

*“Il suono morbido di un
sughero che viene stappato
dalla bottiglia ha il suono di
un uomo che sta aprendo il
suo cuore”.*

(William S. Benzwell)

I	Tommasi Viticoltori	p. 13
II	Caseo	p. 47
III	Casisano	p. 55
IV	Poggio al Tufo	p. 63
V	Paternoster	p. 73
VI	Surani	p. 83
VII	De Buris	p. 91

Le Tenute



Tommasi Family Estates rappresenta il progetto della famiglia Tommasi volto a produrre vini nelle zone vitivinicole più vocate. Dal 1997, con l'ingresso in azienda della quarta generazione, si sono superati i confini della Valpolicella Classica, selezionando terroir d'eccellenza nelle più importanti regioni d'Italia. Oggi il patrimonio della famiglia Tommasi vanta un'estensione di circa 570 ettari di proprietà nelle più importanti regioni vitivinicole italiane.

Tommasi Viticoltori, Verona - Veneto

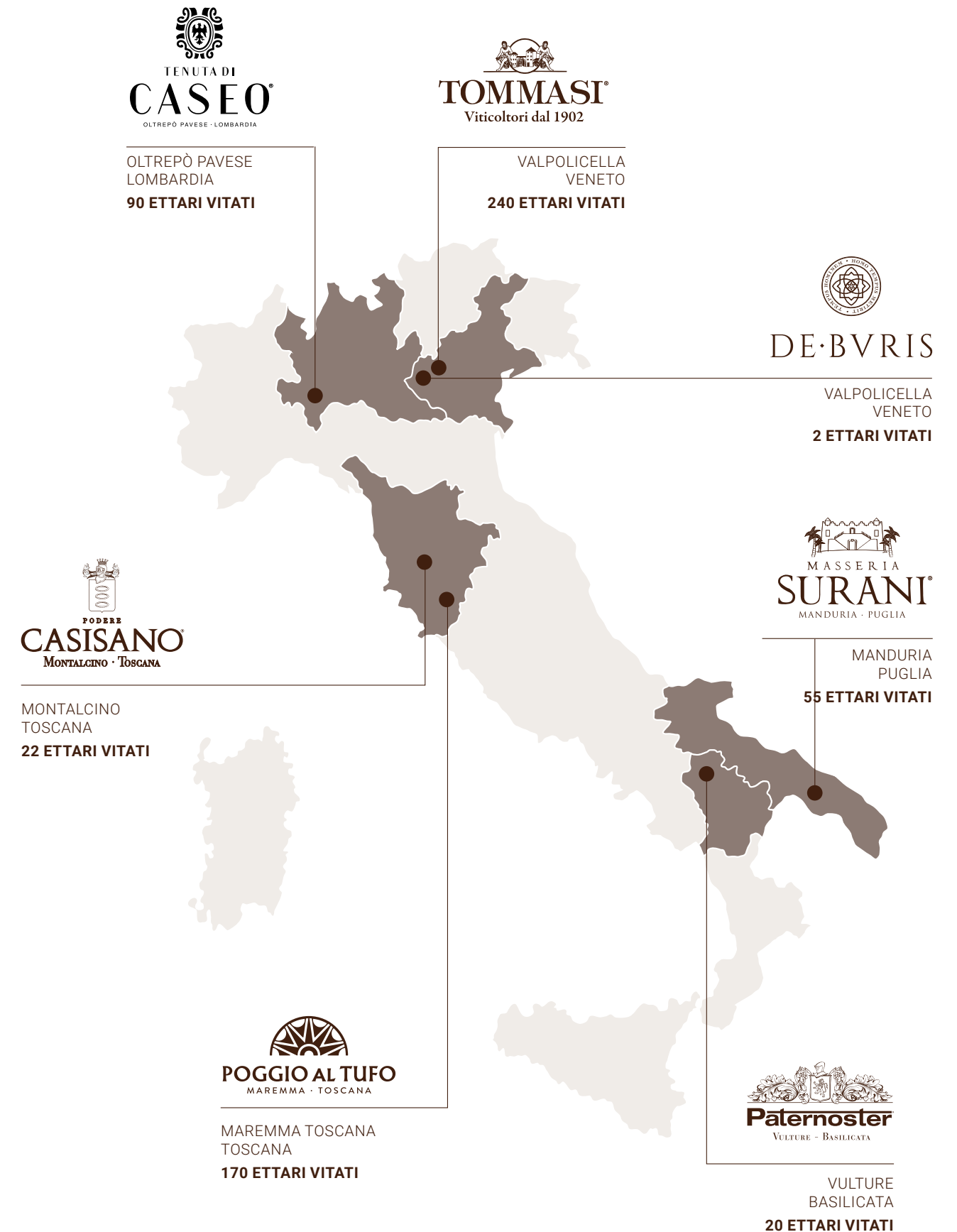
Tenuta di Caseo, Oltrepò Pavese - Lombardia

Casisano, Montalcino - Toscana

Poggio al Tufo, Maremma Toscana - Toscana

Masseria Surani, Manduria - Puglia

Paternoster, Barile - Basilicata



“È proprio la storia dell’uva, che si estende alle persone che lavorano la terra, alle tradizioni di un microcosmo e alla cultura sofisticata di abbinamento con piatti regionali, che porta la nostra immaginazione verso terre lontane agitando semplicemente il bicchiere. Tra i vini italiani più celebri, l’Amarone è quello che si distingue maggiormente”.

Monica Larner | *Wine Advocate*

La storia dell’uva e delle persone che lavorano la terra rispecchia esattamente la dedizione che la famiglia Tommasi ha sempre posto in vigna. La determinazione nell’investire in territori di eccellenza, l’attenzione al cambiamento e la cura del prodotto sono state le qualità trainanti che hanno condotto la famiglia ad affermarsi tra i principali produttori di vino in Italia.

I Tommasi Viticoltori

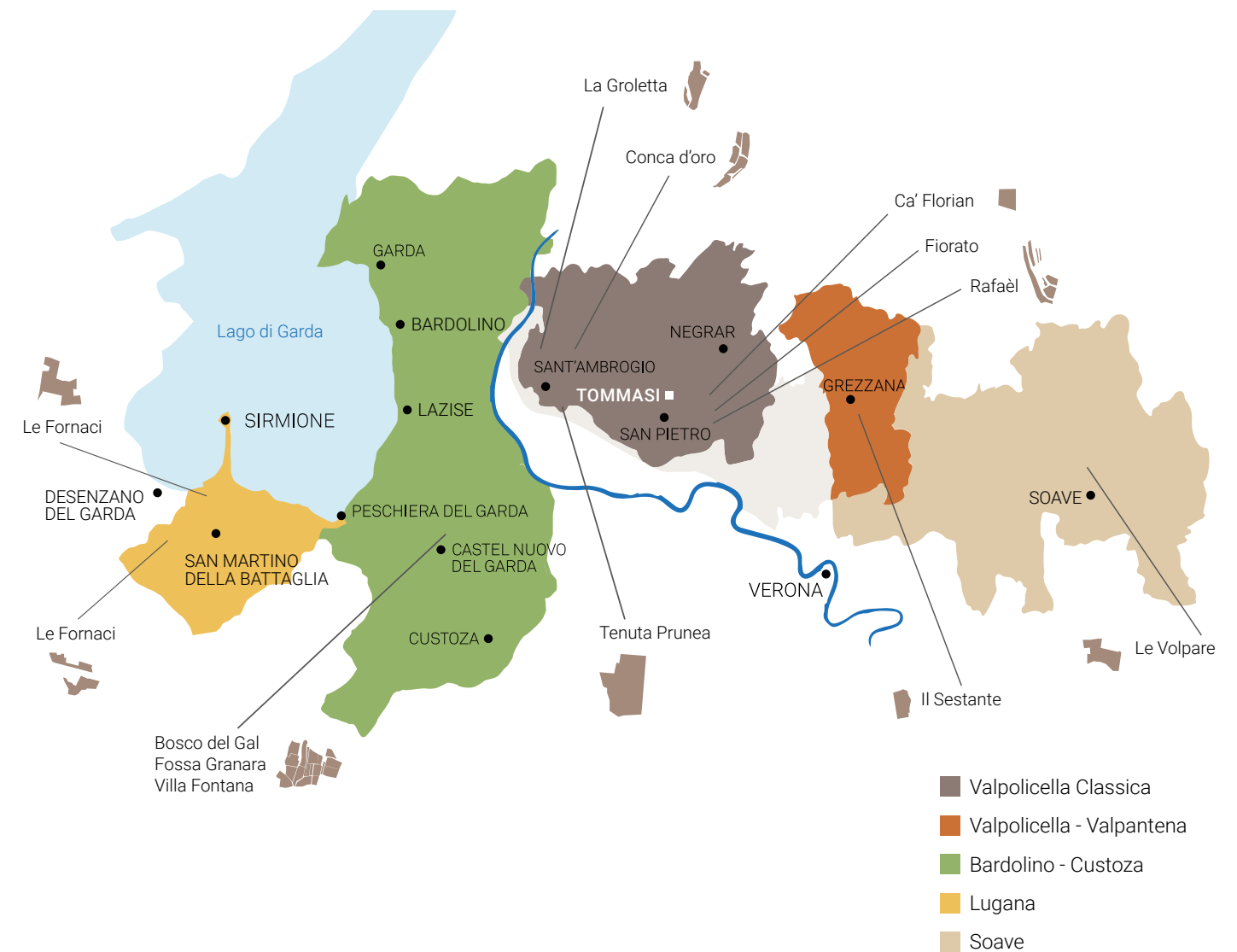


LA VALPOLICELLA, STORIA E SVILUPPO

Passione per la viticoltura e forte senso di appartenenza al territorio di origine hanno spinto la famiglia Tommasi a valorizzare il patrimonio vitivinicolo e a realizzare vini di qualità seguendo una filosofia produttiva incentrata sul terroir e la progettualità. I vigneti di proprietà offrono condizioni pedoclimatiche ideali per la crescita dei vitigni autoctoni. Tutto il processo di produzione è seguito con estrema cura ed attenzione fino alle fasi di affinamento in acciaio o in botte.

La costante attenzione rivolta alle richieste del mercato italiano e internazionale guida la definizione delle strategie e la produzione di vini unici e dal carattere distintivo.

Enologo: Giancarlo Tommasi



I vigneti Tommasi

Tommasi Viticoltori si trova a Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Dal piccolo vigneto del bisnonno Giacomo, l'azienda è cresciuta nel corso dei decenni. La proprietà si estende oggi su 242 ettari di vigneto: 115 ettari nella Valpolicella Classica, tra cui i famosi vigneti La Groletta, Conca d'Oro e Ca' Florian dove si selezionano le uve per l'Amarone. A questi si affiancano gli storici vigneti Rafaël e Fiorato dedicati rispettivamente alla produzione del Valpolicella Superiore e del Recioto. La Tenuta Prunea è il più grande vigneto del territorio, copre 50 ettari e qui sono selezionate le

uve per il Ripasso, Arele, Merlot e Pinot Grigio; ai vigneti della Valpolicella classica, si aggiungono quelli della Valpolicella allargata: 17 ettari in Valpantena, per la produzione dei vini Amarone e Ripasso de Il Sestante. A questo patrimonio si aggiungono 65 ettari nelle altre zone doc Verona: Bardolino, Custoza e Soave. Importante investimento e progetto sono i 45 ettari de Le Fornaci, nel territorio del Lugana fra Veneto e Lombardia sulla sponda meridionale del Lago di Garda, che completano il quadro e che sono interamente impiantati con il vitigno tipico Turbiana.

L'Amarone

Dal 1959, la prima annata di produzione dell'Amarone Classico Tommasi, ogni vendemmia è stata una continua ricerca per creare un vino migliore ogni annata, con l'obiettivo di perpetuare la tradizione del fondatore, Giacomo Tommasi, che aveva compreso la vera essenza del vino: il piacere di dividerlo.

In qualunque parte del mondo venga condivisa una bottiglia Tommasi, questa possiede la meravigliosa capacità di mettere in relazione e connettere le persone.

La prima etichetta di Amarone ed il primo documento di vendita risalgono al 1938, ma fu ufficialmente commercializzato solo a partire dal 1953. Nel 1959 Dario Tommasi, appena tredicenne, iniziò a lavorare nella cantina del nonno Giacomo. Proprio in quell'anno Giacomo, visto il grande successo che quel "recioto amaro" stava riscuotendo, decise di mettere in commercio la prima annata di quel vino che sarebbe divenuto il simbolo della famiglia Tommasi in Italia e in tutto il mondo: l'Amarone.

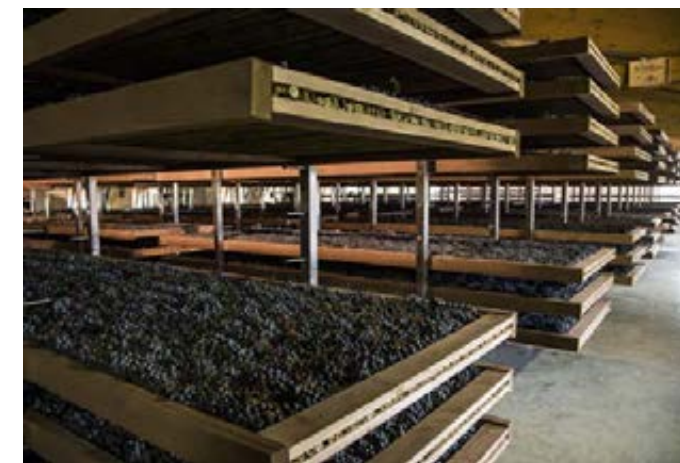
Questo vino ha cambiato la storia della famiglia. Ha aperto mercati esteri, permesso gli investimenti e la crescita e segnato profondamente il destino delle generazioni Tommasi, che hanno fatto dell'Amarone il loro simbolo e di cui sono fieri ambasciatori in Italia e nel mondo.

Nel 1968 arriva l'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e il riconoscimento della DOC, allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Recioto della Valpolicella e Amarone della Valpolicella.

La DOCG arriva per l'Amarone ed il Recioto solo nel 2010 a siglare e tutelare il successo di questo grande vino che rappresenta un intero territorio, la sua storia, le tradizioni e le famiglie che da sempre gli appartengono, come Tommasi.



Il primo Amarone Classico Tommasi, anno 1959.



Arele nel fruttai Tommasi per appassimento

Lo Stile Tommasi

Il nostro Amarone viene prodotto da sempre solo nelle migliori annate.

Produrre l'Amarone significa intraprendere con amore un lavoro appassionante che non termina con la vendemmia, ma continua per i lunghi mesi invernali: solamente quando l'intero ciclo, dalla fioritura, alla vegetazione, dalla vendemmia, all'appassimento, si compie in perfette condizioni climatiche, si può considerare una grande annata da Amarone, che altrimenti non viene prodotto. La tradizionale pergola e il moderno guyot sono i metodi utilizzati per coltivare i vigneti e solo i grappoli migliori vengono selezionati e raccolti a mano.

Le uve vengono poi disposte sulle tradizionali arele (graticci) o in cassette e poste a riposo in ampi ed arieggiati fruttai per l'appassimento, che dura almeno 100 giorni. La fredda brezza in autunno e in inverno accompagna le uve nel loro arricchirsi di aromi nuovi, densi e profondi. L'Amarone viene poi sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl, prima di affinarsi in

bottiglia per 6 mesi circa.

L'Amarone della Valpolicella è un vino che si riconosce per alcune caratteristiche organolettiche, che lo rendono unico: il colore è il rosso rubino inteso, tendente al granato con l'aumentare dell'invecchiamento, al naso ha profumi caratteristici e accentuati di spezie e composta di frutti rossi, il sapore è pieno, caldo e vellutato.





Vigneto Conca d'Oro, Valpolicella Classica

I Vini Tommasi

Ca' Florian Amarone della Valpolicella Classico Riserva docg

Amarone della Valpolicella Classico docg

Ripasso Valpolicella Classico Superiore doc

Crearo Conca d'Oro igt

Rafaël Valpolicella Classico Superiore doc

Arele Rosso Trevenezie igt

Valpolicella doc

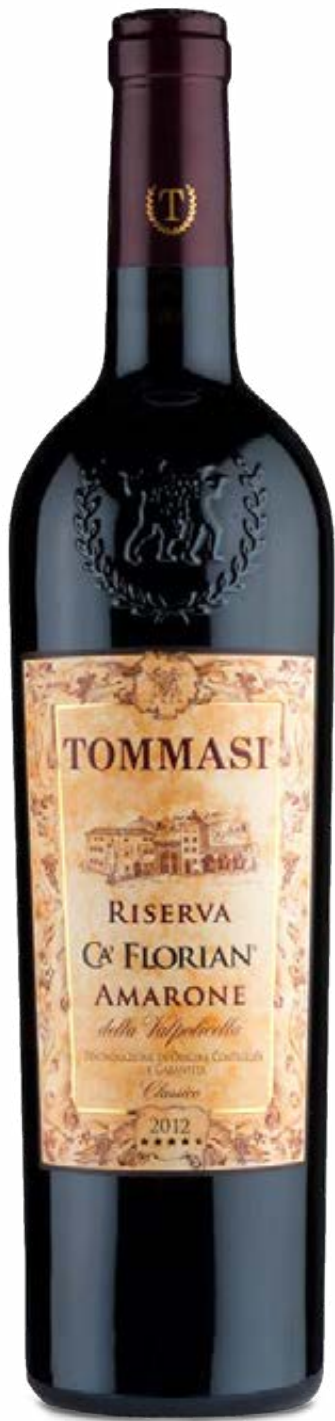
Fiorato Recioto della Valpolicella Classico docg

Monte Croce Passito Bianco Veneto igt

Ca' Florian

Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DOCG



Provenienza
Vigneto Ca' Florian. Terreno misto con particolare concentrazione di ferro e magnesio, principali responsabili della colorazione più scura del terreno, dovuta alle ossidazioni dei due minerali.

Uve
Corvina 75%, Corvinone 15%, Rondinella 10%

Vinificazione
Raccolta e selezione manuale in cassette da 5/6 kg. Dopo una seconda selezione, le uve sono messe ad appassire in un fruttai arieggiato per 100 giorni sui tradizionali graticci, detti *Arelle*. A gennaio viene effettuata la pigiatura e la fermentazione avviene lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni.

Affinamento
L'affinamento dura 4 anni e avviene per il primo anno in barriques francese e per i successivi 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl. L'Amarone Ca' Florian riposa poi in bottiglia per almeno un anno.

Abbinamenti
Brasati, stracotti, selvaggina, ideale con carne rossa e con formaggi stagionati.

Alcohol
15,5% by Vol.



Premi e riconoscimenti			
2012	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi	🍷🍷🍷
	James Suckling	94 Punti	
	Decanter	94 Punti	
	Falstaff	94 Punti	
	Vinous	94 Punti	

Amarone

della Valpolicella Classico

DOCG



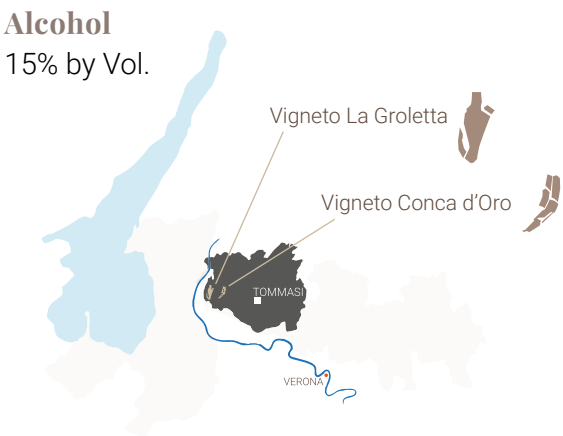
Provenienza
Vigneti La Groletta e Conca d'Oro. Il suolo del vigneto La Groletta è di origine glaciale, in prevalenza calcareo e molto povero; La Conca d'Oro ha invece un suolo misto di medio impasto in superficie e ricco di scheletro in profondità.

Uve
Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%

Vinificazione
Raccolta e selezione manuale delle uve, con successivo appassimento di 3 circa mesi in fruttai ben arieggiati. Fermentazione in acciaio per 25 giorni a temperatura di 25/30°.

Affinamento
3 anni di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 35 hl e 65 hl.

Abbinamenti
Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.



Alcohol		
15% by Vol.		
Premi e riconoscimenti		
2016	James Suckling	94 Punti
	Wine & Spirits	92 Punti
	Decanter	90 Punti
	Wine Enthusiast	90 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2015	Falstaff	90 Punti
	James Suckling	92 Punti

Il metodo Ripasso



Vinacce dell'Amarone per Ripasso

Il metodo Ripasso è una tecnica che si effettua facendo il *ri-passo* del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e ricche di zuccheri. Si tratta di un preciso metodo enologico di lavorazione del vino. Il Valpolicella Superiore resta in contatto con le vinacce dell'Amarone per 10/12 giorni.

In questo periodo avviene una seconda fermentazione alcolica. Il metodo Ripasso dona una maggior struttura e un'acidità più bassa, maggior rotondità e un più elevato valore in estratti. Il Ripasso Valpolicella Superiore affina in botte per circa 18 mesi. Il risultato è un vino rosso rubino intenso e luminoso, ricco e intensamente speziato; elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza.

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Provenienza

Selezione delle uve nei vigneti Conca d'Oro e Tenuta Prunea, nella zona collinare della Valpolicella Classica.

Uve

Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%

Vinificazione

Fermentazione botti di acciaio per circa 15 giorni. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone per circa 12/13 giorni.

Affinamento

Affinamento di almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl. Sosta di 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Adatto ai piatti della cucina di terra, è ottimo con bolliti, brasati e carni rosse alla griglia.

Alcohol

13,5% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	93 Punti
	Falstaff	91 Punti
	Vinous	91 Punti
	Decanter	90 Punti Highly recommended
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2016	James Suckling	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri



Crearo Conca d'Oro

Rosso Verona

IGT



750 ml

Provenienza

Vigneto Conca d'Oro, sulle colline della Valpolicella Classica

Uve

Corvina 60%, Oseleta 15%, Cabernet Franc 25%

Vinificazione

Macerazione per 15 giorni a temperatura controllata di 21-23°C.

Affinamento

Affinamento di 6 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.
Maturazione di 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti

Ideale per accompagnare piatti della cucina di terra, come arrosti, carni in umido, brasati.
È ottimo anche con selvaggina da piuma e formaggi stagionati a pasta dura.

Alcohol

14% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	90 Punti
2016	Veronelli	90 Punti
	Viinilehti	Red Wine of the Year 2019
2015	James Suckling	90 Punti
	AIS Vitae	Tre Viti
	Veronelli	90 Punti
	Bibenda	4 Grappoli

Rafaël

Valpolicella Classico Superiore

DOC



750 ml

Provenienza

Il vigneto Rafaël è il vigneto originario della famiglia Tommasi, collocato nel comune di San Pietro di Cariano, nella Valpolicella Classica. Si trova su una collina a ridosso della Masua, uno storico cru ad un'altitudine di 200 metri.
Il sistema di allevamento rimane l'originale pergola veronese sui tradizionali terrazzamenti con muri a secco chiamati marogne.

Uve

Corvina 60%, Rondinella 25% e Molinara 15%

Vinificazione

Macerazione di 12 giorni con fermentazione: a temperatura controllata di 25/30°C.

Affinamento

Affinamento di 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

Abbinamenti

Molto versatile, è ottimo con primi piatti ai sughi corposi, arrosti e carni bianche, formaggi di media stagionatura.
Da provare anche con piatti speziati della cucina orientale e con saporite zuppe di pesce.

Alcohol

12,5% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2018	James Suckling	93 Punti
	Falstaff	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2017	James Suckling	93 Punti
	Buoni vini d'Italia	4 Stelle
2016	Wine & Spirits	90 Best Buy
	James Suckling	91 Punti

Arele

Rosso Trevenezie

IGT



750 ml

Provenienza

Da uve selezionate nei vigneti di collina della Valpolicella.

Uve

Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot.

Vinificazione

Appassimento parziale del 30% delle uve per circa 45 giorni.
Fermentazione a temperatura controllata di 25/30°C per 12 giorni.

Affinamento

12 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

Abbinamenti

Vino versatile anche tutto pasto, accompagna bene preparazioni non troppo elaborate ed è ideale con carni bianche e rosse, formaggi a media stagionatura.

Alcohol

13% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2015	James Suckling	91 Punti
2014	McLean	92 Punti

Valpolicella

DOC

Provenienza

Da parcelle selezionate dei vigneti della Valpolicella.

Uve

Corvina 60%, Rondinella 30% e Molinara 10%

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata 25/30° per 12 giorni.

Affinamento

Affinamento in acciaio per 6 mesi. In alcune annate breve sosta in botti grandi di rovere di Slavonia.

Abbinamenti

Versatile per il consumo quotidiano, particolarmente con primi piatti, preparazioni di carni bianche, formaggi freschi e a media stagionatura. Da provare con pizze elaborate e ricche.

Alcohol

12% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	91 Punti
	AIS Vitae	Tre Viti



375 ml



750 ml



Fiorato

Recioto della Valpolicella Classico

DOCG



375 ml

Provenienza

Vigneto Fiorato nella zona collinare della Valpolicella Classica.

Uve

Corvina 65%, Rondinella 30% e Molinara 5%

Vinificazione

Appassimento delle uve per 4 mesi.

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere.

Abbinamenti

Ottimo a fine pasto, in abbinamento a dolci e pasticceria secca, è ideale con preparazioni a base di frutti di bosco o cioccolato fondente. Perfetto con i formaggi stagionati ed erborinati. Bevuto da solo, è un grande vino da conversazione.

Alcohol

13% by Vol.



Monte Croce

Passito Bianco Veneto

IGT

Provenienza

Vigneto Monte Croce nella zona collinare del Soave Classico.

Uve

Garganega 100%

Vinificazione

Appassimento delle uve dai 4 ai 6 mesi.

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

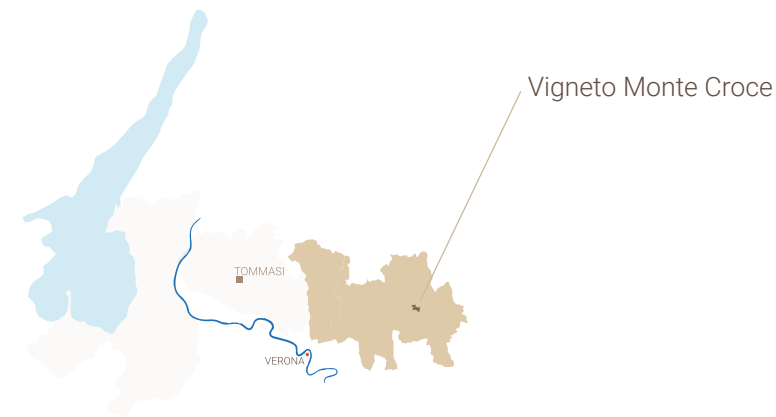
Affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese.

Abbinamenti

Ideale con dessert e pasticceria secca, è ottimo con una crostata alle albicocche e si abbina bene a formaggi saporiti ed erborinati.

Alcohol

13% by Vol.



375 ml

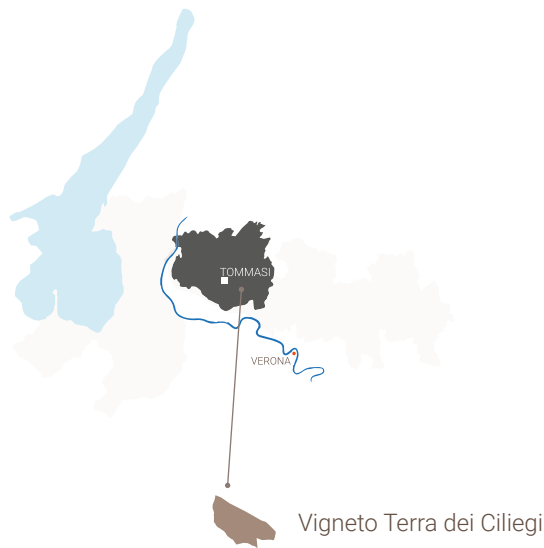
Terra dei Ciliegi

Rosso Verona

IGT



Provenienza
Colline di San Pietro in Cariano, Valpolicella Classica.
Uve
Corvina, Rondinella e Pelara.
Vinificazione
5 giorni di macerazione carbonica. 6 giorni di fermentazione in vasche d'acciaio inox.
Affinamento
4 mesi in botti di acciaio inox.
Abbinamenti
Adatto all'abbinamento con salumi, primi piatti leggeri, formaggi freschi e ottimo con la pizza. Ideale servito fresco.
Alcohol
12% by Vol.



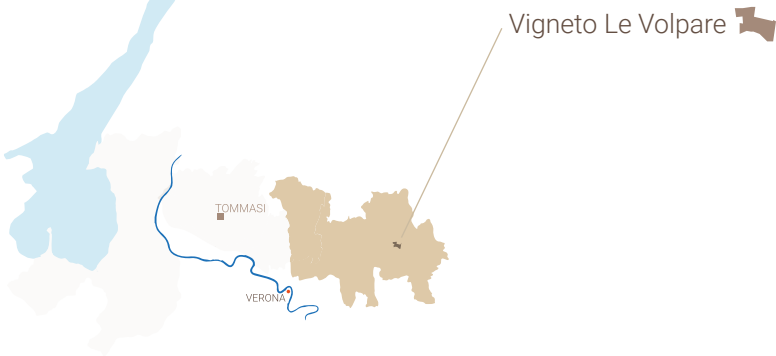
750 ml

Le Volpare

Soave Classico

DOC

Provenienza
Vigneto in località Le Volpare, nella zona classica del comune di Monteforte d'Alpone.
Uve
Garganega 100%
Vinificazione
Fermentazione di 5 giorni in vasche d'acciaio.
Affinamento
Maturazione di 6 mesi in acciaio.
Abbinamenti
Molto versatile negli abbinamenti, in particolare con antipasti, primi piatti di verdure e preparazioni delicate a base di pesce o carni bianche.
Alcohol
12% by Vol.



375 ml 750 ml



Tommasi

Le Fornaci

Le Fornaci

Le Fornaci è il progetto della Famiglia Tommasi sul lago di Garda e nel territorio del Lugana. Le Fornaci Lugana, è il vino bianco icona di Tommasi, con cui si vuole esaltare un terroir affascinante e unico.



Sirmione, lago di Garda

La Tenuta si compone di tre vigneti principali dislocati in differenti aree del Lugana DOC per un totale di 45 ettari: due parcelle situate nell'entroterra e una più grande verso il lago di Garda alle porte di Sirmione. Tutti i vigneti sono impiantati con il solo vitigno tipico, la Turbiana, con il sistema guyot ad alta densità di impianto (5.000 ceppi per ettaro circa). La lenta e uniforme maturazione dell'uva Turbiana produce un vino elegante di inaspettata complessità.

Le Fornaci Lugana Riserva DOC



750 ml

Provenienza

Tenuta Le Fornaci - Terreno a base calcarea, variamente stratificato e ricco di argille.

Uve

Turbiana 100%

Vinificazione e affinamento

Dopo la raccolta manuale e la selezione dei migliori grappoli, avviene la pigiatura delicata e soffice a grappolo intero. Il protocollo di vinificazione è molto rigoroso: fermentazione del 25% del mosto in botti di legno francese da 500 Hl e del 75% in acciaio entrambi per 18 mesi. Segue l'assemblaggio dei due mosti, l'imbottigliamento ed il riposo per 6 mesi bottiglia.

Abbinamenti

Da gustare con i sapori tipici del Lago di Garda: un crostino di pane bagnato con qualche goccia di olio EVO e profumato dalla buccia grattugiata di limone, foglie di basilico e qualche oliva. Il suo ricco aroma suggerisce l'abbinamento oltre che con il pesce di lago, con i piatti di pasta, i formaggi di media stagionatura, ma anche secondi di carne.

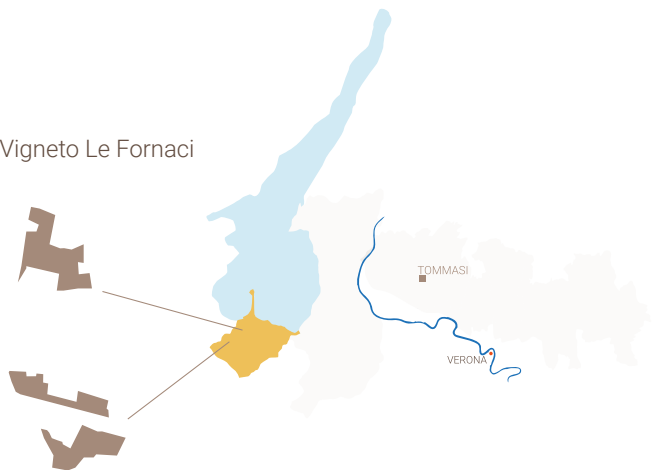
Alcohol

13,5% by Vol.

Bottiglie prodotte 2019

10.776 bottiglie numerate

Vigneto Le Fornaci



Le Fornaci Lugana DOC

Provenienza

Tenuta Le Fornaci - Terreno a base calcarea, variamente stratificato e ricco di argille.

Uve

Turbiana 100%

Vinificazione e affinamento

Il Lugana Le Fornaci è ottenuto da una accurata raccolta delle uve. Seguono fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°) e sfeccatura per sedimentazione naturale. Affinamento per 3 mesi circa su fecce e lieviti fini, a cui segue la maturazione in acciaio.

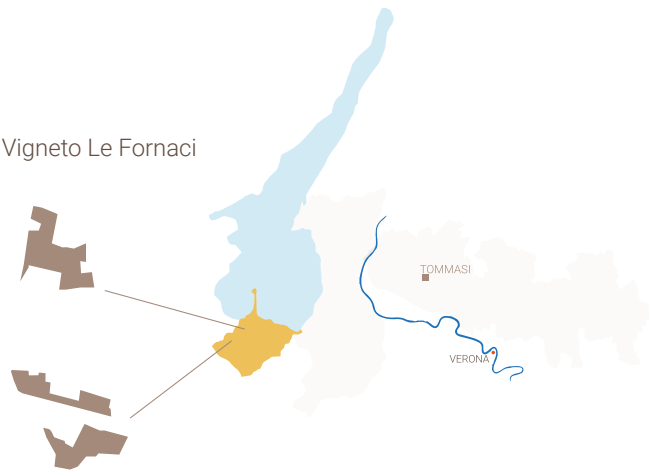
Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con antipasti e finger food, esalta le preparazioni a base di pesce di lago e di mare. Ottimo con primi piatti saporiti, risotti, carni delicate e con formaggi freschi.

Alcohol

12,5% by Vol.

Vigneto Le Fornaci



Premi e riconoscimenti

2020	Falstaff	90 Punti
2019	James Suckling	91 Punti
	Falstaff	91 Punti
	Decanter	90 Punti
2018	James Suckling	89 Punti
	Gambero Rosso	Due Bicchieri Rossi



750 ml

Le Fornaci Rosé

VINO ROSATO



750 ml

Provenienza

Selezione della Turbiana dai vigneti della tenuta Le Fornaci alle porte di Sirmione e la Rondinella da un vigneto di proprietà, sito a Peschiera del Garda; l'incontro fra due incantevoli sponde del Lago.

Uve

Turbiana 90% e Rondinella 10%.

Vinificazione e affinamento

Turbiana e Rondinella vengono selezionate, raccolte contemporaneamente e conferite in cantina. Separatamente entrambe restano per un'ora nella pressa per la macerazione. Segue sempre in modo distinto la pressatura delle uve per 2 ore, da cui si ottengono i due mosti fiore. Al termine di questi delicati passaggi si fa l'assemblaggio dei due mosti. La fermentazione alcolica di 10 giorni, si mantiene a temperatura controllata tra i 15° e i 18° C e poi il vino rimane ad affinare per 4 mesi in acciaio.

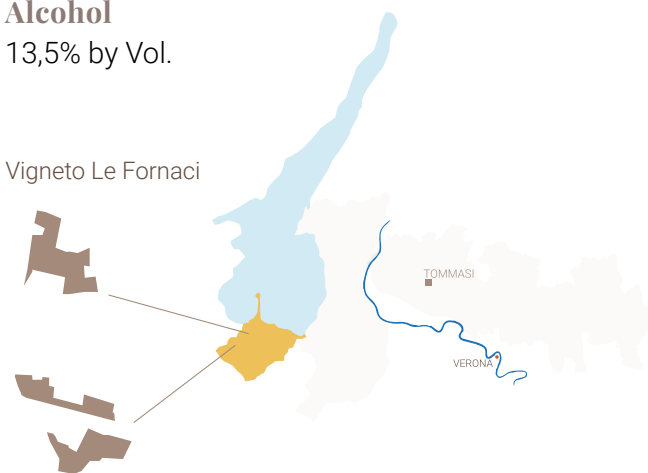
Abbinamenti

Servito fresco è perfetto per l'aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti. Si esalta con i secondi piatti di pesce o i piatti della cucina orientale. Ideale per accompagnare la pizza; la sua versatilità lo rende un vino per tutto l'anno e per ogni occasione.

Alcohol

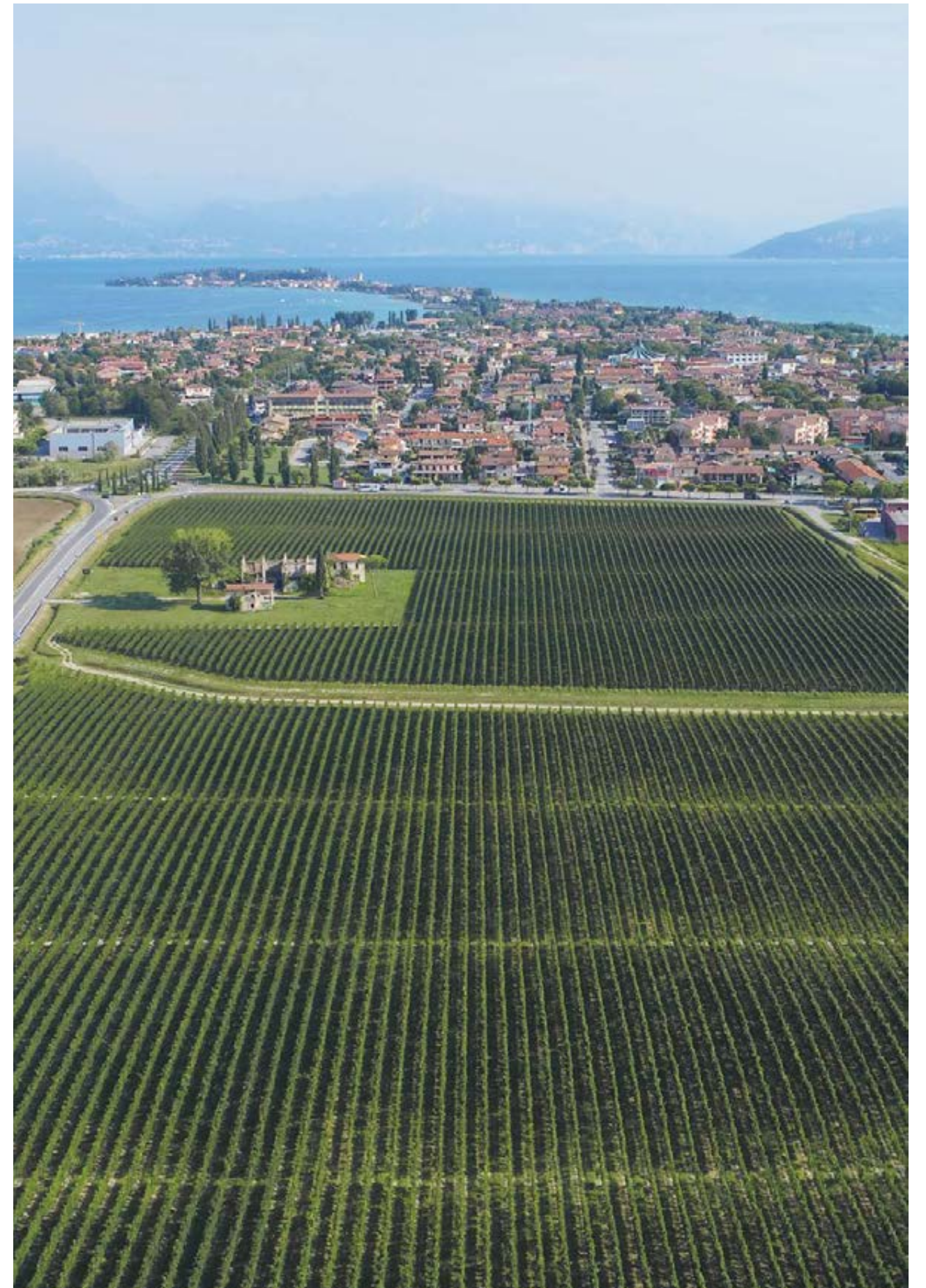
13,5% by Vol.

Vigneto Le Fornaci



Premi e riconoscimenti

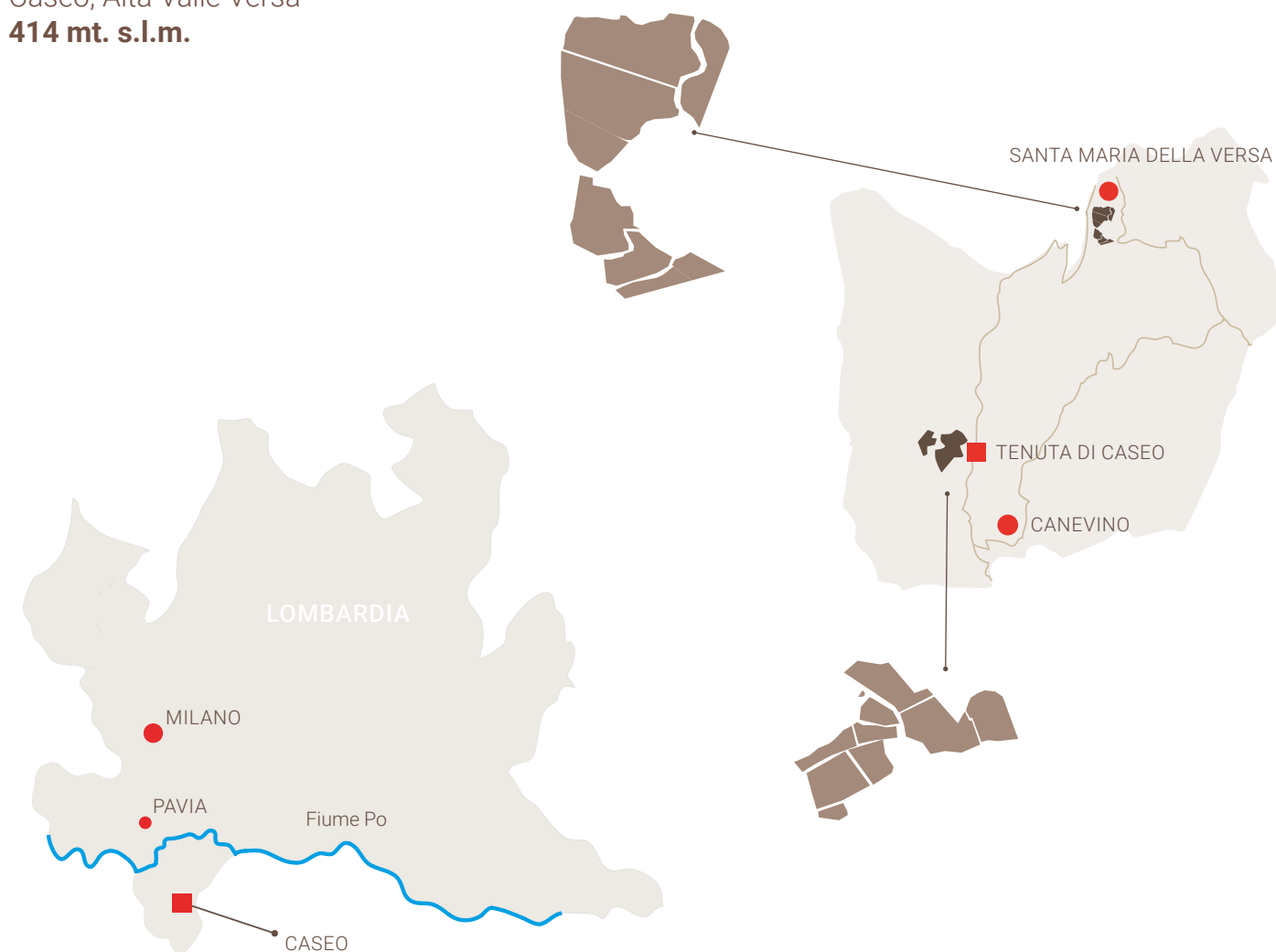
2020	Falstaff	90 Punti
------	----------	----------





Caseo, Alta Valle Versa

Caseo, Alta Valle Versa
414 mt. s.l.m.



II Caseo



OLTREPÒ PAVESE, LOMBARDIA

Tenuta di Caseo si trova nell'alta Valle Versa nel territorio dell'Oltrepò Pavese, in Lombardia.

Circondato dalle dolci colline che accolgono vigneti d'eccellenza, per la famiglia Tommasi Caseo rappresenta la patria elettiva del Pinot Nero. La tenuta si estende su 120 ettari, di cui 90 di vigneto ed i rimanenti 30 ettari sono bosco, cornice naturale dei vigneti e riserva di caccia. I vigneti sono coltivati nel rispetto delle direttive riguardanti l'agricoltura a basso impatto ambientale; allevati a guyot classico con rigide pratiche agronomiche per mantenere basse rese e favorire la produzione di uve di elevata qualità.

I vitigni impiantati sono il Pinot Nero, lo Chardonnay ed il Moscato.

Enologo: Giancarlo Tommasi

Il metodo Classico

La nostra intuizione ci ha portati nell'Oltrepò Pavese alla ricerca del terroir con un'anima capace di produrre le basi per spumanti straordinari.

In Italia, l'abbiamo trovato qui a Caseo, nella Alta Valle Versa. Il clima ideale per il Pinot Nero, il terzo in Europa dopo le due regioni fuoriclasse dello Champagne e Borgogna. Per il vignaiolo, non c'è ambizione più sfidante che produrre un Pinot Nero d'eccellenza, per il nostro enologo Giancarlo Tommasi, è iniziato un lungo sogno.



Processo di remuage con le pupitre

410 Chardonnay “Metodo Classico” Brut

Provenienza

Vigneti della tenuta di Caseo posizionati ad un'altitudine di 410 mt. sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi nell'Oltrepò pavese. Il terreno è in prevalenza argilloso con presenza di calcare.

Uve

Chardonnay 100%

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve separando il mosto fiore dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene chiarificato e fatto fermentare in vasche d'acciaio per 10 giorni ad una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, viene preparata la base spumante che subisce una stabilizzazione proteica e tartarica ed una filtrazione.

Tiraggio e affinamento

La base spumante viene messa in bottiglie champagnotte dopo 8 mesi insieme ad una *liqueur de tirage*, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura di 14/15°C. L'affinamento di post-fermentazione sui lieviti dura almeno 36 mesi.

Sboccatura

Durante la sboccatura la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la *liqueur d'expédition*; infine lo spumante viene tappato col sughero a fungo e lasciato a riposo.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, con antipasti e finger food. Accompagna con eleganza crudité di pesce, taglieri di salumi e formaggi, risotti e piatti a base di pesce.

Alcohol

12,5% by Vol.



750 ml

470 Pinot Nero

“Metodo Classico” Brut



750 ml

Provenienza

Vigneti della tenuta di Caseo posizionati ad un'altitudine di 470 mt. sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi nell'Oltrepo' pavese. Il terreno è in prevalenza argilloso con presenza di calcare.

Uve

Pinot Nero 100%

Vinificazione

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve separando il mosto fiore dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene chiarificato e fatto fermentare in vasche d'acciaio per 10/12 giorni ad una temperatura controllata di 16.5 °C. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, viene preparata la base spumante che subisce una stabilizzazione proteica e tartarica ed una filtrazione.

Tiraggio e affinamento

La base spumante viene messa in bottiglie champagnotte dopo 8 mesi insieme ad una *liqueur de tirage*, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura di 14/15°C. L'affinamento di post-fermentazione sui lieviti dura almeno 36 mesi.

Sboccatura

Durante la sboccatura la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la *liqueur d'expédition*; infine lo spumante viene tappato col sughero a fungo e lasciato a riposo.

Abbinamenti

Bollicina perfetta per ogni aperitivo, ma anche abbinamento ideale per tutto il pasto. Ottimo per accompagnare i risotti e perfetto con le grigliate di pesce e carne bianca. La struttura e la spiccata sapidità lo rendono perfetto per accompagnare ogni tipo di frittura.

Alcohol

12,5% by Vol.

530 Pinot Nero Rosé

“Metodo Classico” Brut



750 ml

Provenienza

Vigneti della tenuta di Caseo posizionati ad un'altitudine di 530 mt. sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi nell'Oltrepo' pavese. Il terreno è in prevalenza argilloso con presenza di calcare.

Uve

Pinot Nero 100%

Vinificazione

La vinificazione in rosa ha inizio con un breve periodo di contatto a freddo ed in ambiente inerte delle uve in pressa, per l'estrazione della parte colorante dalle bucce di Pinot Nero. In seguito avviene la pressatura soffice delle uve separando il mosto fiore dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene fatto fermentare in vasche d'acciaio per 10/12 giorni ad una temperatura controllata di 16.5 °C. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, viene preparata la base spumante che subisce una stabilizzazione proteica e tartarica ed una filtrazione.

Tiraggio e affinamento

La base spumante viene messa in bottiglie champagnotte dopo 8 mesi insieme ad una *liqueur de tirage*, composta da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono tappate con bidule e tappo a corona e accatastate in cantina a rifermentare ad una temperatura di 14/15°C. L'affinamento di post-fermentazione sui lieviti dura almeno 36 mesi.

Sboccatura

Durante la sboccatura la bottiglia viene stappata, viene eliminato il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunta la *liqueur d'expédition*; infine lo spumante viene tappato col sughero a fungo e lasciato a riposo.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, è perfetto accompagnato a taglieri di salumi e formaggi e con i primi piatti saporiti; la struttura si esalta se abbinato ai crostacei ed al pesce.

Alcohol

12,5% by Vol.

Moscato

Vino Spumante Dolce

PAVIA IGT



Provenienza

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

Uve

Moscato Giallo 100%

Vinificazione

Dopo una soffice pressatura, il mosto rimane per alcuni mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata di -3°C.

Affinamento

Spumantizzazione in autoclave.

Abbinamenti

Splendido per ogni dessert, impareggiabile con le creme. È apprezzatissimo con le torte nuziali e chiude con classe ogni banchetto conviviale.

Alcohol

6% by Vol.



750 ml

Pinot Nero

PAVIA IGT



Provenienza

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

Uve

Pinot Nero 100%

Vinificazione

Macerazione in acciaio a temperatura controllata (24°C)

Affinamento

Fermentazione e affinamento in botti di rovere di secondo passaggio da 35hl per circa 12 mesi.

Abbinamenti

Ottimo con preparazioni di buona struttura come primi e secondi piatti a base di selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati.

Alcohol

13% by Vol.



750 ml

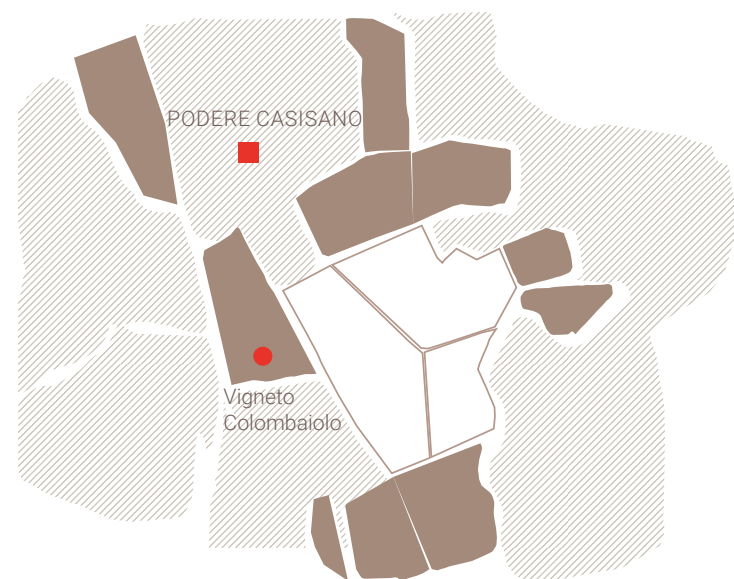


Podere Casisano



Terreno Galestro

Montalcino
480 mt. s.l.m.



Monte Amiata

III Casisano



MONTALCINO TOSCANA

Nella quiete delle colline toscane, circondato da nobili vigneti e oliveti secolari, si trova Casisano, i cui vini nascono da più di 100 anni di passione, esperienza e amore per il meraviglioso terroir di Montalcino.

La superficie totale è di 53 ettari, di cui 22 a vigneto e 12 a Oliveto.

La tenuta è interamente coltivata a Sangiovese Grosso, col tradizionale cordone speronato ed è divisa in dieci parcelle. Dalla parcella più antica di circa due ettari vengono selezionate le uve per il Brunello Riserva Colombaiolo.

I vini di Casisano affinano e riposano in grandi botti di rovere di Slavonia, una garanzia della tradizione e dello stile classico di questo meraviglioso territorio.

Un tratto distintivo che consente di mantenere forte il legame con la tradizione in una visione moderna dei grandi vini di Montalcino.

Enologi: Giancarlo Tommasi e Emiliano Falsini

Colombaiolo

Brunello di Montalcino Riserva

DOCG



Provenienza

Dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a cordone speronato, esposizione sud-est, con densità di 5.000 piante/ha, ricco di galestro con inserti di arenaria.

Uve

Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30°C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages.

Affinamento

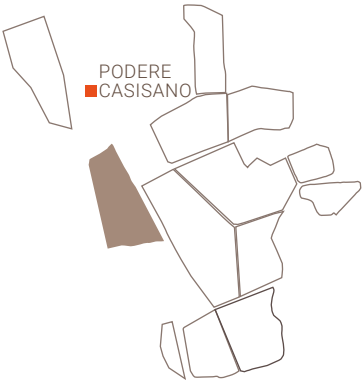
Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 hl e 25 hl, sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

Abbinamenti

Ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

Alcohol

14% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2013	Wine Spectator	92 Punti
	Robert Parker	92 Punti
	James Suckling	92 Punti
	Wine Enthusiast	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi
2012	Wine Spectator	92 Punti
2011	James Suckling	92 Punti



750 ml 1,5 L

Brunello di Montalcino

DOCG

Provenienza

Da 9 ha di vigneti dedicati esclusivamente alla produzione di Brunello, allevati a cordone speronato con esposizione sud-est; su terreno misto ricco di scheletro e galestro.

Uve

Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione

Metodo tradizionale con macerazione sulle bucce per 25 giorni circa.

Affinamento

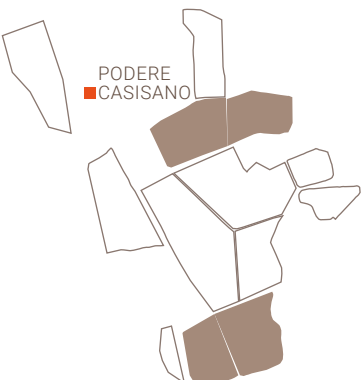
Maturazione di 3 anni in botti di rovere di Slavonia con capacità massima di 60 hl. Affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.

Abbinamenti

Perfetto per accompagnare piatti importanti di cacciagione, selvaggina da pelo, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Alcohol

14% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2015	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
	Wine Spectator	94 Punti
	James Suckling	94 Punti
	Falstaff	94 Punti
	Decanter	93 Punti
	Robert Parker	91 Punti
2013	James Suckling	92 Punti
2012	Wine Spectator	92 Punti



750 ml 1,5 L

Rosso di Montalcino

DOC



Provenienza

Da 7 ettari di vigneti dedicati alla produzione di Rosso. Cordone speronato con esposizione sud-est molto ventilata, su terreno di varie origini, ricco di scheletro e galestro.

Uve

Sangiovese Grosso 100%

Vinificazione

Macerazione tradizionale sulle bucce per 12 giorni.

Affinamento

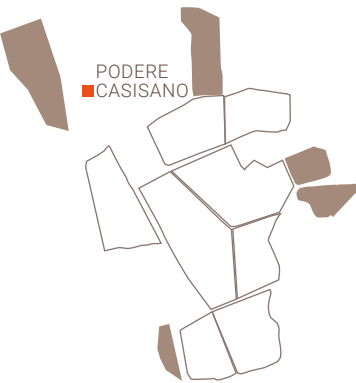
Affinamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

Abbinamenti

La freschezza e la buona struttura lo rendono versatile a tavola. Ottimo per esaltare primi piatti con sughi di carne, grigliate di carne rossa, salumi e formaggi.

Alcohol

13,5% by Vol.



Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	91 Punti
	Jancis Robinson	17 / 20 Punti
2016	Wine Enthusiast	90 Punti
2015	Gambero Rosso	Due bicchieri Rossi
	James Suckling	91 Punti



750 ml 1,5 L





Agriturismo Poggio al Tufo



Vigneto Rompicollo

IV Poggio al Tufo



MAREMMA TOSCANA

Poggio al Tufo è la prima tenuta della famiglia Tommasi fuori dai confini della Valpolicella Classica, acquistata nel 1997. Il primo coraggioso investimento fuori dalla provincia Veronese. Una storia di meravigliosi terroir toscani, in cui si è intrapreso un articolato e ambizioso progetto vitivinicolo: creare vini d'eccellenza nel territorio della Maremma Toscana.

La Tenuta Rompicollo, cuore di Poggio al Tufo, si trova a Pitigliano, in provincia di Grosseto, un importante sito Etrusco nel cuore della Maremma Toscana. La storica tenuta di Pitigliano accoglie un delizioso agriturismo, l'altra tenuta a Scansano ospita le strutture operative della cantina.

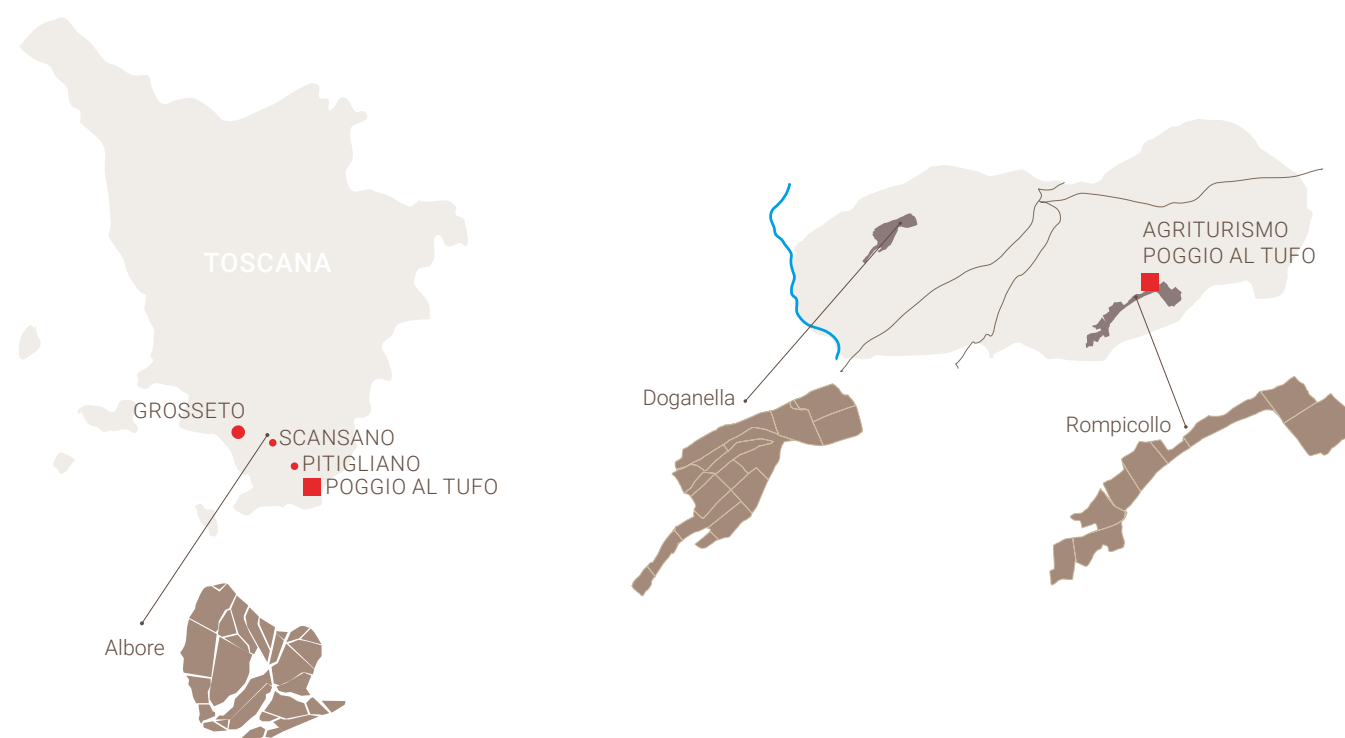
Oggi Poggio al Tufo si compone di 3 tenute in due aree di produzione, Pitigliano e Scansano:

- Tenuta Rompicollo a Pitigliano: 66 ettari;
- Tenuta Doganella: 24 ettari totalmente a conduzione biologica, a Pitigliano;
- Tenuta Albore a Scansano: 80 ettari di vigneto.

Poggio al Tufo copre quindi un totale di circa 200 ettari vitati su un terreno vulcanico ricco di tufo. Dopo una meticolosa analisi pedoclimatica, tutti i vigneti sono stati sostituiti con selezionati cloni di vitigni autoctoni ed internazionali per la produzione di vini Maremma IGT: Rompicollo (Sangiovese, Cabernet Sauvignon), Alicante e Vermentino. L'intera tenuta è impiantata a guyot con alta densità di impianto.

Enologi: Giancarlo Tommasi e Emiliano Falsini

Maremma Toscana, Pitigliano
400 mt. s.l.m.



Alicante Toscana IGT



750 ml

Provenienza

Le uve sono oggi selezionate sia nel vigneto Bottinello nella tenuta Rompicollo di Pitigliano sia nella Tenuta Albore di Scansano.

Uve

Alicante Bouchet 100%

Vinificazione

Tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio e macerazione sulle bucce per 12 giorni.

Affinamento

Affinamento per 15 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

Abbinamenti

Ideale con primi piatti a base di carne, arrostiti, verdure ripiene, formaggi anche a lunga stagionatura e piatti di carne speziati della cucina orientale.

Alcohol

13% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2016	James Suckling	92 Punti
2015	Bibenda	4 Grappoli
	James Suckling	92 Punti
2013	James Suckling	92 Punti
2012	James Suckling	92 Punti
2011	James Suckling	91 Punti

Rompicollo Rosso Toscana IGT



750 ml

Provenienza

Le uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon sono selezionate esclusivamente nel vigneto omonimo nella tenuta di Pitigliano.

Uve

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni in vasche di acciaio.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 65 hl.

Abbinamenti

Ideale con risotti e primi piatti di struttura, carni bianche, salumi e formaggi freschi e a media stagionatura.

Alcohol

13% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	91 Punti
2016	James Suckling	93 Punti
	Wine Spectator	90 Punti
	Bibenda	4 Grappoli
2015	James Suckling	92 Punti
2014	James Suckling	92 Punti
2011	Wine Spectator	92 Punti TOP 100 (31° posto)

Vermentino

Toscana

IGT



750 ml

Provenienza

Le uve sono selezionate sia dal vigneto Montebuono nella Tenuta Rompicollo di Pitigliano, sia nella Tenuta Albore di Scansano.

Uve

Vermentino 100%

Vinificazione

Dopo la pigiatura, il mosto subisce una breve criomacerazione con le proprie bucce, per estrarre i precursori aromatici.

Affinamento

La fermentazione è condotta lentamente a basse temperature e successivamente il vino affina per 5 mesi in botti di acciaio inox.

Abbinamenti

Freschezza e sapidità lo rendono ottimo per accompagnare crostacei e piatti di pesce anche piuttosto elaborati; da provare con verdure in tempura o ripiene.

Alcohol

12,5% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2019	James Suckling	90 Punti
2018	James Suckling	90 Punti

Cabernet Sauvignon

Toscana

IGT



750 ml

Provenienza

Le migliori uve sono selezionate nella Tenuta Albore a Scansano, dove vengono poi vinificate.

Uve

Cabernet Sauvignon 100%

Vinificazione

Raccolta delle uve in leggera surmaturazione. Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 12 giorni.

Affinamento

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 70 hl.

Abbinamenti

Ideale con grigliate di carne, primi piatti strutturati come pappardelle ai funghi o al ragoût di carni bianche, formaggi a media stagionatura.

Alcohol

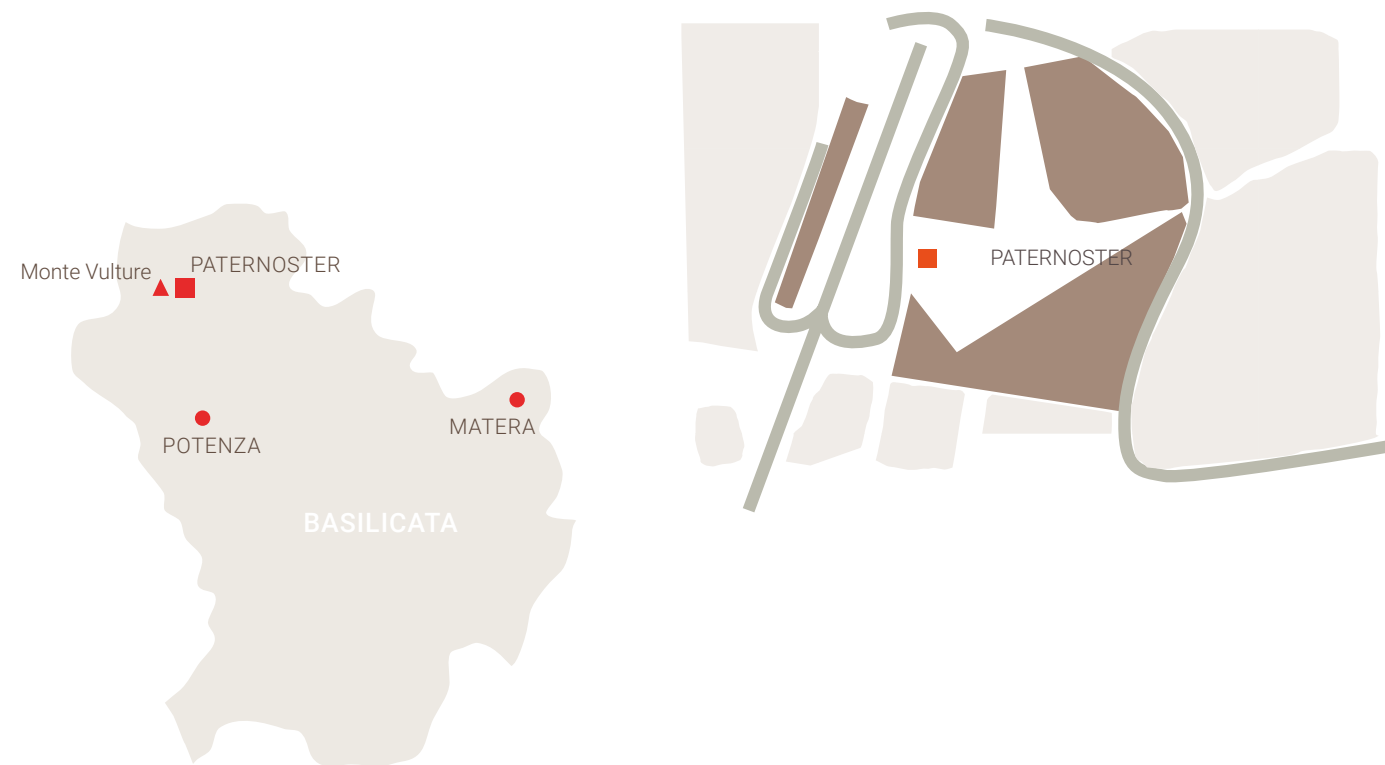
13% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2018	James Suckling	93 Punti
2017	James Suckling	90 Punti
2016	Wine Spectator	91 Punti BEST BUY
	James Suckling	94 Punti
	Bibenda	4 Grappoli
2015	James Suckling	92 Punti



Vulture, Barile
660 mt. s.l.m.



V

Paternoster



VULTURE BASILICATA

Dal 1925 Paternoster, una delle cantine simbolo della Basilicata, racconta la storia di una produzione vitivinicola d'eccellenza, unendo la propria passione e la propria cultura a quelle della famiglia Tommasi dal 2016.

La cantina Paternoster è situata a Barile, nel cuore della Basilicata, perla nascosta del sud Italia, dalle caratteristiche pedologiche e climatiche uniche. I vini che ne derivano si contraddistinguono per il carattere forte e autentico. La tenuta si compone di circa 20 ettari vitati dislocati in vari poderi, veri e propri cru vocati da sempre alla produzione di un grande Aglianico come il Don Anselmo, icona del territorio.

Tutti i vigneti, condotti biologicamente, si trovano sulle pendici del monte Vulture, vulcano spento che disegna i confini di una regione generosa e segreta, che custodisce vigneti dal carattere unico.

Enologi: Giancarlo Tommasi e Fabio Mecca-Paternoster

Don Anselmo

Aglianico del Vulture Superiore

DOCG



750 ml 1,5 L

Provenienza

4 ettari nel comune di Barile in contrada Gelosia, viti di 50 anni poste a 600 metri s.l.m.

Uve

Aglianico del Vulture 100%

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano, classica fermentazione in rosso. Fermentazione e macerazione sulle bucce in acciaio per 15/18 giorni a 25/28 °c con 3 rimontaggi giornalieri sino al raggiungimento del 3/4 della fermentazione poi delestages.

Affinamento

Affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per il 50% e in barriques francesi di secondo passaggio per il restante 50% per 24 mesi totali.

Abbinamenti

Grande vino da arrosti, in particolare di agnello e carni rosse, è anche un ottimo vino da meditazione.

Alcohol

14% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2015	James Suckling	93 Punti
	Wine Spectator	92 Punti
	Wine & Spirits	94 Punti
	Robert Parker	95 Punti
	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
2013	Gambero Rosso	3 Bicchieri Rossi
	Robert Parker	96 Punti
	Bibenda	5 Grappoli

Rotondo

Aglianico del Vulture

DOC

Provenienza

Vigneto di Villa Rotondo, posto a 500 metri s.l.m. allevato a Guyot, viti antiche con rese bassissime.

Uve

Aglianico del Vulture 100%

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccole cassette, classica fermentazione in rosso di uve diraspate con macerazione in acciaio per 15 giorni a 25/28 °c, con periodici rimontaggi e follature.

Affinamento

Fermentazione malolattica e affinamento in barriques nuove di provenienza francese per 14 mesi. Sosta di 12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Piacevole anche a tutto pasto, accompagna bene primi piatti al ragoût, arrosti di agnello e di carni rosse, formaggi stagionati.

Alcohol

14% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2017	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi
	Bibenda	5 Grappoli
	Veronelli	94 Punti - 3 Stelle Oro
	Doctor Wine	95 Punti
	Vitae	4 Viti
2016	James Suckling	92 Punti
	Wine Spectator	92 Punti



750 ml

Synthesi

Aglianico del Vulture

DOC



Provenienza
Area del Vulture. Fascia di vigneti dai 450/600 metri s.l.m.

Uve
Aglianico del Vulture 100%

Vinificazione
Classica in rosso di uve diraspate, macerazione sulle bucce in acciaio per 12/15 giorni a 25/28 °c con periodici rimontaggi e follature.

Affinamento
Affinamento per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia per l’80% ed in barriques francesi mai nuove per il restante 20%. Sosta in bottiglia di 7/8 mesi.

Abbinamenti
Ottimo con tutte le preparazioni di selvaggina e carni rosse, e formaggi stagionati.

Alcohol
13% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	90 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi
	Wine Spectator	90 Punti - SMART BUY
	Vinous	90 Punti
2016	Wine & Spirits	91 Punti BEST BUY
	James Suckling	92 Punti
	Gambero Rosso	2 Bicchieri Rossi

Vulcanico

Falanghina Basilicata

IGT



Provenienza
Area del Vulture.

Uve
Falanghina 100%

Vinificazione
Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Affinamento
Maturazione per circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Abbinamenti
Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Alcohol
13% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2018	Decanter	91 Punti
	James Suckling	90 Punti

Bariliott

Aglianico del Vulture

DOC



750 ml

Provenienza

Area del Vulture, Basilicata.

Uve

Aglianico del Vulture 100%

Vinificazione

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura. Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento

Affinamento 50% della massa in tino di Rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi e insaccati.

Alcohol

13% by Vol.

Giuv

Aglianico del Vulture Biologico

DOC



750 ml

Provenienza

Area del Vulture. Vigneti di età media compresi tra i sei e gli otto anni, allevati a Guyot e condotti secondo il metodo biologico, con resa massima di 70 q.li / ha.

Uve

Aglianico del Vulture 100%

Vinificazione

Vinificazione classica in rosso, di uve selezionate e diraspate. Fermentazione e macerazione per 12/15 gg in acciaio con follature manuali giornaliere e costante controllo della temperatura.

Affinamento

Fermentazione malolattica ed affinamento in tino di rovere di Slavonia per 12 Mesi, segue un affinamento 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

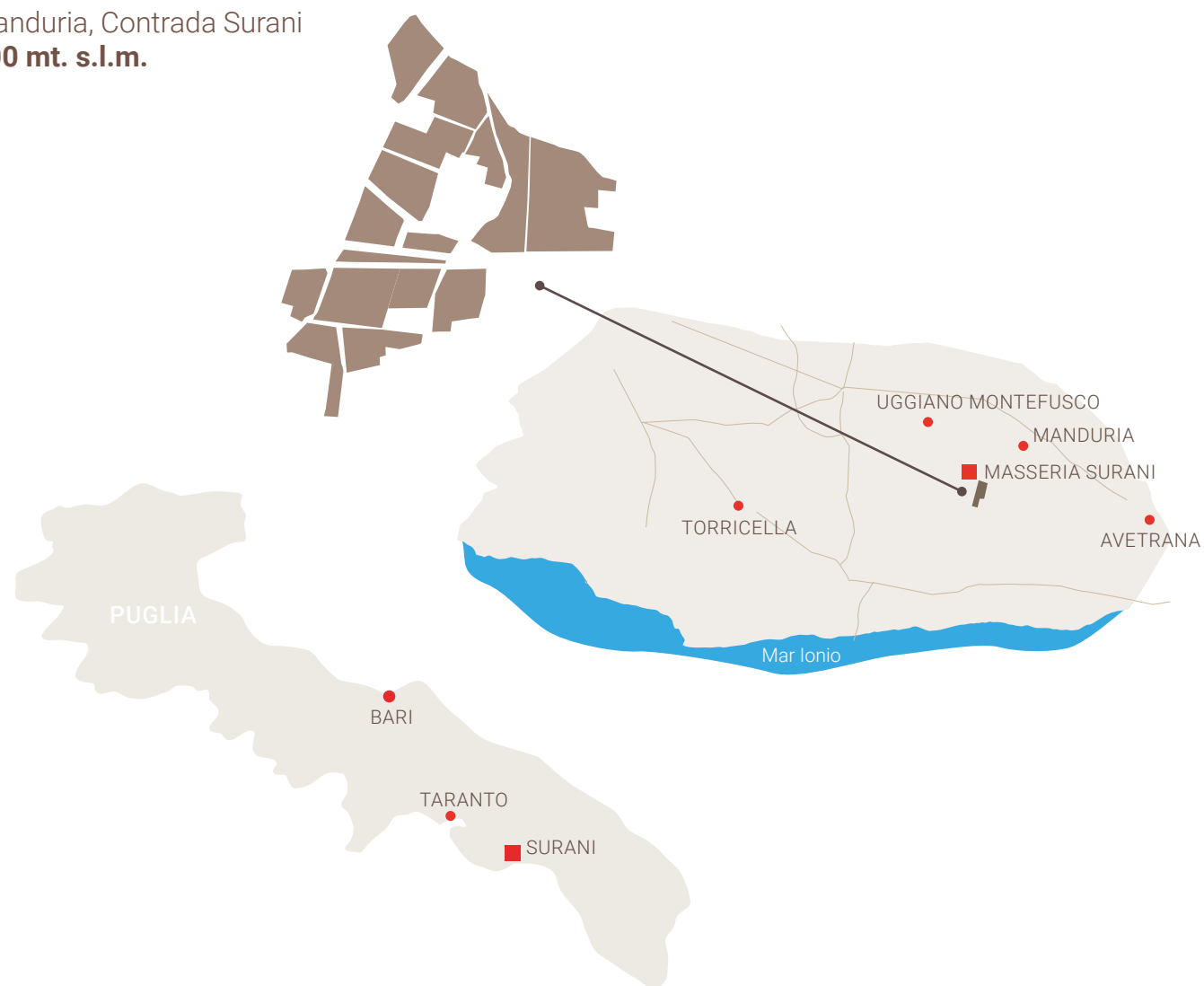
Vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a primi piatti ricchi come lasagne al forno e pasta al ragù, carni alla griglia, formaggi a media stagionatura, salumi e insaccati.

Alcohol

13% by Vol.



Manduria, Contrada Surani
100 mt. s.l.m.



VI Surani



MANDURIA, PUGLIA

Dal 2014 la Famiglia Tommasi produce vini da Masseria Surani.

Masseria Surani ricopre 80 ettari nel cuore del Salento, nella zona Doc di Manduria, vicino alla costa ionica. Un territorio, rinomato per la produzione di Primitivo in particolare, ricco di storia e cultura dove la coltivazione della vite ha origini antichissime che risalgono ai tempi della Magna Grecia.

Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria Surani, tipica costruzione agricola che risale ai primi del Novecento.

Il terreno in questa zona è calcareo, molto fertile e permeabile, fresco e di colore rosso ocre per la presenza di ferro.

I vigneti sono piantati a guyot stretto con una densità di 5.500 ceppi/ha, studiati in modo da inserirsi perfettamente nel territorio circostante, sono sostenuti da pali in legno in testata di ogni filare e sorretti da pali in ferro zincato al centro. La conduzione agronomica dell'intero patrimonio vitato è biologica, nel massimo rispetto delle risorse naturali e della biodiversità.

L'idea alla base del progetto di Masseria Surani è quella di produrre grandi vini dai vitigni autoctoni della zona, in grado di esprimere e far conoscere l'enorme potenziale di uve come il Primitivo, il Negroamaro e il Fiano, in grado di regalare vini unici, di grande personalità e carattere.

Enologi:
Giancarlo Tommasi e Fabio Mecca-Paternoster

Dionysos

Primitivo di Manduria Riserva

DOC



Provenienza
Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve
Primitivo di Manduria 100%

Vinificazione
Fermentazione di 15/18 giorni a 25°/28°, 3 follature giornaliere sino al termine delle fermentazione alcolica.

Affinamento
Affinamento di 15/18 mesi in botti e barriques di rovere, seguiti da una sosta in bottiglia di 6 mesi.

Abbinamenti
Il buon corpo lo rende perfetto con piatti molto saporiti e speziati, come pasta al ragù, polpette al sugo, carni rosse e di maiale, formaggi a lunga stagionatura.

Alcohol
15% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2015	Wine Enthusiast	91 Punti
	James Suckling	90 Punti
	Vinous	90 Punti
2013	James Suckling	91 Punti
	Wine Enthusiast	91 Punti
2012	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2011	Wine Spectator	90 Punti



750 ml

Sorani

Primitivo di Manduria

DOC



Provenienza
Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve
Primitivo 100%

Vinificazione
12/15 giorni di fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con 3 rimontaggi al giorno.

Affinamento
12 mesi di maturazione in botti di rovere.

Abbinamenti
Ideale con grigliate di carne, arrosto d'agnello, formaggi stagionati e zuppe saporite con legumi e spezie.

Alcohol
13,5% by Vol.

Premi e riconoscimenti

2017	James Suckling	92 Punti
	Vinous	90 Punti
	Buoni vini d'Italia	4 Stelle
2016	James Suckling	91 Punti
2015	Gambero Rosso	2 Bicchieri
2014	James Suckling	90 Punti



750 ml

Sorani

Primitivo Cabernet Sauvignon Puglia

IGT



Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve

Primitivo 70%, Cabernet Sauvignon 30%

Vinificazione

Fermentazione di 12/15 giorni in acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi.

Affinamento

Affinamento di 6 mesi in botti di rovere.

Abbinamenti

La piacevole leggerezza lo rende molto versatile. Ideale con primi a base di carni bianche e verdure, arrosti, formaggi di breve stagionatura.

Alcohol

13% by Vol.



750 ml

Sorani

Fiano Puglia

IGT



Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve

Fiano 100%

Vinificazione

Fermentazione di 15 giorni del mosto fiore, a bassa temperatura, mai oltre i 12° in vasche d'acciaio.

Affinamento

Affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

Abbinamenti

Freschezza e delicata aromaticità esaltano alla perfezione primi piatti di pesce e verdure, zuppe di legumi, frittura di mare.

Alcohol

12,5% by Vol.



750 ml

Sorani

Negroamaro Rosé Puglia

IGT



Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve

Negroamaro 100%

Vinificazione

8/10 ore di macerazione sulle bucce. 10/12 giorni di fermentazione in acciaio a temperatura controllata, mai oltre i 13°.

Affinamento

Maturazione in bottiglia per almeno 4 mesi.

Abbinamenti

Ideale d'estate con primi piatti di verdure e di pesce, carni bianche, frittate e insalate. Ottimo tutto l'anno con salumi, formaggi freschi e con la pizza.

Alcohol

12,5% by Vol.



750 ml

Sorani

Primitivo Biologico Puglia

IGT



Provenienza

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot con conduzione biologica e posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

Uve

Primitivo

Vinificazione

Fermentazione di 15 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento

Maturazione di almeno 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Abbinamenti

Primi piatti, carni rosse e arrostiti. Ideale con pasta al ragoût, grigliate di carne rossa, salumi speziati, formaggi semistagionati.

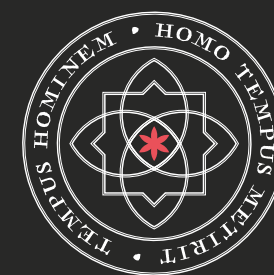
Alcohol

13% by Vol.



750 ml

VII



DE•BVRIS

DE•BVRIS

Amarone della Valpolicella Classico
Denominazione di Origine Controllata

RISERVA



MMVIII

TOMMASI • FAMILY • E

De Buris

Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella Classico Doc Riserva



Provenienza

La Groletta, comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella.
Estensione totale 10 ettari, selezione delle uve nella parcella di 1,9 ettari e da circa 0.50 ha del cru La Groletta. Altitudine 250 metri sopra il livello del mare.
Esposizione Sud Ovest, i vigneti si affacciano sul Lago di Garda.

Uve

Corvina 65%, Corvinone 24%, Rondinella 5%, Oseleta 6%

Vinificazione

Dopo un’ulteriore cernita delle uve al termine dell’appassimento, a gennaio è stata effettuata la pigiatura, seguita da una breve criomacerazione per 10 giorni circa. La fermentazione è avvenuta lentamente per 30 giorni in tini di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. La fermentazione malolattica è stata effettuata una volta durante il primo anno di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia.

Affinamento

Il vino ha proseguito l’affinamento per 5 anni nelle botti di rovere da 15/30hl dell’antica cantina di Villa De Buris, dove ha proseguito il riposo in bottiglia.

Abbinamenti

Colore rosso rubino, vivace e profondo; al naso è teso e finissimo, con aromi di amarene e ciliegia scura, che si evolvono dalle spezie alla fava di cacao. All’assaggio sprigiona la sua personalità con un ingresso in bocca dinamico, dalla tessitura finemente vellutata e con una bella verticalità. Nonostante la consistenza importante non si avverte mai la sensazione di peso, ma il sorso è sereno, armonioso, sospeso, che pare sfidare il tempo e si chiude in un finale interminabile. Formaggi stagionati.

Alcohol

15,50% by Vol.

Bottiglie prodotte 2008

7.940 bottiglie
300 magnum

Bottiglie prodotte 2009

6.739 bottiglie
248 magnum



750 ml



1,5 L

Premi e riconoscimenti

2009	Wine Spectator	94/100
	Robert Parker	95/100
	James Suckling	93/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri
	Bibenda	5 Grappoli
	Falstaff	95/100
	Wine & Spirits	94/100
	Meininger	94/100
	Vinum	18/20
	Vini Buoni d'Italia	Corona e Stella Oro
	Vitae	4 viti
	Doctor Wine	96/100
	Merano Wine Hunter	Platinum
	Veronelli	3 Stelle Oro

2008	James Suckling	95/100
	Decanter	95/100
	Robert Parker	94/100
	Wine Spectator	93/100
	Wine & Spirits	94/100
	Gambero Rosso	3 Bicchieri
	Bibenda	5 Grappoli
	Vitae	4 viti
	Doctor Wine	94/100