Catalogo Generale





Via Trento 25 - 60015 Falconara Marittima (AN) P.IVA 01072960428 - C.F: PLNTTR56R23D472O Tel. 071 - 91 24 59 - Cell. 333 - 721 29 79 E-mail: info@enotecadellangolo.com

dal 1995

"Avvicinarsi al vino è anche una questione di spirito, di atteggiamenti complessivi di fronte alla vita. E' un ingrediente che segna uno stile di vita: quello di chi non reprime il piacere, ma lo cerca."

Silvano Strologo

Protagonista nella storia del Rosso Conero

Silvano Strologo è un'azienda agricola a conduzione familiare, che sorge sui fruttuosi terreni di Camerano, uno dei Comuni originari della Riviera del Conero (alla cui fondazione facevano parte solo 4 Comuni) e che oggi ne annovera 16.

La Riviera del Conero è adatta allo sviluppo dei vitigni che hanno dato origine al Rosso Conero, la varietà principale che troverete presso l'Azienda Strologo. Qui l'uva cresce tra le colline riscaldate dai raggi del sole e gode di temperature miti date dalla vicinanza al mare.



I 14 ettari di proprietà, esposti a sud adiacenti al monte Conero ad un'altitudine di 230m slm. sono investiti a vigneto. La cantina è dotata infatti di moderni e razionali fermentini in acciaio, tini troncoconici di fermentazione in rovere francese, tutto a temperatura controllata per la vinificazione dei vini rossi di qualità e piccoli fusti in legno per "l'élevage" dei vini in fase di affinamento.



- "Julius" Rosso Conero DOC
- "Julius" Rosso Conero DOC cl 1500
- "Julius" Rosso Conero DOC cl 3000
- "Julius" Rosso Conero DOC Senza Solfiti Aggiunti
- "Traiano" Rosso Conero DOC cl
- "Traiano" Rosso Conero DOC cl 1500
- "Decebalo" Conero DOCG Riserva
- "Rosa Rosae" Igt Marche Rosato
- "Fiori D'Acasia" Igt Marche Bianco (Incrocio Bruni
- "Acasio" Igt Marche Bianco (Incrocio Bruni Barrique)
- "Pink" Spumante Brut Rosè
- "Pink" Spumante Brut Rosè cl 1500
- "Dalnero" Spumante Pas Dosè (Metodo Classico

La Vite Maritata

Di Illuminati Gabriele

La Vite Maritata nasce nel 2008 da una riscoperta passione del titolare, Gabriele Illuminati. Il nome caratteristico "La Vite Maritata" nasce da quelle che sono le pratiche agronomiche tradizionali del luogo, che prevedevano di coltivare la vite usando come sostegno i fusti di acero.

L'ubicazione della stessa è all'interno della proprietà di Gabriele, nelle colline del comune di Ripatransone. La conduzione della cantina dal vigneto fino alla bottiglia è prettamente familiare, a garanzia della tracciabilità e della genuinità del prodotto.





Allo stato attuale la cantina ha di proprietà vigneti delle seguenti tipologie: Passerina, Pecorino, Sangiovese e Montepulciano.

Da sempre la cantina punta ad una produzione di vini di qualità rivolgendo la massima cura ad ogni dettaglio e ad ogni prodotto nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni.



"Racimolo" Passerina IGT

Offida Pecorino DOCG

"Cuore" Rosso Piceno Superiore DOP

Rosso Piceno DOP

"Cuore" Spumante Brut Passerina Metodo Classico

Luigi Giusti

Lacrima di Morro d'Alba da tradizione

L'azienda da sempre vinifica in purezza le uve dell'antico vitigno autoctono "Lacrima" che aveva rischiato di scomparire e invece oggi rappresenta un'eccezionale tipicità della regione Marche.

L'azienda coltiva 12 ettari di vigneto "Lacrima DOC" di proprità. Il terreno è collinare, di buona profondità, argilloso e le vigne sono esposte a sud. Le uve ottenute sono prodtte a basso impatto ambientale, limitando l'uso dei concimi. La raccolta avviene in base al grado di maturazione, con diversi passaggi manuali.





I grappoli, dopo un accurata selezione sul tavolo di scelta vengono avviata a una lenta macerazione. Fermentazione controllata per circa 20/24 giorni in tini di legno o acciaio in base al tipo di Lacrima. Successivamente in botte piccola avviene la fermentazione malo-lattica e la seguente evoluzione per 4-8-12 mesi in base alla tipologia di Lacrima DOC ottenuta.



"Lacrima di Morro D'Alba" DOC

"Nove" Lacrima Morro D'Alba DOC" Senza Solfiti aggiunti

"Rubbiano" Lacrima di Morro D'Alba Selezione

"Luigino" Lacrima Morro D'Alba Superiore (Sur Lie)

"Rose di Settembre" IGT Marche Rosato

"Anima Rosa" IGT Marche Rosato (Stile Provenzale)

"Bolla Rosa" Spumante Brut di Lacrima

Santa Barbara

Tradizione e Innovazione

Il nome Santa Barbara è un omaggio alla nostra terra, alle nostre tradizioni e ai nostri culti. La storia di questi luoghi affonda le radici nel VI secolo, quando Senigallia era una città bizantina e un avamposto longobardo (e quindi "barbaro") si insediò in un borgo vicino. Da allora, quel borgo prese il nome di Barbara dove sorge oggi la nostra cantina.





I nostri vigneti, tra i 25 e i 40 anni, sono distribuiti su 45 ettari di terreno lungo le sinuose colline che dal comune di Barbara. La particolarità di queste zone sono i terreni argillosi e ricchi d'acqua. L'Azienda si è posta fin dall'inizio della sua attività due obiettivi: il rilancio delle uve autoctone, Verdicchio Castelli di Jesi, Montepulciano e Lacrima di Morro d'Alba, e la creazione di vini dal "gusto internazionale" che abbiano originalità e grande personalità come il Merlot, il Syrah e il Cabernet Sauvignon.



"Le Vaglie" Verdicchio dei castelli di Jesi DOC

"Stefano Antonucci" Castelli di Jesi Superiore DOC

"Animale Celeste" Sauvignon IGT Marche

"Stefano Antonucci" IGT Marche Rosso

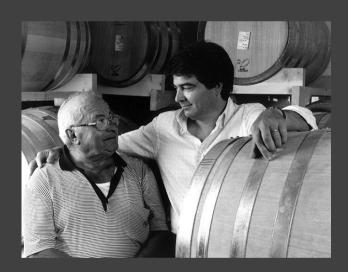
"Il maschio da Monte" Rosso Piceno Superiore

"Patos" Igt Marche Rosso

Alberto Serenelli

Alla ricerca della perfezione

Alberto Serenelli è il continuatore di una tradizione di famiglia avviata nel 1920 dal nonno Alberto che ha iniziato a vinificare le uve Montepulciano prodotte sulla collina di Varano, che nel 1967 verrà riconosciuta come area al centro della zona DOC del vino Rosso Cònero. Ad Alberto, negli anni 50 è subentrato il figlio Cesare, che ha realizzato l'attuale cantina di vinificazione nel 1957, anno in cui è nato Alberto jr.





In questo "laboratorio naturale" Cesare Serenelli ha maturato in oltre cinquant'anni, un'esperienza che ha permesso di individuare microzone, in cui la composizione del suolo, la sua inclinazione, condizionano significativamente la fisiologia della vite. Naturalmente la strada per l'eccellenza non è mai gratuita, il pedaggio consiste in una severa selezione in vigna, "rese" volutamente inferiori a quanto previsto dal disciplinare di produzione.



"Marro" Rosso Conero DOC

"Varano" Rosso Conero DOC

"Biancospino" Sauvignon Marche IGT

Roberto Venturi

Da sempre Verdicchio dei Castelli di Jesi

La cultura del vino è da sempre parte della famiglia Venturi e così verso la metà degli anni '70, avvenne la fondazione dell'azienda vinicola, ad opera del sig. Filiberto Venturi. Un morbido sovrapporsi di colline e paesaggi, che fanno dimora d'antichi piaceri e tradizioni, che non si cancellano con il tempo, anzi si rafforzano.



Una storia su cui il signor Filiberto, ha basato quasi tutta la sua vita; sin da quando era giovane, si è sempre dedicato con passione e perseveranza al lavoro della vigna producendo vino.

Il figlio Roberto ha affiancato completamente il lavoro del padre; il vino gli è sempre passato accanto sin da quando era bambino, poialla fine degli studi è stato come se lo avesse richiamato, invitato ad intraprendere un cammino in questo meraviglioso mondo.



"San Martino" Verdicchio DOC Classico

"Qudi" Verdicchio DOC Classico Superiore

"Atanasio" Rosso Piceno DOC

Fattoria San Lorenzo

Grandi Bianchi da sempre

Non è possibile parlare del Verdicchio dei Castelli di Jesi – quello che può essere considerato come uno tra i più grandi vini bianchi italiani – senza sottolineare quella che è la personalità di Natalino Crognaletti, vera e propria anima di quella splendida realtà vitivinicola marchigiana che porta il nome di "Fattoria San Lorenzo". Dalla cantina di Montecarotto – per inciso la provincia è quella di Ancona – escono infatti stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia, vini di straordinaria espressività, eleganti e distesi, tra i migliori esempi non solo delle Marche ma di tutto quello che è il palcoscenico enologico dell'intero Centro Italia.



La cantina può contare al momento su un'estensione vitata di circa trenta ettari, che si traducono in una media annuale di circa 80mila bottiglie. Vini bianchi che sanno coniugare finezza e struttura verticale, dal più semplice Verdicchio "di Gino" fino al mitico "Campo delle Oche" Riserva.



"Vigna di Gino" Verdicchio DOC

"Le Oche" Verdicchio DOC Classico

"Campo delle Oche" Verdicchio DOC Classico Riserva

*"San Lorenzo" IGT Marche Bianco

Speranzini Giampaolo

Vino di Visciola per Passione

Piccolo produttore che fa delle tradizioni la sua forza. Produce pochissime bottiglie, ma in ognuna mette tutto il cuore e la passione che nutre nei confronti della vigna e del suo territorio.

Oltre alla classica visciola, inoltre, con le ciliegie da visciola produce un ottima acquavite.

Vince da 3 anni consecutivi, il 1º premio Regione Marche riservato alla categoria "Vino di Visciola"

Prodotti

"Visciolato Gabry" Vino di Visciola cl 75

"Giampi" Acquavite di Ciliegie da Visciola cl 50



Il lorese

La storia del Vin Cotto

L'Azienda Agricola Lorese di Ercoli Cristian si trova a Loro Piceno, un piccolo paese di circa 2500 abitanti situato nelle colline maceratesi, il cuore della produzione del tradizionale Vino Cotto marchigiano e meta obbligatoria per chiunque apprezzi o voglia approfondire la conoscenza sulle antiche tecniche di produzione e di invecchiamento del Vino Cotto; ancora oggi utilizzate nel rispetto e nel ricordo di chi prima di noi ha vissuto, prodotto e tramandato questa usanza.

Prodotti

Vino Cotto cl 50

Vino Cotto & Visciole cl 25

Sapa Di Mosto d'Uva Cotto cl 10



Lorenzo Mezzanotte

Il vino si fa in vigna, non in cantina

La storia dell'Azienda Agricola Mezzanotte inizia nel 1925, quando la famiglia si stabilisce nella piccola località di Bettolelle, nell'entroterra del Comune di Senigallia. La passione per il lavoro dei campi, inteso come amore per il territorio e per quello che lo stesso può produrre se opportunamente gestito, viene tramandata di padre in figlio, fino a che nei primi anni 80 la famiglia Mezzanotte lascia la mezzadria e Sandrino inizia a lavorare in maniera autonoma i primi terreni di proprietà in base all'esperienza acquisita nel tempo.





Nel recente 2004, grazie all'intervento di Lorenzo dell'ultima generazione, l'azienda si rinnova e si struttura in maniera significativa dedicandosi quasi esclusivamente alla coltura dell'uva e alla produzione del vino. L'innovazione viene implementata sia a livello agronomico che produttivo.



Verdicchio DOC Castelli di Jesi

Verdicchio DOC Castelli di Jesi Riserva

Lacrima Morro D'Alba DOC

Lacrima Morro D'Alba Superiore

"Vigoria" IGT Marche Bianco Incrocio Bruni

Bruscia

Vino Biologico Italiano

La Cantina Bruscia rappresenta l'attuale capitolo di una lunga tradizione famigliare che, iniziata in tempi lontani, dalla prima metà del XIX secolo. Ciascun discendente di ben quattro generazioni, a partire da Bruscia Modesto, vive, il proprio lavoro di viticoltore, trasudando tanta fatica ma ottenendo grandi soddisfazioni.



L'attività vitivinicola è cresciuta grazie alla quarta generazione che si dedica con estrema professionalità e grande slancio nella produzione, dopo aver costruito una nuova cantina di oltre 800 mq. La voglia di perfezionarsi e di mettersi in gioco fa parte del DNA della famiglia, che vanta una lunga storia e tradizione, qualità riconosciute con l'assegnazione di numerosi premi nazionali e internazionali. Crescere e migliorare sempre nel rispetto dei valori e della tradizione è l'obiettivo della famiglia Bruscia.



"Mo Leone" Bianchello del Metauro DOC Bio

"Famoso Grottino" IGT Marche Bianco

"Incrocio Bruni 54" IGT Marche Bianco

"Stacciola" Colli Pesaresi Rosso

Domodimonti

Eccelenze Naturali

L'Azienda è stata fondata nel 2003 dai coniugi Francesco e Marisa Bellini, i quali dopo aver costruito una vita all'estero, durante uno dei loro soggiorni in Italia nelle Marche, hanno avuto l'opportunità di rilevare una vecchia Proprietà con vigneti ed oliveti annessi. Dalla loro passione per il vino e la loro terra di origine, con grande impegno e perseveranza hanno costruito passo dopo passo la Domodimonti.





L'Azienda è stata fondata sulla sensibilità per il rispetto

dell'ambiente e le genuinità e naturalezza del prodotto. Nel corso

degli anni abbiamo intrapreso anche l'iter di certificazione

terminato per tutta la Tenuta nel 2018. I prodotti quindi, Vino ed

Olio, godono anche della garanzia ufficiale offerta dalla certificazione

biologica per gli standard Europei e Canadesi.



"Deja V" Passerina Offida DOCG

"Li Coste" Pecorino Offida DOCG

"Messia" IGT Marche Rosso

"Solo Per Te" IGT Marche Rosso

Castelfiora

Il verdicchio da tradizione

Nel 1972 Giovanni Tombolini crea il marchio Castelfiora, dal nome della sua amatissima moglie Fiora e l'immagine del Torrione dell'Albornoz (XIV sec.) di proprietà della famiglia e simbolo di Staffolo.

Fulvia Tombolini ha scelto di continuare la storia della famiglia custodendo gelosamente la libera dimensione contadina del tempo, coltivando vigneti e producendo vini di qualità nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

Un perfetto equilibrio imprenditoriale fra le esigenze delle generazioni presenti e l'impegno a preservare il patrimonio ambientale per quelle future.



Castelfiora: una grande storia di successi sia in Italia che nel mondo.



Verdicchio DOC Classico

Verdicchio DOC Classico Superiore

Verdicchio DOCG Classico Superiore Riserva

"Costanza D'Altavilla" Verdicchio DOC Classico Superiore

Rosso Conero DOC

"Poggio Stellare" IGT Marche Rosso

Casa Vinicola Pesaresi

Rosso Conero e non solo...

Consapevoli del tesoro racchiuso nei terreni della zona, nel 1964
Adrio e Arnaldo Pesaresi danno vita a un attività agricola, dedita
alla coltivazione di piante da frutto e vigneti: nasce così la Casa
Vinicola Pesaresi in questo palcoscenico di rara bellezza, il Conero
appunto, che comprende un tratto di costa dell'anconetano.





Circa 20 anni fa il testimone dell'azienda di famiglia passa a
Federico e Giovanni Pesaresi. Che impiantano nuovi vigneti e
impostano una cantina più tecnologica rimanendo comunque legati
alla tradizione, così nasce Nerto un Rosso Conero DOC da
montepulciano in purezza invecchiato in acciaio che è il loro modo di
vinificare. Con questo stile vinificano anche Il vì Rosso Conero, Vulè
altro Rosso Conero, Gustava rosato igt Marche, e due Igt soavignon
Marche La Collina e La baia.



"La Collina" Sauvignon IGT Marche Bianco

"La Baia" Sauvignon IGT Marche Bianco

"La Festa" Rosso Conero DOC

"Nerto" Rosso Conero DOC

"Vulè" Conero DOCG

Michele Chiarlo

Una vigna da vivere

Dal 1956, Michele Chiarlo vinifica l'essenza del Piemonte, amando e valorizzando il più incredibile territorio vitivinicolo al mondo.

Coltiviamo 110 ettari di vigneti tra Langhe, Monferrato e Gavi, i migliori cru nel pieno rispetto di severi criteri ecologici, del terroir e delle loro espressioni.



Ad oggi, Michele, Stefano e Alberto Chiarlo continuano a lavorare seguendo la tradizione di una cantina familiare dal respiro internazionale. Attenzione ai dettagli, cura maniacale dei vigneti, vinificazioni nel rispetto dei terroir e dei vitigni, artigianalità delle lavorazioni. Caratteristiche che fanno di Michele Chiarlo una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte, che crede esclusivamente sui vitigni autoctoni e su questi continua ad investire.



"Le Madri" Arneis DOCG

"Nivole" Moscato D'Asti DOCG

"Cipressi" Nizza DOCG

"Asili" Barbaresco DOCG

"Cerrequio" Barolo Riserva DOCG

"Cannubi" Barolo DOCG

"Palas" Barbera D'Asti DOCG

"La Court" Nizza DOCG Riserva

Roberto Sarotto

Eccelenze Piemontesi

L'azienda Roberto Sarotto è un'azienda a conduzione familiare legata da sempre al mondo vitivinicolo, con una profonda consapevolezza dei valori tradizionali, ma senza paura di intraprendere strade innovative passando da "pionieri" del mondo del vino.





L'azienda si estende su di una superficie vitata di circa 90 ettari, dislocati in diversi Comuni dell'Albese e nel Comune di Gavi, a seconda delle DOC e DOCG in essi coltivate.

L'economia di gestione è quella diretto coltivatrice con l'ausilio di manodopera stagionale. Il tipo di coltivazione della vite è quello più tradizionale, leggermente modificato per favorire la meccanizzazione per quello che è possibile. La cura dei vigneti è uno dei massimi obiettivi in quanto sono convinti che il buon vino nasce nel vigneto e cresce in cantina.



"Briccobergera" Barolo DOCG

"Currà" Barbaresco DOCG Riserva

"Enrico 1°" Lange DOC Rosso

"Nativo" Langhe Nebbiolo DOC

"Elena" Barbera D'Alba DOC

"Briccomacchia" Barbera D'Alba DOC

"Angeli" Dolcetto D'Alba DOC

"Puro" Piemonte DOC Chardonnay (Barrique)

"Impuro" Piemonte DOC Chardonnay

Vigne Regali

La tenuta Piemontese della Banfi

I fratelli John e Harry Mariani, proprietari della casa d'importazione americana "Banfi Vintners", acquistarono nel 1979 (un anno dopo aver acquisito la Banfi di Montalcino), nei pressi di Strevi, le cantine "Bruzzone" che già esportavano in tutto il mondo i loro spumanti, sin dalla metà dell'800. Dopo averla rimodernata decisero di dargli un nome più altisonante: "Vigne Regali".

Successivamente, gli inarrestabili fratelli italoamericani, rilevarono a pochi chilometri, nella zona di Gavi, l'azienda "Principessa Gavia", che utilizzano tutt'ora per produrre esclusivamente vini da uva Cortese.



Il marchio "Principessa Gavia" rimane parte della "Vigne Regali".



"Sciandor" Moscato D'Asti DOC

"BePop" Asti Moscato Spumante Secco DOCG

Asti Moscato Spumante DOCG

"Tener" Spumante Brut

"Banfi" Metodo Classico Brut

"Cuvee Aurora Metodo Classico Alta Langa

"Cuvee Aurora" Metodo Classico Alta Langa Rosè

"Principessa Gavia" Gavi DOCG Fermo

"Principessa Gavia Perlante" Gavi DOCG

Antonutti

Vini dal 1921

Dal 1921: QUASI CENTO anni di storia e quattro generazioni di cura per la Casa Vinicola Antonutti oggi guidata con passione da Adriana e Lino, Caterina, Nicola e Riccardo. Una cinquantina di ettari per questa realtà nel cuore delle Grave del Friuli. Una collocazione marginale e periferica, lontana dai riflettori.





Nonostante questo la cantina produce vini dall'ottimo equilibrio gustativo, frutto di grande cura nella selezione delle uve. Ottenuti a partire da vitigni autoctoni e internazionali, tutti vinificati in acciaio. Bianchi freschi ed eleganti e rossi, affinati in grandi botti di rovere con personalità e struttura. Nati in stretta armonia con l'ambiente, le Grave del Friuli, lo ricordano non soltanto nell'essenza e nei profumi, ma anche nelle etichette e nei loro colori che simboleggiano i profumi, i sapori, i fiori, il sole, l'acqua e il cielo di questa meravigliosa terra.



Friuliano

Ribolla Gialla

Chardonnay

Sauvignon

Traminer Aromatico

Pinot Grigio

Pinot Noir

Drius

Eccelenze Friuliane

La grande forza di una Famiglia molto unita – come sono e sono sempre stati i Drius – rappresenta il valore aggiunto ad una professionalità affinatasi nel tempo, in un armonico ricambio generazionale che ha preso il via secoli addietro e che ora con Mauro conosce la sua epoca migliore.



Le uve provengono esclusivamente da propri vigneti che si estendono per circa 15 ettari dalle pendici del Monte Quarin all'alta pianura dell'Isonzo. La natura dei terreni dei vigneti del Collio è prevalentemente di origine eocenica marnosa, mentre quella dei vigneti dell'Isonzo è frammista a ciottoli. Entrambi sono protetti a settentrione dalle Alpi e risentono dei benefici climatici del mare che creano un felice connubio per i vitigni offrendo potenzialità uniche per produrre vini di inconfondibile caratteristiche. Per la difesa del vigneto viene adottata la lotta integrata e per certi parassiti la lotta biologica. La raccolta delle uve viene fatta rigorosamente a mano.



Friulano DOC Collio Bianco

Pinot Bianco DOC Isonzo del Friuli

Pinot Grigio DOC Isonzo del Friuli

Chardonnay DOC Isonzo del Friuli

Sauvignon DOC Collio Bianco

Malvasia DOC Isonzo del Friuli

"Vignis di Siris" DOC Isonzo del Friuli

Cantina Valle Isarco

Una valle unica come la sua gente

La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli e monasteri e punteggiato di villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. La gente è abituata a lavorare terreni prevalentemente scoscesi, mantenendo e curando fino a 950m di altitudine vigneti anche di minuscole dimensioni.





Il particolare microclima, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia assicura vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Oggi la Cantina Valle Isarco conta circa 130 soci provenienti da 11 comuni: Varna, Bressanone, Funes/Tiso, Velturno, Chiusa, Laion, Castelrotto, Villandro, Barbiano, Fié e Renon.



Muller Thurgao DOC Alto Adige

Sylvaner DOC Alto Adige

Gruner Veltriner DOC Alto Adige

Kerner DOC Alto Adige

Gewurztraminer DOC Alto Adige

Montetondo

di Generazione in Generazione

Una passione che si tramanda, che nasce nel cuore della zona di Soave, dove l'azienda agricola Montetondo da più di 3 generazione porta avanti di padre in figlio la tradizione di amore verso il proprio lavoro e la propria terra.





Vini dal profumo e dal sapore difficile da dimenticare quelli di Gino Magnabosco, viticoltore di lunga esperienza e artigiano del vino, che passo dopo passo segue personalmente i suoi vigneti e i suoi vini.

Vigile tradizione e una costante attenzione ai miglioramenti delle tecniche moderne danno vita ad una gamma di vini di riconosciuta qualità con ottimi riscontri in italia e all'estero.



"Mito" Soave DOC

"Foscarin Slavinus" Soave Superiore DOCG

Valpolicella Classico DOC

Valpolicella Ripasso di Amarone DOC

Amarone della Valpolicella DOC

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

Cà di Rajo

Il prosecco per Ingegno

L'area collinare che si estende tra Conegliano e Valdobbiadene si trova a 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti. Da più di tre secoli si coltivano in questa zona le uve che danno origine al Prosecco Superiore, vertice — insieme alla Docg Asolo — della piramide qualitativa del mondo Prosecco.





Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è uno dei fiori all'occhiello della produzione Ca' di Rajo, e comprende la versione Extra Dry e Brut.

Questi spumanti sono frutto di uve 100% Glera coltivate a oltre 300mt sul livello del mare. Dalla potatura alla vendemmia, tutto viene fatto a mano, lungo i ripidi pendii che ricamano di vigneti l'arco collinare che si estende nell'area di Valdobbiadene e in particolare nella frazione di Guia.



"Be Lux" Spumante Chardonnay Brut

"Be Lux" Spumante Chardonnay Brut 1,5 lt

"Mito" Spumante Extra Dry

"Mito" Spumante Extra Dry 1,5 lt

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Prosecco DOC Treviso Brut

"Cuvee del Fondatore" Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut

"Cuvee del Fondatore" Valdobbiadene DOCG Brut 1,5 lt

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Cantine Chiara Ziliani

Barone di Erbusco

L'azienda agricola Cantina Chiara Ziliani è estesa su una superficie totale di 17 ettari interamente compresi nell'importante zona di produzione delle bollicine "FRANCIACORTA DOCG".

Occupa una piccola collina di origine morenica nel comune di Provaglio d'Iseo nel cuore della FRANCIACORTA posta a 240 m. sul livello del mare e, presenta diversi appezzamenti terrazzati collegati tra loro da scarpate e strade interne.

Prodotti

Franciacorta Brut DOCG

Franciacorta Satèn DOCG



Azienda Agr. Motta

Re del Morellino

La famiglia Motta, milanese, conduce dal 1987 il podere La Tartaruga. L'azienda e i terreni sono situati in posizione privilegiata sui poggi dell'Argentiera, 10 km a sud di Grosseto, proprio di fronte al Parco Naturale della Maremma .La presenza di fattori ambientali favorevoli (il particolare microclima, l'esposizione al sole e ai venti, la composizione del terreno) e la profusione di un notevole impegno personale, permettono di ottenere prodotti autenticamente unici e genuini.

Prodotti

Morellino di Scansano DOCG



Banfi

Nell'Olimpo del Vino Italiano

Banfi nasce nel 1978 grazie alla volontà dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani. Sin dall'inizio i due fratelli prevedono un progetto su larga scala, integrando una produzione viticola di qualità con una cantina moderna con l'obiettivo di mantenere sempre alto il livello qualitativo dei vini prodotti. A fianco della famiglia Mariani, Ezio Rivella, uno dei più grandi enologi italiani, il quale ritiene subito che per la ricchezzadella natura del suolo e la privilegiata posizione microclimatica, i territori acquisiti avrebbero avuto grosse potenzialità di sviluppo.





La Banfi ormai divenuta una delle più grandi e importanti realtà vitivinicole Italiane, possiede vigneti nelle più importanti zone vinicole toscane: i più importanti terreni sono a Montalcino (dove è presente il clos "Poggio All'Oro") e a Bolgheri.



"Poggio alle Mura" Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino DOCG

"Poggio alle Mura" Rosso di Montalcino DOC

"Belnero" Toscana IGT Rosso

"Cum Laude" Toscana IGT Rosso

"Fonte alla Selva" Chianti Classico DOCG

Chianti Superiore DOCG

"Stilnovo" Governo all'uso Toscano IGT Rosso

Centine IGT Toscana Bianco/Rosso

"La Pettegola" Vermentino Toscana IGT Bianco

"Costè" Toscana IGT Rosato

"Fontanelle" Chardonnay Toscana IGT

"San Angelo" Pinot Grigio Toscana IGT

"Le Rime" Chardonnay/Pinot Grigio Toscana IGT

"Fumaio" Chardonnay/ Sauvignon Blanc Toscana IGT

Tenuta Pietramore

Il piacere del Vino Biodinamico

Un azienda molto giovane che fa dell'amore per il proprio territorio il suo punto di forza. Il vino si fa portavoce di un delicato equilibrio che mette in sintonia cielo, terra e uomini. L'agricoltura biodinamica, il rispetto dell'ambiente e della ciclicità della natura, i metodi di concimazione e coltivazione basati su correnti e flussi energetici: tutto volge ad esaltare le qualità tipiche delle specie vegetali e diviene pura filosofia.





Il suolo e la vita che si sviluppa su di esso divengono un unico sistema: l'uomo e la natura stabiliscono una profonda connessione per promuovere la salute della terra, preservare l'ecosistema e dare origine ad un prodotto che si fa simbolo spirituale di un legame cosmico.



Montepulciano D'Abruzzo DOP

Montepulciano D'Abruzzo DOP Riserva

Trebbiano D'Abruzzo DOP Superiore

San Marzano

Storia e Bellezza del Primitivo

San Marzano è un piccolo paese nel centro della doc Primitivo di Manduria, una striscia di terra baciata dai due mari nel Salento, lo Ionio e l'Adriatico. Nel 1962 la doc non è ancora nata, il Primitivo di Manduria è ben Iontano dall'essere quel vino di culto, quale è diventato per gli amatori di vino. Eppure 19 vignaioli si uniscono per seguire un sogno e fondano Cantine San Marzano un vino come quello che facevano i nostri padri e renderlo inedito e contemporaneo..."





Con questo obiettivo nascono i vini San Marzano. Sono vini che raccontano lo spirito della viticoltura locale, il risultato più espressivo di questo amore antico di millenni tra il nostro popolo e le uve di queste splendide terre, ormai diventate un importante esempio internazionale amate e imitate.



"Sessant'Anni" Primitivo di Manduria DOP

"F" Negramaro Salento IGP

"Edda" Bianco Salento IGP

"11 Filari" Primitivo di Manduria Dolce 50 cl

"Talò" Primitivo di Manduria

"Talò" Chardonnay Puglia IGP

"Talò" Verdeca Puglia IGP

"Timo" Vermentino Salento IGP

Mandrarossa

La Sicilia che non ti aspetti

Mandrarossa nasce nel 1999, da uno studio durato oltre 20 anni, che ha portato a individuare le migliori combinazioni varietà/terroir: gli habitat ideali per far sì che ciascuna tipologia di uva esprima al meglio le proprie potenzialità





Dopo la fondazione del Brand, la **ricerca** ha continuato a essere il faro verso una Sicilia del vino innovativa.

In 5 campi sperimentali, nel territorio di Menfi dove nasce Mandrarossa, è stato monitorato il comportamento di altre varietà, cui sono seguite intense attività di micro vinificazione, che hanno portato nel tempo ad introdurre nella gamma nuovi vini, alcuni dei quali, unici per il panorama siciliano.



"Costadune" Nero D'Avola

"Desertico" Syrah

"Laguna Secca" Chardonnay

"Le Sènie" Viognier

"Urra di Mare" Sauvignon Blanc

"Santanella" Chemin Blanc & Fiano

"Timperosse" Petit Verdot

"Cava di Serpe" Merlot & Alicante Bouschet

"Cartagho" Nero D'Avola"

"Bertolino Soprano" Sicilia DOC Bianco

"Terre del Sommacco" Sicilia DOC Rosso

Faro Palari

Eccelenze Siciliane

Palari è unanimamente riconosciuta come il "faro del Faro", grazie al coraggio e alla caparbietà del patron Salvatore Geraci. Nella splendida Villa Geraci del 1700 siciliano, sede della cantina Palari, si é infatti ripresa la produzione del Faro dal 1989, antico e nobile vino messinese ottenuto da uve Nerello Mascalese, con l'obiettivo di ritrovare, insieme all'ausilio delle tecniche più moderne, quella qualità che ha reso il Faro famoso nel mondo enologico.

Prodotti

Rosso del Soprano Sicilia IGT

"Faro Palari" Sicilia DOC

"Santa Né" Sicilia IGT





Alagna

70 anni di Passione

La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere. Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio.

L'azienda possiede circa 50 ettari di terreno in diversi appezzamenti nei comuni di Marsala, Mazara, Trapani e Salemi. In queste aree sono coltivati i vitigni necessari per la produzione dei suoi vini:

Zibibbo, Nero d'avola, Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino.

Prodotti

Marsala Vergine Superiore 5 anni

Moscato Sicilia Alagna

Zibibbo Sicilia Alagna





Zago

Birrificio Agricolo

Il Friuli Venezia Giulia è da sempre terra di ottimi vini ma quello che forse non tutti sanno è che questa regione vanta una cultura della birra non trascurabile. Il motivo è molto semplice: hanno un territorio e un clima che consentono di coltivare con successo orzo e luppolo nonché una disponibilità di acque con caratteristiche chimiche ottimali per la produzione di birra. Zago ha deciso di coltivare orzo, frumento e luppolo nei campi di Chions (PN).



"Artigianale": designa un metodo di produzione e la possibilità di acquistare tutte le materie prime.

"Agricolo": Questo aggettivo sta ad indicare che le materie prime che compongono quella birra sono state coltivate dalle stesse persone che poi le hanno trasformate, seguendole passo passo quindi, dalla nascita fino alla trasformazione ultima. La produzione segue poi un metodo artigianale e non industriale.





"Bianca" Birra Agricola Etichetta Bianca cl 50

"Italiana" Birra Agricola Etichetta Azzura cl 50

"IPA" Birra Agricola Etichetta Verde cl 50

"Golden Ale" Birra Agricola Etichetta Gialla cl 50

"Strong Ale" Birra Agricola Etichetta Rosso Granato cl 50

"Scotch Ale" Birra Agricola Etichetta Scura cl 50

"The Original HY" cl 75

"The Original HY" cl 150

"The Original HY Cuvee" cl 75

"Nut" Birra Divina cl 75

Castagner

Storia di una famiglia

In un'area strategica per la viticoltura del Veneto sorge la Distilleria Castagner: una struttura moderna dove la tradizione della grappa è innovata attraverso l'uso di impianti e sistemi altamente tecnologici che fanno di questo stabilimento una delle realtà più innovative e avanzate dell'intero settore.





La grappa è un distillato di buccia d'uva. Il terroir, il clima e il modo di coltivare l'uva ne caratterizzano indiscutibilmente l'identità che è differente per ogni regione d'Italia. Il Veneto, in particolare, è una delle regioni in cui l'arte distillatoria ha vissuto il suo maggior sviluppo. La Distilleria Castagner sorge alle pendici delle colline del Prosecco Conegliano — Valdobbiadene vicino alla storica Scuola Enologica Cerletti, in cui si sono diplomati prima il Mastro Distillatore e poi il nipote Carlo.



Fuoriclasse Grappa di Brunello cl 70

Fuoriclasse Grappa di Barolo cl 70

Fuoriclasse Riserva Barrique 5 anni cl 70

Leon Grappa di Amarone cl 70

Leon Riserva Barrique 24 mesi cl 70

Leon Riserva Barrique 24 mesi cl 1500

Leon Bianca Morbida cl 70

Suite N.5 cl 70

Grappa Morbida BIO cl 70

Torba Rossa cl 70

Torba Nera cl 70

Rum

Prodotti D'Autore



GUYANA - 45°

Al naso: mimosa, mou e castagna arrosto. Al palato: radice di liquirizia, carruba, salato marino con finale che asciuga la bocca.

JAMAICA - 45°

Naso di zabaione, mandorla, erbe officinali, cioccolato 75% cacao, agrumi. Al palato: pepe bianco, vaniglia, noce fresca, tabacco del Brenta.

BARBADOS - 45°

Al naso: cannella, noce moscata, cacao criollo, odore di brugo secco. Al palato: sentore di legno dolce, uva passa greca, curcuma, speziato con finale agrumato.

TRINIDAD - 45°

Naso di rosa, gelsomino, ciliegia. Al palato: morbido, asciutto, netto, pulito, finale con sentore di dattero israeliano.



-Guyana cl 70

-Jamaica cl 70

- Barbados cl 70

-Trinidad cl 70

-Demerara 2003 cl 70

Vini delle Cantine Amiche

- "Da Sempre" Lacrima di Morro D'Alba DOC, Vicari "Superiore" Lacrima di Morro D'Alba DOC, Vicari
- "Cacciatore dei Sogni" Rosso Conero DOC, La Calcinara
- "Classico" Rosso Conero DOC, Moroder
- "Dorico" Conero DOCG, Moroder
- "Clochard" IGT Marche Bianco, La Calcinara
- "Villa Bucci" Verdicchio DOCG Riserva, Bucci
- "San Michele" Verdicchio DOC, Bonci
- "Podium" Verdicchio DOC, Garofoli
- "Serra Fiorese" Verdicchio DOCG Riserva, Garofoli
- "Tralivio" Verdicchio DOC, Sartarelli
- "Classico" Verdicchio DOC, Sartarelli
- "Cambrugiano" Verd. Matelica DOCG Riserva, Bellisario
- <u>"Bisci" Verdicchio Matelica DOC, Bisci</u>

Selezione Grandi Vini

Su richiesta sono disponibili a quantità limitata i seguenti vini:

> -Incisa della Rocchetta, Sassicaia -Antinori, Tignanello -Antinori, Solaia -Jermann, Vintage Tunina -Jermann, Sauvignon -Jermann, Vinnae -Jermann, Chardonnay -Vie de Romans, Vieris -Vie de Romans, Pierre -Vie de Romans, Flours di Uis -Oasi degli Angeli, Kurni

Termini e Condizioni

- -MINIMO D'ORDINE 12 BOTTIGLIE (TRASPORTO GRATUITO) PAGAMENTO ALLA CONSEGNA
- -PAGAMENTO ANTICIPATO 3%
- -TUTTE LE BOTTIGLIE IL CUI CONTENUTO NON E' SPECIFICATO SI INTENDONO DA 75CL
- -60 BOTTIGLIE SCONTO IN VALUTA 10%
- -120 BOTTIGLIE SCONTO IN VALUTA 15%
- -PREZZI IN IVA ESCLUSA (22%)
- -PER INFO, PREZZI E DISPONIBILITA'

 "GRANDI VINI" INVIARE EMAIL
- -PER INFO E ORDINI:

info@enotecadellangolo.com

3337212979 (Ettore)

3355298840 (Marcello)

3275525288 (Lorella)

3930410461 (Mattia)



Via Trento 25 - 60015 Falconara Marittima (AN)
P.IVA 01072960428 - C.F: PLNTTR56R23D4720
Tel. 071 - 91 24 59 - Cell. 333 - 721 29 79
E-mail: info@enotecadellangolo.com