - CRU

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Strione, nettare di uva Falanghina allevata con doppio guyot e con una resa di 50 quintali per ettaro.

Le uve macerate con le bucce, per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al massimo le caratteristiche del territorio Flegreo.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2018 | 75cl | 13% | DISP. |



TENUTA CAMALDOLI

Campi Flegrei DOP Piediroso - CRU

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piediroso.

Le uve sono state fermentate e macerate in legno di ciliegio ed il vino è stato affinato in legno di castagno. Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato, pertanto potrebbe presentare un deposito sul fondo della bottiglia.

| 100% Piediroso | | | |
|----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2017/18 | 75cl | 12,6% | DISP./MAGGIO |



TENUTA JOSSA

Campi Flegrei DOP bianco - CRU

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con sfumature di un verde appena accennato.

Figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato. Un vino dal sorso tagliente, che delinea in bocca una scia salina intensa da far venire sete di un altro sorso.

| 90% Falanghina 10% Fiano | | | |
|--------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2021 | 75cl | 12,5% | DISP. |



COLLE IMPERATRICE

Campi Flegrei DOP Falanghina

La valorizzazione di questo vino è iniziata in tempi più recenti, grazie ad alcuni produttori che hanno lavorato per renderlo una delle espressioni più significative del territorio.

A differenza dell'uva falanghina coltivata in altre zone, quella dei Campi Flegrei dona vini dal corpo delicato, di colore giallo paglierino a volte con riflessi verdognoli, leggeri profumi di fiori bianchi, di frutta esotica e una spiccata sapidità al palato, data soprattutto dalla vicinanza al mare e dalla ricca mineralità del suolo vulcanico.

| 100% Falanghina | | | |
|-----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12% | DISP. / MAGGIO |



COLLE ROTONDELLA

Campi Flegrei DOP Piediroso

Il Piediroso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione.

È un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervé Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meravigliosamente decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica" ..

| 100% Piediroso | | | |
|----------------|---------|------------|------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | GRADAZIONE |
| 2025 | 75cl | 12,5% | MAGGIO |



CRATERE BIANCO

Lacryma Christi del Vesuvio bianco DOP

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei. Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari in conversione biologica. Il vino imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, potrebbe presentare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

| Caprettone, Falanghina | | | |
|------------------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / MAGGIO |



CRATERE ROSSO

Lacryma Christi del Vesuvio rosso DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi".

| Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso | | | |
|------------------------------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 12,5% | DISP. / MAGGIO |



GRAGNANO

Penisola Sorrentina DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi".

| Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso | | | |
|------------------------------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 11,5% | DISP. / MAGGIO |



VITIS AMINEA

Greco di Tufo DOCG

Vino dalla tipicità ineguagliabile, prodotto in un'area molto limitata, estremamente vocata alla viticoltura in provincia di Avellino.

Sembra che l'origine del vitigno Greco sia da ricercare nel gruppo delle Aminee, viti greche, importate in Italia in era precristiana.

Catone, Virgilio e Columella hanno scritto di questa varietà e del suo prezioso vino, che rappresenta una delle massime espressioni della tradizione vitivinicola nazionale. Luigi Veronelli lo definì "il più rosso dei bianchi".

| 100% Greco | | | |
|------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 13% | DISP. / MAGGIO |



VITIS APIANUS

Fiano di Avellino DOCG

Il Fiano di Avellino è una delle più prestigiose e importanti espressioni del territorio campano.

La zona di produzione è circoscritta ad alcuni comuni della provincia di Avellino e deriva dall'omonima uva, considerata tra gli autoctoni a bacca bianca più nobili in Italia. Il suo aromagramma è composto da 39 picchi odorosi, confermandolo come un vero e proprio tesoretto dell'Italia Meridionale per le sue inconfondibili caratteristiche organolettiche: profumi fruttati di pera, mela e nocciola e spiccata freschezza condita da una brezza di sapidità mediterranea.

| 100% Fiano | | | |
|------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024/25 | 75cl | 13% | DISP. / MAGGIO |

CaViola

PIEMONTE

Il futuro è già iniziato

La nostra storia inizia a Montelupo Albese, dove Beppe Caviola affitta la vigna dei sogni, chiamata Barturot, e grazie alle competenze apprese durante gli studi alla Scuola Enologica di Alba, inizia a vinificare le uve nel garage della casa dei genitori. Spinto dalla curiosità e dall'intuizione Beppe Caviola è convinto che l'innovazione debba sempre essere a servizio della tradizione. Un passo significativo per un sognatore cresciuto nelle Langhe dell'epoca: colline non ancora famose, su cui inizia a spirare un vento nuovo, e dove possedere un trattore per lavorare una vigna può fare la differenza.



CLEM

Langhe Riesling DOC

Il colore giallo brillante presenta un vino dai profumi molto freschi in partenza, fatti di fiori bianchi, pesca bianca e di agrumi, cedro e pompelmo. Al palato colpisce subito la grande acidità, principale caratteristica di questo vitigno nelle sue migliori espressioni, avvolge la bocca e la riempie di sensazioni, succoso e freschissimo termina con una straordinaria sapidità che prolunga ancora per qualche minuto il ricordo nelle papille gustative.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12° C

| Riesling Renano | | | |
|-----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2023 / 24 | 75cl | 12% | DISP. / MAGGIO |



VILIOT Dolcetto d'Alba DOC

Alla vista si presenta rosso rubino carico. Il naso gioca su note fruttate fresche e lascia trasparire una gradevole nota di mora sul finale. In bocca è agile, di grande scorrevolezza ed equilibrato. La freschezza e la piacevolezza la fanno da padroni in ogni fase della beva e rendono questo Dolcetto dinamico e adatto a tutti i palati.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C

| Dolcetto | | | |
|----------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 13,5% | DISP. |



RANGONE Langhe Nebbiolo DOC

Alla vista si presenta rosso rubino con sfumature granata sull'unghia. Il naso è molto nitido, di notevole ampiezza e complessità, con note di sottobosco e terra bagnata in evidenza. La bocca è più elegante che potente, di atmosfera "borgognona", scattante e nel contempo austera, con tannini setosi e ben svolti. Finale lungo e appagante, con bel richiamo del frutto.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

| Nebbiolo | | | |
|----------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2023 | 75cl | 14,5% | DISPONIBILE |



CAVIÒT Barolo DOCG

Il termine "Caviot" è il soprannome (stranòm in piemontese) con cui gli abitanti di Motelupo Albese si rivolgevano affettuosamente a Clemente, padre di Beppe Caviola. Barolo nella sua accezione più classica, dove il blend di uve provenienti da vigne con suolo, esposizioni e altitudini differenti, concorre all'equilibrio varietale e alla piacevolezza della beva.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

| Nebbiolo | | | |
|----------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2021 | 75cl | 14,5% | DISP. |
| 2020 | 150cl | 14,5% | DISP. |



SIRENA Langhe Arneis DOC

Il colore si presenta giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini. Al naso un profumo intenso di fiori di campo (camomilla) e note di frutta bianca.

Temperatura di servizio suggerita: 10/12° C.

| Arneis | | | |
|--------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 13,5% | DISPONIBILE |



RITA Langhe rosato DOC

Il colore è rosa cerasuolo scarico. Al naso esprime un profumo delicato, raffinato e con sottili note fruttate di pesca, lampone e accenni floreali di rosa. Si presenta in bocca equilibrato, piacevole, croccante e di vivace freschezza, con un'interessante sapidità in chiusura.

Temperatura di servizio suggerita: 10°-12°C

| Nebbiolo | | | |
|----------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 12,5% | DISP. |



BRICHET Barbera d'Alba DOC

Il colore è rosso rubino profondo con unghia violacea. Il naso è un tripudio di frutti rossi, note di sottobosco e spezie dolci. La bocca è poco voluminosa e giocata sulla fresca bevibilità, che rende il vino molto godibile. Si tratta di una Barbera succosa, invitante e agile.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

| Barbera | | | |
|---------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2024 | 75cl | 14,5% | DISPONIBILE |



MAJOLINI
FRANCIACORTA

L O M B A R D I A

La Franciacorta

“Non ereditiamo la terra dai nostri antenati, la prendiamo in prestito dai nostri figli”.

Affacciata sulle sponde del Lago d’Iseo e a ridosso di Brescia, Bergamo e Milano, la Franciacorta è incastonata nel cuore della Lombardia, meravigliosa con il suo profilo collinare, affacciata sulle Alpi Retiche.

È una sorta di quadro fatto di sapori di campagna, di vita rallentata, di stagioni che si esibiscono sul palcoscenico della natura.

La cantina Majolini è oggi alla terza generazione e si dedica a produrre Franciacorta in modo sostenibile ed attento all’ambiente: la cantina è biologica dal 2012, è Co2 free, il 100% dell’energia elettrica viene da fonti rinnovabili ed ha implementato un sistema di raccolta dell’acqua piovana da utilizzare nei trattamenti in vigna. Si è dotata inoltre di un sistema di filtraggio delle acque di lavaggio per non lasciare residui inquinanti nelle fognature ed è certificata SQNPI (produzione sostenibile).

è una azienda attenta alla BELLEZZA vissuta attraverso l’arte e l’architettura: più di 20 tra sculture, fotografie ed installazioni accompagnano la visita alla struttura.

Come scrisse Dostoevskij, è la bellezza che salverà il mondo.



FRANCIACORTA DOCG
Brut Bio

È il mistero sorprendente chiuso nella fermezza di una definizione chiara, seppure avvolgente e protettiva. È il vino che non ha dubbi.

Un vino dalla personalità chiara, ben definita. È avvolgente, secco e deciso.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per almeno 30 mesi.

| Chardonnay, Pinot Nero | | | |
|------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12,5% | DISP. |
| N.V. | 150cl | 12,5% | DISP. |



FRANCIACORTA DOCG
Brut Vintage Millesimato Bio

È la memoria immersa in profumi e sapori attesi con grande rispetto del tempo. È il vino paziente che torna all'oggi da un susseguirsi di stagioni.

Un vino dalla personalità chiara, ben definita. È avvolgente, secco e deciso.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni.

| Chardonnay, Pinot Nero | | | |
|------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2020 | 75cl | 12,5% | DISP. |
| 2020 | 150cl | 12,5% | DISP. |



FRANCIACORTA DOCG
Brut Satèn Millesimato Chardonnay Bio

Fatto di sole uve Chardonnay si adatta con naturalezza a qualunque occasione. È il vino che mantiene sempre la calma nella totale affabilità.

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni.

| 100% Chardonnay | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12,5% | DISP. |



FRANCIACORTA DOCG
Pas Dosé "Aligi Sassu" Millesimato Bio

È la caparbia, la risolutezza, l'intelligenza. È il vino d'arte che rende omaggio allo scultore Aligi Sassu, amico della famiglia Maiolini, cui ha dedicato l'ultima sua opera, dal 1997 esposta in cantina.

Questo Franciacorta ha uno stile intransigente, secco e puro.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni. Nel momento della perfetta maturazione viene degorgiato senza l'aggiunta di zuccheri.

| Chardonnay, Pinot Nero | | | |
|------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2021 | 75cl | 12,5% | DISP. |



FRANCIACORTA DOCG
Brut Rosè Bio

L'eleganza di un gesto raffinato non ne esaurisce l'ampia personalità. La sua finezza è frutto di un equilibrio tra ricerca e naturalezza. Fatto con sole uve Pinot Nero vinificate in rosa con macerazio.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 2 anni.

| 100% Pinot Nero | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12,5% | DISP. |



LEVII

TRENTO

TRENTO DOC

Bollicine estreme ed eleganti

Le bollicine di Montagna che profumano del proprio luogo d'origine, le valli Giudicarie. Metodi Classici ottenuti con uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte nei suggestivi e vocati vigneti ai piedi delle Dolomiti di Brenta ad una quota che varia dai 650 e 700 m. E' su questi pendii che l'Ora del Garda, una brezza quotidiana che sale appena dopo mezzogiorno, percuote i nostri vigneti, arieggiando e evitando l'insorgere di malattie fungine a garantire sempre alti livelli di qualità alle nostre uve.

Tempo e altitudine gli ingredienti base che fanno di LEVII un riferimento nel "piccolo/grande scenario" del Trentodoc.



BRUT MILLESIMATO

Trento DOC

Metodo Classico che permane sui propri lieviti per un minimo di 24 mesi. Bollicina immediata fin dal primo sorso, da dove emerge da subito il territorio di appartenenza e la sua varietà.

Il Trento Doc nella sua versione più classica ma con quello scatto in più dato dal suo lungo affinamento.

L'assaggio è dinamico e di buon corpo, contraddistinto da una bella nota fresca e sapida, dove la ottima persistenza e la decisa intensità gustativa regalano un assaggio equilibrato, posato e fine. Nel suo complesso un vino che richiama qualità e carattere.

| 100% Chardonnay | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12,5% | DISP. |
| N.V. | 150cl | 12,5% | N.D. |



EXTRA BRUT

Trento DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Uno spumante fresco e complesso, si fa riconoscere per immediatezza e pulizia valorizzando appieno la varietà e il territorio.

In bocca il sorso è fresco ed equilibrato, ottima la progressione e il volume della bolla con buona cremosità al palato. Adeguata la struttura e il corpo con un'ottima persistenza gustativa. Espressivo nelle sue percezioni gustative.

| 100% Chardonnay | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2021/22 | 75cl | 12,5% | DISP. |



PAS DOSÉ

Trento DOC

Metodo classico di pregiata complessità, fragrante ed espressivo grazie al suo "non dosaggio" e a 48 mesi di affinamento.

Un Trento Doc di grande carattere.

Dal sorso pronto e croccante, se ne apprezza sin da subito la sua ottima freschezza e decisa sapidità, un assaggio accurato ed elegante sempre giocato su un preciso equilibrio acido/sapido. Finale gustativo persistente e intenso e sensazioni minerali/gessose. Bollicina capace di regalare lungo tutta la beva "rigore e finezza".

| 100% Chardonnay | | | |
|-----------------|---------|------------|----------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2019/21 | 75cl | 12,5% | DISP. / APRILE |



ROSETTA EXTRA BRUT ROSÉ

Trento DOC

Levii dedicato a Rosetta, la nonna dei titolari. Uno spumante raffinato e setoso dai caratteri femminili e floreali abbinati ad una equilibrata acidità.

Sapidità e freschezza regalano un sorso teso che richiama le sue origini e i suoi terreni calcarei d'alta quota. Il sapore è ricco e di notevole equilibrio e in bocca colpisce per la sua vibrante intensità ed elegante setosità.

| 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay | | | |
|--------------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2022 | 75cl | 12,5% | DISP. |



RISERVA BRUT

Trento DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 66 mesi.

Al carattere LEVII abbina complessità e fragranza.

Assaggio avvolgente e strutturato, con una freschezza sempre in evidenza, beva equilibrata e con sensazioni tattili cremose.

Il sorso è ricco, appagante e persistente, dove la componente gustativa del pinot nero impreziosisce un elegante chardonnay, conferendo vigore e struttura.

Finale di bocca decisamente fine e saporito.

| 20% Pinot Nero, 80% Chardonnay | | | |
|--------------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| 2017 | 75cl | 12,5% | DISP. |

CHAMPAGNE FANIEL & FILS

FRANCIA

3 GENERATIONS One House

Il Domaine Faniel conta una storia di 3 generazioni.

Si trova nel villaggio di Cormoyeux, alla periferia della Valle della Marna, sull'itinerario turistico della Strada dello Champagne, non lontano da Epernay e Reims. Condotta da Brigitte, Jacques e dal loro figlio Mathieu, la tenuta Faniel & Fils conta oggi 9 ettari.

Proprietari coltivatori, tutti e tre cercano quotidianamente di elevare il proprio terroir creando annate raffinate.

I loro champagne derivano da una rigorosa selezione delle uve, assemblaggi di eccellenza e lunghi invecchiamenti.

Scopri le peculiarità di casa Faniel che mette in risalto l'eccezionale terroir attraverso una varietà di annate ispirate alla natura e alla genuinità per vini di elevata godibilità.



AGAPANE EXTRA BRUT

"Agapane", dal greco "Agape", è un sinonimo di amore disinteressato e incondizionato.

È con questo spirito di bontà e condivisione che nasce la nostra cuvée. Agapane è stata concepita per portarvi tutta la nostra passione e la nostra filosofia di lavoro.

Vista: Giallo pallido, spuma gentile e soffice

Naso: A primo impatto al naso esprime una bella maturità con aromi di frutta secca. In seguito si rivelano sentori di frutta candita e miele.

Gusto: Un ingresso morbido e setoso lascia il posto a frutta candita accompagnata da una nota di prugna mirabelle

| Pinot Meunier, Pinot Nero | | | |
|---------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |



BRUT NATURE PAS NON-DOSÉ

Il nostro Brut Nature ha un nome che parla da sé: questa cuvée ha la particolarità di non ricevere alcun dosaggio. Così, solo lo zucchero naturale delle nostre uve viene espresso. Inoltre, abbiamo scelto di lasciare che la natura del nostro vino si mostri attraverso una bottiglia trasparente.

Il suo colore è cristallino.

Vista: giallo tenue

Naso: Note fruttate e di miele

Gusto: Al palato si confermano le note di miele, con con ampia freschezza.

| Chardonnay, Pinot Noir | | | |
|------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |



APPOGIA BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Questo champagne è, come suggerisce il suo nome, l'apogeo della nostra selezione e nasce da un approccio singolare: la scelta di un solo Chardonnay, e di offrirlo in un'espressione complessa e seducente. Un grande vino, un gioiello della corona della nostra selezione!

Vista: l'abbondante spuma costituisce un'ampia pertina di piccole bollicine. La veste presenta sfumature dorate con un vino chiaro. Naso: raffinato e sofisticato, il naso è un naso di frutta bianca e bella vivacità, si inchina ad aromi di mela e si mescolano sottilmente con alcune note floreali.

Gusto: impatto puro e strutturato. La materia piacevole, con un aspetto carnoso, riflette la ricchezza della cuvée.

Il finale ha una bella freschezza residua.

| 100% Chardonnay | | | |
|-----------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |

FAMILLE
ANTECH
 • DEPUIS 1860 •

FRANCIATA

Dal 1860, la **FAMIGLIA ANTECH** è specializzata nella produzione di **Grandi Vini Spumanti** nella leggendaria regione di **Limoux (1544)**. Annata dopo annata, la **FAMIGLIA ANTECH** lavora con passione sia in vigna che in cantina per offrire vini sinceri che rispecchino il loro terroir. In agricoltura biologica dal 2020, le annate sono a basso dosaggio e valorizzate da un prolungato affinamento sui lieviti.

Ogni anno, per ogni vendemmia, **Françoise e Baptiste** cercano di coniugare un know-how più che secolare (vendemmie esclusivamente manuali, pressature delicate, fermentazioni lente, interventi minimi per lasciare che il Terroir si esprima) con un'incredibile voglia di sperimentazione ispirata dai loro viaggi in paesi effervescenti.

AOP BLANQUETTE DE LIMOUX - BRUT

Al naso presenta note di agrumi e mele fresche, al palato è vivace e armonioso, con un finale minerale e fresco.



| 100% Mauzac | | | |
|-------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |

AOP CREMANT DE LIMOUX - BRUT

Intenso e delicato, unisce fiori bianchi e agrumi maturi. Gusto franco e rinfrescante in bocca, con un finale minerale e complesso.



| 70% Chardonnay, 30% Chenin Blanc | | | |
|----------------------------------|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |

AOP CREMANT DE LIMOUX - BRUT ROSE

Vino affascinante e complesso che unisce frutti rossi e fiori freschi. Al palato raffinato e delicato, con note di agrumi e fragole di bosco.



| 60% Chardonnay, 20% Chenin, 20% Pinot Noir | | | |
|--|---------|------------|---------------|
| ANNATA | FORMATO | GRADAZIONE | DISPONIBILITÀ |
| N.V. | 75cl | 12% | DISP. |

Selezione
TERRAE
2026

VINICOLA AGRIFLEGREA SRL

Via Nelson Mandela 95 Lotto C - 80126 Napoli

Telefono: [+39] 081 2416795 - commerciale@agriflegrea.com - www.agriflegrea.com