

ENOTECA ITALIA

Vini italiani selezionati a mano

Piccoli produttori – Grandi Terroir

Sicilia · Lombardia · Veneto

Presentazione vini · Alto Adige & Austria · Luglio 2026



La nostra filosofia

Un grande vino non ha bisogno di un grande nome.

Enoteca Italia esiste perché i vini italiani più interessanti vengono spesso da cantine che quasi nessuno conosce: piccole aziende a conduzione familiare che coltivano le proprie uve, vinificano in proprio e non hanno bisogno di un ufficio marketing per convincere.

Scegliamo le cantine personalmente: visite in loco, degustazioni direttamente in cantina, lunghe conversazioni su suolo e artigianato. Chi entra nel nostro portfolio non viene selezionato in base alla notorietà, ma in base a ciò che c'è nella bottiglia.

Qualità senza sovrapprezzo di marca.



Veneto

Vigneti attorno al Lago di Garda



Fratelli Vincenzi

Colà (VR) – Sud del Lago di Garda



Azienda agricola a conduzione familiare a Colà di Lazise (VR), nel cuore del Garda veronese. Vinificazione tradizionale su varietà autoctone come Corvina e Marzemino, affiancata a spumanti. Filosofia orientata al terroir veronese, qualità artigianale e rapporto diretto con il territorio.

La cantina offre una vasta scelta, ma abbiamo scelto di partire con due referenze: Fernanda, Cortese Veneto IGT, bianco fresco e fruttato; Orfeo, Cabernet Veneto IGP, un rosso affinato in barrique 12 mesi.



Orfeo – Cabernet del Veneto - Barrique IGP

Intenso • rotondo • speziato



3,9 su VIVINO (1089 voti)

Vitigno: 100% Cabernet

Origine: Colà di Lazise (VR), Lago di Garda

Affinamento: min. 12 mesi in barrique di rovere

Alcol: 14,00% vol.

Note di degustazione: rosso rubino intenso, frutti di bosco scuri, liquirizia, cenni di caffè, finale terroso e persistente

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, salumi, pasta con sughi ricchi

Temperatura di servizio: 16–18°C

Orfeo è un Cabernet che non cerca eleganza sottile: la sua è una presenza piena, terrosa, costruita in barrique con pazienza. Alla vista è un rubino intenso che lascia presagire tutta l'avvolgente rotondità del proprio corpo.

Scuro nei frutti, deciso nello speziato, resta lungo — un vino che accompagna senza mai farsi da parte.

Informazioni aggiuntive: Si consiglia di stappare la bottiglia circa due ore prima di mescolare. Contiene solfiti.

Fernanda – Veneto Cortese IGT

Fresco • luminoso • elegante



4,1 su **VIVINO** (365 voti)

Vitigno: 100% Cortese

Origine: Colà di Lazise (VR), Lago di Garda

Alcol: 12,00% vol.

Note di degustazione: giallo paglierino luminoso, riflessi verdolini; mela verde, pera, agrumi, fiori bianchi, leggera mineralità; fresco, vivace, buona acidità, finale secco e ammandorlato

Abbinamenti: pesce (al forno/griglia), crostacei, frutti di mare, antipasti leggeri, pasta con sughi delicati, aperitivo

Temperatura di servizio: 9–11°C

Fernanda è un Cortese che non alza la voce. Ha la luce del Garda nei suoi riflessi verdolini, la stessa freschezza pulita di una mattina di primavera sul lago.

Non cerca di stupire con la forza — la sua è una purezza gentile, precisa, che si rivela sorso dopo sorso senza mai insistere. Fernanda è discreta ma non dimenticabile: il tipo di vino che si nota per quello che non fa, prima ancora che per quello che fa.

Informazioni aggiuntive: Contiene solfiti.

Lombardia

Franciacorta — il metodo classico italiano



De' Federici

DE' FEDERICI
FRANCIACORTA

Franciacorta (BS) — Franciacorta DOCG

Cantina giovane e focalizzata. I vini sono una testimonianza dell'eccellenza italiana nella produzione di spumanti pregiati, e regalano un'esperienza che riflette profondamente la passione di De' Federici per il territorio e la cura nella vinificazione.

"Siamo impegnati a creare vini unici e distintivi che esprimano il loro terroir e trasmettano il nostro spirito e la nostra personalità." – Federico Messina

Il risultato è un portfolio chiaro di Brut, Satèn e Rosé con lo stile fine ed equilibrato per cui Franciacorta è conosciuta.

NOTE DI VINIFICAZIONE – Vinificazione in bianco delle uve intere in pressa pneumatica delicata. Dopo la chiarificazione statica e fisica del mosto a basse temperature, vengono aggiunti lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene quindi travasato e la temperatura viene abbassata a circa 10°C per impedire la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto il "liqueur de tirage", il vino viene imbottigliato, sigillato con un tappo a corona e adagiato orizzontalmente per la fermentazione secondaria.



Allevamento: Guyot, 90–100 cm dal suolo

Sesto d'impianto: 2,5 × 0,85 m

Densità impianto: 4.500–5.000 piante/ha

Resa media: Circa 10.000 kg/ha

Selezione uve: In vigna con raccolta manuale in ceste di massimo 18 kg

DE' FEDERICI – FRANCIACORTA DOCG BRUT

Elegante • agrumato • fresco



Varietà di uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Zucchero residuo: 7 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Aging in bottiglia: Minimo 24 mesi

Origine: Franciacorta

Abbinamenti: Pesce Crudo, Carni Bianche, Risotti delicati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE – De' Federici Franciacorta Brut con eleganza e raffinatezza seduce i sensi con un colore giallo paglierino brillante e una spuma fine e persistente, che invita a un bouquet aromatico, con note di frutta fresca, mela verde e agrumi.

L'acidità equilibrata e la vivace freschezza degli agrumi si fondono perfettamente con le note minerali, fornendo un piacevole senso di rotondità e struttura.

Informazioni aggiuntive: Contiene solfiti, 100 ml = 320 kJ / 76 kcal.

DE' FEDERICI – SATÈN MILLESIMATO

Setoso • cremoso • avvolgente



Varietà di uva: Chardonnay

Alcol: 13,00% vol.

Zucchero residuo: 9 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Aging in bottiglia: Minimo 36 mesi

Origine: Franciacorta

Abbinamenti: Aperitivi e antipasti, pesce, formaggi morbidi

NOTE DI DEGUSTAZIONE – De' Federici Franciacorta Satèn Millesimato vanta un perlage setoso e persistente. Il bouquet è complesso e delicato, con note floreali di biancospino e aromi di frutta a polpa bianca insieme a sentori di lievito e crosta di pane.

La cremosità equilibrata, l'acidità e la dolcezza dei vini "Satèn" culminano in un finale lungo e saporito.

Informazioni aggiuntive: Contiene solfiti, 100 ml = 324 kJ / 77 kcal.

DE' FEDERICI – ROSÉ MILLESIMATO

Fruttato • speziato • versatile



Varietà di uva: Chardonnay e Pinot Nero

Alcol: 13,00% vol.

Zucchero residuo: 8 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Aging in bottiglia: Minimo 36 mesi

Origine: Franciacorta

Abbinamenti: Tartare di pesce, crostacei, carni rosa

NOTE DI DEGUSTAZIONE – De' Federici Franciacorta Rosé Millesimato cattura i sensi con un aroma distintivo di ciliegia, prugna e frutti di bosco secco. Il bouquet è completato da un accento di spezie forno, corteccia di sequoia con un delicato e fresco finale di agrumi.

L'acidità equilibrata e la struttura finale di agrumi rendono questo vino molto versatile per l'abbinamento con primi e secondi di carne.

Informazioni aggiuntive: **Contiene solfiti**, 100 ml = 329 kJ / 79 kcal.

Ciapél

Franciacorta (BS) — Franciacorta DOCG

L'azienda agricola Ciàpel, a conduzione familiare, nasce nel 1921 nella località di Parmezzana Calzana, in provincia di Brescia. I suoi vigneti, estesi su 7 ettari di terreno, producono 35.000 bottiglie l'anno secondo un modello agronomico di viticoltura integrata.

CIÀPÉL – FRANCIACORTA BRUT

Fresco • elegante • sapido



Varietà di Uva: 60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco

Origine: Franciacorta, Parmezzana Calzana

Affinamento: Minimo 18 mesi in bottiglia

Dati analitici: Alcol 12,5% vol, Acidità totale 6.1g/L, zucchero residuo 5.9 g/L

Note di degustazione: Naso su agrumi, mela golden, tabacco biondo, sfumature di vaniglia. Bocca fresca, sapida, morbida e ricca, chiusura persistente

Abbinamenti: Ideale per aperitivi, fritto di pesce o piatti leggeri.

Temperatura di servizio consigliata: 8–10°C.

Franciacorta fresco e vivace con perlage elegante. Note di mela verde, scorza di agrumi e un tocco di lievito. Acidità precisa, finale lungo.

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, perlage fine con bella coroncina di bollicine.

Sicilia

Marsala — il cuore mediterraneo della Sicilia occidentale



Parallelo Wines



Marsala (TP) — Sicilia Occidentale

Marsala, Sicilia — 37°48' Nord, la stessa latitudine di Melbourne. Su questo si basa il progetto di Benedetto Maggio e Ivana Hrvatin: piccole produzioni da vigneti costieri tra Marsala e Mazara del Vallo, tre vini — Grillo, Chardonnay, Nero d'Avola — con il carattere del Mediterraneo e uno sguardo su due continenti.

LA TRILOGIA DELLA VITA – Uscita 2025

Una serie limitata di vini siciliani artigianali ispirati alla famiglia, alla connessione e al ciclo della vita.

Ana — Grillo DOC Sicilia

Vita — Chardonnay Terre Siciliane IGP

Diana — Nero D'Avola DOC Sicilia



ANA – GRILLO DOC SICILIA

Agrumi • salino • minerale



Annata: 2025

Vitigno: 100% Grillo DOC Sicilia

Origine: Sicilia sud-occidentale, Marsala

Produzione limitata: 1260 bottiglie

Affinamento: Maturato in vasche per almeno tre mesi, con ulteriori due mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

Dati analitici: Alcol 12,5% vol, Acidità totale 6,1g/L, pH 3,21

Note di degustazione: Salino, floreale, con scorza di agrumi ed erbe selvatiche.

Abbinamenti: Verdure mediterranee, formaggi morbidi e piatti di mare a base di agrumi.

Temperatura di servizio consigliata: 8–10°C.

Ana è un Grillo che cattura l'anima della costa siciliana:
brillante,
espressivo e silenziosamente affascinante.

Racchiude l'essenza della donna per cui è stato creato:
vivace ma composta, luminosa ma radicata,
elegantemente raffinata e di lunga impressione; *Ana* è
un vino che non ha bisogno di annunciarsi.

Informazioni aggiuntive: **Contiene solfiti**, 100 ml = 294 kJ / 71 kcal.

VITA – CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGP

fresco • fruttato • elegante



Annata: 2025

Vitigno: 100% Chardonnay Terre Siciliane IGP

Origine: Sicilia sud-occidentale, Marsala

Produzione limitata: 630 bottiglie

Affinamento: Maturato in vasche per almeno tre mesi, con ulteriori due mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

Dati analitici: Alcol 12,5% vol, Acidità totale 5,6g/L, pH 3,25

Note di degustazione: Frutta a polpa bianca, fiori bianchi selvatici ed erbe mediterranee.

Abbinamenti: Carni bianche, formaggi delicati e cremosi, e paste al burro o alle erbe.

Temperatura di servizio consigliata: 10–12°C.

Vita è uno Chardonnay che riflette il ritmo naturale e la purezza della Sicilia.

Un tributo alla donna che incarna il calore, la cura e il cuore della famiglia, questo Chardonnay rispecchia la sua presenza: radiosa, avvolgente e colma di dolcezza.

Vita è un vino che celebra i momenti semplici, trasformati in ricordi preziosi — *illuminati dal calore dell'amore.*

Informazioni aggiuntive: **Contiene solfiti**, 100 ml = 294 kJ / 71 kcal.

DIANA – NERO D'AVOLA SICILIA DOC



fresco • fruttato • elegante

Annata: 2025

Vitigno: 100% Nero D'Avola DOC Sicilia

Origine: Sicilia sud-occidentale, Marsala

Produzione limitata: 1260 bottiglie

Affinamento: Affinato in botti di rovere francese per almeno sei mesi prima della messa in vendita.

Dati analitici: Alcol 13% vol, Acidità totale 5,3g/L, pH 3,5

Note di degustazione: Frutti rossi, ciliegia nera e frutti di bosco selvatici.

Abbinamenti: Carni rosse e salumi, formaggi stagionati e piatti ricchi e cotti lentamente.

Temperatura di servizio consigliata: 16–18°C.

Diana è un Nero D'Avola radicato nella terra rossa di Marsala, in Sicilia. Incarna la forza silenziosa e il calore duraturo della donna a cui è dedicato;

Diana è un vino di presenza — gentile, rassicurante e colmo di profondità.

È un vino che non ha fretta di rivelarsi: si apre lentamente e suscita una sensazione di conforto profondo, che richiama *lo spirito di casa*.

Informazioni aggiuntive: **Contiene solfiti**, 100 ml = 306 kJ / 74 kcal.

Grazie

Enoteca Italia

Italia · Europe · Brasil
Piccoli produttori. Grandi terroir.

Referente Alto Adige / Austria

Alex Brunner

+39 346 493 3067

Referente Italiano

Nitai Viola

+39 347 8165 695

Export Viola

P. IVA: IT03322650213

E-mail:
info@enoteca-italia.com



www.enoteca-italia.com