

WINE FAMILY



Foodology è un'innovativa Startup 100% Italiana frutto dell'unione tra operatori del Food Business.

Nata nel 2018 grazie alla sinergia di diverse personalità ed Aziende del settore mosse da un obiettivo comune, è diventata in poco tempo un HUB per chi, dal produttore al foodie, promuove un nuovo concept di "Unconventional Food Lifestyle".

Grazie alla sinergia di Chef, produttori, ristoratori ed appassionati abbiamo costruito un percorso comune di sviluppo del comparto agroalimentare, svincolandolo da mere logiche di business. Il nostro lavoro è a sostegno della valorizzazione del territorio in cui i principi cardine sono artigianalità e cultura. Oggi Foodology si pone principalmente come incubatore per Startup, Cantine ed Aziende del Food & Beverage.

"Taste the good side" è il nostro motto, le nostre intenzioni, il nostro voler stare dalla parte giusta, quella buona. La mission, nata come reazione agli attuali standard, è quella di rifocalizzare l'attenzione sulle radici e quindi sulle origini della gastronomia, adeguando le odierne necessità di mercato al rispetto e la tutela dei processi e delle tradizioni, esaltandone la biodiversità. Il nostro è un dialogo diretto e sincero con il territorio e la sua comunità, in cui siamo tanto attenti nel custodirne i tesori quanto nel dargli slancio attraverso i nuovi canali, contribuendo alla sua crescita e competitività. Quello che offriamo al Mondo è cultura pronta da mangiare.

”

NON SIAMO
SPETTATORI DEL
CAMBIAMENTO,
MA LO GUIDIAMO
AFFINCHÈ SIA
MIGLIORE

NELLO GATTI – CEO & CO-FOUNDER



AZIENDA AGRICOLA LE MARIE



PIEMONTE

Barge
Cuneo

Una Boutique Vitivinicola che sorge ai piedi del Monviso, a Barge, in cui il genio Leonardo da Vinci ne esaltava già nel XVI secolo l'indiscutibile produzione di pregio. Con una superficie di dieci ettari disposti tra i 400 e i 500 metri slm, il particolare microclima ed il terreno scistoso, di colore rosso e ricco di preziosi sali minerali, la limitata produzione de *Le Marie* vuole essere un'identitaria rappresentazione del Piemonte dei grandi vini, impreziosita da una serie limitata di etichette disegnate dall'artista del Pinerolo Mario Borgna.

Foodology Family: Il Saggio

Spotlight

Debarges – Nebbiolo prodotto solo nelle migliori annate, sfruttando l'enfasi delle vigne storiche dell'Azienda, con una tiratura limitata di circa 4 mila pezzi unici l'anno.

F-FACTOR

“

Il genio creativo de Le Marie è riconosciuto dal FIVI come realtà unica nelle sue produzioni. Con i suoi filari piantati su terreni derivanti dalla disgregazione di rocce primordiali, i vini beneficiano di una brezza aromatica unica, diventando perfetto alleato della carica tannica dei rossi e supporto alla texture dei bianchi.



DEBARGES

Classificazione:
DOC

Denominazione:
Nebbiolo Pinerolese

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Annata:
2016

Tipologia:
vino rosso fermo

Zona di Produzione:
Barge, frazione Assarti

Terreno:
Scistoso, di colore rosso

Sistema di allevamento:
Guyot

Vinificazione:
L'uva viene pigia diraspata e trasferita nei tini di fermentazione. La fase di macerazione si prolunga per circa 5/7 giorni controllando la temperatura, assicurando un accurato controllo di follatura e rimontaggio che permetterà di non estrarre tannini troppo duri o vegetali. Al termine della fermentazione primaria verrà favorita la fermentazione malo lattica per poi completare l'affinamento per circa 300 giorni in grandi botti di rovere da 2500 litri.

ABV:
14%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Colore rosso rubino con riflessi granato scarico, brillante con note di trasparenza. È un vino caldo per alcolicità, presenta tannini marcati levigati dagli aromi terziari. Belle le note di sapidità ed acidità dosate in persistenza.



COLOMBE

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Barbera**

Annata: **2016**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14%**

Si presenta con un colore rosso rubino cupo con riflessi granati. Molto intenso e di grande consistenza il bouquet olfattivo. È un vino equilibrato e di grande potenzialità.



DOLCETTO

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Dolcetto**

Annata: **2018**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Rosso porpora con riflessi violacei. In bocca il vino ha un piacevole carattere fruttato, in cui trovano espressione richiami di ciliegia, prugna e mora selvatica. Astringenza e struttura trovano il perfetto equilibrio nel timbro alcolico.



ROUGE DE LISSART

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Barbera, Bonarda,
Chatus Pinerolese**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13.5%**

Il marchio di fabbrica della famiglia che segue l'antica ricetta di assemblaggio delle migliori varietà locali. Al naso esprime note floreali di viola e rosa, con rimando a frutti rossi tipici dei vitigni, con le note di affinamento che riportano i profumi alla piena territorialità del prodotto.



BLANC DE LISSART

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Malvasia Moscata**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Adorna il calice di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il vino è ampio con una nota aromatica delicata e fruttata di pera Williams e agrumi, contornati da erbe officinali e salvia. Il sorso è piacevolmente fine e persistente, alcool bene in vista e sollievo nel retrogusto.



CANTINA BASSOLI



EMILIA ROMAGNA

Carpi
Modena

La nuova generazione del Lambrusco, l'antica Vitis Labrusca conosciuta già in epoca pre-romana, attraverso la storia dei **Bassoli**, viticoltori dei terreni argillosi a nord di Modena dal 1922. Un eccezionale sviluppo che si erge a spartiacque nella concezione del frizzante rosso Emiliano per eccellenza, generando due linee che stravolgono la malsana fama di "Italian Cola" che aveva legato il buon nome del Lambrusco ad un vino dolce e di scarso pregio. Re Riccardo è pioniere nella sapiente spumantizzazione delle migliori selezioni di Lambrusco Salamino, Sorbara e Grasparossa, vestendo elegantemente le bottiglie con passaggi artigianali ed un sigillo di cera lacca. La linea Ancestrale è la vision futura dell'Azienda attraverso gli insegnamenti ed i valori del passato, promuovendo il torbido vino "fatto come una volta" in chiave moderna.

Foodology Family: Il Crociato

Spotlight

Re Riccardo Gold – È il Lambrusco che rappresenta al meglio lo spirito Emiliano, rude ma vero. Estetica barocca da Champagne, colpisce per il suo avvolgente gusto piacevole e secco.

F-FACTOR

“

Era lo "spumante selvaggio" del grande Pavarotti. Il suo sottofondo fruttato fa entrare questo Lambrusco "new age" nella riconosciuta famiglia delle eccellenze nella Food Valley.



RE RICCARDO GOLD

Classificazione:
IGT

Denominazione:
Lambrusco dell'Emilia

Vitigno:
Lambrusco Salamino e di Sorbara

Tipologia:
vino rosso frizzante secco

Zona di Produzione:
Carpi

Terreno:
Argilloso e sabbioso

Sistema di allevamento:
Cordone speronato

Vinificazione:
Vinificazione in rosso, con breve macerazione sulle bucce e decantazione statica a freddo del mosto. Pulizia dello stesso ed avvio alla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione per presa di spuma secondo il metodo Charmat lungo. Imbottigliamento ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

ABV:
11%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Si presenta spumeggiante il suo corpo rosso carico, inchiostro denso. Intenso e concentrato sul frutto al naso, con chiari ricordi di ciliegia e frutta a polpa rossa in genere. Fresca la bevuta, tipica e caratteristica. Buona la persistenza con chiusura sapida. Ottima la piacevolezza e pulizia al palato.



RE RICCARDO PLATINUM

Classificazione: IGT

Denominazione: Lambrusco dell'Emilia

Tipologia: **Vino rosso frizzante extra-dry**

Formato: **750ml**

vol: **11%**

Rosso intenso con bordature violacee. Frutta rossa, scura e croccante al naso, viene seguita da sfumature leggermente erbacee, che rendono il bouquet olfattivo lineare e piacevole. Fresco l'assaggio e ben equilibrato in persistenza.



RE RICCARDO PERLA

Classificazione: DOC

Denominazione: **Pignoletto**

Tipologia: **Vino bianco frizzante extra dry**

Formato: **750ml**

vol: **11%**

Colore paglierino brillante tendente al verdognolo ravvivato dal fine perlage. Profumo delicato accompagnato da aromi di cedro, fiori di campo e note balsamiche al palato. Beva fine e leggiadra.



ANCESTRALE BIANCO

Classificazione: **IGT**

Denominazione: **Lambrusco bianco
dell'Emilia**

Tipologia: **Vino bianco frizzante**

Formato: **750ml** vol: **11%**

Giallo chiaro pieno il colore alla vista, con bollicina regolare e duratura. Delicato e puntuale il naso, aperto da rimandi floreali e caratterizzato da richiami di scorza di arancia. Il palato è scorrevole e leggero, ben sorretto da una buona spalla acida, coerente con l'olfatto e di buona lunghezza.



ANCESTRALE ROSÈ

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Lambrusco di Sorbara**

Tipologia: **Vino rosè frizzante**

Formato: **750ml** vol: **11%**

Elegante il naso, delicatamente sorretto da ricordi di piccoli frutti a bacca rossa, quali ribes e lampone, poi caratterizzato da sottili note agrumate. In bocca il frutto esplode, accompagnato da freschezza e viscosità che riempiono il sorso. Ottima la lunghezza e morbida la chiusura.



ANTICA TENUTA IL FRASSINE



TOSCANA
Rignano sull'Arno
Firenze

Rinascimento Fiorentino nelle sue mura e nelle sue attuali virtù, l'Antica Tenuta *il Frassine* lega la propria storia a quella della sua pregevole area di provenienza. Circondata da verdi boschi che si aprono per ospitare il secolare uliveto ed i 20 ettari di vigneto, la Dimora è resa celebre dalla testimonianza di Enrico Fermi, il fisico di fama mondiale che nella prima metà del 900' contribuì ad impreziosire la residenza e ad interessarsi al suo vigneto. Ad oggi gli Eredi de Il Frassine ne custodiscono gelosamente gli insegnamenti, coltivando la terra in regime "essenziale" ma che dai propri vini pretendono muscoli e carattere.

Foodology Family: Il Fisico

Spotlight

Il Nutolino – Insolita espressione del Chianti secondo la famiglia Nuti, eredi del tesoro custodito nelle vigne fiorentine volute dall'ospite italo-americano. Energia alcolica, resistenza aromatica e sfaccettature speziate rendono esplosivo Il Nutolino, Rinascimento enoico del Chianti DOCG.

F-FACTOR

“

Lo sprint di un SuperTuscan unito alla storia di un Nobel mondiale, Il Nutolino è una vera arma nucleare! "Outsider" nella riconosciuta famiglia Chianti, trova nelle sue vasche di cemento e la giusta dose di Cabernet Sauvignon la propria personalità.



IL NUTOLINO

Classificazione:
DOCG

Denominazione:
Chianti

Vitigno:
Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 30%

Tipologia:
vino rosso fermo

Zona di Produzione:
Rignano sull'Arno

Terreno:
Argilloso e calcareo di origine sedimentaria

Sistema di allevamento:
Guyot

Vinificazione:
Dopo l'attenta selezione in vigna, segue la diraspatura con pigiatura soffice e, senza aggiunta di lieviti selezionati, si svolge la fermentazione alcolica tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di fermentazione/macerazione avviene in vasche di acciaio per circa 35 giorni con follature manuali e rimontaggi. A Dicembre il vino viene travasato in vasche di cemento da 6,5hl dove svolge la fermentazione malolattica per almeno 8 mesi. Il processo termina con affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima della commercializzazione.

ABV:
14.5%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Rosso rubino luminoso al calice. Ampio e complesso al naso, richiama inizialmente la viola mammola e i frutti a bacca rossa, come ribes e ciliegie, per poi proseguire su gradevoli ricordi di spezie dolci. Elegante al palato, risulta connotato da sfumature minerali e da sottili toni balsamici. Notevole in persistenza.



LA CASA DELL'ORCO



CAMPANIA
Montefalcione
Avellino

Una Stonehenge nel cuore dell'Irpinia che domina una verde collina in cui sono disposte le storiche vigne di Fiano. La **Casa dell'Orco** è l'emblema del mito diventato realtà. La sua storia ispirò l'artista lucana Maria Padula a rendere la sua storia ancora più affascinante, ambientandoci una novella in cui un pastore irpino sconfisse il terribile Orco e da quel momento i vini di quell'area acquisirono una raffinatezza ineguagliabile. Secondo l'enologo di Famiglia, l'eccelsa qualità dei vini è già in gran parte risultato delle tecniche in vigna, in cui la lotta integrata e la totale assenza di sostanze di sintesi permettono alla Cantina una impareggiabile produzione di vini di pregio Campani, dagli aromatici bianchi al potente Taurasi.

Foodology Family: Il Mostro

Spotlight

Taurasi – Il maestoso rosso campano dal forte carattere e capacità d'invecchiamento uniche. L'indomabile uva Aglianico viene per questa limitata produzione accuratamente selezionato e raccolto a mano, prima di subire il lungo riposo che lo renderà l'inconfondibile inchiostro nero al maraschino. Compagno spregiudicato dei cibi grassi e saporiti, a prova di Umami.

F-FACTOR

“

Completa ed intrepida produzione delle migliori uva autoctone campane, vinificate in purezza. Un Orco che spaventa nello stupirci sempre di più, sempre in meglio.



TAURASI

Classificazione:
DOCG

Denominazione:
Taurasi

Vitigno:
Aglianico 100%

Annata:
2008

Tipologia:
vino rosso fermo

Zona di Produzione:
Montefalcione

Terreno:
Medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento:
Spalliera-Guyot

Vinificazione:
Dalle migliori selezioni di Aglianico trasmessi in Cantina, si passa alla diraspatura e leggera pressatura. Inoculo di lieviti selezionati e macerazione a freddo per oltre 20 giorni in cui vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestages. Svinatura e conservazione in serbatoi di acciaio fino alla fermentazione malolattica naturale. Invecchiamento in barriques da 225lt per un periodo di 18 mesi. Ulteriore affinamento in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

ABV:
14%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Rosso rubino vivo. Rosso di pregio unico nel suo genere, improntato da profumi di frutti di bosco impreziositi da toni vegetali e speziati di pepe nero. In degustazione ha tannini robusti e una persistenza aromatica lunga.



FALANGHINA DEL SANNIO

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Falanghina del Sannio**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Veste il calice di un luminoso e splendente giallo paglierino. Il naso è ricco di frutta gialla matura, con nuance di gelsomino. Il palato è impostato una grande freschezza e sapidità, ravvivata dal retrogusto esotico. Scorrevole il sorso e lunga la persistenza.



CODA DI VOLPE

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Coda di Volpe**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Deve il suo nome alla particolare forma del grappolo, piena e piramidale. Colore paglierino brillante con sfumature di intensa lucentezza. Delicato il soffio al cedro, in cui emergono note balsamiche e floreali che si ritrovano al palato.



AGLIANICO

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Aglianico**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Rosso rubino intenso, al naso si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie. Al palato è elegante e morbido, caratterizzato da note che richiamano i frutti di bosco e la confettura di fragole. Fresco, equilibrato, profondo, chiude con un finale di ottima persistenza.



FIANO DI AVELLINO

Classificazione: **DOCG**

Denominazione: **Fiano di Avellino**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13.5%**

Giallo paglierino, al naso esprime sentori di pera, nocciola tostata, agrumi ed erbe aromatiche. Un profilo olfattivo fine, che apre ad un assaggio di apprezzabile delicatezza, di buon corpo e di ottimo equilibrio. Destinato a notevoli invecchiamenti.



GRECO DI TUFO

Classificazione: **DOCG**

Denominazione: **Greco di Tufo**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13.5%**

Giallo paglierino, al naso esprime un profilo olfattivo complesso ed ammaliante. Note agrumate si fondono a sentori fruttati e minerali prima di un assaggio lungo, profondo e materico, caratterizzato da un equilibrio perfetto ed un finale vibrante.



TAURASI

Classificazione: **DOCG**

Denominazione: **Taurasi**

Annote: **2006 | 2015**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14%**

Rosso scuro impenetrabile. Apre con trionfo di frutta matura per poi arricchire il sorso con sfumature di spezie e tabacco. Un vino notoriamente caldo, lascia scorrere al palato spinta tannica e persistenza.





MASSERIA INCANTALUPI



PUGLIA
Brindisi
Salento

Appena 5km separano il mare Adriatico dalle antiche mura Bizantine, impronta secolare in cui sorge la **Masseria Incantalupi**. Nell'immediato dopoguerra riparte la storia di questa tradizione Aristocratica, nata lungo i fasti di Federico II di Svevia, che comincia a sfruttare i suoi profondi e fertili terreni a medio impasto per impiantare ulivi, frutta e vigneti. In chiave moderna, Incantalupi è uno spirito nobile anche nella propria concezione di vignaiolo, in quanto precursore e grande sostenitore dell'agricoltura biologica e dei principi di ecosostenibilità. Le sue produzioni sono schiette, mai banali od omologate al boom dei vini "morbidi" pugliesi. La Puglia al calice secondo Incantalupi è salina e rigorosamente biologica.

Foodology Family: Il Cavaliere

Spotlight

Primitivo – diverso dai suoi cugini dall'alto residuo zuccherino, il Primitivo Biologico Incantalupi è sintesi di grande piacevolezza che non rinuncia a mostrare tannino, sfondi amarognoli e persistenza, in un sorso armonico e di talento.

F-FACTOR

“

Varie Casate ed influenze hanno attraversato queste antiche mura. Il suo fascino è racchiuso in una produzione autentica del Salento. Vini che con grinta continuano a svelare la loro bellezza "senza tempo".



PRIMITIVO

Classificazione:

IGT

Denominazione:

Primitivo del Salento

Vitigno:

Primitivo 100%

Tipologia:

vino rosso fermo

Zona di Produzione:

Mesagne

Terreno:

Medio impasto Argilloso, con buona presenza di scheletro, mediamente profondo.

Sistema di allevamento:

Alberello Pugliese

Vinificazione:

Macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata a 24°C con lieviti selezionati. In acciaio per 1 anno e successivamente in barriques di rovere francese per almeno 6 mesi. Il processo di affinamento termina con una sosta in bottiglia di 3 mesi.

ABV:

13%

Formato:

750ml

Note di Degustazione Foodology:

Si caratterizza per la morbidezza dei suoi tannini e la persistenza gusto-olfattiva. All'olfatto risaltano sentori di frutti rossi maturi come la fragola, lamponi e more anche sotto forma di gelatine. Il sorso è pieno e contraddistinto da una lunga e piacevole persistenza.



ARMONIA

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Fiano**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Colore giallo dorato lucente. Al naso esprime profumi intensi e fini di bergamotto, banana, pesca, camomilla e biancospino, su sfondo muschiato. Al palato è delicatamente aromatico e di bello spessore, percorso da una gustosa vena fresco-sapida, di buona persistenza.



HYPNOS

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Negroamaro**

Tipologia: **Vino rosè fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13%**

Rosa chiaro stile "francese", Al naso si esprime con sentori di fragoline di bosco e ciliegie seguiti da note mentolate. Al palato si rivela morbido e piacevolmente sostenuto da un'ottima spalla di freschezza e sapidità. Equilibrato e speziato il gusto.



NEGROAMARO

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Negroamaro**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13.5%**

Dal colore rosso rubino, con riflessi tendenti al viola. Al naso troviamo sentori speziati e di frutti maturi, con particolare nota di buccia d'arancia. In bocca risulta persistente, con tannini molto evidenti che rendono il retrogusto piacevolmente amarognolo.



MYRON NEGROAMARO RISERVA

Classificazione: **DOC**

Denominazione: **Negroamaro, Malvasia Nera**

Annata: **2016**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14%**

Colore rosso rubino brillante con sfumature granate. All'olfatto emergono sentori di frutti rossi maturi anche sotto forma di confetture e sottospirito, speziati come pepe nero, cuoio, tostati ed eterei. Gusto pieno, in cui un sottofondo di grafite e tabacco chiudono la sensazione gusto-olfattiva.



ESTASI

Classificazione: **IGT**

Denominazione: **Primitivo, Negroamaro**

Annata: **2017**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14%**

L'identità del Salento nel genuino assemblaggio dei suoi 2 vini di punta. Colore rosso rubino brillante con sfumature granate; all'olfatto emerge la frutta rossa matura, come more, mirtillo, melagrana, per completarsi in toni speziati, tostati ed eterei. Incantevole tannino avvolgente e ben lavorato. Chiude con un finale lungo.





CANTINE GRECO



CALABRIA
Crucoli
Crotone

L'orizzonte di una nuova Calabria che volge verso il futuro. Le *Cantine Greco* sono da numerosi decenni acclamate per la loro produzione di Cirò, il masterpiece enoico del Crotonese. Nonostante ciò, una ventata di freschezza capitanata dalla giovane Enza Greco e l'enologo Massimo Bartolini stravolge la quiete in vigna, in cui il lancio di una nuova linea "pop" è l'evento spartiacque per una nuova identità. Lei, bizzarra ed eclettica disegna a mano le nuove etichette, mentre lui, dall'unione di vecchi filari e nuovi blend dona sapidità e freschezza alle nuove produzioni.

Foodology Family: La Diva

Spotlight

Prainette – Il Gaglioppo agile e vivace secondo l'estro femminile di Enza Greco. Un rosé ottenuto dalle nuove vigne che affacciano sul mare, con rese basse e raccolta a piena maturazione, nuovo emblema di una Calabria che sa rinnovarsi e rendersi accattivante. Prainette è un omaggio alla forza della donna, capace di attendere per poi mostrare la sua bellezza.

F-FACTOR

“

La straordinaria bellezza di una etichetta "nata per errore". La Special Edition destinata ai vini IGT sono il cuore di una giovane promessa rientrata nella sua Terra per far da Pioniere ad una Calabria 2.0



PRAINETTE

Classificazione:
IGT

Denominazione:
Calabria rosato

Vitigno:
Gaglioppo 100%

Tipologia:
Vino rosè fermo

Zona di Produzione:
Torretta di Crucoli

Terreno:
Argilla bianca

Sistema di allevamento:
Cordone Speronato

Vinificazione:
Criomacerazione prefermentativa sulle bucce per 6 ore a circa 8°C in presa. La fermentazione del mosto avviene spontanea in acciaio, cui segue la malolattica che si completa a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi prima della messa in commercializzazione.

ABV:
12.5%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Color rosa salmone tenue, al naso ci avvolgono sentori di fragoline di bosco e lamponi. In bocca è fresco e sapido con un finale lungo e minerale.



CENTO ALBE

Classificazione: **IGT**

Denominazione: **Greco**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **12.5%**

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso presenta un bouquet ricco e molto fine con note dolci di frutta gialla e frutta secca. In bocca si rivela freschissimo e decisamente minerale, suo vero punto di forza. Finale rinfrescante ed agrumato.



CIURANÀ

Classificazione: **IGT**

Denominazione: **Gaglioppo**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14%**

Rosso rubino il colore. Ha un bouquet olfattivo composto da richiami alla frutta rossa ed in particolare al sottobosco, cui seguono sfumature di erbe aromatiche. In degustazione si dimostra sapido e minerale, piacevolmente avvolgente nella sua chiusura affumicata.

INTERNATIONAL WATNERS



CHATEAU TRIANON



FRANCIA
Saint Emilion
Bordeaux

Dominando i suoi 12 ettari nei territori a Sud-Ovest di Saint Emilion, una lapide commemorativa posta all'ingresso della Chateau recita: "Ho costruito Versailles per la mia corte, Marly per i miei amici e Trianon per me – Re Luigi XIV". Dal Re Sole a Dominique Hébrard, Co-Proprietario della celeberrima Château Cheval Blanc, il corso della storia vede legati a *Trianon* le più autorevoli figure di prestigio francese intrecciarsi in un territorio diventato leggenda nella produzione di vino, Bordeaux. Una limitata tiratura di circa 50 mila reliquie l'anno sono per il pluripremiato enologo Alizée Huet il risultato di una superba ricercatezza in ogni fase produttiva, in cui il terreno ghiaioso e calcareo conferisce ulteriori note di finezza e mineralità, rendendo Trianon un vino senza eguali.

Foodology Family: Il Re

Spotlight

Trianon 2015 – La storica annata concepita come tra le migliori degli ultimi 30 anni, premiata con un sensazionale 95 pt. da James Suckling.

F-FACTOR

“

Il vino che era destinato al Re di Francia non poteva che essere il migliore al mondo. Oggi possiamo goderci questo lusso un tempo concesso solo nella Reggia di Versailles disponendo di tutte le annate in commercio.



TRIANON

Classificazione:
Grand Cru

Denominazione:
Saint-Émilion AOC

Vitigno:
**Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 15%,
Cabernet Franc 5%**

Annata:
2015

Tipologia:
Vino rosso fermo

Zona di Produzione:
Saint Emilion

Terreno:
**Sabbia argillosa e calcarea su fondo
ferroso e ghiaia rossa**

Sistema di allevamento:
Cordone Speronato

Vinificazione:
Le uve sono selezionate e raccolte a mano dalle viti di circa 35 anni, trasportate in cassette e raccolte su un tavolo di cernita. La fermentazione avviene in cemento (forma tronco conica) e in seguito in serbatoi di acciaio termoregolato (28 a 30°C). Affinamento in barrique per almeno 15 mesi prima di un lungo riposo in bottiglia della durata di 1 anno.

ABV:
14.5%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Risultato di un'annata storicamente eccellente. Veste il calice di un bel granato, luminoso e limpido. Il naso è ricco e complesso, aperto da sfumature floreali e proseguito da richiami alle more, al ribes nero e all'amarena matura. Tra i terziari si percepiscono ricordi di sottobosco, di liquirizia e di caffè tostato. Il palato è profondo e corposo, potente e giustamente tannico, di lunga persistenza. Eccellenza bordolese in un perfetto calice di vino.



TRIANON

Classificazione: **Grand Cru**

Denominazione: **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Saint Emilion AOC**

Annata: **2012 - 2016**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **14.5%**

Pieno e carico il granato alla vista. All'olfattiva lascia percepire note di mora, di mirtillo, di ribes e di prugna, poi arricchite da richiami al cioccolato e al caffè espresso, con sfumature mentolate a fare da closa. La bocca ha un ottimo estratto, è vellutata e giustamente tannica, di lunga persistenza. Il lungo invecchiamento conferisce al vino una sontuosa struttura piacevole ed amarognola.





VICTORIA ORDÓÑEZ



SPAGNA
Malaga
Andalucia

Nata sotto forma di "garage wine", *Victoria Ordóñez* riprende alcuni anni fa la produzione di vino nella Sierra de Malaga, recuperando i terreni sottratti alla fillossera ed allevando il grande autoctono locale, il Pedro Ximenez. Con vigneti che raggiungono perfino il 70% di pendenza ed altitudini che variano tra gli 800 e i 1.100 metri, la sfida lanciata dall'avventuriera *Victoria* può definirsi ben oltre che eroica. Il terreno con presenza calcarea, le basse rese e la raccolta interamente a mano con l'ausilio di muli per il trasporto sono solo alcune delle componenti che rendono unica questa storia, entrata per la prima volta sul mercato nel 2015.

Foodology Family: Il Marinaio

Spotlight

La Ola del Melillero – Che cosa significa questa etichetta? Chi è stato nella Costa del Sol ne avrà sicuramente un ricordo indelebile, poiché è l'onda che travolge i bagnanti al passare del "Melillero". Per quanto concerne il vino, dimenticate lo Sherry da cui deriva l'uva Pedro Ximenez. Questo bianco ne sfrutta l'elisir aromatico e la moderata acidità per estrarne un brillante vino secco, dal leggero soffio alcolico e consistente texture, frutto del lungo affinamento in barriques e successiva stabilizzazione in bottiglia.

F-FACTOR

“

La coraggiosa avventura di una ereditiera che affacciandosi sui propri terreni decide di far ripartire la gloriosa storia dei vini di Malaga. Un progetto nato col supporto dell'enologo austriaco Alois Kracher ed oggi assistito dal figlio della Proprietaria, l'agronomo Guillermo, in una storia ricca di miti, di cuore e di coraggio.



LA OLA DEL MELILLERO

Classificazione:
D.O.

Denominazione:
Sierra de Málaga

Vitigno:
Pedro Ximenez 90% e Moscatel 10%

Tipologia:
Vino bianco fermo

Zona di Produzione:
Alta Axarquía (Parque Natural de Sierra Tejada)

Terreno:
Albariza blanca

Sistema di allevamento:
Alberello

Vinificazione:
Viene raccolta a mano in cassette da 8 kg e trasportata dal vigneto con l'aiuto di muli. Il 60% è fermentato in nuove botti di rovere francese ed il resto in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Sosta sui lieviti per 10 mesi ed ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

ABV:
11%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Color oro fulgido. All'analisi olfattiva si percepiscono chiaramente delle belle note di canditi e frutta esotica. Attacco intenso in bocca, con buona morbidezza e acidità che bilancia il sorso. Spezie in chiusura e resistenza retronasale.



ARMENIA WINE COMPANY



ARMENIA
Sasunik
Aragatsothn Region

Ai piedi dei maestosi 5.200 metri del Monte Ararat, nei territori biblici che ospitarono l'Arca di Noè, sorge la più antica storia di vino al mondo. Oltre 6mila anni fa, infatti, in luoghi oggi appartenenti all'Armenia, sono state ritrovate le tracce della prima Cantina nella storia dell'umanità. Sulle ceneri del magnifico ritrovamento, *Armenia Wine Company* riallaccia il suo filo con la storia continuando la coraggiosa vinificazione dell'Areni e del Kangoun, due super autoctoni piantati a piede franco tra i 1.200 e i 1.600 metri d'altezza. Il processo in Cantina è condotto a 10 metri di profondità, scavato nel basalto, vinificando in vasi di cemento a temperatura controllata sotto la magistrale attenzione dell'enologo di fama mondiale Jean-Baptiste Soula. Perfetta sintesi della portata storica ed odierne esigenze di filiera, la Cantina ha iniziato un processo di modernizzazione nel 2006 che lo ha portato ad essere icona nell'intera comunità enoica nelle produzioni di vini di pregio.

Foodology Family: L'Esploratore

Spotlight

Areni – Il vino del futuro secondo José Vouillamoz di "Wine Grapes". Naturalmente definito l'acino "perfetto", è somma di eleganza, aromi e tannino perfettamente equilibrati ed in sintonia. Il SuperArmeno Areni noir sembra aver preso dal Pinot Noir la nota olfattiva, dal Sangiovese la struttura e dal Merlot le sfumature.

F-FACTOR

“

La Patria del vino mondiale per la prima volta in Italia, con oltre 6000 anni di storia alle spalle ed una spinta inusuale verso la modernità che farà sicuramente rientrare questo Paese tra i grandi produttori di vino.



ARENI

Vitigno:
Areni 100%

Tipologia:
Vino rosso fermo

Zona di Produzione:
Vayots Dzor

Terreno:
**Terreno roccioso ricco
di calcare**

Sistema di allevamento:
Guyot

Vinificazione:
L'uva viene raccolta a piena maturazione e condotta nelle cave della Cantina per essere selezionata. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in contenitori di acciaio per poi passare alle moderne vasche di cemento, riproducendo la tradizione millenaria delle "karas", favorendo la micro-ossigenazione e la perfetta estrazione dei profumi dall'uva. Il processo si completa con ulteriore passaggio in autoclave e stabilizzazione in bottiglia di minimo 6 mesi.

ABV:
12.5%

Formato:
750ml

Note di Degustazione Foodology:
Si palesa nel calice con una veste rubina profonda e vivace. La prima olfazione rivela un liquido vibrante e sfaccettato, che squaderna in successione note di more di rovo, china, rabarbaro, the nero. Alla lingua si rivela generoso e ricco, ravvivato da un convincente apporto di sapidità e freschezza.



KANGOUN

Denominazione: **Kangoun**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **12.5%**

Un bianco artigianale che rivela il suo prestigio già nel suo colore. Avvolgente e di buon corpo, ottenuto da due varietà di uve bianche autoctone. Fermenta ed affina in contenitori di cemento che ne esaltano il quadro olfattivo. Ha profumi floreali e speziati, marcandone la scia balsamica. Freschezza e sapidità rilanciano continuamente l'assaggio.



ARENI ROSÈ

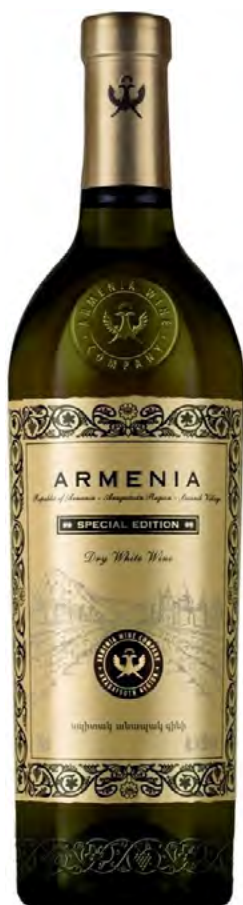
Denominazione: **Areni**

Tipologia: **Vino rosè fermo**

Formato: **750ml**

vol: **11.5%**

Eccellente esempio di vinificazione in rosè dell'uva Areni. Seduce il suo gusto pieno, caldo, speziato, sapido e ricco di frutto, con una buona freschezza. Croccante al palato, persiste una scia di frutta tropicale in cui primeggia la banana.



SPECIAL EDITION WHITE

Denominazione: **Kangun 95% and Rikatsiteli 5%**

Tipologia: **Vino bianco fermo**

Formato: **750ml**

vol: **12.5%**

Proveniente da una esclusiva selezione di vigneti disposti a 1.200 mt slm. Vivace, succosa e stratificata con una bella acidità che viene dalle alte altitudini. In bocca si possono assaporare note floreali e piccanti che lasciano il posto ad un bianco pieno di corpo con un bel finale.



SPECIAL EDITION RED

Denominazione: **Areni 95% and Hakhtanak 5%**

Tipologia: **Vino rosso fermo**

Formato: **750ml**

vol: **13.5%**

Proveniente da uve autoctone Areni vinificate con la tardiva Hakhtanak, coltivate a oltre 1400 metri di altitudine, maturato in sofisticate anfore figlie delle antiche 'karas'. È intenso, caldo e speziato, dai sentori di frutti di bosco, radici ed erbe officinali. Un vino dal fascino antichissimo. Un autentico pezzo di storia che si presenta al calice con tutto il suo impeto.

Sede Legale – Via San Felice 25, 80036, Palma Campania (NA)

Showroom – Via Velia 70, 84122, Salerno (SA)

Website – www.foodology-italia.com

Phone: +39 366 5324188

Email: info@foodology-italia.com

p.iva 09044991215 **SDI** 5RUO82D

