

Different Wine

Il festival del vino

Degustazione
dei migliori vini d'Italia

15-16-17 dicembre 2023
dalle 11:00 alle 23:00

Mediterraneum
Acquario di Roma
Sala delle Esposizioni
Passeggiata del Giappone

Info e biglietti: [ciaotickets](#)



PRESSKIT

le cantine e le aziende

le cantine





Azienda La Corona

Borgo Baccano

Borgo Stajnbech

Cantina del Ciabot

Cantina Murales

Cantine Clara C

Cantine Gulino

Cantine Raparelli

Casa Divina Prowidenza

Enoforia

Josef Weger

Lemuria - Azienda Lutteraia

Medevì

Molino 7Cento

Nifo Sarrapochiello

Paolo Cottini

Puntocuore

Tenuta di Saragano

Tenuta San Leo

Vittorini

Azienda La Corona

La vigna di Moscato di Scanzo è posta nel territorio di Tribulina, nella zona collinare di Scanzorosciate, sulle prime propaggini delle prealpi bergamasche.

Il luogo è incontaminato e la vigna è circondata da un bosco secolare in cui prosperano animali selvatici di tutti i tipi. Il terreno roccioso è l'ideale per le viti perché durante il giorno accumula il calore solare e di notte protegge le radici dalle gelate. Il ripido pendio e la completa esposizione a sud fanno in modo che tutta la potenza del sole venga catturata e racchiusa nei grappoli scuri del Moscato di Scanzo.

Produzione e vendita Moscato di Scanzo Docg | La Corona di Russo Paolo

Borgo del Baccano

L'azienda agricola Borgo del Baccano nasce nel 2021 a Campagnano di Roma e precisamente sorge nella località "Valle del Baccano", situata all'interno di un cratere vulcanico spento. La superficie sulla quale si estende ha una capienza di circa 53 ha e si sviluppa in terreni collinari con meravigliose esposizioni.

Tutte le colture impiantate (vigneti, oliveti, frutti antichi ecc.) avranno la denominazione biologica con una particolare attenzione alle tecniche di concimazione e di lavorazione dei terreni assolutamente naturali.

Qui sono stati ritrovati la "Mansio Ad Vacanas" e i celeberrimi mosaici di Villa dei Severi e proprio a questi si ispira il progetto grafico della nostra linea di vini PIANA DEL MOSAICO.

Borgo Stajnbech

Siamo Giuliano, Adriana, Medea e Rebecca, la famiglia Valent di Borgo Stajnbech. Da tre generazioni abbiamo stretto un patto con il territorio che ci ospita, scegliendo di lavorare solo con persone e tecniche di vinificazione che esprimono la nostra natura.

Ogni annata è una melodia a sé. Il nostro lavoro è saperla interpretare con gli strumenti giusti. Dal lavoro nel campo fino alla cantina, l'unico ritmo che vogliamo rispettare è quello della natura. I nostri vini sono musica: il risultato della perfetta armonia tra la terra, l'uomo e il saper fare.

La qualità dei nostri vini oggi è riconosciuta da clienti e premi a livello internazionale.

Cantina del Ciabot

La nostra cantina, situata a Farigliano, è il centro di vinificazione delle uve che provengono da Langhe e Roero. I nostri vigneti sono il cuore pulsante della nostra attività: miglioramenti continui e ricerca per ottenere uve di qualità sempre maggiori. Coltiviamo vitigni autoctoni e tra i più importanti troviamo: il Dolcetto, la Barbera, il Grignolino, il Nebbiolo, l'Arneis, la Favorita, lo Chardonnay, il Cortese ed il Moscato. Tutti con menzione DOC o DOCG.

La cantina è colei che trasforma i frutti della terra in vino. Non ci fermiamo solo a quello: crediamo nel prodotto e nella presentazione di questo.

Il rispetto della tradizione enologica locale, la cura appassionata dei vigneti e la flessibilità nei confronti dei clienti sono i nostri punti di forza. Negli anni ci siamo specializzati nel segmento HoReCa e stiamo investendo energie e risorse per i mercati esteri.

Cantina Murales

Dopo essersi trasferiti in Sardegna agli inizi del 2000, Piero Canopoli insieme alla moglie Giuliana Dalla Longa e alle figlie Martina, Arianna e Greta, nel 2007 - spinti da un'innata passione per il territorio Gallurese - decidono di fondare un'azienda vitivinicola, che negli anni si è trasformata in un'azienda produttiva enoturistica vocata all'accoglienza e alla comunicazione, con sede alle porte della Costa Smeralda.

La sperimentazione è l'energia che li trascina oggi e che li ha spinti ad andare oltre il vino, scommettendo sull'idea delle giovani figlie di trasformare gli scarti della produzione in una risorsa, creando la linea cosmetica ACINI NOBILI by MURALES. Sono anche i primi a portare la Vinoterapia in Sardegna con lo scopo di dedicare questi cosmetici e il vino stesso al benessere degli ospiti con trattamenti esfolianti alle vinacce essiccate, e bagno nel Cannonau.

Cantinæ Clara C'

Fondate nel 2005 nel cuore del Valdobbiadene DOCG, il territorio più prestigioso e conosciuto al mondo per la produzione di Prosecco, da Clara Carpenè, la quale decide di portare avanti una lunga tradizione di famiglia unendo il meglio della tradizione ad una visione innovativa e tutta femminile del mercato delle bollicine, lavorando fianco a fianco con i migliori produttori del territorio.

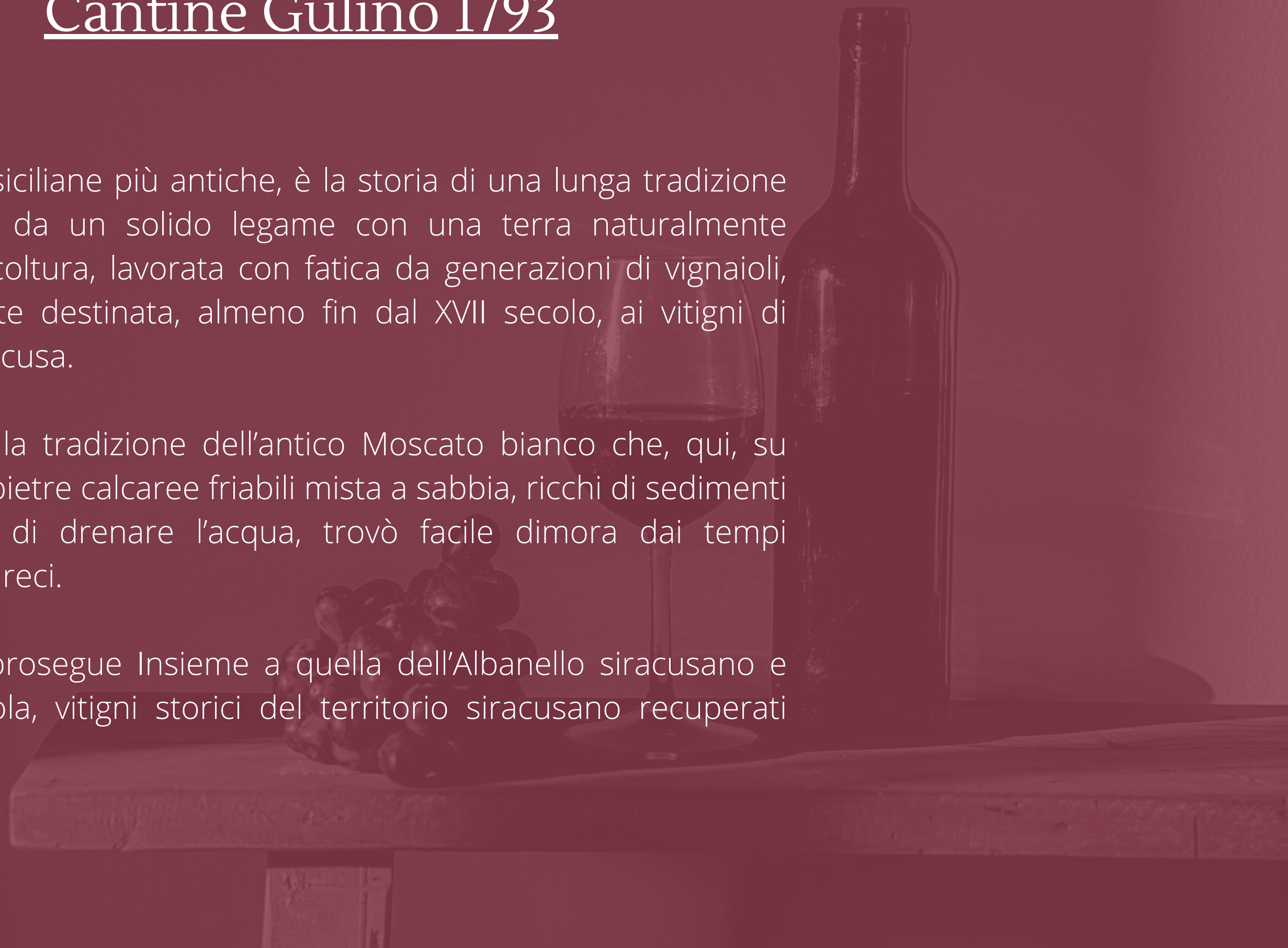
Le Cantinæ Clara C' oggi sono una realtà in continua espansione con un grande potenziale di crescita in Italia e nel mondo: il marchio è già presente in 15 Paesi, dagli Stati Uniti alla Cina e fino all'estremo oriente attraverso il canale Ho.Re.Ca., punti vendita al dettaglio selezionati nei singoli territori e una rete di distribuzione dedicata nel mercato USA.

Cantine Gulino 1793

Tra le cantine siciliane più antiche, è la storia di una lunga tradizione familiare, nata da un solido legame con una terra naturalmente vocata alla viticoltura, lavorata con fatica da generazioni di vignaioli, tradizionalmente destinata, almeno fin dal XVII secolo, ai vitigni di Moscato di Siracusa.

Prosegue così la tradizione dell'antico Moscato bianco che, qui, su questi suoli di pietre calcaree friabili mista a sabbia, ricchi di sedimenti marini, capaci di drenare l'acqua, trovò facile dimora dai tempi dell'arrivo dei Greci.

La tradizione prosegue Insieme a quella dell'Albanello siracusano e del Nero d'Avola, vitigni storici del territorio siracusano recuperati dall'azienda.



Cantine Raparelli

Cantina Raparelli è un'azienda giovane con alle spalle una famiglia radicata nella viticoltura da generazioni.

Riccardo Raparelli, figlio del "Marinese" - punto di riferimento nella zona per la produzione di vino sfuso - dopo la laurea in enologia si è forgiato lavorando per importanti cantine toscane, ma, sempre con la voglia di tornare alle radici, per valorizzare il territorio dove è cresciuto.

Così, sei anni fa impiantò 5 ettari di vigna a guyot, limitrofa a quella del papà, per iniziare una produzione di vini nel rispetto del varietale e l'interazione dell'enorme potenziale pedoclimatico.

Casa Divina Provvidenza

Nata nel 1890, l'Azienda Agricola "Casa Divina Provvidenza" ceduta dallo stato del Vaticano alla famiglia Cosmi, è tornata agli antichi splendori puntando sulla tradizione, sulla storia di un territorio come Nettuno e sulla riscoperta dei vitigni autoctoni, patrimonio unico nel Lazio da più di due secoli.

L'azienda ha scelto di dare il massimo per la propria tradizione producendo vini di qualità, con tecnologie moderne, scegliendo i macchinari migliori e specializzandosi, coniugando così valori antichi e modernità, costituendo un'impresa che crede nel futuro e nel lavoro.

Enoforia

Piccola azienda vitivinicola adiacente all'azienda agricola Autumnalia, dove oliveti e vigneti, campi di foraggio e cereali si alternano in una poesia di colori fra le colline etrusche di Magliano in Toscana, scivolando dolcemente verso il mare dell'Argentario, sotto lo sguardo maestoso del suo promontorio.

In questo luogo speciale, che prima di tutto è un luogo di pace per l'anima, l'azienda si dedica alla produzione di olio, vino e zafferano, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Attraverso questo sito Autumnalia propone anche la linea di vini di Enoforia, che abbiamo denominato "25 hl" perché...25 ettolitri è la capienza del primo tino di vinificazione, con cui l'azienda ha iniziato questa nuova avventura, decidendo di produrre al massimo 25 ettolitri per ciascuna tipologia di vino.

Josef Weger

La casa vinicola Josef Weger di Cornaiano, fu fondata nel 1820 e fino ad oggi è stata sempre condotta dalla famiglia Weger.

Josef Weger fu uno dei pionieri che hanno fatto la storia dei grandi vini dell'Alto Adige. Sulle colline di Cornaiano i Weger hanno la loro residenza, la loro tenuta e le loro centenarie cantine.

Lemuria azienda - Lutteraia

Lutteraia si trova a Montepulciano, nel cuore della Toscana. Un Vigneto magico, dove ben cinque differenti terreni, ora grasso, poi sassoso, ora "bottaio" solfureo, poi argilloso e sabbioso danno vita a vini naturali, indaco e biodinamici.

Il Lemuria non è un semplice vino bensì un'esperienza di vita: un solo vino e ben cinque esperienze sensoriali in grado di lasciare senza parole.

Medevì

Azienda vinicola laziale situata ad Alatri, Roma.

La raccolta manuale ci consente di selezionare i grappoli migliori. Preserva l'integrità dell'acino e protegge l'uva da eventuali fenomeni ossidativi.

Garantisce la qualità delle uve raccolte e del prodotto finale. Ci affidiamo a mani esperte, in questo delicato processo, e alla natura... in fin dei conti è lei a dettare i tempi.

Molino '7Cento

Situata nel cuore della campagna pontina, l'Azienda Agricola Molino '7Cento gode di un microclima e di un paesaggio unici. Protetta alle spalle dalla catena di Monti Lepini e con lo sguardo rivolto al mare, l'azienda coltiva con passione e dedizione solo piante autoctone nel rispetto del naturale susseguirsi delle stagioni, coniugando antichi saperi a tecniche e macchinari ultra-moderni.

Molino 7Cento produce un'esclusiva e selezionatissima gamma di vini bianchi e rossi a tiratura molto limitata. Si tratta di prodotti orgogliosamente votati alla qualità apprezzati sia dagli intenditori che dagli amatori. L'azienda produce inoltre: olio extravergine d'oliva da piante ultracentenarie; diverse spezie come rosmarino, lavanda e soprattutto zafferano in stimmi purissimo; conserve come passate di pomodoro, sughi pronti, marmellate e confetture, succhi di frutta, sott'olio, a seconda della stagionalità dei prodotti.

Nifo Sarrapochiello

Radicata nel territorio campano da ben tre generazioni, l'Azienda vitivinicola Nifo Sarrapochiello si trova a Ponte, piccolo centro del Sannio. 15 ettari di vigneti ed oliveti che si estendono tra 200 e 450 metri sul livello del mare, alle radici del Monte Pèntime, nel cuore dell'area di produzione della denominazione di origine controllata e garantita Aglianico del Taburno e denominazione di origine protetta del Sannio.

Dal 1998, le uve Nifo Sarrapochiello vengono coltivate e trattate con il metodo dell'agricoltura biologica (organismo di controllo Bioagricert). Dopo una vendemmia rigorosamente manuale, le uve vengono trasformate con norme di produzione che tutelano l'ambiente e la salute del consumatore: nascono così vini profumati, intensamente aromatici e di grande personalità.

Paolo Cottini

Nel 2010 mi sono messo in gioco ed insieme a mia moglie Sara, abbiamo creato "Azienda Agricola Paolo Cottini". I nostri vigneti sono collocati nella sola Valpolicella Classica, in diverse località e su colline di differenti altitudini, dai 580 ai 180 metri. Sono terreni con caratteristiche orografiche differenti, in grado di generare uve di qualità e ricche di sapori, la stessa qualità e ricchezza che ritroviamo nei nostri vini.

Sempre nel solco della tradizione, adottiamo la tecnica di allevamento della Pergola Veronese, per cui tutte le lavorazioni vengono fatte a mano. Con i nostri vini DOC vogliamo mantenere inalterato il sapore tradizionale dei vini della Valpolicella, mentre con i nostri vini IGT vogliamo esprimere al meglio la nostra idea di vino dando un'impronta fortemente personale.

Puntocuore

Le bollicine d'amore Puntocuore sono perfette per i momenti di condivisione. La bottiglia Puntocuore è l'unica che nasconde una frase sotto l'etichetta completamente personalizzabile, che aggiunge un sorriso e un significato profondo a ogni brindisi.

È dedicata a rendere speciali quei momenti autentici che condividiamo con le persone a noi care e che sono in grado di risollevarci e farci sentire pienamente noi stessi.

Tenuta di Saragano

La Tenuta di Saragano: 220 ettari incontaminati nelle terre del Sagrantino, sulle colline tra Todi e Montefalco. All'interno di una Tenuta di 220 ettari di natura rigogliosa, è stata selezionata una collina su cui si trovano i dodici ettari vitati.

La posizione dei vigneti, rimasta invariata dall'impostazione di oltre un secolo fa, ha da sempre dimostrato una resa ed una qualità del frutto straordinaria. Esposizione, venti ed altitudine della collina, hanno permesso oggi ai vini della Tenuta, di ottenere una produzione di prodotto ottimale e di alta qualità ed importanti riconoscimenti e onorificenze, critiche eccellenti e soddisfazione da parte dei clienti.

Tenuta San Leo

Dopo essere rimasto affascinato dal territorio agreste dei Castelli Romani, Vito Miceli ha acquistato i vigneti siti in Colle San Polo nel 2018 fondando Tenuta San Leo.

La volontà di conservare la bellezza del paesaggio e la bio-diversità del territorio hanno spinto la famiglia Miceli a perseguire un'idea di azienda sostenibile attuata attraverso la coltivazione biologica e di qualità. Agricoltura sostenibile per valorizzare le diversità e preservare il territorio a favore delle generazioni future ed il rispetto del lavoro dell'uomo sono alla base della loro attività produttiva.

Vittorini

L'azienda Vittorini nasce da un autentico amore per la natura e il rispetto dei suoi tempi. Fu Domenico Vittorini ad iniziare a coltivare l'amore per la viticoltura e oggi, suo nipote Nico Speranza continua la tradizione familiare.

La filosofia aziendale pone in primo piano un modo coscienzioso di "fare vino", partendo dal rispetto delle esigenze vegetative della vite, dall'uso oculato della tecnica in cantina e dell'ambiente. Con l'utilizzo di fonti energetiche ritenute alternative come la geotermia e il solare, si cerca di contribuire alla riduzione delle emissioni nocive in ambiente.

le regioni





Campania

Nifo Sarrapochiello

Lazio

Borgo Baccano

Cantine Raparelli

Casa Divina Provvidenza

Medevì

Molino 7Cento

Puntocuore

Tenuta San Leo

Lombardia

Azienda La Corona

Marche

Vittorini

Piemonte

Cantina del Ciabot

Sardegna

Cantina Murales

Sicilia

Cantine Gulino

Toscana

Enoforia

Lemuria - Azienda Luteriaia

Trentino Alto Adige

Josef Weger

Umbria

Tenuta di Saragano

Veneto

Borgo Stajnbech

Cantine Clara C

Paolo Cottini

le aziende





Mastro Archimede Sabelli e Sabelli Distribuzione

La Liquirizia di Napoleone

Leardini Liquori

Russa dei Boschi

Solo da Manduca

Terre Pompeiane

Vulcino

Mastro Archimede Sabelli e Sabelli Distribuzione

La nostra azienda, forte della fiducia costruita negli anni con i nostri clienti della distribuzione alimentare moderna, del dettaglio tradizionale e dell'HO.RE.CA., mira a divenire nei prossimi anni la più grande piattaforma distributiva italiana, punto di riferimento nazionale per le regioni del Centro.

Siamo sicuri di poter ottenere questo risultato perché offriamo prodotti e servizi ad alto valore aggiunto attraverso due elementi fondamentali per il successo: Qualità e Passione.



La Liquirizia di Napoleone

La liquirizia di Napoleone è un progetto nato dal Sig. Danilo Coia, per aver avuto fin da piccolo un amore verso questa radice. Nel 2019 decide di far quello che era per lui una passione, mutarlo in un vero e proprio lavoro. Per questo inizia i lavori per la produzione di un liquore artigianale, la "Liquirizia di Napoleone".

Decide di chiamarlo in questo modo, perché documentandosi sulla storia della liquirizia, si legge che: *Napoleone ogni mattina, dopo essersi lavato, rasato e vestito, riceveva "il suo fazzoletto, la sua tabacchiera e una scatolina piena di liquirizia aromatizzata all'anice". I denti ingialliti dell'Imperatore pare fossero dovuti proprio al suo consumo esagerato.*

Leardini Liquori

I liquori Leardini si tramandano da quattro generazioni: una realtà che, anche se piccola, esiste grazie alla passione e alla tenacia che la famiglia Leardini ha mantenuto nel tempo e grazie alla capacità di conoscere a fondo sia le proprietà delle erbe, raccolte direttamente, sia le ricette di infusi tramandati di generazione in generazione.

La famiglia Leardini ha la perseveranza di chi continua ad utilizzare tecniche antiche, rispettando i tempi della natura.

Russa dei Boschi

L'azienda agricola "Russa dei Boschi" appartiene alla famiglia Polizzi da ben quattro generazioni, e da sempre producono un olio extra vergine d'oliva biologico e IGP da uliveti che vantano di esemplari che raggiungono anche quattrocento anni.

Un olio di primissima qualità, molto apprezzato dai consumatori più esigenti e destinato a portare la tradizione e l'autenticità siciliana nel mondo.

Solo da Manduca

La pasticceria Solo da Manduca è un locale moderno, ma con una storia di passione e tradizioni lunga 40 anni. Si trova ad Aprilia, piccola cittadina in provincia di Latina, a mezz'ora da Roma. Vito, il padre, iniziò sin da piccolo a lavorare nel settore dolciario e mai avrebbe pensato che da quel momento in poi, non avrebbe più lasciato quella strada. Nel 1980 aprì il suo primo laboratorio.

Riccardo e Damiano, i figli, hanno sempre saputo di avere un compito e l'hanno percorso con passione. Solo da Manduca nasce nel 2020 come laboratorio artigianale e ha conquistato la fiducia dei clienti che tornano costantemente per godersi i dolci e le creazioni di Riccardo e Damiano.

Terre Pompeiane

I liquori Terre Pompeiane e Babà Re sono, da sempre, tra i protagonisti dei maggiori eventi enogastronomici e mondani nazionali. Una tradizione lunga decenni, nata negli anni del dopoguerra da una piccola fabbrica di bibite aperta a Pompei tramandata a nonno in nipote, che la trasforma in una fabbrica di liquori ispirati ad antiche ricette e realizzati con prodotti tipici del territorio vesuviano.

La continua ricerca di prodotti innovativi porta alla creazione del Babà Re, un liquore a base di latte, rum accuratamente selezionato e pezzetti di babà: un liquore definito geniale, che racconta l'anima più profonda di Napoli e la magia dei sapori e dei profumi della tradizione partenopea con un pizzico di modernità.

Vulcino

Il Vulcino nasce dall'ispirazione dell'anima artistica di Eugènie, sommelier e musicista classica, che con il marito ed un team di giovani appassionati, ha dato vita a questa realtà che produce ricercatezze per l'arte della cucina. Il loro olio extravergine d'oliva Saecula e l'extravergine d'oliva Principe, sono stati selezionati tra i migliori oli extravergine di oliva dagli esperti della prestigiosa guida MERUM, che seleziona ogni anno le eccellenze della produzione italiana di olio di oliva e le raccoglie in una "guida" per operatori del settore e appassionati del food in Germania.

L'azienda ha ricevuto inoltre diversi riconoscimenti internazionali, come il New York 2022 Gold Award, il Tokyo 2022 Gold Award e l'Amsterdam 2022 Gold Award.

ELENCHI IN AGGIORNAMENTO

