



Rocca delle Macie

PRESENTA

FRATUS

*Franciacorta*

# FRATUS

*È in provincia di Brescia, nel cuore della Franciacorta che ha sede questa antica cantina gestita dalla famiglia Fratus che, con 18 ettari di vigneto, produce vini di grande finezza frutto di esperienza e cura nella gestione dei vigneti e di tutte le fasi del processo produttivo. Grazie alle competenze dei propri operatori, l'azienda ha da tempo avviato una forma di gestione fondata sul rispetto dell'ambiente e delle condizioni di lavoro, concludendo, con la vendemmia 2006, la fase di conversione al metodo "biologico" dell'intera produzione con il controllo dell' I.M.C. (Istituto Mediterraneo di Certificazione). La scelta aziendale deriva da una volontà decisa nell'associare i criteri di qualità a quelli di integrità dei propri vini con uno spirito di grande considerazione dei principi etici propri dei rapporti umani.*

## BRUT

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (85%), Pinot Nero (15%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
20 mesi di maturazione sui lieviti e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## BRUT SATÈN

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (100%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
Una minor aggiunta di zucchero in fase d'imbottigliamento (18 gr/l anziché 24 gr/l) determina una differente presa di spuma con l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia ed un vino con maggiore cremosità e setosità. 20 mesi di maturazione sui lieviti e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## BRUT MILLESIMATO

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
Minimo 37 mesi di maturazione sui lieviti e tre mesi di affinamento in bottiglia.

## SATÈN MILLESIMATO

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (100%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
Una minor aggiunta di zucchero in fase d'imbottigliamento (18 gr/l anziché 24 gr/l) determina una differente presa di spuma con l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia ed un vino con maggior cremosità e setosità. Minimo 37 mesi di maturazione sui lieviti e 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
Maturazione su lieviti per almeno 40 mesi, rémuage manuale su pupitres, 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## BRUT ROSÉ

FRANCIACORTA  
D.O.C.G.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (65%), Pinot Nero (35%)

**UBICAZIONE DEI VIGNETI**  
Terreni collinari situati sul Montorfano, nel comune di Cologne (BS).

**AFFINAMENTO**  
20 mesi maturazione sui lieviti più tre mesi di affinamento in bottiglia. Nella versione Millesimato minimo 36 mesi di maturazione sui lieviti e tre mesi di affinamento in bottiglia.





Rocca delle Macie

PRESENTA





*I vini di Villa Vescovile sono figli della grande tradizione vitivinicola trentina e racchiudono tutta la sua storia e cultura.*

*Le uve provengono da prestigiosi vigneti situati poco a nord di Trento impiantati a pergola su terreni terrazzati tipici della zona, e danno vita a due vini rossi e quattro vini bianchi che si distinguono per il loro carattere e per la loro tipicità.*

*I vini di Villa Vescovile racchiudono le più importanti Denominazioni d'Origine della regione.*

## GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Gewürztraminer (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Lavis località Furlì e Pressano  
località Cavoli.

**AFFINAMENTO**  
Circa 2 mesi in bottiglia.

## MÜLLER THURGAU

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Müller Thurgau (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Giovo e Meano.

**AFFINAMENTO**  
Circa 2 mesi in bottiglia.

## SAUVIGNON

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Sauvignon (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Valle di Cembra.

**AFFINAMENTO**  
Circa 2 mesi in bottiglia.

## TEROLDEGO ROTALIANO

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Teroldego Rotaliano (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Mezzolombardo

**AFFINAMENTO**  
Circa 4 mesi in grandi botti di rovere pregiato.

## MERLOT

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Merlot (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Lavis e Gardolo.

**AFFINAMENTO**  
Circa 4 mesi in grandi botti di rovere pregiato.

## PINOT GRIGIO

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Pinot Grigio (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Lavis e Gardolo.

**AFFINAMENTO**  
Circa 2 mesi in bottiglia.

## CHARDONNAY

TRENTINO  
D.O.C.

**VARIETÀ DELLE UVE**  
Chardonnay (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Lavis, Meano e Valle di Cembra.

**AFFINAMENTO**  
Circa 2 mesi in bottiglia.





Rocca delle Macie

PRESENTA



Azienda Agricola  
Bartoli Giusti



LA SERENA

---

MONTALCINO

BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

Bartoli Giusti



*Giovanna Bartoli Giusti*

## BRUNELLO DI MONTALCINO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Sangiovese Grosso (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Montalcino in provincia di Siena

### AFFINAMENTO

Maturazione di minimo 3 mesi in pregiate botti di rovere di Slavonia e circa due mesi in bottiglia.

## ROSSO DI MONTALCINO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Sangiovese Grosso (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Montalcino in provincia di Siena

### AFFINAMENTO

Maturazione in botti di rovere di Slavonia per tre anni. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per ancora sei mesi.

## BRUNELLO DI MONTALCINO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Sangiovese Grosso (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Montalcino in provincia di Siena

### AFFINAMENTO

Dopo la vinificazione segue un periodo di maturazione in botti di rovere francese e sloveno da 225 e 500 litri per 12 mesi. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per ancora sei mesi.

## ROSSO DI MONTALCINO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Sangiovese Grosso (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Montalcino in provincia di Siena

### AFFINAMENTO

Dopo la vinificazione segue un periodo di maturazione in botti da 20 hl e barriques di rovere francese per 3 anni. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per un anno.

*Da secoli la famiglia Bartoli Giusti coltiva la vite per produrre uno dei vini più famosi e pregiati al mondo, il Brunello di Montalcino. L'azienda è gestita dai fratelli Gino e Anna Maria Focacci, laureata in agraria e specializzata in enologia.*

*L'azienda è composta da 125 ettari nel comune di Montalcino di cui 12 a vigneto, 30 ad oliveto ed il restante a boschivo e seminativo.*

*La cantina, in locali completamente interrati, è stata rinnovata nel corso degli ultimi anni per garantire un ulteriore miglioramento della produzione.*



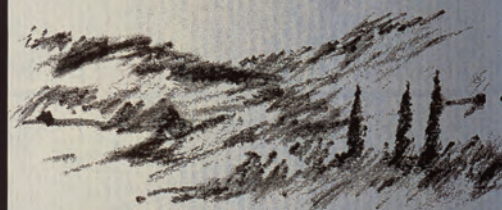
Azienda Agricola  
Bartoli Giusti



LA SERENA

*Dal 1988 la famiglia Mantengoli di Montalcino, già proprietaria del podere "La Rasa" dal 1933, inizia, con l'ingresso in azienda dei più giovani Andrea e Marcello, la produzione e commercializzazione di vini di qualità a base di Sangiovese in purezza che nella zona gioca un ruolo da protagonista. Nasce così la linea La Serena. I successi riscontrati da questa giovane azienda sono il frutto di un'attenta cura della materia prima dalla vigna alla cantina. Dal 1988 l'azienda è passata da 1 ettaro a circa 9 ettari vitati e da una produzione iniziale di 2700 bottiglie di Brunello alle attuali 11.000.*

LA SERENA



1986/88

BRUNELLO di MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IMBOTTIGLIATO DA ANDREA MANTENGOLI  
NELL'AZ. AGR. RASA 1° - MONTALCINO - ITALIA

ITALIA



Rocca delle Macie

PRESENTA



MACCHIALUPA

CAMPANIA



**MACCHIALUPA**

*L'Azienda Agricola Macchialupa è situata nella Valle del Sabato al confine tra la provincia di Avellino con quella di Benevento tra ampie valli ed elevate dorsali, dove, a circa 450 metri sul livello del mare, vengono coltivati i vitigni Greco, Fiano ed Aglianico.*

*La passione e l'amore per una terra ricca di tradizione e cultura della vite ha spinto l'enologo Angelo Valentino e l'agronomo Giuseppe Ferrara a dare vita a questa piccola azienda condotta con grande maestria direttamente dai suoi fondatori.*

## FIANO DI AVELLINO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Fiano di Avellino (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Lapio in provincia di Avellino

### AFFINAMENTO

Il vino affina in bottiglia per circa due mesi.

## GRECO DI TUFO

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Greco di Tufo (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Chianche, in provincia di Avellino.

### AFFINAMENTO

Il vino affina in bottiglia per circa due mesi.

## BENEVENTANO FALANGHINA

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Falanghina (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Provincia di Benevento.

### AFFINAMENTO

Il vino affina in bottiglia per circa due mesi.

## LE SURTE

TAURASI

D.O.C.G.

### VARIETÀ DELLE UVE

Aglianico di Taurasi (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Taurasi in provincia di Avellino

### AFFINAMENTO

Il vino affina 12 mesi in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia per 24 mesi.

## IRPINIA AGLIANICO

I.G.T.

### VARIETÀ DELLE UVE

Aglianico di Taurasi (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Taurasi in provincia di Avellino

### AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese per alcuni mesi.





Rocca delle Macie

PRESENTA



PIETRA PURA

---

PUGLIA



PIETRAPURA

PUGLIA

*La linea PietraPura nasce dalla proficua collaborazione tra l'azienda vitivinicola toscana Rocca delle Macie e l'Azienda agricola pugliese Terre di Sava nel comune intento di valorizzare i vitigni autoctoni del Salento e creare dei vini che esprimano al meglio il territorio.*

*Le due maisons hanno unito le proprie esperienze ed il proprio know-how nella creazione di 6 diverse tipologie di vino con uve Primitivo e Negroamaro. Il Mandus, Primitivo di Manduria Doc, e il Dolceluna, Primitivo dolce naturale Doc, rappresentano l'alta gamma della produzione e sono ottenuti da vigneti selezionati dai tecnici di Rocca delle Macie.*

*Le uve vengono poi vinificate nelle cantine dell'azienda Sava che, per la produzione dell'intera linea, si avvale della consulenza dell'enologo di Rocca delle Macie Luca Francioni.*

## MANDUS

PRIMITIVO DI MANDURIA  
I.G.T.

### VARIETÀ DELLE UVE

Primitivo di Manduria (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona di San Marzano, Salento,

### AFFINAMENTO

Il vino affina per circa 4 mesi in barriques di rovere francese.

## PRIMITIVO

SALENTO  
I.G.T.

### VARIETÀ DELLE UVE

Primitivo del Salento (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona di San Marzano, Salento,

### AFFINAMENTO

In bottiglia.

## NEGROAMARO

SALENTO  
I.G.T.

### VARIETÀ DELLE UVE

Negroamaro (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona di San Marzano, Salento,

### AFFINAMENTO

In bottiglia.

## SILVAROSA

SALENTO  
I.G.T.

### NEGRAMARO ROSATO

### VARIETÀ DELLE UVE

Negroamaro (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona di San Marzano, Salento

### AFFINAMENTO

In bottiglia.

## DOLCELUNA

PRIMITIVO DI MANDURIA  
I.G.T.

### DOLCE NATURALE

### VARIETÀ DELLE UVE

Primitivo di Manduria (100%)

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona di San Marzano, Salento

### AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente dopo appassimento sulla pianta. Il vino affina per circa 12 mesi in barriques di rovere francese e americano.

