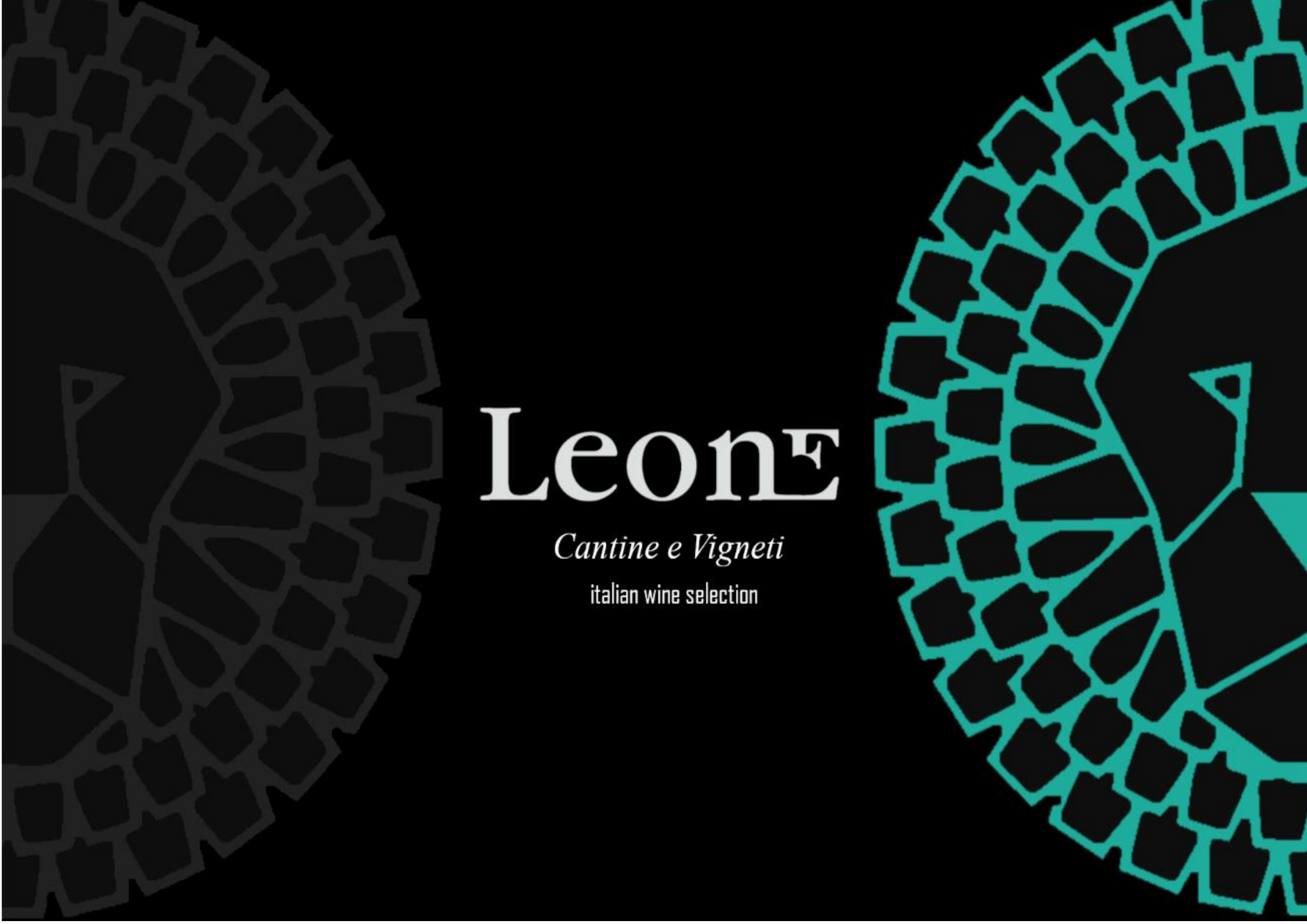




www.cantinevignatileone.it



Leone

Cantine e Vigneti

italian wine selection

Wine

[wʌɪn] noun

Liquid joy best served with laughter and
loud friends.

Da una lunga storia di famiglia, nutrita da ricordi e legami profondi con la terra,
nasce la nostra grande passione per il Vino, inteso non solo come prodotto,
ma come espressione viva di cultura, tradizione e territorio.

Oggi quella passione prende forma in un progetto vitivinicolo guidato dalla volontà di creare vini sinceri, capaci di
raccontare una storia e di regalare emozioni autentiche, perché per noi ogni bottiglia è una poesia da bere.



*From a long family history,
made up of memories and deep ties
with the land,
our great passion for wine is born:
not only a product,
but a cultural expression,
tradition and territory.*

*Today that passion becomes
a wine project, led by the willing
to create real wines,
capable of telling a story
and giving authentic emotions.
Because for us
every bottle is a poem to drink.*



Raccontiamo la ricchezza e la diversità
del patrimonio vitivinicolo italiano attraverso
la presenza imprenditoriale
in alcune delle aree più vocate del Paese,
selezionate per le loro caratteristiche uniche
e per la forte identità enologica.

Dalla Franciacorta,
simbolo di eleganza e metodo classico,
al Veneto, terra di grandi vini e tradizioni;
dal Sannio e dall'Irpinia,
espressioni autentiche del Sud Italia,
fino alla Puglia e all'Abruzzo,
culle e testimoni di vitigni intensi e generosi.

We want to tell the richness and diversity
of Italy's winemaking heritage through an active presence
in some of the most prestigious winemaking areas,
selected for their unique characteristics
and a strong winemaking identity.

From Franciacorta,
symbol of elegance and classic method,
to Veneto, land of great wines and long-standing
traditions; from Sannio and Irpinia, authentic
expressions of Southern Italy, to Puglia and Abruzzo,
the cradle of intense and generous grape varieties.

I NOSTRI VINI

our wines



ABRUZZO / ITALY



Oggi, da una straordinaria alchimia fra territorio, persone e cultura del fare, Cantine e Vigneti Leone sceglie di investire sul magnifico terroir della regione Abruzzo – la più verde d'Europa – attraverso la partnership con un piccolo gioiello incastonato fra mare e montagna: Fattoria Gaglierano.



FATTORIA GAGLIERANO



Un'azienda "di nicchia" che coltiva con cura materna vitigni autoctoni e produce vini biologici particolarmente longevi e da lungo affinamento, che esprimono tutta la forza e il carattere di un territorio sempre sorprendente.

Today, thanks to an extraordinary alchemy between territory, people, and culture, Cantine e Vigneti Leone has chosen to invest in the magnificent terroir of the Abruzzo region – the greenest in Europe – through the partnership with a small jewel nestled between the sea and the mountains: Fattoria Gaglierano.

A niche winery that cultivates native grape varieties with maternal care and produces particularly long-lived, long-aged organic wines that express all the strength and character of an ever-surprising territory.



AUÀ

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ORGANIC

FIRST YEAR OF PRODUCTION
2012

GRAPE VARIETY
Montepulciano

ALTITUDE
200 m Above Sea Level

VINEYARDS EXPOSURE
South

TYPE OF GROUND
Clay with an important presence of disintegrated rock.

GROWING SYSTEM AND SOIL MANAGEMENT
Spurred cord with plant space of 2.5 m by 1 m, and spontaneous grassing with mechanical machining of the under-row.

DEFENSE
Sulfur, copper and natural insecticides.

HARVEST
Manual, in small cases.

WINEMAKING
Fermentation in small steel tanks (with grapes skins), 24 months of aging in large oak barrels, then again in steel tanks, in the end 12 months of refinement in bottle.

GRADATION
Variable according to the year in which it is produced.

SERVING TEMPERATURE
18/20°C

”Curiosity

AUÀ is a typical Abruzzo expression that indicates amazement: in english WOW!



AUÀ

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. ORGANIC

FIRST YEAR OF PRODUCTION
2012

GRAPE VARIETY
Montepulciano

ALTITUDE
200m Above Sea Level

VINEYARDS EXPOSURE
South West

TYPE OF GROUND
Clay with an important presence of disintegrated rock.

GROWING SYSTEM AND SOIL MANAGEMENT
Spurred cord with plant space of 2.5 m by 1 m, and spontaneous grassing with mechanical machining of the under-row.

DEFENSE
Sulfur, copper and natural insecticides.

HARVEST
Manual, in small cases.

WINEMAKING
Fermentation in large wooden barrels, refinement 10 months on indigenous yeasts, 6 months in steel barrels and 6 months in bottles.

GRADATION
Variable according to the year in which it is produced.

SERVING TEMPERATURE
12°/14°C



AUÀ

ABRUZZO PECORINO D.O.C. ORGANIC

FIRST YEAR OF PRODUCTION
2012

GRAPE VARIETY
Pecorino

ALTITUDE
200m Above Sea Level

VINEYARDS EXPOSURE
South East

TYPE OF GROUND
Clay with an important presence of disintegrated rock.

GROWING SYSTEM AND SOIL MANAGEMENT
Spurred cord with plant space of 2.5 m by 1 m, and spontaneous grassing with mechanical machining of the under-row.

DEFENSE
Sulfur, copper and natural insecticides.

HARVEST
Manual, in small cases.

WINEMAKING
Fermentation in large wooden barrels, refinement 10 months on indigenous yeasts, 6 months in steel barrels and 6 months in bottles.

GRADATION
Variable according to the year in which it is produced.

SERVING TEMPERATURE
10/12°C





ROSATO BLUSH

VINIFICATION SYSTEM: After a gentle destemming and crushing, the grapes undergo maceration (T 7 - 10 ° C) for a few hours, followed by the extraction of the must (about 35%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (18 - 20 °).

ALCOHOLIC CONTENT: 11% vol.

COLOR: Light cherry

SMELL: Fine, intense, with possible floral and fruity notes.

TASTE: Dry, fresh, fine, with strong salinity.

SERVING TEMPERATURE: 12°C

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione (T 7 - 10 ° C) per alcune ore, segue l'estrazione del mosto fiore (circa il 35%) e la successiva fermentazione a temperatura controllata (18 - 20°).

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

COLORE: Rosato provenzale

PROFUMO: Fine, intenso, con eventuali sentori floreali e fruttati.

PALATO: Secco, fresco, fine, sapido con spiccata salinità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



FALANGHINA DOP

TYPE: White - **VINE:** Falanghina

VINIFICATION SYSTEM: harvested at full maturity, after destemming and soft crushing. The grape juice obtained is fermented at 15°C in stainless steel tanks.

ALCOHOLIC CONTENT: 14% vol

COLOR: intense yellow

SMELL: full of sensations of ripe fruit, banana and apple.

TASTE: smooth and with a good aromatic persistence

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

TIPOLOGIA: Bianco - **VITIGNO:** Falanghina

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolte a piena maturazione, dopo diraspatura e pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: carico di sentori di frutta matura, banana e mela

PALATO: morbido e di buona persistenza aromatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

TYPE: Rosé

GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano d'Abruzzo

APPELLATION: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

PRODUCTION AREA: Province of Chieti

VINIFICATION: Soft pressing, temperature-controlled fermentation, brief aging in steel.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

CERTIFICATION: **ORGANIC-VEGAN**

TIPOLOGIA: Rosato

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, breve affinamento in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CERTIFICAZIONE: **BIOLOGICO-VEGAN**



PINOT GRIGIO DOC

TYPE: White - **VINE:** Pinot Grigio

VINIFICATION SYSTEM: Very fermented at controlled temperature.

ALCOHOLIC CONTENT: 12% vol

TOTAL ACIDITY: 5.3 g / l

COLOR: Light yellow with copper reflections.

SMELL: Fresh and pleasant bouquet

TASTE: Dry, full and with a strong personality

SERVING TEMPERATURE: 12°C

TIPOLOGIA: Bianco - **VITIGNO:** Pinot Grigio

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Imbianco, molto fermentato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

COLORE: Giallo dorato chiaro con riflessi ramati.

PROFUMO: Bouquet fresco e gradevole

PALATO: Secco, pieno e con forte personalità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



PECORINO IGP

TYPE: white - VINE: Pecorino 100%
 VINIFICATION SYSTEM: After a gentle destemming and crushing, the grapes undergo maceration (T 7 - 10 ° C) for a few hours, followed by the extraction of the must (about 35%) and the subsequent fermentation at a controlled temperature (18 - 20 °).
 ALCOHOLIC CONTENT: 11% vol.
 COLOR: Light cherry
 SMELL: Fine, intense, with possible floral and fruity notes.
 TASTE: Dry, fresh, fine, with strong salinity.
 SERVING TEMPERATURE: 12°C

TIPOLOGIA: Bianco - VITIGNO: Pecorino 100%
 DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio.
 GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol.
 ZUCCHERO RESIDUO: 5g/l
 ACIDITÀ TOTALE: 6,6 g/l



COCOCCIOLA IGP

TYPE: White - GRAPE VARIETY: 100% Cococciola
 APPELLATION: Terre di Chieti IGP
 VINIFICATION: Soft pressing of the grapes, brief aging in steel.
 ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol. RESIDUAL SUGAR: 4g/l
 TOTAL ACIDITY: 61, g/l
 CERTIFICATION: ORGANIC/VEGAN

TIPOLOGIA: Bianco - VITIGNO: Cococciola 100%
 DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, breve affinamento in acciaio.
 GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 4g/l
 ACIDITÀ TOTALE: 61, g/l
 CERTIFICAZIONE: BIOLOGICO/VEGAN



CHARDONNAY IGP

TYPE: White - GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay
 APPELLATION: Terre di Chieti IGP
 VINIFICATION SYSTEM: Soft pressing of the grapes, brief aging in steel.
 ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol. RESIDUAL SUGAR: 5g/l
 TOTAL ACIDITY: 61, g/l
 CERTIFICATION: ORGANIC/VEGAN

TIPOLOGIA: Bianco - VITIGNO: Chardonnay 100%
 DENOMINAZIONE: Terre di Chieti IGP
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, breve affinamento in acciaio.
 GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12,5% Vol. ZUCCHERO RESIDUO: 5g/l
 ACIDITÀ TOTALE: 61, g/l
 CERTIFICAZIONE: **BIOLOGICO/VEGAN**



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

GRAPES: 40% Pinot Noir, 60% Chardonnay
 VINIFICATION SYSTEM: After careful selection of the bunches, the grapes are gently pressed. The must ferments in steel tanks at controlled temperatures.
 AGEING ON THE YEASTS: Minimum 30 months
 ALCOHOL CONTENT: 12.5%
 SERVING TEMPERATURE: 6-8° C

UVE: 40% Pinot Nero, 60% Chardonnay
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione dei grappoli le uve vengono pressate con pressature soffici. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperature controllate.
 MATURAZIONE SUI LIEVITI: Minimo 30 mesi
 GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°
 TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8° C



GRECO DI TUFO DOCG

TYPE: White - VINE: Greco di Tufo 100%
 TRAINING SYSTEM: Guyot
 HARVEST PERIOD: October.
 VINIFICATION SYSTEM: at controlled temperature 16/18°C
 AGING: March
 COLOR: More or less intense straw-colored.
 SMELL: Fruity, characteristic.
 TASTE: Dry, optimal acidity.
 ALCOHOLIC CONTENT: 13% Vol.
 SERVING TEMPERATURE: 12/13 °C

TIPOLOGIA: Bianco - VITIGNO: Greco di Tufo 100%
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
 PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre
 SISTEMA DI VINIFICAZIONE: a temperatura controllata 16/18°C
 AFFINAMENTO: marzo
 COLORE: Paglierino più o meno intenso.
 PROFUMO: Fruttato, caratteristico.
 PALATO: Secco, acidità ottimale.
 GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00% Vol.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/13°C



GRAND CUVÉE BRUT - Charmat

VINE CULTIVATION: Guyot - HARVEST: Manual
 VINIFICATION: Soft pressing at 0.8 bar.
 Fermentation with selected yeasts and temperature control at 16-18°C. AGEING: Temperature-controlled stainless steel tanks, Charmat method. During ageing, the wine undergoes numerous analytical checks to ensure its integrity. BOTTLING: Cold sterile.
 ALCOHOL CONTENT: 11% vol.
 COLOR: Straw yellow, fine and persistent perlage.
 AROMA: Intense and floral, fine and elegant.
 TASTE: Balanced, pleasantly dry and smooth.
 SERVING TEMPERATURE: 46-48°F

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot - RACCOLTA: Manuale
 VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a 0.8 bar.
 Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C
 - AFFINAMENTO: Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.
 MBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo
 GRADAZIONE ALCOLICA: 11%vol
 COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente. OLFATTO:
 Intenso e floreale, fine ed elegante.
 GUSTO: Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C



LINEA SILVER



FRANCIACORTA SATÈN

GRAPES 100% Chardonnay
 VINIFICATION: The grapes undergo soft pressing in order to separate only the free-run juice, which ferments in temperature-controlled stainless steel tanks at 16°C.
 Part of the sparkling wine base is aged for 6-7 months in steel tanks, while about 20% is aged in French oak barriques and then blended for the cuvée.
 AGEING ON THE YEASTS Minimum 24 months
 ALCOHOL CONTENT 12.5%
 SERVING TEMPERATURE 10-12°C

UVE Chardonnay 100%
 VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16°C. Parte della base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi in vasche d'acciaio, circa un 20% viene affinata in barriques di rovere francese e in seguito assemblata per la cuvée.
 MATURAZIONE SUI LIEVITI Minimo 24 mesi
 GRADAZIONE ALCOLICA 12.5°
 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C



PROSECCO DOC BRUT

TYPE: Prosecco - VINE: Treviso Brut
 ALCOHOL CONTENT: 11.50% vol.
 RESIDUAL SUGAR: 10 g / l
 TOTAL ACIDITY: 5.4 g / l
 COLOR: Pale yellow.
 SMELL: harmonious and elegant.
 TASTE: delicately dry and acidulated. The subtle and persistent perlage underlines the elegance and refinement of this sparkling wine.
 SERVICE TEMPERATURE: 6-8 °C.

TIPOLOGIA: Prosecco VITIGNO: Treviso Brut
 GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50 % vol
 ZUCCHERO RESIDUO: 10 g/l
 ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l
 COLORE: paglierino scarico.
 PROFUMO: armonico ed elegante.
 PALATO: delicatamente secco ed acidulo.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C





METODO CLASSICO

TYPE: Pinot Noir and Chardonnay
VINIFICATION: 36 to 42 months on the lees
ALCOHOL CONTENT: 13% vol
PRODUCTION AREA: Lower Garda
Full-bodied and crisp, with a fine perlage.
SERVING TEMPERATURE: 8-10 °C

TIPOLOGIA: Pinot nero e chardonnay
VINIFICAZIONE: Da 36 a 42 mesi sui lieviti
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol
ZONA DI PRODUZIONE: Basso Garda
Corposo e croccante, fine perlage.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



FRANCIACORTA BRUT

Grape varieties: Chardonnay
Vinification: manual harvest, soft pressing and first fermentation in temperature-controlled steel tanks. Aging in steel tanks.
Second fermentation in the bottle with a minimum of 24 months on the lees.
Color: straw yellow.
Aroma: clean, fresh, and sharp aroma with elegant notes of elderflower, golden apple, and light citrus sensations.
Flavor: full-bodied, balanced by high acidity.
Alcohol: 12.5%
Serving temperature: 8-10 degrees

Vitigni: Chardonnay
Vinificazione: raccolta manuale, pigiatura soffice e prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Seconda fermentazione in bottiglia con permanenza minima di 24 mesi sui lieviti.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: Profumo pulito, fresco e tagliente con eleganti note di fiore di sambuco, mela golden e leggere sensazioni agrumate. Sapore: pieno bilanciato da un'elevata acidità.
Alcol: 12,5 %
Temperatura servizio: 8-10 gradi



CAMPANIA AGLIANICO IGT

TYPE: Red - VINE: Aglianico
EXPOSURE: South East
ALTITUDE: 350mts. a.s.l
TRAINING SYSTEM: Espalier
AVERAGE PRODUCTION PER HECTAR: 2500 vines
HARVEST PERIOD: mid-October
VINIFICATION SYSTEM: pressing and dissaturating the mosto is left on the skins for about 6 days
AGING: steel
ALCOHOLIC CONTENT: 12.50% vol
COLOR: ruby red - SMELL: violet and cherry bouquet
TASTE: soft and velvety with medium tannins
SERVING TEMPERATURE: 18-20°C

TIPOLOGIA: Rosso - VITIGNO: Aglianico
ESPOSIZIONE: Sud est - ALTITUDINE: 350m s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 2500 viti
PERIODO DI RACCOLTA: metà ottobre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: pressatura e dissaturo il mosto viene lasciato sulle bucce per circa 6 giorni
AFFINAMENTO: acciaio
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol
COLORE: rosso rubino - PROFUMO: bouquet di viola e ciliegia
PALATO: morbido e vellutato di media tannicità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18- 20°C



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano D'Abruzzo
PRODUCTION AREA: Province of Chieti EXPOSURE: South-east
ALTITUDE: 250 m above sea level
SOIL: Medium-textured calcareous
TRAINING SYSTEM: Abruzzo pergola
HARVEST PRODUCTION: Manual - PERIOD: October
VINIFICATION SYSTEM: Temperature-controlled fermentation, aged in steel for 6 months
ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

VITIGNO: Montepulciano D'Abruzzo 100%
ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti
ESPOSIZIONE: Sud Est
ALTITUDINE: 250 m s.l.m.
TERRENO: Medio impasto calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese
PRODUZIONE VENDEMMIA: Manuale - PERIODO: Ottobre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.



TAURASI DOCG

TYPE: Red - VINE: Aglianico di taurasi 100%
ALTITUDE: 400/500 meters a.s.l
TRAINING SYSTEM: Guyot
HARVEST PERIOD: End of October, beginning of November
VINIFICATION SYSTEM: at controlled temperature 24-25 °C
AGING: 4th year from the grape harvest.
ALCOHOLIC CONTENT: 13.50% vol.
COLOR: Ruby red tending to garnet.
SMELL: Aristocratic, typical, complex.
TASTE: Enveloping, full, harmonious.
SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.

TIPOLOGIA: Rosso - VITIGNO: Aglianico di taurasi 100%
ALTITUDINE: Metri 400/500 s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PERIODO DI RACCOLTA: Fine ottobre, inizio novembre
SISTEMA DI VINIFICAZIONE: a temperatura controllata 24/25 °C
AFFINAMENTO: 4° anno dalla vendemmia.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% vol.
COLORE: Rosso rubino tendente al granato.
PROFUMO: Aristocratico, tipico, complesso
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C.

CONTACTS

Mob. + 39 366 8944006 - +39 351 8857590

commerciale@cantinevignetileone.it
exportmanager@cantinevignetileone.it

www.cantinevignetileone.it