



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.



vitigni ritrovati



complantazione



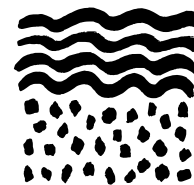
non filtrato



macerazione sulle bucce



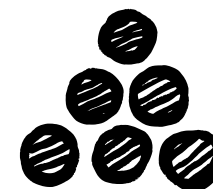
vinificato in anfora



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



02

Cuzziol Grandi Vini

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



■ Vini

A 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				
57882	Conegliano Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti Brut Nature 100% Glera – 1 g/L – Sui lieviti	2024/25	0,75 x 6 (campagna visibilità)	
VINO IN ANFORA				
57623	Amphora Metodo Classico 100% Glera – 30 mesi sui lieviti – dosaggio 0	2020	0,75 x 6 (campagna visibilità)	



Estratto dei vini alternativi 2026

Veneto
Soave

Suavia

www.suavia.it
Fittà di Soave (VR)

■ Proprietà / Fondatori
Famiglia Tessari

■ Inizio attività
1982



03

Cuziol 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 ritrovato

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

58420	Opera Semplice Metodo Classico 100% Trebbiano di Soave – 24 mesi sui lieviti – dosaggio 0	Atto VI	0,75 x 6	
-------	--	---------	----------	--



Estratto dei vini alternativi 2026

Cantina Toblino

www.toblinovent.it
Madruzzo (TN)

■ **Proprietà**
600 soci viticoltori

■ **Fondatori**
piccolo numero di soci

■ **Inizio attività**
1960



04

Cuziol Grandi Vini

■ **Vitivinicoltura**
Biologica Certificata

“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.

■ **Vino**

vitigno ritrovato

macerazione

biologico

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 (€)
VINO BIANCO				

62570

Largiller
Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT
100% Nosiola

2016

0,75 x 6



Trentino-Alto Adige
Valle Isarco

Strasserhof

www.strasserhof.info
Varna/Novacella (BZ)

■ Proprietà / Fondatore
Famiglia Baumgartner

■ Inizio attività
2003



05

Cuzzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
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				

96975

Sylvaner “1”
IGT Dolomiti
100% Sylvaner – “tipo” orange wine

2021

0,75 x 1



Estratto dei vini alternativi 2026

Toscana
Maremma

I Cavallini

www.icavallini.it

Loc. Cavallini, Manciano (GR)

■ Proprietà

Famiglia Pirozzi/Lupinacci

■ Fondatori

Famiglia Ciacci



■ Inizio attività

2008



06

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicultura
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 **BIO**

86972

Nini

DOC Maremma Toscana

100% Vermentino – macerato sulle bucce

2022

0,75 x 6



Leonardo Bussoletti

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

■ Proprietà / Fondatore
Leonardo Bussoletti



■ Inizio attività
2008



07

Cuzzoli 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



sui lieviti



metodo ancestrale

Estratto dei vini alternativi 2026

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.

Asla Pet-Nat è uno spumante naturale da uve Ciliegiole. Al naso sprigiona profumi intensi di pompelmo rosa, leggere note speziate e una sottile mineralità. Fermentazione spontanea di circa 20 giorni, seguita da un affinamento di 6 mesi in acciaio. Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo ancestrale. Produzione limitata a circa 2.500 bottiglie, rilasciate dopo alcuni mesi di riposo in cantina.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINO BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI				
92110	Ripi Umbria IGT - Ciliegiole, Merlot, Cabernet	2022	0,75 x 6	
VINO ROSATO – PET NAT				
62134	Asla Pet Nat 100% Ciliegiole	2024	0,75 x 6	



Fontefico

www.fontefico.it
Via Dfenza 38, Vasto (CH)

■ Proprietà / Fondatore
Famiglia Altieri

■ Inizio attività
2006



08

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata

“Tra le colline che guardano l'Adriatico, Fontefico coltiva la vite con rispetto e pazienza. Agricoltura biologica, gesti essenziali in cantina e vini che nascono dal tempo e dalla terra: schietti, vivi, profondamente legati al loro paesaggio.

■ Vino

- non filtrato
- macerazione

Dire Bere Baciare Bianco macerato fragrante e conviviale, che unisce freschezza e leggera struttura. La macerazione sulle bucce dona complessità aromatica e una piacevole texture, mantenendo però grande bevibilità.

Febbre d'A Rosato vibrante e gastronomico, caratterizzato da profumi di piccoli frutti rossi e agrumi. Il sorso è fresco, teso e dinamico, perfetto per una beva immediata e versatile.

Pane al Pane Vino al Vino Rosso diretto e sincero, dal profilo fruttato e succoso. Tannini morbidi e grande scorrevolezza lo rendono un vino quotidiano nel senso più nobile: autentico, conviviale e senza sovrastrutture.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINO BIANCO				
100262	Dire Bere Baciare Vino Bianco Macerato	s.a.	0,75 x 6	NOVITÀ
VINO ROSATO				
100263	Febbre d'A Vino Rosato	s.a.	0,75 x 6	NOVITÀ
VINO ROSSO				
100264	Pane al Pane Vino al Vino Vino Rosso	s.a.	0,75 x 6	NOVITÀ



Sicilia
Val di Noto

Riofava

www.riofava.it
Contrada Favara, Ispica (RG)

■ Proprietà
Famiglia Padova

■ Fondatore
Carmelo Padova

■ Inizio attività
1920



09

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata

“ 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

vitigno ritrovato

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				

95970

Nsajar
Sicilia
Vitigni reliquia: Recunu, Cutrera, Rucignola

2022

0,75 x 6



Pala

www.pala.it
Serdiana (CA)

■ **Proprietà**
Famiglia Tolaini

■ **Fondatore**
Salvatore Pala

■ **Inizio attività**
1950



10

Cuzzio 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**

-  vitigno ritrovato
-  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.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINO BIANCO				
69246	Stellato Nature Isola dei Nuraghi IGT	2023	0,75 x 6	(CANVASS)



Estratto dei vini alternativi 2026

Slovenia
Brda

Marjan Simčič

www.simcic.si
Ceglo/Zegla - Slovenia

■ Proprietà
Famiglia Simčič

■ Fondatore
Josef Simčič

■ Inizio attività
1860



11

Cuzzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata

“ 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 (€)
VINI BIANCHI				

92161	Chardonnay Opoka Jordano Cru Goriška BRDA 100% Chardonnay	2022	0,75 x 6
92173	Ribolla Opoka Medana Jama Cru Goriška BRDA 100% Ribolla gialla	2022	0,75 x 6
92170	Sauvignon Opoka Jordano Cru Goriška BRDA 100% Sauvignon blanc	2023	0,75 x 6
100005	Sauvignon Vert Opoka Ronc Zegla Cru Goriška BRDA 100% Sauvignon vert	2022	0,75 x 6



Estratto dei vini alternativi 2026

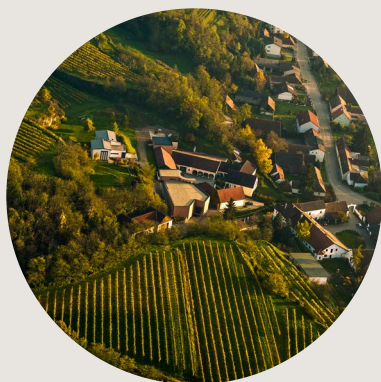
Austria
Wagram

Karl Fritsch

www.fritsch.cc
Kirchberg am Wagram

■ Proprietà / Fondatore
Famiglia Fritsch

■ Inizio attività
1959



12

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata
Biodinamica



“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.



■ Vini



macerazione

biologico 



non filtrato

produzione limitata

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

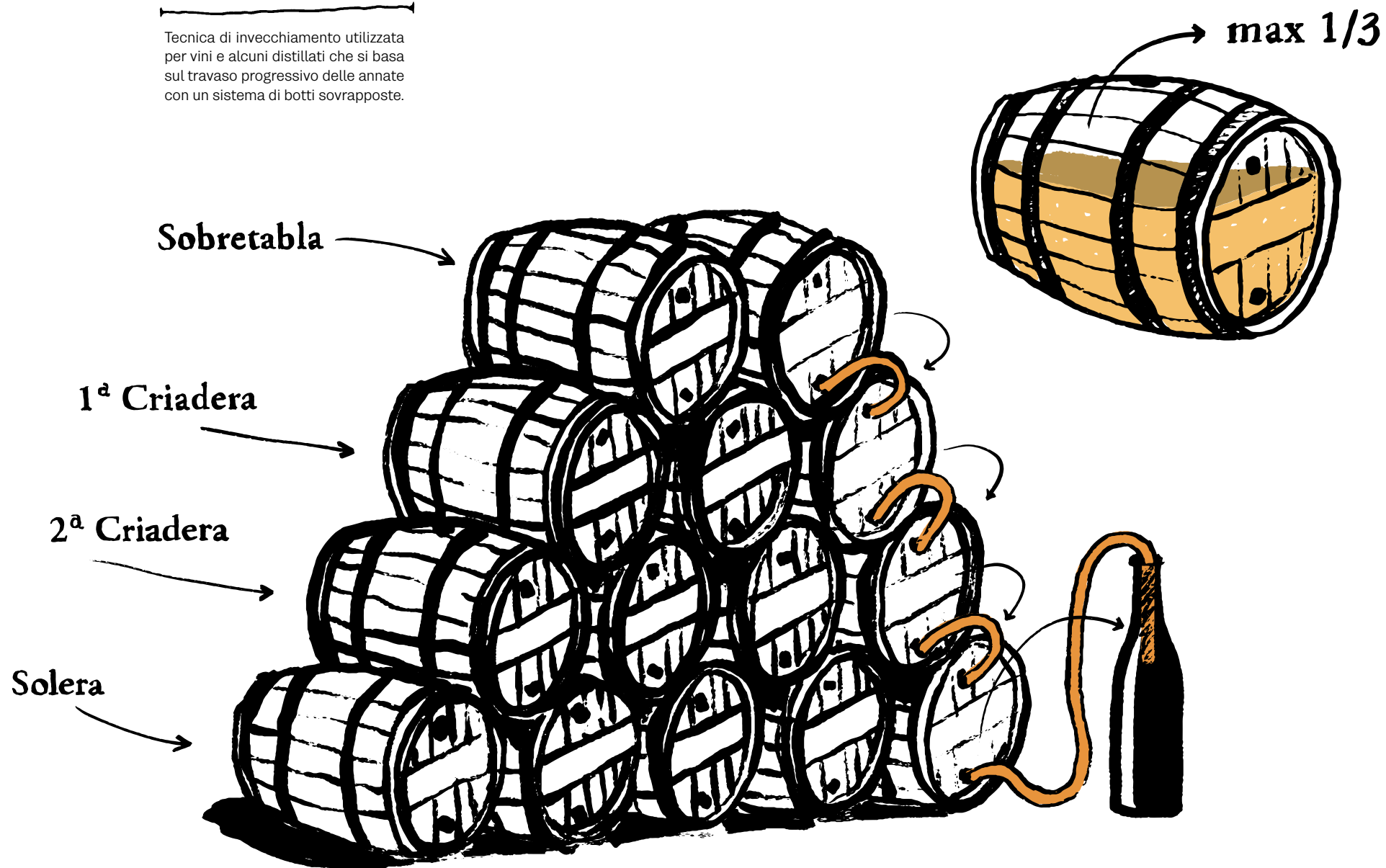
2021 0,75 x 6



Estratto dei vini alternativi 2026

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



14

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata
Biodinamica



■ 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	★ Kalkspitz	s.a.	0,75 x 6
-------	--------------------	------	----------

Pétillant naturel – metodo ancestrale
70% Grüner veltliner, 20% Riesling, 10% vitigni a bacca rossa

82839	Weiss R Niederösterreich	s.a.	0,75 x 12
-------	---------------------------------	------	-----------

100% Riesling – metodo solera



Estratto dei vini alternativi 2026

Austria
Weinviertel

Johannes Zillinger

www.value.at
Velm-Götzendorf / Weinviertel

■ Proprietà / Fondatore
Famiglia Zillinger

■ Inizio attività
1673



15

Curzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Biologica Certificata
Biodinamica



“ 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 **Numen Riesling** e **Fumè Blanc** e utilizzo del metodo solera per i vini chiamati **Revolution**: il **White Solera** e un bianco nato dal blend di Chardonnay fermentato in anfora, Scheurebe co-fermentato brevemente in acciaio e Riesling, mentre il **Pink Solera** e un Orange/rose naturale, dove Rosler e Syrah vengono invecchiati in botti di rovere e il St. Laurent.

→ note



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

VINO BIANCO BIO

65345	★ Revolution White Solera Österreich <i>Chardonnay, Scheurebe, Riesling – metodo solera</i>	s.a	0,75 x 6	
-------	---	-----	----------	--

VINO IN ANFORA BIO

63597	Numen Riesling Niederösterreich <i>100% Riesling – vinificazione in anfora</i>	2021	0,75 x 6	
65340	Numen Fume Blanc Niederösterreich <i>100% Riesling – vinificazione in anfora</i>	2021	0,75 x 6	

VINO ROSATO BIO

65554	Revolution Pink Solera Österreich <i>50% Rösler, 40% Syrah, 10% St. laurent</i>	s.a	0,75 x 6	
-------	---	-----	----------	--



Austria
Niederösterreich

Wabi-Sabi

www.wabisabiwine.com
Wachau - Niederösterreich

■ Proprietà / Fondatore
Franz Hofstätter

■ Inizio attività
2016



16

Cuzzio Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
A basso intervento

“ 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.

■ Vini

- non filtrato
- macerazione
- senza solfiti aggiunti
- biologico

Riverside White Dalle sponde del Danubio, un bianco fresco e vivace da uve regionali, affinato 11 mesi in botti di rovere usate. Leggero, acido e di grande bevibilità.

A.qu.a.lei.t.e.n RI Da cru iconici della Wachau come Achleiten e Heudürr, un bianco non filtrato di grande energia. Profondità, frutto stratificato e acidità vibrante per un sorso fuori dagli schemi.

Orange Moon Bianco macerato sulle bucce per qualche giorno, fermentato naturalmente. Tannino delicato, colore dorato e intensità aromatica: struttura e poesia.

B.lo.u.g.e Blend innovativo di uve rosse e bianche coltivate lungo il Danubio, vinificato con intervento minimo e affinato 9 mesi sulle fecce per freschezza e complessità.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINI BIANCHI				
100003	Riverside White Wachau <i>Blütenmuskateller, Grüner Veltliner, Riesling</i>	s.a.	0,75 x 12	
65215	A.qu.a.lei.t.e.n RI Wachau <i>Ried achleiten weissenkirchen, Ried heudürr</i>	2022	0,75 x 12	
VINO ORANGE				
65202	★ Orange Moon Niederösterreich <i>Grüner Veltliner, Riesling, Scheurebe</i>	s.a.	0,75 x 12	
VINO ROSSO				
65204	Riverside Blouge <i>Blaufränkisch, Merlot, Roesler, Zweigelt, Riesling</i>	2022	0,75 x 12	



Estratto dei vini alternativi 2026

Germania
Mosel

Heymann-Löwenstein

www.hlweb.de
Winningen / Mosel

■ Proprietà
Thomas Dörr e
Jochen Heigoldt

■ Fondatori
Reinhard Löwenstein
e Cornelia Heymann

■ Inizio attività
1980



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER



17

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
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 (€)
--------	-------------	------	-------------	-------------

VINI SPUMANTI

84289	Blanc de Noirs Metodo Classico 100% Pinot nero (48 mesi sui lieviti – 6,5 g/l)	2017	0,75 x 6	
84146	Fantasie der Schieferterrassen 100% Riesling (60/90 mesi sui lieviti – 9 g/l)	2017	0,75 x 6	



Estratto dei vini alternativi 2026

Francia
Alsace

Vignoble du Rêveur

www.vignoble-reveur.fr
Bennwihr / Alsazia

Proprietà / Fondatore
Mathieu Deiss

Inizio attività
2013



18

Cuziol Grandi Vini

Vitivicoltura
Biologica Certificata
Biodinamica



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				
99513	Singulier Vin Orange Sans Soufre 60% Pinot Gris, 40% Riesling	2023	0,75 x 12	
99514	Artisan Vin Orange Sans Soufre 60% Pinot Gris, 40% Gewürztraminer	2023	0,75 x 12	
99503	Un Istant sur terre Vin Orange Sans Soufre 50% Pinot Gris, 40% Gewürztraminer, 10% Riesling	2022	0,75 x 12	disp. limitata
VINO ROSSO BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI				
99557	Rien ne Bouge 60% Gewürztraminer, 30% Pinot Noir, 2% Pinot Blanc, 2% Pinot Gris	2023	0,75 x 12	24' prox arrivo



Estratto dei vini alternativi 2026

Francia
Bourgogne – Côte Chalonnaise

Domaine Mia

www.domaine-mia.com
Nuits-Saint-Georges / Borgogna

■ Proprietà / Fondatore
Mia Subotic

■ Inizio attività
1860



19

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 (€)
VINO ROSSO BIO – SENZA SOLFITI AGGIUNTI				
85459	Bourgogne Sans Soulfites Ajoutés 100% Pinot nero	2021	0,75 x 6	



Francia
Savoia

Domaine de l'Idylle

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

■ Proprietà
Domaine de l'Idylle

■ Fondatore
François Tiollier

■ Inizio attività
1840



20

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 ritrovato

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 **Roussette** 2021 0,75 x 6
100% Altesse – Sans Sulfites Ajoutés



Estratto dei vini alternativi 2026

Domaine de la Rectorie

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

■ Proprietà
Marc e Thierry Parcé

■ Fondatore
Jean Emmanuel Parcé

■ Inizio attività
1984



21

■ 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

L’Argile è un bianco fresco e luminoso, dai profumi di frutta bianca e agrumi, fermentato e affinato 8 mesi in barriques sui lieviti fini mentre Les Tuileries è più strutturato e profondo, con note di pera e agrumi e sfumature minerali, vinificato e affinato in legno per maggiore complessità.

Pedro Soler è un bianco ossidativo metodo Solera oltre 15 anni, ambrato, con sentori di frutta secca e mandorla e un sorso secco e persistente.

La Goudie è un rosato brillante dai profumi di piccoli frutti rossi, da breve macerazione e affinamento di 7 mesi in barriques sui lieviti fini.

L’Oubliée è un vino dolce naturale affinato oltre 20 anni in Solera, con note di fichi secchi e cacao e un gusto ricco e avvolgente.

→ note

Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINO BIANCO				

84384	★ L’Argile Collioure Blanc Grenache gris, Grenache blanc	2024	0,75 x 6	
84374	Les Tuileries Collioure Blanc Grenache gris, Grenache blanc	2023	0,75 x 6	
● 84378 ●	Pedro Soler Rancio Sec Grenache gris, Grenache blanc, metodo solera per oltre 15 anni	s.a.	0,75 x 6	(disp. limitata)

VINO ROSATO				
99874	La Goudie Coullioure Rosé 100% Grenache noir	2022	0,75 x 6	(disp. limitata)
99870	La Goudie Coullioure Rosé 100% Grenache noir	2023	0,75 x 6	

VINO ROSATO				
● 82011 ●	L’Oublée Banyuls Hors d’Âge Grenache noir, Carignan, 20 anni in botte "Solera"	s.a.	0,50 x 6	(disp. limitata)



Santa Petronila

www.santapetronila.com

Jerez De La Frontera

■ Proprietà

Marco Divino CB

■ Fondatore

Augustin Benjumea y Brita Hektoen

■ Inizio attività

2006



22

■ Vitivinicoltura

Naturale, Integrale,
Vinificazione naturale

“ Santa Petronila è una piccola realtà artigianale situata nel cuore di Jerez de la Frontera, fondata nel 2006 da Agustín Benjumea e Brita Hektoen. Il progetto nasce con l'obiettivo di valorizzare le migliori parcelle di Macharnudo e di proporre Sherry autentici, espressivi e non filtrati. La filosofia è quella di intervenire il meno possibile, rispettando il carattere del vigneto e il ritmo naturale dell'affinamento sotto flor o in ossidazione, per vini di grande identità territoriale.

■ Vino



vitigno ritrovato



non filtrato



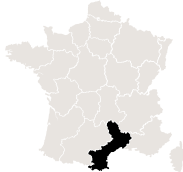
metodo solera

Fino Flor de Macharnudo En Rama 100% Palomino Fino. Affinamento biologico sotto flor. Secco, teso e salino, con note di mandorla fresca, camomilla e crosta di pane. Finale lungo, sapido e verticale.

Oloroso Santa Petronila En Rama 100% Palomino Fino. Affinamento ossidativo. Strutturato e avvolgente, con sentori di nocciola tostata, spezie dolci e legno nobile. Bocca ampia, profonda e persistente.

Pedro Ximenez Santa Petronila En Rama 100% Pedro Ximenez. Intenso e vellutato, con aromi di fichi secchi, datteri e cacao. Dolce ma equilibrato da una bella freschezza, con finale lungo e concentrato.

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
SHERRY				
85055	Fino Flor de Macharnudo En Rama 100% Palomino fino	s.a.	0,50 x 6	
85058	Oloroso Santa Petronila En Rama 100% Palomino fino	s.a.	0,50 x 6	
85060	Pedro Ximenez Santa Petronila En Rama 100% Pedro Ximenez	s.a.	0,50 x 6	



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.



Zorah

www.zorahwines.com
Yeghegnadzor / Rind

■ Proprietà / Fondatore
Zorik Gharibian

■ Inizio attività
2001



24

Cuziol Grandi Vini

■ Vitivinicoltura
Tradizionale

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.

■ Vino

- vitigno ritrovato
- complantazione
- metodo ancestrale
- affinamento in anfora
- produzione limitata

Estratto dei vini alternativi 2026

→ note



Codice	Descrizione	Anno	Formato (L)	Listino (€)
VINI BIANCHI				
98662	Voski (<i>Voskèat, Garandmak</i>)	2021	0,75 x 6	
98603	Heritage (<i>Chilar</i>)	2021	0,75 x 6	
VINI ROSSI				
98600	Karasi (<i>100% Areni noir</i>)	2022	0,75 x 6	
96804	Heritage Sireni (<i>Sireni e Ararati</i>)	2020	0,75 x 6	
96805	Yeraz (<i>Areni field blend</i>) magnum	2018	1,50 x 1 L	
98607	Yeraz (<i>Areni field blend</i>)	2019	0,75 x 6 L	



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

info@cuzziolgrandivini.it

www.cuzziolgrandivini.it

Cuzziol GrandiVini è socio fondatore di

