

PLEASURE ASSET



**VILE TOP  
WINE  
EXPERIENCE  
D'ITALIA**

**CANTINE  
ESPERIENZE  
INDIMENTICABILI**

**we**  
WEALTH



## GUIDE DI WE|WEALTH

Le guide di We Wealth ti accompagnano a scoprire tutti i segreti del mondo degli investimenti e dei Pleasure assets, raccontati con equilibrio tra oggettività e passione. Con una narrazione coinvolgente, sviluppano **contenuti altamente professionali per capire, scegliere, vivere e gestire al meglio ogni singola tematica**. Carattere distintivo è la presenza di contributi dei più autorevoli esperti di ogni settore, affrontato e spiegato con tutta la cura e l'autorevolezza che solo We Wealth sa e può offrire.

## GUIDE SECRET PLACES

Le guide di We Wealth dedicate ai "secret places" rappresentano delle vere e proprie porte d'accesso a percorsi esperienziali responsabili, personalizzati e intimi, nelle più esclusive location in Italia e nelle principali città del mondo. **Luoghi esclusivi consigliati dai grandi opinion leader, manager, professionisti, banchieri, finanziari e imprenditori** del nostro mondo del wealth management per tornare a vivere piacevoli incontri di lavoro all'aperto ma, soprattutto, all'insegna della sicurezza.



Scopri di più



P L E A S U R E   A S S E T



“LE  
CANTINE  
SONO I LUOGHI IN CUI IL  
VINO  
SI FONDE CON LA STORIA,  
LA CULTURA E LA PASSIONE  
ITALIANA.”

MARIO SOLDATI



# PRENDITI CURA DEL TUO PATRIMONIO

Ascoltiamo i tuoi bisogni  
e ti mettiamo in contatto gratuitamente  
con la rete di Advisor selezionati  
da We Wealth

**SCOPRI DI PIÙ**



## SOMMARIO

- PAG. 8 **C'È UN MONDO DI EMOZIONI ATTORNO AL CALICE, ECCO PERCHÉ SIAMO TUTTI WINE LOVER**  
di Fabrizio Guidoni - Head of Wine Investing - We Wealth
- PAG. 10 **L'ITALIA, UN PAESE MERAVIGLIOSO PER VIVERE LE WINE EXPERIENCE "TOP"**  
di Christian Roger - Esperto di vino e di investimenti nel settore, docente e consulente
- PAG. 12 **WINE TOUR, MOLTO DI PIÙ DI UNA SEMPLICE DEGUSTAZIONE**  
di Francesco Pagani - Co-founder e general manager NP WineExperience
- PAG. 14 **LE SPLENDEDE COLLINE DELLA VALPOLICELLA**  
Tenute Ugolini - Dove batte il cuore della Valpolicella Classica  
Collina dei Ciliegi - L'eccellenza del "Cru" Valpanteda
- PAG. 38 **IL FASCINO SENZA TEMPO DELLE LANGHE**  
Poderi Einaudi - Da Dogliani a Barolo, tutta la storia e l'eleganza delle Langhe  
Azienda Agricola Brezza - Cantina, hotel, ristorante insieme nel cuore del Barolo
- PAG. 62 **TOSCANA, LA REGIONE VOTATA ALLA WINE EXPERIENCE**  
Tenuta di Artimino - Un viaggio nel tempo nella villa "La Ferdinanda"  
Tenuta di Montepulciano - Il posto del cuore per i Wine lovers
- PAG. 86 **L'ECCELLENZA NEL CUORE DELL' ABRUZZO**  
Tenute Masciarelli - Al castello di Semivicoli si gustano passione, innovazione, ospitalità ed arte
- PAG. 100 **SICILIA, TUTTO IL PIACERE DI UNA TERRA RICCA DI STORIA, PROFUMI E SAPORI**  
Feudi del Pisciotto - Il wine relais nel cuore del Barocco siciliano
- PAG. 114 **SARDEGNA, GRANDI SPAZI PER EMOZIONI SENZA CONFINI NELLA NATURA**  
Tenute Sella & Mosca - Casa Villamarina, dove eccelle il gusto, la natura incontaminata e la storia

# C'è un mondo di *emozioni* attorno al calice

## **ECCO PERCHÉ SIAMO TUTTI WINE LOVER**

Fabrizio Guidoni  
Head of Wine Investing - We Wealth

Prendete un bicchiere di vino italiano di pregio. Osservatelo con attenzione, roteandolo a destra e a sinistra. Annusatene i profumi. E ora, in bocca, per un'altra ondata di emozioni. Cosa percepite? D'accordo, sapori, profumi, tannini, colori, dolcezze, acidità e retrogusti. Emozioni che con sfumature diverse potete vivere sia che siate grandi esperti di vino sia che siate semplici amanti del buon bere, ma che vi fanno intuire che attorno al bicchiere è molto di più. Aprono la porta alla nostra mente, al nostro cuore, alla nostra anima su tutto il mondo che brulica e vive "attorno" al bicchiere e che contribuisce, più o meno direttamente, a creare tutte quelle emozioni: il territorio, le vigne, le persone, il panorama, ma anche la sostenibilità, che contribuiscono a creare l'eccellenza di una cantina.

Emozionare portando il cuore e la mente oltre i limiti del vetro del bicchiere è, in effetti, il dono più bello che può regalarci un calice di vino pregiato. E sempre più persone ne sono consapevoli e vogliono vivere in prima persona questo mondo di intense e variegata piacevoli sensazioni, che brulica attorno al bicchiere, diventando wine lovers in senso allargato. Un desiderio che può essere soddisfatto solo andando fisicamente nelle cantine e restando lì a vivere le vigne e i vigneti, e tutte le esperienze che le persone e il territorio attorno possono offrire.

Attenzione, non si tratta solo di una semplice degustazione. Stiamo parlando di un'esperienza non certo passiva, che va anche oltre anche a un classico soggiorno da enoturista. Parliamo di wine experience, una qualsivoglia esperienza nel mondo del vino in una cantina, che possa andare oltre all'assaggio didascalico di



una verticale di vino. Non a caso il Report Enoturismo 2022 di Divinea fotografa solo al quarto posto l'esperienza "degustazione classica" tra le wine experience cercata da chi viaggia nel mondo delle vigne. Di certo, un modo di vivere la cantina da sempre molto richiesto ma ormai percepito sempre più come ripetitivo e poco memorabile. Le wine experience più richieste sono altre, a cominciare dall'esperienza all'aria aperta nel territorio della cantina, una sorta di degustazione di vino più immersiva come durata e come intensità di contatto con la natura, dove magari poter assistere anche a spettacoli esclusivi di arte e letteratura. C'è voglia di wine experience tutte da vivere, caratterizzate da momenti esclusivi e personalizzati, come il confronto diretto e privato con l'enologo e l'agronomo, il desiderio di avere un incontro tutto per noi di condivisione con il proprietario della cantina.

Seguendo queste esigenze, l'offerta di wine experience in Italia sta crescendo velocemente, soprattutto in termini di qualità ed esclusività, in un territorio, il nostro, che già di suo fa della qualità e dell'esclusività la sua caratteristica naturale principale. Emerge un'offerta sempre più ampia e variegata, a tal punto che è ormai complesso fare una scelta anche tra le esperienze più esclusive. Questa guida con etichetta We Wealth vuole essere una bussola di prestigio per trovare idee di wine experience di eccellenza e originali da vivere in prima persona o, ancora meglio, in compagnia dei propri cari. Perché, parafrasando il viaggiatore statunitense Christopher McCandless nel film "Into the wild" sul concetto di felicità, "la wine experience non è reale se non è condivisa".

# L'Italia, un Paese *meraviglioso* per vivere

## LE WINE EXPERIENCE "TOP"

Christian Roger

Esperto di vino e di investimenti nel settore, docente e consulente

L'Italia è il solo Paese al mondo che produce vino su tutto il suo territorio. Infatti, la vite è radicata da tempi immemorabili in tutte le sue venti regioni con una diversificazione ampelografica di grande rilievo. Del resto, lo stesso antico nome "Enotria" (vino in greco) che designava gran parte del sud della Penisola conferma il legame del Belpaese con il vino. Di fatto le possibili wine experience sono numerose, ma quali sono quelle top? Conviene innanzitutto definire cosa intendiamo con la qualifica "di top". A mio parere la wine experience top è quella che combina la degustazione di grandi vini in un contesto particolare di fascino ambientale o di bellezze architettoniche. Un connubio tra l'apoteosi organolettica e l'appagamento estetico e culturale.

È risaputo che in Italia le bellezze artistiche e paesaggistiche sono ovunque ed i vini di grande qualità non mancano. Con l'intento di menzionare cinque zone ho fatto una selezione personale, sicuramente non esaustiva rispetto alle potenzialità di luoghi magici che offre la Penisola.

Partiamo dalla Toscana, culla del Rinascimento e sempre considerata zona vocata a produrre grandi vini. Montalcino rimane sicuramente uno dei nomi più noti per gli amanti di vino del mondo intero. E quando si va sul posto per assaggiare il Brunello ma anche il Rosso di Montalcino oppure il Moscatello, si gode dall'alto del paese di un magnifico panorama a 360 gradi con il maestoso Monte Amiata sullo sfondo. Potrete anche vivere l'esperienza di assaggiare il vino prodotto da un vigneto che matura immerso tutto l'anno nella musica di Mozart 24 ore al giorno. Spostiamoci non lontano da Montalcino, rimanendo in Toscana, ma una Toscana



molto diversa, quella della costa, terra degli Etruschi, dove il vino di qualità si è sviluppato nella scia del Sassicaia a Bolgheri. Oggi sono diverse le aziende locali che propongono dei nettari richiesti in tutto il mondo. Il lusso qui sarà di mangiare un semplice spaghetti in una bettola sulla spiaggia assaporando un grande Cabernet oppure un mitico Merlot e, perché no, un autoctono Sangiovese. Al pari della Toscana, se non forse di più, le Langhe del Piemonte con Barolo e Barbaresco offrono dei vini eccezionali in un decoro geografico meno bucolico ma pur sempre fatto di belle vallate e paesini arroccati. Qui l'alta cucina ad Alba o a Neive accompagnerà alcune delle migliori bottiglie che l'Italia possa produrre a partire da quel nobilissimo vitigno che è il Nebbiolo.

Spostandosi in Veneto trovate un altro vino d'importanza le cui varie espressioni si sono proposte nel tempo: Recioto, Valpolicella (reso internazionalmente noto dal grande Hemingway) ed Amarone sono le tre declinazioni che provengono da una stessa origine nel passato, frutto dei vitigni Corvina, Corvinone e Rondinella. I luoghi di lusso che ci permettono di sostare non mancano a Verona o nella vicina Valpantena da dove la vista, nei giorni chiari, si estende fino agli Appennini.

Infine, come non menzionare la Campania con il suo favoloso Taurasi prodotto dal vitigno Aglianico, oltre ai vini bianchi le cui origini sembrano risalire all'epoca romana quale il Greco di Tufo, il Fiano di Avellino o la Falanghina e il Coda di Volpe. Nelle vicinanze, tra Napoli e Caserta passando per Paestum, con il Vesuvio sullo sfondo, non mancano le bellezze architettoniche e le prelibatezze culinarie. Viene così appagato sia il senso del gusto che quello visivo.

# Wine *Tour* molto di più DI UNA SEMPLICE DEGUSTAZIONE

Francesco Pagani  
Co-founder e general manager NP WineExperience - [www.npwinexperience.ch](http://www.npwinexperience.ch)

La wine experience è molto di più di una semplice degustazione. Come suggerisce il nome, è pensata per far conoscere il mondo del vino attraverso l'esperienza diretta, guidati da esperti competenti e capaci di comunicare il vino in modo innovativo e coinvolgente.

Nella mia attività professionale, il vino è presentato in tutti i suoi aspetti: dalle peculiarità del territorio di produzione, alle sue peculiari caratteristiche, passando per le testimonianze di chi lo produce. Il tutto arricchito da storie e aneddoti interessanti che coinvolgono i partecipanti in un'esperienza memorabile generando una comprensione più profonda e duratura rispetto ad una degustazione esclusivamente tecnica. Non solo. Ognuna delle nostre wine experience è pensata per essere cucita su misura sulle esigenze dei clienti, siano essi aziende o clienti privati interessati al vino pregiato.

Uno dei momenti più coinvolgenti delle wine experience che organizziamo su misura sono i "Private tasting". Il private tasting è pensato per clienti che desiderano offrire ai propri ospiti o collaboratori un'occasione per conoscere vini esclusivi in modo non consueto e memorabile. Ogni vino è raccontato attraverso la sua storia e presentato in modo da coinvolgere in prima persona i partecipanti rendendo la degustazione un'occasione di divertimento e connessione.

Ma la bellezza di una nostra wine experience è che non è solo creata e riservata per le persone e le famiglie ma che può essere una soluzione per fare attività di "Team Building". Nell'ambito aziendale, la wine experience è un'ottima opportu-



nità per le aziende perché capace di creare situazioni di coinvolgimento e collaborazione tra colleghi. Utilizzando la formula della degustazione alla cieca che, oltre ad essere molto apprezzata è anche istruttiva, la wine experience desidera stimolare una capacità molto preziosa: l'indipendenza di pensiero. I partecipanti sono messi nelle condizioni di ascoltare le proprie personali sensazioni ed esporle senza preconcetti. Lo storytelling che accompagna la degustazione alla cieca è pensato in modo da fornire le conoscenze basilari, ma senza svelare troppo, così da generare una situazione di gioco molto creativa che aiuta le persone a svelare a se stesse capacità nascoste, andando a ripescare nella memoria gustativa e olfattiva ricordi e sensazioni dimenticate.

In queste occasioni il vino diventa un mezzo evocativo capace di generare un'esperienza in grado di coinvolgere ad un livello più profondo creando una nuova connessione tra i partecipanti.

Un modo molto piacevole e interessante per entrare a contatto con le cantine che producono vini straordinari, ma il cui accesso è giustamente limitato a pochi visitatori scelti è poi l'enoturismo. I nostri Wine Tour sono viaggi distintivi in cui è possibile visitare cantine che normalmente non aprono le loro porte a gruppi di enoturisti, ma che, grazie al lungo rapporto di conoscenza e stima professionale, sono felici di accogliere i nostri clienti alla conoscenza dei loro vini. Sono, quindi, un'opportunità unica per entrare a contatto con realtà vinicole di altissima qualità ed esclusività, guidati da esperti in grado di prevedere e soddisfare le necessità dei clienti più esigenti.



LE SPLENDE  
COLLINE DELLA

# VALDOBBIACENA

LE SPLENDEDE COLLINE DELLA

# VALPOLICELLA

---

## TENUTE UGOLINI

*Nel cuore della Valpolicella classica, al centro di un anfiteatro di vigne interrotte qua e là da ciliegi*

---

## LA COLLINA DEI CILIEGI

*In Valpantena, con le radici in un borgo adagiato su dolci colline, tra vigneti e alberi di ciliegio*



Giambattista Ugolini

VALPOLICELLA (VENETO)

**TENUTE UGOLINI**

---

**BENVENUTI A**  
*Villa San Michele*  
**DOVE BATTE  
IL CUORE DELLA  
VALPOLICELLA  
CLASSICA**

---

Non puoi dire di aver vissuto una Wine Experience nel cuore della Valpolicella Classica se non hai vissuto la Wine Experience che ti sa offrire Tenute Ugolini, azienda vitivinicola con sede a Fumane che produce vini - ma anche olio d'oliva evo - d'eccellenza. E che di fatto è sinonimo di territorio e biodiversità.

Per comprendere quanto sono solide le radici di Tenute Ugolini, bisogna fare un salto indietro, tornando al 1996, quando dopo la scomparsa del padre Angelo, Giambattista Ugolini decide di occuparsi dell'azienda di famiglia per realizzare un sogno: vinificare le uve dei propri vigneti, fino ad allora vendute ad altri produttori della zona. Il successo sboccia ufficialmente nel 2010, quando vengono prodotte le prime bottiglie di Valpolicella e Amarone "firmate" Ugolini. Anno dopo anno, le Tenute si espandono grazie all'acquisto di altri vigneti nella valle di Fumane e della Villa San Michele (a San Pietro in Cariano), oggi headquarters dell'azienda.

**Un mondo di emozioni**

I cinque vigneti di proprietà di Tenute Ugolini, che danno il benvenuto a chi arriva in questo territorio e da cui traggono ispirazione i nomi di alcuni vini, sono Pozzetto (lo storico vigneto di Tenute Ugolini), San Michele, Monte Solane, Valle alta e Valle Lena. Si estendono su 22 ettari piantati a corvina, corvinone, rondinella, molinara e oseleta, vitigni autoctoni della

TENUTE UGOLINI

**Benvenuti in  
tenute Ugolini  
dove batte il cuore  
della Valpolicella  
classica**

## TENUTE UGOLINI

Valpolicella certificati Icea (certificazione biologica) dal 2016. Ai cinque vigneti, si aggiungono circa 7.000 mq di oliveto di proprietà, nella valle di Fumane, da cui nascono tre oli extravergine di oliva: Pozzetto, San Michele e Valle Alta, che prendono il nome dagli omonimi appezzamenti su cui insistono gli oliveti.

### Lasciarsi sedurre dalla magia dei vigneti di San Michele

Tra i cinque vigneti, San Michele, in particolare, spicca per essere situato sulla collina di Bure, dove sorge l'omonima villa, un'antica casa colonica ora sede di Tenute Ugolini, pronta a ospitare gli appassionati di vino che vogliono farsi conquistare dai vini della Valpolicella, ma anche scoprire la storia, la cultura e la tradizione di questo magico territorio.

Completato un importante restauro conservativo, dal 2014 Villa San Michele è aperta tutti i giorni e organizza varie degustazioni nelle diverse sale di cui dispone: Sala Blu, Sala Rossa, Sala Avorio, Sala delle mappe, Cucina storica, Giardino del vino.

Ma vivere una Wine Experience tra le terre di Tenute Ugolini non vuol dire solo ottime degustazioni. In più, Tenute Ugolini organizza anche visite guidate ai vigneti e alla cantina ed escursioni guidate all'interno della Valle di Fumane con guida ambientale escursionistica. E non finisce mica qua. Tenute Ugolini offre anche la possibilità di partecipare a eventi e degustazioni in cui l'assaggio dei vini è accompagnato da performance artistiche, di opera lirica, teatro e danza.

### L'amore per l'agricoltura biologica e la biodiversità

Il legame e il rispetto della natura di Tenute Ugolini emergono subito forti a chi viene in cerca di emozioni dai profumi intensi tra le strade della Valpolicella Classica. La perfetta armonia tra i ritmi naturali e il paesaggio guida la coltivazione in regime di agricoltura biologica e la produzione. Dall'amore totale per l'agricoltura biologica emergono le nove etichette prodotte da Tenute Ugolini: sei cru con il brand Ugolini, e tre nella collezione Magna Mòra.

I sei vini Ugolini hanno uno stretto legame con il territorio: ogni prodotto è l'espressione di uno dei vigneti di proprietà e ne racconta la personalità, i profumi, il terroir.

Ecco i magnifici nove, iniziando dai sei cru con il brand Ugolini: **Valpolicella Classico Doc Pozzetto, Valpolicella Classico Superiore Doc San Michele, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc Monte Solane, Amarone della Valpolicella Classico Docg Valle Alta, Recioto Della Valpolicella Classico Valle Lena, Valpolicella Classico Superiore Docg "San Michele della Chiesa"; e per quanto riguarda i tre nella Collezione Magna Mòra, ci sono Valpolicella Classico Doc, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc, Amarone della Valpolicella Classico Docg**



Il Valpolicella Classico Superiore "San Michele della Chiesa" 2013, prodotto in soli 964 esemplari numerati e premiato con il Grand'Oro al concorso Vinalies organizzato dall'Unione Enologi Francesi

## TENUTE UGOLINI

### L'ambasciatore delle emozioni pregiate

Per vivere una vera Wine Experience nella Valpolicella Classica, bisogna chiedere di farsi accompagnare dall'ambasciatore assoluto di questo territorio, il Valpolicella Classico Superiore Docg "San Michele della Chiesa". Prodotto in edizione limitata e solo nelle annate speciali, il San Michele della Chiesa nasce da otto filari selezionati all'interno di un vigneto, che circonda la chiesetta di San Michele che domina i terreni di Tenute Ugolini. Si racconta che i monaci custodi della pieve di San Michele scelsero questo brolo per coltivare le loro viti e produrre vini preziosi da donare al loro superiore, l'Abate del monastero di San Zeno, ora Basilica patronale della città di Verona.

La scelta del brolo di San Michele, non adiacente alla chiesa, ma situato sul versante opposto del colle, testimonia il sapere agronomico dei monaci: il terreno tufaceo e l'esposizione a sud-est favoriscono, infatti, una buona maturazione dei frutti che danno vita a un vino fresco e sapido, con una forte impronta territoriale, oggi come allora.

### L'Oil Evo Experience, l'offerta in più per i valpolicella lovers

Tenute Ugolini non produce solo vini d'eccellenza, ma anche tre pregiati oli extravergine di oliva. Con la stessa passione e maestria dedicate in vigna, coltiva due varietà locali, Grignano e Favaról, autentiche espressioni del territorio unico della valle di Fumane. Ogni olio identifica l'essenza di un singolo uliveto, conferendo a ciascuna bottiglia un carattere distintivo che celebra l'armonia tra la natura e il paesaggio circostante: come per i vigneti, infatti, anche gli uliveti sono condotti in regime di agricoltura biologica.

La prima "Oil Evo Experience" da gustare alle Tenute Ugolini è Olio evo Pozzetto. Posizionato a 160 metri sul livello del mare con esposizione sud-sud est, l'oliveto Pozzetto cresce nel grembo della Valle di Fumane su terreno detritico, dove le due cultivar locali rimangono fresche grazie alla ricchezza idrica che caratterizza la Valle.

Una seconda emozione da vivere tra i monti della Valpolicella è l'Olio San Michele. L'oliveto San Michele si trova a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare, ciò regala alle cultivar Grignano e Favaról una brezza costante che mantiene sane le olive e si traduce in un olio pregiato e di forte identità. Infine, non si può dire di aver vissuto un'esperienza di gusto sopraffina se non si ha assaggiato anche l'Olio Valle Alta. Valle Alta è un'arena sospesa a circa 250 metri sul livello del mare, caratterizzata da un terreno ricco di marna fossile, dove crescono vigne, olivi, cotogni, fichi e altre piante da frutto. La grande escursione termica rende questo luogo uno scrigno che produce un olio dal carattere deciso, con percezione netta dell'oliva croccante e sentori di foglia di pomodoro, fiori bianchi ed erbe mediterranee.



## TENUTE UGOLINI



[www.tenuteugolini.it](http://www.tenuteugolini.it)



**Indirizzo:** Strada di Bonamico, 11 - San Pietro in Cariano (Verona)

**Email:** [info@tenuteugolini.it](mailto:info@tenuteugolini.it)

**Telefono:** +39 045 770 38 30 (Villa San Michele)  
+39 045 770 38 30 (Accoglienza e Ospitalità)

### PRENOTAZIONI VISITE TOUR

**Email:** [ecodellaterra.tenuteugolini.it](mailto:ecodellaterra.tenuteugolini.it)

**Telefono:** +39 045 770 38 30



### LE SALE DI DEGUSTAZIONE

SALA  
BLU

Nella sala più esclusiva e preziosa vivrete il fascino di una degustazione d'eccellenza davanti all'antico focolare e al cospetto dell'aquila del Regno Lombardo

SALA  
ROSSA

Qui potrete brindare al cospetto dell'arcangelo Michele, patrono della Villa e principe delle milizie celesti, ritratto sul prezioso arazzo sopra lo storico focolare

SALA  
AVORIO

Avvolti nella luce di una sala ampia e luminosa, entrerete in un luogo che fonde l'anima dello storico fienile in calda pietra antica con una ristrutturazione moderna

SALA  
DELLE  
MAPPE

Nel porticato sorto in epoca asburgica, potrete sorseggiare grandi vini viaggiando con gli occhi nelle grandi mappe alle pareti, dalla Valpolicella all'Italia intera

CUCINA  
STORICA

È la sala più intima e familiare dove rifugiarsi per assaporare gli splendidi vini di Tenute Ugolini rivivendo l'atmosfera affascinante dell'epoca medievale

GIARDINO  
DEL  
VINO

Con in mano un elegante calice di vino, da questa terrazza vivrete l'estasi di un panorama unico sulla Valpolicella, tra i vigneti e gli uliveti di colle San Michele



Pozzetto Valpolicella - San Michele Superiore - Monte Solano Ripasso - Valle Alta  
Amarone - Valle Rena Reciotto

# LE ESPERIENZE DI ECCELLENZA SELEZIONATE DA WE WEALTH



## L'ESPERIENZA "DA NON PERDERE"

	TOUR VALLE ALTA
COS'È	<p>Escursione a piedi di circa due ore alla scoperta della Valle di Fumane e della vigna Valle Alta di Tenute Ugolini, accompagnati da una guida ambientale (professionista AIGAE), che narrerà la storia culturale e ambientale della Valpolicella, facendo toccare con mano le tipicità della flora autoctona, delle caratteristiche costruzioni rurali e geologiche del territorio.</p> <p>Il percorso ad anello si snoda tra stradine battute e sentieri, dal colle San Michele fino alla nostra vigna di Valle Alta, vigneto eroico dedicato all'Amarone. Al rientro a Villa San Michele, visita alle antiche sale interne e degustazione verticale dell'Amarone VALLE ALTA 2011, 2012 e 2013 e del Recioto VALLE LENA.</p>
DURATA	3 ore e 30'
COSTO	A partire da 100 euro a persona



## L'ESPERIENZA "UNICA NELLA VITA"

	LE DEGUSTAZIONI IN MUSICA "WINE & OPERA"
COS'È	<p>Una degustazione di vino stimola il gusto, il tatto, la vista, l'olfatto, l'udito... per un'esperienza sensoriale differente, ciascun vino viene accompagnato da un personaggio d'opera, un'aria lirica che duetta con il carattere del vino: il Valpolicella POZZETTO con Lauretta del Gianni Schicchi, il Valpolicella Superiore SAN MICHELE con la Carmen, il Valpolicella Ripasso MONTE SOLANE con Suzel de L'amico Fritz, l'Amarone VALLE ALTA con Dalila del Samson et Dalila ed il Recioto VALLE LENA con Violetta de La Traviata.</p> <p>La degustazione ha un accompagnamento di eccellenze gastronomiche italiane.</p> <p>Voce e pianoforte, Maria Giuditta Guglielmi</p>
DURATA	2 ore
COSTO	A partire da 100 euro per due persone fino a un massimo di 12 persone



## LA "LUXURY EXPERIENCE"

	LA BELLA VERONA UGOLINI
COS'È	<p>I Luxury Apartments sono incastonati al secondo piano di un palazzo antico, in pieno centro proprio sopra il fiume Adige, in una cornice fatta di antiche scale in pietra e di affreschi di epoca romana dei palazzi circostanti, che regalano la sensazione di essere in un altro tempo. La Bella Verona Ugolini è senza dubbio una struttura speciale per vacanze uniche; quattro lussuose "Wine Suite" e due "Luxury apartments" pronti ad accogliervi offrendo un tocco discreto ed intimo al vostro soggiorno con servizi di assoluta qualità, e in pieno centro storico di Verona, in Via Ponte Pietra. Potrete godervi la raffinata eleganza della struttura con lo stesso piacere con il quale si assapora un ottimo calice di vino.</p>
DOVE	Luxury Apartments - Via Ponte Pietra 26/A, Verona Wine Suites - Via Armando Diaz 10. Verona
COSTO	A partire da 350 euro per i Luxury Apartments e da 140 euro per le Wine Suite



Massimo Gianolli,  
presidente di La Collina dei Ciliegi

VALPANTENA (VENETO)

**LA COLLINA DEI CILIEGI**

---

# *La Collina dei Ciliegi*

**L'ECCELLENZA  
DEL "CRU"  
VALPANTENA**

---

Vino, accoglienza, turismo e ambiente, ma anche ricerca e innovazione. Sono i principi ispiratori delle origini, del presente e del futuro de La Collina dei Ciliegi, l'azienda vitivinicola fondata da Massimo Gianolli, imprenditore della finanza, che potrete vivere tra le splendide colline della Valpantena. Un'esperienza diventata eccellenza unica quando Gianolli nel 2005 decide di riconvertire i pascoli e i ciliegeti, che caratterizzavano l'azienda agricola avviata dal padre Armando nei primissimi anni Settanta in località Erbin (a Grezzana, in provincia di Verona), in vigneti, cantina e ospitalità improntati alla qualità assoluta e alla sostenibilità. Il biglietto da visita de La Collina dei Ciliegi è di una bellezza strepitosa. Ben 56 ettari di proprietà – in regime biologico – in corpo unico tra i 450 e i 700 metri di quota, con 31 ettari a vigneto e 10 etichette suddivise in due collezioni ("Radicata" e "Terrena"). Il tutto accompagnato da oltre 300 riconoscimenti nazionali e internazionali tra concorsi e guide e arricchito dall'offerta enoturistica Green&Luxury proposta da Ca' del Moro Wine Retreat, il Resort&Restaurant immerso tra i vigneti della tenuta: questa è l'istantanea de La Collina dei Ciliegi, da sempre impegnata nell'essere ambassador in Italia e all'estero della Valpantena, sottozona pregiata della Doc Valpolicella.

#### **Anni di ricerche per dare il meglio ai suoi ospiti e clienti**

Dopo anni di ricerche, carotaggi, analisi chimiche e geofisiche di tutti i terreni condotte dai maggiori esperti mondiali del settore, gli scienziati agronomi Lydia e Claude Bourguignon, sotto la regia del Vice Presidente Christian Roger, La Collina dei Ciliegi dalla primavera 2018 ha messo a dimora 23,5 ettari di viti a bacca bianca e a bacca rossa per la realizzazione di quattro vini extra Doc che daranno vita alla collezione "Alta", la terza e più

**LA COLLINA DEI CILIEGI**

**La Collina dei Ciliegi: 56 ettari di proprietà in regime biologico, in corpo unico tra i 450 e i 700 metri di quota, con 31 ettari a vigneto**



## LA COLLINA DEI CILIEGI

rappresentativa di un progetto vitivinicolo totalmente parcellare. La scelta della tipologia di impianto, la selezione dei cloni varietali, dei portainnesti e le centinaia di prove di micro-vinificazione, grazie al contributo di Ermanno Murari agronomo di Vivai Rauscedo, hanno avuto quali unici principi di ispirazione la qualità assoluta senza alcun compromesso e il “mantra” di portare il terroir nel bicchiere come dimostrano le altissime qualità delle lavorazioni e i dati tecnici della cantina: rispetto integrale del suolo e dell’orografia originaria; scelta di un sesto d’impianto, ovvero la distanza tra i filari e tra le piante, molto stretto (130x100cm); alta densità, pari a 7.700 barbatelle per ettaro; rese bassissime sull’ordine dei 40-60 quintali per ettaro; irrigazione di mero soccorso; approccio ragionato nella gestione del vigneto e della cantina; interventi ridotti al minimo e nel pieno rispetto della complessità del terreno; conduzione dei vigneti rigorosamente Bio.

### L’esclusivo “Club en Primeur La Collina dei Ciliegi”

Il 2018 segna anche l’esordio del “Club en Primeur La Collina dei Ciliegi”, l’esclusivo circuito che raduna imprenditori, manager, private banker, responsabili di fondi d’investimento e di società finanziarie, partner di studi legali, giornalisti, opinionisti televisivi e winelovers interessati a investire nell’Amarone della Valpolicella “Ciliegi”, ottenuto interamente dalle uve dei 7,5 ettari di vigneto Doc Valpolicella di Erbin. Una passione che si concretizza nell’acquisto dell’equivalente di una o più barrique di 225 litri di una delle annate di Amarone in affinamento. Attualmente il club vanta 75 membri, oltre 10 dei quali hanno scelto di investire in più di un millesimo.

### Ca’ del Moro, il wine retreat de La Collina dei Ciliegi

Ca’ del Moro, ispirato alla natura e al vino, rivoluziona e trasforma il lusso in un’esperienza completa, accessibile e slow e si inserisce nel progetto di valorizzazione delle più alte colline della Valpantena. Nato dal recupero delle antiche stalle e del fienile del Borgo di Erbin, il Wine Retreat de La Collina dei Ciliegi coniuga perfettamente ruralità, modernità, sostenibilità, comfort e benessere. E proprio l’attenzione ai dettagli è stata centrale fin dalla fase di ristrutturazione, avvenuta secondo gli antichi metodi costruttivi dei rifugi lessini, recuperando le tecniche di miscelazione di pietre, calci vive, legni e fibre naturali. Green building anche per gli esterni, con l’interramento delle linee elettriche e telefoniche per ridurre l’inquinamento elettromagnetico e visivo, nel rispetto della salute e del paesaggio. Dagli spazi degli ambienti privati, alle ampie sale da bagno in pietra riscaldata; dai velluti ai lini fino ai percorsi di luce creati ad hoc e alla scelta di una collezione di arredi dal mood naturalistico.

A Ca’ del Moro tutto è esperienza e lusso, anche per il palato: il ristorante con le sue tre sale interne, la terrazza panoramica e il plateatico propone menu, curati dallo chef Giuseppe Lamanna, che valorizzano le migliori



Il “Club en Primeur La Collina dei Ciliegi” è l’esclusivo circuito che raduna tutti gli interessati a investire nell’Amarone della Valpolicella “Ciliegi”, tramite l’acquisto dell’equivalente di barrique di 225 litri.

La splendida bottiglia Valpolicella Superiore “Peratara” 2019, esaltata dallo sfondo di roccia di Erbin con cui condivide l’unicità dell’assonanza cromatica con l’etichetta



## LA COLLINA DEI CILIEGI

produzioni regionali e nazionali, anche con reinterpretazioni e rivisitazioni di piatti della tradizione. Una proposta che racconta il territorio della Valpantena e della Lessinia, riscoprendone tipicità che vengono impreziosite da contaminazioni e suggestioni mediterranee in onore alle origini dello chef, che pone grande attenzione e impegno nel valorizzare i produttori e gli allevatori locali, oltre ai sapori dell'orto di Erbin, coltivato nella tenuta del Resort. Ed è proprio Ca' del Moro Wine Retreat a proporre una gamma ampia e completa di esperienze legate al vino, con degustazioni declinate con numerose sfumature che le rendono uniche.

### Un'infinità di esperienze per arricchire la propria wine experience

Ma le esperienze offerte da Ca' del Moro non sono sole le grandi degustazioni ma ne comprendono tantissime altre e tutte complementari alla centralità delle wine experiences e ambientate tra i vigneti de La Collina dei Ciliegi. La più diretta nel cuore delle vigne è la vendemmia experience. Ma per chi ama il movimento a completare l'emozione dei grandi vini de La Collina dei Ciliegi non c'è che l'imbarazzo della scelta tra attività messe a disposizione per vivere con passione queste colline. Dalla horse experience, con passeggiate a cavallo tra i vigneti, ai tour in e-bike tra i vigneti e lungo i profili delle colline che circondano Erbin, con il percorso scaricabile anche da Komoot sotto il nome di "La Collina dei Ciliegi Official Bike Trail". Ma è anche possibile scatenare il divertimento e le acrobazie nella nuovissima Pump Track, esperienza adrenalinica in bici tra salite, discese e curve paraboliche con biciclette da dirt jump, mountain-bike muscolari ed e-bike. Ma non pensiate che l'elenco delle esperienze offerte finisca qui. Ci sono le hiking experience, passeggiate in compagnia degli esperti alla scoperta dei nostri splendidi vigneti e boschi.

È a disposizione anche la possibilità di emozionarsi con i tour in elicottero dall'eliporto di Ca' del Moro che consentono di godere dall'alto della Valpantena, delle valli adiacenti, del Lago di Garda e perché no, di un pranzo a Cortina o a Venezia. Per i wine lover più riflessivi e amanti del benessere psicofisico sono previste sedute Yoga e lezioni di Pilates sul Solarium con vista a nord sul vigneto "Monte Castello" e a sud sulla città di Verona, la Pianura Padana fino all'Appennino tosco-emiliano. Gli ospiti amanti della musica potranno invece godere di concerti di musica colta e moderna nel "Teatro in Vigna", il teatro naturale alle pendici del vigneto "Prea" e a pochi passi dal nuovo vigneto "Brugolo". E per chi vuole unire piacere e affari Ca' del Moro mette a disposizione nel "Theatro" coperto attività di team building, cene private, meeting aziendali e convegni. Con un elenco di possibilità così ricco ed esclusivo, la wine experience in Valpantena regalerà sapori ed emozioni indimenticabili.



### LA COLLINA DEI CILIEGI - CA' DEL MORO WINE RETREAT



[www.lacollinadeiciliegi.it](http://www.lacollinadeiciliegi.it)



**Indirizzo:** Via Erbin n. 31 – 37023 Grezzana (VR)

**Email:** [info@cadelmoro.wine](mailto:info@cadelmoro.wine)

**Telefono:** +39 0459814900

#### PRENOTAZIONI VISITE TOUR



**Email:** [info@cadelmoro.wine](mailto:info@cadelmoro.wine)

**Telefono:** +39 045 9814900

#### L'OFFERTA DI DEGUSTAZIONE

##### PRELIEVI DA BOTTE

L'emozione di gustare prelievi esclusivi da botte, clyver in ceramica e anfora delle annate di Amarone in affinamento, il top per winelovers e membri del Club En Primeur

##### PRELIEVI DA VASCA

Le degustazioni con prelievi direttamente da vasca, delle più recenti vinificazioni a bacca bianca e rossa, che daranno vita ai vini extra Doc della collezione Alta

##### LE VERTICALI

Dedicate a chi vuole gustarsi il meglio del meglio di Amarone e di Riserve di Amarone delle annate più ricercate e apprezzate

##### LE COLLEZIONI

Siete amanti di degustazioni su singole collezioni come Radicata e Terrena? Ecco l'esperienza pensata tutta per voi

##### LE MASTER CLASS

Vogliate di masterclass esclusive? Per voi, le comparative tra i vini prodotti da La Collina dei Ciliegi e i vini francesi di prestigiose maison di Borgogna e di Bordeaux



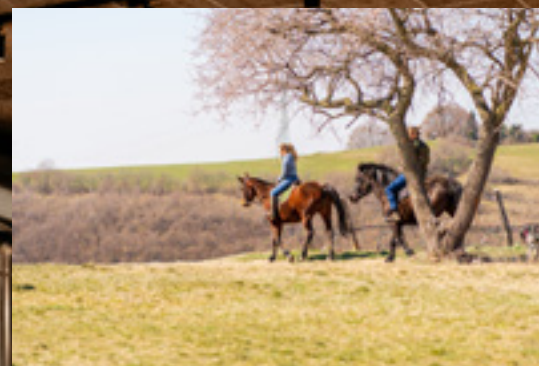
10 etichette suddivise in due collezioni: "Radicata" e "Terrena". Da non perdere l'Amarone della Valpolicella "Ciliegi", protagonista del "Club en Primeur La Collina dei Ciliegi"

LE ESPERIENZE  
DI ECCELLENZA  
SELEZIONATE  
DA  
WE WEALTH



LA LUXURY "E-BIKE EXPERIENCE"

	PEDALANDO IN IN SELLA AL LUSO
COS'È	Avete mai provato a fare un tour in ebike tra splendidi vigneti nel segno del luxury? Lo si può vivere a Ca' del moro, che proprio grazie alla grande attenzione al mondo "bike" e alla qualità dell'accoglienza, fa parte di Luxury Bike Hotels <a href="http://www.luxury-bikehotels.com">www.luxury-bikehotels.com</a> , l'esclusivo circuito che racchiude una selezione di strutture ricettive italiane accuratamente selezionate, che offrono servizi su misura per chi ama esplorare il paesaggio in sella a una bicicletta. Un guida esperta vi porterà alla scoperta di paesaggi e luoghi inaspettati, tra vigneti, prati, boschi e lungo i profili delle colline che circondano Erbin. A vostra disposizione troverete 7 E-Mountainbike Fully FOCUS Jam di ultima generazione.
DURATA	2 ore e 30'
COSTO	75 euro a persona



LA HORSE EXPERIENCE

	A CAVALLO TRA VIGNETI E BOSCHI
COS'È	Una visita ai vigneti è un'esperienza bellissima ma non certo unica nel mondo delle cantine seppur di lusso. Ma a Ca' del Moro diventa esclusiva grazie alla possibilità di viverla stando in sella a splendidi destrieri. Una vera e propria Wine Horse Experience. Benedetta e i cavalli con cui farete subito amicizia come Picaro, Stella, Kaoline, Tattuo, accompagnano grandi e piccini in passeggiata alla scoperta dei vigneti e degli angoli più remoti delle terre di La Collina dei Ciliegi. Non vi ritenete abbastanza esperti? Nessun problema. Ca' del Moro organizza anche lezioni all'interno del proprio paddock per chi si avvicina per la prima volta al mondo equestre.
DURATA	Minimo 1 ora
COSTO	Passeggiata a Cavallo: 60 euro all'ora Dalla seconda persona: €30/h



IL FASCINO DEL TOUR IN ELICOTTERO

	IN VOLO SOPRA IL LAGO DI GARDA
COS'È	Vivere una wine experience totale e soprattutto di altissimo livello. A Ca' de Moro è possibile anche questo grazie alla possibilità di effettuare il tour in elicottero, un servizio dedicato a chi vuole scoprire dall'alto tutti i segreti dei vigneti di tutti gli ettari dei La Collina dei Ciliegi e delle meravigliose terre che li circondano. Un volo che può arricchirsi con un eccezionale sorvolo del Lago di Garda, che può rapidamente allungarsi fino al mare per visitare Venezia o che può soddisfare semplicemente la propria voglia di raggiungere qualsiasi metà. I tour in elicottero partono direttamente dall'eliporto di Ca' del Moro e proprio questo punto di decollo esclusivo consente di godere fin da subito dall'alto della Valpantena, delle valli adiacenti, del Lago di Garda e perché no, di un pranzo a Cortina o a Venezia.
DURATA	da concordare in base alla destinazione scelta
INFO	<a href="mailto:info@cadelmoro.wine">info@cadelmoro.wine</a> +39 045 9814900



**IL FASCINO  
SENZA TEMPO  
DELLE**

# LANCHE

IL FASCINO SENZA  
TEMPO DELLE

# LANGHE

**PODERI LUIGI EINAUD**

*Da Dogliani a Barolo, una storia di famiglia lunga più di un secolo da vivere in un autentico angolo di Langa con il fascino di una casa privata di fine '700*

**AZIENDA AGR. BREZZA**

*Una cantina, un hotel, un ristorante nel cuore del Barolo: così la famiglia Brezza accoglie i suoi ospiti portandoli in un viaggio emozionale tra splendidi vigneti*





Matteo Sardagna

LANGHE (PIEMONTE)

**PODERI LUIGI EINAUDI**

# *Poderi Einaudi*

## **DA DOGLIANI A BAROLO, TUTTA LA STORIA E L'ELEGANZA DELLE LANGHE**

La storia dei Poderi Luigi Einaudi è una storia di famiglia. E quello che vedete e potete vivere oggi, ovvero le 13 cascine che compongono i Poderi Luigi Einaudi e che si trovano nei cru storicamente riconosciuti in Piemonte come i migliori della Langa, per esposizione, posizione e qualità dei terreni, per un totale di circa 150 ettari di terreno di cui 70 (circa) vitati, sono il risultato di più di 120 anni di sviluppo e crescita. Tutto inizio tra fine Ottocento e inizio Novecento, con l'immortale Luigi Einaudi – sì proprio lui, il famoso governatore della Banca d'Italia, Ministro e Presidente del nostro Paese – che nel 1897 all'età di 23 anni cominciò con l'acquistare Cascina "San Giacomo", appezzamento di terra situato nel suo territorio di origine, le Langhe, e poco dopo acquisì 8 ettari in frazione San Luigi, la sottozona vocata al Dolcetto più famosa tra le pendici doglianesi. Dopo essersi garantito l'eccellenza del Dolcetto, che per primo imbottigliò e fece conoscere al di fuori dei confini locali, – acquistò i primi terreni coltivati a Nebbiolo, prima a Neive e poi in Barolo. Con le successive acquisizioni, gli eredi hanno dato al Barolo dei Poderi la solida base qualitativa che già il fondatore aveva in mente.

### **Quattro generazioni di Einaudi**

Quando visitate i Poderi Luigi Einaudi entrate in un capitolo di Storia. Si racconta che Luigi Einaudi non mancò mai una vendemmia, anche nei lunghi anni che trascorse a Roma. Dopo di lui, si occupò dell'azienda il secondogenito Roberto, nato proprio a Dogliani, nella Cascina di San Giacomo. Negli anni del Liceo, a Torino, entrò in contatto con importanti figure italiane dell'epoca – Pavese, Bobbio, Mila – che segnarono profondamente la sua crescita. Alla fine degli anni 80, Paola, figlia di Roberto,

## PODERI EINAUDI

**Il "Relais dei Poderi Einaudi", un autentico angolo di Langa che mantiene il fascino e la familiarità di una casa privata di fine Settecento**

## PODERI EINAUDI

lasciò Milano e la sua attività e si trasferì a Dogliani insieme a Giorgio Ruffo, compagno di una vita, per affiancare il padre nella gestione dei Poderi. Con tenacia, entusiasmo e importanti investimenti, rilanciò lo storico marchio, ottenne nuovi successi commerciali e migliorò la qualità dei propri vini, che con lei divennero estremamente eleganti, mantenendo la tipicità del territorio. Il tutto creando un ottimo gruppo di lavoro, ancora oggi il più grande patrimonio dei Poderi Luigi Einaudi.

Arriviamo così ai giorni nostri dove a guidare l'azienda c'è Matteo Sardinia, figlio di Paola. I lunghi soggiorni nelle Langhe, le passeggiate da bambino tra le vigne, con il nonno Roberto, hanno sedimentato in lui l'amore verso la terra "fino a diventare un'ossessione, un vero e proprio radicamento sentimentale".

Appassionato di storia dell'arte, soprattutto moderna e contemporanea, Matteo ha assorbito i valori, le passioni e le tradizioni di famiglia: un'eredità importante che si è impegnato a valorizzare, cogliendo le sfide della globalizzazione e trasformando i Poderi Luigi Einaudi in un brand riconosciuto nel mondo e in un luogo di grande fascino per chi vuole vivere una Wine Experience di altissima qualità.

### La cantina fra passato e futuro

Oggi visitare i 13 poderi, frutto del lavoro impostato da Luigi Einaudi, vuole dire camminare in un solco lungo più di un secolo. Dagli inizi del Novecento, agricoltura e viticoltura sono cambiate, i mezzadri sono stati sostituiti da coltivatori salariati, con preparazione e competenze diverse. Eppure, la famiglia Einaudi ha mantenuto vive molte tradizioni contadine, lasciando per esempio la conduzione dei poderi alle famiglie che da sempre abitavano le cascine.

L'azienda oggi esprime in versione moderna la visione, già in partenza così moderna e lungimirante, del fondatore, che prosegue nell'impegno immutato di portare all'eccellenza la qualità dei propri vini, contribuendo ad affermarne l'identità e l'eleganza. Uno tra i tanti esempi di questo sforzo? Insieme a molti altri produttori della zona, la famiglia Einaudi ha intrapreso il lungo e articolato percorso che, nel 2006, ha portato all'ottenimento della Docg Dogliani, la massima espressione del legame tra l'uva, il vino e il territorio.

### "Relais dei Poderi Einaudi": un piccolo angolo di quiete del quale innamorarvi

Ma se i poderi appaiono come le pagine di un libro di grande storia vitivinicola, per chi viene in queste terre, la copertina di questo "capolavoro" delle Langhe che è Poderi Luigi Einaudi, è "Relais dei Poderi Einaudi", un autentico angolo di Langa che mantiene il fascino e la familiarità di una casa privata di fine Settecento. L'antica dimora di famiglia diventa



La lista di eccellenti vini Docg di Poderi Luigi Einaudi è decisamente ricca: Barolo, Barbaresco, Dogliani, Langhe, Roero Arneis, Moscato d'Asti, Verduno Pelaverga

## PODERI EINAUDI

la cornice ideale per una vacanza, dove il relax e la spettacolare location si uniscono all'eleganza di un ambiente raffinato e alla piacevolezza di un'accoglienza calorosa.

L'attuale Relais dei Poderi è stato, per lungo tempo, residenza di vacanza della famiglia Einaudi e mantiene tutt'oggi il fascino e la familiarità di una casa privata, nella quale essere accolti da amici, sorseggiare un ottimo vino al fuoco del caminetto, fare colazione nel giardino d'inverno e rilassarsi con un tuffo in piscina, un luogo di tranquillità con una vista che domina la maestosa corona delle Alpi. E se il lavoro è la priorità, l'attrezzata sala riunioni è a disposizione degli ospiti.

Il cuore pulsante del Relais è rappresentato dalle persone che ogni giorno portano avanti con passione ed impegno il proprio lavoro, sotto la gentile, professionale e premurosa guida di un team di donne che riescono a fare propria la filosofia dell'azienda e che si adoperano al meglio per garantire i migliori servizi ai propri ospiti.

E per chi lo desidera, è possibile intrattenersi nell'adiacente cantina Einaudi, apprendendo i segreti della coltivazione della vite e della vinificazione, con una serie di degustazioni, che soddisferanno anche i palati più esigenti. La visita consente una completa immersione nella nostra realtà, attraverso un tour guidato della Cantina appena ristrutturata e una degustazione in un contesto paesaggistico e architettonico di rara bellezza.

### I vini, eleganza e territorialità

L'elenco di eccellenti vini Docg firmati Poderi Luigi Einaudi che possono far emozionare il palato, la mente e il cuore di chi viene a vivere una Wine Experience nelle Langhe è di una ricchezza impressionante: eccellenti Barolo, Barbaresco, Dogliani, Langhe, Roero Arneis, Moscato d'Asti, Verduno Pelaverga, ma anche grappe di Dolcetto e Barolo, il Barolo chinato. Come scegliere tra tanto splendore? Una soluzione pratica per decidere da dove iniziare potrebbe essere lasciarsi sedurre dal Barolo Docg Monvigliero, l'ultimo nato della famiglia di Barolo di Poderi Luigi Einaudi. Il vigneto entra a far parte dei Poderi nel 2017 e diventa subito culla di un nuovo cru. Da sempre riconosciuto come una delle terre più prestigiose di Verduno, Monvigliero è tra gli appezzamenti più settentrionali della denominazione e per Poderi Luigi Einaudi rappresenta una nuova sfida di stile e di eleganza. Complice il suo debutto proprio nel 2022, anno che celebra l'anniversario dei 125 anni, Barolo Monvigliero 2018 si presenta alla sua prima vendemmia con un'etichetta d'arte.

A disegnarla è stato chiamato un artista di fama internazionale: Stefano Arienti. Dal suo tratto immaginifico è scaturito il ciclo di opere dal titolo Cavalli su Colonne, omaggio a Giulio Romano (2021), disegni che, con diverse tecniche, ripropongono il profilo di un cavallo etereo, archetipo ma allo stesso tempo presenza fisica, fortemente legata alla terra.



### PODERI EINAUDI - RELAIS DEI PODERI



[www.poderieinaudi.com](http://www.poderieinaudi.com)



**Indirizzo:** Borgata Gombe, 31/32 - 12063 Dogliani (Cn) Italia

**Email:** [visite@poderieinaudi.com](mailto:visite@poderieinaudi.com)

**Telefono:** +39 0173 70414

#### PRENOTAZIONI SOGGIORNI E VISITE



**Email:** [info@relaiseinaudi.com](mailto:info@relaiseinaudi.com)

**Telefono:** +39 0173 70414

#### L'OFFERTA DEI PODERI

##### DOGLIANI

Il cuore originario dei Poderi Luigi Einaudi è a Dogliani, nella zona che conduce verso Monforte D'Alba e Belvedere Langhe, rinomato per il suo terroir

##### NEIVE

I primi vigneti a Nebbiolo, acquistati da Luigi Einaudi sulle colline che da Dogliani. Più di tre ettari di vigne impiantati a Nebbiolo, dalle cui uve si produce il Barbaresco Docg

##### TERLO BAROLO

La prima acquisizione a Barolo nel 1958. 4,8 ettari, di cui 3 destinati al Barolo Docg Ludo, il resto al Barolo Docg Terlo Vigna Costa Grimaldi

##### CANNUBI BAROLO

Uno dei nomi più celebri tra i vini delle Langhe, collocato nel cuore della zona di produzione del Barolo Docg, dove si trova la collina da cui si dice che il Barolo sia nato

##### BUSSIA MONFORTE D'ALBA

Comune di produzione del Barolo tra i più prestigiosi delle Langhe: nove ettari acquistati nel 2016 direttamente da Matteo Sardagna Einaudi

##### MONVIGLIERO VERDUNO

La collina del Monvigliero è storicamente riconosciuta come quella più prestigiosa del Comune di Verduno e tra le più rappresentative dell'intera area del Barolo

##### VILLERO CASTIGLIONE FALLETTO

Sottozona di produzione del Barolo Docg che presenta un suolo di tipo argilloso-sabbioso, calcareo, in grado di conferire ai vini espressioni più rotonde ed eleganti

LE ESPERIENZE  
DI ECCELLENZA  
SELEZIONATE  
DA  
WE WEALTH



UN'ESPERIENZA "PRESIDENZIALE"

	LE ESPRESSIONI DEL NEBBIOLO NEL TEMPO
COS'È	Molto più che più una semplice degustazione, questo tour guidato della Cantina e Degustazione vi farà immergere in un viaggio esclusivo tra le migliori annate dei vini più iconici di Poderi Einaudi. Sarà possibile accedere a tutti gli ambienti storici e rinnovati della struttura, ripercorrendo insieme alla vostra guida dedicata tutte le tappe e i cambiamenti che negli anni hanno fatto crescere la realtà dei Poderi dell'ex Presidente della Repubblica Italiana Luigi Einaudi. Sei le referenze selezionate: Langhe Doc Nebbiolo, Barbaresco Docg, Barolo Docg Monvigliero 2018, Barolo Docg Bussia 2017, Barolo Docg Terlo Vigna Costa Grimaldi 2016, Barolo Docg Cannubi 2013.
DURATA	1 ore e 30'
COSTO	140 euro a persona



L'ESCLUSIVITÀ TRA REALE E DIGITALE

	TUTTI I PRIVILEGI DELL'EINAUDI WINE CLUB
COS'È	L'Einaudi Wine Club nasce dal desiderio di creare una Biblioteca Enoica esclusiva e virtuale per celebrare i clienti più preziosi della Cantina. Far parte del Club significa avere la possibilità di godere di proposte privilegiate pensate esclusivamente per i wine lovers. Nel Salotto del Club potrete regalarvi un'esperienza unica: condividete con amici un aperitivo di-vino, intimo e chic, nel nostro Salotto a Voi riservato: la Sala del Barolo. Ma l'esperienza del Wine Club va oltre i limiti fisici. Con l'organizzazione di dirette "tasting online", è possibile continuare a degustare anche tornati a casa insieme agli esperti di Poderi Einaudi, seguendoli in dirette streaming periodica. E finisce qui. Per tutte le referenze, ogni nuova annata verrà presentata in anteprima mondiale su questa piattaforma.
COSTO	Proposta tailor made per i Soci
INFO	info@relaiseinaudi.com



L'ESPERIENZA IN VOLO

	VOLARE IN MONGOLFIERA SOPRA I VIGNETI DEL BAROLO
COS'È	Il cielo è uguale per tutti, ma è il vostro volo in mongolfiera ad essere esclusivo. Se sotto di voi scorrono fieri e ordinati i vigneti del Barolo, sito Unesco Patrimonio dell'Umanità, e tutti i 13 poderi di Poderi Luigi Einaudi, è perché potete vivere un'esperienza indimenticabile nei cieli delle Langhe con "In Baloon", l'unica compagnia di mongolfiere che decolla da Barolo, il cuore antico del Piemonte. All'atterraggio troverete ad attendervi un bus che vi riporterà, in tutta tranquillità, fino alla base di partenza. Nei giorni successivi al volo, riceverete i link per scaricare foto e video della vostra passeggiata, nei cieli delle Langhe.
DURATA	A seconda della durata
INFO	info@in-balloon.it www.fly-in.it



Enzo Brezza

BAROLO (LANGHE)

**BREZZA**

---

# *Azienda Agr. Brezza*


## **CANTINA, HOTEL, RISTORANTE INSIEME NEL CUORE DEL BAROLO**

---

Proprietaria di vigneti in Barolo già dal 1885, l'Azienda Agricola Brezza accoglie i suoi visitatori nel cuore del Barolo. È infatti situata a pochi passi dal centro del piccolo comune di Barolo, immersa nei vigneti. Adiacente alla cantina sono a disposizione per gli ospiti wine lover sia il ristorante sia l'albergo di proprietà anch'esso della famiglia, che rappresentano due grandi opportunità per chi vuole vivere un'indimenticabile Wine Experience etichettata Brezza. L'Azienda ha una lunga e prestigiosa storia. Un valore in più per chi viene a respirare l'aria delle sue vigne e a gustare i suoi grandi nettari rossi. Ha preso il nome da Giacomo Brezza il quale per primo insieme al padre Antonio intorno al 1910 mise il vino in bottiglia.

### **Un'immersione nell'agricoltura biologica**

La conduzione dell'Azienda si estende su di una superficie di 31 ettari di terreno dei quali oltre 20 a vigneto, e i vini sono tutti a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg) o Denominazione di Origine Controllata (Doc). Ma c'è molto di più. Attualmente l'Azienda ha il grande pregio di essere condotta in agricoltura biologica certificata dalla quarta generazione. Fautori della tradizione, la famiglia Brezza, oggi sotto la supervisione di Enzo, è ben convinta che oggi il miglior modo di rispettarne lo spirito consista nel non chiudere aprioristicamente la porta all'innovazione, soprattutto se questa le consente di meglio tutelare ed esaltare la tipicità dei vini di Langa, le caratteristiche delle uve e dei diversi terroir di provenienza. Ed è questa tipicità che chi viene in cerca di un'esperienza legata al territorio del Barolo può apprezzare passando alcuni giorni nelle soluzioni di hospitality offerte dall'Azienda anche grazie al proprio Hotel.



**Ristoratori ed albergatori da tre generazioni i Brezza hanno tradotto un'autentica vocazione del territorio in un'attività a gestione familiare, offrendo la possibilità di un soggiorno all'Hotel Barolo, con splendida vista sulle colline della zona**

## BREZZA

### La filosofia scelta per esaltare vigneto e terreni

La filosofia alla base delle scelte produttive della cantina consiste nel produrre vini monovitigno curando al meglio il vigneto con opportune potature e accurati diradamenti. Un approccio che chi viene a visitare l'Azienda inoltrandosi tra i filari può constatare con piacere dal vivo. E i visitatori più esperti possono apprezzare anche il fatto che il team dell'Azienda Brezza pratica l'uso del sovescio e del compostaggio che esaltano la vitalità del terreno e utilizziamo macchinari leggeri che riducono il compattamento e il consumo di carburante. Non solo. Possono arrivare a provare l'emozione di trovarsi faccia a faccia con alcuni ceppi hanno raggiunto la veneranda età di 75 anni grazie proprio alla cura meticolosa per le viti che, con opportune potature, le ha conservate in ottima salute.

### A stretto contatto con la vigna

Vignaioli in Barolo dal 1885 i Brezza producono vini direttamente dai propri vigneti, che ricoprono una superficie di 20,5 ettari nelle Langhe a fianco di diversi ettari di nocciolieti e boschi che arricchiscono i possedimenti e il panorama dell'Azienda. I vigneti sono dislocati per 16,5 ettari nella zona del Barolo, dei quali 12,5 nel comune di Barolo, 3 a Monforte d'Alba, 1 a Novello, e 3,5 ettari tra Diano d'Alba e Alba nella zona del Nebbiolo d'Alba.

Se vi organizzate per visitare l'Azienda Agricola Brezza durante il periodo della vendemmia, potete assistere al piacere di apprezzare una vendemmia manuale, effettuata con estrema attenzione. Tutte le persone impegnate nella vendemmia hanno l'obiettivo di raccogliere uve al giusto grado di maturità. È infatti in questo preciso momento di maturazione che si ritrova poi tutta l'armonia e l'equilibrio di un grande vino. Ma poi tutta questa qualità raccolta nella vendemmia deve essere accompagnata in cantina fino alla bottiglia. E visitando la cantina è possibile verificare in prima persona che le persone dell'Azienda Brezza lavora con mano leggera, controllo dalla fermentazione all'affinamento di umidità e temperatura. L'affinamento per i vini che lo necessitano è tradizionale, in grande botte di rovere di Slavonia, con le doghe piegate a fuoco ma non tostate.

### Un viaggio emozionale tra splendidi vini rossi delle Langhe

I vini che si affinano in legno, non vengono né filtrati né chiarificati. La produzione annuale frutto delle varietà piemontesi (Dolcetto, Freisa, Barbera e Nebbiolo) è di circa 100.000 bottiglie di vino Doc e Docg per il 95% rosso: Barolo Riserva Sarmassa Vigna Bricco, Sarmassa, Cannubi, Castellero e Barolo senza indicazione della menzione, Nebbiolo d'Alba Vigna Santa Rosalia, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba Superiore e Vigna Santa Rosalia, Langhe Freisa, Dolcetto d'Alba, Langhe Rosato e un solo bianco prodotta dall'unica varietà non piemontese: Langhe Chardonnay.

I vini della cantina Brezza si affinano in legno, non vengono né filtrati né chiarificati. Nella produzione annuale, per il 95% rosso, spicca anche il Barolo Sarmassa



## BREZZA

Vini meravigliosi per una degustazione tra le colline del Barolo ma che offrono una caratteristica proprio in più ai suoi estimatori: un innovativo tappo in vetro che offre di certo una Wine Experience esclusiva per chi beve i vini etichettati Brezza.

### Alla scoperta dell'innovazione del tappo in vetro

Una decina di anni fa la cantina Brezza ha deciso di utilizzare per la chiusura di un quantitativo importante delle proprie bottiglie un innovativo tappo in vetro che fornisce secondo gli esperti dell'Azienda Agricola una garanzia in più nel rispetto delle caratteristiche tipiche dei propri vini. E così chi viene a vivere una Wine Experience dai Brezza non trova solo una grande Storia da ascoltare, non solo un approccio tutto basata sull'agricoltura biologica, non solo grandissimi rossi, ma anche tanta sensibilità verso l'innovazione che sa rispettare e anche tutelare ed esaltare la tipicità dei vini di Langa, le caratteristiche delle uve utilizzate e dei diversi terroir di provenienza.

Per secoli siamo stati abituati a coniugare l'immagine di un vino di qualità con la coreografia ed il preciso rituale che prevede quale culmine il momento della stappatura ed il lento emergere del tappo di sughero dal collo della bottiglia. Momento magico, delicato, che rischia però di essere rovinato, allorché passando alla degustazione del vino, magari pazientemente conservato per anni in cantina, si scopra che il sughero non ha tenuto bene ed il vino sa purtroppo di tappo. Un problema, purtroppo, sempre più diffuso, perché la massiccia e crescente richiesta di tappi di sughero, legata all'incremento esponenziale della produzione di vino in bottiglia in tutto il mondo, sta mettendo in seria difficoltà i sugherifici imponendo di anticipare la raccolta della preziosa corteccia dalle sugherete, quando le piante non hanno ancora raggiunto l'età e lo spessore indispensabile. La soluzione adottata da Brezza per un quantitativo consistente di bottiglie di alcuni vini della propria gamma, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe Freisa, Langhe Chardonnay è rappresentata appunto da un innovativo tappo di vetro che garantisce una perfetta tenuta a prova di ossidazione e una chiusura assolutamente sterile.

Costruito con vetro temprato a 500 gradi, pressato e bollito a fuoco è cento volte più resistente della bottiglia e garantisce una chiusura ermetica. Un tappo praticissimo semplifica notevolmente anche il servizio del vino, perché l'operazione di "stappatura" non avviene più mediante l'uso del cavatappi, ma praticamente a mani nude dapprima rimuovendo con un movimento rotatorio la capsula di alluminio simile a quella dei tappi a vite ma più corta e poi esercitando una leggera pressione con il dito pollice dal basso verso l'alto sul tappo di vetro. Siete pronti a vivere l'esperienza dell'emozione di stappare il tappo di vetro di un eccellente Nebbiolo, entrambi firmati Brezza?



### CANTINA BREZZA GIACOMO E FIGLI



[www.brezza.it/contatti-cantina-brezza-barolo/](http://www.brezza.it/contatti-cantina-brezza-barolo/)



**Indirizzo:** Via Lomondo, 4 – Barolo (Cn) – Italia

**Email:** brezza@brezza.it

**Telefono:** +39 0173.560921

#### PRENOTAZIONI SOGGIORNI E VISITE - HOTEL BAROLO



**Indirizzo:** Via Lomondo, 2 – Barolo (Cn) – Italia

**Email:** hotelbarolo@hotelbarolo.it

**Telefono:** +39 0173.56354

#### I GRANDI VINI ROSSI DA DEGUSTAZIONE

##### BAROLO

Vitigno Nebbiolo. Nella valletta riparata della Sarmassa nel comune di Barolo, la Vigna Bricco da cui origina il "Barolo Riserva Docg Sarmassa Vigna Bricco" occupa una posizione privilegiata a metà della collina esposta a sud.

##### NEBBIOLO D'ALBA

Vitigno Nebbiolo. Disponibile anche nella versione Nebbiolo d'Alba Doc Vigna Santa Rosalia, è profondamente diverso dal più famoso Barolo. Si presenta con profumi primari fruttati, meno corposo al palato.

##### BARBERA D'ASTI

Vitigno Barbera. Come Barbera d'Alba Doc Superiore, è da tutti considerato uno dei grandi vitigni a bacca rossa d'Italia. La tipologia della Barbera di Langa è quella di un vino rosso importante di grande struttura, affinato in rovere.

##### DOLCETTO D'ALBA

Vitigno Dolcetto. Il nome Dolcetto deriva dal dialetto locale "ducet" (piccolo dosso) perché normalmente era coltivato nella parte più bassa della collina dove le pendenze sono più dolci. Il terreno di questo vigneto è soffice e sabbioso.

##### LANGHE FREISA

Vitigno Freisa. La Freisa di Brezza a differenza di altri Freisa del Piemonte non viene vinificata frizzante ma bensì ferma, secca e di buona struttura. Il vino viene messo in commercializzazione il mese di aprile successivo alla vendemmia.

##### LANCHE ROSSO

Vitigno Nebbiolo. Il Langhe Nebbiolo è affinato soltanto in acciaio e nella primavera viene già messo in bottiglia. Brezza vuole con questo vino rappresentare il Nebbiolo nella sua giovinezza, con tappo in vetro e etichetta che raffigura un papavero.

LE ESPERIENZE  
DI ECCELLENZA  
SELEZIONATE  
DA  
WE WEALTH



ESPERIENZA BAROLO

	<b>LA DEGUSTAZIONE DI VINI CON PUNTEGGI AL TOP</b>
COS'È	Di fronte a una lista di grandissimi vini rossi di Barolo - premiati con numerosi riconoscimenti di eccezionale prestigio -, come Barolo Riserva Docg Sarmassa Vigna Bricco, Barolo Docg Sarmassa, Barolo Docg Cannubi, Barolo Docg Castellero e Barolo Docg, non ci si può privare del piacere di degustare questi splendidi rossi famosi a livello internazionale. Ma per godere di questo piacere ricordatevi di prenotare. La cantina Brezza è infatti aperta per visite e degustazioni a condizione che siano fatte su appuntamento.
COSTO	A seconda dei vini scelti
INFO	+39 0173.560921



LANGHE EXPERIENCES

	<b>CAMERA CON VISTA SUL CASTELLO DI BAROLO</b>
COS'È	Ristoratori ed albergatori da tre generazioni i Brezza hanno tradotto un'autentica vocazione del territorio in un'attività a gestione familiare, offrendo tra le altre cose la possibilità di un soggiorno all'Hotel Barolo, con splendida vista sulle colline del Barolo. L'hospitality presenta due alternative. Dopo la cena innaffiata dai grandi rossi della cantina Brezza, ci si può infatti accomodare per la notte in una delle camere circondate dai vigneti sia nell'Hotel classico che nella Nuova Ala vicino alla piscina scoperta, arredate con mobili dell'Ottocento piemontese e dalle quali si può ammirare il Castello di Barolo culla dell'omonimo vino. Con la possibilità, ovviamente, di soluzioni abitative dotate di vasca idromassaggio.
COSTO	Camera matrimoniale con colazione 100 - 170 euro
INFO	hotelbarolo@hotelbarolo.it



WINE & FOOD EXPERIENCE

	<b>A TAVOLA CON IL RE DELLE LANGHE: IL TARTUFO</b>
COS'È	Nella saletta dall'arredamento ricercato o quando il tempo lo consente sulla terrazza dall'incantevole vista, il Ristorante Brezza, associato all'Hotel Barolo, propone i piatti dell'antica tradizione di langa tra cui spiccano le paste fatte a mano, dai tajarin agli agnolotti del plin ben supportate in stagione dal re delle langhe, il tartufo. Da non perdere gli antipasti dove la cucina piemontese dà il meglio di sé. Altro grande protagonista della tavola del ristorante è, ovvio, il vino Barolo ben rappresentato dall'ampia selezione presente, circa una settantina di etichette in carta tra cui quello di produzione propria della storica Cantina Brezza.
COSTO	Menù degustazione 35 euro
INFO	hotelbarolo@hotelbarolo.it



# TOSCANA

**LA REGIONE  
VOTATA  
ALLA  
WINE  
EXPERIENCE**

# TOSCANA

LA REGIONE  
VOTATA  
ALLA  
WINE  
EXPERIENCE

## TENUTA DI ARTIMINO

*Un'esperienza vinicola ed emozionale esclusiva non lontana dalla splendida Firenze con l'opportunità di esplorare la Villa medicea "La Ferdinanda"*

## CARPINETO

*Appuntamento a Tenuta di Montepulciano, wine retreat immerso in vigneti, uliveti e boschi a cui si accede da una strada bianca fiancheggiata da cipressi*





Francesco Spotorno Olmo  
e Annabella Pascale

CARMIGNANO (TOSCANA)

**TENUTA DI ARTIMINO**

## **UN VIAGGIO NEL TEMPO AL COSPETTO DELLA VILLA**

# *“Ferdinanda”*

Un'esperienza vinicola ed emozionale indimenticabile ed esclusiva, a pochi passi da Firenze e nell'area di produzione del Carmignano Dcog, in una posizione privilegiata per esplorare le meravigliose città d'arte della Toscana centrale, in più esaltata dalla possibilità di esplorare la Villa medicea “La Ferdinanda” costruita dai medici nel 1596 e oggi patrimonio Unesco. Questa è l'essenza di Tenuta di Artimino, che vi dà il benvenuto ai confini del Chianti Montalbano, facendovi immergere subito nella tradizione e nella bellezza della Toscana. Uno splendido luogo agilmente raggiungibile da chiunque. L'aeroporto di Firenze Peretola dista appena 20 chilometri e l'aeroporto internazionale Galileo Galilei di Pisa giusto 60 chilometri.

### **Una Wine Experience rinascimentale**

Nel complesso, la Tenuta di Artimino si estende per 730 ettari nel cuore della campagna toscana, alle porte del Chianti. Il modo migliore per vivere la storia della Tenuta è scoprirla attraverso una degustazione guidata dei suoi vini, meglio, anzi imperdibile se organizzata e goduta nella Villa Medicea “La Ferdinanda” che ne è il simbolo. Villa La Ferdinanda venne costruita su disegno del famoso architetto Bernardo Buontalenti. Conosciuta anche come Villa dei Cento Camini, in virtù dei ben 43 camini alti fino a 3 metri che svettano tutt'oggi sul tetto, è stata da sempre la residenza di campagna per eccellenza. Se c'è un luogo dove è nato il vino a Carmignano, quello è senz'altro Artimino. Sono del 1680 ad esempio i lavori di scasso intorno alla Villa, voluti da Cosimo III de' Medici, colui che qualche anno dopo creò il primo disciplinare ante litteram della storia. Nell'antico archivio della Tenuta, nei sotterranei della Villa, sono ancora

**TENUTA DI ARTIMINO**



**La Tenuta di Artimino si estende per 730 ettari nel cuore della campagna toscana, alle porte del Chianti, al cospetto della Villa Medicea "La Ferdinanda" che ne è il simbolo**

## TENUTA DI ARTIMINO

conservati originari documenti legati ai lavori in vigna e alla campagna.

### **Passione per il vino che si perpetua grazie alla famiglia Olmo**

La passione per il vino, ad Artimino, ha radici antiche, già con il popolo etrusco. Nel XVII secolo la Famiglia Medici proseguì questa tradizione e i vini di Carmignano, e di Artimino in particolare, furono riconosciuti fra i più pregiati di quel tempo. Dagli anni '80 la Tenuta di Artimino è di proprietà della famiglia Olmo, per volontà di Giuseppe, leggendario campione di ciclismo degli anni Trenta. La Tenuta di Artimino è quindi da tempo per la famiglia Olmo una casa, un luogo da custodire, un tesoro da valorizzare. Oggi alla guida dell'azienda ci sono Annabella Pascale, amministratore delegato e general manager, e Francesco Spotorno Olmo, terza generazione della famiglia. Insieme, hanno scelto di puntare su un'agricoltura pulita e responsabile, che incontra una storia antica e tradizioni centenarie.

Dal 2021 la parte hospitality di Tenuta di Artimino è stata affidata al gruppo Melia Hotels International allargando la possibilità di vivere questa eccellenza vitivinicola ed enoturistica italiana a tutti i viaggiatori internazionali amanti del lusso.

Sarà forse un segnale del destino, ma il territorio attorno al progetto della famiglia Olmo è perfetto anche per essere esplorato su due ruote: ecco perché vengono messe a disposizione degli ospiti delle mountain bike Olmo e organizzati anche dei Bike Tour (bici tradizionali o elettriche) per delle splendide passeggiate fra vigneti e oliveti, con una sosta rigenerante in cantina dove rilassarsi con un calice di Carmignano Docg. D'altronde, proprio tutta la zona è caratterizzata da botteghe storiche, ristoranti, cantine dove degustare ottimo vino. E la Strada del Vino di Carmignano è un ottimo modo per non perdersi le principali tappe dell'accoglienza e dell'eccellenza del territorio.

### **Ad ogni vigneto il suo ambiente ideale**

I vigneti di Tenuta di Artimino si dividono su due territori storici. Da una parte le colline del Carmignano, amate già da Leonardo da Vinci e dai Medici; dall'altra il Chianti Montalbano. Nel mezzo il fiume Arno, che contribuisce a creare un microclima unico, con condizioni pedoclimatiche perfette per la coltivazione della vite. La biodiversità viene garantita dal bosco che circonda i vigneti e dal Monte che li scherma e protegge.

Ed in questa meravigliosa cornice che si può godere della vista e dei frutti di settanta ettari di splendide vigne tutte intorno alla Villa La Ferdinanda, con nobili vitigni come il Sangiovese e il Cabernet, che si narra sia stato portato in questa zona da Caterina de' Medici nel XVI secolo. Vini figli di una Toscana meno conosciuta, più genuina, dove i tempi della campagna sono ancora i tempi della vita. Il borgo di Artimino, poco distante dalla

Le bottiglie firmate Tenuta di Artimino sono i frutti di 70 ettari di splendide vigne tutte intorno alla Villa medicea "La Ferdinanda", con nobili vitigni come il Sangiovese e il Cabernet



GRUMARELLO  
Carmignano  
Tenuta di Artimino

## TENUTA DI ARTIMINO

Villa, conserva ancora l'impianto medievale e le antiche mura. Qui si trova cultura, ma anche ospitalità. A disposizione dei wine lovers c'è anche l'Hotel, nella rinascimentale Paggeria Medicea, e i deliziosi appartamenti in stile toscano situati nel borgo, per un totale di 101 unità. È possibile, inoltre, usufruire dei ristoranti gourmet, del centro benessere e della cantina di produzione di vino e olio che arricchiscono il borgo.

Perdendovi, poi, con un calice di Carmignano in mano tra i filari di Artimino potrete incrociare e scambiare due chiacchiere con le persone che ne fanno una realtà d'eccellenza nel panorama del vino italiano e internazionale. Potete ritrovarvi a parlare di viticoltura sostenibile con l'agronoma Daniela Vignani, la figura che si occupa in prima persona della cura dei vigneti attraverso un approccio di viticoltura sostenibile. Con l'enologo Riccardo Cotarella avrete invece l'occasione speciale di conoscere tutti i segreti e punti fondamentali che caratterizzano il percorso del vino dopo la vendemmia fino all'imbottigliamento, in cui ogni varietà segue una vinificazione atta ad esaltare le sue caratteristiche.

### Sangiovese, il Principe della viticoltura toscana




Guardando al Sangiovese di Carmignano, e di Artimino nello specifico, si scopre un vitigno delicato e gentile che dà vini profumati di viola mammola e senza eccessive punte di acidità. I suoli scelti per l'impianto del Sangiovese sono per lo più di arenaria, con la classica presenza del così detto Macigno che caratterizza anche alcune parti del Chianti Classico, formatosi circa 22 milioni di anni fa. È la famosa Pietra Serena, roccia grigia con striature azzurrine che è stata il materiale di costruzione della Toscana centrale per secoli e che troviamo anche nella Villa Medicea.

Tra queste colline il vino ha dunque una storia antica. Il Carmignano Docg è fra i grandi vini rossi toscani uno dei meno conosciuti. Eppure, ha una storia antichissima che in poche denominazioni nel mondo possono vantare, aneddoti affascinanti e molti personaggi illustri che nei secoli ne hanno tessute le lodi. Nel panorama delle grandi denominazioni toscane, il Carmignano è un vino in parte ancora da scoprire: eppure in passato ha vissuto periodi di grande notorietà ed è stato fortemente apprezzato da nobili, letterati e illustri personalità.

Nel complesso, la Tenuta poggia su un terreno che regala note minerali che ritroviamo anche nei suoi Cabernet e che danno maggiore complessità ai vini Doc e Docg di Carmignano e al IGT Iris firmati Artimino. Ma attenzione. La Tenuta di Artimino offre eccellenze anche per i wine lovers più sensibili ai vini di meditazione. Piccolissime produzioni che richiedono pazienza, selezione dei migliori acini e basse rese, fedeltà alle metodologie della tradizione toscana e lungo riposo nei caratelli, che producono meravigliosi vini da sorseggiare: Vin Santo Occhio di Pernice, da uve bianche e rosse, Vin Santo di Carmignano e Vin Santo del Chianti, con le classiche



## TENUTA DI ARTIMINO

	<a href="http://www.artimino.wines.com">www.artimino.wines.com</a>
	<b>Indirizzo:</b> Via La Nave 11, 59015 Carmignano (Prato) Italia <b>Email:</b> <a href="mailto:wine@artimino.com">wine@artimino.com</a> <b>Telefono:</b> +39 055 875141
<b>PRENOTAZIONI SOGGIORNI E VISITE</b>	
	<b>Indirizzo:</b> Viale Papa Giovanni XXIII, 1 - 59015 Artimino - Carmignano (Prato) Italia <b>Email:</b> <a href="mailto:artimino@melia.com">artimino@melia.com</a> - Info (per matrimoni) <a href="mailto:sales.mc.artimino@melia.com">sales.mc.artimino@melia.com</a> <b>Telefono:</b> +39 055 875141
<b>LE OFFERTE DI TENUTE ARTIMINO PER I MATRIMONI</b>	
<b>RITO RELIGIOSO</b>	Per chi desidera convolare a nozze con il rito cristiano, a pochi metri dalla Tenuta si trova la Pieve romanica dei Santi Maria e Leonardo: una deliziosa chiesa dell'XI secolo che oggi conserva tutto il fascino del passato. Oppure San Martino in campo, chiesetta immersa nella campagna toscana, affacciata sui vigneti. Nella Tenuta è possibile celebrare anche matrimoni protestanti, indu, ebraici o di qualsiasi altra religione.
<b>RITO CIVILE</b>	Artimino si offre come splendida location per matrimonio con rito civile, che può essere organizzato negli splendidi spazi interni della Villa "La Ferdinanda" oppure nel parco: la scalinata del Belvedere della Villa diventa così la passerella ideale per la discesa verso l'altare degli sposi, sotto gli occhi commossi di tutti gli invitati, per poi anche festeggiare in Tenuta scegliendo una delle tante soluzioni offerte da Artimino.
<b>PRANZO DI NOZZE</b>	Che si tratti di un pranzo nuziale regale o di un festeggiamento più intimo, esistono numerose alternative agli sposi: un pranzo negli eleganti saloni del Piano Nobile di Villa "La Ferdinanda", un aperitivo fra le antiche botti delle Cantine Granducali, riscaldati in inverno da un camino, una cena sotto le stelle nel Giardino del Belvedere, un banchetto country chic fra i filari o a bordo piscina con un suggestivo happy hour.
<b>RISTORANTE BIAGIO PIGNATA</b>	Al ristorante Biagio Pignata presente ad Artimino potrete sperimentare una cucina che si fonda sulla valorizzazione delle eccellenze del territorio. Tra i piatti troviamo proposte che affondano le radici nella tradizione culinaria medicea, come l'Anatra all'Arancia che è legata alla figura di Caterina de' Medici dato che si tratta di un piatto tipico del tempo a Firenze e che lei portò in Francia dove divenne famoso.

## TENUTA DI ARTIMINO

# LE ESPERIENZE DI ECCELLENZA SELEZIONATE DA WE WEALTH



### WINE EXPERIENCE D'ECCELLENZA

	<b>"DISCOVER CARMIGNANO" CON IL SOMMELIER</b>
<b>COS'È</b>	Scopri l'eccellenza dei vini di Carmignano, una tra le più antiche e piccole Docg del mondo. Il sommelier di Artimino vi racconterà la storia legata alla famiglia dei Medici e vi farà scoprire tutti i segreti del territorio attraverso la degustazione di cinque dei vini principali della Tenuta, tra cui anche il Grumarello Carmignano riserva. In abbinamento alla degustazione sarà servito un piccolo tagliere con scaglie di grana e cubetti di salumi, bruschetta con olio extra vergine d'oliva di produzione esclusiva della cantina e i Cantucci tipici alle mandorle. La degustazione si può svolgere nel Salone del Delfino all'interno della Villa Medicea, al primo piano del nostro ristorante Biagio Pignatta o nello spazio panoramico esterno, secondo disponibilità.
<b>DURATA</b>	1 ore e 30'
<b>COSTO</b>	40 euro a persona



### ESPERIENZA VINO E CULTURA

	<b>VISITE PRIVATE A "LA FERDINANDA" E AI SITI ETRUSCHI</b>
<b>COS'È</b>	Villa "La Ferdinanda" è una struttura privata ma su richiesta possono essere organizzati degli open day e degli eventi con visite guidate alla villa e al suo giardino, a cui eventualmente unire dei momenti di degustazione preparati appositamente. Oltre a questa esperienza culturale, Tenuta di Artimino offre la possibilità di organizzare anche visite private esclusive per gruppi con una guida specializzata ai siti etruschi di Artimino. Il suo circondario è infatti ricco di testimonianze dell'antica civiltà etrusca. Suggestivi scavi, necropoli e tombe, che offrono uno spaccato culturale di quello che fu un popolo affascinante, a cui far seguire al rientro in Tenuta una degustazione di uno storico Carmignano docg.
<b>COSTO</b>	A seconda della richiesta
<b>INFO</b>	artimino@melia.com



### ESPERIENZA "PANORAMICA"

	<b>UN "SUNSET TASTING" DA NON PERDERE</b>
<b>COS'È</b>	Organizzati per tempo per non perdere la possibilità di vivere in primavera e estate questa esclusiva degustazione al tramonto nel parco della Tenuta di Artimino. Immersi in una suggestiva location scoprirete, grazie all'aiuto dei nostri sommelier, tre vini del territorio del Carmignano e la storia legata alla famiglia Medici. Davanti a un panorama unico potrete degustare, in abbinamento ad un tagliere, i nostri prodotti e godervi i colori del tramonto, insieme a un veloce tour del parco di Villa Medicea la Ferdinanda costruita nel 1596. La degustazione con panorama prevede tre vini: Vin Ruspo rosato Doc, Ser Biagio Doc o Chianti Montalbano Docg, Marrucaia Igt, accompagnata da tagliere di prosciutto e formaggi, olive, bruschetta con olio evo locale e grissini.
<b>DURATA</b>	1 ore e 30'
<b>INFO</b>	30 euro a persona



Antonio Michael Zaccheo

MONTEPULCIANO (TOSCANA)

**CARPINETO**

---

# *Tenuta di Montepulciano*

## **IL POSTO DEL CUORE PER I WINE LOVERS**

---

Un wine retreat di 184 ettari di terreni dedicati a vigneto, uliveto e bosco, l'ambiente ideale per la selvaggina che lo popola allo stato naturale. Il tutto come una vera e propria oasi di natura e ambiente all'insegna della sostenibilità. La fotografia che offre Tenuta di Montepulciano, la più estesa delle cinque Tenute di Carpineto, la griffe toscana dei grandi rossi, è un trionfo di natura, colori, profumi, sapori, esaltato dalla forza delle proprie radici affondate nella nascita di Carpineto nel 1967 nel piccolo comune di Dudda, all'interno del comune di Greve in Chianti, grazie alla volontà e alla passione delle famiglie Sacchet e Zaccheo, che tuttora la gestiscono. Oggi Carpineto coltiva in modo sostenibile e neutrale all'impronta del carbonio ben 500 ettari di terreni di proprietà suddivisi tra le cinque Tenute - gli "Appodiati" di Dudda, Gaville, Montepulciano, Montalcino e Gavorrano -, nelle zone storiche vitivinicole della Toscana: Alto Valdarno, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, e Maremma.

### **Un'oasi green per gustare i grandi vini di Toscana**

Nella Tenuta di Montepulciano, la più grande ed affascinante di Carpineto, potete fare conoscenza con una piccola, grande storia di famiglia, anzi di famiglie, lungo tre generazioni, raccontata attraverso vini che rimangono impressi nella memoria e suscitano emozioni.

Diverse le esperienze di full immersion nella natura offerte in giro per questi splendidi terreni e vigne, tutte a stretto contatto con chi fa, produce, grandi vini. Si può salire "in quota" su una torre-cisterna per uno sguardo sui vigneti dall'alto e paesaggi da fissare per sempre in splendide fotografie, si può passeggiare tra i vigneti, ma si può anche entrare in

**Il panorama che offre Tenuta di Montepulciano, la più estesa delle cinque Tenute di Carpineto, è un trionfo di natura, vigneti, cipressi, colori, profumi e sapori**

## CARPINETO

cantina. E non è finita qui. Si può ovviamente fare degustazioni per tutti i gusti assaporando con attenzione denominazioni e annate diverse, e persino fare merenda sul prato a bordo lago sotto il gazebo. Oppure ci si può sedere ai tavoli in legno contemplando i vigneti e optando per un pranzo leggero con prodotti tipici. Immancabile, certo, la possibilità di uno shopping goloso a conclusione per assicurarsi qualche bottiglia di pregio da portare poi a casa.

### L'arrivo alla Tenuta: un percorso emozionale

Indimenticabile, di certo, il percorso emozionale che vi porta fino all'ingresso della Tenuta. Si accede, infatti, percorrendo una lunga strada bianca fiancheggiata da due filari fitti di cipressi secolari, a destra come a sinistra vigneti a perdita d'occhio le cui cromie cambiano ad ogni stagione. La dolce pendenza collinare permette una vista così ampia da scorgere dapprima gli antichi corpi di fabbrica settecenteschi con di fronte la cantina di architettura contemporanea, intravedere oltre i vigneti il piccolo lago riserva naturale circondato da prati e pioppi. Sulla sponda proprio sotto uno dei vigneti più belli insiste anche una tomba etrusca ancora mai scavata ma di cui si conosce l'esatto sito e le dimensioni. A destra, dopo un leggero saliscendi e il bosco di querce con la tartufaia naturale, l'antico uliveto. Insomma, uno scenario a tratti pastorale. Sullo sfondo domina la mole imponente del Monte Cetona e ancora oltre l'Amiata, dietro al quale maestoso scende il sole. Un sogno, quello di passeggiare tra i vigneti e degustare al tramonto, che alle Tenute di Montepulciano diventa realtà.

### Una cantina moderna dal design armonico e rispettoso dell'ambiente

Se percorsa a piedi, la strada d'accesso già regala splendidi scorci sull'intera vallata a vigneti, una natura intatta di una bellezza tanto semplice quanto assoluta. Armonia e composizione essenziale tenute ben presenti da Giovanni Carlo Sacchet, fondatore con Antonio Mario Zaccheo oltre 50 anni fa di Carpineto, nel disegnare nel 2010 la modernissima e tecnologica cantina di vinificazione e affinamento edificata secondo criteri di ecocompatibilità, con materiali di bioedilizia; una cantina che grazie ai pannelli solari produce energia verde riutilizzata.

In totale 4.500 metri quadrati suddivisi in tre ambienti: uno per la zona più strettamente produttiva e la vinificazione, uno con i locali per l'elevazione in legno ed uno destinato all'accoglienza con la zona degustazione in open space sopraelevato che affaccia sulla bottaia. Le ampie vetrate nel salone che accoglie gli ospiti, e dà accesso al piccolo museo aziendale di attrezzi agricoli spaccato sull'enocultura del secolo scorso, regalano tanta luce naturale e continuo respiro con il paesaggio circostante.

Per comprendere a pieno la bellezza di questa cantina, prendetevi un bicchiere di uno, ad esempio, dei meravigliosi Chianti Classico firmati



La Tenuta di Montepulciano è il cuore pulsante della produzione del Nobile, per il quale l'azienda rappresenta uno dei punti di riferimento per la denominazione

## CARPINETO

Carpineto e andate a curiosare tra le vigne di questa tenuta che è diretta espressione di chi guida la tenuta, Antonio Michael Zaccheo. Potrete apprezzare tutto l'impegno della cantina nel praticare un'agricoltura di precisione con macchine e tecnologie di ultima generazione a scarsissimo impatto ambientale che permette di effettuare trattamenti esclusivamente al bisogno e mirati, a salvaguardia della biodiversità. Non viene fatto nessun uso di additivi, coadiuvanti di origine animale e stabilizzatori. Questo, insieme alla scelta di alleggerire sempre di più il peso delle bottiglie, mettendo al primo posto senso di responsabilità nei confronti dell'ambiente con l'obiettivo di dar vita ad un ciclo virtuoso e a vini pienamente sostenibili ed etici. Il tutto viene attuato sotto la supervisione diretta di Caterina Sacchet, enologa e produttrice alla seconda generazione con Antonio Zaccheo Jr. Una sostenibilità totale tutta da vivere sul posto.

### Una prestigiosa produzione "Nobile"

La Tenuta di Montepulciano è soprattutto il cuore pulsante della produzione del Nobile, per il quale l'azienda rappresenta uno dei punti di riferimento per la denominazione. Qui Carpineto produce il Vino Nobile Riserva Docg, unica azienda toscana a produrlo nella sola versione Riserva, vino pluripremiato per tre anni nella classifica top 100 dei migliori vini del mondo di Wine Spectator. Pluripremiato anche il Cru di Nobile Vigneto Poggio Sant'Enrico Vino Nobile di Montepulciano Docg, Sangiovese in purezza. E non è tutto.

In questo Appodiato, da singoli vigneti, l'azienda ottiene anche quattro Cru, prodotti solo nelle annate ritenute eccezionali: si tratta dei Vigne degli Appodiati, dalle caratteristiche straordinarie che esaltano le peculiarità di ogni singola microzona. Imbottigliati senza subire alcun trattamento, vengono rilasciati dalla cantina non prima di almeno cinque anni di affinamento in bottiglia. Vere e proprie icone in grado di evolvere lungamente.




### Dal blind tasting al trekking passando dalla bike

La Tenuta di Montepulciano, forte di una natura e di una produzione eccezionale, accoglie i suoi visitatori con un'anima del tutto aperta all'attività enoturistica che si sviluppa con un'offerta di esperienze indimenticabili: passeggiate in vigna, degustazioni, pic nic, blind tasting, trekking, e bike, shopping. Ma è tutto il territorio nei dintorni dell'Appodiato a offrirsi agli ospiti della Tenuta come fonte di numerose e intense Wine Experiences. La città del Nobile, Montepulciano è infatti solo a pochi chilometri, regale ed elegante si scorge sul colle, pronta ad invitarvi a un Wine Tour degustativo.

Ancora più vicino alla Tenuta è il centro storico di Chianciano Terme, un borgo antico raccolto da mura, poco conosciuto ai più e che merita la visita, così come il Museo Archeologico.



## CARPINETO

	<a href="http://www.carpineto.com">www.carpineto.com</a>
	<b>Indirizzo:</b> Dudda - 50022 Greve in Chianti (FI) <b>Email:</b> <a href="mailto:info@carpineto.com">info@carpineto.com</a> <b>Telefono:</b> +39 055 8549062
	<b>PRENOTAZIONI DEGUSTAZIONI E VISITE</b>
	<b>Indirizzo:</b> Tenuta di Montepulciano, Strada Provinciale della Chiana, 62 (SI) <b>Email:</b> <a href="mailto:tour@carpineto.com">tour@carpineto.com</a> <b>Telefono:</b> +39 347 7603727
	<b>GLI ALTRI APPODIATI DI CARPINETO</b>
<b>APPODIATO DI DUDDA</b>	A 300 metri di altitudine, sulla strada che da Greve in Chianti si dirige sul versante orientale del Chianti Classico, si trova lo storico quartier generale della Carpineto. L'azienda ha sede a Dudda, in una località nota per secoli come Carpineto. Il nome Carpineto deriva dal greco "karpòs" che significa frutto, proprio perché questa zona era conosciuta, fin dall'antichità, per la produzione di ottime uve.
<b>APPODIATO DI GAVILLE</b>	Situata sulla cima di un colle a 300 metri sul livello del mare, nei pressi del villaggio Etrusco di Gaville, questa antica proprietà, costituita da oliveti e vigneti, guarda la valle dell'Arno verso sud e la regione del Chianti Classico verso nord ed est. Al centro della proprietà un'antica costruzione rustica tradizionale, in parte risalente all'undicesimo secolo, è stata totalmente ristrutturata.
<b>APPODIATO DI MONTALCINO</b>	Su una dorsale rocciosa a meno di 3 km a ovest di Montalcino si trova la tenuta di Carpineto. È uno dei vigneti più alti della denominazione del Brunello a un'altitudine che supera i 500 metri sul livello del mare. La tenuta è composta da 53 ettari e una storica cantina di vinificazione in pietra realizzata tre secoli fa. Circondato da un fitto bosco il vigneto di 10 ha è dedicato interamente al Sangiovese Grosso.
<b>APPODIATO DI GAVORRANO</b>	Nell'alta Maremma, nella denominazione del Monteregio, si colloca la tenuta di Valcolomba, con i suoi 165 ettari di terreni, in un ambiente ideale per la vite e per l'allevamento della pregiata razza suina Cinta Senese. 10 ettari sono di vigne piantate a Vermentino, Sangiovese, Teroldego e Merlot, e 5 ettari di olivi che danno origine a uno dei più deliziosi olii extra vergine d'oliva della Carpineto.

## CARPINETO

# LE ESPERIENZE DI ECCELLENZA SELEZIONATE DA WE WEALTH



### UN'ESPERIENZA "SU MISURA"

	TAILOR MADE TASTING
COS'È	<p>La Tenuta di Montepulciano offre la possibilità di vivere un'esperienza unica e personalizzabile, che soddisfa le necessità di ogni wine-lover che desideri conoscere a fondo tutto il mondo di Carpineto. Una vera e propria Wine Experience tagliata "su misura" dei piaceri degli ospiti. Come funziona? I partecipanti descrivono le loro preferenze e gusti, e così vengono poi scelti su misura quali e quanti vini e CRU degustare. E non finisce qua il tailor made tasting.</p> <p>Nel pacchetto, su prenotazione e previa conferma è incluso anche il tour dei vigneti e della cantina pensato per esaltare i vini scelti.</p>
DURATA	2 ore circa
COSTO	In base a tipo e numero di vini



### IL WINE TOUR DEGUSTATIVO

	VIVERE MONTEPULCIANO E LE TERME TOSCANE
COS'È	<p>L'attività di accoglienza di Tenuta di Montepulciano ospita persone provenienti da tutto il mondo che decidono di fare una sosta qui per godersi il panorama toscano accompagnati da un buon calice di Vino Nobile Riserva. Ma per chi vuole vivere a tutto tondo un'esperienza totale nel vino, il territorio attorno alla Tenuta offre la possibilità di prenotare Wine Tour in base ai propri gusti. La città del Nobile, Montepulciano è a pochi chilometri, regale ed elegante sul colle, pronta ad invitarvi a un Wine Tour degustativo. Ancora più vicino alla Tenuta, il centro storico di Chianciano Terme, un borgo antico raccolto da mura, poco conosciuto ai più e che merita la visita, così come il Museo Archeologico con la sezione dedicata al vino in età etrusca.</p>
COSTO	In base alle mete scelte
INFO	<a href="mailto:tour@carpineto.com">tour@carpineto.com</a>



### L'ESPERIENZA "SU PRENOTAZIONE"

	MONTEPULCIANO E LA LEGGENDA DEL DRAGO
COS'È	<p>Se l'Appiudato di Montepulciano è la tenuta di Carpineto vocata all'eno-turismo, bisogna però sapere che anche l'Appiudato di Montalcino è aperto all'attività enoturistica. Ma attenzione. È possibile godere di una Wine Experience qui solo se ci si fa aprire le porte su prenotazione. Questa Tenuta offre una storica cantina di vinificazione in pietra realizzata tre secoli fa e uno splendido panorama su Montalcino e Siena. Anticamente era chiamata Forteto del Drago, nome legato a un'antica credenza che vedeva la presenza di un cattivo animale, di enormi dimensioni, aggirarsi all'interno della foresta che circonda i vigneti. Scoprirete quindi i segreti di questa leggenda per cui ancora oggi il Drago è in bella mostra sull'etichetta di Carpineto.</p>
DURATA	Su prenotazione e previa conferma
INFO	<a href="mailto:tour@carpineto.com">tour@carpineto.com</a>



L'ECCELLENZA  
NEL  
CUORE  
DELL'

# ABRUZZO

L'ECCellenza  
NEL CUORE DELL'

# ABRUZZO

## TENUTE MASCIARELLI

*Da una passione autentica per il vino e il territorio emerge un nuovo concetto di viticoltura che abbraccia sostenibilità, innovazione, ospitalità, Storia e arte*



Chiara e Miriam Masciarelli insieme  
a Marina Cvetic



CHIETI (ABRUZZO)

**TENUTE MASCIARELLI**

---

## *Al Castello di Semivicoli*

### **SI GUSTANO PASSIONE, INNOVAZIONE, OSPITALITÀ ED ARTE**

---

Da una passione autentica per il vino e il territorio emerge un nuovo concetto di viticoltura che abbraccia sostenibilità, innovazione, ospitalità e arte: questa è l'essenza di Masciarelli Tenute Agricole, nata nel 1981 dall'intraprendenza di Gianni Masciarelli, figura simbolo dell'enologia abruzzese e grande innovatore, che con il suo operato ha contribuito a far conoscere e valorizzare i vini del territorio, posizionando l'Abruzzo tra le regioni italiane più importanti a livello enologico. L'impronta di Gianni sul territorio abruzzese appare subito chiara a chi viene a vivere una Wine Experience di eccellenza a Masciarelli Tenute. Gianni iniziò utilizzando tecniche di impianto, coltivazione, produzione e affinamento apprese in Francia che si scontravano con i dettami enologici del tempo in Abruzzo. È stato, infatti, il primo produttore a introdurre nella regione il sistema di allevamento Guyot e l'utilizzo delle barrique di rovere francese per l'affinamento del Montepulciano e del Trebbiano d'Abruzzo. E così ai giorni nostri, tutto il successo accumulato da allora fino ad oggi è una fonte di emozioni eccezionali per chi viene a visitare questa che è una delle cantine più rappresentative ed esclusive del centro Italia.

#### **Un'eccellenza dell'Italia del vino**

Masciarelli Tenute Agricole si trova a San Martino sulla Marrucina, piccolo paese collinare a sud di Chieti, offre ai suoi ospiti vigneti e uliveti di proprietà nelle quattro province abruzzesi ed è annoverata tra le realtà più significative e vitali nel panorama italiano e non solo. Gli oltre due milioni di bottiglie prodotte ogni anno testimoniano quanto l'azienda sia interprete e ambasciatrice nel mondo dell'eccellenza dei vini abruzzesi, ottenendo premi, menzioni e recensioni entusiastiche. Negli ultimi anni



**Nel 2004 Gianni Masciarelli e Marina Cvetic acquistano il seicentesco Castello di Semivicoli, ora wine resort che racchiude una dimensione dell'ospitalità, del benessere e del buon vivere oggi sempre più rara**

## TENUTE MASCIARELLI

Masciarelli Tenute Agricole è stata costantemente selezionata dall'auto-revole Wine Spectator come una delle 100 Great Italian Wineries di Opera Wine mentre il suo vino più rappresentativo, il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma, è da oltre tre decenni ai vertici delle classifiche e delle guide italiane, stabilmente inserito tra i 50 migliori vini d'Italia. Dal 2008 l'azienda fa capo a Marina Cvetic Masciarelli, compagna di vita e di lavoro di Gianni, e alla figlia Miriam Lee Masciarelli.

### L'Abruzzo e la straordinaria ricchezza in biodiversità e terroir

Masciarelli Tenute Agricole è cresciuta sino a disporre di circa 60 appezzamenti dislocati nelle quattro province d'Abruzzo - Chieti, Teramo, Pescara, L'Aquila -, che le consentono di esprimere appieno la straordinaria ricchezza in biodiversità e terroir della regione, caratterizzata da un paesaggio aspro, talvolta selvatico, che digrada rapidamente dalla montagna alle fertili colline sino all'Adriatico. Nel patrimonio ampelografico dell'azienda, oltre al Montepulciano, al Trebbiano e al Pecorino, sono inserite piccole, eccellenti produzioni di vitigni internazionali che hanno conquistato interessanti nicchie di mercato in Italia e all'estero: il Cabernet Sauvignon, il Merlot, lo Chardonnay e il Syrah Marina Cvetic. Oggi l'azienda è riconosciuta a livello internazionale come una delle eccellenze dell'Italia del vino e tale successo è confermato dalla distribuzione, con un export che raggiunge 58 Paesi generando circa il 55% del giro d'affari.

### Alla scoperta del patrimonio dei vitigni autoctoni

Il merito di Gianni Masciarelli e Marina Cvetic è quello di aver saputo trasformare un "modo di vivere" in un "modo di lavorare", facendo emergere negli anni il reale potenziale - sia dal punto di vista vitivinicolo che turistico - di una terra dai forti contrasti quale l'Abruzzo. Masciarelli Tenute Agricole ha saputo dunque valorizzare e promuovere il patrimonio dei vitigni autoctoni, contribuendo non solo a far entrare il Montepulciano d'Abruzzo nella mappa mondiale della viticoltura di eccellenza, ma anche a fare conoscere il territorio attraverso lo sviluppo dell'attività turistica e di Wine Experiences con il Castello di Semivicoli.

### Castello di Semivicoli, cuore dell'hospitality di Masciarelli

Nel 2004 Gianni Masciarelli e Marina Cvetic acquistano e danno vita al restauro del seicentesco Castello di Semivicoli, ora wine resort e punto di riferimento per l'hospitality. A metà strada tra il litorale adriatico e il massiccio della Maiella, aristocraticamente incastonato nel verde delle colline teatine, il Castello di Semivicoli è un luogo che racchiude una dimensione dell'ospitalità, del benessere e del buon vivere oggi sempre più rara. Sito in contrada Semivicoli, nel comune di Casacanditella in provincia di Chieti, il Castello combina il fascino di un'antica dimora patrizia di campagna, il

Oltre a Montepulciano, Trebbiano e Pecorino spiccano eccellenti produzioni di vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay Syrah Marina Cvetic



## TENUTE MASCIARELLI

raffinato eclettismo degli arredi e la presenza discreta di moderni comfort. Il Castello è stato comprato da Gianni e Marina proprio con l'obiettivo di farne la meta di un turismo acculturato e raffinato, con una forte attenzione all'ecosostenibilità, oggi il wine resort conta 11 camere e suite, eleganti aree per eventi e degustazioni e un'accogliente wine bar in cui assaporare le etichette di Masciarelli e della Gianni's Selection.

Il lungo restauro conservativo, completato nel 2009, ha mantenuto le antiche forme, i colori e i materiali originari allo scopo di valorizzare il potenziale di una storia plurisecolare, mentre il design degli interni, cui si è dedicata Marina Cvetic Masciarelli, propone una brillante contaminazione tra arredi d'epoca ed elementi contemporanei firmati Stark, Lupi, Driade e Poltrone Frau, per citarne alcuni. Da sottolineare inoltre che Masciarelli Tenute Agricole e Castello di Semivicoli si distinguono per l'importanza data al contributo professionale, di competenza e sensibilità delle donne. Oltre a esprimere il top management aziendale nelle figure di Marina Cvetic Masciarelli e Miriam Lee Masciarelli, la componente femminile all'interno dell'azienda, sul totale dei dipendenti, è la maggioranza (54%).

### Il prestigio di vivere un'esperienza con etichetta Les Collectionneurs

Dal 2010, il Castello di Semivicoli fa parte di Les Collectionneurs, la prestigiosa community di albergatori, ristoratori e viaggiatori, presieduta dal noto chef francese Alain Ducasse. Inoltre, è la prima struttura in Abruzzo a vantare l'affiliazione a Ecoworld Hotel, un booking engine che in Italia raggruppa strutture con una particolare sensibilità all'ambiente e dal 2017 è la prima struttura turistica abruzzese e l'ottava in tutta Italia ad aver ottenuto la certificazione EMAS.




### Una grande famiglia votata a vino, arte, bellezza e mecenatismo

Il Castello è al centro di numerose attività di eccellenza che rappresentano un forte catalizzatore per l'interesse dei viaggiatori in cerca di esperienze legate al mondo vitivinicolo di eccellenza. Ad esempio, al Castello si svolge anche il progetto Masciarelli Art Project che prevede di ospitare un'importante artista il quale, lasciandosi ispirare dalla tenuta, dai vini e dal paesaggio circostante, realizza un'installazione artistica e firma l'etichetta dell'ultima annata del vino di punta, il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva. L'artista di quest'anno è stato Agostino Iacurci.

Venire in Abruzzo a conoscere la famiglia Masciarelli, vuol dire quindi anche fare un viaggio nella bellezza dell'arte. In effetti, la famiglia infatti è da sempre mecenate di arte e bellezza, è stata anche partner del Distretto delle 5 Vie per l'ultima edizione della Milano Design Week, di varie inaugurazioni tenutesi alla Wunderkammern Gallery di Milano e Roma, e della Fondazione Ente dello Spettacolo all'80° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia.



### MASCIARELLI TENUTE

	<a href="http://www.masciarelli.it/contatti/">www.masciarelli.it/contatti/</a>
	<b>Indirizzo:</b> Via Gamberale, 2 - San Martino sulla Marrucina (CH) / Italia <b>Email:</b> <a href="mailto:info@masciarelli.it">info@masciarelli.it</a> <b>Telefono:</b> +39 0871 85241/82333
	<b>PRENOTAZIONI SOGGIORNI E VISITE - CASTELLO DI SEMIVICOLI</b>
	<b>Indirizzo:</b> Via S. Nicola, 24, Semivicoli, Casacanditella (Chieti) Italia <b>Email:</b> <a href="mailto:info@castellodisemivicoli.it">info@castellodisemivicoli.it</a> <b>Telefono:</b> +39 0871 890045
	<b>LE PRINCIPALI LINEE DI PRODUZIONE DI VINI</b>
<b>LINEA CLASSICA MASCIARELLI</b>	Prima linea creata da Gianni Masciarelli negli anni '80 a Ripa Teatina, è la produzione numericamente più consistente e venduta tra cui il Montepulciano d'Abruzzo Doc.
<b>LINEA GIANNI MASCIARELLI</b>	In provincia di Pescara, i tre vigneti di Remartello, Passo Cordone e Cocciapazza declinano dai piedi del Gran Sasso, lambendo le valli dove passa l'aria del ghiacciaio Calderone.
<b>LINEA VILLA GEMMA</b>	Linea ammiraglia dell'azienda: i tre vini che la compongono sono prodotti da vigneti sulle colline di Chieti, a San Martino sulla Marrucina, cuore pulsante della cantina principale.
<b>LINEA ISKRA</b>	ISKRA, termine slavo per "scintilla", indica l'unicità di questa coppia di vini, un bianco e un rosso dalla grande personalità in cui uve e territori del Centro Italia dialogano tra loro.
<b>LINEA CASTELLO DI SEMIVICOLI</b>	La tenuta con i vigneti del Castello di Semivicoli ha dato nome all'omonima linea Masciarelli composta da tre preziose etichette.
<b>LA BOTTE DI GIANNI</b>	Marina Cvetic scopre due tonneau di rovere francese, acquistati da Gianni. Nasce la limited edition di Trebbiano Doc Riserva e di Montepulciano Doc Riserva "La Botte di Gianni".
<b>DISTRIBUZIONE "GIANNI'S SELECTION"</b>	La Gianni's Selection è l'azienda di Masciarelli Tenute Agricole specializzata nella selezione di vini di alta gamma provenienti dalle aree enologiche più interessanti d'Europa.

# LE ESPERIENZE DI ECCELLENZA SELEZIONATE DA WE WEALTH



## ESPERIENZE GASTRONOMICHE

	<b>I SAPORI DI ABRUZZO SU MISURA PER TE</b>
<b>COS'È</b>	Ci sono luoghi che conquistano l'anima dal primo istante. Al Castello di Semivicoli, palazzo baronale del XVII secolo oggi wine resort Masciarelli e imprescindibile punto di riferimento per l'enoturismo regionale, è possibile vivere un'esperienza tra i profumi di Abruzzo completa. "Rendiamo unico ogni nostro ospite" è la filosofia del Castello che si impegna a creare proposte su misura per gli ospiti. Che, a scelta, vengono accompagnati a visitare la cantina Masciarelli o a vivere l'esperienza della vendemmia per apprezzare il percorso che porta il vino sulla tavola, attraverso un lavoro costante e paziente. E per immergersi nei sapori d'Abruzzo, vengono organizzati corsi di cucina personalizzati mentre per gli esploratori nati ci sono escursioni e visite guidate.
<b>COSTO</b>	A seconda dell'esperienza richiesta
<b>INFO</b>	<a href="http://www.castellodisemivicoli.com/informazioni/">www.castellodisemivicoli.com/informazioni/</a>



## L'ESPERIENZA IN SUITE

	<b>NOTTE NELL'ANTICO GRANAIO CON VISTA VIGNE E MARE</b>
<b>COS'È</b>	Nelle 11 suite ricavate nei piani superiori del Castello, ognuna diversa dall'altra, atmosfere senza tempo dialogano con l'essenzialità del design contemporaneo. I caratteristici interni d'epoca, inalterati dal sapiente restauro conservativo, accolgono arredi scelti tra le più caratteristiche collezioni di Frau, Lupi, Triade e Stark. Tra tutte, spicca la Superior Suite Granaio": anticamente utilizzata come granaio della tenuta, è la più esclusiva del Castello. Ha un'ampiezza di 120 mq ed una vista a 360° su campagna, vigneti, mare e montagna, grazie alle sue 17 finestre. Preziosi elementi di design si armonizzano con antichi dettagli strutturali: doppia vasca idromassaggio a vista, angolo lounge con kitchenette, angolo relax con divano letto.
<b>COSTO</b>	da 400 euro
<b>INFO</b>	<a href="mailto:info@castellodisemivicoli.it">info@castellodisemivicoli.it</a>



## L'ESPERIENZA "PREMIUM"

	<b>I PERCORSI DI DEGUSTAZIONE NEL CASTELLO</b>
<b>COS'È</b>	Da 40 anni la famiglia Masciarelli si dedica alla coltivazione della vite e alla produzione di vini pregiati. Che tu scelga l'antica Sala Botti, il wine bar o le sale del Castello, puoi sempre trovare il percorso di degustazione più adatto a te al Castello di Semivicoli, dal 2009 la grande "casa del vino" Masciarelli. Tra i percorsi proposti già impostati il più prestigioso è il "Percorso di Degustazione - Premium", a cui seguono i percorsi "Gran Sasso" e "Maiella". Il percorso "Premium" comprende l'assaggio di cinque etichette della selezione Masciarelli e Resto del Mondo, con degustazione di Olio Extravergine di Oliva Bio Marina Cvetic in accompagnamento a una selezione di salumi e formaggi ed un primo piatto.
<b>DURATA</b>	1 ora e 30'
<b>INFO</b>	90 euro

# SICILIA

**TUTTO IL  
PIACERE  
DI UNA TERRA  
RICCA  
DI STORIA,  
PROFUMI  
E SAPORI**

# SICILIA

TUTTO IL  
PIACERE  
DI UNA  
TERRA  
RICCA DI STORIA,  
PROFUMI  
E SAPORI

## FEUDI DEL PISCIOTTO

*Una Tenuta di alto livello, con  
tutte le splendide sfumature che  
la Sicilia sa offrire, impreziosite  
da una proprietà d'eccellenza:  
Domini Castellare di Castellina*





Paolo Panerai

NISCEMI (SICILIA)

**FEUDI DEL PISCIOTTO (DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA)**

---

## *Feudi del Pisciotto*

### **IL WINE RELAIS NEL CUORE DEL BAROCCO SICILIANO**

---

Se la Toscana è con il Piemonte la regione con più vini d'eccellenza, la Sicilia si sta sempre più affermando come terra di grandi vini. Del resto, proprio la Sicilia è la regione che gli antichi chiamavano Enotria in virtù della sua celebrata vocazione per la coltura della vite. Non a caso, il clima e i suoli di quest'isola sono garanzia di qualità, oltre che di quantità. Eccellenza all'interno di un nuovo movimento di rinascita siciliana, è la tenuta Feudi del Pisciotto, la prima azienda siciliana del gruppo DCC (Domini Castellare di Castellina), forte anche dell'esperienza maturata dalle grandi cantine del gruppo come Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello.

L'azienda si trova nella Sicilia sud orientale a pochi minuti da Caltagirone, Piazza Armerina e Vittoria, in pratica fra la famosa Villa Romana miracolosamente rimasta intatta e la capitale della ceramica, a 7 km dal mare. Ben 49 ettari di vigneti su 190 totali, fino 300 metri s.l.m., posti ai margini della Riserva Naturale Sughereta di Niscemi e a pochi km dal mare: un microclima ideale per la produzione di grandi vini. Alla moderna cantina si accompagna, all'interno di un magnifico Baglio del 1700, un affascinante Wine Relais per vacanze esclusive all'insegna del relax e dell'enologia di qualità.

#### **Un territorio per intenditori dalle grandi potenzialità**

Quello di Feudi del Pisciotto è un territorio con un genius loci tutto da scoprire per i wine lovers che da tempo lasciava intuire come questa parte di Sicilia sarebbe cresciuta molto dal punto di vista enologico. Per questa ragione Paolo Panerai, presidente di Domini Castellare di Castellina (DCC) e già produttore di vino in Toscana, ha scelto di puntare su quest'area ancora così poco esplorata aprendola anche a chi vuole vivere una Wine Experience di alto livello con tutte le splendide sfumature che questa terra

## FEUDI DEL PISCIOTTO

**Situato nella splendida Val di Noto, patrimonio dell'Umanità Unesco, il Wine Relais di Feudi del Pisciotto è in una posizione strategica per far godere ai suoi visitatori il meglio della Sicilia sud-orientale**



## FEUDI DEL PISCIOTTO

e i suoi vini sanno offrire. Ne è nato così un progetto che fonde la cultura architettonica ed il know how enologici maturati nelle altre tenute del gruppo Domini Castellare di Castellina (4 cantine in tutto, 2 in Toscana e 2 in Sicilia: Castellare di Castellina in Chianti Classico, Rocca di Frassinello in Maremma, Feudi del Pisciotto a Niscemi e Gurra di Mare a Porto Palo di Menfi),

### Tutto il fascino di una Feudo del 1700

Il Feudo risale al 1700 e all'epoca era uno dei più vasti della Sicilia. Quello che incontrate oggi andando a visitarlo, è prima di tutto l'antico fabbricato che comprende il Palmento, dal termine latino Paumentum, riferito all'atto di pigiare qualcosa. Pigiare appunto l'uva, in vasche che poi lasciano scendere il mosto per caduta, come si è accertato oggi essere la tecnica migliore. Restaurato senza nessuna modifica dell'esistente, il Palmento è collegato a una moderna cantina costruita per vinificare fino a 10mila ettolitri con la tecnologia più avanzata.

In parte del Palmento e del Baglio sono stati realizzati un Wine relais e un ristorante sopra la barriacaia visibile attraverso un pavimento in vetro. Il risultato? Un tris d'assi per chi vuole vivere una Wine Experience totale in Sicilia: la Cantina Feudi del Pisciotto, il Wine Relais e il ristorante sono tre realtà che insieme offrono un'esperienza a tutto tondo fondata su ospitalità d'eccezione, cucina gourmet e wine tasting di vini eccellenti.


### Il Wine Relais, la location per godere il meglio della Sicilia sud-orientale

Situato nella splendida Val di Noto, proclamata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, il Wine Relais di Feudi del Pisciotto è in una posizione strategica per far godere ai suoi visitatori il meglio della Sicilia sud-orientale, potendo offrire una raffinata ospitalità in un boutique hotel immerso nella Sicilia più autentica.

Un luogo magico, sospeso nel tempo, situato ai margini della Riserva Naturale Sughereta di Niscemi, in una zona rurale autentica della Sicilia sudorientale, ancora tutta da scoprire. Le camere ricavate dall'antico Palmento, così come ogni ambiente del boutique hotel di Feudi del Pisciotto, sono pensate per vivere vacanze di charme all'insegna del relax.

Potrete scegliere tra ben 15 affascinanti camere e suite ricavate nell'ala più antica del Palmento e in un baglio ristrutturato di recente. Ambienti riservati ed esclusivi dove l'arredamento di design è in perfetta armonia con il fascino rurale dell'edificio settecentesco e con i grandi spazi all'aperto dove condividere i momenti della giornata immersi nella vista di una generosa natura.

Nelle camere e negli spazi comuni, manufatti commissionati ad artisti locali, ceramiche di Caltagirone, pezzi di design contemporaneo e arredi realizzati dai maestri del made in Italy, conferiscono al Wine Relais un



Nelle vigne si coltivano le principali varietà autoctone e alcune internazionali. Tra i vini top, il Moro di Testa, Terre siciliane Igt, un gran Cru a base di Syrah e Nero d'Avola

## FEUDI DEL PISCIOTTO

tocco di elegante contemporaneità domestica in un contesto storico di grande fascino.

Nell'antico Palmento è stata inoltre ricavata un'intima zona wellness, dove dedicarsi attenzioni e benessere dopo una giornata di escursioni o di mare. Per l'estate piena di sole, un'ulteriore area relax esterna, con piscina, solarium e pool bar a bordo pineta, offre la possibilità di godere appieno della panoramica ubicazione del Wine Relais e di una vista a 360 gradi sui vigneti.

### Tra i vigneti alla scoperta delle tante varietà

Posta dentro il triangolo fra Piazza Almerina (conosciuta per la sua straordinaria e intatta villa romana), Caltagirone (famosa per le ceramiche) e Vittoria (famosa per l'unica Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria), Feudi del Pisciotto ha vigneti (44 ettari piantati a partire dal 2002) a circa 250 metri di altezza e a 5 km in linea d'aria dal mare. Si giova quindi di due moderatori climatici: l'altezza, dove arrivano le brezze marine, e il grande compensatore della temperatura che è il mare stesso.

Intorno all'edificio del Feudo, che confina con la Riserva del Pisciotto ricca di sughere e di alcune centinaia di diverse essenze, sono state reimpiantate le principali autoctone (dal Nero d'Avola al Frappato) e con alcune varietà internazionali come il Merlot, il Cabernet, ma anche il Pinot nero da cui si ricava il vino top di gamma, il Semillon che insieme al Gewürztraminer è destinato alla produzione di un vino passito eccezionale, secondo un'intuizione geniale di Giacomo Tachis in armonia con Alessandro Cellai, che anche a Feudi del Pisciotto (come a Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello) è enologo e direttore generale dell'azienda.

### Nella cantina la modernità si sposa con la tradizione

Della cantina di Feudi del Pisciotto fanno parte un nuovo e moderno edificio, cuore produttivo capace di vinificare fino a 10mila ettolitri, ed un antico baglio contenente un Palmento unico in Sicilia, per dimensioni e stato di conservazione. La cantina è dotata di tutte le più moderne tecnologie atte a produrre vini di assoluta qualità e di una barriccaia che accoglie più di 700 barriques.

Riprendendo il tradizionale processo di vinificazione che prevedeva la sola forza di gravità come strumento per la movimentazione dell'uva e del mosto-vino, l'uva raccolta a mano in piccole cassette viene trasportata sul tetto della cantina e, tramite chiusini direttamente collegati ai locali sottostanti, viene convogliata alle vasche di fermentazione senza l'ausilio di pompe, evitando così deterioramenti della qualità della materia prima. Insomma, visitando la cantina di Feudi del Pisciotto assisterete in pratica a un grande matrimonio, quello che unisce la modernità con la tradizione nel pieno rispetto reciproco.



## FEUDI DEL PISCIOTTO



[www.feudi-del-pisciotto/](http://www.feudi-del-pisciotto/)



**Indirizzo:** Contrada Pisciotto, S.P. 31 km 2 - Niscemi (Caltanissetta) Italia

**Email:** [info@feuidelpisciotto.com](mailto:info@feuidelpisciotto.com)

**Telefono:** +39 0933.1935186 | +39 331.2169241

### PRENOTAZIONI E SOGGIORNI AL WINE RELAIS



**Indirizzo:** Contrada Pisciotto, S.P. 31 km 2 - Niscemi (Caltanissetta) Italia

**Email:** [info@winerelaisfeuidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeuidelpisciotto.com)

**Telefono:** +39 0933.1935186 | +39 331.2169241

### ESPERIENZE INDIMENTICABILI IN VAL DI NOTO

#### LE CERAMICHE DI CALTAGIRONE

Un affascinante tour in uno dei laboratori di ceramica di Caltagirone. Un modo esclusivo per conoscere e comprendere la tradizione centenaria dei maestri ceramisti.

#### I MOSAICI DI PIAZZA ARMERINA

Piazza Armerina dista appena 35 minuti da Feudi del Pisciotto. con la splendida Villa Romana del Casale, famosa in tutto il mondo per la bellezza dei suoi pavimenti in mosaico.

#### SPLENDIDO BAROCCO DI NOTO

Noto è la splendida capitale del Barocco siciliano e patrimonio Unesco, che vi conquisterà col fascino senza tempo, ricco di storia e cultura, famosa per l'"infiorata" di maggio.

#### LA RISERVA SUGHERETA DI NISCEMI

Con base Feudi del Pisciotto potrete avventurarvi alla scoperta delle bellezze naturalistiche della zona, con una visita guidata alla Riserva Naturale "Sughereta di Niscemi".

#### LE BIANCHE SPIAGGE SELVAGGE

La posizione strategica del Wine Resort permette di godere di una delle splendide spiagge bianche della Sicilia sud-orientale, quali Vendicari, Plemmirio e Pachino.

#### ESCURSIONI A BORDO DI UN CAICCO

L'escursione in caicco è un'esperienza esclusiva nel mare di Sicilia, che darà un tocco speciale alla vostra visita a Feudi del Pisciotto. Una crociera romantica e comoda.

#### ALLA SCOPERTA DELL'ETNA

L'Etna è un luogo pieno di fascino che emoziona tutto l'anno. In inverno, con una giornata memorabile sulla neve. In altri periodi, con un trekking per ammirare i colori del tramonto.

LE ESPERIENZE  
DI ECCELLENZA  
SELEZIONATE  
DA  
WE WEALTH



ESPERIENZA WELLNESS

	<b>COCCOLE ESCLUSIVE E PURO RELAX</b>
<b>COS'È</b>	Concedetevi un'esperienza speciale a stretto contatto con le meraviglie offerte dalla terra siciliana, coccolando anima e corpo nella area wellness di Feudi del Pisciotto. Tra piscina, bagno turco, sauna e angolo tisaneria, vivrete momenti di impareggiabile relax. Certo, nel wine resort non ci si annoia mai, ma una vera vacanza non può essere tale se non ci si concede del meritato relax. Avrete la possibilità di riservare alcuni trattamenti (su prenotazione e disponibilità), come un massaggio body relax oppure uno scrub viso o corpo ai polifenoli dell'uva ad azione detossinante. Il tutto completato con un soggiorno passato nella esclusiva Suite Prestige, 90 mq su due livelli con due camere all'interno della Torre d'Ovest del Pisciotto.
<b>COSTO</b>	Suite prestige 429 euro a notte
<b>INFO</b>	info@feudidelpisciotto.it



COOKING CLASS EXPERIENCE

	<b>A SCUOLA DI CUCINA CON LE CIRQUE DI NEW YORK</b>
<b>COS'È</b>	La scuola di cucina organizzata da Feudi del Pisciotto è un'esperienza imperdibile. Una Cooking Class esclusiva gestita in collaborazione con uno dei ristoranti più famosi al mondo: Le Cirque di New York, l'iconico ristorante americano gestito dalla famiglia Maccioni e frequentato da divi e presidenti. Una cucina esportata in tutto il mondo, quella siciliana, che grazie alla Cooking Class diventa un'esperienza tutta da vivere durante la vostra vacanza in Val di Noto. Dedicata agli ospiti internazionali e non, la scuola di cucina organizza corsi residenziali di 2-3 giorni e fino a 2 settimane, per studiare i segreti del Continente Gastronomico Siciliano, ma anche la natura, la cultura e i profumi della Trinacria.
<b>COSTO</b>	A seconda della durata del corso scelto
<b>INFO</b>	info@feudidelpisciotto.it



ESPERIENZA IN CANTINA

	<b>ALLA SCOPERTA DELLA TRADIZIONE VINICOLA</b>
<b>COS'È</b>	La Sicilia è una terra con un'importante tradizione vinicola nella quale eccelle la cantina di Feudi del Pisciotto che coniuga le più moderne tecnologie produttive con la tradizione di un antico palmento. Per questo, tra le esperienze riservate agli ospiti del wine resort di lusso, su prenotazione, c'è il percorso di wine tasting: un tour alla scoperta della cantina, degli ambienti di vinificazione e di tutto il ciclo produttivo dell'azienda che conta 44 ettari di vigneti presenti nel feudo settecentesco, uno dei più grandi in Sicilia. Un wine tasting a Feudi del Pisciotto è il modo migliore per conoscere e apprezzare tutto ciò che sta dietro ad un vino di alta qualità prima che finisca nel calice. Un esperto vi accompagnerà per mano in un'esperienza multisensoriale indimenticabile.
<b>COSTO</b>	Preventivo su richiesta
<b>INFO</b>	info@feudidelpisciotto.it



# SARDIGNA

**GRANDI  
SPAZI  
PER  
EMOZIONI  
SENZA  
CONFINI  
NELLA  
NATURA**

# SARDEGNA

GRANDI  
SPAZI  
PER  
EMOZIONI  
SENZA  
CONFINI  
NELLA  
NATURA

## TENUTE SELLA & MOSCA

*Il piacere di perdersi tra le strade  
e i sentieri di una delle tenute  
più estese d'Europa e di ammi-  
rarne i vini, la chiesetta del bor-  
go, le cantine, il museo storico...*





Giovanni Pinna

ALGHERO (SARDEGNA)

**TENUTE SELLA & MOSCA**

---

## *Casa Villamarina*

### **DOVE ECCELLE IL GUSTO, LA NATURA INCONTAMINATA E LA STORIA**

---

Siamo ad Alghero, in una terra che non può essere confusa con nessun'altra. È qui che nel 1899 è nata Sella & Mosca per mano dei due imprenditori piemontesi che le danno il nome: l'ingegnere Sella, nipote del famoso statista Quintino Sella, e l'avvocato Edgardo Mosca. Quell'impresa suona ancora oggi pionieristica, unica ed esemplare. Furono necessarie imponenti opere di bonifica per trasformare quelle vaste tenute in impresa vivaistica prima e vitivinicola poi. Prima le barbatelle, da cui prese vita l'azienda vivaistica, poi i vigneti crebbero. Infine, la costruzione di una cantina all'avanguardia. E così oggi potete camminare lentamente tra le strade e i sentieri di Tenute Sella & Mosca per ammirare la chiesetta del borgo, visitare le cantine e il museo storico. Ma anche vivere la vita della vigna per poi degustare il vino che potete acquistare direttamente nel luogo dove nasce.

Chi visita l'affascinante tenuta rivive in prima persona l'atmosfera dell'inizio del secolo, in un continuo caleidoscopio di profumi, odori e aromi che esprimono il carattere di questa terra assolata e forte e tanto contribuiscono alla personalità inconfondibile dei suoi vini.

Tenute Sella & Mosca vi aspetta con i suoi 542 ettari di vigneto, sommando i 521 di Alghero, i 6 di Sulcis, e i 15 della Gallura, da cui produce un'ampia gamma di etichette: dal Vermentino di Sardegna a quello di Gallura, dal Cannonau al Carignano del Sulcis, dai Torbato (anche in versione Charmat e Metodo Classico) al Marchese di Villamarina, un Cabernet dal profilo isolano.

**La terra come patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere**

L'azienda che nella storia recente ha ridato spessore a Sella & Mosca, è il

**Circondata dai vigneti,  
nell'antico borgo delle  
Tenute Sella & Mosca,  
sorge una dimora  
storica che è oggi un  
confortevole agriturismo,  
luogo che invita a  
conoscere il senso più  
profondo del relax**

## TENUTE SELLA & MOSCA

Gruppo Terra Moretti. Tre regioni, sei cantine, sei modi diversi di vivere la bellezza dell'Italia. Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Tenuta La Badiola e Teruzzi, in Sardegna, appunto, Sella & Mosca. Imprese che si riconoscono negli stessi valori.

Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti, nel ruolo di Presidente, che ha dato avvio ad un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.

### Alla scoperta dei vini inconfondibili della Sardegna

L'arte di questa terra è nel suo gusto. Nel cuore della tenuta si incontrano il cantiere per l'innesto e la forzatura delle barbatelle, le cantine, le abitazioni per i lavoratori, la scuola elementare e una chiesetta. Edifici che, oggi come allora, sono il riferimento per quanti condividono o desiderano scoprire la fierezza di una vitivinicoltura che - accanto a ricerca e innovazione - è salvaguardia dell'ambiente, rispetto della biodiversità, orgoglio per la propria storia, conoscenza e valorizzazione dei prodotti e dei saperi del territorio. Qui, con studio, impegno, passione e cure costanti, prendono vita i vini Sella & Mosca.

La Sardegna è inconfondibile, i suoi vini sono inconfondibili. Entrambi forti di un carattere che è nutrito dal sole e dalla sincerità di questi luoghi: viti, oleandri, pini marittimi. E poi ancora palme, eucalipti, fino all'orizzonte. 650 ettari di macchia mediterranea e di vigneti, reciprocamente rispettosi della loro diversità, del loro carattere.

### Casa Villamarina, dove ritrovare l'equilibrio con il tempo e la terra

Circondata dai vigneti, nell'antico borgo delle Tenute Sella & Mosca sorge una dimora storica che è oggi un confortevole agriturismo. Rinnovata dalla famiglia Moretti, proprietaria delle Tenute, perché la sua bellezza antica diventi ospitalità contemporanea, Casa Villamarina è il luogo che vi invita a conoscere e riconoscere il senso più profondo del relax. Quello autentico, che non ha bisogno di fronzoli.

È il posto dove la semplicità e l'armonia sono parte integrante del territorio, il luogo dove si soggiorna in perfetta sintonia con il ritmo delle stagioni. Qui è dove è possibile vivere un'esperienza unica che appaga tutti i sensi.

Appena arrivati in questo luogo pieno di tradizione, natura e cultura enologica, è possibile percepire l'energia della terra insieme al valore



Sella & Mosca produce un'ampia gamma di etichette: Vermentino di Sardegna e di Gallura, Cannonau, Carignano del Sulcis, Torbato (anche Chardonnay e Metodo Classico)

## TENUTE SELLA & MOSCA

della storia. Sella & Mosca non è solo un'azienda vinicola, ma un vero e proprio borgo. Qui è possibile soffermarsi nella chiesetta, oppure visitare le cantine insieme al museo storico, e vivere la vigna, che rappresenta l'anima della tenuta: un'emozione indimenticabile per il cuore, con le viti che si estendono a perdita d'occhio, fin quasi a toccare il mare e che, osservati dall'alto, danno l'idea di un vasto manto color verde, con mille sfumature.

Nello shop o nei giardini esterni, circondati da alberi e bouganville, è possibile vivere delle wine experience, a seconda delle preferenze del visitatore: vini bianchi, gli storici rossi o le bollicine; sempre seguiti da un personale attento e qualificato, pronto a raccontare e illustrare le peculiarità di ciascun vino.

### Una ristrutturazione pensata per regalare un soggiorno unico

Casa Villamarina è stata ristrutturata negli ultimi anni dalla Famiglia Moretti, da Valentina Moretti con più precisione, che, in qualità di vicepresidente esecutiva della Moretti Costruzioni e direttrice creativa di More (l'anima più innovativa di Moretti - Building on Human Values, un'impresa con oltre cinquant'anni di esperienza di progettazione e costruzione di grandi opere di architettura moderna), ha progettato e curato la ristrutturazione.

E come vi può raccontare la sorella di Valentina, Francesca, ritrovare l'equilibrio con il tempo e la terra è una esigenza sempre più presente nel turismo. Per questa ragione lo sviluppo dell'ospitalità e dell'accoglienza rappresenta da molto tempo un punto fondamentale per la famiglia Moretti. Sella & Mosca è oggi un luogo così unico, piacevole e adatto ad un soggiorno, arricchito negli ultimi anni da camere per dare a tutti la possibilità di vivere un'esperienza immersiva in questa splendida tenuta.

### Un luogo da vivere con semplicità e armonia

Casa Villamarina è un luogo da vivere con semplicità e armonia. Quattordici camere che guardano gli splendidi vigneti di Sella & Mosca, a pochi chilometri dall'aeroporto e dal centro storico di Alghero, con i suoi ristoranti, locali e musei. Prodotti freschi, tipicamente sardi e selezionati con grande cura accolgono tutte le mattine gli ospiti della Villa. L'offerta spazia dal dolce al salato con una selezione di prodotti vegani e gluten-free adatti ad ogni esigenza.

Perché bellezza, qualità, innovazione e rispetto del territorio sono le parole chiave, per un progetto dove il benessere è un valore e non solo una parola.



## TENUTE SELLA & MOSCA



[www.sellaemosca.com/site/it/contatti/](http://www.sellaemosca.com/site/it/contatti/)



**Indirizzo:** Località I Piani - 07041 Alghero (Sassari) Italia

**Email:** [welcome@sellaemosca.com](mailto:welcome@sellaemosca.com)

**Telefono:** +39 079 997700 - F. +39 079 951279

### PRENOTAZIONI SOGGIORNI CASA VILLAMARINA



**Indirizzo:** Località I Piani 07041 Alghero (Sassari) Italia

**Email:** [info@casavillamarina.com](mailto:info@casavillamarina.com)

**Telefono:** +39 079 7000266 - +39 345 5960986

### I PRINCIPALI TERROIR DI SELLA & MOSCA

#### DOC ALGHERO

La regione pianeggiante denominata "Nurra" domina la parte nord-occidentale della Sardegna. Qui i terreni calcarei, argillosi, sabbiosi e naturalmente ricchi di ferro dialogano con la brezza del mare infondendo al vino un carattere unico. I 520 ettari di vigneto delle Tenute Sella & Mosca, una delle tenute più grandi d'Europa, godono di questa atmosfera e regalano al nostro palato le due principali Doc sarde, Vermentino di Sardegna e Cannonau di Sardegna, nonché la Doc Alghero nella quale trova origine il maestoso Marchese di Villamarina accompagnato dal Tanca Farrà e dalla linea Torbato.

#### DOCG VERMENTINO DI GALLURA

L'area nord-orientale dell'Isola si distingue per i terreni di derivazione granitica e poveri di argilla. Il principale vitigno coltivato è il Vermentino. La Docg Vermentino di Gallura, istituita nel 1996, è l'unica Denominazione di origine controllata e garantita della Sardegna. I vigneti accarezzano le pendici del Monte Limbara. Qui ha luogo quel contrasto meraviglioso tra influsso marittimo e brezza collinare che permette di ottenere uve di grande struttura e finezza, perfette per il nostro Montecoro 2014, 3 bicchieri Gambero Rosso.

#### DOC CARIGNANO DEL SULCIS

Nel sudovest dell'Isola, racchiuso tra la catena montuosa dell'Iglesiente e Capo Teulada, il suolo è sabbioso e ricco di minerali. È il regno del Carignano, antico vitigno di probabile origine fenicia, che ottenne la denominazione d'origine nel 1977. I 6 ettari di vigna di proprietà, allevati a contropalliera, si trovano nella zona di Giba, poco distante dal mare. Il particolare microclima consente una raccolta delle uve avanzata per la Sardegna, a inizio ottobre, conferendo al nostro vino Terre Rare una buona struttura e morbidi tannini.

LE ESPERIENZE  
DI ECCELLENZA  
SELEZIONATE  
DA  
WE WEALTH



NOTTE A CASA VILLAMARINA

	NELLE CAMERE RINNOVATE DALL'ARCHITETTO
COS'È	Casa Villamarina è un luogo da vivere con semplicità e armonia, sentimenti che si vivono direttamente dalle camere, totalmente rinnovate grazie al gusto dell'architetto Valentina Moretti, e che si affacciano proprio sui vigneti. La palette di colori vira sul pastello: rosa, verde, azzurro, terracotta. Gli ambienti sono stati decorati e con elementi di arredo in materie prime naturali come il legno, tessuti e filati. I decori sulle pareti sono stati curati dalla sorella di Vittorio Moretti, zia Tina, l'anima più estrosa e creativa della famiglia. Il fil Rouge è il tipico decoro sardo, che con i diversi pattern, dà vita a geometrie e disegni vivaci ed eleganti. Ad accogliere gli ospiti 3 camere King Superior, 5 Superior, 1 Junior e 4 Standard.
COSTO	A partire da 110 euro
INFO	info@casavillamarina.com



L'ESPERIENZA "OPEN AIR"

	LA DEGUSTAZIONE FIRMATA SELLA & MOSCA
COS'È	Da non perdere l'esperienza Sella & Mosca denominata "open air". Tutta l'emozione di una degustazione all'aperto, sotto lo splendido cielo terso della Sardegna e circondati dallo splendido borgo delle Tenute, con al centro i migliori vini della cantina. Sul tavolo spiccano diverse etichette che a seconda dell'occasione potranno coinvolgere dal Vermentino di Sardegna a quello di Gallura, dal Cannonau al Carignano del Sulcis, dai Torbato al Marchese di Villamarina. E per chi ha ancora fame c'è la possibilità di allungare il piacere enogastronomico a una cena organizzata appositamente direttamente nel Borgo.
INFO DEGUSTAZIONE	enoteca@sellaemosca.com
INFO CENA NEL BORGO	dinner@sellaemosca.com



ESPERIENZA "TOUR & TASTING"

	OLTRE 100 ANNI DI SELLA & MOSCA
COS'È	Dal 1899, anno di nascita, Sella & Mosca è cresciuta partendo da un'impresa pionieristica, unica ed esemplare, che vide imponenti opere di bonifica, e crescendo poi passo a passo per mano di persone che hanno messo il cuore nella Tenuta e nel Borgo. Tutta questa passione potrete riviverla con l'esperienza di tipo tour & tasting denominata Territorio. In tre ore visiterete le cantine storiche, cantina Villamarina, Museo per poi passeggiare nelle vigne. Alla fine, degustazione di quattro vini, come Oscarì, Monteoro, Mustazzo e Marchese di Villamarina, accompagnati da un assaggio di prodotti locali.
COSTO	50 euro
DURATA	3 ore



# Abbonati subito!

Riceverai We Wealth, il magazine di riferimento della consulenza patrimoniale, direttamente a casa tua, con uno sconto fino al **-70%**



Scegli subito il tuo abbonamento

2 ANNI	
22 NUMERI	
PREZZO PROMO	
<del>220€</del>	<b>99€</b>

1 ANNO	
11 NUMERI	
PREZZO PROMO	
<del>110€</del>	<b>70€</b>

VERSIONE DIGITALE	
11 NUMERI	
PREZZO PROMO	
<del>49</del>	<b>35€</b>

SCANSIONA IL QR E ABBONATI!



PLEASURE ASSET | VINI, CANTINE, ESPERIENZE INDIMENTICABILI  
LE TOP WINE EXPERIENCE D'ITALIA

EDITORE | **Voices of Wealth Srl**  
Sede Legale - Via Aurelio Saffi, 34 - 20123 Milano - Codice fiscale e Partita Iva 10136740965  
Sede Operativa - Via Vincenzo Monti, 52 - 20123 Milano

CEO & FOUNDER | Fabienne Mailfait

HEAD OF CONTENT | Fabrizio Guidoni

DIREZIONE CREATIVA | Enzo Provvido

TESTI | Fabrizio Guidoni

CONTRIBUTORI  
Christian Roger, Francesco Pagani

IMPAGINAZIONE | Caterina Vitaliti



**we**  
WEALTH