

# Mosto

EARTH. PEOPLE. WINE.

CATALOGUE 2016

---

## CATALOGUE 2016

Jusqu'à épuisement du stock  
et sous réserve de modifications,  
d'erreurs d'impression et de  
mesures gouvernementales.

Les éléments de ce tarif  
sont donnés à titre indicatif  
et peuvent être modifiés  
sans préavis.

Les prix s'entendent toutes taxes  
comprises.

Cette liste de prix annule et  
remplace la précédente.

Pour les conditions générales de  
vente, voir à la fin du catalogue.



---

## ALESSANDRA TESTON

4, RUE DU BOIS DE LINTHOUT  
1200 BRUXELLES • BELGIUM  
ALESSANDRA.TESTON@MOSTO.BE  
TVA BE 0650.601.269 • [WWW.MOSTO.BE](http://WWW.MOSTO.BE)



# MOSTO

EARTH. PEOPLE. WINE.

CATALOGUE 2016





# INDEX

## **VINS**

ALTO ADIGE -----	6
FRIULI -----	12
LIGURIA -----	26

## **VINS DOUX**

FRIULI -----	19
--------------	----

## **BULLES**

FRIULI -----	16
--------------	----

## **GRAPPA**

FRIULI -----	20
--------------	----

## **HUILES**

LIGURIE -----	32
---------------	----

# ALTO ADIGE

## HISTOIRE

Le Haut Adige (ou Südtirol, en allemand) fait référence à l'une des deux entités administratives de la région du Trentin-Haut Adige, divisée en deux provinces : celle de Trente, au Sud, de culture et de tradition italiennes, et celle de Bolzano (ou Bolzen), au Nord, aux pieds des Alpes, aux fortes influences allemandes.

Le Haut Adige s'enorgueillit de posséder l'une des plus anciennes histoires viticoles du pays. Elle remonterait en effet à 700 av. J.-C. et aurait été implantée par les Étrusques. Les Romains, qui conservaient alors encore le vin dans des amphores de terre cuite et des outres de peau, y auraient découvert la conservation en tonneau de bois, un système hérité du peuple rhète (des Alpes centrales). La vigne était par ailleurs soutenue par des structures en bois dont la pergola actuelle est une évolution. Les vins du Haut Adige bénéficiaient déjà d'une excellente réputation, à même de rivaliser avec le fameux Falerno de Campanie.

C'est cependant aux Romains, et en particulier avec la construction de la Via Claudia Augusta facilitant les échanges au niveau technologique ainsi que de variétés de vigne, que l'on doit l'expansion de la culture viticole dans cette région d'Italie septentrionale. Sous le règne de Charlemagne, les évêchés et abbayes d'Allemagne méridionale se fournissaient en vins de la région, contribuant également au développement de la culture vitivinicole, jusqu'à ce que les invasions barbares y mettent un frein.

Il faut attendre le règne des Habsbourg pour à nouveau y voir fleurir la vigne, mais entre-temps, les

monastères francs et bavarois avaient commencé à produire leur propre vin pour la liturgie. Malgré cela, les moines bénédictins du Haut Adige jouèrent un rôle considérable dans la sauvegarde du patrimoine viticole local en maintenant la production de variétés autochtones. Les ecclésiastes des quatre coins d'Europe eurent plaisir à les découvrir lors du Concile de Trente (milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle), ce qui contribua à fonder leur notoriété.

Le territoire viticole du Haut Adige est très particulier : une surface plantée réduite (de moins de 5.300 hectares) divisée en très petites vignes de terroirs très différents et connaissant de zones climatiques également divergentes, situées entre 200 et 1000 mètres d'altitude, où est cultivée une vingtaine de cépages. Une telle diversité sur un espace aussi réduit contribue à faire des vins du Haut Adige des produits d'exception.



Le Haut Adige possède **huit appellations d'origine contrôlée, ou DOC** :

1. **Alto Adige**
2. **Alto Adige Colli di Bolzano**
3. **Alto Adige Meranese**
4. **Alto Adige Santa Maddalena**
5. **Alto Adige Terlano**
6. **Alto Adige Val Venosta**
7. **Alto Adige Valle Isarco**
8. **Lago di Caldaro**



**ALTO  
ADIGE**

# BRUNNEHOF

En transférant leur exploitation viticole dans la localité de Mazzon, très réputée pour son positionnement idéal, Johanna et Kurt Rottensteiner ont fait le choix de l'agriculture biologique.



- VINS -

BIO



## Eva

IGT Alto Adige

 100% Manzoni Bianco

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 10-12

Terrain de débris de l'époque glaciaire, situé à 250 mètres d'altitude et exposé au sud-ouest, ce qui confère au vin sa fraîcheur et son fruité.

GARDE / 3 ANS

*Vin frais très minéral, au bouquet intense de pomme verte. Idéal tant en apéritif qu'avec des pâtes aux crustacés.*

 Jaune doré.

 Parfait en apéritif ou servi avec un risotto de potiron et de gorgonzola ou encore avec des spaghetti alle vongole.

 Bouquet intense de pomme verte et de pêche blanche, sur notes légères de lavande et de sauge.

 La vendange a lieu mi-septembre. Bref contact avec les peaux avant foulage. Fermentation en réservoir d'acier.

 Délicatement fruité, avec une note minérale et une fraîcheur d'agrumes.

ALBRU10115

€ 25.00

BIO



## Moscato Giallo

DOC Alto Adige

 100% Moscato Giallo

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 10-12

Le Moscato Giallo de Brunnenhof est cultivé sur deux vignes : une première dans la localité de Mazzon, à environ 400 mètres d'altitude, et une seconde à Villa Alta, une localité de la commune d'Egna, sur un terrain alluvionnaire de fond de vallée.

GARDE / 3 ANS

*Vin généreux et aromatique, ce Moscato Giallo vinifié en sec libère de séduisants parfums de fruits exotiques. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des mets asiatiques.*

 Jaune paille brillant.

 Le Moscato Giallo se prête à de nombreux accords : de l'apéritif à la truite au four, jusqu'aux mets asiatiques épicés.

 Parfums de fruits exotiques.

 La vendange a lieu mi-septembre. Bref contact avec les peaux avant foulage. Fermentation en réservoir d'acier.

 Arômes de jasmin sur fond d'abricot.

ALBRU10215

€ 23.80

# TENUTA EBNER

Florian Unterthiner et son épouse Brigitte cultivent leur 4,2 hectares de vigne à flanc de colline dans le plus grand respect de la nature et de leur héritage familial. Leur incroyable humilité contraste avec l'extrême élégance de leurs vins.



-VINS-

## Gewürztraminer



DOC Alto Adige Valle Isarco

 100% Gewürztraminer

**2015** | **L** 0.75 | **%** 14.5 | **C°** 12-14

Vignes plantées en pergola et orientées au sud-ouest à environ 450-500 mètres (inclinaison de 30-35%). Climat alpino-méditerranéen. Terre de marne glaciaire avec des éléments de pierre volcanique.

GARDE / 5 ANS

*Vin frais aux parfums de fruits blancs et de rose, il accompagnera à merveille des plats de fruits de mer ou à l'assaisonnement aigre-doux.*

 Jaune paille aux reflets verdâtres.

 Dans le Haut Adige, le Gewürztraminer accompagnera des entrées au speck ou des desserts aux pommes. Ce vin est également idéal en accompagnement de poissons crus (sushis et tartares de poisson), de plats aigre-doux ou encore de fromages bien faits.

 Arômes fruités de pêche et de roses ; notes épicées.

 Fermentation avec des levures sélectionnées, en partie autochtones, à température contrôlée, en citerne d'acier. Puis élevage sur levures fines.

 Bel équilibre entre douceur et acidité ; bonne minéralité conférée par le sol.

ALEBN10115

€ 24.40

## Grüner Veltliner



DOC Alto Adige Valle Isarco

 100% Grüner Veltliner

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 10-12

Vignes en pergola d'une trentaine d'années, orientées au sud-ouest, à environ 450 mètres d'altitude et protégées des vents septentrionaux. Climat alpino-méditerranéen.

GARDE / 3 ANS

*Vin équilibré, frais et à la minéralité bien exprimée, il offre des parfums légèrement poivrés. A servir avec des poissons braisés.*

 Jaune paille brillant aux légers reflets vert olive.

 Le Grüner Veltliner accompagne des crustacés, poissons braisés ou encore une truite farcie.

 Senteurs fruitées et notes de poivre.

 Fermentation sur levures sélectionnées à température contrôlée pendant environ 25 jours en fût d'acier. Elevage sur levures fines, en partie dans de petits fûts de chêne.

 Frais et fruité.

ALEBN10215

€ 22.10

## Zweigelt



IGT Alto Adige



100% Zweigelt

**2014** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 18-20

Vignes en pergola d'une trentaine d'années, orientées au sud-ouest, à environ 500 mètres d'altitude avec une inclinaison de 55% et protégées des vents septentrionaux. Climat alpino-méditerranéen.

GARDE / 5 ANS

*Vin charnu aux tannins souples et aux arômes délicats de baies noires, il s'accorde avec des mets relevés et des viandes grasses.*



Rouge rubis intense aux reflets violacés.



Vin corpulent, il s'accorde avec des plats relevés et des viandes rouges ou encore avec un cotechino.



Parfums de baies noires, de sureau et de prunes.



Fermentation en fût d'acier et élevage en petits fûts de chêne.



Tannins délicats ; les parfums se confirment à la dégustation.

ALEBN20114

€ 26.50

# TENUTA HOFSTÄTTER

Synonyme de qualité, la Tenuta Hofstätter est installée dans la splendide localité de Termeno. Descendant du fondateur Josef Hofstätter, Franz Oberhofer s'enorgueillit de diriger la première cave de la région à avoir vinifié séparément les raisins provenant de vignes différentes et à les mentionner sur les étiquettes.



-VINS-

## Kolbenhofer Schiava



DOC Alto Adige



90% Schiava / 10% Lagrein

**2015** | L 0.75 | % 13.0 | C° 16-18

GARDE / 4 ANS

Terrain argilo-calcaire graveleux.

*Vin gouleyant et fruité qui a conservé son caractère vineux et s'accorde très facilement à une grande variété de mets.*

 Rouge rubis violacé intense.

 Très facile à accorder, il est idéal en accompagnement de charcuterie, le speck notamment.

 Parfums nets et très exprimés de petits fruits des bois.

 Fermentation du moût au contact des peaux à température contrôlée. Bâtonnage.

 Caractère succulent et fruité du vin ; saveur de fruits des bois au palais et léger final d'amande amère.

ALHOF20115

€ 39.10

## Lagrein



DOC Alto Adige



100% Lagrein

**2015** | L 0.75 | % 13.0 | C° 16-18

GARDE / 4 ANS

Terrain d'argile, sablonneux et graveleux.

*Vin équilibré, racé et plaisant, ses parfums de fruits des bois et de violette séduisent d'emblée. Parfait en compagnie de ragoûts de gibier.*

 Rouge rubis dense et brillant.

 Vin puissant, il accompagnera à merveille un jarret de porc ou encore un ragoût de gibier.

 Frais, limpide ; parfums épicés et de petits fruits des bois et de violette.

 Fermentation du moût pendant environ 10 jours à température contrôlée et au contact des peaux. Hausse de la température en fin de fermentation afin d'extraire plus de couleur et de parfums..

 Harmonieux, aux tannins très présents, mais soyeux ; final chaud et épicé ; belle longueur.

ALHOF20215

€ 19.30

## Mazzon Riserva Pinot Nero



DOC Alto Adige



100% Pinot Nero

**2012** | L 0.75 | % 13.5 | C° 16-18

GARDE / 10 ANS /// APOGÉE / 2018

Les vignes sont plantées sur le plateau de Mazzon, idéal pour la culture du Pinot Nero. Le terrain est un conglomérat d'argile, de calcaire et de roche porphyrique.

*Vin élégant, chaud et harmonieux, riche de nuances, plein et velouté. À servir avec des mets raffinés.*

 Rouge grenat dense.

 Délicieux avec du canard en croûte, un rôti de chevreau ou du foie de veau à la plancha.

 Parfums typiques de sous-bois, de petits fruits et de marasquins sucrés.

 Fermentation pendant une dizaine de jours avec le moût encore en contact direct avec les peaux. Après avoir été transvasé à deux reprises, élevage pendant un an, d'abord dans de petits fûts de chêne, ensuite pendant 6 mois dans de plus grands fûts de chêne et enfin pendant un an en bouteille.

 Chaud, harmonieux, équilibré, rond, plein et riche de nuances.

ALHOF20312

€ 37.00

# FRIULI

## HISTOIRE

Le Frioul est une région reconnue pour la grande qualité de ses vins, alors que la production régionale ne compte que pour 2,4% de la production nationale totale. La région se distingue en particulier par ses blancs (constituant 60% de la production totale de vin), mais certaines zones produisent également d'excellents rouges.

Deux éléments caractérisent le territoire viticole frioulan et expliquent en grande partie l'attention portée à la production de vin de qualité supérieure. D'une part, la prévalence de petites exploitations. La superficie moyenne des vignes est en effet de deux hectares et les exploitations inférieures à dix hectares constituent 80% de la surface viticole totale. D'autre part, le profil collinaire du Frioul dont 20% du territoire est montueux et 40% est occupé par les plaines.

Le Frioul possède en outre un riche patrimoine de variétés autochtones et internationales, avec 75% de la production reconnue comme étant DOC (D'Origine Contrôlée) ou DOCG (D'Origine Contrôlée et Garantie). Ce « réservoir » de cépages s'est constitué au fil des siècles et des dominations, expliquées par la situation géographique de la région, au carrefour entre Rome (Jules César avait installé ses troupes dans la ville d'Aquilea ) et la Mittel Europa. Pline l'ancien y observait déjà la qualité du pulcinum (probablement le Prosecco actuel). Le commerce des vins provenant de l'ensemble du territoire italien avait pris une telle importance à Aquilea, vers l'an 1300, qu'il devint nécessaire de promulguer des lois spéciales pour distinguer les vins de qualité des vins médiocres ; une initiative qui déboucha sur le recensement, en 1324, des cépages diffusés dans la région.

A l'Autriche, le Frioul doit des variétés comme le Riesling. Quant aux cépages français, tels le Chardonnay, le Pinot Blanc, le Pinot Gris, le Sauvignon Blanc, le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Pinot Noir, ce sont les Habsbourg qui les ont introduits dans la région au XIXème siècle. Ces cépages internationaux ont failli avoir raison des variétés autochtones pratiquement décimées par le drame du phylloxera, dans les années 30. C'est à la passion et au dévouement de petits vigneron indépendants que l'on doit de pouvoir déguster aujourd'hui des merveilles comme le Pignolo ou le Ramandolo.



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>10 DOC:</b>                          | <b>4 DOCG:</b>                        |
| 1. Carso                                | 1. Colli Orientali del Friuli Picolit |
| 2. Colli Orientali del Friuli           | 2. Lison                              |
| 3. Collio Goriziano (ou Collio)         | 3. Ramandolo                          |
| 4. Friuli Annia                         | 4. Rosazzo                            |
| 5. Friuli Aquileia                      |                                       |
| 6. Friuli Grave                         |                                       |
| 7. Friuli Isonzo (ou Isonzo del Friuli) |                                       |
| 8. Friuli Latisana                      |                                       |
| 9. Lison-Pramaggiore                    |                                       |
| 10. Prosecco                            |                                       |



**FRI  
ULI**

# ANTICO BROILO

C'est dans le plus grand respect de la nature et de leur territoire que les très sympathiques membres de la famille Durì cultivent des variétés autochtones.



- VINS -

## Cabernet Franc



Colli Orientali del Friuli DOC



100% Cabernet Franc

**2013** | L 0.75 | % 13.5 | C° 18-20

Commune de Prepotto.

GARDE / 5 ANS

*Vin charnu aux arômes généreux de cassis et de sous-bois. Très facile à accorder.*



Rouge rubis intense.



Le Cabernet Franc est souvent choisi comme rouge d'apéritif par les Frioulans, mais il révélera le meilleur de lui-même en accompagnement d'un jambonneau, d'un lapin aux herbes, de plats à base d'agneau ou encore de faisan.



Senteurs végétales, de sous-bois et de cassis.



Après les vendanges (en octobre), la première fermentation de 15 à 20 jours a lieu en cuves d'acier. Remontages fréquents. Ensuite, la fermentation se produit sur levures indigènes et en tonneaux (chêne Allier de 500 litres). La fermentation malolactique est complète. L'élevage avant mise en bouteille est de 12 mois et celui en bouteille est de 3 mois.



Arôme intense et de sous-bois; notes végétales.  
Dense, corpulent, mais aux tannins doux et avec un final persistant et plaisant.

FRANT2013

€ 23.20

## Refosco dal Peduncolo Rosso



Colli Orientali del Friuli DOC



100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**2012** | L 0.75 | % 13.5 | C° 17

Commune de Prepotto

GARDE / 5 ANS

*Vin charpenté, complexe et racé, aux arômes de fruits des bois, de cerises noires et d'épices. Parfait avec du gibier ou des champignons.*



Rouge rubis intense aux reflets violacés.



Vin puissant et charpenté, le Refosco accompagne des plats relevés tels le sanglier, le gibier à bois (tel le chevreuil), ainsi que des sauces à base de cèpes. Au Frioul, il marie souvent des préparations de pigeon ou à base de foie de veau.



Fruits des bois sur fond de cerises noires, prunes et épices.



Après les vendanges (en octobre), la première fermentation de 15 à 20 jours a lieu en cuves d'acier. Remontages fréquents. Ensuite, la fermentation se produit sur levures indigènes et en tonneaux (chêne Allier de 225 litres). La fermentation malolactique est complète. L'élevage avant mise en bouteille est de 23 mois et celui en bouteille est de 3 mois.



Rond et complexe.

FRANT20112

€ 25.40

# BORGO CONVENTI

Borgo Conventi doit son nom aux nombreux couvents autrefois installés sur le territoire de ses vignobles, répartis sur deux DOC: Collio et Isonzo.



- VINS -

## Friulano Isonzo DOC



Isonzo DOC

 100% Friulano

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 8-10

Plateau du fleuve Isonzo. Sol calcaire.

GARDE / A DÉGUSTER JEUNE

*Vin frais aux senteurs fleuries et aux arômes frais de fruits. Final salin et persistant. Parfait pour l'apéritif ou comme accompagnement de plats de poisson.*

 Jaune paille aux reflets légèrement dorés.

 Parfait avec un carpaccio de poisson, mais aussi en apéritif, car agréablement aromatique. Il accompagnera également à merveille une grillade de poisson ou des crevettes.

 La première impression est fleurie et délicate, puis évolue en sensations aromatiques intenses, minérales et d'herbes méditerranéennes typiques.

 Fermentation et élevage en fûts d'acier.

 Frais, parfumé et fruité, il offre une bonne longueur due à une belle salinité.

FRBOR10115

€ 15.60

## Sauvignon Isonzo DOC



Isonzo DOC

 100% Sauvignon

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 8-10

Plateau du fleuve Isonzo. Sol calcaire.

GARDE / A DÉGUSTER JEUNE

*Vin frais et très plaisant. Il exprime parfaitement toutes les caractéristiques du Sauvignon. Parfait avec des plats à base de légumes.*

 Jaune verdâtre.

 Parfait pour des plats à base de légumes, d'asperges notamment. Splendide en compagnie de spaghetti aux coquillages, d'un risotto de crustacés et de fruits de mer ou encore de filets de thon, voire, ultime délice, avec du homard.

 Nez intense, ample et caractéristique. Notes de figue, de feuilles d'ortie, de sauge et de peau de tomate.

 Macération à froid. Fermentation et élevage en fûts d'acier.

 Frais et élégant. Belle longueur.

FRBOR10215

€ 15.60

# CA' MADRESCA

Après avoir conseillé les meilleurs caves de la région, l'œnologue Adriano Teston s'est lancé lui-même dans l'aventure de la vinification, et avec succès!



- BULLES -

## Prosecco Extra Dry



Prosecco Spumante DOC

100% Glera

**2015** | **L** 0.75 | **%** 11.5 | **C°** 10-12

Terrain argileux et graveleux.

GARDE / A DÉGUSTER JEUNE

*Vin mousseux frais et fruité très agréable, parfait pour l'apéritif.*

 Jaune paille.

 Vin mousseux d'apéritif, mais qui peut également très bien accompagner des plats de fruits de mer.

 Parfum intense de fruits, avec des notes de pomme et de fleurs d'acacia.

 Vinification en blanc par foulage délicat. Fermentation à température contrôlée en réservoirs d'acier. Fermentation malolactique partielle. Elevage en bouteille pendant 1 mois.

 Plaisant, harmonieux ; belle persistance aromatique.

FRCAM40115

€ 17.30

# DORIGO

Suivant sa devise "Vignerons en liberté" et son obsession pour la qualité, Alession Dorigo a repris le flambeau du domaine familial.



-VINS-

## Ribolla Gialla



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Ribolla Gialla

**2015** | L 0.75 | % 12.5 | C° 8

Vigne Ronc di Juri, sur la commune de Buttrio. Terrain collinaire de marne éocénique.

GARDE / 3 ANS

*Vin vif aux arômes de fruits exotiques et de citron vert. Sa fraîcheur et sa minéralité en font un vin parfait pour l'apéritif.*

 Jaune paille clair.

 Très versatile, la Ribolla Gialla est merveilleuse compagnie de plats légers, de viande blanche ou de poisson. Au Frioul, si elle n'est pas servie à l'apéritif, elle mariera des anchois, de la pancetta fumée ou d'autres saucissons gras, des plats à base de potiron, des agnolotti de viande ou encore des préparations à base de crabe.

 Dominantes de fleurs d'aubépine, de fruits exotiques mûrs, de pamplemousse et de citron vert.

 Après les vendanges (habituellement mi-septembre), les raisins sont foulés de manière très délicate. S'en suit une clarification statique avant la fermentation du moût en fût d'acier à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé sur levures pendant 5 mois sans effectuer de fermentation malolactique.

 Très savoureux et à l'acidité prononcée, mais équilibrée ; sensations fleuries sur fond frais et minéral.

FRDOR10115

€ 16.30

## Cabernet Franc



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Cabernet Franc

**2014** | L 0.75 | % 12.5 | C° 18-20

GARDE / 5 ANS

*Vin ferme aux arômes typiques de sous-bois et de réglisse. Chaud et persistant, il accompagne des viandes rouges ou des plats de gibier à plumes.*

 Rouge grenat.

 Le Cabernet Franc est souvent choisi comme rouge d'apéritif par les Frioulans, mais il révélera le meilleur de lui-même en accompagnement d'un jambonneau, d'un lapin aux herbes, d'agneau ou encore de faisan.

 Senteurs de fruits rouges sur fond de réglisse, de cuir et d'herbes médicinales.

 Vinification des raisins (cueillis mi-septembre) en fût d'acier à température contrôlée. Le vin est élevé en barriques de chêne français de deuxième passage pendant 8 mois, où il accomplit totalement sa fermentation malolactique.

 Chaud, épicé et balsamique ; notes de réglisse et de sous-bois.

FRDOR20114

€ 16.60

# DRI IL RONCAT

Giovanni Dri est un grand Monsieur du vin frioulan, à qui l'on doit la sauvegarde de nombreuses variétés autochtones oubliées.



- VINS -

## Merlot



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Merlot

**2011**    **L** 0.75    **%** 13.5    **C°** 14-16

Les vignes sont toutes situées dans la localité de Ramandolo (à une altitude de 300 à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer) et sont exposées au sud. Le sol est marneux d'origine éocénique.

GARDE / 6 ANS

*Vin gouleyant, son nez de fruits rouges est envoûtant. Très facile à accorder ; idéal avec des volailles et viandes rôties.*

 Rouge rubis intense avec des reflets pourpres.

 Très versatile, le Merlot s'exprime de manière très diverse d'un terroir à l'autre et se prête donc à des accords très divers. De manière générale, il accompagne très bien les viandes rouges et les plats à base de champignons, de cèpes notamment. Au Frioul, on le servira avec des pâtes à la viande de porc, avec du cotechino, un filet de lapin bardé ou encore avec des volailles rôties.

 Parfum intense de fruits rouges.

 La vendange a lieu durant la troisième dizaine d'octobre. Fermentation pendant 18-20 jours, puis fermentation en fût d'acier et, en partie, en barriques françaises.

 Arômes intenses, veloutés et envoûtants.

FRDRI2011

€ 17.80

## Pignolo Monte dei Carpini



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Pignolo

**2009**    **L** 0.75    **%** 13.5    **C°** 18-20

Les vignes sont situées dans la localité d'Adorgnano, sur la colline dénommée Monte dei Carpini, à une altitude de 200 à 250 mètres d'altitude, et sont exposées au sud. Le sol est marneux d'origine éocénique.

GARDE / + 20 ANS

*Vin noble, complexe et corpulent, ses senteurs épicées et ses arômes de confiture requièrent de le déguster avec des plats relevés, de gibier idéalement.*

 Rouge grenat intense.

 Vin puissant qui accompagnera des viandes rouges, ainsi que du gibier (particulièrement à plumes), ou encore une cuisse d'agneau au four.

 Plein et fruité intense, avec des notes épicées et de légères senteurs de tabac.

 La vendange a lieu durant la troisième dizaine d'octobre. Fermentation pendant 10-12 jours, suivie d'une fermentation en fût d'acier. Elevage en barriques pendant 24 mois avant mise en bouteille.

 Sec, tannique; les sensations olfactives se confirment et soulignent les arômes de confiture et d'épices.

FRDRI20209

€ 31.30



## Ramandolo

Ramandolo DOCG

 100% Verduzzo

**2011** | **L** 0.75 | **%** 12.0 | **C°** 12-14

Les vignes sont toutes situées dans la localité de Ramandolo (à une altitude de 300 à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer) et sont exposées au sud, protégées par le Mont Bernadia. Le sol est marneux d'origine éocénique.

GARDE / 6 ANS

*Vin doux, onctueux et fruité, il s'accorde à ravir avec des pâtisseries sèches ou des fromages à pâte persillée.*

 Jaune doré.

 Vin de dessert, le Ramandolo est parfait avec des pâtisseries sèches et de fruits, tel un Strudel, mais il s'accorde également très bien avec des fromages à pâte persillée.

 Fruité intense et doux.

 La vendange a généralement lieu durant la seconde dizaine d'octobre. Foulage des raisins à la presse pneumatique à basse pression. Les basses températures à cette saison permettent une fermentation très lente (le moût ne dépasse pas 20°) sans avoir recours au refroidissement artificiel ni à des levures sélectionnées. L'élevage se fait d'abord en fût d'acier, puis en bouteille.

 Légèrement tannique, belle longueur.

FRDR150111

€ 24.20

## Picolit

Colli Orientali del Friuli DOCG

 100% Picolit

**2011** | **L** 0.375 | **%** 13.5 | **C°** 12-14

Les vignes sont toutes situées dans la localité de Ramandolo (à une altitude de 300 à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer) et sont exposées au sud. Le sol est marneux d'origine éocénique.

GARDE / 7 ANS

*Prestigieux vin de méditation, aux senteurs fleuries et de miel, il se déguste seul ou en accompagnement de pâtisseries sèches.*

 Blanc aux reflets jaunes verdâtres.

 Splendide vin de méditation, il peut aussi accompagner du foie gras, ainsi que des desserts ou des biscuits secs ou à base de fruits secs.

 Parfum subtil, élégant, aux senteurs de fleurs des champs et de miel.

 La vendange a lieu durant la première dizaine d'octobre. Passerillage partiel des raisins. Bien que les exigences de l'appellation soient de limiter la production à 40 quintaux par hectare, de telles quantités sont très rarement atteintes (mas se situent plutôt autour des 5 à 15q/ha). Foulage des raisins avec une presse pneumatique à basse pression. Fermentation lente pendant 5-6 mois en barriques françaises neuves (Allier). Elevage en fût d'acier puis en bouteille.

 Arômes délicats presque éthérés.

FRDR150211

€ 34.40

## Grappa di Ramandolo LEN



 100% Verduzzo

**2010** | **L** 0.50 | **%** 40.0 | **C°** 15

Les vignes sont toutes situées dans la localité de Ramandolo (à une altitude de 300 à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer) et sont exposées au sud, protégées par le Mont Bernadia. Le sol est marneux d'origine éocénique.

*Grappa très élégante et raffinée, elle se distingue, d'une part, par le choix du raisin (le Verduzzo vendangé tardivement) et, d'autre part, par l'élevage de 5 ans en barrique.*

 Robe ambrée, raffinée et lumineuse.

 Cette eau-de-vie de marc de raisin traditionnelle se sert en digestif.

 Parfum doux vanillé et de sous-bois.

 Les peaux du raisin Verduzzo produit dans la localité de Ramandolo sont distillées pour un élevage de 5 ans en barriques ("len" signifie "bois" en langue frioulane).

 Corpulent, boisé et envoûtant.

FRDRI60110

€ 44.80

# ERMACORA

Cette cave fondée en 1922 est désormais gérée de main de maître par les frères Luciano et Dario.



## Pinot Bianco

Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Pinot Bianco

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 10-12

GARDE / A DÉGUSTER JEUNE

*Vin élégant et équilibré, aux senteurs d'argumes et au beau final de pêche blanche. Splendide avec un plateau de fruits de mer.*

 Jaune paille clair.

 Vin élégant, le Pinot Bianco mariera des plats à base de crustacés, tel un risotto aux coquilles Saint-Jacques, mais également une truite au citron, des huîtres ou, tout autre, des plats à la sauce aux noix.

 Pomme verte et croûte de pain, avec de subtiles senteurs de menthe.

 Vendangés début septembre, les raisins sont foulés délicatement et à température contrôlée (17°- 18°). Fermentation en fûts d'acier sur levures, avec bâtonnage.

 Arômes fruités enrichis de plaisantes perceptions d'argumes frais et final de pêche blanche.

FRERM10115

€ 17.80

## Refosco dal Peduncolo Rosso



Colli Orientali del Friuli DOC



100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**2014**    **L** 0.75    **%** 13.5    **C°** 18-20

GARDE / 5 ANS

*Vin charpenté, complexe et racé, aux arômes de sous-bois, de cerise et de poivre blanc. Parfait avec du gibier à plumes ou avec des plats à base de champignons.*



Rouge rubis intense aux reflets violacés.



Vin puissant et charpenté, le Refosco accompagne des plats relevés tels le sanglier, le gibier à bois (comme le chevreuil), ainsi que des sauces à base de cèpes. Au Frioul, il marie souvent des préparations de pigeon ou à base de foie de veau.



Caffé, sous-bois et croûte aux mûres.



Vendanges: début octobre. Macération avec remontages pendant 10-12 jours. Fermentation alcoolique et malique en récipients d'acier. Mise en bouteille après un an.



Les perceptions olfactives se confirment en bouche, complétées par des arômes de cerise, de prune et des notes de poivre blanc.

FRERM20114

€ 17.80

## Pignolo



Colli Orientali del Friuli DOC



100% Pignolo

**2010**    **L** 0.75    **%** 14.5    **C°** 18-20

GARDE / 20 ANS

*Vin noble, complexe et corpulent, aux senteurs de sous-bois, d'épices aromatiques et de fruits liquoreux. A déguster avec des plats relevés, de gibier idéalement.*



Rouge rubis intense.



Vin puissant qui accompagnera des viandes rouges, ainsi que du gibier (particulièrement à plumes) ou encore une cuisse d'agneau au four.



Nez plein et fruité, avec des notes de marasquin et de prune mûre.



Vendanges: fin septembre. Macération avec batonnage pendant 8-10 jours. Les fermentations alcoolique et malique sont achevées en fût d'acier. Elevage pendant 36 mois en barrique.



Sec et tannique. Les parfums se confirment en bouche, soulignant les senteurs de sous-bois, d'épices aromatiques et de fruits liquoreux.

FRERM20210

€ 33.20

# MEROI

Les Meroi défendent avec fougue la réputation des vins de Buttrio depuis 1920. L'arrière-grand-père Domenico aurait caché ses meilleurs flacons dans les murs de la cave pour échapper aux confiscations par les Allemands.



- VINS -

## Nèstri



Colli Orientali del Friuli DOC



80% Merlot / 20% Cabernet Franc

**2014** | L 0.75 | % 13.5 | C° 16-18

Dans la localité de Buttrio. Sol de marne éocénique (Ponca). A 110 mètres d'altitude.

GARDE / 7 ANS

*Vin gouleyant et rond au beau nez de fruits rouges. Convient pour tout repas - idéal avec une grillade de viande.*



Rouge rubis.



Très facile à accorder, le Nèstri se prête particulièrement bien aux grillades de viandes.



Fruits rouges, notes rafraîchissantes légèrement végétales.



Fermentation en cuves d'acier avec macération de 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage pendant 10 mois en fût de chêne français (100%, deuxième utilisation) avant mise en bouteille.



Velouté; tannins délicats et frais

FRMER20114

€ 20.50

## Ros di Buri



Colli Orientali del Friuli DOC



100% Merlot

**2013** | L 0.75 | % 14.5 | C° 18-20

Dans la localité de Buttrio. Sol de marne éocénique (Ponca). A 140 mètres d'altitude.

GARDE / 10 ANS

*Vin noble, charnu, aux arômes de fruits noirs et d'épices, on le servira aux belles occasions ou lors de repas de fête.*



Rouge rubis intense.



Vin de corps et de structure, le Ros di Buri accompagnera des plats relevés, tels un steak de bison, du canard sauvage mijoté ou des grillades succulentes.



Fruits rouges, mûre sauvage, cassis et cerise griotte; notes légères de poivre blanc, de réglisse et de clou de girofle.



Fermentation en cuves d'acier avec macération de 3 semaines. Fermentation malolactique en barriques. Elevage pendant 24 mois en fût de chêne français (60%, barriques neuves) avant élevage de 6 mois en bouteille.



Envoûtant, aux tannins équilibrés, ses senteurs de fruits et d'épices se confirment à la dégustation.

FRMER20213

€ 34.80

# MUZIC

Ivan, Orieta et leurs fils Elija et Fabijan cultivent la vigne plantée par leurs arrière-grands-parents en 1927 dans la localité de Bivio et dont certaines plantes ont aujourd'hui 80 ans. Soucieux de la préservation de leur terre, ils ont obtenu la certification Magis des vins durables.



- VINS -

## Collio Malvasia



Collio DOC

 100% Malvasia Istriana

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 10-12

Commune de San Floriano del Collio. Terrain collinaire, constitué de marne et de grès stratifiés d'origine éocène.

GARDE / 2 ANS

*Vin généreux et équilibré, au final légèrement chaud. Ses arômes très envoûtants en font un apéritif élégant, bien qu'il puisse parfaitement accompagner des crustacés ou des poissons cuisinés au beurre.*

 Jaune paille clair aux reflets verdâtres.

 Très bel apéritif, cette Malvasia accompagnera aussi un minestrone, un risotto de poisson gras, des spaghetti aux seiches et petits pois, ou encore un turbot au beurre ou des scampis grillés.

 Senteurs nettes rappelant l'abricot, les fruits exotiques et le poivre blanc.

 Macération des peaux pendant 12 heures à 15° de température. Foulage délicat et clarification par décantation statique du moût obtenu. Fermentation alcoolique de 8-10 jours à température contrôlée de 16°-18°. Elevage sur lies nobles en réservoirs d'acier avec batonnage régulier pendant un minimum de 3 mois.

 Généreux et équilibré ; les senteurs de fruits se confirment à la dégustation.

FRMUZ10115

€ 18.20

# PETRUSSA

Quitter un emploi stable pour se lancer dans l'aventure de la vigne : c'est le pari qu'ont fait les frères Gianni et Paolo Petrusa.



- VINS -

## Friulano



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Friulano

**2015** | **L** 0.75 | **%** 14.0 | **C°** 8-10

Sol marneux contenant des pourcentages variables d'argile.

GARDE / 3 ANS

*Vin généreux et délicat, au final légèrement chaud. Son nez de fleurs et de fruits exotiques, ainsi que sa longueur minérale, en font le vin d'apéritif par excellence dans la région du Frioul.*

 Jaune brillant.

 Parfait avec un carpaccio de poisson, mais aussi en apéritif, car agréablement aromatique. Il accompagnera également à merveille une grillade de poisson ou des crevettes.

 Nez caractéristique de camomille et de feuille de buis, sur fond de fleurs des champs et de fruits exotiques.

 Vinification en blanc avec foulage délicat des raisins. Décantation du moût. Température de fermentation: 16°-18°. Levures sélectionnées. Pas de fermentation malolactique.

 Palais fruité, notes de melon, d'amande et de sauge ; belle minéralité.

FRPET10115

€ 18.30

## Schioppettino di Prepotto



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Schioppettino

**2012** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 18

Sol marneux contenant des pourcentages variables d'argile.

GARDE / 6 ANS

*Vin racé, ferme et étoffé, aux tannins riches et aux arômes d'épices très exprimés.*

 Rouge rubis intense.

 Légèrement tannique et de bonne acidité, le Schioppettino peut s'accorder avec des plats à base de champignons, avec des volailles relevées, du gibier ainsi qu'avec des viandes rôties. Il est parfait en accompagnement d'une dinde farcie et rôtie.

 Senteurs de sous-bois, de champignons, d'épices et de poivre noir.

 Fermentation de 8 jours. Macération de 15 jours avec des remontages fréquents durant la première phase. Température de fermentation: 20°-24°. Fermentation malolactique totale. Elevage en barriques pendant 18 mois, puis en bouteille pendant 8 mois.

 Tannins soyeux ; le vin est vif.

FRPET20112

€ 31.40

## Rosso Petrusa Merlot



Colli Orientali del Friuli DOC

 100% Merlot

**2013** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 16-18

Sol marneux contenant des pourcentages variables d'argile.

GARDE / 5 ANS

*Vin puissant, corpulent et austère. Délicatement épicé, son bouquet est riche et complexe. À la dégustation, il se révèle bien structuré et aux tannins vifs.*

 Rouge rubis.

 Ce Merlot accompagne très bien les viandes rouges et les plats de champignons, de cèpes notamment. On le servira aussi avec du cotechino, un filet de lapin bardé ou encore avec des volailles rôties.

 Bouquet riche et complexe d'agrumes rouges, de fleurs séchées et de réglisse.

 Fermentation de 8 jours. Macération de 12 jours avec des remontages fréquents durant la première phase. Température de fermentation: 20°-24°. Fermentation malolactique totale. Elevage de 18 mois, successivement en réservoirs d'acier puis en barriques.

 Structuré, belle fraîcheur et tannins vifs.

FRPET20213

€ 18.30

# TERESA RAIZ

Paolo Tosolini et son fils Alessandro œuvrent à produire des vins de qualité, tant à partir de cépages internationaux que de variétés autochtones.



- VINS -

## Sauvignon



Venezia Giulia IGT

 100% Sauvignon

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 8-10

Vignes Le Marsure. Terrain caillouteux de plaine.

GARDE / 2 ANS

*Vin frais, au nez fruité caractéristique et à l'agréable minéralité. Idéal pour des plats de légumes ou de fruits de mer.*

 Jaune verdâtre.

 Parfait pour des plats à base de légumes, d'asperges notamment. Splendide en compagnie de spaghetti aux coquillages, d'un risotto de crustacés et de fruits de mer ou encore de filets de thon.

 Parfums caractéristiques ; notes de pêche et de vanille.

 Vinification en blanc, décantation statique pendant 36 heures ; ajout de levures sélectionnées. Température conditionnée à 18°-18,5°. Elevage sur lies pendant 3 mois. Puis au moins 4 mois en réservoir d'acier et enfin 2 mois en bouteille avant commercialisation.

 Sec, fin, envoûtant, chaud et charnu.

FRTER10115

€ 13.90

# LIGURIA

## HISTOIRE

L'histoire de la viticulture en Ligurie débute avec l'essor des colonies romaines, à l'instar de nombreuses autres régions d'Italie. Des amphores retrouvées lors de fouilles menées dans l'ancienne colonie de Luni, fondée en 177 av. J.-C., confirment les débuts de la culture de la vigne dans la région, mais aussi celle des olives. C'est d'ailleurs cette zone, contiguë à la Toscane, que Pline l'Ancien avait élue la "Palme de l'Étrurie".

Depuis ses débuts, la viticulture en Ligurie est étroitement liée à la vocation maritime de la région. Les marins ne cultivaient la terre que périodiquement. L'avènement de Gênes comme république maritime accrut les échanges commerciaux et culturels, y inclus l'importation de variétés de vigne et, plus tard, l'exportation de vin et d'huile d'olive.

La géographie ligure en fait effectivement un territoire propice à la culture de la vigne, de l'olivier, mais aussi de variétés exotiques. Constituée à 65% de montagnes (les Alpes et les Apennins), à 34% de collines et à 1% seulement de plaines, la région bénéficie d'un climat idéal, tempéré et ventilé par la brise marine. Cette configuration particulière du territoire implique cependant aussi une culture en terrasse sur des parcelles parfois si abruptes qu'on la décrit comme "viticulture héroïque".

Appréciés par Napoléon Bonaparte (qui fit du Rossese Dolceacqua son vin personnel pendant la campagne d'Italie), les vins ligures tombèrent dans le déclin dès le XVIII<sup>ème</sup> (conséquence de nouveaux choix commerciaux) et surtout au XIX<sup>ème</sup> siècle, frappés par la catastrophe du phylloxéra.



La Ligurie compte **huit appellations DOC** (D'Origine Contrôlée), articulées autour des trois zones de cet arc qu'elle constitue:

1. **La Riviera di Ponente et ses vins inspirés du Piémont voisin**
  - Pornassio ou Ormeasco di Pornassio
  - Riviera Ligure di Ponente
  - Rossese di Dolceacqua
  
2. **La zone de Gênes**
  - Golfo del Tigulio
  - Val Polcevera
  
3. **La Riviera di Levante**
  - Cinque Terre
  - Colli di Luni
  - Colline di Levante



LIGU  
RIA

# CANTINE BREGANTE

Depuis 1876, les Cantine Bregante illustrent parfaitement la symbiose ligure entre mer et vigne. Autrefois marins-commerçants en vin, les Bregante cultivent aujourd'hui leurs vignes sur les terrasses du Golfe du Tigullio.



- VINS -

## Bianchetta Genovese Golfo del Tigullio "Segesta Tigulliorum"



DOC Golfo del Tigullio-Portofino

 100% Bianchetta Genovese

**2015**    **L** 0.75    **%** 13.0    **C°** 12

Arrière-pays de Sestri Levante et spécifiquement la colline de Verici.

GARDE / À BOIRE JEUNE

*Vin fruité, léger et frais, la Bianchetta Genovese raconte, au nez comme en bouche, sa symbiose avec la mer. Elle présente une petite sucrosité qui lui confère une délicate sensation de chaleur.*

 Jaune paille brillant. D'aspect consistant.

 Bien entendu, la Bianchetta Genovese s'accorde particulièrement bien aux focaccine de Ligurie et aux tourtes de légumes, mais elle peut aussi être servie avec des entrées de poisson, ainsi qu'en apéritif.

 Agréable et persistant, son parfum délicat rappelle celui de l'aubépine, de la pêche, de la pomme verte et de la nèfle.

 Macération en fût d'acier pendant environ une journée à basse température (6°-8°) pour extraire toutes les caractéristiques du cépage. Le moût est ensuite pressé et la fermentation alcoolique démarre directement après. Enfin, le vin est séparé des lies, mais tout de même laissé reposer sur lies nobles avec lesquelles il est régulièrement mélangé afin de l'enrichir. Le vin décanse naturellement après deux ou trois mois.

 Arômes pleins. Sec, rond, équilibré. Pas d'acidité excessive. Petite sucrosité donnant une délicate sensation de chaleur.

LICAN10115

€ 15.20

## Ciliegiolo "Oro"



DOC Golfo del Tigullio-Portofino

 100% Ciliegiolo

**2015**    **L** 0.75    **%** 12.0    **C°** 14

Commune de Sestri Levante, sur la colline de Campo di Né, à 180m au-dessus du niveau de la mer.

GARDE / 3 ANS

*Vin gouleyant, simple, mais plein et équilibré. Modérément tannique; chaque gorgée en appelle à une autre. Son ample bouquet leur rend particulièrement plaisant.*

 Rouge rubis aux reflets violacés.

 Accompagne très bien les viandes blanches, mais aussi les plats de poissons savoureux et de crustacés.

 Senteurs de fruits rouges frais, de fleurs, telle la violette.

 Pressage des raisins à froid pendant un maximum de 2 jours. Fermentation à 16°-18° pendant une dizaine de jours. Le vin est ensuite transvasé avant de démarrer la fermentation malolactique. Elevage de 3 mois sur levures.

 Développe des arômes épicés en évoluant.

LICAN20115

€ 15.00

# GUGLIERAME

Le cépage Ormeasco coule dans les veines des frères Raffaele et Agostino Guglierame, dont les ancêtres, les Marquis de Clavesana, avaient ordonné la culture dès le XIV<sup>ème</sup> siècle.



- VINS -

## Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà



DOC Ormeasco di Pornassio



100% Ormeasco

**2014** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 14-16

Au coeur de la zone de production de Pornassio, sur d'anciens terrains exposés au sud et à une altitude comprise entre 550 et 600m au-dessus du niveau de la mer.

GARDE / 4 ANS

*Vin rosé vif qui n'a rien en commun avec les rosés français. Très intéressant et surprenant, il n'est pas à mettre entre toutes les mains. Il conviendra pour un repas de poisson, mais est bien moins approprié en apéritif.*



Rose corail.



Parfait avec des soupes de poisson, un risotto à l'encre de seiche ou encore du poisson en papillote ou frit, à l'instar des traditionnelles sardines farcies et frites.



Vineux, mais délicat. Notes fruitées de fraises, de framboises et de rose rouge.



En dialecte ligure, Sciac-Trà signifie « écrasé » et « extrait ». De fait, le moût est immédiatement séparé des raisins une fois pressés. La fermentation et l'élevage sont réalisés en fût d'acier afin d'en maintenir la couleur naturellement rosée, plus ou moins chargée selon les années. Les excursions thermiques importantes dont bénéficient les vignes en zones montagneuses permettent des parfums intenses malgré la vinification en blanc.



Sec, frais, harmonieux. Notes de petites fraises des bois.

LIGUG30114

€ 15.40

## Ormeasco di Pornassio



DOC Ormeasco di Pornassio



100% Ormeasco

**2014** | **L** 0.75 | **%** 13.5 | **C°** 18-20

Au coeur de la zone de production de Pornassio, sur d'anciens terrains exposés au sud et à une altitude comprise entre 550 et 600m au-dessus du niveau de la mer.

GARDE / 5 ANS

*Vin équilibré et chaud. D'une gorgée à l'autre, ses arômes le rendent très plaisant.*



Rouge rubis.



Vin convenant pour tous les repas, mais s'exprimant au mieux avec des viandes rouges, surtout braisées ou des saucisses de porc, ou encore avec des plats de poisson mijoté.



Parfums de fruits des bois et de cerises.



La première fermentation, au contact des peaux, se fait dans des tonneaux de bois de 20 à 25 hectolitres. Le liquide est ensuite séparé du marc par pression légère de pressoirs traditionnels verticaux. L'élevage est réalisé en fûts de chêne de taille moyenne pendant les 12 premiers mois, dans des fûts d'acier ensuite, avant d'être finalement accompli en bouteille. La commercialisation du vin ne se fait pas avant 14 à 16 mois après la production, de manière à réaliser une fermentation malolactique naturelle, conférant plus de rondeur au vin.



Sec et présentant une très légère amertume.

LIGUG20114

€ 18.10

## Pornassio Superiore



DOC Ormeasco di Pornassio

 100% Ormeasco

**2013** | **L** 0.75 | **%** 14.0 | **C°** 18-20

Au coeur de la zone de production de Pornassio, sur d'anciens terrains exposés au sud et à une altitude comprise entre 550 et 600m au-dessus du niveau de la mer.

GARDE / 6 ANS

*Vin charnu et généreux, mais malgré tout délicat et équilibré. De très belle facture, on pourra l'ouvrir une heure avant le service pour libérer tous ses arômes et se laisser envoûter.*

 Rouge rubis. Légèrement ambré après quelques années.

 Le Pornassio Superiore peut tenir tête à des plats plus relevés, tels le pigeon farci, le lapin en sauce ou du gibier à plumes.

 Intense, mais délicat; belle persistance. Notes de fruits des bois et de cerise.

 Le Pornassio Superiore est réalisé à partir des vignes les plus anciennes du vignoble (40 à 50 ans). La première fermentation, au contact des peaux, se fait dans des tonneaux de bois de 20 à 25 hectolitres. Le liquide est ensuite séparé du marc par pression légère de pressoirs traditionnels verticaux. L'élevage est réalisé en fûts de chêne de taille moyenne pendant environ 18 mois. Le vin est ensuite transvasé en fûts d'acier et enfin mis en bouteille, où l'élevage se poursuit pendant 6 mois. La commercialisation débute au mieux 24 mois après la production.

 Très sec, délicat.

LIGUG20213

€ 20.60

# LA PIETRA DEL FOCOLARE

Vignerons-poètes sur les magnifiques Colli di Luni, Laura Angelini et son époux Augusto Dazzi prirent la décision de se lancer dans l'aventure du vin un soir de 1995, assis autour de la "pierre du foyer".



- VINS -

## Augusto. Vermetino Superiore



DOC Colli di Luni

 100% Vermentino

**2015** | **L** 0.75 | **%** 13.0 | **C°** 10

Terrains argileux de la commune de Ortonovo, localité de Becco, à 50m au-dessus du niveau de la mer.

GARDE / 2 ANS

*Le nez du Vermentino Augusto a des notes fleuries et de fruits à chair blanche. Vin équilibré à la minéralité bien exprimée.*

 Jaune paille aux reflets verdâtres.

 Parfait avec des plats de fruits de mer et de crustacés. Convient aussi comme bel apéritif.

 Notes fleuries et de fruits à chair blanche, à la minéralité expressive. Touches d'herbes aromatiques.

 Pressage des raisins sans macération. Fermentation à température contrôlée (18°) en fût d'acier. Décantation naturelle. Elevage de 2 mois en bouteille.

 Équilibré au palais, avec une belle acidité et un final minéral.

LILAP10115

€ 17.00

**L** 0.375

LILAP10215

€ 12.40

# LAURA ASCHERO

En plantant sa vigne, l'intention première de Laura Aschero était d'occuper son mari médecin fraîchement pensionné. Son fils, Carlo Rizzo, a lui aussi entièrement cédé à la tentation du vin après avoir conjugué vie de banquier le jour et vie de vigneron la nuit.



-VINS-

## Pigato



DOC Riviera Ligure di Ponente

 100% Pigato

**2015** | **L** 0.75 | **%** 12.5 | **C°** 10

Pontedassio, dans l'arrière-pays de la ville d'Imperia. Les vignes se situent à environ 150m d'altitude, sur des collines bercées par le soleil pratiquement toute l'année.

GARDE / 3 ANS

*Vin magnifique, plein et très élégant. Belle minéralité. Ample en bouche, il offre des arômes de fruits blancs et une jolie longueur.*

 Jaune paille.

 Convient en apéritif ou avec des poissons mijotés, mais surtout avec des plats à base de basilic, l'ingrédient phare de la région.

 Ample, intense et persistant, avec des senteurs de pêche jaune, de miel d'acacia et de fleurs de genêts.

 Contact très bref entre le moût et les peaux afin de recueillir les parfums typiques, tout en conservant une couleur d'intensité modérée. Fermentation alcoolique du moût, à une température contrôlée de 20°.

 Arômes pleins, savoureux. Sec et salin ; belle longueur et léger arrière-goût d'amande amère typique.

LLILAU10115

€ 20.60

# DINO ABBO

La culture des olives en Ligurie suit à peu près le parcours de celle de la vigne. Les premières traces de commerce d'huile remontent aux Grecs Phocéens qui avaient des comptoirs à Marseille et à Nice, proches de la Ligurie. C'est ensuite avec les premières colonies romaines, dont celle de Luni, aux confins avec la Toscane, que se développa peu à peu la culture à proprement parler de ce fruit dont les ordres religieux, bénédictins et cisterciens en particulier, s'employèrent à sélectionner les meilleurs cultivars.

Le véritable miracle de l'huile d'olive se produit entre les XV<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles. Depuis le port de Gênes, l'huile s'exporte jusqu'en Europe du Nord où elle est utilisée pour la confection de savon, pour les lampes, mais surtout aussi pour la fabrication de textiles. On transforme alors les moulins à grain en moulins à huile et le paysage de la région prend les formes qu'on lui connaît aujourd'hui : une magnifique enfilade de terrasses d'oliviers et de vignes. L'olive Taggiasca s'est imposée au fil des siècles comme la variété de prédilection en Ligurie, au point de recevoir l'appellation Riviera Ligure DOP (D'Origine Protégée) et d'être incorporée dans de nombreuses recettes traditionnelles. Des moines bénédictins qui la cultivaient dans la petite localité de Taggia, sur la Riviera di Ponente, lui donnèrent ce nom, au XII<sup>ème</sup> siècle. Elle se caractérise par des fruits de petite dimension, d'une couleur allant du rouge foncé au marron. Son goût est très délicat, fruité et doux et son huile, de couleur jaune, présente un niveau très pas d'acidité, ce qui en fait l'une des huiles les plus réputées au monde. C'est dans un petit bourg ancien de la province d'Imperia, sur la Riviera di Ponente, que Dino Abbo prend soin de ses 6.500 oliviers, aidé par son épouse et sa fille. Une petite réalité agricole touchante, enracinée dans un paysage magnifique et porté par l'amour de la terre. Leur travail décline toutes les tonalités de l'olive Taggiasca : l'olive en saumure, la fleur d'huile d'olive et la tapenade.



- PRODUITS -



L'Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca  
"Oiu de s'ciappa affiorato"

**2015**

**L** 0.50

*Fleur d'huile d'olives taggiasche. Extra Vierge.*

€ 20.00



Pate' di Olive taggiasche

**2015**

**Gr** 180

*Tapenade d'olives taggiasche.*

€ 7.30



Olive Taggiasche in Salamoia

**2015**

**Gr** 250

*Olives taggiasche dénoyautées en saumur.*

€ 12.70





---

**ALESSANDRA  
TESTON**

4, RUE DU BOIS DE LINTHOUT  
1200 BRUXELLES • BELGIUM  
ALESSANDRA.TESTON@MOSTO.BE  
TVA BE 0650.601.269 • [WWW.MOSTO.BE](http://WWW.MOSTO.BE)

