



GAMBERO ROSSO

MEDECINS SANS FRONTIERES
MEDICI SENZA FRONTIERE

WINE FEED YOUR SOUL

Live Streaming Auction from

6 enough

WINE. FEED YOUR SOUL

6enough

6enough è l'unico social market al mondo dedicato a celebrità, enti del terzo settore e grandi aziende, che desiderano utilizzare le grandi potenzialità delle aste live streaming sul Web per attività di promozione, marketing, beneficenza.

Campagne recenti

Chef Senza Confini – 20 giugno 2022
63 Chef e strutture ricettive prestigiose per
Medici Senza Frontiere



Stars4Children – 22 febbraio 2021
31 Chef Stellati per Save The Children



Federica Pellegrini, Frank Matano – 14 aprile 2020
per l'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo



WHO'S WHO

6enough

GAMBERO ROSSO

MEDECINS SANS FRONTIERES
MEDICI SENZA FRONTIERE



WHO'S
WHO

WINE. FEED YOUR SOUL

Il Fondo Emergenze di Medici Senza Frontiere

Garantire un intervento tempestivo in caso di emergenza significa poter contare su fondi immediatamente disponibili. Per questo motivo abbiamo costituito a livello internazionale il Fondo Emergenze, uno strumento che consente di intervenire immediatamente in tutte le emergenze.

SUDAN: l'ospedale supportato da MSF a El Fasher, nel nord del Darfur, ha effettuato oltre 600 interventi chirurgici per feriti di guerra o donne che necessitavano di cure ostetriche d'emergenza e, tra le altre attività, MSF sta fornendo cure pediatriche, trattamenti per la malnutrizione e acqua e servizi igienico-sanitari alle persone sfollate..

TURCHIAE SIRIA: siamo entrati subito in azione in 23 strutture sanitarie nei governatorati di Idlib e Aleppo, offrendo kit medici di emergenza e mettendo a disposizione personale medico per rafforzare le équipes presenti.

UCRAINA: già all'inizio di marzo 2022 siamo riusciti a far arrivare in Ucraina i primi tre camion carichi di 120 m³ di forniture mediche. Sono state scaricate in un magazzino a Leopoli e poi inviate a Kiev su un treno. Abbiamo scelto il treno per ragioni di velocità e per il grosso volume del carico.

WINE. FEED YOUR SOUL

La Fondazione GAMBERO ROSSO

La Fondazione ha lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione agroalimentare italiana e l'enogastronomia di qualità made in Italy a livello nazionale e internazionale, nonché il rispetto dell'ambiente, la biodiversità e la qualità della vita, il tema della sostenibilità e della parità di genere, attivando una rete di rapporti culturali, scientifici, istituzionali, territoriali ed economici in grado di fare della Fondazione uno strumento di approfondimento, incentivazione e razionalizzazione dell'attività di ricerca per la produzione e l'ospitalità di qualità e per facilitare i contatti tra enti, associazioni ed aziende che promuovono gli stessi scopi.

La Fondazione è un ente di riconoscimento con piena autonomia statutaria e gestionale, che opera senza fini di lucro in settori di utilità sociale e scientifica, a vantaggio della collettività.

WINE. FEED YOUR SOUL

L'IDEA

WINE. FEED YOUR SOUL è l'asta che 6enough vuole dedicare al Fondo Emergenze di Medici Senza Frontiere. Un'asta-evento, nello stile di 6enough, che vedrà protagoniste le più prestigiose Cantine Italiane in qualità di *donors*, in questo caso di esperienze enogastronomiche di assoluta unicità, da vivere non solo all'interno delle Aziende ma di tutto il Territorio al quale appartengono.

WINE. FEED YOUR SOUL è un concetto che evoca l'essenza della materia, non solo come prodotto, ma come stile e filosofia di vita, alle quali si dedicano tempo e fatica, in perfetta sintonia con la natura e la passione.

WINE. FEED YOUR SOUL ancora di più in questo caso perché un gesto solidale aiuterà una causa di alto profilo sociale.

WINE. FEED YOUR SOUL

L'ASTA

- L'asta-evento si terrà in diretta sul **www.6enough.bid**.
- Più di 50 grandi Cantine Italiane saranno in diretta online per sostenere le battute d'asta relative ai pacchetti generosamente messi a disposizione per la causa in questione.
- Ogni battuta d'asta sarà arricchita da video di repertorio.
- Presenterà il grande enologo **Marco Sabellico**

WINE. FEED YOUR SOUL

LE CANTINE

BADIA DI MORRONA
BARONE PIZZINI
BASTIANICH
BELLAVISTA
BIANCAVIGNA
CA' DEL BOSCO
CAMERANI
CANTINE MARISA CUOMO
CANTINE SETTESOLI
CONTE COLLALTO
CASALE DEL GIGLIO
CASTELLO DI MELETO
CASTELLO VICCHIOMAGGIO
CASTORANI
ELENA FUCCI
ENRICO SERAFINO
FATTORIA I VERONI
FEUDI SAN GREGORIO
GIANFRANCO FINO
GIANNI DOGLIA
CANTINE GIORGI
LIS NERIS
MARCHESI ANTINORI – TENUTA GUADO
AL TASSO

MENHIR SALENTO
MURI GRIES
PETRA WINE
PODERI LUIGI EINAUDI
POGGIO AL TESORO
ROCCA DI CASTAGNOLI – TENUTE CALI'
ROCCA DI FRASSINELLO
SALCHETO
SAN MARZANO
SANTA BARBARA
SELLA & MOSCA
TABARRINI
TENUTA CAVALIER PEPE
TENUTA GOZZELINO
TENUTA MAZZOLINO
TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
TENUTA SAN LEONARDO
TRAVIGNOLI
UMANI RONCHI
VENICA & VENICA
VITE COLTE
ZORZETTIG

Lotto 1 - BADIA DI MORRONA (Terricciola – PI)

L'abbazia, gestita prima da monaci benedettini cluniacensi e poi dai monaci camaldolesi, ha visto il passaggio di diverse proprietà e famiglie fino a quando i Conti Gaslini Alberti non l'hanno acquistata nel 1939. Negli anni è stata avviata una grande opera di reimpianto; ora nella tenuta, al sangiovese è dedicato il 60% dell'intero parco vitato, mentre alcune parcelle sono state destinate anche a cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot e syrah. Oggi Filippo e Alessandra sono la terza generazione a guidare Badia di Morrona, con il contributo di Francesca, Lorenzo e Niccolò, che rappresentano la generazione più giovane.

IN ASTA

Tour guidato della storica abbazia risalente al XII sec. e dell'originaria barriera; tour dei vigneti; wine tour della cantina, aperitivo con vista nella tenuta all'interno dell'hospitality; cena presso il ristorante aziendale Locanda la Fornace; pernottamento presso uno dei casali del nostro agriturismo con servizio di colazione incluso.

(su richiesta forniamo la specifica del pacchetto)



Lotto 2 - BARONE PIZZINI (Provaglio d'Iseo – BS)

Ricordiamo bene i primi incontri sulla sostenibilità organizzati da questa storica maison della Franciacorta - sono passati ormai più di 20 anni - autentica apripista sui temi del biologico e della diversità in vigna. La Barone Pizzini è stata fondata nel 1870 da una nobile famiglia trentina, nel 1992 fu acquisita con alcuni soci da Silvano Brescianini, al timone di una delle più dinamiche maison della Franciacorta. Il Gruppo possiede anche Pievalta nelle Marche e Ghiaccioforte in Toscana.

IN ASTA

Esperienza per due.

Visita in vigna ed in cantina con degustazione di diverse annate del Franciacorta Riserva Bagnadore.

Tour privato in taxi boat sul lago d'iseo

Pranzo o cena presso il Ristorante "Al Malò", affacciato alla storica piazza centrale di Rovato, in un palazzo dell'800, per scoprire una cucina contemporanea ed essenziale abbinata ai Franciacorta di Barone Pizzini. In aggiunta sarà consegnata una bottiglia Franciacorta Bagnadore Riserva 2016, premiato dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri



Lotto 3 - BASTIANICH (Cividale del Friuli – UD)

Joe Bastianich, titolare assieme alla madre Lidia di un'importante serie di ristoranti oltreoceano, nel 1997 si tuffò nella realtà regionale conscio delle potenzialità del territorio. Fu un ritorno alle origini ispirato dal forte legame che ancora lega la famiglia Bastianich al Friuli-Venezia Giulia. Affidandosi alla collaudata esperienza enologica di Emilio Del Medico ed a uno staff di provata esperienza, Joe propose da subito vini di grande struttura quali il Vespa, il Plus e il Calabrone, ideali per il mondo della ristorazione, affiancati da una linea di vini d'annata vivaci e coinvolgenti.

IN ASTA

Tour in cantina privato per 4 persone, con visita e spiegazione dei nostri vigneti e della cantina di vinificazione e maturazione dei nostri vini; degustazione privata per 4 persone alla cieca per scoprire al meglio le nostre varietà, stimolando il pubblico con varie attività sensoriali e di degustazione, accompagnata da un assaggio di prodotti tipici locali; nel corso della stessa giornata, degustazione di annate storiche dei nostri prodotti più rappresentativi; omaggio di una bottiglia (per persona) di una nostra annata storica.



Lotto 4 - BIANCAVIGNA (Conegliano – TV)

Adagiata ai piedi della collina di Ogliano, perfettamente integrata con l'ambiente viticolo e l'ondulato profilo circostante, la cantina di Elena e Enrico Moschetta è il fulcro attorno al quale ruota tutta l'attività di Biancavigna. I vigneti si estendono per una trentina di ettari nella zona storica del Prosecco Superiore, con alcuni appezzamenti coltivati dalla famiglia da oltre un secolo. La produzione è dedicata in massima parte proprio al Prosecco, declinato esaltando le differenze che i diversi vigneti conferiscono alle uve.

IN ASTA

- Tour guidato sulle colline del Conegliano Valdobbiadene Docg patrimonio Unesco con visita alla vigna eroica sulla collina di San Gallo, dove si effettua una viticoltura eroica a causa della forte pendenza del terreno.
- Visita guidata alla cantina sulle meravigliose colline di Ogliano a Conegliano con degustazione dei vini di propria produzione: Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg
- Tour sui sentieri del Patrimonio Unesco (tragitto di circa 2-3 km a scelta) nella parte orientale con arrivo nella capitale culturale del Patrimonio: Conegliano
- Pranzo gourmet (antipasto, main course, dolce, accompagnato da Prosecco Conegliano Valdobbiadene) al ristorante Mezzosale nel centro storico di Conegliano



Lotto 5 - CAMERANI (Mezzane di Sotto – VR)

In oltre quarant'anni di attività l'azienda di Marinella Camerani ha ampliato notevolmente la sua piattaforma viticola e oggi oltre agli storici vigneti che si adagiano sulle colline attorno alla cantina vi sono anche quelli che esplorano il versante opposto della Valle di Mezzane per arrivare complessivamente a una ventina di ettari in conduzione biodinamica da anni. In cantina massima attenzione è riservata ai vini storici della Valpolicella, interpretati con uno stile di grande precisione aromatica e tensione gustativa.

IN ASTA

Visita vigneti e cantina; degustazione top con i vini piu' prestigiosi dell'azienda; omaggio magnum Amarone della Valpolicella 2016 (tre bicchieri); cena presso ristorante Bacco D'Oro con pernottamento.



Lotto 6 - CONTE COLLALTO (Susegana – TV)

La grande azienda di Susegana si inserisce in un contesto di rara bellezza, contornata da colline dove la viticoltura si sviluppa fra macchie di bosco, prati e piccoli oliveti. I vigneti si estendono per più di 150 ettari, dei quali un centinaio sono interamente dedicati alla glera mentre la restante parte vede accanto alle varietà bordolesi una interessante presenza di molti degli incroci realizzati dal professor Manzoni nel secolo scorso. Nelle cantine storiche, perfettamente ristrutturate, vede la nascita una produzione di ottimo livello qualitativo.

IN ASTA

Pacchetto personalizzato con tour dei vigneti in fuoristrada, visita privata al castello di San Salvatore (il castello non è aperto al pubblico), visita alle bottaie storiche e degustazione verticale di vecchie annate delle nostre riserve e anche del Rive di Collalto. Per 2 persone



Lotto 7 - TENUTA GOZZELINO (Costigliole d'Asti – AT)

La famiglia Gozzelino è presente sulle colline di Costigliole d'Asti fin dalla fine del XIX secolo. L'azienda nasce nel 1914, quando vengono acquistati i primi vigneti e oggi è Sergio, la quinta generazione della famiglia, a gestire i 30 ettari vitati di proprietà, dove la barbera è chiaramente il vitigno di riferimento, ma non mancano moscato, grignolino e nebbiolo. I vini proposti, una gamma di una quindicina di etichette, sono d'impianto tradizionale, di bella precisione tecnica, schietti e territoriali.

IN ASTA

Tour in cantina privata per 4 persone con visita e spiegazione dei nostri vigneti e della cantina di vinificazione e maturazione dei nostri vini. Degustazione privata per 4 persone alla cieca per scoprire al meglio le nostre varietà stimolando il pubblico con varie attività sensoriali e di degustazione (assaggio di prodotti tipici locali), nel corso della stessa giornata, degustazione di annate storiche dei nostri prodotti più rappresentativi e omaggio di jeroboam da 3 litri in cassetta di legno dell'annata più vecchia disponibile al momento della visita. Visita al Castello di Costigliole (su prenotazione).

Chi si aggiudica il pacchetto avrà anche diritto ad un buono omaggio per 4 persone valido per la cena in vigna in data 26 oppure 27 luglio 2024 con visita all'azienda, aperitivo di benvenuto e lo spettacolo serale con musica dal vivo.



Lotto 8 - CANTINE MARISA CUOMO (Furore – SA)

Parlare della struggente bellezza dei costoni terrazzati coltivati a pergolati che si affacciano sulla Costiera Amalfitana presuppone l'uso dell'espressione "viticoltura eroica". Che descrive anche il lavoro di Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli, supportati dai figli Dora e Raffaele. I 18 ettari a strapiombo sul Tirreno sono la culla di varietà autoctone: piedirosso e sciascinoso per i rossi, ripoli, fenile e ginestra per i bianchi, uve che, tra l'altro, danno anche vita al vino di punta dell'azienda, il Fiorduva.

IN ASTA

DUE GIORNI ALLA SCOPERTA DEL VERO GUSTO DI FURORE E AMALFI

1° Giorno: Furore Wine Experience

Check-in Hotel Superior 4* – dalle ore 15 (*); aperitivo di benvenuto; piscina disponibile dal 10 maggio; tour privato alla Cantina Marisa Cuomo – ore 17 (*); cadeaux di Marisa & Andrea; degustazione e cena – 19:30 (*)

(*) Gli orari segnati possono variare a seconda dell'orario di arrivo e della disponibilità del giorno

2° giorno: Amalfi Lemon Experience

Colazione in Hotel – dalle 7.30 alle 10 (*); partenza - ore 10:30; transfer ad Amalfi (non incluso nel pacchetto); tempo libero ad Amalfi; tour privato dei limoni ad Amalfi - ore 15



Lotto 9 - CANTINE SETTESOLI (Menfi - AG)

Una cooperativa di 2000 soci che produce la più ampia varietà di uve in Sicilia, 36 cultivar, su 6000 ettari di vigneto, di cui 1000 coltivati in biologico: sono i numeri di una realtà che sta modellando la viticoltura delle Terre Sicane e dell'areale di Menfi. Sotto la guida di Giuseppe Bursi, l'azienda si compone di tre anime: Settesoli, Inycon e la linea di punta Mandrarossa, nella quale convergono le selezioni delle migliori materie prime, frutto di un meticoloso lavoro di tracciabilità.

IN ASTA

GIORNO 1 - Transfer da Palermo (aeroporto o centro città) a Menfi. (mattina, orario tbd). Visita alla Mandrarossa Winery, vertical tasting Cartagho (3 annate) e lunch a seguire. Transfer in hotel Da Vittorio, cena e pernottamento.

GIORNO 2 - Giro vigneti in compagnia di un tecnico vitivinicolo. Pranzo da Maharia. Transfer a Selinunte per la visita al Parco Archeologico. Transfer a Palermo (centro città o aeroporto).

VINO IN OMAGGIO

1 magnum di Cartagho spedita direttamente al casa.



Lotto 10 - CASTELLO DI MELETO (Gaiole in Chianti - SI)

Sono cinque - Meleto, Casi, Poggiarso, San Piero e Mici - gli appezzamenti principali che formano il vigneto del Castello di Meleto, situato nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti, ad alimentare un portafoglio etichette dove protagonista assoluto è il Chianti Classico. I vini aziendali hanno compiuto un balzo qualitativo deciso, ponendosi ai livelli più elevati della produzione del Gallo Nero, favorendo l'espressione del sangiovese gaiolese nei suoi tratti più intriganti all'insegna della finezza aromatica e della freschezza e profondità gustativa.

IN ASTA

- Pernottamento al Castello di Meleto in camera doppia.**
- Visita al Castello, gli interni, la vigna, l'oliveta e la "Big Bench".**
- Passaggio al Parco delle Api e alla bellissima vinsantaia.**
- Pranzo o Cena all'Osteria di Meleto, gestita da Jonathan Rampi e Lara Valentini (ex de La Casa del Buono a Terranuova Bracciolini - AR), con calice di vino in abbinamento a portata (Spumante Colto alle Bolle, Chianti Classico 2021 BIO, Chianti Classico Riserva, Vin Santo).**
- Degustazione di Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione presso l'Osteria del Castello.**



Lotto 11 - CASALE DEL GIGLIO (Le Ferriere - LT)

Nata nel 1967 con Dino Santarelli, la Casale del Giglio dà il via alla sua rivoluzione 18 anni dopo con il figlio Antonio, che comprende le potenzialità vitivinicole dell'Agro Pontino, facendolo diventare nel tempo un punto di riferimento del territorio. Oggi sono 180 gli ettari vitati aziendali, dove sono stati impiantati sia vitigni internazionali, che si sono perfettamente adattati al terroir Pontino, sia vitigni autoctoni, come il bellone (coltivato a piede franco vicino ad Anzio) e la biancolella (sull'isola di Ponza), per una produzione complessiva sempre di alto livello.

IN ASTA

Accoglieremo gli Ospiti per una Visita Aziendale da effettuarsi dopo le prime Festività di Gennaio 2024. Al termine della visita saranno consegnate 3 Magnum di Mater Matuta 2017 da 1.50 lt e 3 Magnum di Mater Matuta 2017 da 3.00 lt



Lotto 12 - MURI GRIES (Bolzano)

La minuscola piazza Gries è il simbolo di un quartiere di Bolzano che meno di un secolo fa era un borgo indipendente dedito all'agricoltura. Oggi a testimonianza del tempo che fu oltre all'Abbazia dei Benedettini e qualche palazzo storico c'è il vigneto Klosteranger, poco meno di 3 ettari coltivati a lagrein che rappresentano la massima espressione qualitativa del vitigno bolzanino in casa Muri. La produzione fa affidamento sui vigneti della conca cittadina e sull'ampia piattaforma viticola della zona di Appiano.

IN ASTA

Pacchetto esperienziale per 4 persone.

Visita al vigneto Klosteranger: passeggiata nel verde tra i filari protetti dalle mura del vecchio Monastero.

Visita al Monastero Benedettino con Padre Beda: sulle tracce degli antichi segreti del Convento (il Monastero non è aperto alle visite).

Visita in cantina con il nostro Kellermeister Christian Werth, enologo di Muri-Gries dal 1988.

Degustazione guidata delle nostre migliori selezioni nella nostra caratteristica piccola "Stube".

N° 2 Magnum AA DOC Lagrein Riserva Klosteranger 2020.



Lotto 13 - GIANNI DOGLIA (Castagnole delle Lanze – AT)

L'azienda di Gianni Doglia da qualche anno è un punto di riferimento imprescindibile del mondo moscatista per l'affidabilità e la qualità sempre molto elevata delle sue etichette, cui affianca una produzione di vini da uve barbera che si pone tra le più interessanti delle denominazioni e tipologie di appartenenza. Questa piccola realtà familiare conta su una quindicina di ettari vitati, tra vigne di proprietà e in affitto, situati in collina, a circa 300 metri di altitudine, su terreni argilloso-calcarei.

IN ASTA

Picnic nel Monferrato per 2 persone. introduzione al Monferrato passeggiando per i vigneti di proprietà; visita ai locali di produzione; degustazione di 5 vini rappresentativi della nostra azienda e del nostro territorio; cestino da picnic con piatti della tradizione, acqua, pane, grissini e plaid brandizzato magnum di Barbera d'Asti DOCG Superiore Genio. Al loro ritorno verrà consegnato il magnum della Barbera d'Asti Superiore Genio, nostro prodotto d'eccellenza, interamente confezionato a mano.



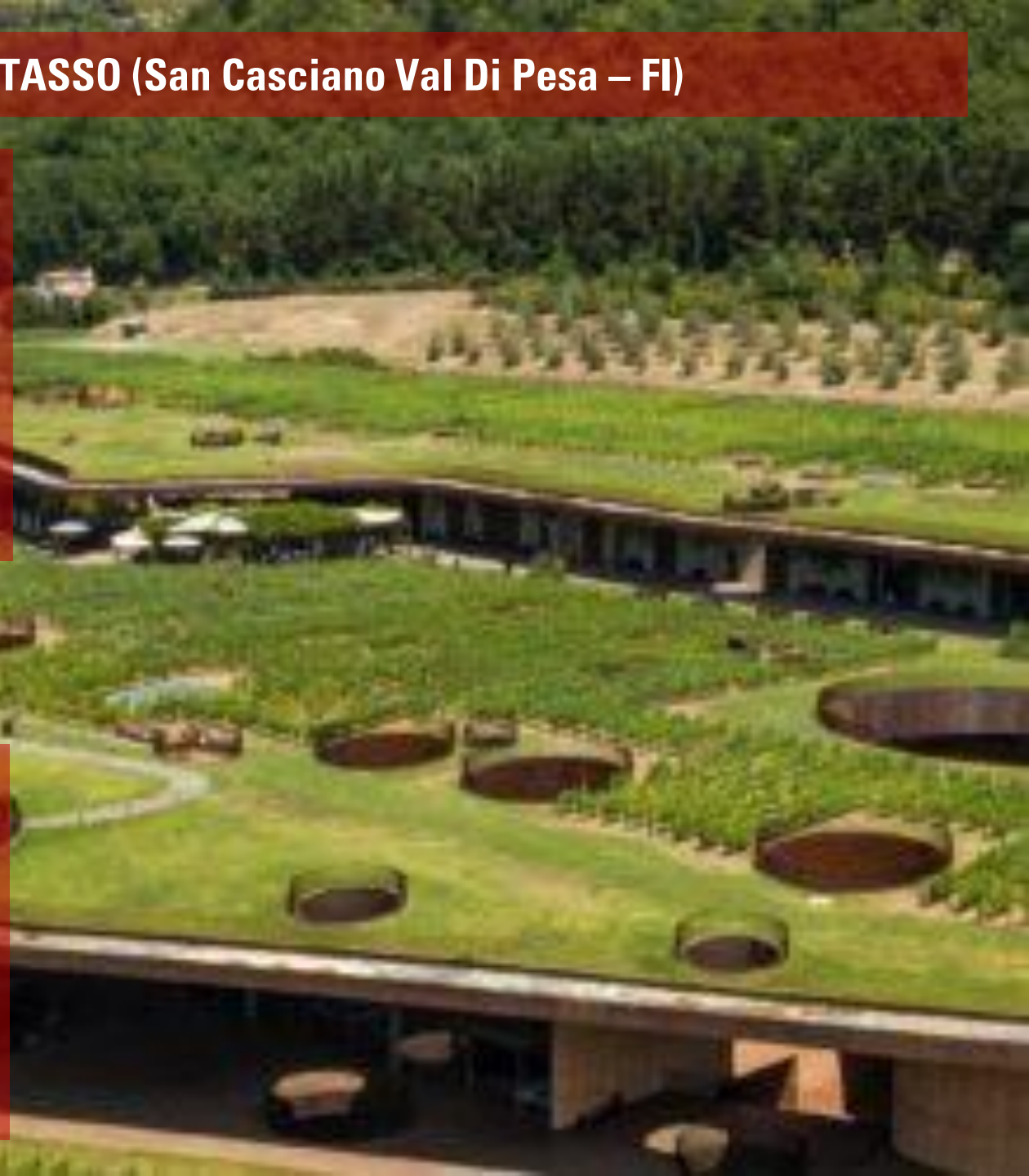
Lotto 14 - MARCHESI ANTINORI - TENUTA GUADO AL TASSO (San Casciano Val Di Pesa – FI)

Per la famiglia Antinori, il Chianti Classico rappresenta la denominazione che profuma "di casa". È tra le colline chiantigiane che la griffe fiorentina ha non solo materialmente costruito il suo futuro, con l'avveniristica cantina di Bargino, ma ha anche riaffermato il proprio baricentro produttivo in Toscana. Ad affiancare le storiche tenute di Villa Antinori (Villa del Cigliano), Péppoli, Tignanello e Badia a Passignano, sono arrivate le acquisizioni, per esempio, dei vigneti di San Sano e Capraia, a consolidare la presenza della famiglia nelle terre del Gallo Nero.

IN ASTA

Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri, Loc. Belvedere): visita ai vigneti e al bosco del Bruciato, con degustazione in Bottega dei vini della Tenuta (Vermentino, Scalabrone, Bruciato, Cont'Ugo e Guado al Tasso), pranzo presso l'Osteria del Tasso (menù degustazione con abbinamento vini).

Tombolo Thalasso Resort: soggiorno di una notte (2 camere doppie) con prima colazione e 4 ingressi al Percorso Talasso Nelle Grotte. (pax per 4 persone)



Lotto 15 - CASTELLO VICCHIOMAGGIO (Greve in Chianti – FI)

Il Castello di Vicchiomaggio, di proprietà della famiglia anglo-italiana Matta dal 1964, sterzò decisamente verso la produzione viticola di qualità nel 1982, e oggi le etichette dell'azienda con sede a Greve in Chianti occupano saldamente una posizione apicale nel panorama della denominazione del Chianti Classico. I vini mostrano un'esecuzione impeccabile e sono caratterizzati da uno stile moderno, ma mai sopra le righe, affidandosi, a seconda delle tipologie, sia a invecchiamenti in legno grande, sia in barrique, e senza mai dimenticare i richiami al territorio d'origine.

IN ASTA

Pernottamento in una delle Suite del Castello Vicchiomaggio. Visita alle cantine e Pranzo oppure Cena degustazione nel ristorante interno.

Bottiglia di Chianti Classico Guado Alto

Voucher valido per 2 persone Validità del voucher dal 1 Aprile 2024 al 1 Novembre 2024



Lotto 16 - CASTORANI (Alanno – PE)

Incastonata sulle Colline Pescaresi, tra la Majella e la Costa Adriatica, la cantina venne costruita nel 1793 dal famoso chirurgo Raffaele Castorani. Qui attualmente c'è la base operativa dell'azienda, di proprietà di un gruppo di soci tra cui figura il famoso campione di Formula 1 Jarno Trulli. La filosofia è improntata a una visione giudiziosamente moderna, in cui vitigni autoctoni, coltivati in regime biologico, plasmano un'eccellente gamma aziendale.

IN ASTA

Un viaggio alla scoperta della nostra realtà aziendale, che includerà la visita della cantina con degustazione vini linea Amorino e pernottamento con prima colazione.


CASTORANI
DAL 1793

Lotto 17 - ENRICO SERAFINO (Canale – CN)

La famiglia Krause ha acquisito la Enrico Serafino nel 2015 e da allora i risultati hanno dato ragione alla nuova proprietà. Le tenute aziendali spaziano dal Roero alle Langhe, a Barolo e Barbaresco, a quelle in Alta Langa, in 16 diversi comuni. I vitigni coltivati sono quelli classici di questi territori, cui vanno aggiunti chardonnay e pinot nero per la realizzazione degli spumanti. La gamma di vini proposti è di stile moderno, di grande finezza e precisione aromatica, soprattutto nella denominazione Alta Langa.

IN ASTA

“Parcelaire” Alta Langa d.o.c.g. 2019 magnum (astuccio)

“Monterotondo” Gavi del comune di Gavi d.o.c.g. 2021 magnum
(cassa legno)

“Serralunga” Barolo d.o.c.g. 2018 magnum (cassa legno)

N° tre visite in cantina “Underground”



Lotto 18 - BELLAVISTA (Erbusco – BS)

Bellavista è il fiore all'occhiello di un gruppo che abbraccia sei aziende vinicole tra Franciacorta, Toscana e Sardegna. Il lavoro costante del team della famiglia Moretti prevede continui miglioramenti e slancio verso il futuro, con la creazione di nuove etichette e acquisizioni di prestigio. Tra le ultime novità l'arrivo come consulente del celebre enologo Richard Geoffroy, per ben 28 anni chef de cave di Dom Perignon, che farà da tutor a Francesca Moretti.

IN ASTA

Visita privata delle vigne storiche di Bellavista in collina, a seguire tour della cantina con degorgement a la volée di un vino esclusivo di Bellavista.

Successivamente degustazione di 3 calici Franciacorta DOCG. La degustazione comprende i Franciacorta che meglio raccontano ed esprimono la storia e l'essenza di Bellavista e del nostro territorio: Alma Grande Cuvée Brut s.a., Brut Teatro alla Scala, Riserva Vittorio Moretti 2016.

A seguire pranzo in Albereta per 2 adulti presso il ristorante Leone Felice. Pernottamento una notte in Albereta.

Offerta valida per 2 persone. Disponibilità previa prenotazione dal mese di marzo al mese di settembre – esclusi i weekend.



Lotto 19 - PETRA WINE (Suvereto – LI)

Il nome dell'azienda è indissolubilmente legato alla sua cantina, progettata da Mario Botta, che è diventato un vero e proprio monumento dell'architettura del vino. Ma nulla sarebbe stato possibile senza i Moretti, viticoltori di Franciacorta: prima il padre Vittorio, che ha scelto questa porzione di terra non lontano dal mare, ora la figlia Francesca che segue materialmente con passione e competenza le scelte e tutte le fasi produttive che precedono e seguono la nascita dei vini, sia da vitigni autoctoni che da internazionali.

IN ASTA

Visita privata e esclusiva dei luoghi iconici di Petra, tour della cantina con degustazione di 1 calice di vino nel cuore della Tenuta, per concludere con la degustazione verticale del nostro vino più simbolico in Sala Botta, il luogo più evocativo di Petra. La degustazione comprende diversi calici delle annate del nostro Petra che meglio raccontano i passaggi evolutivi di questo vino. A seguire, pranzo in Foresteria. Pernottamento una notte all'interno delle camere della Tenuta.

Offerta valida per 2 persone.

Disponibilità previa prenotazione dal mese di marzo al mese di settembre – esclusi i weekend



Lotto 20 - SELLA & MOSCA (Alghero - SS)

Il gruppo Terre Moretti acquistò la storica cantina algherese pochi anni fa. I proprietari, l'ing. Erminio Sella e l'avv. Edgardo Mosca, entrambi piemontesi, la fondarono nel lontano 1899 e sin da allora produce una vasta gamma di vini: spumanti, bianchi, rosati, rossi e liquorosi. Questa è una delle tenute più grandi d'Europa con i suoi 542 ettari vitati a corpo unico. Delle più grandi virtù di questa cantina la totale conversione biologica avvenuta dopo l'acquisizione.

IN ASTA

Visite nelle Cantine Storiche, Cantina Villa Marina e Museo e passeggiata nelle vigne. Degustazione di 4 calici accompagnati da assaggi di prodotti locali.

NO PRANZO. Pernottamento all'interno della Tenuta 2 notti.

Offerta valida per 2 persone.

Disponibilità previa prenotazione dal mese di marzo al mese di OTTOBRE – esclusi i weekend ed il mese di Agosto.



Lotto 21 - ELENA FUCCI (Barile – PZ)

Ai piedi del Monte Vulture a circa 600 metri di altitudine, i vigneti in contrada Solagna del Titolo disegnano una sorta di anfiteatro. È qui che più di 20 anni fa Elena Fucci ha deciso di prendersi cura delle vigne del nonno Generoso mentre intraprendeva gli studi di enologia. L'aglianico è l'unico vitigno, interpretato magistralmente in maniera contemporanea e autentica, che riesce a valorizzare le sue tante sfumature e la sua complessità. I vigneti di oltre 50 anni, vero patrimonio del territorio, sono situati attorno alla moderna cantina realizzata in bioarchitettura, interamente con materiali locali.

IN ASTA

Degustazione in cantina per 4 persone: 5 vini + food pairing; completa la proposta Jeroboam da 3,0 litri in cassetta di legno dell'annata piu' vecchia disponibile al momento della visita



Lotto 22 - FATTORIA I VERONI (Pontassieve – FI)

Verone è un antico termine toscano con il quale si indicava una terrazza e presso la fattoria esistevano infatti terrazzamenti in muratura. Ma molto altro sa di antico qui, come i resti delle prime vasche di decantazione, la struttura delle costruzioni e per finire la storica vinsantaia, conservata nei locali del sottotetto della villa settecentesca. I vini - da uve sangiovese, da vitigni internazionali e da uve a bacca bianca - invece hanno impronta moderna, e insieme ai 50 ettari di oliveto e all'attività ricettiva contribuiscono a delineare la fisionomia di un'azienda ben strutturata.

IN ASTA

N° 3 bottiglie di Riserva Terralectae Chianti Rufina Docg "Vigneto Quona" 2020 in cassa di legno singola da 5 lt. In edizione limitata; un weekend 2 notti presso l'Agriturismo I Veroni sito a Pontassieve (FI)



Lotto 23 - FEUDI SAN GREGORIO (Sorbo Serpico – AV)

Difficile condensare in poche righe le diverse sfaccettature del marchio Feudi di San Gregorio. L'azienda, capitanata da Antonio Capaldo insieme al supporto di Pierpaolo Sirch, è protagonista di una ragguardevole produzione che abbraccia tutte le principali denominazioni regionali, portando avanti progetti paralleli come FeudiStudi, in cui aglianico, greco e fiano vengono esaltati e raccontati in una tiratura limitata di bottiglie provenienti dalle più caratterizzate contrade irpine; per non parlare del marchio parallelo Dubl, dedicato alla produzione spumantistica con Metodo Classico.

IN ASTA

Visita guidata della cantina e degustazione di tre vini Tenute Capaldo; cena con Menù Degustazione da Cinque Portate con vini in abbinamento; pernottamento in camera matrimoniale Deluxe; colazione gourmet à la carte a cura del nostro Executive Chef



Lotto 24 - GIANFRANCO FINO (Manduria - TA)

Fondata nel 2004 con poco più di un ettaro di vigna, oggi l'azienda di Gianfranco Fino e Simona Natale conta su oltre 20 ettari vitati di primitivo, tutti ad alberello e in buona parte costituiti da piante che vanno dai 50 anni fino al secolo d'età, affiancati da una piccola quantità di negroamaro. I vigneti sono situati su terre rosse e calcaree. I vini proposti hanno allo stesso tempo grande intensità e freschezza, anche grazie a un lavoro in vigna che predilige rese molto basse.

IN ASTA

Tour dell'Azienda con degustazione finale dei nostri vini; cena presso il Ristorante Es; pernottamento in suite vista vigna con hammam

Lotto 25 - TENUTA SAN LEONARDO (Avio – TN)

La qualità è indiscutibile se riferita alla Tenuta del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga e di suo figlio Anselmo, grandi protagonisti dell'eccellenza enologica del Trentino con una dedizione mirabile e rigorosa di tutto quanto ruota attorno al loro inconfondibile San Leonardo. Un vino che riesce a coniugare unicità con eleganza e autorevolezza, tra i migliori esempi enoici del Made in Italy. I vigneti sono accuditi come fossero giardini, gestione agricola improntata al biologico, interventi comunque a tutela della storicità della tenuta dedita al vino già prima dell'anno mille.

IN ASTA

Visita esclusiva a Tenuta San Leonardo, ai suoi giardini e ai suoi vigneti, alle cantine, al museo e alla Chiesa di San Leonardo.

A seguire una degustazione guidata dei vini dell'azienda (San Leonardo, Villa Gresti, Terre di San Leonardo, Gemma di San Leonardo, Vette di San Leonardo) nelle loro annate correnti. La degustazione vedrà poi un focus su San Leonardo nelle annate storiche 2015, 2011, 2000. La visita avrà una durata di circa due ore.

(le bottiglie delle vecchie annate vengono aperte con il coravin, quindi poi si potranno portare a casa, insieme a un tubo di miele di San Leonardo).



Lotto 26 - CANTINE GIORGI (Canneto Pavese – PV)

L'istrionico Fabiano Giorgi è da anni il volto di questa rinomata azienda, impegnata nel trovare un equilibrio tra volumi elevati e alta qualità, spesso ottenendo risultati lodevoli. Al suo fianco lavorano la sorella Eleonora, la moglie Ileana e naturalmente il padre Antonio, che insieme allo scomparso fratello Gianfranco ha tracciato anni fa la strada da seguire. Fabiano, sempre guidato da un atteggiamento positivo, un innato talento per il marketing e una costante ricerca dell'eccellenza, si avvale del supporto del giovane enologo Andrea Bonfanti e della consulenza di Stefano Testa per migliorare sempre più, puntando soprattutto sul Metodo Classico.

IN ASTA

Weekend nell'Oltrepò Pavese. Sabato mattina visita alle cantine di vinificazione e imbottigliamento, light lunch presso l'Enoteca Giorgi; nel pomeriggio visita a Golferenzo nell'alta Val Versa (tra i borghi più belli d'Italia), cena degustazione presso il relais di campagna l'Olmo Napoleonico, pernottamento presso il «Golfo dei Gatti» di Golferenzo. Domenica mattina libera, pranzo nel locale storico «Villa Bazzini» di Canneto Pavese.



Lotto 27 - LIS NERIS (San Lorenzo Isontino – GO)

Ad Alvaro Pecorari va attribuito il merito di aver trasformato una piccola azienda contadina da agricola a vitivinicola. A piccoli passi, ha assunto proporzioni di tutto rispetto ed oggi rappresenta una delle più importanti realtà dello stivale. Lis Neris è ormai da tempo un marchio internazionale, con una cura nei dettagli che conferisce pari dignità ad ogni etichetta. I vigneti si estendono su un piccolo altopiano di ghiaie profonde trascinate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi orientali, fra il confine sloveno e la riva destra del fiume Isonzo.

IN ASTA

Soggiorno di una notte per 2 persone in una suite del nostro Wine Relais con colazione “Buongiorno Friulano” inclusa.

Saluti di benvenuto sul Monte San Michele con introduzione storico-geografica della regione.

Visita in vigneto e descrizione del sistema produttivo.

Degustazione tematica: un racconto che descrive l’origine, i contenuti e i confini della filosofia produttiva Lis Neris.

Pausa di gusto: per chi ama sperimentare i sapori più autentici del territorio, i vini Lis Neris abbinati ad espressioni straordinarie di quelli che amiamo definire artigiani del gusto, made in Friuli-Venezia Giulia: formaggi dell’ entroterra, prosciutto di Cormons, marmellate locali, trota del Tagliamento e pane fresco.



Lotto 28 - MENHIR SALENTO (Bagnolo del Salento – LE)

L'azienda dei fratelli Gaetano e Vito Marangelli propone vini d'impianto moderno e di bella precisione aromatica, realizzati per esprimere al meglio ricchezza di frutto e carattere varietale, che provengono da vigneti di proprietà affiancati con un'attività di "negoce" che conta su fidati conferitori, seguiti tutto l'anno dallo staff aziendale. Al centro del progetto troviamo i vitigni della tradizione salentina, dal primitivo al susumaniello, dal negroamaro al fiano, con la presenza anche di vecchie vigne.

IN ASTA

Passeggiata tra il territorio di Dolmen e Menhir, non lontano dai nostri vigneti dove poi andremo, raccontando la storia vitivinicola nostra e salentina, per giungere poi al nostro ristorante Osteria Origano per un menu degustazione di quattro portate pensato dal nostro chef, in abbinamento con altrettanti calici di vino.



Lotto 29 - POGGIO AL TESORO (Castagneto Carducci – LI)

Nel 2001 Marilisa Allegrini e il fratello Walter, viticoltori in Valpolicella, decidono di muovere la loro passione verso Bolgheri. Oggi le figlie di Marilisa, Carlotta e Caterina, insieme alla madre e nel ricordo dello zio prematuramente scomparso, sono le artefici di un'attività che fa del rispetto e dell'attenzione alla sostenibilità dei caposaldi imprescindibili. Una varietà di vermentino originario della Corsica si è aggiunta alle varietà a bacca rossa tipiche del territorio e a partire dalla vendemmia 2016, sono iniziate delle sperimentazioni sulla vinificazione in anfore e orci di terracotta.

IN ASTA

- . Il Seggio 2019 magnum 10 bottiglie**
- . SoloSole 2022 sempre magnum 10 bottiglie**
- . 4 Tour and Tasting " SuperiorTasting ": Il tour si svolge tra vigneto e cantina culminando con la degustazione di: Pagus Cerbaia Bolgheri Rosato Doc, Pagus Camilla Bolgheri Bianco Doc, Sondaia Bolgheri Superiore Doc, Poggio al Tesoro - Dedicato a Walter (100% Cabernet Franc) ed infine il nostro Teos Toscana IGT Passito.**



POGGIO AL TESORO

Lotto 30 - ROCCA DI FRASSINELLO (Giuncarico – GR)

L'azionista di riferimento di Gambero Rosso Spa è anche proprietario di questa azienda. Per evitare qualsiasi conflitto di interesse, Paolo Panerai ha subordinato l'eventuale assegnazione di Tre Bicchieri, che avviene peraltro mediante degustazione coperta, all'ottenimento coevo di rating di eccellenza (da 90/100 in su) su quel vino di quell'annata da parte di valutatori internazionali indipendenti. È questo il caso.

IN ASTA

1 soggiorno di 2 notti per 2 persone a Rocca di Frassinello, nel cuore della Maremma Toscana, l'unica cantina progettata da Renzo Piano nominata da AD tra le più belle al mondo. Il soggiorno include il wine tour con degustazione privata, per 2, dei Gran Cru di Rocca di Frassinello e 1 bottiglia di Rocca di Frassinello – San Germano in omaggio



Lotto 31 - SALCHETO (Montepulciano – SI)

Salcheto ha puntato molta parte del suo progetto enologico su scelte senza compromessi, soprattutto in fatto di rispetto e sostenibilità dell'ambiente. Un percorso oggi quasi obbligato, ma che l'azienda con sede nei pressi di Sant'Albino, nella parte meridionale della denominazione del Nobile di Montepulciano, ha intrapreso in tempi non sospetti con sensibilità pioneristica. Anno dopo anno, i vini esprimono una costanza qualitativa ormai consolidata, accanto a una connotazione stilistica centrata, mostrando carattere e personalità, senza mai tradire il territorio d'origine.

IN ASTA

Una notte in junior suite in b&b; visita della cantina con degustazione di tre vini e cena di 3 portate a scelta; tour in e-bike con i nostri partner urban bikery oppure corso di cucina e foraging. il tutto per 2 persone.



Lotto 32 - PODERI LUIGI EINAUDI (Dogliani – CN)

Matteo Sardagna Einaudi guida questa storica tenuta che riesce benissimo a cimentarsi su tipologie e terroir diversi, ammettendo alti standard qualitativi. Negli ultimi anni il parco vigneti si è ampliato aggiungendo cru prestigiosissimi in Langa, come Cannubi e Monvigliero, mentre in cantina sono stati rinnovati gli spazi, con un aggiornamento importante anche sul piano delle botti, frutto di uno studio certosino.

IN ASTA

Si prevede la visita guidata dei locali di invecchiamento, vinificazione e stoccaggio della struttura ripercorrendo la storia dell'Azienda, dal 1897 sino ad oggi e la degustazione di alcune annate storiche dei migliori cru di Barolo Dcog, accompagnata da prodotti locali del territorio ed a km 0. 1 magnum di Barolo Dcog Monvigliero annata 2018 firmato dall'artista Stefano Arienti. La grande bottiglia dal formato di 1,5 l non soltanto gode di pregio e valore, ma è anche assolutamente unica perché la grafica che la contraddistingue è stata realizzata appositamente per lei, ed è diversa, per colore e motivo, da tutte le altre 249 prodotte.

1 delle 250 casse da collezione con sei bottiglie di Barolo Dcog Monvigliero annata 2018 disegnate da Stefano Arienti.

L'elegante confezione racchiude i sei disegni scelti per rappresentare il vino che risulta elegante ed austero.

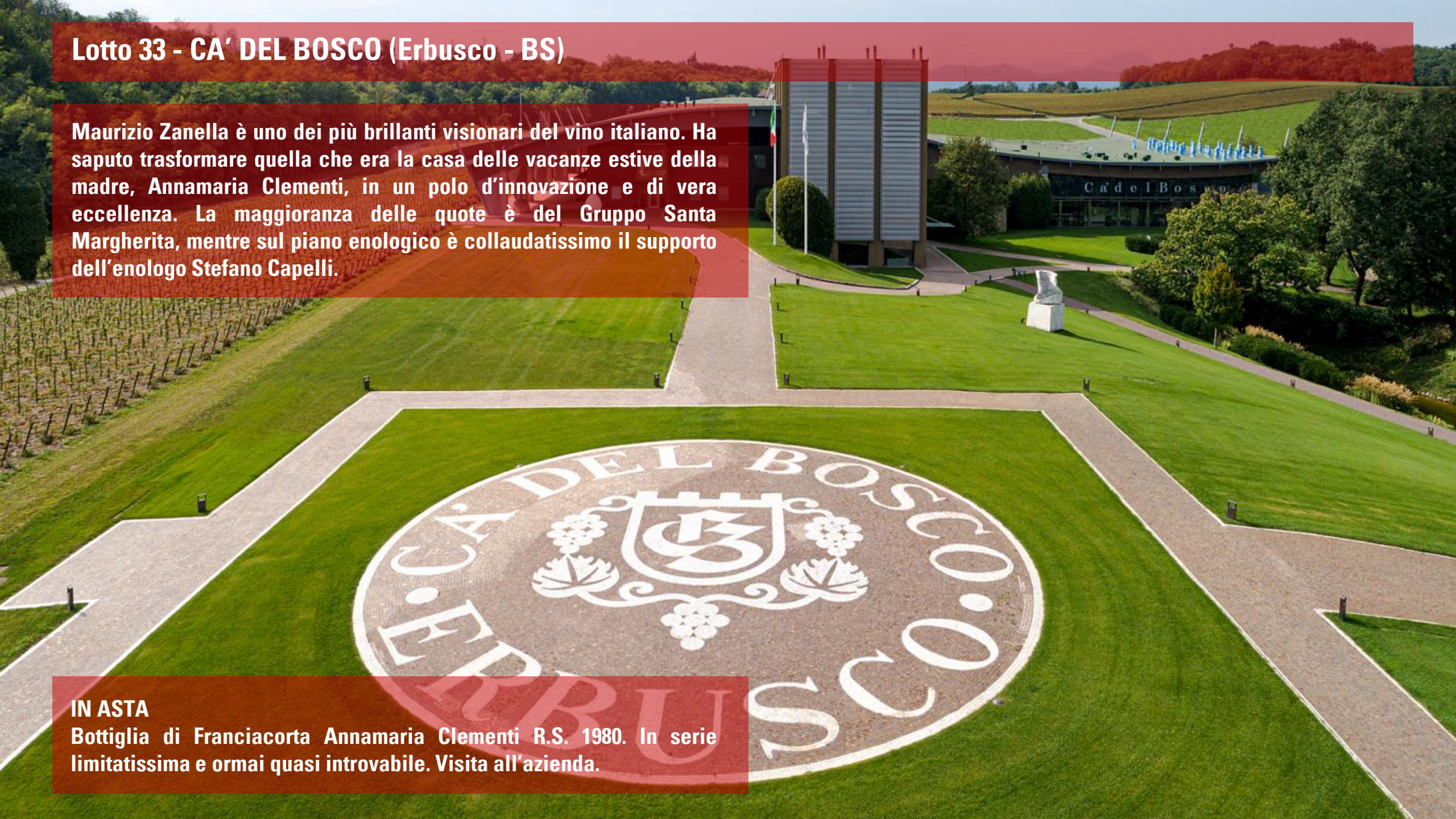


Lotto 33 - CA' DEL BOSCO (Erbusco - BS)

Maurizio Zanella è uno dei più brillanti visionari del vino italiano. Ha saputo trasformare quella che era la casa delle vacanze estive della madre, Annamaria Clementi, in un polo d'innovazione e di vera eccellenza. La maggioranza delle quote è del Gruppo Santa Margherita, mentre sul piano enologico è collaudatissimo il supporto dell'enologo Stefano Capelli.

IN ASTA

Bottiglia di Franciacorta Annamaria Clementi R.S. 1980. In serie limitatissima e ormai quasi introvabile. Visita all'azienda.



Lotto 34 - SAN MARZANO (San Marzano di San Giuseppe – TA)

Questa importante cantina sociale, nata nel 1962 per iniziativa di 19 vignaioli, conta oggi su 1200 soci conferitori, che coltivano vigneti situati principalmente nei comuni di San Marzano, Sava e Francavilla Fontana, per la maggior parte su terreni calcarei, in cui dominano le terre rosse e che vedono un'ampia presenza di vecchie viti ad alberello pugliese. Le principali uve coltivate sono primitivo e negroamaro, per una gamma di etichette d'impianto moderno, in cui si ricerca l'equilibrio tra ricchezza alcolica, piacevolezza e freschezza di frutto.

IN ASTA

n. 1 Sessantanni Primitivo di Manduria Dop 2018 da 3 lt - 1 Edda Bianco Salento Igp 2021 da 3 lt - F Negroamaro Salento Igp 2020 da 1,5 lt



Lotto 35 - SANTA BARBARA (Barbara – AN)

Stefano Antonucci non ha mai fatto mistero del fatto che i propri vini devono esser improntati a una piacevolezza immediata. Vini che devono avere l'ardire di farti innamorare al primo assaggio e nelle versioni più importanti continuare a farlo per anni seguendo anche una naturale propensione alla complessità donata dallo scorrere del tempo. Per far questo si affida a un rodato team di professionisti tra cui i fratelli Daniele e Roberto Rotatori, l'enologo consulente Pierluigi Lorenzetti e l'agronomo Antonio Verdolini. In cantina vi sono le migliori tecnologie.

IN ASTA

Visita con degustazione presso la nostra cantina ed una selezione di n. 6 bottiglie scelte da noi delle etichette più rappresentative



Lotto 36 - TABARRINI (Turrita – PG)

Giampaolo Tabarrini è una personalità vulcanica che porta avanti l'azienda di famiglia con un piglio contemporaneo e visionario. Alla fine degli anni '90 è riuscito a dare una sterzata fresca all'impresa, costruendo una nuova e modernissima cantina e puntando tutto sulla qualità. I 22 ettari di vigneti danno vita a vini che portano la firma di Giampaolo e parlano del territorio e che nel tempo hanno acquisito sempre più rilevanza sul palcoscenico nazionale e internazionale. Il Sagrantino è il grande protagonista, ripartito in tre etichette che rappresentano diversi cru; ma i bianchi non sono da meno.

IN ASTA

1 bottiglia Magnum di Sagrantino in cassa legno; visita guidata per 2 persone; degustazione con abbinamento per 2 persone; cena o pranzo per 2 persone "menù degustazione" 8 portate bevande escluse presso ristorante Re Tartù al centro del paese



Lotto 37 - TENUTA SAN GUIDO - SASSICAIA (Bolgheri - LI)

Siamo in presenza di uno di quei casi di studio in cui il prodotto, il Sassicaia appunto, è più conosciuto dell'azienda che lo produce e fa passare in secondo piano la bellezza e l'importanza di una tenuta di 2500 ettari compresi tra il mare e le colline coperte di vigneti e macchia mediterranea. Del resto chi altro può vantare una Doc – la Doc Bolgheri Sassicaia – che è tra le poche in Italia ad essere inclusa interamente in una proprietà?

IN ASTA
Doppio Magnum di Sassicaia 1995



Lotto 38 - TENUTA CAVALIER PEPE (Sant'Angelo all'Esca – AV)

I 70 ettari vitati dell'azienda sui comuni di Sant'Angelo all'Esca, Montefusco, Torrioni e Luogosano: è qui che Anelo Pepe, dopo aver riscosso grande successo all'estero nel campo della ristorazione, ha deciso di tornare per costituire la sua azienda vinicola, nel tempo divenuta anche un polo importante per la ricettività. A guidare le operazioni in cantina troviamo Milena, la figlia, forte di esperienze professionali nel Rodano e in Borgogna: tocca a lei trasformare la materia prima che arriva dalle vigne in vini che, vendemmia dopo vendemmia, crescono in costanza e adesione territoriale.

IN ASTA

"Due Giorni in Irpinia" pacchetto valido per due persone.

Check-in e pernottamento (una notte + colazione) presso "Antica Fattoria". All'arrivo, alle ore 11:00, vi accoglieremo presso la cantina, con uno zainetto personale esclusivo per la colazione. Partenza per i vigneti alle ore 11:30; passeggiata tra i vigneti e gli oliveti secolari; spiegazione delle fasi fenologiche della vite e del nostro territorio. Aperitivo alle ore 12:15 con Oro Spumante e "Vela Vento Vulcano" Irpinia Rosato Doc con accompagnamento di rustici. Brindisi sulla nostra aia. Ore 12:45 pranzo presso il ristorante "La Veduta" con menù degustazione accompagnato dai nostri vini DOC e DOCG: "Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina Doc 2021, "Brancato" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2022, "Terra del Varo" Irpinia Aglianico DOC 2019, "Opera Mia" Taurasi DOCG 2016, vino aromatizzato "Cerri Merry"



Lotto 39 - TENUTA MAZZOLINO (Mazzolino – PV)

Francesca Seralvo Bragiotti e l'enologo Stefano Malchiodi danno il benvenuto nella splendida tenuta di Corvino San Quirico, una delle più belle del comprensorio. Acquistata da Enrico Bragiotti negli anni '80, l'azienda offre un'accoglienza suggestiva, con degustazioni guidate, approfittando della splendida villa ottocentesca. La storia di Mazzolino si è sempre ispirata all'agricoltura sostenibile e ha sempre posto attenzione particolare al pinot nero e allo chardonnay, ispirandosi ai grandi esempi di Borgogna. Contribuiscono a questa visione anche i consulenti esperti come Kyriakos Kynigopoulos per il Pinot Nero in versione rossa e Dominique Leboeuf per il Metodo Classico.

IN ASTA

Visita delle cantine storiche e della barricaia con degustazione di vini e conseguente cena presso il Ristorante Novanta. Pernottamento di una notte presso il Casale Denari Flower Farm.
Buono valevole per due persone.



Lotto 40 - ROCCA DI CASTAGNOLI – TENUTE CALI' (Gaiole in Chianti – SI)

Rocca di Castagnoli, situata al centro dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti, è di proprietà della famiglia Calì dal 1981. Oggi a condurla ci sono i fratelli Alessandro e Francesco che hanno impresso una confortante linea di continuità ai risultati dei vini aziendali, ormai consolidati su livelli di eccellenza assoluta e caratterizzati da esecuzioni impeccabili e buon legame con il proprio territorio d'origine. Alla famiglia Calì fanno capo anche l'azienda siciliana Graffetta e i vigneti maremmani di Poggio Maestrino.

IN ASTA

Tour Guidato delle Cantine a Rocca di Castagnoli con Degustazione dei vini aziendali. A seguire pranzo presso il ristorante aziendale Osteria del Ponte a Gaiole in Chianti (5 minuti di macchina dal centro aziendale). Fine giornata con cadeaux: Magnum Poggio a'Fрати 2018 - Tre Bicchieri Gambero Rosso. Data dell'esperienza da concordare con la struttura.



Lotto 41 - TRAVIGNOLI (Pelago – FI)

L'Azienda Travignoli, è nel pieno della zona del Chianti Rufina. L'azienda oggi condotta da Giovanni Busi, è riconosciuta come una delle più antiche aziende vitivinicole italiane, riceve il premio "Italia 150" conferito dell'Unioncamere Nazionale alle 150 più antiche e longeve imprese storiche d'Italia.

IN ASTA

L'esperienza include il tour della nostra storica struttura risalente al dodicesimo secolo; degustazione guidata di 6 dei vini di Villa 1 2 Travignoli; Il tutto accompagnato da un light lunch a base di prodotti tipici della tradizione toscana. Per 4 pax



Lotto 42 - UMANI RONCHI (Osimo – AN)

I pochi spazi a disposizione in questa guida non riescono a render l'idea della magnifica diversità di cru che danno vita alla pattuglia delle etichette basate sull'uva verdicchio, così come citare i vigneti di montepulciano sparsi tra il Conero e l'Abruzzo. Rimandiamo al particolareggiato sito internet questa funzione. Per quel che ci riguarda, informiamo il lettore che nell'attrezzata (e di recente ampliata) cantina prende vita una gamma di vini dalla qualità media impressionante, frutto di molti anni di lavoro eseguito da un team tecnico rodato e competente e di scelte lungimiranti.

IN ASTA

Conero Experience

Tour tra i vigneti del Conero e degustazione dedicata ai vini che nascono da questo territorio caratterizzato da un microclima unico che dona eleganza, tipicità e purezza

al Montepulciano. Il percorso comprende la visita della bottaia, del vigneto e l'assaggio di una selezione di salumi e formaggi.

Safari tour tra le vigne

Land Rover tour tra i vigneti del Verdicchio. Degustazione vini nella country house Villa Bianchi e assaggio di una selezione di prodotti del territorio.



Lotto 43 - VENICA & VENICA (Dolegna del Collio – GO)

Nel 1930 Daniele Venica fondò l'azienda di famiglia sulla collina di Cerò, una delle più alte del comprensorio del Collio, ma il successo del marchio Venica & Venica va attribuito a Gianni e Giorgio Venica che hanno saputo trasformare una piccola realtà agricola in una grande azienda, un'azienda modello, moderna, dinamica, organizzata, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Recentemente Giorgio Venica ha deciso di congedarsi dalla guida della cantina che dalla prossima annata sarà condotta unicamente da Gianni e dalla sua famiglia nel segno della continuità e della tradizione.

IN ASTA

Soggiorno di una notte per 2 persone nella Junior Suite «Ronco delle Mele»; visita della cantina con degustazione di 7 vini e un magnum omaggio di «Ronco delle Cime»

Lotto 44 - VITE COLTE (Barolo – CN)

Sono oltre 300 gli ettari gestiti dai 180 viticoltori soci della cantina Vite Colte, che nel 2000 ha inaugurato una nuova struttura architettonica in cui nasce questa linea produttiva. I vigneti sono gestiti secondo i principi della difesa integrata, con una parte certificata biologica o in conversione. Oltre 30 sono le etichette prodotte, che abbracciano tutto il territorio piemontese e varie denominazioni di origine, dal Barolo al Gavi, dall'Alta Langa al Roero.

IN ASTA

Visita del Museo del Vino a Barolo; visita delle nostre cantine e degustazione: Barolo D.o.c.g "Essenze" comune di Serralunga D'Alba, Barolo D.o.c.g "Essenze" comune di Monforte D'Alba, Barolo D.o.c.g "Essenze" comune di Barolo; pranzo della tradizione piemontese presso la nostra Enoteca; Cassetta legno 3 Barolo D.o.c.g. "Essenze".



Lotto 45 - ZORZETTIG (Cividale Del Friuli – UD)

Annalisa Zorzettig è il classico esempio di imprenditorialità femminile di successo, mentre suo fratello Alessandro ama il silenzio delle vigne e il contatto con la natura. Assieme gestiscono l'azienda fondata da papà Giuseppe che, nel 1986, ebbe l'occasione di acquisire un antico casale, vi si stabilì con la famiglia e in breve tempo lo trasformò in un'azienda vitivinicola moderna. L'azienda ha ora raggiunto un'espansione di tutto rispetto, tant'è che si è resa necessaria la costruzione di una nuova cantina con attrezzature all'avanguardia.

IN ASTA

N° 2 notti c/o il Relais la Collina; visita alla cantina e degustazione divini e piatti tipici nella foresteria; visita a luoghi storici, n° 2 cene in selezionate realtà locali (ristorante stellato + ristorante della tradizione; gita a Trieste con visita a luoghi storici; il pacchetto comprende una selezione di vini della Linea Classica e della Riserva Myò; inoltre gli aggiudicatari verranno omaggiati di una selezione di olii prodotti dall'Azienda.

(su richiesta forniamo la specifica del pacchetto)

