

# BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono ricche di acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine dai loro vini, anche in zone calde o non particolarmente elevate. L'uso di queste varietà consente d'intraprendere e sperimentare con orgoglio, pur nella totale ammirazione per i cugini d'oltralpe che molto ci hanno insegnato, una strada tutta italiana per la spumantizzazione. Il progetto nasce dall'intuizione di sperimentare la spumantizzazione con Uve Italiane.

I risultati ottenuti ci hanno fatto capire quanto l'acidità naturale di alcune varietà consenta lavorazioni di questo genere anche a latitudini finora inimmaginabili.

Oggi la selezione di Bollicine da uve italiane si può fregiare di centinaia di etichette che rappresentano in maniera perfetta la varietà, la molteplicità e la peculiarità del territorio italiano.

**UVE ITALIANE**  
**DIVERSITÀ**  
**FRESCHEZZA**  
*ad ogni altitudine*  
*ad ogni latitudine*



## BOLLICINE DA UVE ITALIANE

L'uso delle uve storiche del nostro Paese consente di intraprendere e sperimentare una strada tutta italiana alla spumantizzazione.

### 1 - VALLE D'AOSTA

- CAVE MONT BLANC - Priè Blanc

### 2 - PIEMONTE

- CASCINA CARLÒT - Moscato Bianco
- CASCINA FONDA - Moscato Bianco, Brachetto
- CASCINA GILLI - Malvasia
- ERPACRIFE - Nebbiolo, Timorasso, Cortese, Moscato Bianco, Erbaluce
- LA CHIMERA - Avanà
- PODERI COLLA - Nebbiolo
- POGGIO - Timorasso
- ROBERTO CROSIO - Erbaluce
- TENUTE SELLA - Nebbiolo
- TERRABIANCA - Moscato Bianco
- TRAVAGLINI - Nebbiolo

### 3 - LIGURIA

- SANCIO - Lumassina

### 4 - LOMBARDIA

- CALATRONI MON CARUL - Barbera, Croatina, Uva Rara
- CA' LOJERA - Trebbiano di Lugana
- CONTI THUN - Gropello Gentile
- PICCHIONI - Uva Rara, Croatina, Vespolina

### 5 - TRENTO

- CLAUDIA AUGUSTA - Negrone de Orzan
- DE VIGILI - Teroldego
- FRANCESCO POLI - Nosiola, Peverella, Schiava
- FURLANI - Lagarino Bianco, Valderbara
- NICOLÒDI Alfio - Lagarino Bianco, Schiava
- RORE - Vernaza
- SERSI - Vernaza, Valderbara, Pavana

### 6 - ALTO ADIGE

- TIROLENSIS ARS VINI - Lagrein

### 7 - VENETO

- ABBAZIA DI PRAGLIA - Raboso
- BORGO DUS - Bianchetta Trevigiana, Perera, Verdiso
- CASA BELFI - Prosecco, Raboso
- DILETTA TONELLO - Durella
- FATTORIA LA COSTA - Vespaiolo
- LA FRASSINA - Glera
- LA MONTECCHIA - Moscato Giallo
- L'ANTICA QUERCIA - Prosecco
- LE BATTISTELLE - Garganega
- MENTI Giovanni - Garganega
- QUOTA 101 - Glera, Garganega, Moscato Giallo
- TENUTA COSTESELLE - Prosecco

- VALLIS MARENI - Prosecco
- VIGNATO - Garganega

### 8 - FRIULI VENEZIA GIULIA

- ARMANI Albino - Ribolla Gialla, Prosecco
- DRAGA - Ribolla Gialla
- KOMJANC Simon - Ribolla Gialla
- SKERK - Glera

### 9 - EMILIA ROMAGNA

- CAMORALI - Barbera
- LA PIANA - Trebbiano, Lambrusco Grasperossa, Pignoletto
- LODI CORAZZA - Grechetto Gentile, Barbera
- MARIOTTI - Fortana, Trebbiano, Malvasia
- PALTRINIERI - Sorbara, Trebbiano, Salamino
- TENUTA S. LUCIA - Famous, Sangiovese, Albana
- TORRE FORNELLO - Ortrugo
- VENTIVENTI - Pignoletto, Sorbara
- ZAVALLONI - Sangiovese

### 10 - TOSCANA

- TENUTA CASENUOVE - Sangiovese

### 11 - MARCHE

- BISCI - Verdicchio
- COSSIGNANI L.E. TEMPO - Pecorino, Sangiovese
- LUIGI GIUSTI - Lacrima di Morro d'Alba
- LA STAFFA - Verdicchio, Trebbiano
- STROLOGO - Montepulciano

### 12 - LAZIO

- CANDIDATERRA - Fiano
- L'OLIVELLA - Cesanese
- STEFANONI - Roschetto

### 13 - ABRUZZO

- AUSONIA - Trebbiano

## LE ZONE DI PRODUZIONE



### 15 - CAMPANIA

- CASEBIANCHE - Fiano, Aglianico, Barbera
- DE BEAUMONT - Aglianico, Fiano
- I BORBONI - Asprinio
- IL VERRÒ - Coda di Pecora
- LA SIBILLA - Piediroso
- LUNAROSSAVINI - Fiano
- MONSERRATO - Falanghina, Fiano
- TENUTA DEL MERIGGIO - Coda di Volpe
- VADIAPERTI - Coda di Volpe

### 16 - PUGLIA

- D'ARAPRI - Bombino Bianco, Nero di Troia
- ESTASI - Moscato di Trani
- PETRILLI - Bombino Bianco
- PIERFABIO MASTRONARDI - Verdeca
- WENO - Verdeca, Maresco, Susumaniello

### 17 - CALABRIA

- CASA COMERCI - Magliocco Canino
- SANTA VENERE - Gaglioppo

### 18 - SICILIA

- ANSALDI - Grillo
- BARONI DI PIANOGRILLO - Frappato
- CANTINA MARILINA - Moscato Giallo, Nero d'Avola
- CURTO - Nero d'Avola
- DIMORE TERRE DI GIURFO - Frappato
- TENUTA SAN GIAIME - Carricante

### 19 - SARDEGNA

- QUARTOMORO - Vermentino
- SANTADI - Vermentino
- TANCA GIOIA CARLOFORTE - Vermentino

# BOLLICINE DA UVE ITALIANE COSSIGNANI

Nel cuore della Val Menocchia, dove i Monti Sibillini sfumano verso il mare Adriatico, nasce Cossignani L.E. Tempo: un progetto che affonda le radici nella terra e nella memoria.

Nel 2017 io - Letizia - ex giurista, insieme a mio fratello Edoardo, ex ufficiale di Marina Sommergebilista, terza generazione di vignaioli, decidiamo di dare nuova vita ai vigneti di famiglia.

Edoardo riscopre così ciò che più ama, la terra. Ed io, anima creativa ed eclettica, ho trovato la mia naturale dimensione nei vigneti di famiglia e negli Spumanti che produciamo. Insieme diamo voce ad un'idea di vino che è ricerca, rispetto e rinascita.

La cantina si dedica esclusivamente alla produzione di Spumanti Metodo Classico, da una prospettiva rivoluzionaria e celebrativa del terroir, che si inserisce perfettamente nel progetto Bollicine da Uve Italiane. I nostri Spumanti sono infatti figli autentici del territorio: un mosaico di arenarie calcaree, di brezze marine e brezze montane, di biodiversità contadina che racconta storie di fatica e ingegno. Ogni sorso è uno sguardo sul paesaggio, un dialogo profondo tra vitigno e suolo, tra varietale e clima. Nel nostro Metodo Classico, i vitigni autoctoni assumono una nuova veste e una nuova storia. Le uve scelte parlano italiano: **Pecorino** e **Sangiovese**.

## IL TEMPO DELLA LETIZIA

Il **Pecorino** è presente sul territorio dal 1500 e, nella sua lunghissima storia, questo vitigno è stato confinato nelle altitudini della zona di Arquata del Tronto. Proprio grazie a questo isolamento e alla sua limitata diffusione, è sopravvissuto alla fillossera. Così è giunto a noi con un po' di fortuna, sì, ma soprattutto grazie all'enorme lavoro di pochi vignaioli lungimiranti ed ostinati che ne hanno riconosciuto le straordinarie potenzialità. L'indole arcaica del Pecorino trova nell'areale della Val Menocchia le condizioni ideali per esprimersi: un vitigno adattabile e resistente, caratterizzato da sferzanti acidità e sapidità. Grazie alla sua grande capacità di invecchiamento, richiede lungo tempo in cantina, ma ripaga nel calice con eccezionale equilibrio ed eleganza.

Il **Sangiovese** è un vitigno poliedrico che in Val Menocchia si esprime su terreni poco fertili e sciolti, un clima secco e caldo, ma soprattutto richiede lo stesso fondamentale ingrediente: il Tempo. È un elemento fondamentale per questo uvaggio che richiede un lungo ciclo di maturazione in campo, seguito da un prolungato "riposo" in cantina. Il tempo in cantina è prezioso per raggiungere l'eleganza delle acidità, della sapidità e delle note balsamiche, che sono le caratteristiche predominanti che il Sangiovese merita nella sua traduzione in Metodo Classico.

Le nostre sono Storie che iniziano nei filari e finiscono nel calice, con l'eleganza sobria di chi conosce il valore dell'attesa.

LETIZIA COSSIGNANI

# BOLLICINE DA UVE ITALIANE



## L'AZIENDA IN PICCOLI SORSI

### CHI SONO I PRODUTTORI?

Edoardo e Letizia Cossignani.

### DOVE SONO?

Le nostre vigne affondano le loro radici in Val Menocchia, tra Massignano e Montefiore dell'Aso, nel cuore del Piceno.

### PERCHÉ BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Abbiamo dato vita ad una piccola grande rivoluzione, figlia del cambiamento climatico che stavamo affrontando. Con orgoglio abbiamo deciso di celebrare il terroir della Val Menocchia in una nuova veste, raccogliendo l'eredità di profondo sacrificio che ci ha preceduto abbiamo deciso di interpretare i nostri Vigneti in una nuova dimensione: il Metodo Classico. Il Tempo è la risorsa più preziosa che investiamo nel nostro progetto ed i Vitigni Autoctoni trovano una identità contemporanea nella nostra interpretazione Spumantistica.

## ETICHETTA IN EVIDENZA

## EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS M.C. BIO

### PERCHÉ BERLO?

Uno spumante dall'importante freschezza aromatica e dalla grande complessità olfattiva. In bocca è fresco, secco e sapido.



# BOLLICINE DA UVE ITALIANE PALTRINIERI

*La soddisfazione e la passione per il nostro lavoro derivano dalla cura che tutto sia ben fatto. Abbiamo all'orizzonte una promessa dentro il cuore, che va oltre noi stessi, che sfida il tempo. Come un abbeveratoio scolpito nella pietra.*

Nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, nasce la nostra azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco Sorbara DOC da quattro generazioni. La nostra attività ha inizio a metà degli anni Venti del secolo scorso, quando nonno Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruisce la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata da mio papà Gianfranco. Dal 1996, insieme a mia moglie Barbara, gestisco la cantina coniugando saggezza antica e moderne tecnologie. Insieme interpretiamo le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarese con scrupolo, ricercando e valorizzando al massimo la tipicità del Lambrusco di Sorbara e salvaguardando le sue caratteristiche principali quali il colore rosso rubino chiaro e la sua naturale acidità.

Nel 1998 decidiamo di vinificare separatamente le uve Sorbara e Salamino. Quest'ultimo è una varietà di Lambrusco indispensabile in vigna per l'impollinazione del Sorbara, che da solo non è capace di

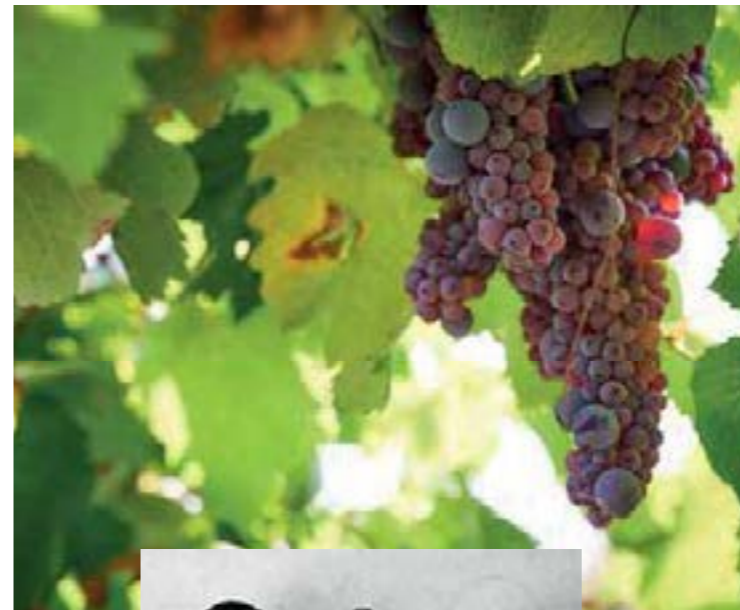
## UN FUTURO ROSEO

autoimpollinarsi per un problema strutturale. Così, con un Sorbara 100%, azzardiamo la prima etichetta nel panorama del Lambrusco con la dicitura "Sorbara in purezza", dando vita ad una nuova espressione di questo vino dal colore roseo, con grande sapidità e mineralità. Questa prima etichetta prende il nome di Sant'Agata, in onore della Santa patrona del nostro paese. Oggi, delle otto etichette che produciamo, sei di queste sono Sorbara in purezza... possiamo quindi dire che quello del 1998 sia stato un esperimento ben riuscito!

Ad oggi, produciamo Lambrusco Sorbara DOC da uve accuratamente selezionate e sapientemente vinificate, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà. Curiamo e vinifichiamo le uve di 18 ettari di vigneto nella storica zona de "Il Cristo", la più sottile espressione di terra tra i fiumi Secchia e Panaro che solcano la provincia di Modena. Il rispetto e la valorizzazione di quanto ci viene donato ogni anno è per noi un'avventura che continuamente si rinnova e ci appassiona.

**ALBERTO E BARBARA PALTRINIERI**

# BOLLICINE DA UVE ITALIANE



## L'AZIENDA IN PICCOLI SORSI

### CHI SONO I PRODUTTORI?

Alberto e Barbara Paltrinieri.

### DOVE SONO?

Sorbara (MO).

### PERCHÉ VINI DELL'ANGELO?

Per valorizzare al massimo la tipicità del Lambrusco di Sorbara, salvaguardando le sue caratteristiche principali.

## ETICHETTA IN EVIDENZA

## LAMBRUSCO DI SORBARA Leclisse Cru Metodo Martinotti

### PERCHÉ BERLO?

In una terra fertile e generosa qual è l'Emilia, le viti di Lambrusco di Sorbara sono abituate a trarre molto dal suolo su cui crescono. Ne deriva un vino dalla grande freschezza e bevibilità che, pur presentando una modesta gradazione alcolica, risulta estremamente dissetante.



# L'OMBRA ALL'OMBRA DELLA GRANDE QUERCIA



Claudio Francavilla

## ETICHETTA IN EVIDENZA

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI SCOMIGO BRUT MATIÙ**

### CHI SONO I PRODUTTORI?

Claudio Francavilla.

### DOVE SONO?

A Scomigo, piccola frazione a nord del comune di Conegliano, in una collina di origine morenica su cui si adagia il vigneto a corpo unico con orientamento nord-sud, e dominato dalla quercia secolare che dà il nome alla proprietà.

### PERCHÉ BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Perché ci troviamo in una delle zone spumantistiche più vocate d'Italia: proprio nella locale Scuola Enologica di Conegliano Antonio Carpenè perfezionò il metodo Martinotti per la produzione di vini spumanti in autoclave. Inoltre ci dedichiamo con passione alle più tradizionali rifermentazioni in bottiglia, i cosiddetti *Vini colfondo*, che riescono a interpretare con sincera profondità le diversità fra le varie annate.

La mia famiglia si è stabilita a Scomigo oltre venti anni fa ma l'azienda ha una storia molto più lunga: è stata fondata nella seconda metà degli anni '60 e condotta per 25 anni da *Pilade Riello*, un imprenditore visionario che per primo ha unito in un corpo unico i diversi terreni coltivati a vigneto che compongono la tenuta.

Nei venti anni precedenti al nostro arrivo l'azienda ha vissuto alterne vicende, non sempre fortunate, molti cambi di proprietà, qualche fallimento e addirittura anni di completo abbandono.

Nel corso del 2001, quasi per caso, io e mio padre ci siamo ritrovati a passeggiare tra le vigne di Scomigo, all'epoca in cerca di un ennesimo proprietario e ce ne siamo letteralmente innamorati: è stato in quel momento che abbiamo deciso di iniziare un nuovo percorso anche se la nostra non è una famiglia di vignaioli da generazioni.

Questa collina oggi è casa, oramai da diversi anni è il posto dove trascorriamo la maggior parte del nostro

tempo ed è diventato il nostro luogo del cuore, dove lasciare correre i sogni, coltivare la vite e fare vino.

Un luogo che desideriamo vivo e pieno di energia, un suolo dove la nostra impronta deve essere appena percettibile, un organismo dove vorremmo che la natura fosse solo accompagnata e non addomesticata.

Così dopo i primi anni di ambientamento e di reciproca conoscenza, quando si è trattato di fare le prime vere e decise scelte agronomiche, non abbiamo avuto alcun dubbio e siamo passati sull'intera superficie aziendale prima alla conduzione biologica e poi biodinamica dal 2018.

Oggi la proprietà si sviluppa in un corpo unico di circa 30 ettari di cui 20 ettari vitati, dove i nostri vigneti occupano la sommità ed entrambi i lati di un'intera collina dai suoli morenici che si sviluppa in direzione nord-sud tra le Prealpi bellunesi e la pianura veneta.

Ci sentiamo così privilegiati e grati per essere in un luogo a forte vocazione viticola, una collina che ci permette di praticare un genere di agricoltura che abbiamo sempre desiderato.

Cerchiamo di portare questa unicità nel bicchiere e per mantenere ed esaltare nei vini le diverse caratteristiche dei nostri suoli, utilizziamo solo uve coltivate da noi che raccogliamo e vinifichiamo sempre per singola parcella. Per le nostre basi spumanti assembliamo poi le varie vascche in differenti cuvée mentre per i vini *Colfondo* ogni anno utilizziamo uve dei medesimi singoli appezzamenti. Anche l'utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione di tutti i nostri vini base fa parte di quel ritorno alla semplicità degli ingredienti della terra che rendono i vini fortemente legati alla nostra collina.

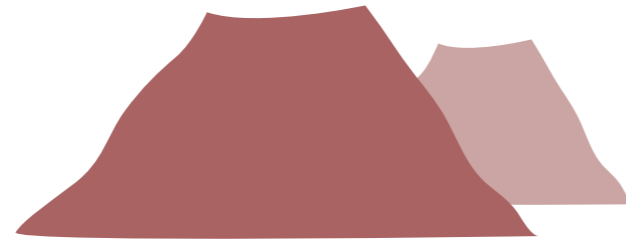
Questa è la nostra idea di *Conegliano-Valdobbiadene*, un vino di territorio, indipendente e sincero. Così è anche il lavoro che facciamo in cantina dove nella lavorazione di uve, mosti e vini cerchiamo di limitare il più possibile quelle pratiche enologiche che alterano il legame con la terra.

Ci piace immaginare i nostri vini verticali e diretti, specchio delle diverse tonalità del terroir ed espressione dell'energia e della diversità delle annate, vini fatti di cielo, terra e memoria.

**CLAUDIO FRANCAVILLA**

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | MURGO

# Perlage Vulcanico



Paesaggio vitato con l'Etna sullo sfondo

Qualcuno definisce l'Etna un *Nord nel Sud*. Noi lo abbiamo sempre saputo:

i vini del nostro vulcano sono freschi e migliorano nel tempo come i grandi vini delle zone francesi più blasonate. In più la loro struttura li rende complessi, pieni, suadenti, e con una personalità mediterranea.

Perché allora cimentarsi nella produzione di spumante? Per la stessa ragione per la quale per produrre un grande Champagne viene usata la stessa uva di una grande Borgogna. Tutto qui!

La grande acidità, il colore tenue e molti altri elementi che provengono dal terroir, rendono il **Nerello Mascalese** adattissimo alla produzione di spumanti elaborati con il *Metodo Champenoise*, con i lunghi affinamenti

mostra una stoffa del tutto inaspettata e sorprendente. I nostri spumanti sono dotati di grande personalità, freschezza e struttura e siamo orgogliosi di essere riusciti (per primi) a valorizzare questo vitigno anche nella produzione di spumanti.

Abbiamo aderito con entusiasmo e convinzione alla richiesta di Proposta Vini di entrare a far parte del progetto *Bollicine da uve italiane*. Consideriamo questa iniziativa encomiabile in quanto valorizza, in maniera trasversale, la straordinaria ricchezza varietale del nostro Paese e, attraverso l'uso dei vitigni storici, permette di esprimere quella italianità indispensabile per promuovere con lungimiranza i cosiddetti *Vini di territorio*.

*Manfredi Scammacca del Murgo*



Rosario Spinella, Manfredi Scammacca del Murgo, Claudio di Maria, Vito Giovinco



L'AZIENDA IN

*4 Sorsi*



#### CHI SONO I PRODUTTORI?

Fondata nel 1860 l'azienda è oggi gestita alla sesta generazione dai fratelli Scammacca del Murgo Michele, Pietro, Matteo e Manfredi.

#### DOVE SONO?

Sicilia, Etna, pendici orientali.

#### PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Un esperimento del 1982 ci convinse che esistevano i presupposti adatti a produrre spumanti di qualità con il *Nerello Mascalese*.

#### L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



NERELLO MASCALESE BRUT  
da uva omonima

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | CASATA MONFORT

## Perlage a cas(c)ata.



Il *Blanc de Sers Brut Nature* e il nuovissimo *Rosé de Sers* sono il risultato della collaborazione e della comunione di intenti di più attori:

- i *Conferenti*, riuniti nelle associazioni *I Liberi Produttori del Blanc de Sers* e *Antichi Vitigni della Valsugana*, con la missione di salvaguardare la biodiversità dei loro territori di origine dall'omologazione attraverso il reciproco aiuto nelle diverse fasi della campagna viticola;
- *Cantine Monfort* e la famiglia *Simoni* hanno sposato dal 2002 questo progetto, sviluppandolo internamente in chiave moderna e adattando competenze enologiche e ricerca continua alla vinificazione delle varietà storiche;
- *Gianpaolo Girardi*, patron di *Proposta Vini*, appassionato e cultore delle varietà storiche del Trentino e ispiratore del progetto di diffusione dei vini da vitigni autoctoni trentini *Vini dell'Angelo*.

Il *Blanc de Sers Brut Nature* e il *Rosé de Sers* sono due spumanti metodo classico che pongono al centro le caratteristiche peculiari di varietà antiche. Bollicine dal gusto unico, frutto dell'interpretazione delle uve, delle loro caratteristiche e potenziale enologico.

Poco conosciute ai più, *Valderbara* (esclusiva della zona di Serso e Viarago), *Vernaza* e *Pavana*, sono le uve che, con la loro carica di acidità, hanno trovato la loro massima espressione nel metodo classico.

Freschezza e salinità per due spumanti intriganti e immediati, a tratti selvaggi.

Il *Blanc de Sers Brut Nature* è un metodo classico da uve *Valderbara*, *Vernaza*, *Nosiola* caratterizzate per una spiccata acidità che le rende perfette per la vinificazione come base spumante. Particolarità che rende pressoché unico questo metodo classico, è il fatto di

originare da un uvaggio: i grappoli vengono raccolti assieme e vinificati in bianco. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a una temperatura controllata di circa 18° C, il vino rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva. Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un breve affinamento sui lieviti (12 mesi).

Spumante dalla freschezza inconfondibile, regala piacevoli note floreali al naso, lasciando in bocca un lungo finale salino.

Il *Rosé de Sers Brut* è un metodo classico da uva *Pavana* al 100% (Padovana), antica varietà a bacca rossa ampiamente diffusa in tutta la Valsugana fino agli anni Sessanta del '900 e ora quasi a rischio di estinzione. Le uve sono coltivate sulla collina di Tenna, a ridosso del lago di Caldonazzo, e in alcuni vigneti a Serso. L'epoca di vendemmia cade approssimativamente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre, a seconda dell'annata. L'uva raccolta si caratterizza per la spiccata acidità. Alla vendemmia, effettuata interamente a mano, segue poi una vinificazione in bianco tipica per le basi spumanti di alta qualità, che conserva il colore della varietà. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 18° C e il vino poi rimane sulle fecce fino a poco prima del tiraggio che avviene nella primavera successiva.

Il vino inizia così la sua presa di spuma a cui succede un affinamento sui lieviti di 24 mesi.

Di particolare interesse è la sua verticalità, un risultato paragonabile a quello dei migliori champagne francesi. Questi fattori, associati ad un basso dosaggio (2 g/l), donano equilibrio al prodotto, una spalla importante, in linea con il *Blanc de Sers Brut Nature*.

Lorenzo Chiara  
e Federico Simoni



Chiesa di San Giorgio, circondata da vigneti



Lorenzo, Chiara e Federico Simoni

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



### CHI SONO I PRODUTTORI?

L'azienda Cantine Monfort è gestita dalla famiglia Simoni dal 1945, anno di fondazione della cantina. A Giovanni, il capostipite, seguirono Guido, Ermete e Germano; a questi seguì il figlio Lorenzo. Chiara e Federico hanno fatto propria questa passione condensando amore per il territorio con uno sguardo aperto al futuro.

### DOVE SONO?

La cantina ha sede nel cuore storico di Lavis, centro viticolo di rinomata qualità. Le uve destinate al *Blanc de Sers Brut Nature* e al *Rosé de Sers* provengono interamente dalla Valsugana e in particolare dalle colline di Serso, Viarago e Tenna.

### PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

È il frutto di una sfida concepita, tra persone lungimiranti e unite dall'amore per la spumantistica, per coniugare la moderna richiesta di mercato con l'intento di valorizzare le antiche tradizioni agricole del Trentino viticolo.

### L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



BLANC DE SERS BRUT NATURE  
Metodo Classico  
da uve Valderbara, Vernaza e Nosiola

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | I BORBONI

Tradizione antica  
dal cuore giovane



La fondazione della cantina *I Borboni* trae origine dalle radici della famiglia *Numeroso* già proprietaria, fin dalla seconda metà del '700, di venti ettari di terreni vitati con la leggendaria forma di allevamento conosciuta come *vite maritata al pioppo*, vinificava (talvolta vendeva) le uve ottenute dalla paziente cura delle viti secolari *franche di piede*. La tradizione, legata a una concezione di produzione soprattutto quantitativa, convinse i *Numeroso*, nei primi anni del '900, a conferire all'azienda *Buton* (con forniture annue di circa 100 tonnellate) le loro uve di *Asprinio* che servivano a produrre il vino base per i famosi spumanti e brandy in voga in quel periodo, nonché a cedere modesti quantitativi a committenti francesi per la produzione di basi Champagne.

Oggi non tutti i vigneti si presentano allineati come in passato, una parte è a *Sylvoz*: un sistema di allevamento consigliato da Gabriele Lovisetto negli anni Sessanta.

Verso la fine degli anni Settanta, a causa di una profonda crisi economica, sociale e territoriale che portò alla scomparsa degli acquirenti di uve di *Asprinio*, la famiglia *Numeroso* avviò le prime sperimentazioni di spumantizzazione.

Alla luce dei primi soddisfacenti risultati venne registrato, nel 1982, il marchio *I Borboni*, in omaggio alla dinastia che fece vivere un'epoca d'oro al popolo meridionale e al Sud Italia. Nacque così la *Cooperativa Asprinio di Aversa - I Borboni*. Ed è proprio in questa fase che il carattere contadino del *Cav. Nicola* si rivelò in tutta la sua caparbia: con il fratello *Raffaele*, lanciò infatti la sua sfida al recupero dell'*Asprinio*, altrimenti

condannato all'estinzione, fino all'approvazione della pratica di riconoscimento prima della IGT e finalmente, nel 1993, della *DOC Asprinio di Aversa*.

Nel 1996 i due cugini, entrambi di nome Carlo, figli dei fratelli *Nicola* e *Raffaele*, iniziarono i lavori di ristrutturazione dell'antica casa di famiglia, risalente alla seconda metà del XVI sec., edificata su una grotta di tufo, nelle viscere del centro storico di *Lusciano*, pazientemente recuperata secondo gli standard tecnici, portando così a termine, nel 1998, il progetto di creazione della cantina *I Borboni*. Venne così recuperata la tradizionale vinificazione dell'*Asprinio* nelle grotte, scavate a 15 metri di profondità sotto le dimore padronali, uniche per i loro ambienti particolarmente adatti alla conservazione, in grado di assicurare la giusta umidità, assenza di luce e temperatura costante nell'arco dell'anno. La scelta di riportare il processo produttivo negli impianti del centro storico rappresenta la ferma volontà di tutelare i legami con la tradizione che l'*Asprinio* esige e che la famiglia *Numeroso* non intende ripudiare nonostante l'innegabile praticità che gli ampi spazi della campagna consentono ma che modificherebbe i cicli vitali e la tipicità dei vini.

Oggi questa tradizione, in seguito alla prematura scomparsa di *Carlo* (figlio del *Cav. Nicola*), è sostenuta, con estremo orgoglio ed amore smisurato, dal sottoscritto con mio zio *Carlo*. Assieme cerchiamo di apportare innovazione con un costante sguardo alla tutela delle tradizioni. Il progetto *Bollicine da uve italiane* rappresenta un importantissimo canale di promozione per i nostri spumanti.

Carlo e Nicola Numeroso



Nicola e Carlo Numeroso



Vigneto Santa Patena a Giuliano (Na)

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

#### CHI SONO I PRODUTTORI?

La Famiglia *Numeroso* coltiva uve di *Asprinio di Aversa* da oltre sei generazioni. Attualmente la tradizione è portata avanti da *Carlo* e *Nicola Numeroso*, rispettivamente zio e nipote.

#### DOVE SONO?

Si trovano a *Lusciano* in provincia di *Caserta*, uno dei paesi facenti parte dell'*Agro Aversano* che a sua volta è incluso nell'areale di produzione dell'*Asprinio di Aversa DOC*.

#### PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

La scelta fu presa dai fratelli *Nicola* e *Raffaele Numeroso* che, in un periodo di profonda crisi territoriale, decisero di non estirpare le piante di *Asprinio*, ma di produrre uno Spumante (uscito sul mercato nel 1983 e che fu il primo *Martinotti* fatto con l'*Asprinio*) che permettesse, grazie ai guadagni, di sostenere i vigneti a cui erano tanto affezionati.

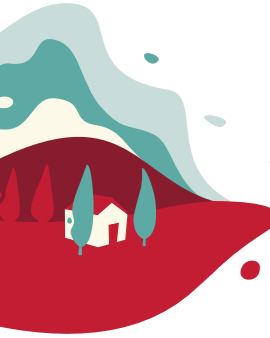
#### L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



ASPRINIO BRUT  
con uva *Asprinio*

BOLLICINE DA UVE ITALIANE | QUARTOMORO

*Verme-in-tino che bolle,  
ribolle e si libra...*



Piero, Violante, Luciana e Alberto

Tutto iniziò dai nonni... e tutto il seguito ha indubbiamente segnato il nostro vissuto.

Amedeo intraprese l'arte viti-vinicola commercializzando mescolanze di vini del nord e del sud Italia col fine di creare equilibrio e piacevolezza in un fiasco di vino da bere quotidianamente.

Segui poi mio padre toscano che, finito di studiare enologia in Piemonte, approdò e lavorò in Sardegna fino al 1990 presso diverse cantine sociali che contribuivano a creare posti di lavoro e il benessere nell'isola.

Oggi ho la fortuna e la responsabilità di conoscere una parte di storia viticola italiana, e mi sto anche dedicando in prima persona alla salvaguardia della biodiversità della Sardegna, fra le terre dove la viticoltura è presente da tempi più antichi.

La nostra è un'isola affascinante, testimone di una storia millenaria, a volte misteriosa e, a mio parere, ancora poco conosciuta. L'enologia sarda mantiene ancora tante diversità, ma la produzione è calata inesorabilmente dagli anni '70 del secolo scorso a oggi.

La Quartomoro di Sardegna è nata nel 2009, quando io e Luciana, pedagoga all'insegnamento, decidemmo di mettere insieme idee ed esperienze su una materia così affascinante come il vino in Sardegna. Ci siamo appassionati alla ricerca di grandi bollicine nel mondo e, nel frattempo, maturò in noi l'idea di trasformare in metodo classico l'uva bianca più rappresentativa e diffusa in Sardegna: *il Vermentino*.

Dopo tanti incontri e confronti ci siamo resi conto che il tempo e l'attesa può fare grandi cose: la nostra bollicina Q, brut metodo classico con 24 mesi di riposo sui lieviti, comincia a convincere evidenziando le sue peculiarità anche attraverso le sue peculiari note aromatiche.

Un vino diverso dalle icone e dai riferimenti del

mondo spumantistico italiano ma ci piace sapere che anche la Sardegna possa farsi notare con l'arte della rifermentazione.

L'Ossidiana, pietra vulcanica, fa da cornice alle vigne dalle quali proviene l'uva per il Vermentino che ci piace coniugare in diversi stili.

La curiosità e la responsabilità di continuare a ricercare è sempre più intensa. Il Vermentino, proveniente da diversi terreni, altitudini e latitudini diventa energia per trasformare l'uva in bottiglie da condividere con amici e appassionati.

Ma non vogliamo dimenticarci che Proposta Vini, con Italo Maffei come capofila, è stato il nostro mentore- ispiratore e ci ha spronati nell'impresa di far sì che la nostra cantina divenisse, con *Memorie di Vite* e *Orriu*, un'enciclopedia *bevibile* del sapere enoico sardo.

Siamo convinti sostenitori e ci sentiamo onorati di far parte del progetto *Bollicine da uve italiane*.

Non è stato, non è, e non sarà un percorso facile, ma siamo sostenuti da coloro che bevono i nostri *sorsi di storia* viticola spinti anche da chi scrive di noi, con grande sorpresa e in modo incoraggiante.

Vinifichiamo oltre 30 varietà di uve differenti, provenienti da zone diverse e, spesso, vinificate autonomamente per meglio capire e far conoscere l'essenza della Sardegna, attraverso il risultato affascinante della vinificazione e dell'affinamento.

Quartomoro è tutto questo... la CONDIVISIONE di una parte di NOI con i nostri colleghi, che con la stessa intensità studiano e raccontano le perle viticole e la BELLEZZA della nostra terra.

*Piero Cella*



L'AZIENDA IN

*4 Sorsi*



**CHI SONO I PRODUTTORI?**

Piero Cella con la moglie Luciana Baso e il supporto della Cooperativa Terre di Ossidiana nel comune di Marrubiu.

**DOVE SONO?**

Vivono ad Arborea.

**PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?**

Sono appassionati di bollicine e hanno voluto valorizzare ulteriormente il Vermentino, vitigno a bacca bianca tradizionale sardo di grande potenzialità e plasticità.

**L'ETICHETTA IN EVIDENZA:**



Q BRUT M.C.  
da uva Vermentino  
non riportata in etichetta



BOLLICINE DA UVE ITALIANE  
ERPACRIFE

Catalogo 2019

## NATI PER GIOCO



Un po' di storia...

**1999** Quattro amici con una grande passione in comune per il vino decidono, tra i banchi della scuola enologica di Alba, di produrre uno spumante. L'idea nasce dalla voglia di creare qualcosa di particolare e originale con uve diverse da quelle tradizionalmente impiegate.

**2000** Inizialmente svolgiamo numerose spumantizzazioni partendo da basi differenti, con la finalità di acquisire dimestichezza con il metodo e trovare il vitigno adatto a soddisfare le nostre aspettative. Queste esperienze portano a individuare nel nebbiolo la varietà più interessante: ha così origine Erpacrife. Quando Erpacrife muoveva i primi passi con la spumantizzazione del nebbiolo, tanti, soprattutto produttori, guardavano il progetto con ostilità e si può dire anche giustamente se si pensa che nel '99 il nebbiolo era già riconosciuto come grande vitigno per grandi vini rossi; l'idea di poterlo vinificare in rosato e spumante poteva sembrare riduttiva. In realtà l'obiettivo era proprio quello di produrre uno spumante metodo classico importante. I risultati di eleganza e finezza ottenuti hanno sancito l'attitudine alla spumantizzazione del nebbiolo, nobilitandolo maggiormente. Oggi, quello che poteva sembrare un timido tentativo di Erpacrife, è una realtà di una trentina di aziende che producono nebbiolo spumante per un totale di oltre 250.000 bottiglie.

**2003** In un secondo tempo, dopo diverse prove sperimentali, si concretizza un altro ambizioso progetto: la versione dolce di Erpacrife da uve moscato bianco.

Purtroppo le problematiche legate alla produzione di un vino spumante dolce, rifermentato in bottiglia, sono molteplici. Non potendo fare la microfiltrazione preimbottigliamento, il rischio di rifermentazione dopo la sboccatura è elevatissimo, con conseguenti intorbidamenti e soprattutto scoppio delle bottiglie! Ecco il motivo per il quale Erpacrife dolce esiste solo nelle annate in cui si riesce a raggiungere la stabilità microbiologica. Questo aspetto è limitante a tal punto da prendere in considerazione l'idea di smettere di produrlo, ma il risultato è talmente grande e unico da motivarci a continuare con tutte le forze!

**2010** L'ultima uscita è la versione di Erpacrife in bianco, ottenuta sempre con la stessa filosofia: metodo classico di vitigni autoctoni. Nel 2010 per fortunate coincidenze Erpacrife incontra Proposta Vini: a Pergine Valsugana nell'ufficio di Italo prendiamo i primi accordi per iniziare insieme quella che a oggi è ancora un'ottima collaborazione. Infatti Erpacrife aveva (e ha) tutti i requisiti del progetto **Bollicine da Uve Italiane** e Proposta Vini aveva (e ha) tutte le caratteristiche per una distribuzione di nicchia ideale per un'azienda così piccola e particolare. Erpacrife è l'unione delle prime sillabe dei nostri nomi propri Erik, Paolo, Cristian, Federico ed è il marchio che identifica i nostri spumanti. Erpacrife "nebbiolo" ha un affinamento minimo di tre anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base. Erpacrife "moscato bianco" è un vino

spumante dolce, rifermentato in bottiglia, secondo il metodo classico. Ha un affinamento minimo di due anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base e la sua naturale dolcezza. Erpacrife "bianco" è un vino spumante rifermentato in bottiglia partendo da uve autoctone bianche. Ha un affinamento minimo di due anni e non viene dosato all'atto della sboccatura per non manipolare l'originalità del vino base.

**2019** Dopo vent'anni Erpacrife rimane una piccola, se non la più piccola cantina di produzione di soli vini spumanti, proprio perché continua la volontà di spumantizzare per pura passione e creatività senza vincoli di mercato o mode di consumo. Erpacrife è un prodotto di spiccata personalità, che difficilmente incontrerà il gusto di tutti, ma di certo regalerà emozioni a chi ne saprà cogliere le differenze e apprezzare le sfaccettature. L'attività principale per tutti noi rimane l'azienda di famiglia, ma Erpacrife, partito i primi anni con lavori serali o nei fine settimana, oggi rappresenta un vero e proprio impegno a cui viene giustamente dedicato parte del nostro tempo! Oggi più che un'amicizia ci piace dire che Erpacrife è una famiglia, un forte legame che unisce non solo nel lavoro!

ERIK DOGLIOTTI, PAOLO STELLA,  
CRISTIAN CALATRONI, FEDERICO SCARZELLO

## L'AZIENDA IN QUATTRO SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

I produttori sono: Erik Dogliotti, Paolo Stella, Cristian Calatroni, Federico Scarzello.

DOVE SONO?

Vivono tra le Langhe e l'Oltrepò Pavese.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA UVE ITALIANE?

Descrivere cos'è il progetto Erpacrife può essere semplice, ma allo stesso tempo sono veramente tanti gli elementi che lo caratterizzano rendendolo unico! Le parole chiave sono: amicizia, passione, creatività, arte, spumante, metodo classico, vitigni autoctoni.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA

ROSÉ  
DOSAGGIO ZERO M.C.





BOLLICINE DA UVE ITALIANE  
CANTINA D'ARAPRÌ

# Nati da un'idea "Scoppiettante"



"D'Araprì", acronimo dei cognomi D'Amico, Rapini e Priore, è un'azienda nata nel 1979 che produce solo bollicine con Metodo Classico. È stata una scelta iniziata per puro caso e nata da una passione: noi siamo tre amici amanti della musica - io pianista, un altro contrabbassista e il terzo suonatore di tromba - e, in quegli anni, ci dilettavamo a suonare insieme. Uno di noi, Ulrico Priore, aveva tentato di produrre delle bottiglie di spumante come di solito si faceva nelle nostre famiglie, vale a dire facendo fermentare il mosto in bottiglia. Purtroppo quelle bottiglie scoppiarono tutte! Quella esperienza ci ha indotti a documentarci, a informarci e a studiare, a organizzare veri e propri viaggi studio con visite alle Maisons francesi. Durante i nostri viaggi, come fanno i giapponesi con la loro macchinetta fotografica, anche noi in Francia rubavamo un po' i loro segreti per capire come viene prodotto lo Champagne. Così... pian pianino abbiamo messo in piedi questa cantina cercando di valorizzare quanto c'era nel nostro territorio, ben consapevoli che quello che stavamo facendo non aveva precedenti nella tradizione vitivinicola di San Severo dove si era sempre prodotto solo vino tranquillo. Noi però volevamo produrre spumante con il metodo Champenoise! E in Puglia siamo stati i primi a farlo, con una certa dose di incoscienza, ma con tanta passione e determinazione. In quei primi anni abbiamo sperimentato l'utilizzo del Bombino Bianco, ma anche del Montepulciano con breve contatto con le bucce per ottenere la base spumante del Rosé.

La nostra cantina è sita fisicamente nel centro storico di San Severo e noi l'abbiamo voluta proprio lì per meglio coniugare la cultura e la storia con il territorio. La nostra cittadina già dalla fine del Settecento era un centro importante del meridione d'Italia per la produzione vinicola e il tessuto architettonico della parte più antica è ricco di palazzi con suggestivi sotterranei adibiti a cantine. Per la stessa ragione, tra i vitigni, abbiamo privilegiato il Bombino Bianco, che entra in tutte le nostre cuvées, presente da secoli (se non millenni) nella nostra zona. Una leggenda racconta che sia stato portato dai Cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa. Oggi produciamo circa 90.000 bottiglie all'anno e la gamma comprende cinque etichette. Il nostro fiore all'occhiello è la Riserva Nobile che è un 100% Bombino Bianco il quale, fin dal primo giorno, abbiamo sempre creduto adattissimo alla spumantizzazione. Siamo sicuramente stati dei precursori... Negli anni '80 era inimmaginabile pensare di fare spumante metodo classico nel Sud Italia e non esagero dicendo che ci davano dei pazzi, e inoltre spumantizzare un vitigno autoctono era un'eresia. Oggi stiamo raccogliendo i consensi da parte del pubblico e, dalle varie associazioni A.I.S., SLOW FOOD, F.I.S. e altre abbiamo ricevuto moltissimi riconoscimenti e finanche l'Oscar del Vino nel 2013. Oltre la Riserva Nobile, che è un millesimato, produciamo

anche un Brut e un Pas Dosé dove è sempre presente almeno il 60% di Bombino Bianco (con Pinot Nero e Montepulciano). Anche il Montepulciano è parte integrante della nostra storia agricola perché questo vitigno è arrivato da noi con la transumanza dall'Abruzzo e dal Molise e quindi ormai ci appartiene. Lo utilizziamo perché si presta bene negli assemblaggi e nelle cuvées con il Bombino e per questa ragione è presente in alcune tipologie di bottiglie da noi prodotte. Il Pinot Nero è stato aggiunto nei primi anni 2000 con l'intenzione di dare una certa internazionalità ai nostri prodotti, così come richiedeva il mercato. Anche nel nostro territorio questo vitigno esprime al meglio le sue potenzialità contribuendo alla struttura delle cuvées. Con la Riserva Nobile facciamo parte dalla prima ora (siamo tra i soci Fondatori) del progetto *Bollicine da uve italiane* e ne siamo orgogliosi.

*Girolamo D'Amico  
Louis Rapini  
Ulrico Priore*

D'Araprì, San Severo (Fg)

## L'AZIENDA IN 4 SORSI

### CHI SONO I PRODUTTORI?

*I produttori sono tre: Louis, Ulrico e Girolamo. Tre amici che suonano insieme da sempre.*

### DOVE SONO?

*Vivono a San Severo.*

### PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA VINI ITALIANI?

*La creazione del progetto *Bollicine da uve italiane* è conseguente all'esperienza della Cantina D'Araprì che, con la scelta audace di produrre spumante con Bombino Bianco, ha contribuito in maniera determinante a dimostrare quanto le uve storiche italiane siano delle perfette basi spumanti.*



**L'ETICHETTA IN EVIDENZA  
BOMBINO BIANCO BRUT  
Riserva Nobile M.C.**

