



**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.

# 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.



# 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 calcare

**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 s.l.m.

**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**

Argilloso 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**

Método classico rosato Pas dosé

# SICUS

## SICUS-Cru Blanc 2010


**Vitigno**

CARTOIXÀ 100%


**Vigneto**

La Casetta

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 Casetta

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**

&lt;10 mg/l

**Quantità media prodotta**

5.452

**Tipo di bottiglia e chiusura**

Tappo sughero

**Stile**

Rosato fermo

# SPAGNA

## ALFARRÀS, LLEDIA, CATALOGNA

# LAGRAVERA

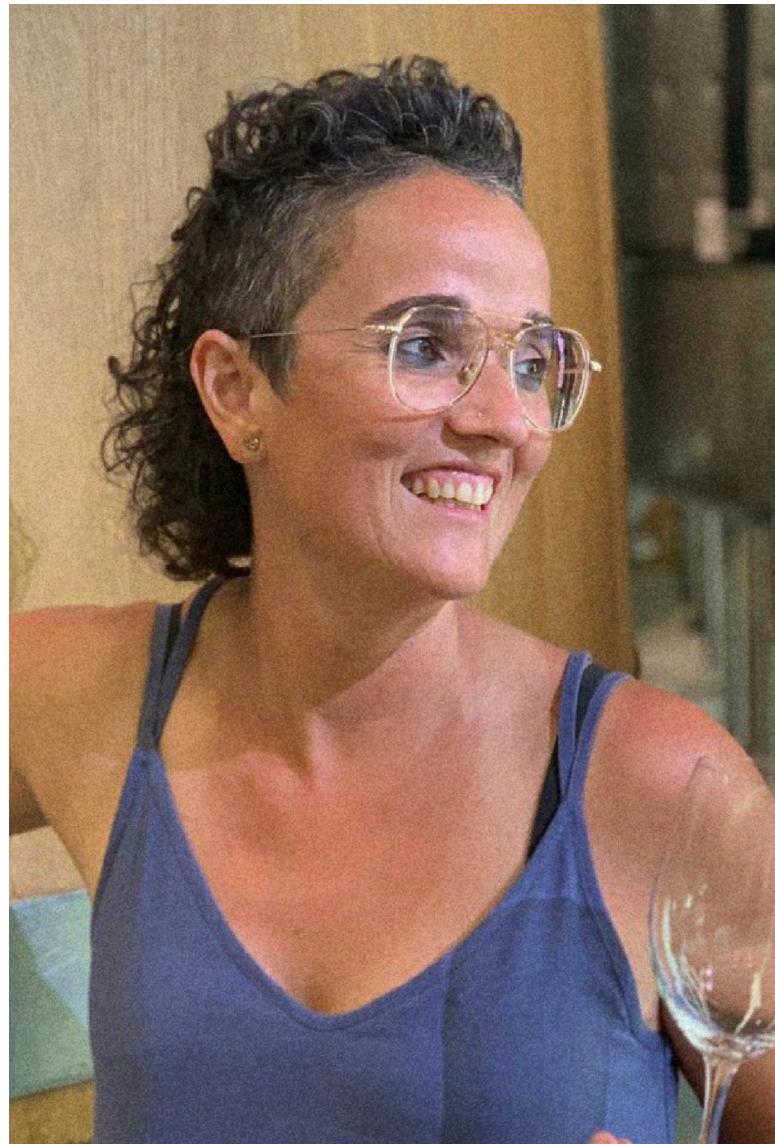
Lagravera è un'azienda vinicola giovane proiettata verso il futuro ma profondamente radicata nella storia enologica del suo territorio, la Serra Llarga situata nella catena montuosa di gesso più lunga d'Europa, sull'asse tra i Pirenei e la Valle dell'Ebro. Fin dai tempi dell'Impero Romano, questa era una terra di vino, ma poi lo scavo del canale di Aragona, la fillossera, 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 Salillas, 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'Istitut Català de la Vinya e Vi (INCAVI); il vigneto più giovane dell'azienda, La Núria, 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 Lagravera 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 nocciola 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 SO<sub>2</sub>. 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%

**Solfitti 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**

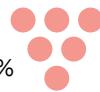
Rosso vinificato in bianco - fermo

# 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**

- 
- Cruilles, 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'imballaggio. 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 diraspatà 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 sistematica 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 dirasicate 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, Affermamento 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 SO<sub>2</sub>. 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



<b>Vitigno</b> MACABEU E PARELLADA	<b>Vigneto</b> Certificato biologico Blancafort 14 anni 425m slm
<b>Vinificazione</b> Pressatura diretta della Parellada e del Macabeu, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, fermentazione completata in lattina.	<b>Tipo di suolo</b> Calcarei
	<b>Grado alcolico</b> 11,5%
	<b>Solfiti totali</b> <5 mg/L
<b>Quantità media prodotta</b> —	<b>Tipo di bottiglia e chiusura</b> Lattina di 250ml rivestimento in polimero, privo di BPA (senza bisfenolo) 24 lattine per cartone
<b>Stile</b> Ancestrale bianco	<b>Tasting notes</b> 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**

&lt;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**

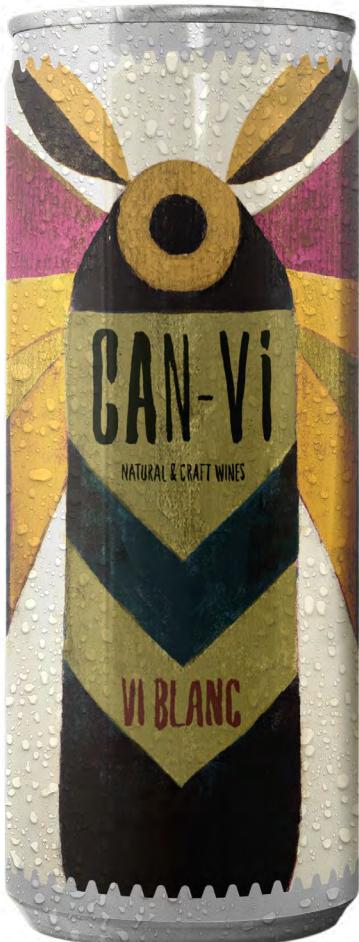
Colore rosato intenso e toni di lampone. Al naso troviamo aromi di frutti rossi di bosco. Al palato spicca la freschezza e le fini bollicine rendono il vino accattivante, e facile da bere.

\*Monastrell è il quarto vitigno da vino rosso più coltivato in Spagna. Conosciuto in Francia con il nome di Mouvedre, 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

Blancafort

-

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**

&lt;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**

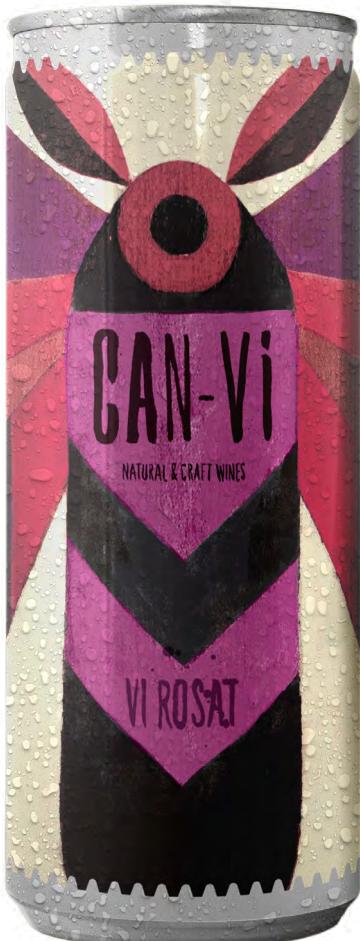
Bianco fermo

**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 glicérico, 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**

&lt;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**

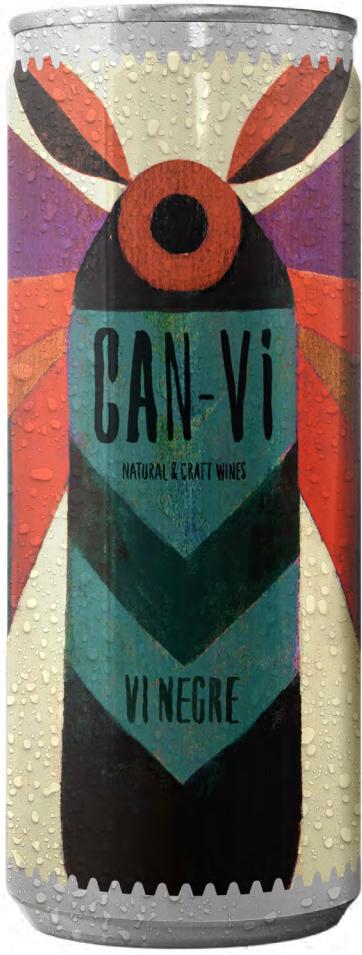
Rosato fermo

**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**

&lt;5 mg/L

**Quantità media prodotta****Stile**

Rosso fermo

**Tipo di bottiglia e chiusura**

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

**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% Montonec  
(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%

**Solfitti 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%

**Solfitti 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 troncocónico 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

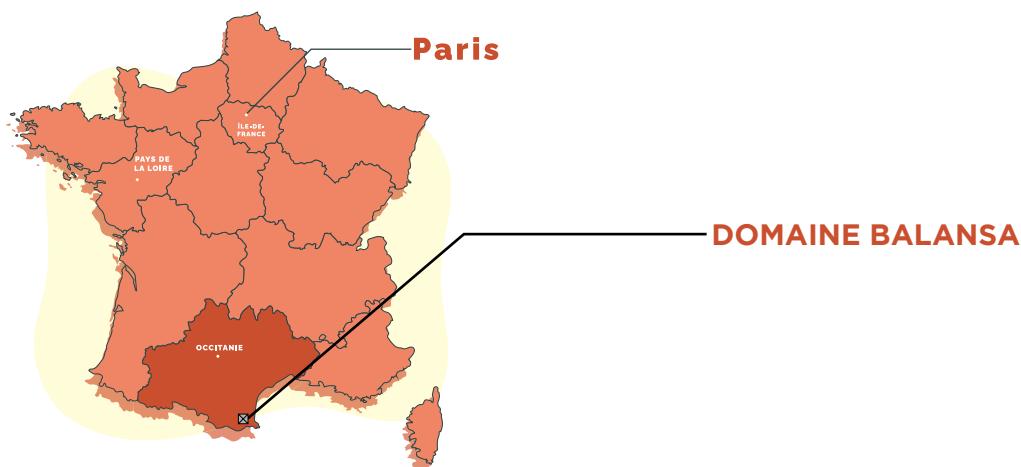
Céline Peyre e il compagno Alexandre Gressant hanno creato il Domaine Balansa nel 2015. La famiglia di Céline era viticoltore da generazioni ma vendeva le proprie uve alla cooperativa locale; oggi, insieme ai genitori, vicino all'impressionante patrimonio di vecchie viti che punteggiano le vicine colline 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 aiutate 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

**Vitigno**

MUSCAT PETITS GRAINS 100%

**Vigneto**

"Campagnes" &amp; "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**

&lt; 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 gariguette - bella vivacità - note di scorza di lime e arancia sanguina 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**

Ginestière

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**

&lt; 4 mg/L

**Quantità media prodotta**

4.300

**Tipo di bottiglia e chiusura**

tappo sughero

**Stile**

Rosso fermo

# GERMANIA

## VENNINGEN, PALATINATO

# DER GLÜCKSJÄGER

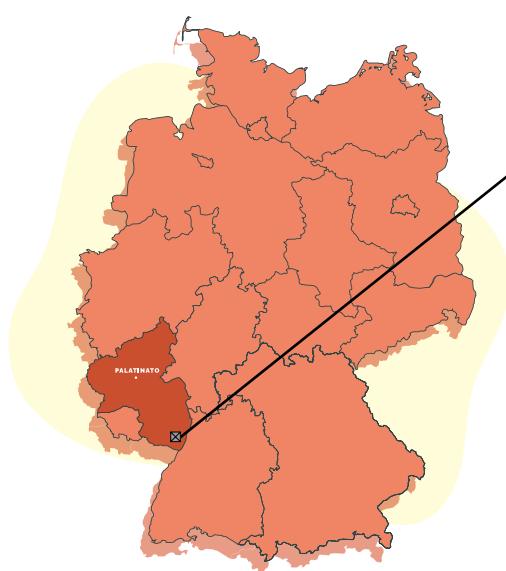
Andreas Pfaffmann-Wiedemann è un talentuoso e promettente enologo alla guida della sua giovane azienda vinicola: la GlücksJäger (in tedesco "cacciatore di fortuna") situata a Venningen, nella regione del Palatinato. Insieme alla moglie Cathrin, questi due cacciatori di fortuna hanno appena iniziato a 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**

&lt; 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**

&lt; 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**

&lt; 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| hellocaravin@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 ©

