



2

Lazio - Isola di Ponza  
**FIENO DI PONZA**  
Antiche Cantine Migliaccio

  
Biancolella, Forestera  
e altre varietà locali

3

Sicilia  
**VINUDILICE**  
I Vigneri Salvo Foti

  
Alicante, Grecanico,  
Minnella e altre varietà

4

Piemonte  
**BRAMATERRA**  
Barni

  
Nebbiolo, Croatina e  
Uva Rara

5

Campania  
**POMPEII ROSSO**  
Bosco de' Medici

  
Piedirosso

Antica Trattoria  
"al Bosco"  
Caonara

## VINI VULCANICI

Questo progetto indica vini prodotti con uve provenienti da vigneti coltivati su terreni vulcanici. Le eruzioni vulcaniche nel corso dei secoli hanno plasmato il paesaggio in maniera peculiare cambiando ed arricchendo il terreno. Le rocce che si formano in seguito a tali eruzioni sono incredibilmente variabili sia per composizione chimica che per modo in cui si formano e tutte queste rocce sono ben osservabili in Italia interessata da molte eruzioni alcune delle quali si sono protratte per milioni di anni. Per queste ragioni i vini provenienti da uve coltivate su tali terreni sono unici.

1

Veneto  
**LESSINI DURELLO**  
**BRUT IOTETI**  
Tonello

  
Durella

6

Campania  
**FALANGHINA CAMPI**  
**FLEGREI Passio**  
La Sibilla

  
Falanghina



Questo progetto indica vini prodotti con uve provenienti da vigneti coltivati su terreni vulcanici. Le eruzioni vulcaniche nel corso dei secoli hanno plasmato il paesaggio in maniera peculiare cambiando ed arricchendo il terreno. Le rocce che si formano in seguito a tali eruzioni sono incredibilmente variabili sia per composizione chimica che per modo in cui si formano e tutte queste rocce sono ben osservabili in Italia interessata da molte eruzioni alcune delle quali si sono protratte per milioni di anni. Per queste ragioni i vini provenienti da uve coltivate su tali terreni sono unici.



### 1. LESSINI DURELLO BRUT IOTETI / Tonello, Veneto - Monti Lessini

Da uve *Durella* rimane a contatto con i lieviti 36 mesi. Al naso profumi di pane tostato e agrumi. In bocca si ritrova la mineralità e conclude lasciando una buona pulizia in bocca.

### 2. FIENO DI PONZA / Antiche Cantine Migliaccio, Lazio - Isola di Ponza

Da uve *Biancolella*, *Forestera* e altre varietà locali. In uno dei contesti vitivinicoli più suggestivi del mondo nasce questo vino e caratterizzato da note di mimosa, ginestra, agrumi, pera e prugna bianca. Al gusto è fresco, minerale e con intensi aromi fruttati.

### 3. VINUDILICE / Vigneri Salvo Foti, Sicilia - Etna

Da uve *Alicante*, *Grecanico*, *Minnella* e altre varietà, su vigneti centenari ad alberello etneo con tutore in castagno. I terreni ricchi e fertili del vulcano rendono questo vino molto fresco e minerale.

### 4. BRAMATERRA / Barni, Piemonte - Valsesia

Da uve *Nebbiola*, *Croatina* e *Uva Rara*. Da terreni ripidi e sassosi con rocce porfiriche e tufo di origine vulcanica. Affina 2 anni in botti di rovere e 5 anni in bottiglia. Vino profumato ed intenso con aromi di viola e rosa. Asciutto e persistente. Vino austero con delicati sentori speziati.

### 5. POMPEII ROSSO / Bosco de' Medici, Campania - Vesuvio

Da uve *Piedirosso*. Affinato per il 90% in acciaio e per un 10% in tonneau. In questo territorio ricco di storia da suoli ricoperti di cenere e lapilli che seppellirono l'antica Pompei nasce questo vino dalle evidenti note iodate e saline e dagli accenni speziati. Al palato offre una buona componente alcolica e si lascia apprezzare per la piacevole freschezza.

### 6. FALANGHINA CAMPI FLEGREI Passio / La Sibilla, Campania - Campi Flegrei

Da uve *Falanghina*. I terreni dai cui nasce questo vino sono sabbiosi, formati da cenere e lapilli. La Falanghina de La Sibilla è tuttora coltivata su piede franco e si caratterizza per la sua freschezza e mineralità. Le uve apposite donano sentori complessi di fico secco e dattero, fiori mediterranei essiccati al sole e fieno.