



# ALTERNATIVI

CASI INSOLITI DAL CATALOGO CUZZIOL GRANDIVINI



# Glossario

## **Terroir**

Termine utilizzato per indicare il complesso sistema di interazione tra terreno, clima, esposizione e manodopera dell'uomo che caratterizza un vigneto.

## **Complantazione**

Singole particelle di vigna dove sono coltivate diverse varietà di uve insieme. Termine intimamente legato a quello che è stata la viticoltura nei nostri territori nel passato.

## **Vitigno autoctono**

Particolare varietà di vite utilizzata per la produzione di vino, coltivato e diffuso nella zona storica di origine del vitigno stesso. Trattasi quindi di un vitigno non trapiantato da altre aree. Ogni vitigno autoctono presenta una sua caratteristica distintiva di forma e colore del grappolo, del chicco o delle foglie, e conferisce al vino caratteristiche organolettiche precise e tipiche.

## **Vitigni reliquia**

Antichi vitigni autoctoni endemici di un determinato territorio che per motivi diversi sono scomparsi per poi riapparire in tempi recenti grazie al recupero e alla ricerca.

## **Metodo Ancestrale**

Seconda fermentazione degli spumanti prodotti lasciando rifermentare naturalmente in bottiglia il vino, grazie al residuo zuccherino rimasto dopo il processo di vinificazione.

## **Metodo Solera**

Tecnica di invecchiamento utilizzata per vini e alcuni distillati che si basa sul travaso progressivo delle annate attraverso un sistema di botti sovrapposte.

## **Orange Wine**

Sono una categoria di vini realizzati con uve a bacca bianca ma prodotti come i vini rossi, ovvero effettuando macerazione sulle bucce secondo tempistiche differenti.

## **Pét Nat**

Abbreviazione del termine Pétillant Naturel, tradotto dal francese "frizzante naturale". Una tipologia di vino frizzante che prevede una fermentazione che termina direttamente in bottiglia, utilizzando quasi esclusivamente i lieviti naturalmente presenti nel vino e senza eliminare i residui.

## **Non filtrato**

Vino imbottigliato senza utilizzare l'operazione di filtrazione. I vini rimangono velati, torbidi e con i lieviti in sospensione.

## **Fermentazione spontanea**

Fermentazione alcolica ad opera dei soli lieviti indigeni che si trovano naturalmente nelle uve e in cantina.

## **Affinamento in anfora**

Tipo di invecchiamento del vino in recipienti di terracotta o argilla, materiale traspirante che consente una micro-ossigenazione del vino senza cedere nessun tipo di aroma.

## **Sous voile**

Tipo di affinamento del vino tipico della zona della Jura francese, che consiste nel far invecchiare il vino in botti scolme permettendo una micro-ossigenazione del vino attraverso il lievito "flor" che si forma naturalmente non colmando le botti.

## **Senza solfiti aggiunti**

Nessuna aggiunta esterna di solfiti, nel vino sono quindi presenti solamente i solfiti prodotti naturalmente dai lieviti durante la fermentazione alcolica.

## **Certificazione Demeter**

Certificazione mondiale che garantisce ai consumatori che i prodotti marchiati Demeter provengono da agricoltura biodinamica. Demeter è sinonimo di agricoltori che lavorano per la salute e la resilienza delle loro aziende, che nutrono il suolo, proteggono l'ambiente, rispettano il benessere dei loro animali e producono alimenti ricchi di nutrienti, nel rispetto degli ingredienti.



vitigno autoctono / reliquia



complantazione



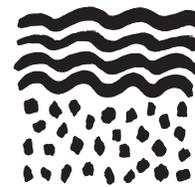
non filtrato



macerazione sulle bucce



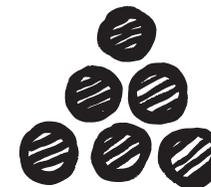
vinificato in anfora



sui lieviti



metodo ancestrale



metodo solera



senza solfiti aggiunti



Veneto  
Prosecco

# BiancaVigna

www.biancavigna.it  
Conegliano (TV)

■ **Proprietà / Fondatori**  
Famiglie Cuzziol & Moschetta

■ **Inizio attività**  
2004



03

Cuzziol Grandi Vini

■ **Vitivinicoltura**  
S.Q.N.P.I.  
Produzione Integrata



■ **Vini**



metodo ancestrale

sui lieviti



metodo classico

affinato in anfora

“ Sintesi di genio e sregolatezza dell'enologo,  
note quasi ossidate al primo sorso che lasciano  
spazio a frutta gialla e fiori di sambuco.  
Vini curiosi, fuori dai classici schemi,  
che ti riportano ai sapori della  
memoria contadina...”

**Sui Lieviti** è il tradizionale Prosecco “col fondo”, la prima versione con le bollicine nata tra le colline di Conegliano Valdobbiadene. I lieviti sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, all'interno della quale avviene la rifermentazione, secondo il metodo di spumantizzazione “ancestrale”.

**Amphora** è un metodo classico da uve Glera affinato per quattro mesi in anfore di terracotta. Imbottigliamento e presa di spuma in bottiglia con lieviti indigeni selezionati e sboccatura dopo 18 mesi, senza dosaggio.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

## PROSECCO SUPERIORE DOCG – SUI LIEVITI

57880	<b>Conegliano Valdobbiadene DOCG</b> Sui Lieviti Brut Nature 100% Glera – 1 g/L – Sui lieviti	2023	0,75 x 6	
-------	---	------	----------	--

## VINO IN ANFORA

57609	<b>Amphora</b> Metodo Classico 100% Glera – 4 mesi in anfora e 18 mesi sui lieviti – dosaggio 0	2020	0,75 x 6	
-------	--	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Veneto  
Soave

# Suavia

www.suavia.it  
Fittà di Soave (VR)

■ Proprietà / Fondatori  
Famiglia Tessari

■ Inizio attività  
1982



04

Cuzziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata



“ Un metodo classico sperimentale ed inconsueto che rappresenta un ulteriore passo in avanti del nostro progetto di recupero dell'antica varietà Trebbiano. Un'Opera Semplice: niente fronzoli, solo territorialità senza filtri...”

■ Vino



vitigno autoctono

metodo classico



sui lieviti

biologico 



senza solfiti aggiunti

**Opera Semplice** è un Trebbiano di Soave senza alcun dosaggio e senza l'aggiunta di solfiti. Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente nel vigneto Massifitti, una superficie di circa due ettari con esposizione a sud, con viti che ora hanno più di settant'anni. Il terreno è di origine vulcanica, particolarmente ricco di rocce basaltiche compatte. La fermentazione alcolica del vino base avviene in acciaio con lieviti indigeni per 15 giorni a temperatura controllata e maturazione in bottiglia, sui propri lieviti per 24 mesi.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------



VINO SPUMANTE BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI

58427	<b>Opera Semplice</b> Metodo Classico 100% Trebbiano di Soave – 24 mesi sui lieviti – dosaggio 0	Atto V	0,75 x 6	
-------	--	--------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Trentino-Alto Adige  
Valle dei Laghi

# Cantina Toblino

www.toblovent.it  
Madruzzo (TN)

■ Proprietà  
600 soci viticoltori

■ Fondatori  
piccolo numero di soci

■ Inizio attività  
1960



05

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata



■ Vino



vitigno autoctono

biologico

“ Pura identità trentina, questa Nosiola riesce ad esprimere le sfumature e l'unicità di un territorio come la Valle dei Laghi. Un vino elegante, complesso, con tante tonalità che si alternano all'olfatto e al gusto.

**Largiller** è un 100% Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca della Valle dei Laghi, prodotto solo nelle migliori annate. Le uve vengono selezionate e vendemmiate a mano nel vigneto in località "Argiller" dove i terreni di origine fluviale hanno una forte componente argillosa. Una leggera macerazione sulle bucce e fermentazione in grandi botti di rovere, dove il vino affina per oltre 6 anni prima dell'imbottigliamento. Segue poi un affinamento in bottiglia che si protrae per alcuni mesi.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINO BIANCO</b>				
62576	<b>Largiller</b> · magnum Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 100% Nosiola	2012	1,50 x 3	
62575	<b>Largiller</b> Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 100% Nosiola	2015	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Trentino-Alto Adige  
Valle Isarco

# Strasserhof

www.strasserhof.info  
Varna/Novacella (BZ)

■ Proprietà / Fondatore  
Famiglia Baumgartner

■ Inizio attività  
2003



06

Cuzzioi Grandi Vini

■ Vitivicoltura  
Tradizionale



“ I vini bianchi di Strasserhof sono tutti caratterizzati dal timbro inconfondibile della Valle Isarco dove i profumi dei vitigni aromatici si uniscono alla straordinaria eleganza del territorio...”

■ Vino



macerazione

produzione limitata

Il **Sylvaner** 2019 è il primo vino della linea che Strasserhof definisce “sperimentale” e per questo gli viene assegnato proprio il numero “1”. Le uve, che provengono da vecchie viti di circa 50 anni, vengono lavorate con un resa media di 50 quintali per ettaro, su terreni morenici, ghiaiosi e sabbiosi, ad un'altitudine di 700 metri sul livello del mare. La vinificazione parte con la macerazione in acciaio sulle bucce, come per un vino rosso. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e dopo due settimane il vino viene messo in Tonneaux di legno francese, dove riposa per 30 mesi, sempre sui primi lieviti. Produzione limitata di 620 bottiglie.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

## VINO ORANGE

96970	<b>Sylvaner "1"</b> IGT Dolomiti <i>100% Sylvaner – "tipo" orange wine</i>	2019	0,75 x 1	
-------	--	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Toscana  
Maremma

# I Cavallini

www.icavallini.it

Loc. Cavallini, Manciano (GR)

■ Proprietà

Famiglia Pirozzi/Lupinacci

■ Fondatori

Famiglia Ciacci

■ Inizio attività

2008



07

Curzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Tradizionale

“ In un contesto bucolico, in questo angolo straordinario della Maremma, produciamo vini fini, eleganti e profondi dove il Vermentino è perfetto interprete di questa terra, straordinaria e generosa...”

■ Vino



macerazione

produzione limitata

**Nini** è un Vermentino DOC dalle dolci colline della Maremma Toscana che nasce dalla selezione delle migliori uve vendemmiate a mano nel vigneto di Poggione, un ettaro su terreno argilloso con trama rocciosa, con vista sul mare a sud-ovest. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in botte, macerazione sulle bucce di una settimana. Affinamento in botte di acacia per 12 mesi.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

## VINO BIANCO MACERATO

86972	<b>Nini</b> DOC Maremma Toscana 100% Vermentino – macerato sulle bucce	2022	0,75 x 6	
-------	--	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Toscana  
Costa toscana

# Senza Rete

www.senzarete.info  
Costa toscana

■ Proprietà / Fondatori  
Maurizio Castelli e Gabriele Gorelli

■ Inizio attività  
2022



08

Curzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata



“ Senza Rete, cioè senza una rete di protezione.  
È un omaggio alla tradizione vinicola toscana  
da parte di Maurizio Castelli - Maestro del vino italiano -  
e Gabriele Gorelli, designer e Master of Wine.  
I valori che Senza Rete incarna  
riguardano più i SENZA che i CON...”

■ Vini



vitigno autoctono



macerazione



non filtrato

biologico 



senza solfiti aggiunti

**Vermentino orange** da vigneti in regime BIOlogico non irriguo della Costa Toscana del sud. Apezzamenti principalmente a bassa resa, caratterizzati da un profilo dolce e suoli sabbiosi.

**Sangiovese & Trebbiano** co-fermentazione a grappolo intero di 75% di Sangiovese e 25% di Trebbiano. Le uve provengono da vigneti biologici coltivati a secco sulla costa toscana, vicino a Scansano.

**Ciliegiolo** Ciliegiolo a grappolo intero, lieviti autoctoni, senza aggiunte, senza ammostamento, senza filtrazione, senza... rete di sicurezza.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINO ORANGE BIO</b>				
87621	<b>Vermentino Orange</b> 100% Vermentino	2021	0,75 x 6	
<b>VINI ROSSI BIO</b>				
87622	<b>Sangiovese &amp; Trebbiano</b> 75% Sangiovese, 25% Trebbiano	2021	0,75 x 6	
87623	<b>Ciliegiolo</b> 100% Ciliegiolo	2021	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Umbria

# Leonardo Bussoletti

www.leonardobussoletti.it  
Loc. Pianello, San Gemini (TR)

■ Proprietà / Fondatore  
Leonardo Bussoletti



■ Inizio attività  
2008



09

Cuzzioi Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata



“ Coltiviamo e produciamo nel cuore dell'Umbria più selvaggia e meno conosciuta. La natura presenta ancora tratti intatti d'incomparabile bellezza, una conformazione estremamente varia con terreni che privilegiano la coltivazione della vite...

■ Vino



complantazione

biologico 



senza solfiti aggiunti

produzione limitata

Ripi è una produzione limitata ottenuta dal vigneto di Penna in Teverina a 250 metri sul livello del mare, una complantazione di uve Ciliegiole, Merlot e Cabernet, con terreno di tipo argilloso a medio impasto. La fermentazione è spontanea e dura circa 6-10 giorni. Dopo la svinatura affina in acciaio inox sui suoi depositi fini per circa 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento rimane ad affinare in cantina per altri 12 mesi.

Estratto dei vini alternativi 2024

→ note

Three horizontal dotted lines for notes.



Codice Descrizione Anno Formato (L) Listino (€)

**VINO BIO - SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

92118 Ripi  
Umbria IGT  
Ciliegiole, Merlot, Cabernet  
2021 0,75 x 6



Sicilia  
Val di Noto

# Riofavara

www.riofavara.it

Contrada Favara, Ispica (RG)

■ Proprietà

Famiglia Padova

■ Fondatore

Carmelo Padova

■ Inizio attività

1920



10

Curzio Grandi Vini

■ Vitivicoltura

Sostenibile / Biologica

“ Abbiamo scelto di produrre vino da agricoltura naturale e biologica utilizzando esclusivamente vitigni siciliani autoctoni. Vitigni che ci stimolano molto nella realizzazione di vino artigianale, interessanti e di carattere...”

■ Vino



vitigni reliquia

biologico

**Nsajar** è prodotto con uve autoctone siciliane recentemente riscoperte, che rappresentano una testimonianza dell'antico patrimonio vinicolo siciliano. Si tratta dei "vitigni reliquia" Cutrera, Rucignola e Recunu (l'unico a bacca bianca), la cui presenza in Sicilia viene fatta risalire alla metà del 1800 e di cui si era persa traccia in quanto poco produttivi. Dopo la raccolta manuale nelle ore più fresche della mattina, una parte viene inserita in pressa per intero, l'altra diraspata, quindi una soffice pressatura con estrazioni frazionate. La fermentazione del mosto a bassa temperatura viene avviata con un *pie'de cuve* delle uve raccolte precedentemente. Affinamento in acciaio, legno e bottiglia per 8/10 mesi.

→ note

---

---

---



Codice Descrizione Anno Formato (L) Listino (€)

VINO BIANCHI BIO

95961 **Nsajar** 2020 0,75 x 6  
Terre Siciliane  
Vitigni reliquia: Recunu, Cutrera, Rucignola



Estratto dei vini alternativi 2024

Sardegna

# Pala

www.pala.it  
Serdiana (CA)

■ Proprietà  
Mario Pala

■ Fondatore  
Salvatore Pala

■ Inizio attività  
1950



11

Cuzzioi Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Sostenibile

“ Raccontare la storia della Famiglia Pala significa raccontare la storia del vino in Sardegna, della sua natura selvaggia, della sua storia millenaria, dei suoi vitigni, di popoli costruttori di torri e di giganti, di vitigni e di conquiste..”

■ Vino



vitigni autoctoni



non filtrato

produzione limitata

**Stellato Nature** è prodotto in quantità molto limitata con le uve autoctone bianche di alcuni filari della vecchia vigna a spalliera bassa "Is Crabilis". Siamo su suoli collinari sardi di origine calcarea, nella campagna di Ussana, in una vecchia vigna di 60 anni a 180 metri sul livello del mare. Il mosto fiore ottenuto dalla pigiatura soffice fermenta in tini di acciaio inox con i suoi lieviti. Al termine delle fermentazioni il vino rimane a contatto con le fecce fini per circa tre mesi, si procede poi all'imbottigliamento senza filtrazioni. Il vino presenta la caratteristica velatura data dai lieviti.

Estratto dei vini alternativi 2024

→ note

Three horizontal dotted lines for notes.



Codice Descrizione Anno Formato (L) Listino (€)

## VINO BIANCO

87841 **Stellato Nature** 2021 0,75 x 6  
Isola dei Nuraghi IGT



Slovenia  
Brda

# Marjan Simčič

www.simcic.si  
Ceglo/Zegla - Slovenia

■ Proprietà  
Famiglia Simčič

■ Fondatore  
Josef Simčič

■ Inizio attività  
1860



12

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Tradizionale  
Biologica

“ Credo che il vino rappresenti la verità.  
Il nostro vino ci racconta la magica regione  
di Brda e l'amore che ci lega con tanta forza  
ad essa. Credo anche che questa storia  
si rifletta in ogni singolo bicchiere  
del nostro vino...”

■ Vini

- macerazione
- non filtrato
- produzione limitata

**Opoka** è una selezione di cru, vini ricchi e complessi, con un'eccezionale potenziale di invecchiamento, che vengono prodotti solo quando l'annata è ottima e in quantità estremamente limitate. Fermentazioni spontanee a contatto con le bucce in tini di rovere o contenitori a forma di uovo in cemento o legno, pressature delicate e lunghe maturazioni, da 22 a 36 mesi, in botti dei migliori legni. I vini vengono travasati senza filtrazione e sottoposti unicamente al processo di decantazione. Arrivano sul mercato dopo ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINI BIANCHI</b>				
92150	<b>Chardonnay Opoka</b> Jordano Cru Goriška BRDA 100% Chardonnay	2021	0,75 x 6	
92144	<b>Ribolla Opoka</b> Medana Jama Cru Goriška BRDA 100% Ribolla gialla	2020	0,75 x 6	
92151	<b>Sauvignon Opoka</b> Jordano Cru Goriška BRDA 100% Sauvignon blanc	2022	0,75 x 6	
92152	<b>Sauvignon Vert Opoka</b> Ronc Zegla Cru Goriška BRDA 100% Sauvignon vert	2020	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Austria  
Wagram

# Karl Fritsch

www.fritsch.cc  
Kirchberg am Wagram

■ Proprietà / Fondatore  
Famiglia Fritsch

■ Inizio attività  
1959



13

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata  
Biodinamica



■ Vini



macerazione

biologico 



non filtrato

produzione limitata

“ Insieme ad altri colleghi viticoltori abbiamo fondato il collettivo “respekt byodin” per tracciare le linee guida per un lavoro rispettoso e in totale armonia con la natura, nella sua interezza: animale, vegetale, terrestre e cosmica.



**Materia Prima** è contenuto in una bottiglia di ceramica nera con annata in numeri romani e nome che rimanda al “gigante di Stagira” e alla sua teoria di un universo fondato sull'intreccio delle quattro componenti primigenie (fuoco, terra, aria, acqua). Un blend di Grüner Veltliner e Traminer che svolge la fermentazione alcolica spontanea in acciaio con lieviti indigeni. Affinamento per 12 mesi in grandi botti di legno usate e successivi 12 mesi in vasche ovoidali “uova” di cemento.

→ note

.....

.....

.....



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------



VINO ORANGE BIO

89741 ★ **Materia Prima**

50% Grüner veltliner, 50% Traminer

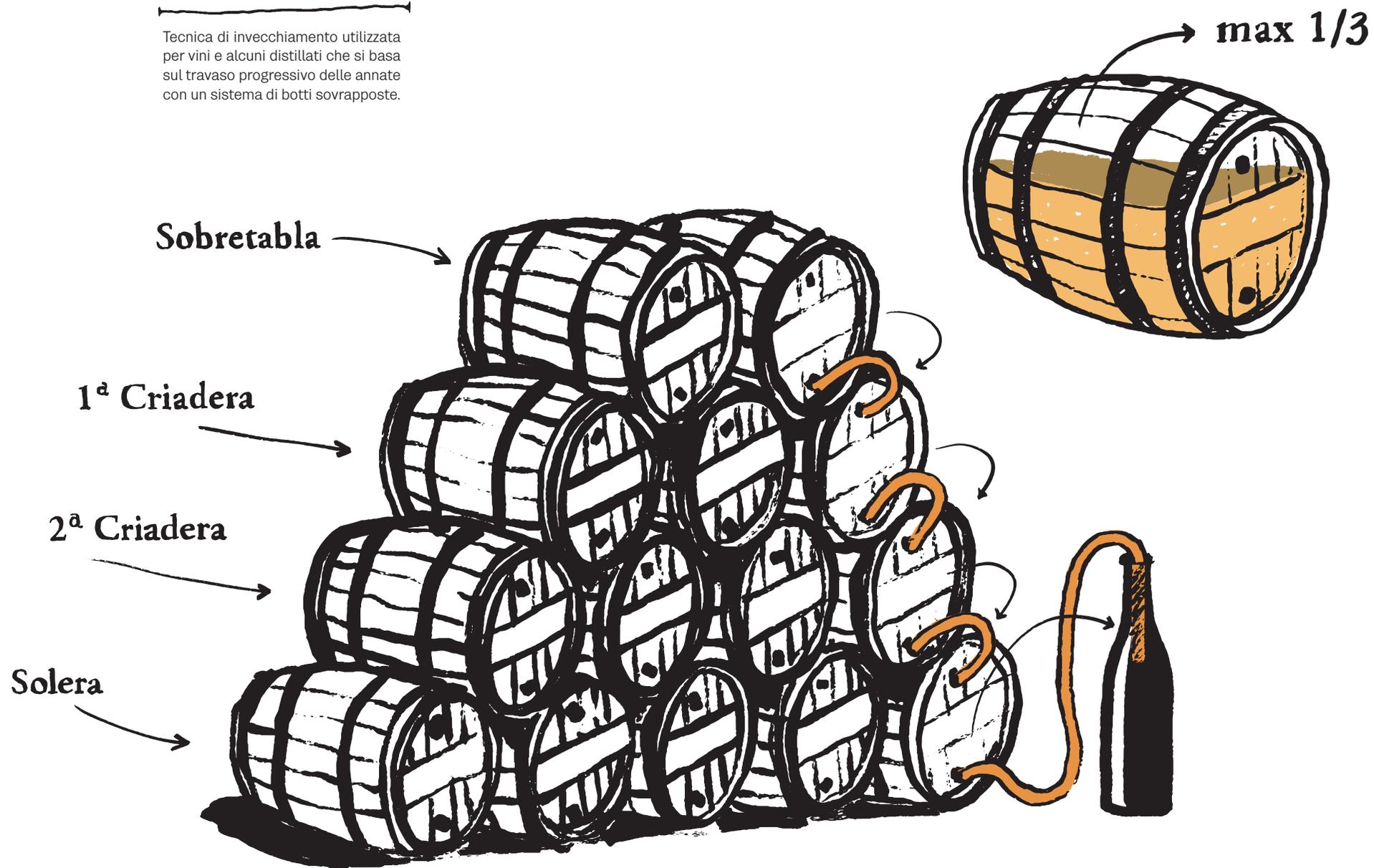
2021 0,75 x 6



Estratto dei vini alternativi 2024

# Metodo SOLERA

Tecnica di invecchiamento utilizzata per vini e alcuni distillati che si basa sul travaso progressivo delle annate con un sistema di botti sovrapposte.



Austria  
Kremstal

# Christoph Hoch

www.christoph-hoch.at  
Hollenburg / Kremstal

■ Proprietà / Fondatore  
Christoph Hoch

■ Inizio attività  
2013



15

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata  
Biodinamica Certificata



■ Vini

**A** metodo ancestrale  
biologico

metodo solera  
biologico

“ Vinificare il vino è un passo importante verso la scoperta di sé: di me stesso, delle mie origini, del mio passato. E verso il nostro futuro. Questa è la base dei miei vini: ogni giorno cerco di capirli di più, di fare ricerca, di sviluppare ulteriormente i miei pensieri.

**Kalkspitz** è un Pétillant Naturel metodo ancestrale. Il mosto viene fatto fermentare naturalmente con residuo zuccherino ancora presente, per poi essere imbottigliato e sigillato con tappo corona. Riposa in bottiglia per 4 mesi e regala un sorso vivace e di piacevole sapidità.

**Hollenburger** un riesling che svolge la fermentazione alcolica in grandi botti di rovere da 700 litri, con lieviti indigeni. Segue poi l'affinamento secondo il metodo solera o "invecchiamento dinamico", un metodo di maturazione nato per vini fortificati, basato sul travaso progressivo delle annate attraverso un sistema di botti sovrapposte.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

## VINI BIANCHI BIO

- |       |   |      |           |  |
|-------|---|------|-----------|--|
| 82789 | ★ <b>Kalkspitz</b><br><i>Pétillant naturel – metodo ancestrale</i><br>70% Grüner veltliner, 20% Riesling, 10% vitigni a bacca rossa | s.a. | 0,75 x 6  |  |
| 82839 | <b>Weiss R Niederösterreich</b><br>100% Riesling – metodo solera  | s.a. | 0,75 x 12 |  |



Estratto dei vini alternativi 2024

Austria  
Weinviertel

# Johannes Zillinger

www.velue.at  
Velm-Götzendorf / Weinviertel

■ Proprietà / Fondatore  
Famiglia Zillinger

■ Inizio attività  
1673



16

Cuzzioi Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata  
Biodinamica Certificata



“ Essere “organic” è uno stile di vita  
e noi lo viviamo da oltre 35 anni.  
Evitare tutti i tipi di chimica è la nostra filosofia.  
Un terreno sano è la chiave per ottenere vini  
straordinari, soprattutto se non vengono posti  
limiti per il loro sviluppo nelle nostre cantine.

■ Vini

- metodo solera
- biologico
- macerazione
- vinificato in anfora
- senza solfiti aggiunti

I vini di *Johannes Zillinger* sono contraddistinti da una grande apertura verso metodi di vinificazione diversi tra loro. Fermentazione totale o parziale in anfora, fermentazione intercellulare e conservazione senza solfiti per il **Riesling Numen** e utilizzo del metodo solera per i vini chiamati **Revolution**: il **White Solera** è un bianco nato dal blend di Chardonnay fermentato in anfora, Scheurebe co-fermentato brevemente in acciaio e Riesling, mentre il **Pink Solera** è un Orange/rosé naturale, dove Rösler e Syrah vengono invecchiati in botti di rovere e il St. Laurent.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINO BIANCO BIO</b>				
65345	★ <b>Revolution White Solera</b> Österreich <i>Chardonnay, Scheurebe, Riesling – metodo solera</i>	s.a.	0,75 x 6	
<b>VINO IN ANFORA BIO</b>				
63596	<b>Numen Riesling</b> Niederösterreich <i>100% Riesling – vinificazione in anfora</i>	2020	0,75 x 6	
<b>VINO ROSATO BIO</b>				
65554	<b>Revolution Pink Solera</b> Österreich <i>50% Rösler, 40% Syrah, 10% St. Laurent</i>	s.a.	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Austria  
Niederösterreich

# Wabi-Sabi

www.wabisabiwine.com  
Wachau - Niederösterreich

■ Proprietà / Fondatore  
Franz Hofstätter

■ Inizio attività  
2016



17

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata  
Biodinamica



■ Vini



non filtrato



macerazione



senza solfiti aggiunti

biologico 

“ Il concetto estetico di Wabi-Sabi  
deriva dallo Zen giapponese e descrive un mondo  
in cui la bellezza è definita dall'imperfezione.  
I vini fatti a regola d'arte possono spesso sembrare lisci  
e presto ci annoiano. Ecco quindi la nostra gamma di vini Wabi-Sabi:  
Vini con una certa ruvidità, vini con una marcia in più.

**Riverside white** dalle sponde del Danubio, un bianco rinfrescante e vivace è una miscela di uve regionali, vinificato in botti di rovere usate per ca 11 mesi. Si presenta leggero, con acidità pronunciata e carattere.

**A.qu.a.lei.t.e.n RI** Proviene da famosi siti della Wachau come "Achleiten" e "Heudür". è un esemplare raccolto a mano, non filtrato che dà prova di orizzonti gustativi alternativi. Incarna un'acidità vibrante e un frutto multistrato combinato con profondità e un lungo retrogusto. Non smette mai di stupirti!

**Orange moon** Il nome, un'idea: questo bianco è stato macerato e fermentato sulle bucce per un paio di giorni per aggiungere colore ed estrarre più aromi e struttura. La leggera sensazione di tannini esalta ulteriormente il carattere del vino. Take me to the moon!

→ note

.....

.....

.....



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINI BIANCHI BIO</b>				
65200	<b>Riverside White</b> <i>Blütenmuskateller, Grüner Veltliner, Riesling</i>	2022	0,75 x 6	
65201	<b>A.qu.a.lei.t.e.n RI</b> <i>Ried achleiten weissenkirchen, Ried heudür</i>	2021	0,75 x 6	
<b>VINO ORANGE BIO</b>				
65202	<b>Orange Moon</b> <i>Grüner Veltliner, Riesling, Scheurebe</i>	s.a.	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Germania  
Mosel

# Heymann-Löwenstein

www.hlweb.de  
Winningen / Mosel

■ **Proprietà / Fondatori**  
Reinhard Löwenstein e Cornelia Heymann

■ **Inizio attività**  
1980



18

Curzio Grandi Vini

■ **Vitivicoltura**  
Tradizionale  
Biologica

“ Una combinazione di aromi di frutta concentrati di lunga durata, con componenti minerali complesse che rappresentano il terroir roccioso della Mosella, dove l'ardesia è padrona assoluta.

■ **Vini**



sui lieviti

**Blanc de Noirs** metodo classico di Pinot Nero con una permanenza sui lieviti che va dai 60 ai 96 mesi. Si rivela un vino di grande mineralità e profondità. Al naso emergono sentori di fragola, mela golden, agrumi e note di salvia e timo.

**Fantasie** è un riesling fresco, teso e minerale, con un leggero residuo zuccherino. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio e affinamento per 10 mesi sulle fecce fini in acciaio e in botti grandi. Al naso ritroviamo profumi di arancia e limone, frutta esotica, camomilla, zafferano ed erbe aromatiche.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINI SPUMANTI</b>				
84289	<b>Blanc de Noirs</b> Metodo Classico 100% Pinot nero (48 mesi sui lieviti - 6,5 g/l)	2017	0,75 x 6	
84146	<b>Fantasie der Schieferterrassen</b> 100% Riesling (60/90 mesi sui lieviti - 9 g/l)	2017	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Alsace

# Vignoble du Rêveur

www.vignoble-reveur.fr  
Bennwihr / Alsazia

■ Proprietà / Fondatore  
Mathieu Deiss

■ Inizio attività  
2013



19

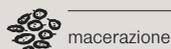
Cuziol Grandi Vini

## ■ Vitivinicoltura

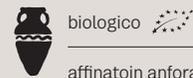
Biologica Certificata  
Biodinamica Certificata



## ■ Vini



macerazione

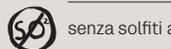


biologico

affinato in anfora



non filtrato



senza solfiti aggiunti

“ Ridare vita a questo vigneto  
che mio nonno e mio zio materno hanno  
lavorato tutta la vita è storia che si prolunga.  
Una responsabilità per me, ma anche una voglia  
di mantenere un posto nel nostro futuro:  
quella che hanno sempre difeso,  
quella della libertà!

**Singulier** Un vino senza solfiti di singolare precisione. Un vino schietto, preciso e vivace, con note speziate di pepe bianco. L'attacco pulito e tannico conferisce tensione al vino.

**Artisan** svolge una breve macerazione sulle bucce di 10 giorni, viene vinificato in vasche inox con lieviti indigeni e affina un anno sui lieviti.

**Un Istant sur terre** (*un momento sulla terra*) svolge macerazione per 8 mesi in anfore di argilla e arenaria, ognuna delle quali fornisce una particolare micro-ossigenazione e affina per 3 mesi in anfore di argilla.

**Rien ne Bouge** (*bianco su rosso nulla si muove*) è un assemblaggio originale con macerazione di uve bianche insieme a uve rosse. Il vino è sottile, con un profilo di Pinot Nero che sviluppa aromi di fiori e spezie quasi da vino bianco.

→ note

.....

.....

.....



Codice Descrizione Anno Formato (L) Listino (€)

### VINI ORANGE BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI

99505	<b>Singulier</b> Vin Orange Sans Soufre 60% Pinot Gris, 40% Riesling	2022	0,75 x 12
99502	<b>Artisan</b> Vin Orange Sans Soufre 60% Pinot Gris, 40% Gewürztraminer	2022	0,75 x 12
99882	<b>Un Istant sur terre</b> Vin Orange Sans Soufre	2021	0,75 x 12
99503	<b>Un Istant sur terre</b> Vin Orange Sans Soufre 50% Pinot Gris, 40% Gewürztraminer, 10% Riesling	2022	0,75 x 12

### VINO ROSSO BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI

99553	<b>Rien ne Bouge</b> 60% Gewürztraminer, 30% Pinot Noir, 2% Pinot Blanc, 2% Pinot Gris	2021	0,75 x 12
-------	---	------	-----------



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Loire – Touraine

# Clos Roussely

www.closroussely.fr  
Angé / Loira

■ Proprietà  
Vincent Roussely

■ Fondatore  
Anatole Roussely

■ Inizio attività  
1910



20

Cuzzio! Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica Certificata  
Biodinamica Certificata



■ Vini



vitigno autoctono



non filtrato

biologico 

“ Un know-how impegnato,  
una tenuta accogliente, un'azienda vinicola,  
certo, ma soprattutto un luogo di incontri,  
scambi e progetti gioiosi!

**Rêve de Gosse** (*Sogno di Bambino*) da vecchie vigne di 80 anni lavorate a cavallo, certificate in agricoltura biologica e biodinamica, su un terroir argilloso-calcareo con molte selci. È un vino con un buon potenziale di invecchiamento in bottiglia, di colore rosso rubino e profumo di frutti rossi molto maturi. Svolge una macerazione sulle bucce di 21 giorni, a seguire la fermentazione malolattica e un affinamento di 12 mesi in fusti di rovere francese.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

 **VINO ROSSO BIO**

84317	<b>Rêve de Gosse</b> Vin de France 60% Pineau d'aunis, 20% Côt, 20% Cabernet franc	2019	0,75 x 6	
-------	--	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Bourgogne – Côte Chalonnaise

# Domaine Mia

www.domaine-mia.com

Nuits-Saint-Georges / Borgogna

■ Proprietà / Fondatore

Mia Subotic

■ Inizio attività

1860



21

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura

Biologica Certificata



“ Se l'agricoltura biodinamica è la direzione intrapresa, co-energia è la parola chiave per descrivere la tenuta nella sua organizzazione: una sinergia di talenti con età, esperienze e competenze diverse.

■ Vini



senza solfiti aggiunti

biologico

Il **Bourgogne** Sans Soulfites Ajoutés è un 100% Pinot Nero profondo, un dialogo sincero con la natura, senza compromessi e senza solfiti aggiunti. Dalla vendemmia manuale fino al 40% delle uve vengono vinificate con il raspo. Durata della permanenza in vasca tra i 13 e i 14 giorni, durante i quali si effettuano da 4 a 6 follature del cappello e alcuni rimontaggi. La fermentazione è spontanea e l'affinamento, nelle cantine sotterranee, dura circa sette mesi senza batonnage in botti di rovere francese, il 25% delle quali nuove.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINO ROSSO BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI</b>				
84995	<b>Bourgogne</b> Sans Soulfites Ajoutés	2019	0,75 x 6	
84773	<b>Bourgogne</b> Sans Soulfites Ajoutés	2020	0,75 x 6	
85459	<b>Bourgogne</b> Sans Soulfites Ajoutés 100% Pinot nero	2021	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Jura

# Jean-Luc Mouillard

www.domainemouillard.com  
Mantry – Jura

■ Proprietà / Fondatore  
Jean-Luc Mouillard

■ Inizio attività  
1991



22

Cuziol Grandi Vini

## ■ Vitivinicoltura

Lotta integrata  
Biologica (in conversione)

“ Lavoriamo secondo i principi dell'agricoltura francese sostenibile: *lutte raisonnée* (lotta integrata), senza uso di erbicidi, pesticidi e fertilizzanti artificiali. Stiamo per ottenere la certificazione biologica, operativa alla fine del 2023.

## ■ Vino



vitigno autoctono  
affinato "sous voile"  
produzione limitata

Il **Château-Chalon** proviene dalla zona di produzione più prestigiosa dei Vins Jaunes. Il vino è un prodotto unico per il suo vitigno, il Savagnin, il suo modo di vinificazione, la sua longevità e la sua complessità. La trasformazione dura per almeno 6 anni e 3 mesi "sous voile" (sotto velo di lievito "flor"). Dopo questo lasso di tempo il vino avrà perso il suo volume iniziale (questa perdita è chiamata "la parte degli angeli") e un litro di Savagnin darà in media 62 cl di Vin Jaune, da qui il caratteristico volume della bottiglia tradizionale.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

### VINO GIALLO

● <b>87634</b> ●	<b>Château-Chalon</b> Vin jaune 100% Savagnin	2016	0,62 x 6	
------------------	---	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Savoia

# Domaine de l'Idylle

www.vin-savoie-idylle.fr  
Cruet – Savoia

■ Proprietà  
Domaine de l'Idylle

■ Fondatore  
François Tiollier

■ Inizio attività  
1840



23

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Biologica (in conversione)

“ Nel cuore delle Alpi francesi, i nostri vigneti sono sulle pendici della Combe de Savoie e fanno parte del Parco Naturale Regional e Geoparco Mondiale UNESCO di Les Bauges. Produciamo vini della Savoia nel pieno rispetto della natura e della tradizione.

■ Vino



vitigno autoctono



senza solfiti aggiunti

**Roussette** è un antico vitigno a bacca bianca della Savoia, conosciuto meglio come **Altesse** che permette la produzione di vini longevi e di grande intensità. La raccolta delle uve è manuale, segue il riempimento della pressa per gravità con decantazione. Una lunga fermentazione sotto stretto controllo delle temperature, a 15/17 °C, viene seguita da un affinamento sulle fecce fini di circa sei mesi, con agitazioni regolari. Il vino al naso è floreale, con note di frutta bianca, pera matura e agrumi. Al palato è ampio con un finale salino.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

## VINO BIANCO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI

89257	<b>Roussette</b> 100% Altesse – Sans Sulfites Ajoutés	2021	0,75 x 6	
-------	--	------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2024

Francia  
Languedoc – Roussillon

# Domaine de la Rectorie

www.la-rectorie.com  
Banyuls-sur-Mer

■ Proprietà  
Marc e Thierry Parcé

■ Fondatore  
Jean Emmanuel Parcé

■ Inizio attività  
1984



24

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Tradizionale

“ Abbiamo seguito un’utopia, l’ambizione non era quella di scrivere il proprio nome sull’etichetta ma di portare avanti un lavoro comune. Nell’individualismo del nostro tempo ciò non avviene senza difficoltà, ma allo stesso tempo chi potrebbe negare che l’egocentrismo sia un ostacolo alla sostenibilità. Quindi continueremo e continueremo.

■ Vino



complantazione



macerazione

produzione limitata



metodo solera

**L’Argile** è un vino fresco, di colore giallo dorato, con note di frutta bianca, anice e albicocca. Fermenta in barriques con bâtonnage quotidiani, affina 8 mesi su fecce fini e viene imbottigliato in primavera.

**La Goudie** è di un bel rosa brillante, con note di frutta rossa, lamponi e sentori iodati. Una notte di macerazione sulle bucce, pressatura, fermentazione in barriques e affinamento per 7 mesi sulle fecce fini.

**L’Oublée** è un Banyuls di colore ambrato, quasi ramato. Naso e bocca sono dominati da mandorle tostate e nocciola, note di ribes e caramello. Fermentazione di 4 giorni, macerazione di 3 settimane, poi pressatura. Affinato con metodo solera in barrique parzialmente vuote.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINO BIANCO</b>				
83771	★ <b>L’Argile</b> Collioure Blanc	2019	0,75 x 6	
84373	<b>L’Argile</b> Collioure Blanc 90% Grenache gris, 10% Grenache blanc	2023	0,75 x 6	
<b>VINO ROSATO</b>				
99874	<b>La Goudie</b> Coullioure Rosé 100% Grenache noir	2022	0,75 x 6	
<b>VINO DOLCE</b>				
82011	<b>L’Oublée Hors d’Âge</b> Banyuls 60% Grenache noir, 30% Grenache gris, 10% Carignan (metodo solera - in botti di più di 20 anni)	s.a.	0,50 x 6	

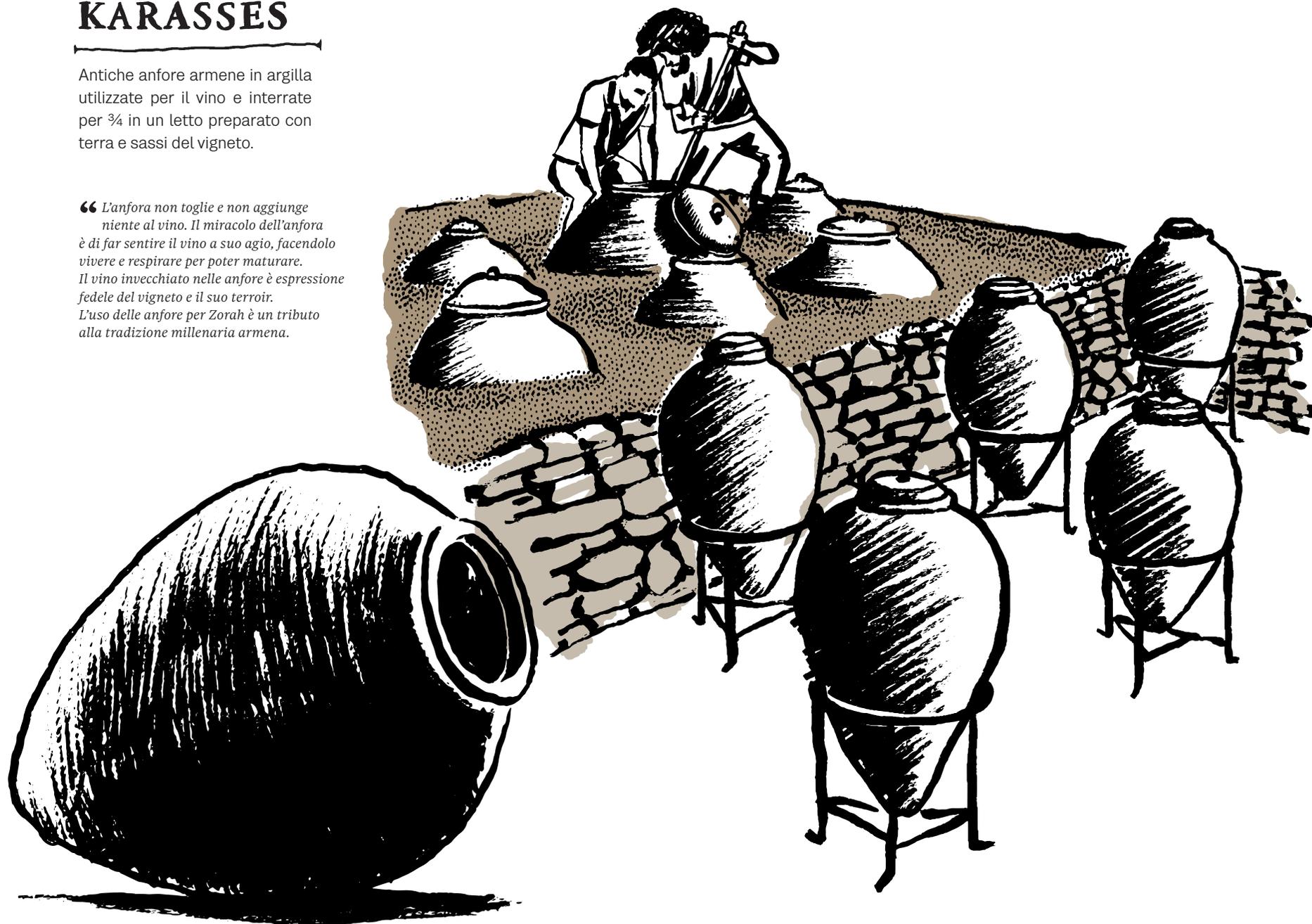


Estratto dei vini alternativi 2024

## KARASSES

Antiche anfore armene in argilla utilizzate per il vino e interrate per  $\frac{3}{4}$  in un letto preparato con terra e sassi del vigneto.

“L'anfora non toglie e non aggiunge niente al vino. Il miracolo dell'anfora è di far sentire il vino a suo agio, facendolo vivere e respirare per poter maturare. Il vino invecchiato nelle anfore è espressione fedele del vigneto e il suo terroir. L'uso delle anfore per Zorah è un tributo alla tradizione millenaria armena.



Armenia  
Vayots Dzor

# Zorah

www.zorahwines.com  
Yeghegnadzor / Rind

■ Proprietà / Fondatore  
Zorik Gharibian

■ Inizio attività  
2001



26

Cuzziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura  
Tradizionale

■ Vino



antiche varietà



complantazione



metodo ancestrale



affinamento in anfora



produzione limitata

**Voski** da antiche varietà autoctone fermentate in grandi vasche di cemento a temperatura controllata, solo con lieviti autoctoni. Affinamento in cemento per 11 mesi e 6 mesi in bottiglia.

**Heritage Chillar** da uve fermentate e invecchiate in *karasses* e per circa 60 giorni a contatto con le bucce con lieviti autoctoni. Affinamento in anfore di argilla per 9 mesi e 10 mesi in bottiglia.

**Karasi** da sole uve Areni fermentate in vasche di cemento grezze a temperatura controllata, con lieviti autoctoni. Invecchiamento in grandi anfore di argilla per circa 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

**Heritage Sireni** da uve Sireni e Ararati fermentate separatamente in *karasses*, poi miscelate e invecchiate per circa 2 anni in anfore di argilla e vasche di cemento grezzo. Affinamento per altri 12 mesi in bottiglia.

**Yeraz** un blend naturale da uve provenienti da piccoli appezzamenti. Fermentazione in vasche di cemento grezzo solo con lieviti autoctoni a temperatura controllata, maturazione in *karasses* di varie dimensioni per 24 mesi con brevi passaggi in grandi botti, poi in bottiglia altri 12 mesi.

→ note

---

---

---



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
<b>VINI BIANCHI</b>				
98662	<b>Voski</b> ( <i>Voskèat, Garandmak</i> )	2021	0,75 x 6	
98661	<b>Heritage</b> ( <i>Chilar</i> )	2020	0,75 x 6	
<b>VINI ROSSI</b>				
98663	<b>Karasi</b> ( <i>100% Areni noir</i> )	2021	0,75 x 6	
86826	<b>Heritage Sireni</b> ( <i>Sireni e Ararati</i> )	2019	0,75 x 6	
86827	<b>Yeraz</b> ( <i>Areni field blend</i> )	2016	0,75 x 6 L	



Estratto dei vini alternativi 2024



**CUZZIOL**  
GRANDI VINI SRL

Via Serenissima 19  
31025 Santa Lucia di Piave (TV)

**t/ +39 0438 66 66 11**

**f/ +39 0438 66 66 70**

*cuzziolgrandivini@cuzziol.it*

***www.cuzziolgrandivini.it***

*Cuzziol GrandiVini è socio fondatore di*

