



SOUL VINE WINE

CATALOGO 2025



In Soul Vine Wine, siamo mossi dal desiderio di connettere gli appassionati di vino con vini autentici, a bassa lavorazione, biologici-biodinamici, prodotti da giovani e appassionati viticoltori provenienti da Spagna, Francia e Germania. Cerchiamo vini che siano veri, onesti e realizzati con cura e ci piace condividere le storie delle persone e dei luoghi alle loro spalle. In qualità di importatori e distributori, il nostro ruolo è quello di aprire porte e creare connessioni, consentendo a questi vini eccezionali di arrivare a coloro in grado di poterli apprezzare.

Crediamo che il vino abbia una capacità unica di unire le persone, favorire la conversazione e trascendere le culture. Ogni bottiglia rappresenta una nuova avventura, una possibilità per scoprire nuovi aromi, varietà di uva e tradizioni. Celebriamo la curiosità e la gioia dell'esplorazione.

Ti invitiamo a unirti a noi nella scoperta di vini che parlano al cuore e all'anima, e ad apprezzare la ricca e vibrante tessitura di culture e sapori che il nostro vino ha da offrire.



SOUL VINE WINE

CATALOGO 2025

SPAGNA

TANCA ELS ULLS	pag.4
SICUS	pag.11
LAGRAVERA	pag.18
SOTA ELS ANGELS	pag.25
PUNTA DE FLECHA	pag.34
CAN-VI	pag.40
PARET SECA	pag.46

FRANCIA

DOMAINE BALANSA	pag.51
-----------------	--------

GERMANIA

DER GLÜCKSJÄGER	pag.60
-----------------	--------





SPAGNA

NULLES, TARRAGONA, CATALOGNA, SPAGNA

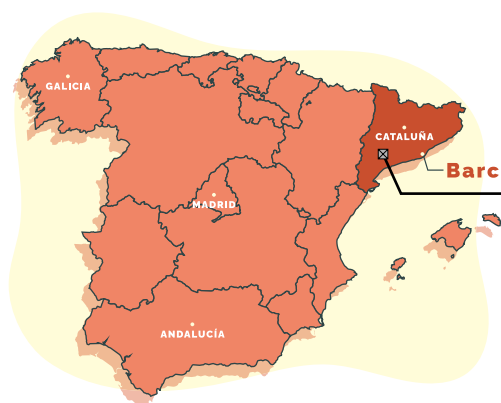
TANCA ELS ULLS

Francesc Boronat fa parte di un gruppo emergente di vignaioli cresciuti nei vigneti di famiglia, al tempo in cui le uve venivano ancora vendute in blocco alle cantine cooperative. Nel 2014 come altri giovani imprenditori agricoli di Tarragona, dopo aver studiato enologia e viticoltura, è tornato nella sua casa natale di Nulles e all'interno di un edificio restaurato, utilizzato anticamente dal nonno, ha costruito la prima cantina di famiglia che ha voluto chiamare con "Tanca Els Ulls", in italiano "chiudi gli occhi", per sottolineare l'importanza di coltivare i propri sogni.

Nei vini si riflettono interamente i caratteri della vicinanza al mare, del terreno argilloso e delle fragranze aromatiche e selvatiche che si sprigionano dai boschi mediterranei che costeggiano i suoi vigneti; il sogno di Francesc di produrre vini da uve autoctone locali, che rispecchiano questo paesaggio speciale, è diventato realtà.

Tra i suoi vigneti si annoverano le vecchie piante di famiglia di Macabeu, Cartoixà, Cartoixà Marí e le nuove aggiunte di Garnacha Nera e Malvasia, la quale piacque talmente tanto a suo padre che di ritorno da un viaggio in Sicilia ne portò con sé alcune barbatelle. Le vigne più vecchie, piantate dal nonno, hanno rese molto basse e le uve vengono tutte fermentate e affinate sia in acciaio sia in anfora. L'uso della macerazione delle bucce, *Brisat* in catalano, utilizzato per il Cartoixà, significa vini dal bouquet poliedrico e intrigante e dal colore rosa tenue, solo un po' più intensi, ma che non rinunciano nemmeno a un atomo di eleganza.

I suoi vini sono giovani e freschi, delicati e possiedono una buona acidità; l'alcol a bassa gradazione ne aumenta notevolmente il fascino.



Barcelona

TANCA ELS ULLS



TANCA ELS ULLS

Ancestrale 2023



Vitigno

Macabeu



Vigneto

Coster de les Bruixes i Alzina

Nulles

70 anni

200m slm

Vinificazione

2 giorni di contatto con le bucce, fermentazione in vasche di inox, imbottigliato dove completa la fermentazione.

Tipo di suolo

Argilloso calcare

Grado alcolico

11%

Solfiti totali

<20mg/l

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a corona

Stile

Ancestrale bianco

TANCA ELS ULLS

Macabeu 2023



Vitigno

Macabeu



Vigneto

Coster de les Bruixes

Nulles

-

-

Vinificazione

Macerazione pellicolare per 7 giorni. Fermentazione e affinamento per 3 mesi, il 30% in anfora e il 70% in acciaio inox.

Tipo di suolo

argilloso calcareo

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

< 20mg/l

Quantità media prodotta

3.000 bottiglie

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

Tasting notes

Espressivo, fresco, con aromi di foresta mediterranea e salinità.

TANCA ELS ULLS

Malvasia 2023



Vitigno

Malvasia



Vigneto

Camí de puigpelat

Nulles

-

-

Vinificazione

Macerazione pellicolare per 2 giorni, pressatura e leggero affinamento con le fecce fini per 3 mesi.

Tipo di suolo

Argilloso calcare

Grado alcolico

11 %

Solfiti totali

<20mg/l

Quantità media prodotta

6.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

Tasting notes

Bianco aromatico e molto espressivo, con freschezza, salinità, buona acidità ed eleganza. 100% Espressione mediterranea della Malvasia di Candia Aromatica.

TANCA ELS ULLS

La Lleona 2023



Vitigno

Cartoixà Marí



Vigneto

Camí del riu

Vilabella

-

200m slm

Vinificazione

Macerazione di 10 giorni con uve intere e pigiate. Fermentazione spontanea con lieviti selvatici in vasche di acciaio inossidabile. Affinamento sulle fecce fini per 4 mesi

Tipo di suolo

Calcare, depositi alluvionali, ciottoli

Grado alcolico

11,5%

Solfiti totali

<20mg/l

Quantità media prodotta
2.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco macerato - fermo

Tasting notes

Elegante, fresco, salato, minerale e molto mediterraneo

TANCA ELS ULLS

Cartoixà de Vinyes Velles 2023



Vitigno

Cartoixà Vecchie vigne



Vigneto

Coster de Bellavista

Nulles

80 anni

200m slm

Vinificazione

20 giorno di contatto con 20% dei raspi in vasca inox, svinatura per gravità e affinamento con le fecce fini per 6 mesi 60% in vasca inox, 40% in amphora.

Tipo di suolo

Argilla, calcare, ciottoli

Grado alcolico

11,5 %

Solfiti totali

<20mg/l

Quantità media prodotta
2.700

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco macerato - fermo

Tasting notes

Aromi di foresta mediterranea, minerali e spezie. Salato, fresco, minerale, con note speziate.

TANCA ELS ULLS

Garnatxa Negre 2023



Vitigno

Garnatxa Negre



Vigneto

Mas Gaya

Picamoixons

10 anni

200m slm

Vinificazione

macerazione per 10 giorni con uve intere e pressatura. Fermentazione spontanea con lieviti selvatici in vasche di acciaio inossidabile. Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi

Tipo di suolo

Argilloso calcare

Grado alcolico

11,5%

Solfiti totali

<20mg/l

Quantità media prodotta
3.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosso leggero
fermo

Tasting notes

Un vino giovane ed espressivo, con una predominanza di frutti rossi e un fondo leggermente erbaceo, un vino fruttato, fresco e con tannini molto morbidi



SPAGNA

BONASTRE, TARRAGONA, CATALOGNA

SICUS

Eduard Pie Palomar è un produttore talentuoso e ambizioso che ha vissuto tutta la sua vita nei vigneti di famiglia a Bonastre, una località situata un'ora a sud di Barcellona e a soli 10 km a nord-ovest del Mar Mediterraneo; il Massis di Bonastre domina la parte orientale della città. Nel 2009, anni dopo gli studi di enologia e viticoltura ed una parentesi lavorativa presso un'altra azienda vinicola, ha deciso di fondare la sua cantina, vinificando in proprio le uve dei vigneti di famiglia che al solito, ormai da decenni, erano conferite alla cooperativa locale.

Sicus produce solo con uve autoctone, come Cartoixà (Xarel-lo), Cartoixà Marí, Malvasia de Sitges, Macabeo, Sumol e Garrut; le pratiche agricole applicate nei vigneti sono estremamente naturali e a "basso intervento".

I vini iniziano la loro fermentazione spontanea nelle anfore situate in cantina o in quelle interrate nei vigneti e in vasche inox con quello che Eduard chiama metodo di "infusione": grappoli interi con raspi, poco o niente bâtonnage; si utilizza solo mosto di scorrimento, nessuna pressatura e fermentazioni completate in anfora e in vasche di acciaio. I tempi di macerazione variano da vino a vino e i risultati sono inconfondibilmente originali e intriganti.

I vini SICUS sono intensi, aromatici, terrosi, poco alcolici e con una ottima acidità; tutti portano la sua impronta estremamente unica, e racchiudono quello che lui chiama affettuosamente "paesaggio imbottigliato allo stato liquido".



SICUS

SICUS-Cru Marí 2014



Vitigno

CARTOIXÀ MARÍ 100%



Vigneto

La Masía

Bonastre

21 anni

215m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Macerazione prefermentativa di 4 giorni. Pigiatura e poi fermentazione in vasche di inox. Riposo del vino per 5 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia per un minimo di 80 mesi. Sboccatura: 10/2021

Tipo di suolo

Argillosa calcarea

Grado alcolico

11.5%

Solfiti totali

<10 mg/l

Quantità media prodotta

1.200

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo sughero

Stile

Metodo classico rosato Pas dosé

SICUS

SICUS-Cru Blanc 2010



Vitigno

CARTOIXÀ 100%



Vigneto

La Caseta

Bonastre

22 anni

210m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Macerazione pre fermentativa di 2 giorni. Pressatura e fermentazione in vasche di acciaio inox. Riposo del vino per 6 mesi e seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia per un minimo di 100 mesi. Sboccatura: 7/2022

Tipo di suolo

Argillosa

Grado alcolico

11.5%

Solfiti totali

<10 mg/l

Quantità media prodotta

4.150

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo sughero

Stile

Metodo classico bianco Pas dosé

SICUS

SICUS-Cru Blanc 2011



Vitigno

CARTOIXÀ 100%



Vigneto

La Caseta

Bonastre

22 anni

210m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Macerazione pre fermentativa 2 giorni. Pressatura e fermentazione in vasche di acciaio inox. Riposo del vino per 6 mesi e seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia per un minimo di 100 mesi. Sboccatura: 10/2022

Tipo di suolo

Argillosa

Grado alcolico

11.5%

Solfiti totali

<10 mg/l

**Quantità media
prodotta**
4.700

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo sughero

Stile

Metodo classico bianco Pas dosé

SICUS

SICUS Cartoixà Brisat 2020



Vitigno

CARTOIXÀ 100%



Vigneto

Bonastre

22 anni

210m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Infusione-fermentazione dei grappoli interi in vasca di inox per 8 mesi. Svinatura per gravità (senza pressatura) Affinamento per 1 mese in anfora e poi 7 mesi in vasca di acciaio inox.

Tipo di suolo

Argillosa calcarea

Grado alcolico

10%

Solfiti totali

<10 mg/l

Quantità media prodotta
1.820

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco macerato fermo

SICUS

SICUS Malvasía 2020



Vitigno

MALVASIA DE SITGES
100%



Vigneto

El Corral del Segarra
Bonastre
8-46 anni
240m slm

Vinificazione

Uve vendemmiate a mano. Infusione-fermentazione dei grappoli interi in vasca di inox per 3 mesi. Svinatura per gravità (senza pressatura) Affinamento per 1 mese in anfora e poi 7 mesi in vasca di acciaio inox.

Tipo di suolo

Argillosa calcarea

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

<10 mg/l

**Quantità media
prodotta**
676

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco macerato fermo

SICUS

CARTOIXÀ MARÍ 2019



Vitigno

CARTOIXÀ MARÍ 100%



Vigneto

El Peret
Bonastre
20 anni
210m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Infusione e fermentazione spontanea delle uve intere per 10 giorni. Svinatura per gravità, senza pressatura. Affinamento di 1 mese in anfore e 7 mesi in vasche inox con le fecce fine.

Tipo di suolo

Argillosa calcarea

Grado alcolico

10%

Solfiti totali

<10 mg/l

**Quantità media
prodotta**
5.452

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosato fermo



SPAGNA

ALFARRÀS, LLEDIA, CATALOGNA

LAGRAVERA

Lagravera è un'azienda vinicola giovane proiettata verso il futuro ma profondamente radicata nella storia enologica del suo territorio, la Serra Llarga situata nella catena montuosa di gesso più lunga d'Europa, sull'asse tra i Pirenei e la Valle dell'Ebro. Fin dai tempi dell'Impero Romano, questa era una terra di vino, ma poi lo scavo del canale di Aragona, la fillosera, l'esodo rurale e infine l'estirpazione delle vigne, hanno ridotto del 90% l'estensione dei vigneti della regione.

Per produrre il fantastico vino che questa terra privilegiata può offrire, la famiglia Arnó e l'enologa Pilar Salilas, direttrice de "Lagravera" si sono impegnate sia nel recupero degli antichi vigneti, sia nella riqualificazione ambientale, impiantando nuove viti in una cava di ghiaia dismessa, una "gravera" per l'appunto.

Il loro vigneto più vecchio, "El Vinyet", ha 134 anni, le sue 24 varietà sono state innestate sulla Rupestris de Lot americana nel 1889 e ogni singola pianta è stata attentamente analizzata e catalogata dall'Institut Català de la Vinya e Vi (INCAVI); il vigneto più giovane dell'azienda, La Nùria, piantato nel 2006 nella cava di ghiaia, conta 15 diverse parcelle con 8 varietà, principalmente Garnacha Nera Garnacha Bianca; gli altri due vigneti si trovano in comunità limitrofe che circondano la cantina.

L'azienda pratica l'agricoltura biodinamica ed è certificata Demeter ed Ecocert; produce cinque diverse linee dai suoi quattro vigneti e due di queste, La Pell Vinyet (Pell significa "pelle" in catalano) e Les Pedrisses d'Ivars sono prodotte dai due vigneti più vecchi e sono estremamente limitate nella loro produzione.

I vini di Lagrava sono straordinariamente fini e ben strutturati, per cui i tannini sono molto equilibrati e conferiscono loro eleganza e stile. Sono freschi e hanno un'eccellente acidità che li rende altamente bevibili e freschi. Sono vini estremamente ben fatti che possono essere bevuti subito o invecchiati nel tempo.



LAGRAVERA

CICLIC BIANCO 2020



Vitigno

GARNACHA BIANCA



Vigneto

Vinya Nuria

Noguera

17 anni

350m slm

Vinificazione

Pressatura diretta e travaso.
Fermentazione del mosto in botte di rovere sloveno da 2.000 litri.
Affinamento: nella stessa botte sui suoi lieviti per 12 mesi

Tipo di suolo

Ghiaie e sabbie con gesso intercalato

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
1.894

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

Tasting notes

Complesse note minerali di pietra secca, su un sottile e squisito sfondo fruttato di buccia di pesca appena sbucciata e pera Williams. Sfumature di anice e molto speziate.

LAGRAVERA

ONRÀ BIANCO 2022



Vitigno

GARNACHA BIANCA 88%
SAUVIGNON 12%



Vigneto

Vinya Nuria
Noguera
17 anni
350m slm

Vinificazione

Fermentazione con lieviti selvatici e le varietà separatamente. Affinamento sui lieviti al termine della fermentazione per 5 mesi, 100% acciaio inox.

Tipo di suolo

Ghiaie e sabbie con gesso intercalato

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
2.600

Tipo di bottiglia e chiusura
borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

Tasting notes

Aromi di frutta a nocciolo gialla, pera e mela decorati da un bouquet di fiori bianchi. Man mano che si evolve, compaiono note fresche di agrumi e finocchio. Il palato è rotondo, leggero, fresco e minerale con un finale salino che invita a ripetuti sorsi coinvolgenti.

LAGRAVERA

NATURAL BIANCO 2022



Vitigno

GARNACHA BIANCA



Vigneto

Vinya Nuria

Noguera

17 anni

350m slm

Vinificazione

Pressatura diretta di 2/3 delle bucce e fermentazione con lieviti selvatici di questo mosto torbido con il resto delle bucce e una piccola parte delle bucce. Fermentazione malolattica naturale, seguita da un affinamento sui lieviti per 2 mesi.

Tipo di suolo

Ghiaie e sabbie con gesso intercalato

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

1.740

Tipo di bottiglia e chiusura

borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

Tasting notes

Colore bianco selvatico leggermente torbido. All'aerazione mostra aromi di finocchio, erba fresca e resina, seguiti da mela verde e scorze di agrumi e bergamotto.

LAGRAVERA

CICLIC ROSSO 2018



Vitigno

GARNACHA NERA



Vigneto

Vinya Nuria Algerri - Parcella "Gran Cru"

Noguera

18 anni

350m slm

Vinificazione

Diraspato e leggermente pigiato. Fermentazione in botte di rovere sloveno da 5.000 litri, dove rimane con le bucce per 4 mesi. Successivo affinamento di altri 8 mesi per completare l'anno in botte.

Tipo di suolo

Ghiaie e sabbie con gesso intercalato

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Rosso Fermo

Tasting notes

Note fresche di sottobosco mediterraneo, come timo e lavanda, mescolate a fiori di violetta essiccati. Al palato di ciliegie leggermente candite, con un tocco fresco di alloro ed erba buona.

LAGRAVERA

NATURAL ROSSO 2019



Vitigno

GARNACHA NERA



Vigneto

Vinya Nuria

Noguera

17 anni

350m slm

Vinificazione

Macerazione prefermentiva a freddo 15°C 2-3 giorni. fermentazione con i lieviti autoctoni in acciaio. rimontaggio 2 x al giorno durante la malolattica. Affinamento sulle fecce fine 7 mesi.

Tipo di suolo

Ghiaie e sabbie con gesso intercalato

Grado alcolico

14%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
6.600

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Rosso Fermo

LAGRAVERA

LALTRE 2021



Vitigno

Garnacha tinta 67%, Malbec 15%
Cabernet sauvignon 7%,
Monastrell 5%
Tempranillo 3%, Merlot 3%



Vigneto

Mas La Parra
Noguera
24 anni
700m slm

Vinificazione

Fermentazione con lieviti selvatici in vasche di acciaio.
Fermentazione malolattica con i batteri naturali.
Affinamento sulle fecce fini in acciaio inox.
Leggero invecchiamento in botte.

Tipo di suolo

Limo e gesso con abbondante calcare

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

25.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Bordolese e tappo sughero

Stile

Rosso Fermo



SPAGNA

CRUÏLLES, GIRONA, CATALOGNA

SOTA ELS ANGELS

“Sotto gli angeli”, il nome è perfettamente appropriato per questa azienda incastonata nell’incantevole macchia mediterranea di Les Gavarres, nella provincia catalana settentrionale di Girona; un’oasi di territorio incontaminato a 20 chilometri dalla costa mediterranea. La cantina è circondata da uliveti, colline e alberi da sughero; il senso di tranquillità, calma e pura bellezza danno l’idea di un luogo in cui si possano incontrare davvero degli angeli passeggiare. Maria Polanco e Guy Jones hanno piantato qui i loro vigneti nel 2004, realizzando il loro sogno di possedere un’azienda vinicola e di produrre un vino che potesse soddisfare non solo i loro ideali enologici personali, ma anche raggiungere il successo commerciale.

Oggi i vigneti hanno una superficie totale di 9 ettari sui quali vengono coltivati principalmente Garnacha Bianca, Garnacha Grigia, Garnacha Nera, Carignan rosso e bianco, Picapol e Chardonnay, oltre a una porzione minore di Merlot e Cabernet Sauvignon. La coltivazione dei vigneti è biodinamica e biologica, secondo il desiderio di Maria e Guy di vivere in armonia con la natura, in una concezione olistica di equilibrio con l’ecosistema, che ha l’ambizioso obiettivo finale dell’autoproduzione dei preparati biodinamici.

Per trasferire i grappoli e il mosto d’uva durante tutto il percorso di fermentazione, attraverso serbatoi in acciaio inossidabile, anfore e botti da 500 litri, si usa solo lo scorrimento naturale; non ci sono interventi o additivi chimici, non ci sono trattamenti di affinamento, si fa solo una leggera filtrazione e si usa microscopica quantità di SO₂. Come la maggior parte delle aziende vinicole biodinamiche, il calendario lunare scandisce i tempi per l’imbottigliamento di tutti i vini.

I vini di Maria e Guy sono eleganti, freschi ed espressivi e, per riprendere il nome della loro linea di vini più giovani, hanno una grande “fluidità”.



SOTA ELS ANGELS



SOTA ELS ANGELS

BOSSANOVA 2021



Vitigno

CHARDONNAY 60%
PICAPOLL 40%



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Pressatura delicata.
Fermentazione a freddo con lieviti autoctoni in vasche di acciaio e termina in bottiglia. Affinamento sulle fecce per 4 mesi.
Sboccato il 2/2/2022

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

11%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
2,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo

Stile

Bianco ancestrale

SOTA ELS ANGELS

MERAVELLES 2018



Vitigno

GRENACHE GRIS 60%
GRENACHE BLANC 30%
CARIGNANO BIANCO 10%



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Pressatura delicata per estrarre solo il mosto fiore, fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in anfore di ceramica da 350 e 400 litri dove termina la fermentazione e dove rimane per dodici mesi sulle fecce fini.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
2,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

SOTA ELS ANGELS

PRESENCIA 2018



Vitigno

GRENACHE BLANC



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Pressatura delicata per estrarre solo il mosto fiore, fermentazione spontanea in acciaio per poi finire in botti di rovere francese. Affinamento nelle stesse botti sui lieviti.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
2,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

SOTA ELS ANGELS

SOTA ELS ANGELS 2018



Vitigno

CHARDONNAY 50% &
PICAPOLL 50%



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Le uve vengono pigiate e trasferite in vasche di acciaio inox per la macerazione a 6°C. Viene estratto solo il succo libero e la fermentazione inizia a 14°. A metà della fermentazione viene conservato in botti di rovere francese da 500 e 600 litri, dove la fermentazione viene completata. Invecchia per un anno nelle stesse botti sulle fecce fini. Filtrato delicatamente.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

borgognotta tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

SOTA ELS ANGELS

FLOW BIANCO 2021



Vitigno

CARIGNANO ROSSO



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Pressatura diretta, fermentazione spontanea a bassa temperatura. Dopo la malolattica, affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
10,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a vite

Stile

Rosso vinificato in bianco - fermo

SOTA ELS ANGELS

FLOW ROSATO 2021



Vitigno

CARIGNANO ROSSO 25%
MERLOT 60%
UVA BIANCA 15%



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Pressatura diretta, fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
5,000

Tipo di bottiglia e chiusura

tappo a vite

Stile

Rosato

SOTA ELS ANGELS

UBUNTU 2021



Vitigno

CARIGNAN 45% MERLOT
25% GRENACHE 10%
CARIGNANO BIANCO
20%



Vigneto

-
Cruïlles, Monells i Sant
Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Leggera macerazione delle uve
rosse e bianche, fermentazione
con lieviti propri in vasche di
cemento. Affinamento di 6 mesi
in vasche di acciaio inox.

Tipo di suolo

argilloso, limo, silice

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

-

**Quantità media
prodotta**
5,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a vite

Stile

Rosso fermo

SOTA ELS ANGELS

ARKETIPO 2015



Vitigno

GARNACHA 50%
MERLOT 35%
SYRAH 15%



Vigneto

-
Cruilles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura
-
100m slm

Vinificazione

Una parte fermenta in vasca di cemento, mentre l'altra in vasca di acciaio con uva parzialmente pigiata. Pressatura soffice. Affinamento in botte da 500 litri per una migliore integrazione di legno. Affinamento sulle fecce fini.

Tipo di suolo

-

Grado alcolico

13.5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta
2,000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosso fermo



SPAGNA

SERRANILLOS DEL VALLE, MADRID

PUNTA DE FLECHA

Alejandro Lopez Martin ha studiato viticoltura ed enologia all'Università Politecnica di Madrid, poi nel 2009 ha preso la decisione di preservare e dare continuità al vigneto di Garnacha nera piantato per la prima volta nel 1940 e che ha ereditato, nella sua città natale a Serranillos del Valle, trenta minuti a sud di Madrid.

Si dà il caso che quello di Alejandro sia anche l'ultimo vigneto esistente della città; la viticoltura di questa zona, un tempo florida, è stata sostituita da altre colture di alto valore, con l'eccezione appunto dei vini attualmente prodotti da Alejandro.

Il suo stile di vinificazione sia per il bianco autoctono Malvar, sia per i rossi prodotti con il Garnacha Nera, segue la tecnica di vinificazione tradizionale di Madrid chiamata sobremadre; al termine della fermentazione alcolica il mosto rimane insieme ai lieviti, senza alcun travaso, tranne quello che precede l'imbottigliamento. Il tempo massimo in cui il mosto può rimanere con i lieviti è di 180 giorni e solo le stratificazioni più centrali possono essere imbottigliate, in modo da escludere la parte superiore che viene a contatto con l'aria e la parte inferiore che è a contatto con le fecce e l'uva diraspata e pigiata.

Nel frattempo Alex ha trovato altri vigneti abbandonati nelle città vicine e ha iniziato un piano meticoloso per preservarli e rigenerarli a dispetto dell'età e gli anni di abbandono.

La sua filosofia del lavoro è semplice e diretta, nel totale rispetto dell'ambiente, in vigna e in cantina; nei vigneti utilizza decotti biodinamici di varie piante spontanee locali, come ortica, equiseto, calendula e camomilla; l'osservazione sistemica e la sperimentazione per soddisfare al meglio le esigenze e le caratteristiche specifiche delle sue vigne, hanno garantito una seconda vita ai vigneti.

Una volta in cantina, le uve vengono lavorate individualmente con lieviti autoctoni, preservando così l'identità di ogni vigneto, senza l'utilizzo di alcun tipo di sostanza chimica enologica nel processo di produzione e così il vino che ne risulta, è... solo ed unicamente uva!

Assoluta purezza e aderenza alla tradizione sono i tratti distintivi dei vini Punta de Flecha.



PUNTA DE FLECHA

VELO DE LUBA 2021



Vitigno

Malvar 100%



Vigneto

Los Moscatelares

El Alamo

60 anni

600m slm

Vinificazione

50% di macerazione carbonica e, una volta completata la fermentazione, viene travasato in un'anfora di terracotta dove riposa per 8 mesi sotto un velo di flor.

Tipo di suolo

Sabbia, pietra

Grado alcolico

12,5%

Solfiti totali

<10 mg/l senza solfiti aggiunti

Quantità media prodotta

500 bottiglie

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco macerato



PUNTA DE FLECHA

LAS MADRES 2021



Vitigno

Malvar 100%



Vigneto

Los Moscatelares

El Alamo

60 anni

600m slm

Vinificazione

Le uve vengono diraspate al 100% fermentazione avviene in vasca di acciaio per 180 giorni con le bucce.

Tipo di suolo

Sabbia, pietra

Grado alcolico

12,5%

Solfiti totali

<10 mg/l senza solfiti aggiunti

Quantità media prodotta

410 bottiglie

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco macerato ossidativo

PUNTA DE FLECHA

VINOLETA 2021



Vitigno

Garnacha 100%



Vigneto

El Critos
Batres
63 anni
605m slm

Vinificazione

Pressatura diretta, vinificazione
in acciaio

Tipo di suolo

Sabbia

Grado alcolico

15%

Solfiti totali

<10 mg/l senza solfiti
aggiunti

Quantità media prodotta

420 bottiglie

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Rosato fermo

PUNTA DE FLECHA

13 PUNTAS 2021



Vitigno

Garnacha 100%



Vigneto

Arenal
Carranque
48 anni
670m slm

Vinificazione

Macerazione carbonica con uve molto mature, una volta completa la fermentazione, il vino è affinato per 6 mesi in vasche di acciaio.

Tipo di suolo

Sabbia

Grado alcolico

15%

Solfiti totali

<10 mg/l senza solfiti aggiunti

Quantità media prodotta

1.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Rosso fermo

PUNTA DE FLECHA

PUNTA DE FLECHA 2020



Vitigno

Garnacha 100%



Vigneto

El Prado
Serranillos del Valle
83 anni
500m slm

Vinificazione

Fermentazione lunga, oltre 30 giorni, Affinamento 11 mesi in botti di rovere americano e 8 mesi in bottiglia.

Tipo di suolo

Sabbia

Grado alcolico

15%

Solfiti totali

<10 mg/l senza solfiti aggiunti

Quantità media prodotta
355

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Rosso fermo



SPAGNA

BLANCAFORT, TARRAGONA, CATALOGNA

CAN-VI

L'imprenditrice Cristina Vaque e i vignaioli Jordi Solé e Jordi Llorens di Blancafort, sono appassionati cultori dei vini naturali, ispirati dal rispetto per la salute e per l'ambiente e sono i creatori di questo smart concept nato nel cuore della famosa regione vinicola del Penedès, in Catalogna.

Canvi significa cambiamento in catalano e, dal momento che la vita è in eterno cambiamento, la nostra passione spinge anche noi a rinnovare la nostra forma mentis e pensare per esempio a un modo nuovo di confezionare un prodotto tradizionale come il vino. Lo stesso vino naturale che si può trovare in una bottiglia ecologica, ora si può trovare in una lattina altrettanto ecologica, infinitamente riciclabile e rivestita con una pellicola, priva di PBA, che impedisce il contatto del vino con l'alluminio. L'etichetta della lattina è realizzata con carta minerale biodegradabile e non è realizzata utilizzando alberi, acqua o sostanze chimiche nel processo di produzione.

La vinificazione di Can-Vi non conosce scorciatoie; i vini sono prodotti con cura artigianale, senza artifici, ma soltanto con buona uva, un pizzico di fermentazioni spontanee e nessuna aggiunta di SO₂. Le lattine sono leggere e possono essere utilizzate in diverse occasioni: in barca, in spiaggia, in montagna, nelle escursioni, ai festival, ai picnic e, naturalmente, anche a casa.

I vini di Can-Vi sono intensi e mostrano tutte le meravigliose caratteristiche dei vini fermi ottenuti con macerazione delle bucce, dal mosto di fiore e affinati in anfora, sono ben equilibrati, freschi e ricchi di aromi accattivanti. I vini ancestrali sono prodotti esattamente come i loro fratelli imbottigliati, ma semplicemente compiono la loro fermentazione nella lattina e questo dà vita a spumanti emozionanti e vibranti, un'eccellente acidità.



CAN-VI

ANCESTRAL BLANC 2022



Vitigno

MACABEU E PARELLADA



Vigneto

Certificato biologico

Blancafort

14 anni

425m slm

Vinificazione

Pressatura diretta della Parellada e del Macabeu, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, fermentazione completata in lattina.

Tipo di suolo

Calcarei

Grado alcolico

11,5%

Solfiti totali

<5 mg/L

Quantità media prodotta

—

Tipo di bottiglia e chiusura

Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone

Stile

Ancestrale bianco

Tasting notes

Colore dai toni gialli e dai riflessi oro pallido. Aroma fresco e pulito. Lo scintillio della fermentazione naturale gli conferisce un tocco originale e divertente. In bocca la freschezza delle bollicine rivela un sottile frutto bianco.

CAN-VI

ANCESTRAL ROSAT 2022



Vitigno

MONESTRELL*



Vigneto

certificato biologico

Blancafort

17 / 35 anni

Vinificazione

Macerazione con le bucce per 4 giorni, salasso del vino e fermentazione in lattina. Senza solfiti aggiunti.

Tipo di suolo

Calcarei

Grado alcolico

10,5%

Solfiti totali

<5 mg/L

Quantità media prodotta

—

Tipo di bottiglia e chiusura

Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone

Stile

Ancestrale rosato

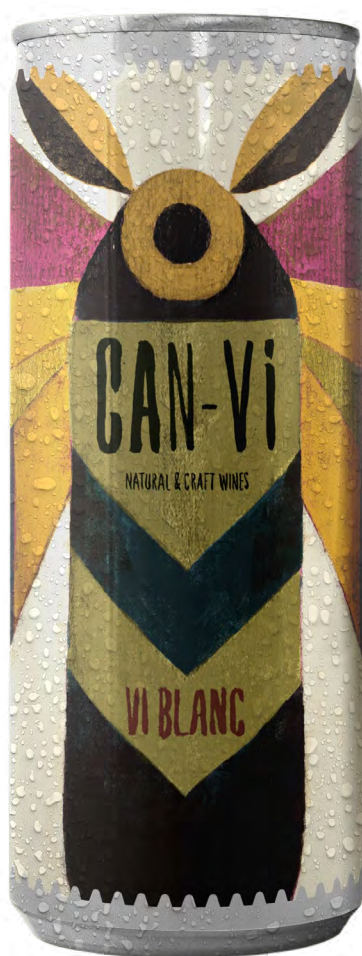
Tasting notes

Colore rosato intenso e toni di lampone. Al naso troviamo aromi di frutti rossi di bosco. Al palato spicca la freschezza e le fini bollicine rendono il vino accattivante, e facile da bere.

**Monastrell è il quarto vitigno da vino rosso più coltivato in Spagna. Conosciuto in Francia con il nome di Mourvèdre, ha un profilo simile al Syrah: corposo, ricco, di colore rosso scuro e carico di frutti neri e spezie. Il Monastrell si adatta perfettamente al clima della Spagna meridionale ed è molto resistente alla siccità e riesce a produrre vini sorprendentemente espressivi da terreni piuttosto poveri di sostanze nutritive*

CAN-VI

CAN-VI BIANCO 2022



Vitigno

MACABEU E PARELLADA



Vigneto

certificato biologico

Blancafert

-

400m slm

Vinificazione

Macerazione pellicolare di 4 giorni, salasso del vino e fermentazione in vasca con lieviti indigeni. Successivo affinamento in anfore di argilla sui lieviti per 6 mesi. Senza solfiti aggiunti.

Tipo di suolo

Calcarei

Grado alcolico

10%

Solfiti totali

<5 mg/L

Quantità media prodotta

—

Tipo di bottiglia e chiusura

Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone

Stile

Bianco fermo

Tasting notes

Toni gialli e luminosi con riflessi dorati. Al naso troviamo aromi di frutta bianca e note di fumo, puliti, freschi e sinceri. In bocca è glicerico, ampio e persistente, lasciando la bocca pulita e fresca.

CAN-VI

CAN-VI ROSATO 2022

**Vitigno**

MONASTRELL

**Vigneto**

Certificato biologico

Les Pobles

-

400m slm

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione con le bucce per 4 giorni, salasso del vino e successivo stoccaggio in vasca inox sui lieviti per 6 mesi. Senza solfiti aggiunti.

Tipo di suolo

Calcarei

Grado alcolico

11,5%

Solfiti totali

<5 mg/L

Quantità media prodotta

—

Tipo di bottiglia e chiusura

Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone

Stile

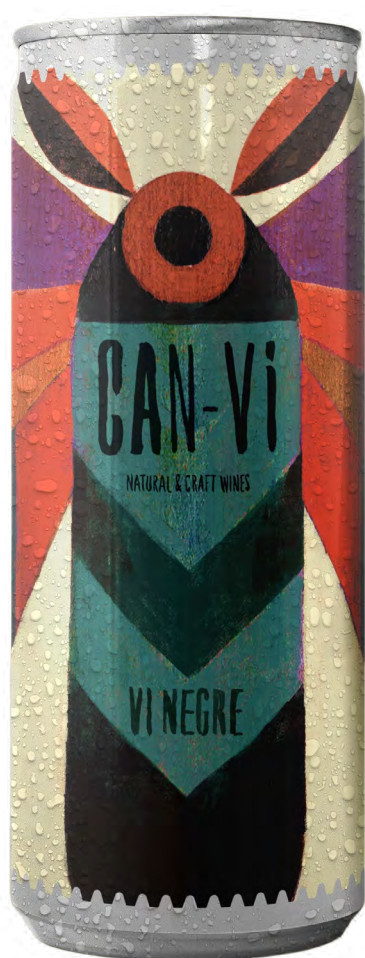
Rosato fermo

Tasting notes

Colore rosato intenso e toni di lampone. Al naso, frutti rossi di bosco. Al palato spicca la freschezza, che rende il vino accattivante, piacevole e facile da bere.

CAN-VI

CAN-VI NEGRE 2022



Vitigno

MONASTRELL E
GARNACHA NERA



Vigneto

Certificato biologico
Blancafort
14 anni
400m slm

Vinificazione

Macerazione pellicolare per 10 giorni, salasso del vino e fermentazione in vasca con lieviti indigeni. Successivo affinamento in anfore di argilla sui lieviti per 6 mesi. Senza solfiti aggiunti.

Tipo di suolo

Calcarei

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

<5 mg/L

Quantità media prodotta

—

Tipo di bottiglia e chiusura

Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone

Stile

Rosso fermo

Tasting notes

Al palato evidenzia la struttura della garnatxa e la freschezza del Monastrell.



SPAGNA

FONT RUBÍ, BARCELONA, CATALOGNA

PARET SECA

Paret Seca è un nuovo ed entusiasmante progetto dell'enologo Ivà Gallego Santacana, nato e cresciuto a Penedes, Tarragona, in Spagna. Nel 2005, dopo aver completato i suoi studi universitari, Ivà ha iniziato la sua carriera come enologo a Costers del Segre nella provincia di Lleida, in Catalogna. Lì ha lavorato come enologo per due diverse cantine fino alla sua decisione avventurosa nel 2012, quando ha iniziato a studiare l'enologia biodinamica a Bordeaux, in Francia. Questa esperienza avrebbe radicalmente cambiato il suo approccio alla vinificazione e lo ha portato a lavorare per una cantina certificata Demeter a Lleida, in Catalogna, fino all'inizio della pandemia da Covid che lo ha lasciato senza lavoro.

Ivà ha deciso che era il momento di creare i suoi vini, con la sua impronta personale, dando così inizio alla genesi dei vini Paret Seca. Ivà ottiene le sue uve da vari amici che gestiscono le proprie aziende agricole familiari e praticano la viticoltura biologica. Le uve bianche, Macabeo e Xarel.lo, provengono esclusivamente da Penedes. La Garnatxa Nera è proveniente da Terra Alta. Egli si affida alla gentilezza e generosità di amici enologi che gli prestano il loro spazio nelle loro cantine per la produzione dei suoi vini.

Tutti i vini sono monovarietali, consentendo così un'espressione più pura e singolare di ciascun vitigno. L'approccio di vinificazione di Ivà è a bassa interferenza, e i vini sono realizzati seguendo il calendario biodinamico. Solo fermentazione spontanea - nessun solfito viene aggiunto né durante la vinificazione né all'imbottigliamento.

I vini di Ivà sono decisi e precisi, realizzati in modo tale da esaltare le caratteristiche uniche delle uve senza superare i loro limiti naturali, dando vita a vini meravigliosamente equilibrati ed eleganti.

Siamo lieti di importare i vini di Ivà e non vediamo l'ora di vedere i suoi talenti enologici ricevere il riconoscimento che meritano.



PARET SECA

PRE-NAT 2023



Vitigno

100% Montônec
(Parellada)



Vigneto

Torrelavit
Alt Penedès
35 anni
-

Vinificazione

Fermentazione spontanea
con lieviti indigeni, con una
macerazione di 12 ore con le
bucce.
Invecchiamento di 5 mesi con i
lieviti in bottiglia.

Tipo di suolo

Argilla-calcareo con un alto
contenuto di calce. Piuttosto
sassoso.

Grado alcolico

11%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo corona

Stile

Vino spumante, metodo
Ancestrale

PARET SECA

MACABEU 2022



Vitigno

Macabeu 100%



Vigneto

Villafranca
Alt Penedès
25 anni
-

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, con una macerazione di una settimana con le loro bucce in condizioni fredde solo per evitare l'inizio della fermentazione. Invecchiamento: In serbatoi di acciaio inox sulle sue fecce fini per 6 mesi .

Tipo di suolo

Argillo-calcareo, con alto contenuto di calce. Suoli sedimentari profondi.

Grado alcolico

10,5%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo
macerato

PARET SECA

XAREL·LO BRISAT 2022



Vitigno

Xarel·lo 100%



Vigneto

Espielles
Alt Penedès
20 anni
-

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, con una macerazione di sette settimane con le loro bucce.
Invecchiamento: In anfore di terracotta per 8 mesi.

Tipo di suolo

Argillo-calcareo, con un contenuto medio di calce.

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

-

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco Fermo
macerato

PARET SECA

GARNATXA NEGRA 2021



Vitigno

Garnatxa rossa 100%



Vigneto

Terra Alta
Batea a La Pobla de
Massaluca
22 anni
450m slm

Vinificazione

Lieviti indigeni in tino
troncoconico di rovere francese
da 2000lt.
Macerazione di 15 giorni con le
loro bucce.
Invecchiamento nei medesimi tini
di rovere francese per 7 mesi.

Tipo di suolo

Argillo-calcareo, con alto
contenuto di calce

Grado alcolico

14%

Solfiti totali

< 4 mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosso fermo



FRANCIA

VILLENEUVE -LES-CORBIÈRES, AUDE, OCCITANIE

DOMAINE BALANSA

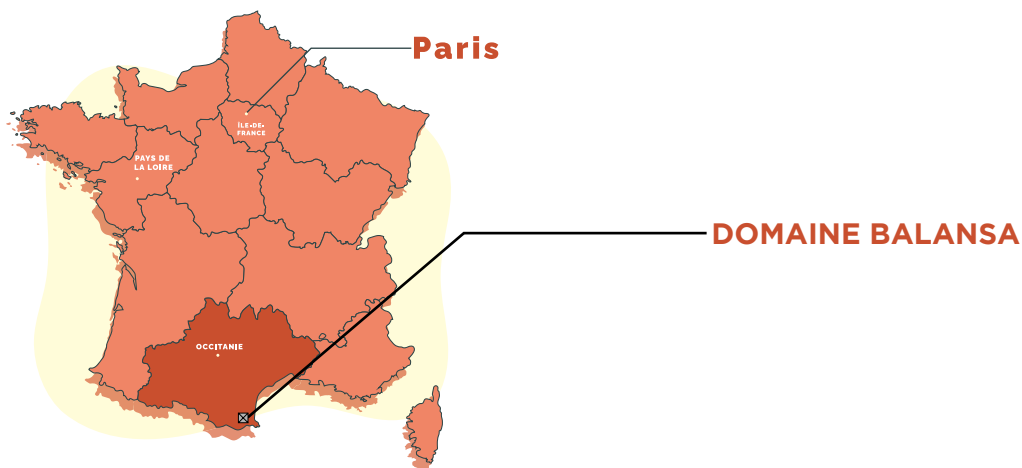
Céline Peyre e il compagno Alexandre Gressant hanno creato il Domaine Balansa nel 2015. La famiglia di Céline era viticoltrice da generazioni ma vendeva le proprie uve alla cooperativa locale; oggi, insieme ai genitori, vicino all'impressionante patrimonio di vecchie viti che punteggiano le vicine colline ondulate e battute dal vento della Haute Corbière, hanno costruito con successo il loro Domaine a conduzione familiare.

I loro 14 ettari, alcuni dei quali piantati dal bisnonno e coltivati dal nonno e dal padre, sono ora rigorosamente coltivati in agricoltura biodinamica e certificati dal 2021. Alcuni dei vigneti centenari più antichi sono stati co-impiantati con varietà autoctone come Carignan, Syrah, Grenache Noir e il rarissimo Lledoner Pelut. I terreni variano da scisti delicati ad argilla e calcare. Le rese sono basse.

Il microclima unico, l'abbondante vento fresco proveniente dalla famigerata Tramontana da nord, le calde giornate di sole e le fresche serate rendono le uve estremamente equilibrate e sane.

Il lavoro in cantina è leggero e l'uso di macerazioni carboniche e semi-carboniche per tutti i vini rossi offre risultati meravigliosamente aromatici; le fermentazioni sono spontanee ma aidate da un pied a cuve iniziato con le uve bianche e ogni vino presta il suo mosto al vino successivo per dare il via alla fermentazione, il tutto in ordine sequenziale; le fermentazioni iniziano in vasche di acciaio inox e in cuvées di cemento e si concludono in cemento, barrique o barrique neutra.

I vini di Balansa sono estremamente equilibrati ed eleganti con una buona intensità, complesso, i rossi sono aromatici e deliziosi per le loro note di frutti rossi di bosco, tutti i sentori della gariga, tannini estremamente morbidi e bella acidità. Siamo orgogliosi di offrire la loro intera gamma di vini, ognuno dei quali possiede caratteristiche uniche e intriganti associate ai vini dell'Occitania.



DOMAINE BALANSA

ARAGON 2023

DOMAINE BALANSA



aragon

Vitigno

MUSCAT PETITS
GRAINS 100%



Vigneto

“Campagnes” & “Pec de
Lauzert”

Villeneuve les Corbieres

58 anni e 21 anni

400m slm

Vinificazione

Pressatura diretta,
fermentazione e
affinamento in anfore di
terracotta.

Tipo di suolo

Scistoso calcareo- viti
piantate in collina

Grado alcolico

11%

Solfiti totali

< 4 mg/L

**Quantità media
prodotta**
1.600

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

Tasting notes

Vino bianco secco, naso floreale -
aromi di fiori gialli e bergamotto -
bella acidità con finale sapido.

DOMAINE BALANSA

SABARI 2023



Vitigno

XARELLO 60%
ROLLE 40%



Vigneto

-
Villeneuve les Corbieres
Vigne a spalliera su pendii
250m slm

Vinificazione

Macerazione sulle bucce di 8
giorni.
Grappolo intero - affinato 6 mesi
in anfora

Tipo di suolo

Scisto

Grado alcolico

12,3%

Solfiti totali

< 5mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Borgognotta e tappo sughero

Stile

Bianco Fermo
macerato

DOMAINE BALANSA

COUME DE MALIÈS 2023



Vitigno

GRENACHE BLANC
45% GRENACHE GRIS
45% CARIGNAN BLANC,
CARIGNAN GRIS, ROLLE
10%



Vigneto

Villeneuve les Corbieres

Vecchie vigne ad alberello
piantate in consociazione.

250m slm

Vinificazione

Pressatura diretta, affinamento in
vasche di inox 3/4 e in anfora 1/4

Tipo di suolo

Suoli di scisto e argillo-calcarei.

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco Fermo

Tasting notes

Naso di pompelmo - bella vivacità - aromi
di lime e arancia - vino sapido - finale salino.



DOMAINE BALANSA

PECH DE ROZIÈS 2023

**Vitigno**

GRENACHE NOIR 50%
SYRAH 50%

**Vigneto**

Ginesties / La Plantière
Villeneuve les Corbieres
46 anni / 19 anni
400m slm

Vinificazione

I 3/5 della cuvée «Pech de Roziès» sono affinati in vasca d'acciaio inox, 1/5 in botte grande e 1/5 in demi-muids (barrique di 600L).

Tipo di suolo

Scistoso

Grado alcolico

13,2%

Solfiti totali

< 4 mg/L

Quantità media prodotta

5.200

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosato fermo

Tasting notes

Naso fruttato – aromi di fragoline di gariguettes – bella vivacità – note di scorza di lime e arancia sanguigna nel finale.

DOMAINE BALANSA

LA VINHOTA 2023



Vitigno

LLEDONER PELUT 70%
GRENACHE NOIR 30%



Vigneto

Le Larzac
Villeneuve les Corbieres
63 anni
400m slm

Vinificazione

Macerazione carbonica.
La macerazione dura 5 giorni.
Affinamento in vasca d'acciaio
inox, in botte grande e in barrique.

Tipo di suolo

Scistoso

Grado alcolico

12.80%

Solfiti totali

< 4 mg/L

**Quantità media
prodotta**
7.500

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Rosso fermo
leggero

Tasting notes

Vino rosso fresco e vibrante - note di
arancia rossa e melograno - amaro delizioso
- finale pepato

DOMAINE BALANSA

BEL SOULA 2023



Vitigno

CARIGNAN 40%
GRENACHE NOIR 40 &
SYRAH 20%



Vigneto

Rouffia/ Campagnes/
Ginestiès
Villeneuve les Corbieres
84 / 58 / 19 anni
400m slm

Vinificazione

Macerazione carbonica 11 giorni
in vasche di cemento.
Affinato per 11 mesi in vasca di
cemento.

Tipo di suolo

Scistoso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 4 mg/L

**Quantità media
prodotta**
8.000

Tipo di bottiglia e chiusura
Tappo sughero

Stile
Rosso fermo

Tasting notes
Vino rosso morbido e fresco con tannini ben
bilanciati e note di frutta rossa selvatica.

DOMAINE BALANSA

CAN DEL REY 2021



Vitigno

CARIGNAN 45%
GRENACHE NOIR 45%
SYRAH 10% co-piantato



Vigneto

-
Villeneuve les Corbieres
100 anni
400m slm

Vinificazione

Carignan e Grenache Noir vengono raccolte dalle nostre vigne centenarie e vengono vinificate in macerazione carbonica per 17 giorni in una vasca di cemento. Il Syrah viene diraspato e non pigiato, macerato separatamente e affinato in botte di rovere un anno, con assemblaggio prima del imbottigliamento.

Tipo di suolo

Scistoso

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

< 4 mg/L

Quantità media prodotta
4.000

Tipo di bottiglia e chiusura
Tappo sughero

Stile

Rosso fermo

Tasting notes

Vino rosso sontuoso, morbido, frutta rossa, menta, mora, chiodi di garofano, prugna secca.

DOMAINE BALANSA

VERSICOLORE 2021



Vitigno

CARIGNAN 100%



Vigneto

Ginestiès
Villeneuve les Corbieres
117 anni
400m slm

Vinificazione

Macerazione carbonica.
Il periodo di macerazione è di
15 giorni. Affinamento in botti di
rovere.

Tipo di suolo

Scistoso

Grado alcolico

14,5%

Solfiti totali

< 4 mg/L

Quantità media prodotta

4.300

Tipo di bottiglia e chiusura

tappo sughero

Stile

Rosso fermo



GERMANIA

VENNINGEN, PALATINATO

DER GLÜCKSJÄGER

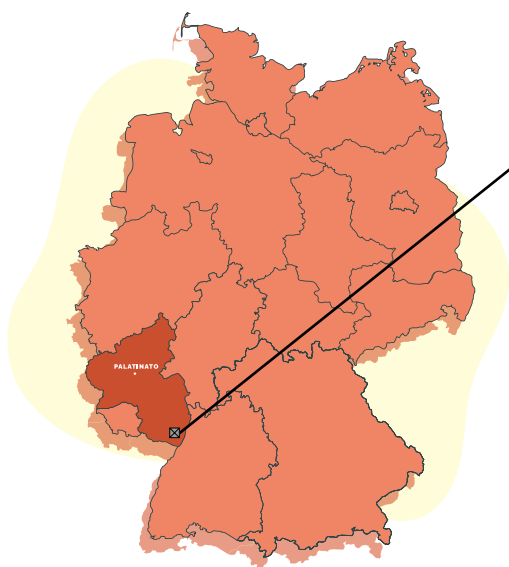
Andreas Pfaffmann-Wiedemann è un talentuoso e promettente enologo alla guida della sua giovane azienda vinicola: la Glücksjäger (in tedesco “cacciatore di fortuna”) situata a Venningen, nella regione del Palatinato. Insieme alla moglie Cathrin, questi due cacciatori di fortuna hanno appena iniziato a lasciare il segno nel mondo dei vini naturali tedeschi, ed è Pebbles, il loro adorabile dalmata, ad adornare le etichette dei loro vini.

Tutti i loro vini sono a “basso intervento” e nei rispettivi vigneti si segue un regime di viticoltura biologica e naturale, utilizzando come concime solo letame equino.

Le fermentazioni spontanee iniziano in grandi botti e recentemente anche all'interno di caratteristiche uova in ceramica. Le botti lasciano un leggero sentore di rovere, dando vita a vini eleganti e molto amabili.

Dopo la diraspatura manuale e l'inizio della fermentazione spontanea, prosegue la fase di riposo, permettendo ai vini di maturare sulle fecce fini per mesi. Il mosto non viene travasato e non viene effettuata alcuna operazione di affinamento o filtrazione. Viene aggiunto pochissimo zolfo e solo quando necessario. L'imbottigliamento avviene direttamente dalle botti, inoltre, per consentire una micro-ossigenazione, vengono utilizzate botti e barrique anziché serbatoi in acciaio inox.

I vini di Der Glücksjäger sono eleganti e strutturati e portano tutti l'impronta unica e distintiva di Andreas e della zona di Palatinato; si tratta di una rivisitazione unica e più moderna del Riesling, senza perdere l'importante acidità, ma introducendo un marcato equilibrio e un'elevata bevibilità.



DER GLÜCKSJÄGER

DER GLÜCKSJÄGER GLÜCKSBRAUSE 2021



Vitigno

PINOT NOIR



Vigneto

-
Venningen
25 anni
135m slm

Vinificazione

Fermentazione spontanea
in vasche inox, imbottigliato
durante la fermentazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

10,5%

Solfiti totali

< 10mg/L

**Quantità media
prodotta**
6.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo

Stile

Ancestrale - rosato

DER GLÜCKSJÄGER

GLÜCKSBRAUSE WEIß 2024



Vitigno

RIESLING
SAUVIGNON BLANC



Vigneto

-
Venningen
25 anni
135m slm

Vinificazione

Fermentazione spontanea
in vasche inox, imbottigliato
durante la fermentazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

9,5%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo

Stile

Ancestrale - bianco

DER GLÜCKSJÄGER

JUNGE HUNDE 2023



Vitigno

RIESLING



Vigneto

-

Venningen

6 anni

135m slm

Vinificazione

Diraspatura seguita da macerazione di 24 ore. Fermentazione spontanea. Batonage 3 settimane. 6 mesi di affinamento su lievito intero in grande botte di legno. Imbottigliamento a mano senza filtrazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

18.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a vite

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

RIESLING TROCKEN 2023



Vitigno

RIESLING



Vigneto

-

Venningen

28 anni

135m slm

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.

Bâtonnage quotidiano per 3 settimane.

6 mesi sui lieviti e metà massa in grandi botti di legno.

Imbottigliato a mano senza filtrazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

5.000

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

DER RIESLING 2021



Vitigno

RIESLING



Vigneto

-
Venningen
40 anni
135m slm

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 3 settimane.
9 mesi sui lieviti in vecchi grandi botti di legno. Imbottigliato a mano senza filtrazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

1.800

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

RIESLING RESERVE 2023



Vitigno

RIESLING



Vigneto

-
Venningen
40 anni
135m slm

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 3 settimane.
9 mesi sui lieviti e metà massa in grandi botti di legno.
Imbottigliato a mano senza filtrazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13,5%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

1.200

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

SAUVIGNON BLANC FUMÉ 2023



Vitigno

SAUVIGNON BLANC



Vigneto

-
Venningen
-
-

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 6 settimane.
9 mesi di affinamento sui lieviti, barrique e anfora di gres.
Imbottigliamento manuale senza filtrazione

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

SAUVIGNON BLANC AMPHORA 2023



Vitigno

SAUVIGNON BLANC



Vigneto

-
Venningen
-
-

Vinificazione

10 mesi di contatto con l'uva, quindi pressatura leggera e imbottigliamento dopo circa un mese.
Fermentazione completata in amphora di gres sferici.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

CHARDONNAY 2023



Vitigno

CHARDONNAY



Vigneto

-
Venningen
-
-

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 6 settimane.
9 mesi di affinamento sui lieviti, barrique e anfora nuove.
Imbottigliamento manuale senza filtrazione

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

13%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta

-

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo sughero

Stile

Bianco fermo

DER GLÜCKSJÄGER

ROSA PÜNKTCHEN 2023



Vitigno

PINOT NOIR



Vigneto

-
Venningen
25 anni
135m slm

Vinificazione

Diraspatura, macerazione di un giorno, fermentazione spontanea.
Bâtonnage quotidiano per 3 settimane.
6 mesi sui lieviti in grandi botti di legno.
Imbottigliato a mano senza filtrazione.

Tipo di suolo

Argilloso

Grado alcolico

12%

Solfiti totali

< 10mg/L

Quantità media prodotta
1.800

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a vite

Stile

Rosato fermo

Tasting notes

Meraviglioso aroma di frutti rossi freschi.

CREDITS

Testi:

Marco Martinelli
Soulvinewine

Foto:

michaelnapiephotographie.com
Ben Walker - Under The Bonnet| hello-caravin@gmail.com



SOUL VINE WINE

Soul Vine Wine di Frances R. Garcia

anima vite vino

frances@soulvinewine.com

+39 334 377 4482

Via Bononcini 2

41129 Sassuolo (MO) Italia

P.IVA: 04002030361

REA: MO435254

soulvinewine.com

@soulvinewine 