



C A T A L O G O 2 0 2 6



# COVIBIO CATALOGO 2026

## cos'è CoViBio

CoViBio è un consorzio di 8 produttori che hanno deciso di unire le forze per ottimizzare logistica, sviluppo commerciale, gestione contabile-amministrativa, cioè gli aspetti spesso critici nelle piccole aziende.

In questo modo cerchiamo di offrire un servizio più efficiente, oltre ad avere un continuo scambio di idee ed esperienze, di confronto e di accrescimento.

Perchè crediamo nella formula della sinergia:  $2+2=5$

Il consorzio, quindi, non è un intermediario, ma un prestatore condiviso di servizi: magazzino, spedizioni e fatturazioni centralizzati, catalogo e listino unico, rete commerciale integrata. Tutti gli ordini arrivano a CoViBio, che gestisce fatturazione e spedizioni, rendendovi tutto più semplice; anche le comunicazioni, per gli aspetti logistici e commerciali, avvengono tramite consorzio.

## vini senza compromessi

Condividiamo la **biodinamica** come filosofia agricola, e come mezzo per produrre vini che siano espressione massima del proprio terroir. I nostri vini sono frutto di processi di **fermentazione spontanea**, **non subiscono aggiunte di lieviti selezionati e non necessitano di moderni interventi enologici**.

Da regolamento, noi di CoViBio:

- seguiamo i principi dell'agricoltura biodinamica
- vendemmiamo manualmente
- lasciamo fermentare spontaneamente
- non usiamo: lieviti selezionati, enzimi, additivi (aromatici, stabilizzanti, chiarificanti), filtrazioni sterili
- abbiamo come limiti per la solforosa 60mg/l per i rossi, 80mg/l per i bianchi, 100mg/l per i mosci e dolci

Villa  
Calicantus

Orsi  
Vigneto San Vito

Tenuta  
Selvadolce

Masiero  
viticoltura  
biodinamica

de Fermo

Macchion  
dei Lupi

Ampeleia

Voltumna

VILLA CALICANTUS



VOLTUMNA



## MASIERO

Trissino (VI)

Ogni viticoltore ha un legame speciale con il proprio territorio, forse difficile da raccontare a parole, ma semplice da cogliere nei profumi e nei sapori autentici del vino. Nei primi anni 2000 l'incontro con appassionati viticoltori ed il profondo legame con questa terra portano Franco a piantare il primo filare di Merlot. Inizia così un periodo di studio e sperimentazione, che pian piano coinvolge la moglie Francesca e la figlia Giulia. Nel 2015 inizia anche un progetto di recupero di un vigneto con vecchie varietà del territorio: dal Pinot grigio ramato alla Garganega, per non parlare del Tai rosso...



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

## Verdugo

100% Merlot

La fermentazione avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 20 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

## Campo da calcio

100% Merlot

La fermentazione avviene in vasche di cemento con buona parte di grappolo intero per alcuni giorni. Dopo la spremitura soffice torna in cemento dove affina. Un vino di grande beva, dai profumi intensi e fragranti.

## Martha

100% Garganega

L'uva macera 5 giorni in cemento, dopo la pressatura soffice affina nello stesso contenitore per un anno.

## Ciano

100% Pinot Nero

La fermentazione avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 15 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per almeno 6 mesi.

## Giusto

100% Tai Rosso

Il Tai viene da vigne centenarie allevate a pergola, a piede franco. Dopo la vendemmia manuale, l'uva macera in tini aperti per 10 giorni, per poi continuare l'affinamento in botte per 12 mesi, infine in bottiglia.

## Mazero

Metodo classico - pas dosé e sui lieviti

Le uve potranno essere Chardonnay, Pinot Nero oppure un blend di entrambe. La rifermentazione in bottiglia avviene con la sola aggiunta di mosto di uva Boschera (10%). Le bottiglie rimangono sui lieviti 48/60 mesi. Esiste anche la versione sui lieviti prodotta con uva Durella.

## Urban

Merlot, Barbera, Tai rosso

La fermentazione avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 30 giorni. Maturazione e affinamento in grandi vasche di cemento per 12 mesi.

## Lazaro

100% Garganega

L'uva viene diraspata e macera per 3 mesi in cemento; la fermentazione avviene con i suoi lieviti indigeni in botti di legno di frassino e l'affinamento si conclude in una vasca di marmo.

## Moki

97% Pinot Grigio

Sui lieviti

Macerazione di 5 giorni sulle sue bucce e fermentazione con i suoi lieviti indigeni in cemento. Tiraggio con solo mosto di Senese (3%), uva autoctona, per arrivare alla seconda fermentazione in bottiglia. Non sboccato.



## VILLA CALICANTUS

### VILLA CALICANTUS Bardolino (VR)

Prima di essere una cantina, è un sogno, un sogno fatto di passione, rispetto e amore per la terra: dimostrare che è possibile tornare a fare grandi vini da invecchiamento nel Bardolino. Per questo vogliamo tornare alle radici di una denominazione che il turismo di massa, l'industria e l'enologia hanno declassato a minore. A Villa Calicantus siamo convinti che, ricominciando a lavorare in modo molto rigoroso in vigna, sia possibile ritornare ai grandi Bardolino anni '60 dove "bevibilità", finezza ed eleganza erano coniugate con la complessità.



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

## Lassuperiora

DOCG Bardolino Superiore

Un'infusione di Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese da vigne piantate nel 2009. Alla fermentazione in vasche di cemento segue un affinamento per 12 mesi in legno e circa sei mesi in bottiglia. Un vino caratterizzato da finezza, eleganza e bevibilità.

## Soracuna

DOC Bardolino Classico

Dagli uvaggi tipici del lago di Garda (Corvina, Rondinella, Molinara) e un pizzico di Merlot, un vino quotidiano che fermenta ed affina in cemento.

## Avresir

DOCG Bardolino Superiore

È la Riserva, unico Bardolino invecchiato due anni in legno. Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese dalla sommità della nostra migliore collina, situata a 2km dal lago di Garda e con un'altitudine di 200m slm. Vendemmiato a fine settembre, fermenta in acciaio, poi affina 2 anni in legno e uno in bottiglia.

## Sollazzo

Corvina, Rondinella, Molinara  
Rosato sui lieviti

Fermentato ed affinato in acciaio. Rifermentato in bottiglia aggiungendo il suo mosto congelato in settembre. Segue un affinamento di circa un anno in bottiglia a temperatura non superiore ai 15°C

## Chiar'Otto

DOC Chiaretto Classico

Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese, da vigne di oltre 50 anni in pergola veronese che si trovano sulla sommità di una collina di 160 m. Vendemmia a metà settembre, una notte di macerazione e poi fermentazione e affinamento in barrique per circa sei mesi.

## Lassuperiora in bianco

Vinificazione in bianco delle varietà aziendali: Corvina, Rondinella, Molinara e Sangiovese. Dalla nostra collina più alta, dove il terreno è sabbia e sassi, il vino viene poi fermentato ed affinato in legno per esprimere mineralità, sapidità e complessa giocosità.



## TENUTA SELVADOLCE

Bordighera (IM)

La tenuta è a Bordighera, affacciata sul mare dell'estremo Ponente ligure. Il caldo sole della Riviera è mitigato da una brezza marina costante che a volte cede il passo all'impetuoso vento di Maestrale.

A Selvadolce crediamo che l'unico modo di fare il vino sia di farlo naturalmente. Ci interessa lavorare bene in vigna, rispettando le viti, accompagnare la trasformazione in vino, e fare sì che sia la natura a dare il meglio di sé... perché farlo diversamente? È così semplice...



## Rucantù

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Riserva di Pigato prodotta dalle vigne più vecchie, impiantate nel 1970. 7-10 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento sulle fecce fini per almeno 21 mesi in piccole botti di rovere. Ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

## Crescendo

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Selezione di uve Pigato da vigne impiantate nel 2005. Fermentazione in tino di rovere da 25 hl. Affinamento in acciaio.

## Gumbe di Amirai

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Granaccia 100%, fermentazioni in tini di rovere, macerazione 2 settimane.

## VB1

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Vermentino riserva da vigne vecchie. Fermentazione e macerazione di 7-10 giorni sulle bucce in piccole botti di rovere francese. Affinamento 21 mesi sulle fecce fini con bâtonnage.

## Rebosso

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Vermentino 100% da vigne del 2010, fermentazioni e affinamento in acciaio e cemento.

## Turbolento

Sui liviti

Ottenuto dalla rifermentazione di uve bianche aziendali, non sboccato.

## Rosso...se

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Rossese 100%. Fermentazioni in tini di rovere, macerazione di 3 settimane. Affinamento di circa 21 mesi sulle fecce fini con bâtonnage. Declassato volontariamente rinunciando alla DOC che nel 2008 ne suggeriva l'acidificazione.

## Rosso Selvadolce

I.G.P. Terrazze dell'Imperiese

Granaccia e Rossese, fermentazioni in tini di rovere.



## ORSI VIGNETO SAN VITO

Valsamoggia (BO)

Siamo sui colli bolognesi, storicamente vocati alla viticoltura.

Facciamo vini con una personalità distinguibile, fatti per essere bevuti e non contemplati, e che esprimano il territorio da cui provengono. Pensiamo ad un'azienda agricola non monocolturale, in modo da stabilire un equilibrio energetico, rafforzare la sinergia tra colture diverse e preservare la biodiversità. A questo abbiamo aggiunto l'ospitalità del Casino di Pragatto.



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

## Sui Lieviti

Pignoletto sui lieviti

Fermentazione in cemento con brevi macerazioni variabili. In primavera le vasche che sono rimaste ancora dolci tornano a fermentare, sempre spontaneamente. Assemblaggio tra i vini delle varie vigne e imbottigliamento. Non viene fatta sboccatura.

## Cru di Pignoletto

Pignoletto

Vini provenienti da varie vigne di Pignoletto da sempre vinificate separatamente. Nella loro diversità contribuiscono alla complessità di Sui Lieviti e Posca Bianca. Quando sono particolarmente unici decidiamo di selezionarli con una etichetta dedicata: **Grotto**, **Monterodano**, **Sasso**, **Sottoquercia**.

## Pro.Vino

50% Barbera 50% Negretto

Un vino che vuole recuperare il rosso tradizionale delle origini a Bologna: la tannicità del Negretto abbinata all'acidità della Barbera. Fermentazione in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in botte per 12 mesi, poi in bottiglia per 9 mesi.

## Posca

Vino perpetuo bianco e rosso

Frutto di colture pressoché mensili di una vasca perpetua, iniziata nel 2008 per la versione rossa, e 2011 per quella bianca, armonia di varie annate, con vinificazioni diverse, sia per tipo di contenitore (cemento, legno e anfora) sia per tempo di macerazione. La sintesi del nostro terroir per un vino in continua evoluzione.

## Arlecchino

Vino rosso

Almeno 7 varietà tra rosse e bianche da una vigna di oltre 50 anni, vendemmiate e vinificate insieme. Macerazione per 5 giorni in vasca di cemento. Affinamento di 9 mesi in botte grande di rovere di Slavonia.

## Martignone

100% Barbera

Fermentazioni in botti grandi di Slavonia. Affinamento 12 mesi in botti di Slavonia più altri 9 in bottiglia.

## Edizioni speciali

Variazioni di Sui Lieviti

**M&M** - Pignoletto e Malvasia macerata 3 mesi in anfora  
**Plus** - Pignoletto e Alionza con maggiore pressione e permanenza sui lieviti



# VOLTUMNA

## VOLTUMNA

Dicomano (FI)

Dopo aver lavorato in questo terreno per anni, è nata Voltumna, nel 2012. Da allora abbiamo fatto molti errori, molti passi avanti e qualcuno indietro. Ci divertiamo a fare i nostri vini, sperimentiamo nuove soluzioni, ci adattiamo come giunchi al vento alle variazioni climatiche, sperando che un po' del nostro divertimento entri in bottiglia. Speriamo che ogni vino sia unico, fortemente caratteriale, riconoscibile e che sia chiaro che viene da un posto e grazie alle nostre menti e mani.  
Valeria e Marzio



[www.covibio.com/voltumna](http://www.covibio.com/voltumna)

## Querciuolo e RiservaQ

100% Sangiovese

Vendemmia in ottobre lasciando che le uve siano avvolte dalle nebbie e che la botrite faccia la sua apparizione.

Nelle annate più prospere ricaviamo una riserva che abbiamo chiamato RiservaQ.

## Pinot Grigio

100% Pinot Grigio

Fermentazione in acciaio e affinamento in cemento.

Abbiamo cercato di essere neutrali come cantinieri ma assiduamente presenti come vignaioli.

Questo Pinot Grigio è carico, intenso, secco e ironico.

## Crio Rosso

Sangiovese e Pinot Noir

Crio in spagnolo vuol dire bambino, fanciullo... proprio come un bambino questo vino ha tutta la freschezza, la leggerezza e la voglia di giocare dell'estate. È un Sangiovese giovane, ingentilito dal Pinot Nero, vinificato in acciaio.

## Zeno

Sangiovese e Pinot Nero

Zeno è frutto di una fermentazione comune tra un Pinot Nero maturo, profumato, avvolgente, e un Sangiovese più spigoloso, fresco, di bella acidità.

Proviene dal termine Zen ovvero Vita: Zeno è ciò che è vivente.

## Voluttuario

Metodo Classico - pas dosè

Pinot Nero. Rifermentato con mosto congelato in primavera 2015. Sboccatura 2023. Vinificazione in bianco, con un colore leggermente aranciato dovuto alla pressatura.

## Crio Rosa

Sangiovese e Pinot Grigio

Nel Sangiovese, raccolto a fine agosto, viene immesso in infusione e fermentazione semicarbonica 20% di Pinot Grigio a grappolo intero. Dopo circa 15 giorni si effettua la pressatura. Fermentazione e affinamento si svolgono in acciaio.

## Marcello Colfondo

Sui lieviti. Sangiovese e Pinot Nero

Marcello Colfondo nasce in seguito all'annata 2014, in cui l'estate non arrivò mai. Optammo per una vinificazione in bianco di Sangiovese. In un'annata di uva marcia... nasce Marcello.

## Crio Bianco

Pinot Grigio

Frutto di 3 vendemmie a distanza di circa una settimana, da metà a fine agosto, per mantenere il giusto equilibrio di grado alcolico e acidità. Le fermentazioni avvengono separatamente, per l'affinamento vengono unite in acciaio.



## MACCHION DEI LUPI

Suvereto (GR)

Macchion dei Lupi si trova nelle colline della Maremma toscana, in un territorio affascinante e difficile, che sa anche essere molto ostile con chi lo vuole domare.

Nel il mio vino c'è tutta la mia passione per la vite. C'è una strada tutta in salita e senza compromessi per un'agricoltura realmente sostenibile, per vini originali e di grande identità, in cui puoi sentire il sapore intenso della nostra uva, la mineralità dei nostri suoli e la salinità del nostro mare.

Carlo



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

## Odyssea

Anonica Costa Toscana IGT

Un vitigno autoctono su suolo di sabbia e lava e una vendemmia in quattro passaggi per un vino complesso. Macerazione delicata, senza rimontaggi o follature. Fermentazione ed affinamento in cemento.

## Profeta

Costa Toscana Merlot IGT

Dalla nostra vigna più alta. Fermentazioni in tini di rovere francese, nei quali poi il vino matura per circa trenta mesi, affinamento minimo in bottiglia 30 mesi. Profeta viene prodotto solo in alcune annate.

## ExTemporaneo

Costa Toscana Anonica IGT

La nostra anonica in versione vinificata ed affinata in anfora di terracotta non vetrificata, otto mesi di permanenza sulle bucce e due mesi di ulteriore affinamento nello stesso contenitore. La lunga macerazione fatta attraverso una delicata infusione (nessun rimontaggio o follatura) le conferisce finezza e complessità con il tipico tannino e colore della varietà.

## Psyché

Costa Toscana Rosso IGT

Diversi raccolti, iniziando molto anticipatamente rispetto alla maturazione. Il taglio finale è fresco, croccante, ricco e complesso, un vino versatile da servire anche fresco nel periodo caldo. Da uve Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot.

## Vermentino

Costa Toscana IGT

Un vermentino ricco e sapido, che parla di mare e di mediterraneità. Ottenuto dalla pressatura diretta delle uve provenienti dalla parte più sabbiosa della vigna di Baratti a poche centinaia di metri dal mare, matura in tini di cemento.

## 500 / 500R

Trebbiano Toscano / Sangiovese

Sui lieviti

La prima produzione proviene dalla vendemmia 2019, 500° anniversario dalla morte di Leonardo, e richiamato da una versione punk della Gioconda realizzata dallo street artist Mart. Pressione da spumante e lungo affinamento sui lieviti.

## Esperienze

Sangiovese 100%

Sangiovese in purezza da una selezione delle uve della vigna alta. Affinamento parte in cemento e parte in tino troncoconico di grandi dimensioni.

## Alós

Costa Toscana Vermentino IGT

Dalla selezione delle uve di una piccola parcella della vigna di Baratti, a poche centinaia di metri dal mare, nasce Alos ("sale" in greco antico). Poche ore di contatto con le bucce per un vermentino ricco, minerale e salato.



## AMPELEIA

Roccatederighi (GR)

Ampeleia è una tenuta vinicola in Alta Maremma, ai piedi del borgo medievale di Roccatederighi. Fondata nel 2002, si è sviluppata attorno a un obiettivo chiaro: fare vini che rappresentino fedelmente il loro luogo d'origine attraverso un'attenta viticoltura e una vinificazione precisa. Oggi l'azienda è guidata dall'enologo e direttore Marco Tait. La tenuta si estende su 120 ettari, di cui 35 vitati. Le parcelle sono distribuite in quattro zone distinte, con altitudini che variano dai 250 ai 550 metri slm. Queste vigne sono circondate da boschi di querce e vegetazione mediterranea.



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

## Ampeleia

IGT Toscana Cabernet Franc

La sua essenza è data dal Cabernet Franc, un vitigno difficile da lavorare, che riesce a mostrare le sue qualità solo sul terreno giusto. Affina 18 mesi in vasca di cemento e 1 anno in bottiglia.

## Empatia

IGT Toscana Merlot

Colore intenso e vivace, al naso ha aromi di piccoli frutti, cassis e note mentolate. Ha una materia ricca, supportata da una acidità spiccata che rende il sorso intrigante e avvolgente. Solo in formato magnum.

## Rosato di Ampeleia

IGT Toscana Rosato

Frutto dell'unione di due vitigni: nel mosto delle uve di Carignano vengono lasciati in infusione grappoli interi di Alicante Nero. Vino che si caratterizza per una spiccata sapidità accompagnata da una acidità definita e persistente.

## Cabernet Franc

IGT Toscana Cabernet Franc

Si caratterizza per un'energica nota mentolata tipicamente varietale. Vinificato con il 15% di grappolo intero, affinato 10 mesi in vasca di cemento

## Alicante Nero

IGT Toscana Alicante Nero

Varietà autoctona dell'Alta Maremma. Note di fragola e fiori, terra, grafite e spezie. Vinificato con il 20% di grappolo intero. Affinamento: 10 mesi in vasche di cemento.

## Bianco di Ampeleia

IGT Toscana Bianco

Trebbiano, Malvasia, Ansonica vinificati con 20% di grappolo intero. Affinamento di 10 mesi in vasca di cemento. Un vero bianco gastronomico che accontenta qualsiasi cucina.

## 16 e 30 File

Cru di Cabernet Franc

Ogni anno selezioniamo le uve da questi filari e le vinifichiamo separatamente. 16 File esprime verticalità, precisione; 30 File racconta una struttura più ampia, materica e avvolgente.

## Unlitro

IGT Toscana rosso

Alicante Nero, Sangiovese, Mourvèdre, Alicante Bouschet. Unlitro nasce nelle vigne più giovani e vicine al mare. Macerazione di 2-3 giorni sulle bucce, 6 mesi in vasca di cemento. Bottiglia da un litro.



DE · FERMO  
LORETO APRUTINO

DE FERMO  
Loreto Aprutino (PE)

Ci troviamo nell'entroterra abruzzese, tra l'Adriatico e il ghiacciaio più meridionale del continente. La nostra famiglia è custode di questo patrimonio naturale dal 1785. La scelta dell'ultima generazione rappresenta un percorso personale di ricerca della profondità. Cerchiamo di fare il nostro meglio, lavorando a mano senza alcuna interferenza. In questo modo produciamo vino solo con le nostre uve e olio extravergine, farine, pasta, ceci, verdure. Lavoriamo divertendoci, soffrendo, amando con un unico obiettivo: goderci il momento. Stefano



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

## Prologo

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia con doppia cernita. Fermentazione in vasca di cemento e tini di legno, follature. Affinamento 24 mesi in botti di cemento e rovere di Slavonia.

## Concrete rosso

DOC Montepulciano d'Abruzzo

100% uve Montepulciano: macerazione: 6 giorni ad acino intero e conclusione della fermentazione senza bucce. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi circa.

## Don Carlino

Abruzzo Pecorino Superiore DOC

Vinificazione "a grani tondi" in tonneau e cemento. Macerazione: 3 ore, affinamento in tonneau sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi con bâtonnages settimanali.

## Le cince

DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Da uve 100% Montepulciano. Pressatura diretta in torchio del grappolo intero (no salasso); fermentazione e permanenza sulle fecce fini fino all'imbottigliamento. Macerazione: 3/4 ore circa. Affinamento in botti di rovere per circa 10 mesi.

## Concrete bianco

Uvaggio di tutte le uve bianche presenti nel vigneto, raccolte con leggero anticipo rispetto alla piena maturazione. Torchiatura del grappolo intero. Fermentazione in vasche di cemento. Affinamento in vasche di cemento per 8 mesi circa.

## Launegild

Chardonnay 100%

L'uva viene torchiata a grappolo intero con raspo (vinificazione "a grani tondi"), macera per un paio di ore e poi fermenta in botte di legno grande. Affinamento sulle proprie fecce fini per circa 11 mesi con bâtonnages settimanali.

## Concrete rosato

Montepulciano 100%

Raccolta a inizio settembre. Torchiatura dell'uva diraspata, con macerazione di un'ora circa. Fermentazione in vasca di cemento, permanenza sulle fecce fino a gennaio.



# AMICI VIGNAIOLI DALL'ESTERO

SOLO PER L'ITALIA

Consultare il listino per verificare le disponibilità

# UGO LESTELLE

Languedoc - FR

A Saint-Chinian, in Languedoc, con altitudine dei vigneti tra 360 e 500 metri, Ugo coltiva Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Terret e Vermentino. Il suolo è argilloso-calcareo con una grandissima percentuale di silicio, assecondato in cantina con macerazioni carboniche a grappolo intero e brevi affinamenti in legno. Le sue lavorazioni sono di totale rispetto per la natura e di minimo intervento enologico. Il risultato sono vini beverini, di carattere, intensi e con freschezza vibrante.

# JACQUES LASSAIGNE

Champagne - FR

Il vigneto di Montgueux è situato vicino a Troyes, zona meridionale dello Champagne, quattro ettari di vigneti e una minima parte di uve acquistate da vecchie vigne, da sempre coltivate nello spirito della cantina.

I vini di Emmanuel sono il risultato di composizioni sempre diverse ed originali ad ogni annata. Assemblaggi creativi che esprimono la personalità di ciascuna delle parcelle vitate, tutte vinificate separatamente. Cuvées uniche e di grande carattere. Vini che ci ricordano, anno dopo anno, che la parola purezza nello Champagne esiste ancora.

# JEAN E ALEX FOILLARD

Beaujolais - FR

Padre e figlio, i loro vigneti si trovano rispettivamente a Morgon e a Brouilly, nel Beaujolais. A Jean si deve la rinascita di una denominazione altrimenti votata alla quantità, lasciando esprimere il Gamay la sua finezza e profondità. Le diverse sfumature dei due terroir hanno in comune una grande bevibilità a fronte di corpo e struttura dei loro vini. Un gioco di equilibri non scontato.

# DOMAINE MARC KREYDENWEISS

Alsace/Rhône - FR

Marc discende da una famiglia di viticoltori installata in Alsazia da tre secoli, e dal 1989 introduce la biodinamica. Il risultato che vediamo oggi sono vini che conservano la finezza che li ha resi famosi, ma che guadagnano in concentrazione, complessità e lunghezza.

# DUMONT - DOMAINE DE MONDEVILLE

Champagne - FR

Azienda a conduzione familiare. La nuova generazione ha sposato l'agricoltura biodinamica e le vinificazioni a minimo intervento. I loro 15 ettari di Pinot Noir nella Cote de Bar sono le vigne più alte di tutta la Champagne (369 m.s.l.m.). Con un livello crescente di energia e profondità dei vini, la famiglia Dumont sta compiendo un'interessante evoluzione, alla quale abbiamo deciso di partecipare con entusiasmo!

# CHATEAU DES RONTETS

Bourgogne - FR

L'azienda si trova nell'appellation Pouilly-Fuissé a Fuissè, un mosaico di suoli e microclimi capace di dare vita a vini di grande complessità e mineralità; i vigneti si trovano su una collina che gode di importanti escursioni termiche, con altitudine tra 350 e 400 metri slm. Le peculiarità del terroir, i vigneti storici, alcuni superano i 100 anni, con età media delle vigne di 50 anni, e la sensibilità dei vignaioli sono alla base di Chardonnay eleganti, molto rappresentativi del territorio eppure freschi e spontanei. Château des Rontets è condotta da Fabio e Claire, architetti di formazione, che hanno poi deciso di dedicarsi alla tenuta della famiglia di lei, che produce vino da più di un secolo.

# CLOS DU TUE-BŒUF

Touraine/Cheverny - FR

Clos du Tue-Bœuf ha una storia centenaria, che dagli anni '90 coincide con quella dei fratelli Puzelat. Da subito hanno vinificato senza interventi invasivi in vigna o cantina. Le vigne sono inserite in un mosaico di terre selvagge e boschi. Per i Puzelat, fare il vino li rende intermediari tra il suolo e il bicchiere di vino. Il compito del vignaiolo è sfruttare al meglio la diversità delle parcelle per riconoscere l'impronta del terroir e dell'annata.

# QUINTA DE SERRADINHA

Lisboa - P

Nell'isolato villaggio di Leiria, António Marques da Cruz porta avanti la sua azienda di famiglia, Quinta da Serradinha. Le viti più vecchie sono del 1952, le più giovani del 1995, e la coltivazione è biologica dal 1978. I vini bianchi macerano qualche giorno, poi fermentano e affinano in botte senza bâtonnage per almeno 11 mesi. I rossi fermentano e affinano lungamente parte in botte e parte in anfore di 200 anni.

# JNK

Šempas - SLO

Jnk è una piccola realtà a conduzione familiare a due passi dal confine italiano, che coltiva in circa 3 ettari i vitigni rappresentativi del suo territorio, su suoli costituiti da un'alternanza di strati di marne e argille nobili, all'altitudine tra i 100 e 350 metri sopra il livello del mare. Ciò che li caratterizza sono le basse rese e i lunghi affinamenti.

# UVA DE VIDA

Toledo - ES

Uva de Vida è un'azienda familiare della provincia di Toledo, condotta da Carmen e Luis in regime biodinamico, e la cui intenzione è quella di produrre vini dal sapore antico, prima che di chimica. Vini che la tecnologia non può fare, e che parlano del luogo di provenienza, del suo clima e dei suoi vignaioli.

# Coz

Lisboa - P

Coz è un progetto condiviso da due vignaioli portoghesi, Tiago Teles (Gilda, RAIZ) e António Marques-da-Cruz (Quinta da Serradinha), che hanno deciso di curare assieme alcuni antichi vigneti, secondo l'agricoltura biologica. Il progetto ha anche lo scopo di recuperare il patrimonio genetico delle antiche varietà autoctone come il Vital.



VILLA CALICANTUS



VOLTUMNA



Ampelias di Lupa



Ampelias  
TOSCANA



## Consorzio Vignaioli Biodinamici

Via Puglie, 12 | 40056 Valsamoggia (BO) - Italia  
tel: +39 051 0017025

[www.covibio.com](http://www.covibio.com) | [info@covibio.com](mailto:info@covibio.com)



commerciale:  
Giovanni Terio  
tel: +39 345 1332979 | [giovanni@covibio.com](mailto:giovanni@covibio.com)

P.IVA 01928690997