



FAMIGLIA  
*Cofarella*



È NELL'INTRECCIO SAPIENTE  
TRA LA TERRA E IL VENTO,  
TRA L'ACQUA E IL SOLE,  
TRA LE PERSONE E LE IDEE  
CHE PRENDE VITA UNA TRAMA UNICA.

*IT IS FROM THE WISE INTERWEAVING  
BETWEEN EARTH AND WIND,  
WATER AND SUN,  
PEOPLE AND IDEAS  
THAT A UNIQUE FABRIC IS BORN.*









# LA NOSTRA AZIENDA UNA STORIA DI FAMIGLIA E DI VALORI

## *OUR COMPANY*

*A FAMILY STORY AND ITS VALUES*

“

La vigna è vita. Dalla vigna è iniziata la nostra storia. La vigna è ricordo, emozione, passione ed entusiasmo.

*The vineyard is life. Our history started from the vineyard. The vineyard is memory, emotion, passion and enthusiasm.*

”

**RICCARDO COTARELLA**

Ogni famiglia ha le proprie radici. Per Famiglia Cotarella è il vino, l'elemento che scorre lungo tre generazioni e che unisce passato, presente e futuro. Un legame profondo tra terra e cuore, che spinge il pensiero e le ambizioni della Famiglia verso nuovi progetti.

*Every family has its own roots. For Famiglia Cotarella it is wine, the element that flows through three generations and unites past, present and future. A deep bond, between land and heart that has driven the family's thoughts and ambitions towards new projects since the beginning.*



Così è stato fin da quando Antonio e Domenico Cotarella crearono la prima cantina in un piccolo paese dell'Umbria, a Monterubiaglio: quello fu l'inizio di una grande impresa per la produzione in proprio di vino.

*It has been this way ever since Antonio and Domenico Cotarella created the first winery in a small village in Umbria, at Monterubiaglio. The beginning of a great company to produce their own wine.*

È stato di nuovo così nel 1979, quando Riccardo e Renzo Cotarella, fratelli ed enologi, fondarono Falesco, un'azienda animata da un progetto chiaro: il recupero degli antichi vitigni tra Lazio e Umbria, microvarietà estinte, ma ineguagliabili per il valore aromatico e organolettico.

*It was the same in 1979, when Riccardo and Renzo Cotarella, brothers and winemakers, founded Falesco, a company inspired by a clear project: recovering ancient varieties between Latium and Umbria, almost extinct micro-varietals, yet beyond compare as to aromatic and organoleptic values.*



Da questa visione prenderanno vita vini come Ferentano e Marciliano, che oggi rappresentano l'azienda nel mondo. In modo particolare vini come Montiano, espressione di vera innovazione e riconosciuto come uno dei più grandi rossi italiani.

*It is with this goal that wines such as Ferentano and Marciliano have been born that represent the Company in the world. Particularly wines like Montiano are the result of true innovation, recognized by everybody as one of the great Italian reds.*



Un modo di pensare, di fare e di rinnovarsi che si alimenta a ogni passaggio generazionale. Nel 2017, Riccardo e Renzo hanno continuato a guardare lontano, affidando l'azienda nelle mani di Dominga, Marta ed Enrica, che ridefiniscono il marchio per parlare chiaramente della famiglia, ma anche per riposizionare l'azienda e realizzare i progetti e i sogni di sempre. Uno di questi era entrare in un territorio di riferimento: la Toscana. Un sogno che si realizza con l'acquisizione dell'Azienda Agricola Le Macioche, nel territorio di Montalcino.



*A way of thinking, making and renewing itself nourished at every generational handover. In 2017, Riccardo e Renzo kept looking further putting the Company into the hands of Dominga, Marta and Enrica, who have refurbished the brand, to clearly talk about the Family and also to reposition the Company to make projects and long-lived dreams come true. One of them was to get a foot in a reference territory: Tuscany. A dream that comes true with the acquisition of Le Macioche Estate, in the territory or Montalcino.*





Un passo che ha spinto la nuova generazione a guardare sempre più al futuro. Nasce così “Liaison”, brand che unisce Famiglia Cotarella a Maison e piccoli produttori selezionati, con l’obiettivo di distribuire i loro prodotti di eccellenza sul mercato italiano.

*A step that has led the new generation to look increasingly towards the future. Thus was born “Liaison”, the brand that unites Famiglia Cotarella with Maisons and small, selected producers with the aim of distributing their excellent products on the Italian market.*





# I NOSTRI TERRITORI DOVE NASCONO I NOSTRI VINI

*OUR TERRITORIES  
WHERE OUR WINES ARE BORN*

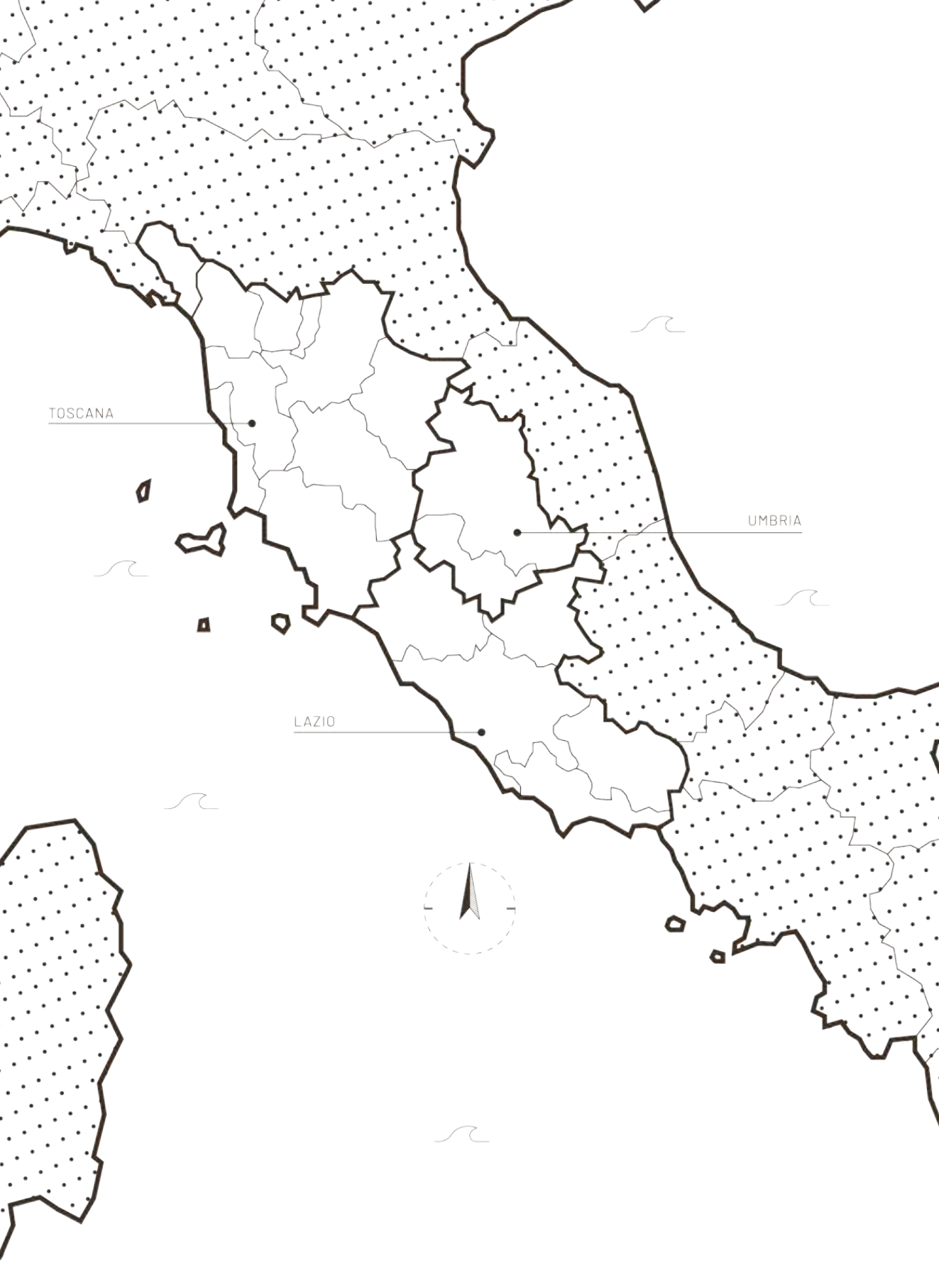
“

Il paesaggio è parte integrante dei contenuti emozionali del vino, assieme ai suoi trascorsi storici. In particolare va comunicato il carattere atemporale del vino, espressione di un terroir inimitabile, delimitato e riconoscibile, dove i vini nascono e vivono sul filo dei secoli.

*The landscape is an integral part of the emotional contents linked to wine, along with its historical events. Particularly, the timeless character of wine should be communicated as the expression of a matchless terroir, delimited and recognizable, where wines have been born and lived for centuries.*

”

**PROF. ATTILIO SCIENZA**  
**DOCENTE PRESSO**  
**L'UNIVERSITÀ DI MILANO**



TOSCANA

UMBRIA

LAZIO





Per noi i luoghi di produzione sono molto più di un punto di partenza: sono la nostra terra, dove affondano le nostre radici e dove il legame con quel che facciamo trova forza nella storia, nella cultura, nella tradizione e in una costante voglia di innovare.

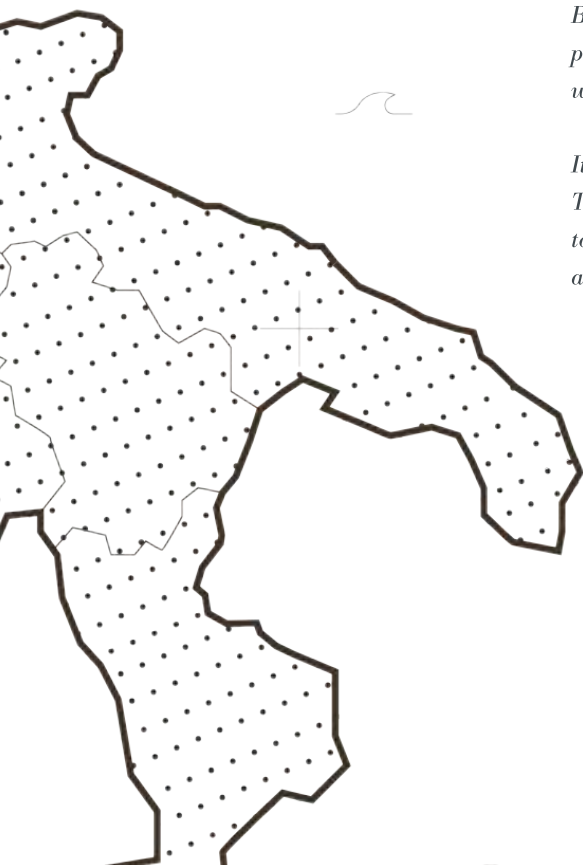
Il nostro territorio ha un valore immenso: un'area incastonata nell'Alta Tuscia, tra Umbria e Lazio, che dal Lago di Bolsena si estende per 260 ettari fino alle colline intorno a Orvieto. Qui, condizioni pedoclimatiche adatte alla coltivazione della vite s'incrociano con una tradizione secolare e con l'orgoglio per i nostri vitigni.

Grazie alla forza delle nostre radici siamo arrivati in Toscana, terra d'elezione per l'enologia mondiale, unendo così al nostro territorio l'Azienda Agricola Le Macioche che oggi ci permette di produrre il Brunello di Montalcino.

*To us, the production areas are much more than a starting point: they are our land where our roots sink and where the bond with what we do gains strength in history, culture, tradition and the constant craving for innovation.*

*Our territory is a real asset: an area nestled in Upper Tuscia, between Umbria and Latium, 260 rich hectares ranging from Bolsena Lake to the hills around Orvieto. Here, the ideal pedoclimatic conditions suitable for growing vines combine with age-old tradition and pride for our vines.*

*It is thanks to the strength of our roots that we have reached Tuscany, a land of choice for world enology, thus joining to our territory Le Macioche Estate which allows us to grow and produce Brunello di Montalcino.*



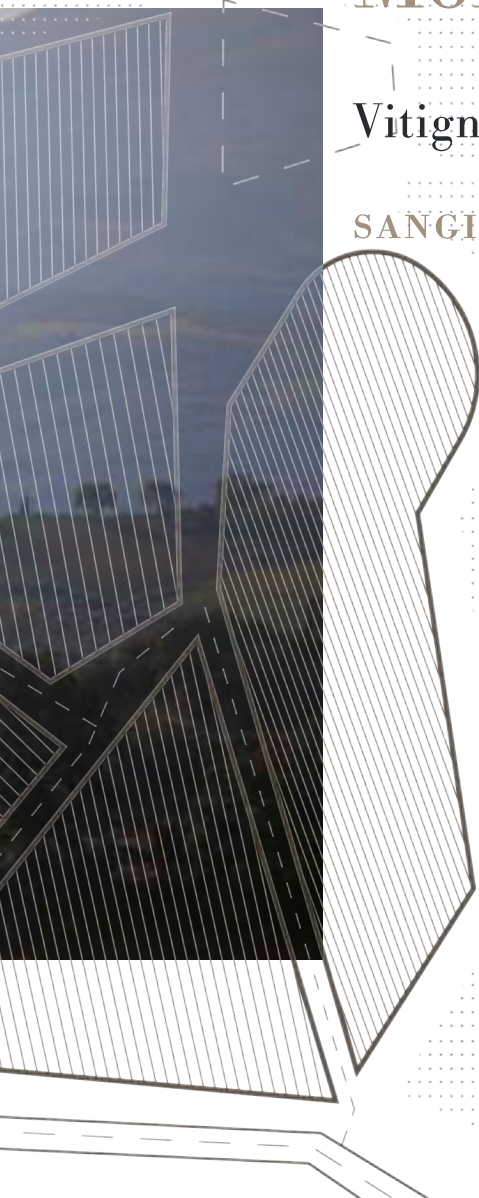


# Toscana / *Tuscany*

## Montalcino

Vitigni / *Wine Varieties*

SANGIOVESE



TENUTA LE MACIOCHE

# Lazio / *Latium*

## Castiglione in Teverina

### Civitella

Vitigni / *Wine Varieties*

ROSCETTO

VIOGNIER

CHARDONNAY

MERLOT

SYRAH



TENUTA MONTIANO







# Umbria / *Umbria*

## Montecchio

### Baschi

Vitigni / *Wine Varieties*

VERMENTINO

VERDICCHIO

CHARDONNAY

CAB SAUVIGNON

CAB FRANC

PINOT NERO

MERLOT



TENUTA VITIANO



TENUTA MARCILIANO

# Lazio / *Latium*

## Montefiascone

Vitigni / *Wine Varieties*

TREBBIANO

MALVASIA

ROSCETTO

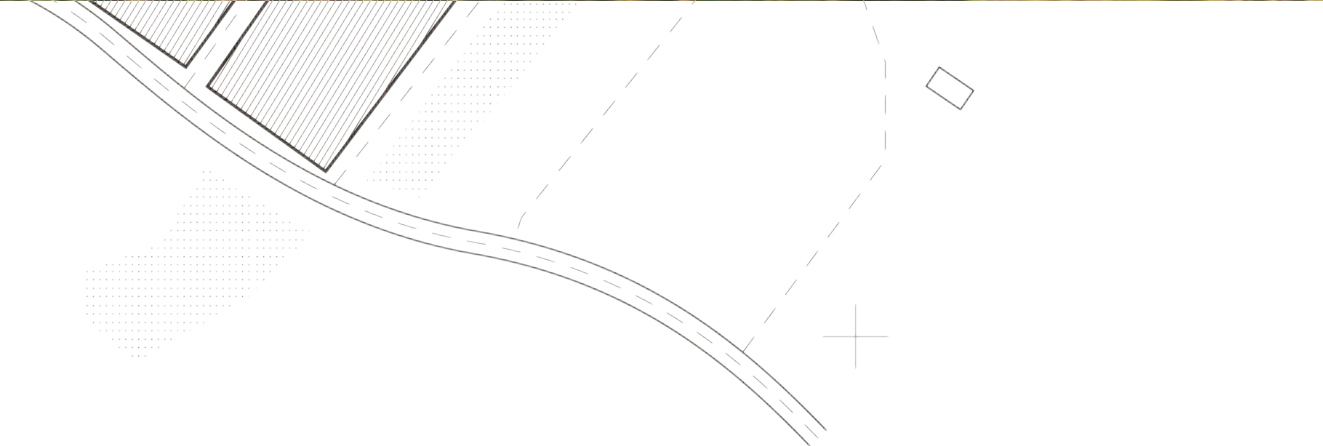
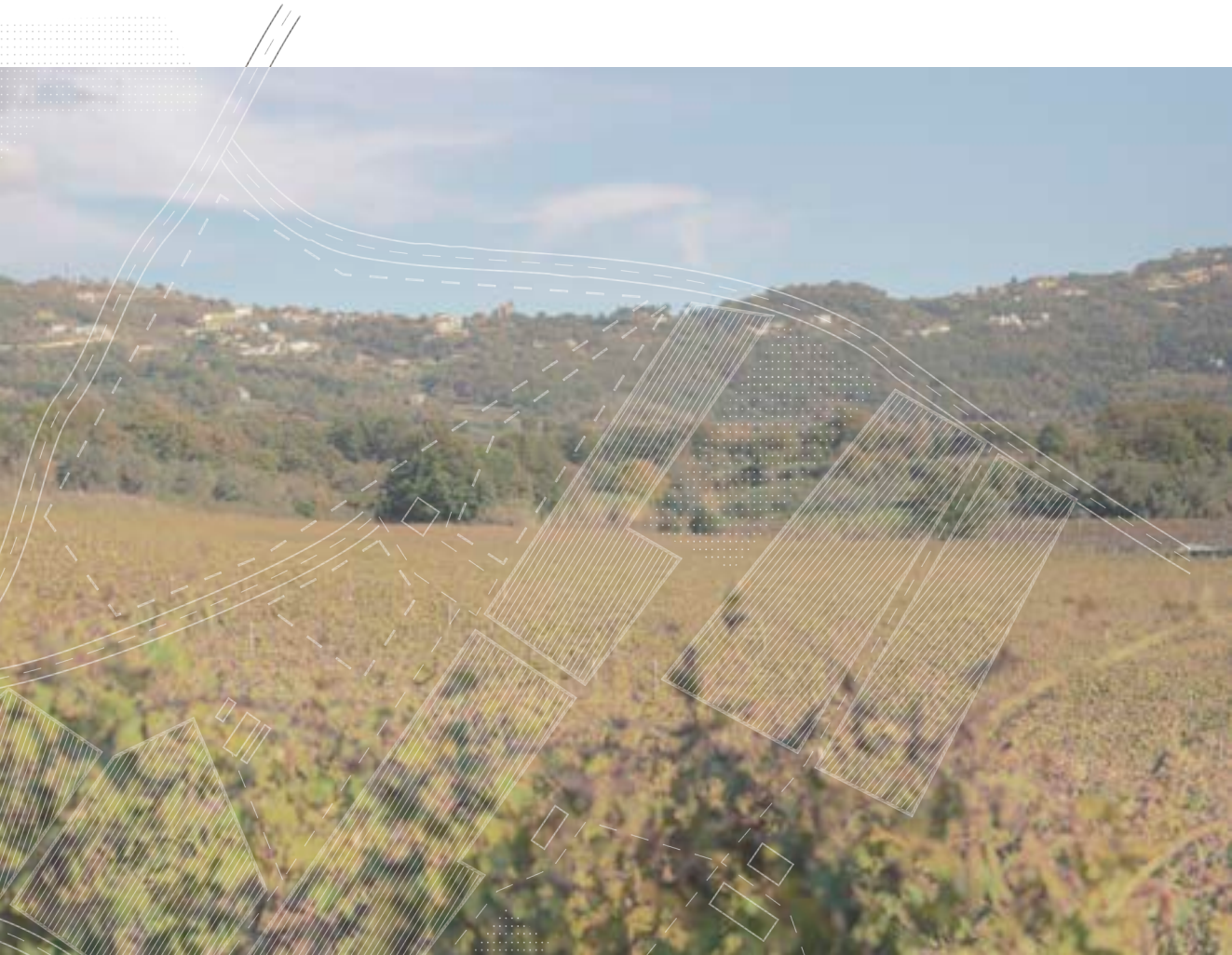


TENUTA EST!EST!!EST!!!  
DI MONTEFIASCONO



TENUTA MONTIANO







# Lazio / *Latium*

## Bolsena

Vitigni / *Wine Varieties*

ALEATICO

MERLOT



TENUTA MONTIANO







**LA NOSTRA  
FILOSOFIA**  
ALLA BASE  
DELLA PRODUZIONE

*OUR PHILOSOPHY  
THE BASIS OF OUR PRODUCTION*

“

Dobbiamo cercare di rovinare  
il meno possibile quello che la natura  
ci mette a disposizione.

*We must try to spoil as little as possible  
what nature keeps at our disposal.*

”

**RENZO COTARELLA**



Crediamo profondamente in ciò che facciamo.

La nostra filosofia aziendale è fatta di un insieme di valori che rispettiamo da sempre come Azienda, come Famiglia e come persone. L'amore e il rispetto per le nostre radici, la cultura come scambio continuo, la curiosità che ci spinge verso una ricerca costante, la passione e il rispetto per il nostro lavoro.



*We strongly believe in what we do.*

*Thus, the philosophy of our company is made up of a set of values that we have always respected as a company, as a family and as persons.*

*The love and respect for our roots, the culture seen as continuous exchange, the curiosity that leads us to constant research, the passion and respect for our work.*



La nostra passione per la viticoltura e il forte senso di appartenenza al territorio di origine ci spingono a valorizzare il nostro patrimonio vitivinicolo, seguendo una filosofia produttiva incentrata su tre valori chiave: territorio, scientificità e dinamicità. Applicando questi principi, selezioniamo solo i vigneti che offrono condizioni pedoclimatiche ideali per la crescita dei nostri vitigni e studiamo costantemente il terroir per comprenderne a fondo le vere potenzialità. In ogni fase della produzione uniamo la tradizione a dei metodi scientifici e innovativi, sperimentando per innovare e rivitalizzare il saper fare e il nostro territorio. Questo processo per noi è come se fosse un costante viaggio tra le nostre radici e il futuro, tra la storia e la volontà di scoprire tutte le potenzialità dei nostri territori, per realizzare vini che ne esaltino le caratteristiche e le peculiarità.

*Our passion for viticulture and the strong feeling of belonging to the territory of our origins have been driving us to enhancing our grape-growing heritage, according to a production philosophy centered on three key values: territory, scientific approach, dynamism.*

*Keeping in mind these principles, we choose only the vineyards that offer the ideal pedoclimatic conditions for growing our vines and we constantly study their terroir to understand their true potential. In every production phase – from growing vines to vinification – we combine tradition with scientific innovative methods, experimenting to revitalize the know-how of our territory.*

*This process is to us like a constant journey between our roots and our future, between history and the will to discover the potential of our territories, to make wines that exalt their characteristics and peculiarities.*





# I NOSTRI VINI

## SESSANT'ANNI DI PASSIONE

### *OUR WINES*

#### *SIXTY YEARS OF PASSION*

La nostra Famiglia ha diverse anime, che – insieme – esprimono tradizione e riconoscimento dell'eccellenza. Anime che vivono in tre diversi brand, Falesco, Cotarella, Liaison, ciascuno espressione di un unico modo di essere, sentire e fare.

*Our Family has three different souls, which - jointly - express tradition and recognition of excellence. Such souls live in three different brands, Falesco, Cotarella and Liaison, each of them expressing a single way of being, feeling and doing.*





F A L





TENUTA EST!EST!!EST!!!  
DI MONTEFIASCONE



TENUTA TELLUS



TENUTA VITIANO

# E S C C O

In un costante rapporto tra dare e avere,  
Falesco cura la sua terra per ottenere il meglio,  
ed è il meglio che alla sua terra restituisce.  
Ogni radice porta a nuovi frutti e,  
grazie alla passione di chi se ne occupa,  
da questi frutti nascono sempre nuove radici.

*In constant relationship between giving and taking,  
Falesco takes care of its land to achieve the best,  
and the best is what it gives back to the land.  
Every root brings new fruit and, thanks to the passion  
of those who work on it, ever new roots are born.*

EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE



**ANITA ALEATICO**  
ALEATICO LAZIO IGP,  
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
QUALITY SPARKLING WINE

**VARIETÀ:** Aleatico 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore vivace con riflessi tipici della varietà. L'aroma di Aleatico domina l'aspetto olfattivo con i suoi caratteristici sentori di rosa.

Al gusto è avvolgente con finale dolce e piacevole.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Aleatico 100%

**TASTING NOTES:** *Bright color with typical reflexes of the variety.*

*The Aleatico aroma dominated the olfactory aspect with its characteristic hints of rose.*

*The taste of this wine is enveloping with sweet and pleasant finish.*

**SIZES (ML):** 750



**BEST BRUT**  
**EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE DOP,**  
**SPUMANTE BRUT**

**VARIETÀ:** Trebbiano 40%, Roscetto 30%, Malvasia 30%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al gusto è diretto, fruttato con note di mela.

La spuma è delicata e gradevole, al gusto presenta una buona nota acida con finale sapido e piacevole.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

*GRAPES: Trebbiano 40%, Roscetto 30%, Malvasia 30%*

*TASTING NOTES: The wine has a pale yellow color with green tints, the taste is direct, fruity with apple notes. The mousse is delicate and pleasant, the taste has a good sour note with a savory and pleasant finish.*

*SIZES (ML): 750 - 1.500*

EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE



## POGGIO DEI GELSI

EST!EST!!EST!!! DI MONTEFIASCONE DOP

**VARIETÀ:** Roschetto 40%, Trebbiano 30%, Malvasia 30%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al profumo è diretto con note di frutta fresca agrumate. Vino dal grande equilibrio gustativo con finale acidulo che lo rende vivace e piacevole.

**FORMATI (ML):** 375 - 750

*GRAPES: Roschetto 40%, Trebbiano 30%, Malvasia 30%*

*TASTING NOTES: Straw-yellow in colour, this wine presents notes of ripe fruit. The aromatic characteristics of this wine, which has great balance and elegance, increase progressively in terms of scents and harmony.*

**SIZES (ML):** 375 - 750



# TELLUS CHARDONNAY

BIANCO LAZIO IGP  
WHITE LAZIO IGP

**VARIETÀ:** Chardonnay 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela.

Vino pieno al gusto, ma anche fresco, sapido e persistente.

**FORMATI (ML):** 375 - 750

**GRAPES:** Chardonnay 100%

**TASTING NOTES:** *The intense yellow color immediately implies the complexity and richness of the wine. Citrus hints of cedron melt with apple perceptions.*

*This wine is full in the mouth but even fresh, savory and persistent.*

**SIZES (ML):** 375 - 750





# TELLUS ROSÉ DI SYRAH

ROSÉ LAZIO IGP  
ROSÉ LAZIO IGP

**VARIETÀ:** Syrah 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosato poco intenso ma con riflessi violacei che ne anticipano la freschezza. Profumi nitidi con sentori fruttati dove spiccano le note agrumate e floreali con sensazione evidente di rosa rossa. Vino fragrante e saporito al gusto, con finale equilibrato.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Syrah 100%

**TASTING NOTES:** *The wine has a pink color not very intense with violet hues that anticipates the freshness. The aromas are clear with fruity scents where the citrus and floral notes with obvious feeling red rose stand out. The taste is fragrant and flavorsome with a balanced finish.*

**SIZES (ML):** 750



# TELLUS SYRAH

ROSSO LAZIO IGP  
RED LAZIO IGP

**VARIETÀ:** Syrah 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci date dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

**FORMATI (ML):** 375 - 750 - 1.500

**GRAPES:** Syrah 100%

**TASTING NOTES:** *A wine with an intense colour and violet reflections, on the nose its scent is enhanced by hints of fresh fruit, cherry with spicy notes that blend with great balance and elegance to those of sweet and vanilla expressed from the wood.*

*The taste is enveloping, silky, soft tannins, rich and persistent finish.*

**SIZES (ML):** 375 - 750 - 1.500

TENUTA VITIANO



## VITIANO ROSSO

ROSSO UMBRIA IGP  
*RED WINE UMBRIA IGP*

**VARIETÀ:** Merlot 33% Cabernet 33% Sangiovese 34%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico. Alto nel patrimonio polifenolico che si coniuga armoniosamente a una fresca e saporita acidità, un rosso versatile, innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Merlot 33% Cabernet 33% Sangiovese 34%

**TASTING NOTES:** The wine has an intense red color with violet reflections. The aroma has fruity notes in great balance with the sweetness of the wood. The taste is strong, round, pleasant with a rich and harmonic finish.

**SIZES (ML):** 750



**VITIANO BIANCO**  
**BIANCO UMBRIA IGP**  
*WHITE WINE UMBRIA IGP*

**VARIETÀ:** Vermentino 70%, Chardonnay 30%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** All'olfatto domina il Vermentino con i suoi profumi diretti, floreali, agrumati, accompagnati dalla grazia e dolcezza dello Chardonnay. Il gusto è deciso, fragrante, con lo Chardonnay che bilancia l'esuberanza del Vermentino.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Vermentino 70%, Chardonnay 30%

**TASTING NOTES:** *In Vitiano Vermentino the variety is expressed fully with its spicy aroma on the one hand, and its finesse and its pleasantness on the other part. The wine has an acid and persistent finish, as it has to be for a wine of which its main feature is the pleasant to drink.*

**SIZES (ML):** 750



# UN ETTARO ONE HECTAR

“Un Ettaro” è un nuovo punto di partenza per la realizzazione di una visione e di un progetto più ampi: espanderci oltre la nostra zona di origine, arrivando in nuove aree vinicole in cui metterci alla prova, ancora una volta. Così, tutto è partito da un ettaro di vigneto, nel Cesanese del Piglio, e da una partnership con l’Università della Tuscia e l’Istituto di Agraria di Frosinone. Da questa unione e sperimentazione è nato un primo vino, prodotto in quantità limitata: Rospiglioso.



*“One hectar” is a new starting point for the realization of a vision and a bigger project: expanding beyond our area of origin and arriving in new wine areas where we can test ourselves once again. Thus everything started from a hectare of vineyard, in the Cesanese del Piglio and from a partnership with the University of Tuscia and the Agricultural Institute of Frosinone. Of this union and experimentation a first wine, limited in quantity, was born: Rospiglioso.*



## **ROSPIGLIOSO**

### **CESANESE DEL PIGLIO DOCG**

**VARIETÀ:** Cesanese di Affile 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore vivo, intenso, al naso emergono sensazioni di frutta rossa, ciliegia, amarena, con sfumature di violetta, tutte in grande equilibrio con la dolcezza del legno.

Al gusto è diretto, deciso, poi emerge la delicatezza, e il finale è piacevole, con un tannino presente ma soffice.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** *Cesanese di Affile 100%*

**TASTING NOTES:** *The wine has an intense red color with violet reflections.*

*The aroma has fruity notes in great balance with the sweetness of the wood.*

*The taste is strong, round, pleasant with a rich and harmonic finish.*

**SIZES (ML):** 750



COFFEE





TENUTA MONTIANO



TENUTA MARCILIANO



TENUTA LE MACIOCHE

# TARELLA

Riconciamoci con il tempo. Riprendiamocelo, gustiamocelo, possediamolo. Annulliamolo se ne abbiamo voglia. Riscopriamo il piacere dell'unico tempo che realmente ci appartiene. Il presente. Quel tempo non tempo, tangibile ma fugace. Ogni volta che brindiamo, brindiamo al presente. Facciamone un'abitudine, un'usanza, un rito. Il nostro rito.

*Let's reconcile with time. Let's take it back, enjoy it, own it.*

*Let's cancel it if we feel like doing so.*

*Let's rediscover the pleasure of the one and only time that belongs to us- the present.*

*That time which is tangible yet fleeting.*

*Every time we toast, let's toast to the present.*

*Let's make a habit of it, a custom, a rite. Our rite.*

...TIANCO  
...ARELLA

MONTIANO  
2016



COTARELLA







# MONTIANO

È tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio dei Novanta che abbiamo raccolto quella che per noi è stata una grande sfida: creare un grande rosso nel Lazio e in particolare in un'area come quella che dalle colline di Montefiascone arriva fino a Castiglione in Teverina.

*It was in the late eighties and early nineties, when we reaped the first fruits, of what has been a great challenge to us: to create a great red wine in Lazio and especially at the hills between Montefiascone and Castiglione in Teverina.*

Un importante percorso di sperimentazione, avviato da Riccardo Cotarella, per dare nuova forma alla sua passione per il Merlot. Ma soprattutto un vero impegno personale, per dimostrare la vocazione alla qualità delle nostre terre. Così, grazie alla collaborazione con la Facoltà di Agraria di Viterbo e a numerosi viaggi a Bordeaux, inizia la ricerca dei migliori cloni che si potessero adattare al nostro territorio, in passato considerato non adatto alla produzione di vini rossi.

*An important path of experimentation, that has been started by Riccardo Cotarella to give his passion for Merlot a new shape. But all above it was a real personal commitment to demonstrate the vocation to quality of our lands. Thus, thanks to the collaboration with the Faculty of Agriculture of Viterbo and numerous trips to Bordeaux, the search for the best clones, fitting to our lands that in the past was not known for redwine production, began.*

La '92 sarebbe dovuta essere la prima vera e propria annata di Montiano con un numero di bottiglie che iniziava a essere significativo. Ma l'andamento stagionale fu particolarmente negativo. È nel 1993 che l'esperimento dà i risultati sperati: una raccolta di uve magnifiche, con profumi e colori straordinari, fin dai primi giorni. Un vino che arriva a essere acclamato come uno dei più grandi e innovativi rossi italiani. Da allora, abbiamo prodotto tutte le annate (a eccezione della più difficile, la 2002), e abbiamo avuto la possibilità di far conoscere la nostra realtà.



*The '92 should have been the first actual Montiano vintage with a number of bottles that was supposed to be significant. But the seasonal conditions were particularly negative. It was in 1993, when the experiment gave us the desired results: a harvest of magnificent grapes, with extraordinary aromas and color even from the first days. A wine, which turned out to be acclaimed as one of the greatest and most innovative Italian redwines. Since then we have produced every single vintage (except the very difficult year 2002) and we had the opportunity to publicize our company.*



#### ANNATA 2016:

Il terroir – prettamente vulcanico – in cui nasce il Montiano conferisce al vino un'impronta scura. Una caratteristica, questa, che indica la ridotta quantità di calcio e una temperatura che tende a salire più rapidamente. Aspetti da bilanciare e che ci hanno portato a concimare il terreno con il gesso e a proteggerlo con l'erba, per ridurre il suo riscaldamento. Il 2016 ha rappresentato l'anno di un nuovo passo avanti. Una produzione avviata su lotti più piccoli, selezionando – ancora più approfonditamente – le uve Merlot e prestando maggiore attenzione sia nella fase di produzione sia in quella di vinificazione. Una cura metodica che è poi continuata nell'identificazione delle barrique più idonee, privilegiando quelle con stagionatura a 36 mesi anziché a 24, proprio per dare al Montiano maggiore finezza, bilanciando la dolcezza e la percentuale di ossigeno. Grazie a queste costanti sperimentazioni, durate ben venticinque anni, oggi il Montiano esprime a pieno il suo potenziale. E ci consente di rimetterci in gioco, ancora una volta, con l'annata 2016.

#### VINTAGE 2016

*The terroir, pure volcanic origin, where the Montiano is born gives the wine a dark expression. This characteristic indicates the reduced quantity of calcium and a temperature that tends to increase fast. Aspects to be balanced and that have led us to fertilize the soil with chalk and protect its surface with grass to reduce the soil heating. 2016 represents the year of a step forward. A production on small plots, selecting - even more accurate - the Merlot grapes and paying more attention to the production as well as to the vinification phase. A concept of care that is continued in the identification of the most suitable barriques, favoring those enabling a 36 month maturation instead of just 24, to give the Montiano greater finesse, balanced sweetness and oxygen percentage. As a result of these regular experiments that continued over 25 years the Montiano today fully expresses its potential. And it allows us once again to bring us in play with the 2016 vintage.*

TENUTA MONTIANO



**MONTIANO**  
**ROSSO LAZIO IGP**  
*LAZIO IGP RED WINE*

**VARIETÀ:** Merlot 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il suo colore è di un rubino profondo. Presenta profumi a larghissimo spettro aromatico in cui si fondono deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura e prime complessità di spezie dolci. Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, assai elegante nei sapori e di particolare godibilità e persistenza gustativa.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

*GRAPES: Merlot 100%*

*TASTING NOTES: It has a wonderful, deep, ruby red colour, a wide aromatic range of scents in which delicious vanilla notes, small red fruit, layers of jam and sweet spices combine. The taste appears to have a full aristocratic roundness and softness, with quite elegant, agreeable and lingering flavours.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000



## **METODO CLASSICO BRUT** **VINO SPUMANTE DI QUALITÀ** *QUALITY SPARKLING WINE*

**VARIETÀ:** Roschetto 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante, con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità al gusto, con finale acidulo e persistente.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

**GRAPES:** *Roschetto 100%*

**TASTING NOTES:** *Straw-yellow with golden reflex, this wine is fragrant and intense on the nose. The floral sensations connect in a perfect harmony to yeasts' hints and bread crust. Clean, full-bodied, extremely elegant and complex by taste, with a bitter and persistent final.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500





TENUTA MONTIANO



## SOENTE VIOGNIER LAZIO IGP

**VARIETÀ:** Viognier 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo con riflessi verdognoli che preannunciano la freschezza del vino. Al naso è di grande impatto con note di agrumi e di fiori bianchi.

Al gusto è avvolgente con un finale sapido e persistente.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** *Viognier 100%*

**TASTING NOTES:** *Yellow with greenish reflexes announcing the fresh character of this wine of great impact on the nose with notes of citrus and white flowers.*

*The taste is fruity with a persistent and savory final.*

**SIZES (ML):** 750



**FERENTANO**  
**BIANCO LAZIO IGP**  
*WHITE LAZIO IGP*

**VARIETÀ:** Roschetto 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Roschetto in purezza, al naso presenta una ricca gamma di sensazioni olfattive che vanno dalla banana all'ananas, dalle sensazioni vegetali a quelle vanigliate.

Al gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con un'ottima e lunga persistenza gusto-olfattiva.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

*GRAPES: Roschetto 100%*

**TASTING NOTES:** *On the nose it presents a rich range of olfactory sensations going from banana to pineapple, from vegetal to vanilla scents. The taste is assertive, rich, soft and full with an excellent long lingering finish.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

TENUTA MONTIANO



## SODALE MERLOT LAZIO IGP

**VARIETÀ:** Merlot 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Al colore si presenta rosso intenso, con riflessi violacei; all'olfatto emergono note di frutto rosso e di spezie dolci che si fondono in un perfetto equilibrio con le note vanigliate del legno. Il gusto è rotondo, armonico, piacevole con finale di buona persistenza e con tannino dolce.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Merlot 100%

**TASTING NOTES:** *The color is intense red with purple reflections. The smell comes with notes of red fruit and sweet spices that blend in a perfect balance with vanilla wood notes. The taste is round, harmonious, pleasant with endurance of good persistence and with sweet tannins.*

**SIZES (ML):** 750



**OGRÀ**  
**ROSSO LAZIO IGP**  
**LAZIO IGP RED WINE**

**VARIETÀ:** Syrah 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore è concentrato, intenso. Al naso si presenta con note di frutta matura, sentori speziati.

Notevole l'impatto gustativo. Il vino è caldo, ricco e avvolgente.

Il finale è dolce e molto persistente.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

*GRAPES: Syrah 100%*

*TASTING NOTES: The color of the wine is concentrated, intense.*

*On the nose we can smell notes of ripe fruit, spicy notes. Remarkable gustative impact.*

*The wine is warm, rich and enveloping; the final is sweet and very persistent.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000





TENUTA MONTIANO



# POMELE

ALEATICO LAZIO IGP  
*ALEATICO LAZIO IGP*

**VARIETÀ:** Aleatico 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Questo Aleatico è un ideale vino finale di grande duttilità. Dolce, dallo straordinario ventaglio aromatico, è ricco di fragranti e appetitosi aromi varietali.

**FORMATI (ML):** 500

**GRAPES:** *Aleatico 100%*

**TASTING NOTES:** *This Aleatico is an ideal dessert wine of great ductility. Sweet with an extraordinary aromatic range it is rich in fragrant varietal aromas ideal to accompany dessert and pastry.*

**SIZES (ML):** 500



**PASSIRÒ**  
**PASSITO BIANCO IGP**  
*PASSITO WHITE IGP*

**VARIETÀ:** Roschetto 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Al naso si presenta con sensazioni che ricordano la frutta esotica, al gusto risulta pieno, cremoso. È un vino avvolgente ed armonico che nel finale chiude con sensazioni tipiche del miele.

**FORMATI (ML):** 350

*GRAPES: Rossetto 100%*

*TASTING NOTES: Exotic fruit sensations on the nose, its taste is creamy, full bodied and harmonious. Long lingering finish with honey notes.*

**SIZES (ML):** 350

TENUTA MARCILIANO



# METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
QUALITY SPARKLING WINE

**VARIETÀ:** Pinot Nero 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il perlage risulta essere a grana molto sottile con grande persistenza. Il profumo è ricco, con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco. Al gusto si presenta fresco, di buono spessore, sapido con finale avvolgente e setoso.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

*GRAPES: Pinot Nero 100%*

*TASTING NOTES: The perlage results thin-light but very persistent.*

*The perfume is reach with a rose petal and wild strawberries scent.*

*The taste is fresh, good structure and thickness, sapid with a silky indulging final.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500



**TRENTANNI**  
**ROSSO UMBRIA IGP**  
*RED UMBRIA IGP*

**VARIETÀ:** Merlot 50%, Sangiovese 50%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Rosso di grande eleganza e spessore, che si distingue per la sua tipicità e dolcezza, rappresenta il frutto dell'esperienza, degli studi e delle conoscenze maturate nel corso dei decenni attorno alle varietà Merlot e Sangiovese.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

**GRAPES:** Merlot 50%, Sangiovese 50%

**TASTING NOTES:** Umbria red wine with great elegance and depth, that can be distinguished for its uniqueness and softness. It is fruit of experience, research and knowledge after decades of studies Merlot and Sangiovese varieties.

**SIZES (ML):** 750 - 1.500



TENUTA MARCILIANO



## MARCILIANO

ROSSO UMBRIA IGP  
UMBRIA IGP RED WINE

**VARIETÀ:** Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Profondo nel colore, ha un profumo complesso e caldo con impressioni di more mature, a cui segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

*GRAPES: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%*

*TASTING NOTES: The distinctive features of Cabernet Sauvignon are clearly expressed especially when every single aspect, soil, climate and technology, helps enhancing them. The wine has a deep colour, a complex and warm bouquet with hints of ripe blackberries. Its taste is ample and spicy with assertive yet graceful tannins.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000



## RC2

### SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG RED WINE

**VARIETÀ:** Sagrantino 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Al colore si presenta con un bel rosso rubino intenso con riflessi brillanti. L'olfatto si caratterizza per le note di frutta rossa, che dalla mora arriva fino alla prugna matura. L'invecchiamento in legno contribuisce ad arricchire il vino in termini di equilibrio ed eleganza. Al gusto il vino è deciso, intenso, ricco con tannini evidenti ma non duri, il finale è lungo e persistente.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 5.000

**GRAPES:** Sagrantino 100%

**TASTING NOTES:** Intense ruby red in colour with bright reflexes.

*On the nose scents of red fruit from blackberry to ripen plum.*

*The ageing in oak contributes to enrich this wine in terms of balance and elegance.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 5.000

TENUTA LE MACIOCHE



## BRUNELLO DI MONTALCINO

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**VARIETÀ:** Sangiovese Grosso 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Rosso rubino concentrato e luminoso. Al naso offre sentori di prugna selvatica appassita e ciliegia disidratata. Ha note terrose, sottobosco di fresco ginepro, fiori secchi e muschio bianco. In bocca rivela un potenziale evolutivo grazie a tannini eleganti, setosi e gustosi. Pulito, profondo e sapido con finale lunghissimo. Inconfondibile e ineguagliabile per tono e sincerità.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

**GRAPES:** Sangiovese Grosso 100%

**TASTING NOTES:** A ruby red wine concentrated and brilliant. On the nose, it has notes of withered wild plum and dehydrated cherry. It has earthy aroma and notes of fresh juniper underwood, dried flowers and white musk. The taste releases an evolution for the presence of elegant, silky and rich tannins. Clean, deep and sapid with a long lasting finishing.

*Unique and recognizable for tone and frankness.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000



# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

**VARIETÀ:** Sangiovese Grosso 100%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Rubino intenso e luminoso con riflessi granati. L'aroma è tipico, deciso e penetrante, con note di fiori secchi, cipria, noce moscata, chiodi di garofano, spezie e tabacco, con un finale caratteristico di sottobosco. Il tannino è levigato ed energetico, si fonde bene con quello più dolce del legno e promette un lungo e felice invecchiamento. La chiusura è sapida, di grande pulizia e molto persistente.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500 - 3.000

*GRAPES: Sangiovese Grosso 100%*

*TASTING NOTES: Rubin red wine intense and brilliant with brownish colors, the wine has strong notes of dried flowers, face powder, nutmeg, cloves, spices and tobacco. The finishing has a distinctive aroma of underwood. The tannin is smooth and energetic, in perfect balance with the delicate wood. The wine promises a long and good ageing.*

*The finishing is sapid, fresh and persistent.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500 - 3.000



L



A





ALEXANDRE FILAINE



VILMART



DOMAINE CHEVALIER PÈRE&FILS



DOMAINE XAVIER DURAND

# S O N

Ci si sceglie quando ci si riconosce.  
Ci innamoriamo per affinità. Per un legame esistente  
che andava solo svelato. Costruiamo il nostro universo  
facendo scorrere tra le dita il filo rosso che unisce  
le nostre passioni. Amiamo il nostro vino, ma il caso a volte  
versa nel nostro bicchiere vini che amiamo altrettanto.  
Piccoli gioielli di piccole maison  
che ci entrano nel cuore. Le nostre “liaison”, le bottiglie  
che scegliamo di distribuire perché tutti ne possano godere.

*We choose one another when we recognize one another.*

*We fall in love by affinity.*

*Because of an existing bond that had just to be revealed.*

*Let's build our universe by letting the “fil rouge” that joins  
our passions run through our fingers.*

*Let's love our wine, but chance sometimes pours into our glass  
some wines that we love just as much.*

*Small jewels of small maisons that enter our hearts.*

*Our “liaison”, the bottles that we choose to distribute  
so that everybody can enjoy them.*

ALEXANDRE FILAINE



## CUVÉE SPÉCIALE CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Champagne maturo e cremoso. Naso fresco, teso, brillante ed energetico, con uno stile ossidativo.

Ha note di frutto rosso, di agrumi, grassezze di burro, fine mineralità e uno spunto di legno che non sfocia mai nel boisé. Bocca croccante, in quanto sa fondere il frutto maturo, l'agrume e l'acidità rinfrescante e vibrante. Finale salato e freschissimo.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

*GRAPES: Pinot Noir 45%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 25%*

*TASTING NOTES: The Champagne is ripe and creamy. Fresh, clear and strong on the nose, with a balanced oxidative style. It has notes of red fruit, citrus and butter, fine minerality and soft woody aromas. On the mouth the wine is crunchy and it combines ripe fruit, citrus notes and freshly and vibrant acidity. Salty and refreshing finishing.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500



## DMY CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 20%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Esprime note di frutta secca e di agrumi canditi, con una speziatura alla base che da un lato riporta elegantemente all'uso del legno, dall'altro gli dona quella giusta, affascinante evoluzione. In bocca rimane equilibrato e valorizzato da una bella bollicina. Appagante il finale, salino, sapido e gustoso.

**FORMATI (ML):** 750

*GRAPES: Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 20%*

*TASTING NOTES: The wine has notes of dry fruit and candied citrus, with a spicy aroma that reminds the elegant use of wood and gives a fine, fascinating evolution. The taste is balanced and with a persistent perlage. Pleasant, salty, sapid and flavorful finishing.*

**SIZES (ML):** 750

ALEXANDRE FILAINE



## SENSUUM VERTIGO CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 55%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 10%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** È uno champagne elegante, teso, verticale, animato da una grande freschezza. Note speziate che vanno verso l'anice e le erbe aromatiche. Ha complessità, ma anche rigore e seriosità. L'assaggio si apre in maniera coinvolgente per via di una bollicina e una complessità encomiabili.

**FORMATI (ML):** 750

*GRAPES: Pinot Noir 55%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 10%*

*TASTING NOTES: This champagne is elegant, tense, vertical and very fresh.*

*It has spicy notes of anise and herbs. Complex, serious and strict.*

*The taste is enchanting with a complex and fine perlage.*

**SIZES (ML):** 750



VILMART



## BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** 100% Chardonnay

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore giallo paglierino con riflessi verdi è alimentato da un'effervescenza delicata.

Al naso, un armonioso bouquet di agrumi stimola i sensi.

Nel supporto aromatico, sottili note di vaniglia e nocciole tostate conferiscono struttura e consistenza al vino.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** 100% Chardonnay

**TASTING NOTES:** *The straw-yellow colour with pale green highlights is fed by a very delicate effervescence announcing breadth and finesse. On the nose, a harmonious bouquet of citrus fruits animates our senses with in particular, lemon, lime and grapefruit.*

*In aromatic support, subtle vanilla notes and roasted hazelnuts bring structure and consistency to the wine.*

**SIZES (ML):** 750





## GRANDE RÉSERVE CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore è dorato e mostra una certa maturità. L'effervescenza è di lunga durata, dando vita a una spuma persistente e delicata con bolle fini. La prima impressione al naso è marcata da grande intensità (aroma di biscotti, grano maturo, pera e ciliegia). Dopo pochi secondi, il bouquet assume ancora più complessità. Con l'ossigenazione questo vino presenta aromi terziari, come il burro fuso e pane tostato, riflettendo un'armoniosa evoluzione del vino.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

**GRAPES:** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

**TASTING NOTES:** The color is golden and it shows a certain ripeness. The effervescence is long lasting and the mousse is persistent and delicate with a fine perlage. There is a good balance between primary (fruity), secondary (bread, butter, cookies) and tertiary (mineral and spicy) flavors. The wine has a lively taste, a good acidity and effervescence and an intense freshness.

**SIZES (ML):** 750 - 1.500



## GRAND CELLIER CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 30%, Chardonnay 70%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli. Questo vino sviluppa una spuma elegante e di lunga durata. Al naso si percepiscono subito sentori di fiori bianchi, così come burro fresco e crema. Il vino rivela note speziate di zenzero.

Il palato è vivace con un'effervescenza delicata.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

**GRAPES:** Pinot Noir 30%, Chardonnay 70%

**TASTING NOTES:** *The wine has a straw-yellow color with green tints. The mousse is pleasant and long lasting. On the nose, it has notes of white flowers, fresh butter and cream. The wine reveals unexpected spicy aromas of ginger.*

*The taste is lively with a delicate effervescence.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500

VILMART



## CUVÉE RUBIS CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore del vino è rosa salmone. L'effervescenza è di lunga durata, dando vita a una spuma delicata. Il vino è elegante e ricco. Al naso sviluppa intensi aromi di frutta rossa (fragola e lamponi). Questo vino ha un corpo pieno e ben bilanciato.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%

**TASTING NOTES:** The wine has a salmon pink color. It has a long lasting effervescence and a fine mousse. The wine is elegant and rich. The nose presents hints of red fruits (strawberries and raspberries). It has a full and well-balanced body.

**SIZES (ML):** 750



## GRAND CELLIER D'OR CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Al naso è intenso e complesso; inizialmente si percepiscono sentori di burro fuso, crema pasticcera, ananas candita, cardamomo e pepe bianco. Dopo alcuni minuti, altri aromi vengono fuori: noci seguite da aromi minerali. Il vino è maturo, complesso con molta personalità. Ha un naso raro, distinguibile ed elegante. Fresco e vivace, la bellissima effervescenza e l'intensa acidità ti accompagna fino alla fine del palato.

**FORMATI (ML):** 750 - 1.500

**GRAPES:** Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%

**TASTING NOTES:** *On the nose, it is intense and complex. At the beginning, it has notes of butter, cream, candied pineapple, cardamom and white pepper. After a few minutes, walnuts and mineral aromas come out. The wine is ripe, complex with a big personality. It is rare, distinguishable and elegant on the nose. Fresh and vivacious, the fine effervescence and intense acidity go with you until the end of the palate.*

**SIZES (ML):** 750 - 1.500

VILMART



## COEUR DE CUVÉE CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore giallo paglierino si accompagna con una spuma fine e persistente. Al naso abbiamo il primo sentore di nocciola e brioche. Dopo alcuni minuti, con molta eleganza, piccole note di vaniglia e frutta secca si uniscono a note di limone. Il naso è sia elegante che potente, a indicare un vino di grande complessità e armonico. Il gusto è vivace con un'effervescenza fine. Una volta in bocca, percepiamo aromi di burro, crème brûlée e spezie.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Pinot Noir 20%, Chardonnay 80%

**TASTING NOTES:** The wine has a straw-yellow color and a delicate and persistent mousse. It has notes of hazelnut and croissant on the nose. After a few minutes, scents of vanilla and dried fruit blend to the notes of lemon. The aroma is elegant and powerful, which indicates a wine of great complexity and harmony. At the taste, the wine has notes of butter, crème brûlée and spices.

**SIZES (ML):** 750





## GRAND CELLIER RUBIS CHAMPAGNE

**VARIETÀ:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Il colore del vino è rosa salmone. L'effervescenza è di lunga durata e da vita ad una spuma delicata. Al naso il vino è potente. Sviluppa aromi fruttati (fragole e ciliegie) e note floreali di peonia con un finale di vaniglia. La prima impressione al naso ed in bocca è definita dalla lunghezza, complessità ed equilibrio. C'è una bellissima purezza, un'eccellente finezza al palato con una struttura cremosa che ci permette di scoprire un vino elegante con una buona vinosità.

**FORMATI (ML):** 750

**GRAPES:** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

**TASTING NOTES:** The wine has a salmon pink color. It has a long lasting effervescence and a fine mousse. On the nose, the wine is powerful and it has fruity aromas (strawberries and cherries) and floral notes of peony with a vanilla finishing.

First impressions at the taste are long lasting notes, complexity and balance. Pure and fine on the mouth with a creamy structure; an elegant wine with a good vinosity.

**SIZES (ML):** 750



DOMAINE CHEVALIER PÈRE&FILS



## LADOIX BLANC 1ER CRU LES GRÉCHANTS

VINO BIANCO - *WHITE WINE*

VARIETÀ - *GRAPES*: 100% Chardonnay

FORMATI - *SIZES (ML)*: 750



## CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

VINO BIANCO - *WHITE WINE*

VARIETÀ - *GRAPES*: 100% Chardonnay

FORMATI - *SIZES (ML)*: 750



DOMAINE XAVIER DURAND



## CÔTE DE NUITS VILLAGES

VINO ROSSO - *RED WINE*

VARIETÀ - *GRAPES*: 100% Pinot Noir  
FORMATI - *SIZES (ML)*: 750

## ALOXE CORTON ROUGE LES CHAILLOTS

VINO ROSSO - *RED WINE*

VARIETÀ - *GRAPES*: 100% Pinot Noir  
FORMATI - *SIZES (ML)*: 750



## CORTON ROGNET GRAND CRU

VINO ROSSO - *RED WINE*

VARIETÀ - *GRAPES*: 100% Pinot Noir  
FORMATI - *SIZES (ML)*: 750





# OLTRE IL VINO GLI ALTRI PROGETTI DELLA NOSTRA FAMIGLIA

*BEYOND WINE  
OTHER PROJECTS OF OUR FAMILY*

“

I valori che ci ispirano ogni giorno sono gli stessi che ci portano a guardare sempre oltre. A scorgere quello che ancora non c'è, ma che sarebbe bello avere, trasformando ogni occasione in un modo per fare cultura.

*The values that inspire us day by day are the same ones that lead us to keep looking further. To see what is not there yet, but we would like to have, transforming every opportunity into a way of doing culture.*

”

DOMINGA, MARTA  
ED ENRICA COTARELLA





alta formazione di sala

# I N T R E C C I

## IN UNA PAROLA, L'ALTA FORMAZIONE DI SALA.

### *IN ONE WORD, HIGH-QUALITY SERVICE ACADEMY*

Il cliente non mangia in cucina, non parla con il cuoco,  
non si fa consigliare dal maître pâtissier.

Non è fatto accomodare tra i fornelli.

Non vede il cibo prima di ordinarlo, non vede le celle frigorifere o la cantina.

Il cliente sceglie sì un'esperienza culinaria,  
ma per renderla unica ha bisogno in primis della sala.

Il volto di un piatto prelibato è di chi lo racconta con maestria,  
raramente conosciamo i lineamenti di chi lo ha cucinato per noi.

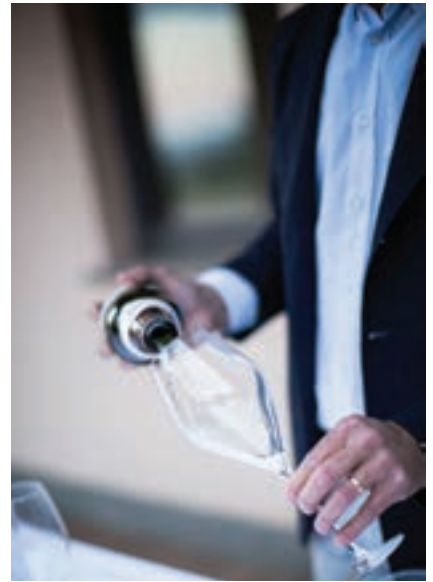
In un'epoca in cui il cibo è sotto ogni riflettore possibile,  
le persone, ristoratori compresi, tendono a dimenticare che è la sala,  
insieme alla cucina, a dare vita allo spettacolo.

Che il cliente si serve in sala e che quindi la sala serve.

Che prima viene il “benvenuto” e solo dopo il “buon appetito”.

*The customer does not eat in the kitchen, does not talk to the chef, does not seek advice from the maître pâtissier. He is not welcomed amongst the cooking stoves. He does not see the food before ordering it, he does not see the cold rooms nor the cellars. The customer does indeed choose a culinary experience, but to make it unique he needs above all the dining hall service.*

*The look of a delicious dish belongs to the person who can describe it with skill, we hardly ever know the looks of those who cooked it for us. At a time when food is in the spot light, people and the restaurateurs themselves tend to forget that it is the dining hall service along with the kitchen that brings the show to life. They ought to know that the client is served in the dining hall thus the dining hall service is useful indeed. They ought to know that “Welcome” comes first and “Enjoy your meal” follows.*



Intrecci nasce proprio con questo chiaro intento: formare i nuovi esperti in accoglienza, capaci di tenere insieme i fili che uniscono l'arte dell'ospitalità a quella enogastronomica. Nel domani vediamo nuove figure professionali in grado di rivoluzionare il mondo della ristorazione, portando in vita una sala dove la classe, il calore e il carattere rappresentano i pilastri fondamentali. La Scuola, immersa nelle bellezze del paesaggio di Castiglione in Teverina (VT), offre agli studenti un percorso fatto di attività didattiche ed esperienze in azienda di alto livello, masterclass e attività ricreative studiate su misura. Un progetto ambizioso, che per noi testimonia un momento importante: la nuova guida, tutta al femminile, di Dominga, Marta ed Enrica. Ma soprattutto una sfida importante, perché è il primo esempio in Italia di progetto di formazione per la sala e l'accoglienza con la formula del campus.

*Intrecci is born with this clear aim :forming new professional staff who can hold together the threads that join the art of hospitality with the art of eno-gastronomy. In the future we see new professionals that can turn around the world of restauration bringing to life a dining hall where class, warmth and character represent the fundamental pillars.*

*The academy, surrounded by the beautiful landscape of Castiglione in Teverina (VT) offers the students the chance to combine didactic activities with stages at top companies, masterclasses and custom-built leisure time activities.*

*It is an ambitious project marking an important moment: the new all-female leadership by Dominga, Marta and Enrica. Above all it is an important challenge because it is the first example in Italy of a training project for service and hospitality staff with a campus style academy.*

# UN PROGETTO SPECIALE: FATTORIA TELLUS.

QUANDO UN VINO FA BENE.  
ANZI, DEL BENE.

*A SPECIAL PROJECT: FATTORIA TELLUS  
WHEN WINE DOES GOOD FOR YOUR HEALTH OR RATHER  
DOES CHARITY.*



“

Ogni nuovo percorso,  
che sia nella vita o nel lavoro, porta  
con sé la gioia e l'entusiasmo.  
Una forte energia che si fonde a un pizzico  
di paura e di dubbio. Riusciremo?  
Saremo credibili? Saremo coerenti?  
Sono domande che ci facciamo costantemente.  
Come diceva la nostra amata nonna Grazia  
“La sera vai a dormire con la tua coscienza  
e di certo non è possibile prenderla in giro”.  
Allora diventa fondamentale fare  
sempre il massimo puntando a fare sempre  
di più e sempre meglio.

*Every new path whether in life or work brings  
joy and enthusiasm. A strong energy that blends with a touch  
of fear and doubt. Are we going to? Will we be credible?  
Will we be consistent? These are questions we constantly ask  
ourselves. As our beloved grandmother Grazia used to say  
“go to sleep with your conscience and it is certainly not  
possible someone mocks at it”. Further it becomes essential  
to always give your best, aiming to always do more and better.*

”

DOMINGA COTARELLA

Con il progetto “Tellus per il Sociale” abbiamo rinnovato il significato che Tellus Syrah ha avuto dal 2008 a oggi, per rivolgerlo a qualcosa di molto più ampio: un impegno concreto che, come Famiglia Cotarella, abbiamo preso in ambito assistenziale. Così, nel 2018, precisamente il 9 settembre, nasce ufficialmente il progetto Fattoria Tellus: uno spazio pensato appositamente per i bambini, soprattutto quelli meno fortunati, affetti da disabilità. Un luogo inclusivo in cui potranno riscoprire la propria creatività a contatto con la natura. Il progetto è stato lanciato con una serie di laboratori sensoriali: veri e propri percorsi creativi in cui i piccoli partecipanti hanno realizzato i loro disegni, alcuni dei quali sono poi diventati etichette speciali di Tellus Syrah.



*With the “Tellus goes social“ project we revised the idea of Tellus Syrah that endured from 2008 until today to turn it into something much broader: a concrete commitment that we, Famiglia Cotarella, have taken in the field of welfare. Thus, in 2018, precisely the 9th of September, the Fattoria Tellus project was officially born: a space designed specifically for children and particular less fortunate, suffering from disabilities. An inclusive place where all can rediscover their creativity in contact with nature. The project was launched with a series of sensorial workshops: honest and creative educational courses, where the small participants made drawings of which some later became special labels of the Tellus Syrah.*



Fattoria Tellus anima una visione più ampia: accogliere bambini con disabilità e incentivare l'integrazione con gli altri grazie allo svolgimento di attività collaborative. Ed è grazie a questa visione che l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, centro d'eccellenza in Europa per la cura e la sperimentazione clinica, ha scelto Fattoria Tellus come partner ufficiale del suo centocinquantenario. Ogni bottiglia di Tellus Syrah 2017 rappresenta un vero aiuto per l'Istituto, sia nei trapianti, sia nella cura dei tumori infantili. Fattoria Tellus è – e sarà sempre più – un luogo fondato sull'integrazione, in grado di ospitare anche le famiglie e dar loro la possibilità di seguire da vicino i propri figli. Un'accoglienza simboleggiata dalla mascotte ENOS, un nonno amorevole, e da APP e TITO, i suoi nipoti, personaggi di fantasia capaci di stimolare la curiosità dei bambini, di educarli al mangiare bene e sano, insegnando l'amore e il rispetto per la natura e per tutte le ricchezze che ha da offrire.

*Fattoria Tellus invigorates a vision even more comprehensive: to welcome children with disabilities and to goose the integration with others, due to collaborative activities. And thanks to this vision the Bambino Gesù Pediatric Hospital, central in Europe for clinical care and experimentation, has chosen Fattoria Tellus as its official Partner for the 150th anniversary. Each bottle of Tellus Syrah 2017 is a real help for the institute for both, transplants and treatment of childhood cancer. Fattoria Tellus is – and will increasingly become – a place based on integration, able to host families and give them the opportunity to accompany their children closely. A place with a welcome embodied by the ENOS mascot, a loving grandfather, and by his grandchildren APP e TITO, fantasy characters that are capable to stimulate the childrens curiosity, to educate them how to eat well and healthy, and teach them the love and respect for nature.*







FAMIGLIA  
*Cotarella*

LOC. SAN PIETRO, SNC - 05020  
MONTECCHIO (TR)  
+39 0744 9556  
INFO@FAMIGLIACOTARELLA.IT



FAMIGLIA  
*Cotarella*

COTARELLA

FALESCO

LIAISON



