



Faunus

Catalogo Vini

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri"
Goethe

A stylized, artistic splash of red wine in shades of magenta and pink, positioned to the right of the title text.

LA MISSION DELLA FAUNUS

Passione per i vini autentici, artigianali, legati a un territorio; un rapporto di lavoro professionale con i produttori vinicoli, diretto, sincero, in alcuni casi di amicizia, sempre di grande stima, frutto di lunghe frequentazioni e della condivisione dei valori di base di questa attività così complessa e così gratificante.

Questi sono i pilastri sui quali si basa l'attività di Faunus, una società nuova, ma che nasce da una consolidata collaborazione tra un esperto enotecario, Andrea Barbaccia, da 25 anni nel mondo dell'enogastronomia e un'azienda slovena, Wine Cave D.O.O., con 10 anni di esperienza nel settore enologico, nell'import-export e come produttore con il marchio Volčja Hiša, in Francia e Slovenia.



CHI SIAMO

Abbiamo scelto di chiamarci Faunus, in onore dell'antichissima divinità italica, protettrice dei campi, dei pascoli, dell'agricoltura e della natura: ci ispiriamo perciò allo spirito, al genio che caratterizza ogni territorio e che – riteniamo – consenta ancora oggi, se ben interpretato, di dare ai prodotti della terra – e quindi anche alle uve e ai vini – un gusto speciale e inimitabile.





Pardon & Fils

Le Domaine Pardon & Fils possiede vigneti nell'area del Beaujolais sin dal 1820, la proprietà tramandata di padre in figlio si è estesa nel tempo e comprende le appellazioni più caratteristiche come Fleurie, Morgon, Chénas etc.

Il suolo arido delle parcelle varia in modo impressionante nella sua composizione: sabbie, graniti, le famose Roche Blue di Morgon, marne calcaree, scisti, rappresentano ricchezza e complessità di questo terroir.

In inverno si pratica una potatura molto corta detta "Gobelet" sulle vecchie viti. Questo processo limita il numero di grappoli per ceppo e permette di ottenere uve sane, le cui bucce spesse offrono una migliore resistenza alle intemperie e alle malattie. Per i nuovi impianti, si effettua una potatura a cordone di Royat.



Cremant

- » Chardonnay Gamay 5% Pinot Noir 12,5%
- » Suolo argillo calcareo tra i villaggi di Chardonnay e Lugny viti 20-30 anni
- » Vinificazione metodo tradizionale 18 mesi sur lattes Brut



Cremant Rosé

- » Pinot Noir - Gamay 12,5 %
- » Suolo Argillo calcareo su strati di marne diverse Cote Chalonnaise viti 25 anni
- » Vinificazione metodo tradizionale 18 mesi dur lattes brut



Blanc de Blanc Brut

- » Chardonnay 100% 12%
- » Suolo argillo calcareo, metodo tradizionale minimo 12 mesi su lattes brut



Morgon

- » 100% gamay, 12,5%, da bere 5 anni
- » Suolo roccia vulcanica la famosa roccia blu che caratterizza l'appellazione. e scisti friabili
- » Vendemmia manuale a metà settembre - macerazione semicarbonica da 10 a 12 giorni (grappolo intero) in vasche di cemento
- » Fermentazione alcolica a temperatura controllata
Fermentazione malolattica svolta al 100% Affinamento da 6 a 8 mesi
filtrazione
- » Un profilo aromatico e generoso, strutturato, con tannini fini, dotato di un bell'equilibrio
- » Temperatura di servizio: 15 - 16°C



Regny

- » 100% gamay, 13%, da bere 5 anni
- » Suolo in località l'Ermitage composto da granito profondo e sabbia in superficie, che conferisce potenza e carattere
- » Vendemmia manuale a inizio settembre - macerazione semicarbonica per 8 giorni (grappolo intero) in tini di acciaio inox
Fermentazione alcolica a temperatura controllata - Fermentazione malolattica svolta al 100% - Affinato in vasca per 8 mesi
- » Cuvée espressiva, aromi di frutti rossi molto maturi, violetta e peonia - In bocca: bella armonia tra potenza e aromi fruttati, ottima lunghezza
- » Temperatura di servizio: 14 - 15°C



Chénas

- » 100% gamay, 13%, da bere 5 anni
- » Suolo composizione granitica situato nelle parti alte della denominazione evolve silico-argilloso, sassosi in superficie, avvicinandosi alla valle della Soane
- » Vendemmia manuale a metà settembre - macerazione semicarbonica 9-10 giorni (grappolo intero) in tini di acciaio inox prima della pigiatura -
Fermentazione alcolica a temperatura controllata, residuo zuccherino < 1,5 gr. - gradazione alcolica: 13°
Fermentazione malolattica, svolta al 100% - Affinamento in tini per 8 mesi
1° imbottigliamento in primavera
- » Temperatura di servizio: 15-16°C



Fleurie

- » Gamey 100%, 13,5%, da bere 5 anni
- » Terroir composto in modo molto omogeneo da arenaria granitica e granito a cristalli grossi si esprime in vini eleganti, fini e molto fruttati con note floreali
- » Vendemmia manuale a fine settembre - macerazione semicarbonica per 8 giorni (grappolo intero + diraspatura parziale) in vasche di cemento e acciaio Fermentazione alcolica a temperatura controllata Residuo zuccherino < 1,5 g Gradazione alcolica: 13° Fermentazione malolattica, svolta al 100% - Affinamento 8 mesi
- » Temperatura di servizio: 14 - 15°C



Beaujolais Villages

- » Uvaggio 100% gamay, 12,5%, da bere 4 anni
- » Suolo granito-sabbioso, vendemmia manuale a inizio settembre
- » Macerazione semicarbonica da 5 a 6 giorni (grappolo intero) in vasche di cemento e acciaio inox
- » Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta al 100%
- » Terroir granito sabbioso, al naso aromi di frutti rossi, dominati da ribes nero e fragola; al palato è morbido e aromatico
- » Temperatura di servizio: 12-13°C



Bourgogne Blanc

- » 100 % Chardonnay, da bere 5 anni
- » Suolo sito coteaux et plateaux autour de Lugny, dominanza di calcaire - Orientation Sud/Sud-Est, età viti 25 anni
- » Vendemmia manuale Vinificazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata (16 a 18°C) - Fermentazione malolattica sistematica Affinamento in botti di rovere per 6 mesi
- » Colore oro pallido ha aromi di vaniglia, miele e frutti gialli, palato è ricco, ampio e strutturato
- » Temperatura di servizio: 10-12°C



Macon Villages

- » 100% Chardonnay, 13%, da bere 5 anni
- » Suolo argillo-calcareo, caratterizzato dalle varietà calcaree, marne, bianco e sassoso
- » La vendemmia viene effettuata meccanicamente durante la notte, diraspatura fermentazione per diverse settimane in tini a temperatura controllata
- » Fresco e aromatico fiori bianchi e limone
- » Temperatura di servizio: 11 - 12°C



Viré Clessé

- » 100% Chardonnay, 13%, 4 anni
- » Il cru è formato da due orientate coste nord-sud con esposizione est, delimitate dalle valli Bourbonne e Mouge - il suolo caratterizzato da calcare 'argilla "chaille" (ciottoli di arenaria), e "cray", un tipo di terreno calcareo con ciottoli bianchi, tipico del Mâconnais - altitudine: tra i 200 ei 440 metri - vendemmia notturna Diraspatura lunga fermentazione da temperatura controllata, 16 gradi, elevage in cuvee
- » Al naso, note di fiori bianchi e agrumi; al palato è fresco e morbido, si avvertono aromi di pesca bianca, biancospino e limone
- » Temperatura di servizio: 11 - 12°C





Saint-Véran

- » 100% Chardonnay, 13%, da bere 4 anni
- » Dal vigneto Château de Chasselas (che risale al XIV e XVIII secolo), Suolo classico argillo-calcare della Borgogna, perfettamente adatti alla finezza dello Chardonnay, e un generoso clima semi-continentale al sole che gli conferisce ricchezza e carattere
- » Vendemmia manuale, diraspatura fermentazione temperatura controllata, elevage 50% in barrique da 225 lt
- » Al naso note di frutta esotica e agrumi di buona lunghezza in bocca
- » Temperatura di servizio: 10-12°C



Pouilly Fuissé

- » 100% Chardonnay, 13%, 6 anni
- » Suolo misto di marne calcaree e di calcare bianco più duro il Cru Pouilly-Fuissé si estende su 4 comuni: Vergisson, Solutré-Pouilly, Fuissé e Chaintré - di recente classificati i cru, i vigneti situati tra i 200 e 400 metri sul livello del mare - vendemmia manuale pigiatura a grappolo intero 100% vinificato e affinato in barriques (botti da 228l) per 11 mesi
- » Note minerali, speziate e fruttate (agrumate), ben equilibrato al palato
- » Temperatura di servizio: 10-12°C



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Manoir de Mercey

- » Colore: rosso ciliegia intenso
- » Palato: attacco setoso, un lato delicato e vivace e una buona persistenza in bocca (grazie ai suoi tannini robusti)
- » Si serve a 17-18 °C con carni rosse alla griglia o arrosto, selvaggina, carni bianche e formaggi non troppo forti
- » Uva: 100% Pinot Nero
- » Terroir: tra Ladoix-Serrigny e le colline di Maranges, la regione vinicola della Côte de Beaune si estende per 20 km da nord a sud. Esposti al sole del mattino, questi vigneti non superano mai poche centinaia di metri di larghezza



Mercurey Manoir de Mercey Domaine Berger-Rive

- » Colore: rosso intenso
- » Profumo: delicati aromi di ciliegia e fragola con un accenno di legno.
- » Bocca: generoso e morbido, con aromi di frutti rossi maturi
- » Abbinamenti: servire a 17-18 °C in abbinamento a carne di manzo alla griglia o selvaggina
- » Uva: Pinot Nero 100%
- » Terroir: mercurey, situato nel cuore della Côte Chalonnaise (a 12 chilometri da Chalon-sur-Saône), è una delle denominazioni più importanti della Borgogna
- » Le viti crescono ad altitudini comprese tra i 230 e i 320 metri



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Manoir de Mercey

- » Colore: giallo paglierino
- » Profumo: floreale e fruttato con note di frutta bianca, pera e frutto della passione
- » Abbinamenti: si abbina perfettamente ad antipasti freddi, pesce, frutti di mare o pollame
- » Uva: 100% Chardonnay
- » Terroir: esposto al sole del mattino, a 400 m sul livello del mare
- » Vinificazione: fermentazione alcolica lenta in botti di rovere
- » Affinamento: terminata la fermentazione alcolica, il vino subirà la fermentazione malolattica in primavera.





Aubert & Mathieu

Reinventare il vino con passione e innovazione

“Questa avventura è molto più di un semplice progetto professionale. Ogni cuvée che produciamo riflette il nostro spirito audace e il desiderio di offrire qualcosa di nuovo e autentico.

I nostri vini sono pensati per chi desidera riscoprire il vino da una nuova prospettiva. Noi di Aubert & Mathieu crediamo in una produzione ecosostenibile e nell'importanza dell'innovazione per offrire esperienze gustative indimenticabili. Unisciti a noi in questa avventura e scopri vini che rompono gli schemi pur rispettando la tradizione.”

Reinventare il vino con passione e innovazione

“Questa avventura è molto più di un semplice progetto professionale. Ogni cuvée che produciamo riflette il nostro spirito audace e il desiderio di offrire qualcosa di nuovo e autentico.”



Hautes Pistes Pinot Noir 2024

- » Al naso rivela immediatamente note di lampone fresco, aprendosi al palato con delicati aromi di piccoli frutti rossi, amarene e foglie di tè tostate
- » Perfetto da abbinare a una confortante raclette o a un ragù di spaghetti fatto in casa
- » IGP Pays d'Oc
- » Vitigno: Pinot nero
- » Gradazione alcolica: 13% Vol.
- » Terroir: terreno argilloso e calcareo di alta quota
- » Vinificazione: tradizionale con affinamento in botte per il 10% del vino per 6 mesi



Hautes Pistes Syrah 2024

- » Scoprite la complessità del nostro Syrah
- » Al naso, si rivelano immediatamente note di ribes nero, seguite da intensi aromi di frutti neri, un distinto tocco minerale e un accenno di eucalipto
- » Questo vino si abbina perfettamente a piatti robusti come costolette di manzo, tatakì o barbecue
- » Gradazione alcolica: 14% Vol.
- » Terroir: terreno argilloso-calcareo
- » Vinificazione: macerazione carbonica e affinamento di 6 mesi in botti di rovere



Amy - Organic Grenache Syrah 2023

- » Questo vino, dal colore rubino e dai riflessi vellutati, offre una bella persistenza e una struttura fresca. Il suo profumo delicato rivela aromi di ciliegie, fragole e violette, e al palato seduce con la sua consistenza solare e i tannini croccanti e pepati
- » Amy è un vino ideale da abbinare a costolette, patatine dolci fritte o pizza tartufata
- » Alcol: 14% Vol.
- » Terroir: terreno argilloso-calcareo
- » Vinificazione: tradizionale per 3 settimane, seguita da un affinamento di 6 mesi in vasche di cemento



Marie Antoinette Organic AOP Corbières 2023

- » Questo vino biologico unisce un profumo sapido di pane tostato e frutti rossi freschi a note di menta e prugna al palato. I suoi tannini decisi sono bilanciati da un'armonia di frutti rossi, spezie e mentolo
- » Si abbina splendidamente a piatti come un burrito vegetariano o una blanquette, donando un tocco unico a ogni pasto
- » Gradazione alcolica: 14% Vol.
- » Terroir: vigneto d'alta quota su colline argilloso-calcaree
- » Vinificazione: tradizionale per 3 settimane, affinamento in vasche di cemento per 6 mesi



Eugénie Minervois AOP 2024

- » Al naso, con delicate note speziate, questo vino rivela un gusto soave dominato da confettura di ciliegie e un tocco di mentolo
- » Si abbina perfettamente a una varietà di piatti, come la rilette di Mamie, il pollo satay o la pasta alla bolognese
- » Alcol: 14% Vol.
- » Terroir: marne argilloso-calcaree
- » Vinificazione: tradizionale per Mourvèdre e Syrah, macerazione carbonica per Carignan, con affinamento di 12 mesi in tini di cemento



Palooza - 2023

- » Questo vino rosso è un armonioso connubio di fruttato e morbidezza, con note raffinate e un tocco speziato sul finale
- » Si abbina perfettamente a piatti come carpaccio di manzo, salumi pregiati e quesadillas
- » Gradazione alcolica: 14% Vol.
- » Terroir: marnes, zona ideale per la coltivazione di Syrah e Viognier
- » Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo seguita da vinificazione tradizionale



Gigi - Organic Albarino - 2024

- » Gigi è l'interpretazione di Aubert & Mathieu dell'Albariño, un vino bianco biologico che unisce finezza, freschezza e una nota salina. Fin dal primo sorso, offre deliziosi aromi di pesca bianca, limone candito e fiori d'arancio. Al palato è teso e vibrante, con una consistenza setosa e un finale sapido che prolunga il piacere
- » Un vino minerale ed elegante, perfetto per qualsiasi tavola che osi assaporare ciò che è giusto
- » Abbinamento ideale: Poké bowl, ceviche fresco o sushi in riva al mare. GIGI esalta tutto ciò che ha a che fare con frutti di mare freschi e cucina raffinata



Palooza - Bianco 2024

- » Il suo colore tenue rivela una ricca esperienza olfattiva, offrendo un bouquet aromatico di fiori bianchi, miele, rabarbaro e frutta candita
- » Il Palooza bianco si abbina perfettamente a piatti esotici come il pad thai o a diversi tipi di formaggi, portando un tocco di eleganza e freschezza alla vostra tavola
- » Alcol: 12,5% Vol.
- » Terroir: marnes
- » Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo, seguita da vinificazione tradizionale



Palooza - Rosé 2024

- » Leggero e rinfrescante, questo rosé aromatico è un piacere per i sensi, perfetto come aperitivo o a tavola, rivelando note di lampone, pesca, amarena e limone fresco
- » Che si tratti di esaltare una burrata al pesto o un gustoso tataki, Palooza è l'accompagnamento ideale per questi piatti delicati
- » Alcol: 12,5% Vol.
- » Terroir: terreno argilloso-calcareo, con clima mediterraneo
- » Vinificazione: vendemmia notturna per preservare la freschezza dell'uva passa, diraspatura completa seguita da macerazione per 6 ore a temperatura controllata



Crémant AOP de Limoux

- » Bouquet di intensi aromi di limone fresco, armoniosamente bilanciati da una seducente acidità e raffinate sfumature di nocciola e pasticceria. La degustazione prosegue con una spuma delicata, fine e persistente, che conduce a un finale di straordinaria purezza
- » Si abbina splendidamente a piatti come la cotoletta alla parmigiana o durante momenti conviviali come l'aperitivo
- » Alcol: 12% Vol.
- » Terroir: argilloso-calcareo
- » Vinificazione: vendemmia manuale rispettosa, seguita da metodo tradizionale e affinamento su teli per 18 mesi





Domaine de la Guilloterie

Nel cuore della Loira, Saumur Champigny, a Saint Cyr en Bourg, di proprietà della famiglia Duveau che tramanda il Domaine di generazione in generazione.

Situato nel sud della Loira e al margine della confluenza con il Thouet, il terroir di Saumur Champigny beneficia di condizioni climatiche speciali influenzate dal ruolo dei fiumi ed è costituito da un suolo argilloso e calcareo distinto dalla grande presenza del Tuffeau-tufo che caratterizza la regione, dalle profonde cave spesso ora usate come cantine, al carattere dei vini.



Saumur rouge 2021

- » Cabernet Franc, 13%
- » Terreno: argilloso-calcareo gessoso chiamato Tuffeau
- » Età delle viti: da 10 a 40 anni Tipo di potatura: guyot semplice rimozione di contro gemme
- » Vinificazione: table de tri, diraspatura totale - microossigenazione
- » Macerazione in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura
- » Affinamento 10 mesi in vasche



Saumur champigny 2021

- » Cabernet Franc, 13%
- » Terreno: argilloso-calcareo gessoso chiamato Tuffeau
- » Età delle viti: da 10 a 35 anni
- » Tipo di potatura: guyot semplice rimozione di contro gemme
- » Vinificazione: diraspatura totale macerazione in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura - microossigenazione
- » Affinamento 10 mesi in vasche



Saumur blanc 2022

- » Chenin o Pineau de la Loire, 13%
- » Terreno: argilloso-calcareo gessoso chiamato Tuffeau
- » Età delle viti: da 20 a 40 anni Tipo di potatura: guyot semplice Rimozione di contro gemme
- » Stabilizzazione a freddo Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con controllo della temperatura
- » Invecchiamento: su fecce fini per diversi mesi



Les perruches 2020

- » Chenin o Pineau de la Loire 100%, 13%
- » Suolo argilla e calcare gessoso chiamato Tuffeau
- » Età delle viti: 50 anni
- » Tipo di potatura: guyot semplice
Rimozione di contro gemme
- » vinificazione: vendemmia manuale - macerazione attiva con ossigenazione dei mosti
- » Fermentazione in serbatoi e botti con controllo della temperatura
- » Invecchiamento: su fecce fini e batonnage per diversi mesi e in parte in botti di rovere



Cuveé des Logges 2019

- » Cabernet Franc, 13,5%
- » Età della vite 40 anni e oltre
- » Suolo Argilloso - calcareo - sottosuolo calcareo detto Tuffeau
- » Vinificazione tavolo di cernita, diraspatura totale - rimontaggi con aria o pompa: frequenza e intensità a seconda delle necessità - macerazione in tini di acciaio inox con controllo della temperatura



Crémant de Loire

- » Chenin 80% - Chardonnay 20%, 12,5%
- » Terreno: argilloso-calcareo
- » Età delle viti: da 6 a 30 anni
- » Tipo di potatura: guyot semplice - rimozione di contro gemme
- » Vinificazione: dopo una vendemmia manuale e la fermentazione a temperatura controllata consentiranno la presa di Mousse avviene in cantina dove le bottiglie rimarranno su doghe per almeno 18 mesi
- » Temperatura di servizio: 8-10 °C





Verdier

Domaine Verdier è uno dei produttori più emblematici di questa fantastica e diversa uva bianca. Le sue viti, che vanno dai 40 ai 70 anni, beneficiano di un meraviglioso terreno, situato sulle rive dei fiumi Sèvre e Maine.

Il proprietario ed enologo Georges Verdier ha dedicato la sua vita alla produzione di questi vini squisiti, dando sempre la priorità alla qualità. Tutto inizia in vigna, che viene gestita con estrema cura, tra cui una gestione delle rese molto basse, l'uso di lieviti autoctoni e un processo di vinificazione classico.



Muscadet de Sevre et Maine

- » Area Loira Nantes
- » Uvaggio melon de bourgogne 12,5%
- » Suolo sabbioso ricco di silice, scisti, quarzo
- » Vigneto densità 7500 viti per HA, resa 60 HL
- » Vinificazione pressatura prefermentazione a freddo, fermentazione temperatura controllata 20°
- » affinamento sui lieviti 10 mesi in cuvee d'acciaio
- » Il vino è fresco, estivo con buona acidità e persistenza



Pouilly fumé Sauvignon

- » Questo vino è rinomato per il suo carattere minerale e l'eleganza che esprimono il terroir da cui proviene
- » La vinificazione e l'affinamento avvengono in acciaio inox a temperatura controllata, per esaltare la freschezza e la purezza aromatica tipiche del vitigno
- » Presenta un profilo aromatico vivace e raffinato, dominato da note agrumate, fiori bianchi e una tipica nota affumicata che ricorda la selce. Al palato è fresco, agile, con una bella acidità e un finale minerale persistente
- » Ideale con crostacei, ostriche o carpaccio di pesce bianco



Saumur

- » Il colore giallo paglierino di questo vino bianco di Saumur è ravvivato da alcuni riflessi verdognoli
- » Al naso si percepiscono aromi di frutta bianca (pesca, pera) con note di fiori d'acacia. Offre anche sentori di mango e frutto della passione. Questo profilo aromatico lascia una piacevole sensazione di freschezza. Al palato è pieno, rotondo e persistente nel finale
- » Questo vino bianco di Saumur si abbina perfettamente a pesce e formaggi stagionati. Da gustare fresco a circa 10°C



Landes

- » Il vigneto di 40 ettari è impiantato su terreni argilloso-calcarei. I vitigni principali sono Cabernet Franc e Grolleau, che rappresentano oltre la metà della superficie coltivata, ovvero il 75%
- » Queste uve vengono utilizzate per produrre i vini Cabernet d'Anjou e Rosé d'Anjou AOP. La restante superficie è coltivata a vitigni a bacca bianca: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc e Chardonnay
- » In questa tenuta, la priorità è data alla copertura vegetale naturale, che limita l'erosione del suolo e permette una migliore infiltrazione dell'acqua piovana, favorendo così la biodiversità del terreno





Maltus

Château Teyssier, che è la proprietà principale di Saint Emilion del gruppo JCP Maltus / SCEA Châtea Teyssier, Il fondatore Jonathan Maltus è anche proprietario di Chateau La Dome.

Château Teyssier, situato in fronte a Chateau Angelus sul plateau di St Emilion, nasce grazie a Jonathan Maltus , esponente del movimento Garagista con il suo Grand Cru La Dome, di recente è stata realizzata la nuava Cuverié dotata della piu' recente tecnologia enologica.

Chateau Teyssier è in genere una miscela di 85 percento di Merlot e 15 percento di Cabernet Franc ottenuti da una serie di parcelle situati nella pianura sud-occidentale della denominazione di Saint-Émilion, con la maggior parte delle vigne che si trova vicino a Château Monbousquet.



Vintage Claret 2020

- » Uvaggio Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, 14%
- » Frutti rossi, ciliegie non ancora mature piccola acidità al naso leggero cuoio, corpo medio e tannini moderati



Lacroix 2019

- » Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 20%, 13,5%
- » Prende il nome dalla croce di pietra all'ingresso di Château Teyssier, Bordeaux supereroe
- » Suolo proviene da un vigneto situato sul pendici del Butte de Launay, uno dei punti più alti della regione tra i fiumi Garonne e Dordogne, quindi perfettamente esposto e drenato
- » Frutti rossi corpo medio tannini morbidi



Pezat Rouge 2020

- » 85% Merlot, 15% Cabernet Franc, 13,5%
- » Provenienza vigneto la Pagnolle in st Emilion suolo argillo calcareo, resa 45 HL vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a freddo e affinamento in botti di rovere, 20% nuove
- » Il frutto si esprime pienamente, medio corpo, ricco e dal colore profondo



Pezat Blanc 2020

- » 55% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon, 15% Muscadelle, 13%
- » I vigneti sono centrati sulla regione collinare appena a sud del fiume Dordogna
- » Vinificazione: viene raccolto nel fresco del primo mattino, Sauvignon e Muscadelle subiscono una macerazione di 12 ore in pressa ad estrarre gli aromi fruttati e varietali presenti nella buccia - il semillon fornisce il corpo, la pressatura soffice e la sospensione delle fecce assicurano il vino
- » E' pieno di scorza, fresco e luminoso. aggiunta chiave di Muscadelle che porterà una nota esotica che un unico vino varietale
- » Al naso dominano gli agrumi, il bianco pesche con un pizzico di fiori bianchi



Teyssier 2018

- » 70% Merlot, 30% Cabernet Franc, 13,5 %
- » Il vino è una combinazione di una serie di parcelle con sede nel sud-ovest piana della Denominazione Saint Emilion - Questo "terroir" composto da terreni prevalentemente ghiaiosi sabbiosi. Vinificazione: le viti sono potate a doppio guyot - la raccolta verde completata per ottenere un raccolto basso - vendemmia manuale la raccolta verde per garantire la concentrazione
- » I vini sono invecchiati in rovere francese - un quarto nuovo - "aromi di ribes, fiori secchi, scorza di agrumi e legno di sandalo, con sentori di funghi affettati. È di corpo medio-pieno con tannini decisi e polverosi e fresca acidità - fragrante preciso



Rosé de Provence

- » Vitigni: 70% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah
- » Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del giorno pigiate direttamente sotto CO2 - il succo viene poi refrigerato per 24 ore
- » Prima della fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
- » Il vino viene lasciato sui propri lieviti per alcune settimane
- » Il risultato è un vino fresco, elegante, con una superba bacca rossa con un profumo e un delizioso finale secco





Suduiraut

Lo Chateau prese il nome di Suduiraut nel 1580, in seguito al matrimonio di Nicole d'Allard con Léonard de Suduiraut. Il castello, saccheggiato e poi bruciato durante la Fronda, fu ricostruito nel 17° secolo e ribattezzato Cru du Roy alla fine del 18° secolo, in seguito alla sua acquisizione da parte di un nipote della famiglia Suduiraut, Jean Joseph Duroy, Barone de Noailles. Magnifici giardini francesi, progettati da Le Nôtre, un famoso giardiniere del re Luigi XIV, decorano in seguito la proprietà.

Il 18 aprile 1855, la tenuta fu classificata Premier Cru durante la classificazione dei vini della Gironda.

È stato rilevato nel 1992 da AXA Millésimes, il loro pieno potenziale.



Le Lion 2017

- » Sauternes, il vino del Gran Cru Classe Suduiraut - Uvaggio 93% semillon, 7% di sauvignon bianco, 14° - Acidità totale: 3,1 - Zucchero residuo: 131 g/l
- » Elevage 50% in botti nuove 50% in botti vecchie, da 16 a 18 mesi
- » In un bellissimo colore giallo dorato, Lions de Suduiraut 2016 si esprime in un registro esotico con il primo naso come litchi, frutta a stella e rosa, quindi compaiono frutta candita e spezie dolci
- » In bocca percepiamo un lato carnoso con aromi di frutti gialli maturi, arance candite e miele di acacia portano molta indulgenza - il finale è pulito con un tocco minerale e graziosi amari, che esaltano il sapore fruttato



Suduiraut Blanc 2020

- » 54% Semillon, 46% sauvignon bianco
- » Vinificazione 50% in tini, 50% in botti di cui il 20% di legno nuovo, per 6 mesi
- » Gradazione alcolica: 13,5° - Acidità totale: 3,06
- » Fiori bianchi, agrumi poi con aerazione evolve verso note di frutto della passione e un tocco minerale



Château Daugay

La storia di Château Daugay inizia nel 1807, quando la proprietà fu legalmente costituita da Romain Chaperon, un avvocato di Libourne.

Situato ai piedi della collina sud/sud-ovest di Saint-Emilion, Château Daugay si immerge a perdita d'occhio in questo terroir con vitigni prestigiosi.

Come una vedetta benevola che protegge il villaggio, la proprietà di 5,5 ettari prende il nome dall'uccello ghiandaia. Il nome di Daugay risale a più di 500 anni fa, deriva dalla presenza della ghiandaia, chiamata in patois "Daou gay" sui tumuli e pendii che portano questo nome. Guardiano della foresta, questo uccello dal piumaggio colorato, veglia sulla sua famiglia dal suo canto riconoscibile tra tutti.



Le Piaf

- » 100% Merlot resa 47 HL/HA
produzione totale 3600 btl
- » 12,3% 31 mg/l solfiti
- » Vinificazione breve macerazione
fredda e fermentazione a 24 gradi 12
giorni affinamento 6 mesi in ovetto di
cemento



Le Pious

- » Una pura crème de cassis che
contrasta con una raffinata infusione
di viola, il tutto su una texture setosa
e ultra digeribile. Tannini molto
maturi e l'affinamento in anfore
permettono al frutto di esprimersi
nella sua forma più pura
- » Varietà di uva: 100% Cabernet Franc
- » Vinificazione: Macerazione
prefermentativa, fermentazione
alcolica a bassa temperatura
- » Affinamento: 4 mesi in anfore sulle
fecce fini, poi 2 mesi in demimuid
- » Temperatura di servizio 17°C
- » Grado alcolico 13%



Volčja Hiša

L'azienda nasce nel 2021 da Marzio Spaziani italiano trasferitosi a Koper nel 2018 da anni operante nell'import export di vino tra Francia, Italia e Slovenia. Convinto estimatore delle grandi qualità enologiche del terroir istriano e delle sue tradizioni, inizia una collaborazione con Rok e Nik Ražman, sulle colline di Gračišče, villaggio situato a 10 km da Koper e dal mare, con particolare attenzione al recupero di vecchi vigneti non più coltivati.

Il terroir è caratterizzato da marna calcarea e un leggero strato di sedimenti, sito a 300 m sul livello del mare, con esposizione sud/sud est ed un clima leggermente più fresco della costa.

Qui sulle colline i vigneti giovano di una discreta escursione termica notturna che aiuta al raggiungimento della maturazione delle uve, oltre alla bora che rappresenta un ulteriore elemento climatico tipico ed influente.

La vendemmia avviene manualmente come la gran parte delle operazioni in vigneto e non sono utilizzati prodotti chimici oltre a rame e zolfo.



Sauvignon

- » 2021, parcella sita nel villaggio di Gračišče, Istra Slovena, 300 mt altezza, resa 60 q/ha
- » Vendemmia manuale, metà settembre
- » Macerazione in cuvée aperta 7 giorni, fermentazione alcolica e affinamento per 18 mesi in botti di rovere di secondo passaggio e successivi 6 mesi in bottiglia, grado alcolico 13,5%
- » Colore dorato intenso, vino complesso con una buona struttura e lunghezza, abbinamento pesci grassi e formaggi



Malvasia

- » 2022 vinificazione
- » Stabilizzazione a freddo 3 giorni di macerazione con raspi in cuve aperta affinamento 2 anni di barrique 1/2 passaggi e 6 mesi in bottiglia, grado alcolico 11,5%



Chardonnay

- » 2022 vinificazione stabilizzazione a freddo 3 giorni di macerazione cuve aperta con 50% raspi
- » Affinamento 2 anni in barrique 2/3 passaggio 6 mesi in bottiglia
- » Grado alcolico 12%



Ražman

Domacija Ražman è un'azienda a conduzione familiare che unisce locanda, vigneti, azienda vinicola, frutteti, uliveti e alloggi per i turisti. Si trova a Gračišče, un villaggio nell'idilliaca entroterra dell'Istria slovena.

I vigneti attualmente in conversione biologica, si situano nell'area del vicino villaggio di Poprete, il suolo povero composto di marne calcaree e di uno strato che varia dai 20 ai 30 cm di terra sassosa composta prevalentemente di detriti derivanti da fenomeni alluvionali ed erosivi.

Le viti sono principalmente Refosco, Malvasia istriana, Plavina o Negra Tenera antico uvaggio a bacca rossa, la produzione comprende anche moscato giallo e alcune varietà francesi (cabernet sauvignon, merlot, syrah) e una rarissima varietà nera istriana, nota come acqua blu.



Malvasia 2021

- » 13%, 2.000 bottiglie in conversione
Biologica 56 mg/l solfiti medaglia oro
Malvasia Istriana
- » Suolo Istria, marne calcaree
con 20 cm di suolo composto
prevalentemente di detriti derivanti
da erosione e ciottoli sempre a base di
carbonati
- » Vendemmia manuale vinificazione ed
affinamento in acciaio 12 mesi
- » Corpo medio, il bouquet è
leggermente maturo - il vino è secco
in bocca, più leggero, gli acidi sono
piacevolmente alti



Refosco 2021

- » 12,5%, 2500 btl conversione biologica
70 mg/l solfiti
- » Suolo Istria, marne calcaree
con 20 cm di suolo composto
prevalentemente di detriti derivanti
da erosione e ciottoli sempre a base
di carbonati
- » Vendemmia Manuale Vinificazione
ed affinamento in acciaio
- » Il colore è viola intenso - il bouquet
è maturo, con un profumo di frutti
rossi ed erbe - medio corpo e tannini
presenti



Malvasia Antiqua 2018

- » L'Istria slovena
- » Malvasia Annata 2018 Livello
zuccherino secco alcool 13,50%
- » Vinificazione 4 settimane di
macerazione in cuvee aperta,
affinamento 24 mesi in barrique di
rovere francese
- » Produzione, 1.500 bottiglie
- » Premio Decanter - medaglia di
platino, 97 punti, 2018



Rosé Istrijan

- » Istria slovena
- » Cepage cabernet sauvignon, merlot, refošk, syrah, anno 2022
- » Rosé corpo leggero secco, alcool 12,50%, temperatura servizio consigliata 12°C
- » Produzione, 600 bottiglie
Affinamento in botti di acciaio, 6 mesi



Plavina

- » Metodo tradizionale prodotto a partire da uve di Plavina o Negra Tenera
- » Antico vitigno a bacca rossa tipico dell'istria, oggi in via di riscoperta, caratterizzato dalla freschezza e da una buona acidità
- » Il vino riposa per almeno 24 mesi sui lieviti, poi avviene il degorgement
- » Il dosaggio è extra brut. 4 gr/l zucchero





Hiša Joannes Protner

Situato nei pressi del confine Austro Sloveno a cinque chilometri dal centro di Maribor circa 45 km da Graz in direzione Malečnik.

La famiglia Protner produce vini da cinque generazioni; i vigneti sono in tre bellissime località: Vodola, Šempetrska gorca e Celestrina e in alcuni casi raggiungono i 45 anni di età; il terroir è caratterizzato dalla marne calcarea e da un clima alpino.

Il cepage principe caratteristico è rappresentato dal Riesling renano, di alta qualità, riconosciuto sia a livello nazionale che internazionale, seguito dal Pinot Nero e dal metodo classico.

I Riesling vengono prodotti sia freschi che invecchiati, più complessi, secchi e semiseccchi. Nel 2019 è stata ottenuta la certificazione eco per una parte dei vigneti. Altri 6 ettari sono attualmente coltivati in modo biologico.



Renski Riesling 2020, 2022 Suho

- » 100% Riesling renano, classificazione: vino IGP Premium
- » Vendemmia: manuale, inizio ottobre
- » Terreno: marnoso, pendenze 20 - 35%
- » Vinificazione: Pressatura delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox per 2 mesi, maturazione per 10 mesi in botti di rovere da 2000L, 12g/L zucchero residuale
- » Caratteristiche colore giallo dorato delicato, fiore maturo, profumo di rosa e fiori di tiglio, pietra focaia; fresco, minerale e un po' di kerosene. da bere subito, maturazione potenziale



Renski Rizling 2012, 2014, Suho

- » 100% Riesling renano, classificazione: vino IGP
- » Vendemmia: manuale, inizio ottobre
- » Terreno: marnoso, pendenza 20-30%
- » Luogo: Celestrina, Stiria Slovenia
- » Vinificazione: pressatura delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox per 2 mesi, maturazione per 10 mesi in botti di rovere da 2000L
- » Vino: colore giallo dorato medio intenso. Maturo, aroma di pere mature e miele. Fresco in bocca, cherosene: da bere subito, maturazione potenziale



Renski Rizling/ Polsuho 2022

- » Composizione varietale: 100% Riesling renano, classificazione: vino IGP Premium
- » Vendemmia: manuale, inizio ottobre
- » Terreno: marnoso, pendenza 20-30%
- » Luogo: Celestrina, Stiria Slovenia
- » Vinificazione pressatura delle uve intere, fermentazione e maturazione in vasche di cemento per 11 mesi
- » Vino: colore con riflessi giallo oro è delicato e varietale, l'odore di albicocca matura, pera, cannella e fiori di tiglio. Gentile in bocca, equilibrato con pochi grammi di zucchero, da bere subito, maturazione potenziale



God's Eye 2022 Suho

- » Composizione: 100% riesling renano
- » Raccolta: manuale, inizio ottobre
- » Terreno: marnoso, pendenza 20 – 35%
- » Luogo: Celestrina, Štajerska Slovenia
- » Produzione: Pressatura delle uve intere, fermentazione in vasche di acciaio inox per 2 mesi, maturazione per 10 mesi in ovetto di cemento, filtrazione prima dell'imbottigliamento
- » Descrizione del vino: colore giallo dorato delicato, il fiore è maturo, profumo di rosa e fiori di tiglio, pietra focaia; fresco, minerale e un pò di kerosene
- » Servire a 8-10 °C





Ferjančič

La famiglia Ferjančič nel villaggio di Planina nei pressi di Ajdovščina, Valle della Vipava 60 km a nord di Trieste, si dedica alla viticoltura e alla vinificazione dal 1809. Qui, sulle colline del Vipacco, dove la valle si separa dal Carso, le condizioni sono dure, spesso estreme, il terroir si caratterizza per l'influenza del mar mediterraneo, dei forti venti, oltre che per un suolo povero sassoso, costituito di marne calcaree e detriti da erosione.

I vini si caratterizzano per freschezza e mineralità, l'orgoglio della famiglia sono i vini derivanti dalle uve Pinela e Zelen, per i quali hanno riconosciuto numerosi riconoscimenti.



Ribolla 2022

- » Ribolla, 12,5%, 80 mg/l solfiti
- » Suolo Valle della Vipava zona più montagnosa temperature più basse e piovose rispetto all'Istria regione molto ventosa, suolo marnoso e in superficie sassoso con detriti da erosione e presenza accentuata di pietra focaia
- » Vendemmia manuale
- » Vinificazione ed affinamento in acciaio
- » Vino beverino fruttato e minerale note di pera



Pinela

- » La Pinela è un'uva autoctona della Valle de Vipako, il vino si caratterizza per una tonalità giallo-verde con un caratteristico aroma floreale con sentori di agrumi e fiori secchi. Al palato ha un gusto gentile ma ricco, delicato equilibrato e piacevolmente fresco
- » Abbinamenti gastronomici: antipasti, piatti di pesce alla griglia, pasta
- » Informazioni tecniche vino secco annata 2023 Vendemmia manuale alcool 13,5%



Zelen

- » Il zelen Domen è realizzato con una leggera macerazione e fermentazione spontanea, garantendo che il vino sia il più naturale ed autentico possibile. Ha un bel colore verde limone e un profumo delicato e complesso, con aromi di pesca bianca, albicocca e mela che si mescolano a sottili note erbacee
- » Al palato, il vino è secco e di medio corpo, con un'acidità rinfrescante che bilancia perfettamente il suo carattere fruttato. Inoltre, si può rilevare un leggero tannino, che aggiunge complessità e profondità al profilo aromatico complessivo
- » Vendemmia manuale alcool 12,5%

Contatti Faunus

Faunus S.r.l.s

Via G. Brodolini, 43 Terni

P.I. 01703000552

Tel. 329 916 7230