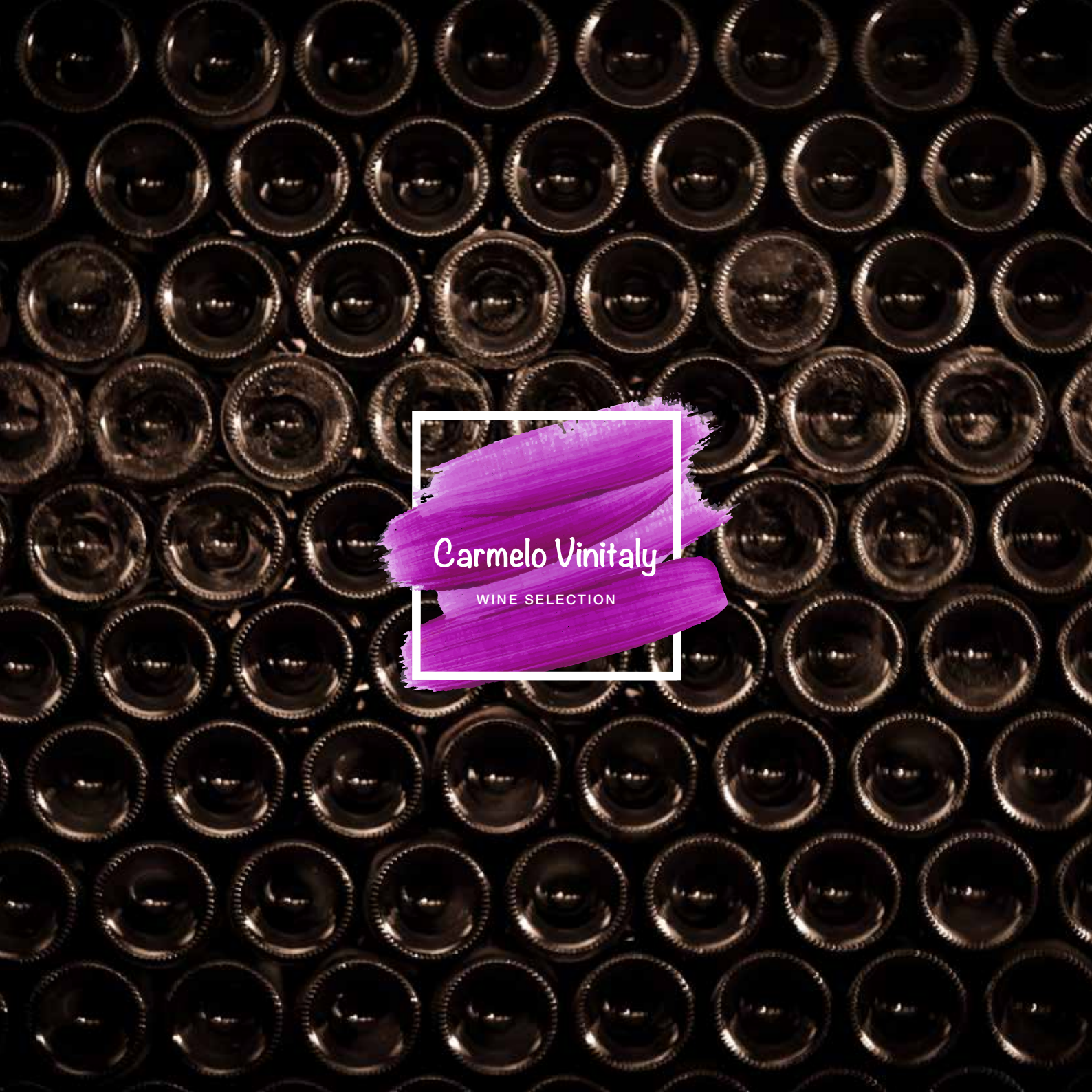




Carmelo Vinality

WINE SELECTION



Carmelo Ciuro

Un petit goût d'Italie...

Fidèle à ses origines, Carmelo se passionne pour les vins d'Italie. Il a rencontré beaucoup de producteurs et a convaincu certains d'eux de lui accorder une importation exclusive.

Depuis 3 ans déjà, Carmelo a créé **Carmelo Vinitaly**, une société qui distribue en Belgique le fruit de ses nombreuses découvertes.

Le vin est une affaire d'hommes et de femmes qui, par passion, créent, développent, affinent un produit d'une sensibilité extrême, communiquant le cépage, le sol, la météo, et même l'amour...

A la manière des recettes de cuisine les plus élaborées, le vin est un produit complexe et sensible qui rend perceptible l'aventure humaine et naturelle qui le crée... Vive la vie, vive le vin!

Events, soirées découvertes et dégustations...

Outre la vente de vins italiens, nous pouvons vous proposer des dégustations à domicile, à partir de 12 personnes.

Ferro 13

Des producteurs plutôt atypiques !

L'équipe de Ferro 13 se compose de 4 vraies personnalités ! 4 associés passionnés par le vin : 2 œnologues, **Alberto Buratto** et **Marco Bernabei** qui n'est autre que le fils d'un des meilleurs œnologues d'Italie. Il y a aussi **Alberto Zampini** qui gère le commercial et **Gabriele Stringa** le communicant.

«A quatre, ils ont eu la volonté de concocter une gamme moderne, révolutionnant l'image du vin tout en peaufinant le goût !»

Résultat : du magazine « Wine and Food » à la crème de la presse people comme Vogue ou Elle, tous parlent de la production Ferro 13 et apprécient les Hashtag, Hypster et autres Link et Boss...

Ferro 13, c'est tout un style, une manière rafraîchissante et élégante de créer une gamme très exclusive.

Une maison « pépite » dans la Cave de Vinitaly.



Ferro 13

Bulles

Boss | Venise

Cépage | Prosecco - Glera

Description | Notes florales et légèrement fruitées.

Prix | 13,95 €



Boss Rosé | Venise

Cépage | Glera, Pinot noir

Description | Pétillant Brut Rosé, parfait pour l'apéro... et bio en plus!

Prix | 14,50 €



Link | Modena

Cépage | Lambrusco

Description | Pétillant Brut Rosé aussi bien à l'apéro que sur un dessert à base de fruits...

Prix | 13,95 €



Blancs

Hashtag | Venise

Cépage | Sauvignon

Description | Vin moderne. Parfum de fleurs blanches.

Prix | 12,50 €



The Lady | Venise

Cépage | Pinot Gris

Description | Arômes intenses de fleurs, caractéristique du Pinot Gris. Rarement utilisé en Sicile.

Prix | 11,95 €



Rouges

Hipster | Pouilles

Cépage | Negroamaro, au sud de Brindizi.

Description | Rond, épicé.

Prix | 10,95 €



Rouges

Nerd | Sicile

Cépage | Nero d'Avola

Description | Vin rond et épicé. Idéal avec les grillades!

Prix | 10,95 €



Hacker | Toscane

Cépage | Sangiovese, bien sûr!

Description | Jeune vigneron. Rond et moderne. Etiquettes surprenantes.

Prix | 11,95 €



Gentleman | Oltrepo Pavese (sud de Milan)

Cépage | Pinot noir

Description | Un magnifique Pinot Noir, à servir frais également.

Prix | 11,50 €



Nicodemi | Abruzzes

Faire ce qu'on aime et aimer ce qu'on fait !

Elena et Alessandro, frère et sœur, reprennent cette « fattoria » familiale en 2000.

Une ferme qui, sur 36 hectares de vignes, élabore une gamme restreinte de vins jusque là peu connus.

Elena se sent l'âme d'une globe-trotteuse et parcourt l'Europe pour présenter sa production ; Alessandro est un organisateur et un administratif hors pair.

La ferme des Nicodemi accorde une priorité au terroir,

«Le vin doit refléter la terre et on doit y toucher le moins possible...»

Rien d'étonnant à ce que le processus d'acceptation Bio soit enclenché.

Une gamme pure et simple... Goûtez notamment le Pecorino qui offre une belle minéralité caractéristique de ce terroir aux cépages autochtones.



Blanc

Pecorino | Abruzzes

Cépage | Pecorino, cépage autochtone

Description | Légèrement minéral, puissant et rond. Bel équilibre entre fraîcheur et acidité.

Prix | 13,50 €



Rouge

Montepulciano
| Abruzzes

Cépage | Montepulciano

Description | Fruits rouges, rond.

Prix | 11,95 €



Fondo Antico | Sicile

Un trésor de famille!

Situé à Trapani, au bord de la mer méditerranéenne, face aux îles Egades, le couple **Rosalba et Giuseppe Polizzotti** gèrent leur domaine comme on gère un trésor de famille.

Autrefois, ils se limitaient à cultiver leurs vignes et vendaient le raisin à la coopérative locale.

L'ambition, le souhait d'honorer leurs ancêtres et un goût particulier pour les choses bien faites les ont poussés en 1995 à produire eux-mêmes leurs vins.

«Les chroniqueurs et autres spécialistes salueront la qualité du produit par des cotes exceptionnelles, fait rare pour de nouveaux venus!»

Leur secret : un profond respect du produit et une terre d'origine marine riche en dépôts calcaires tels que le sel gemme, le gypse, les carbonates...

Un des premiers domaines à collaborer avec Le Chavignol qui, sur ce coup-là aussi, avait flairé la bonne maison !



Blancs

Grillo Parlante | Sicile

Cépage | Grillo, un grand classique en Sicile

Description | Agrumes et amandes, les parfums de la Sicile.

Prix | 12,95 €



Lumière | Sicile

Cépage | Chardonnay

Description | Bel équilibre. Acidité, fraîcheur.

Prix | 12,95 €



Il Sole | Sicile

Cépage | Insolia

Description | Parfum de pêches et fleurs blanches.

Prix | 12,95 €



Rouges

Bello mio | Sicile

Cépage | Zibibbo

Description | Parfum d'oranges et Bergamote.

Prix | 12,95 €



Le Clay | Sicile

Cépage | Syrah

Description | Belle Syrah de caractère. Épicé.

Prix | 12,95 €



Nenè | Sicile

Cépage | Nero d'Avola

Description | Vin étonnant ! Plein de fruits et de fraîcheur.

Prix | 12,95 €



Per Te | Sicile

Cépage | Perricone

Description | Notes allant de baies sauvages aux fumées.

Prix | 12,95 €



Baccadoro | Sicile

Vendanges Tardives

Cépage | Zibibbo et Grillo

Description | Riche, jaune paille. Bel équilibre.

Prix | 15 €



Rosé

Aprile | Sicile

Cépage | Merlot

Description | A accompagner avec les crustacés. Délicieux avec des crevettes grillées.

Prix | 9,75 €



Donatella Colombini | Toscane

Drôles de dames !

En 1998, Donatella Cinelli Colombini quitte le domaine familial pour fonder son propre domaine fait de deux sites :

- Casato à Montalcino
- et la Fattoria del Colle à Trequanda.

En plus de ces sites à rénover, Donatella a reçu une quantité appréciable du fabuleux **Brunello di Montalcino**. Donatella avait donc besoin d'un maître de chais pour veiller à son vieillissement en barrique. Elle appelle l'école d'œnologie de Sienne, demandant à embaucher un étudiant fraîchement diplômé.

Personne n'est disponible, tant les réservations se font des années à l'avance...

«A moins, dit le directeur d'établissement, d'engager une des femmes 'maîtres de chais' car aucune cave importante ne veut les embaucher...».

Le domaine avait trouvé sa voie et sa raison d'être : apporter toutes les valeurs féminines au vin et au domaine !

Aujourd'hui, ce double domaine a acquis ses lettres de noblesse et offre une infrastructure de première classe; restaurant, gîte, atelier de dégustation...



Blanc

Sanchimento | Toscane

Cépage | Traminer

Description | Complet, riche, fin, rappelant les agrumes.



Prix | 13,50 €

*Une maison devenue
un incontournable de Toscane*

Rouges

Chianti | Toscane

Cépage | Sangiovese

Description | Belle longueur en bouche, rond.



Prix | 12,95 €

Leono Rosso | Toscane

Cépage | Sangiovese, Merlot

Description | 6 mois de fût.



Prix | 14,50 €

Brunello di Montalcino | Toscane

Cépage | Sangiovese

Description | Uniquement des dames à la manœuvre! Toujours de superbes cotes.



Prix | 37,50 €

Rosso di Montalcino

| Toscane

Cépage | Sangiovese

Description | 6 à 8 mois de fût pour ce Sangiovese.



Prix | 18,90 €



Drei Dona | Emilie Romagne

Le respect des traditions

Le site lui-même est spectaculaire... Une pente arrondie située à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, une exposition sud parfaite et des sols argilo-calcaires qui sont considérés comme idéaux pour la culture de vins fins.

Les seulement 23 hectares de vignes sont exploités en agriculture biologique et la plupart d'entre eux sont plantés de raisins Sangiovese.

Chez Drei Dona, la passion des chevaux rejoint celle du vin...

«De splendides chevaux de trait sont utilisés pour travailler la terre, afin de protéger le sol».

Enrico et Giovana, les maîtres des lieux, considèrent que le meilleur atout pour le futur de cette magnifique maison, c'est le respect des traditions.



Blanc

Il Tornese | Emilie Romagne

Vin en Conversion Bio

Cépage | Chardonnay
et Riesling

Description | Léger
passage en fût, superbe
découverte.

Prix | 12,95 €



Rouges

LillyBeth | Emilie Romagne

Cépage | Sangiovese,
Cabernet Sauvignon et
Cabernet franc

Description | Croquant
à souhait, pleins de
fruits rouges.

Prix | 12,95 €



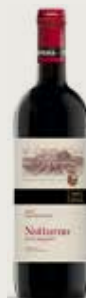
Notturmo | Emilie Romagne

En conversion Bio

Cépage | Sangiovese

Description | Un an en
fût ! Superbe structure.

Prix | 12,95 €



Speri | Venise

Viticulteurs depuis 7 générations...

Le secret de la qualité de cette grande maison qu'est Speri, c'est le temps et le travail d'équipe!

Cette maison a été fondée au début 1800! On retrouve aujourd'hui la 7^{ème} génération de la famille Speri fortement impliquée dans l'entreprise.

*Le travail d'équipe de 3 générations:
Carlo, Alberto, Giampaolo, Giampietro,
Laura, Chiara, Luca et Giuseppe.*

Ensemble ils gèrent toutes les étapes de la production, de la vigne à la bouteille.

Dans la région du Valpolicella, la zone « classico » profite de la proximité du lac de Garde. Les masses d'eau, qui s'échauffent et se refroidissent lentement, limitent l'amplitude annuelle des températures.

Fidèle à ses ambitions, Speri a développé des zones exclusives de cépages prestigieux comme par exemple le magnifique Amarone... A goûter absolument!



Speri
VITICOLTORI

Rouges

Valpolicella Ripasso



| Venise

Cépage | Corvina,
Rondinella, Molinara

Description |
Charnu et fruité.

Prix | 16,50 €



Amarone

| Venise



Cépage | Speri

Description | Robuste,
velouté et chaud.

Prix | 42 €



Pepi | Toscane, Volterra

Une thèse de fin d'étude

Si vous passez par la Toscane, ne ratez pas le village de Volterra, un petit village fortifié en haut d'une belle colline. C'est là que **Francesco Pepi** a acquis 3 petits hectares pour faire du vin.

Francesco entamait en 2007 sa thèse de licence en Sciences Agronomiques à l'Université de Pise.

Le titre de sa thèse: *«Influenza delle sistemazioni idraulico-agrarie di pre-impianto di un vigneto sulla fertilità del terreno»* ou en

français: «Influence du système hydraulique agricole sur la fertilité de la terre des vignes»...

À part de l'adjonction d'eau, le vin est élevé naturellement. Ici pas d'adjonction de levures industrielles, d'aides à la fermentation et de tout autre produit qui créeraient artificiellement les caractéristiques du produit final. Rien de tout cela! Le point le plus important est la qualité des raisins qui entrent dans la cave.

Les raisins sont vendangés à la main, placés dans des caisses d'environ 15-20 kg.

«La fermentation a lieu spontanément et à température libre dans des cuves en acier».

La maturation quant à elle est confiée à des fûts de chêne et l'affinage a lieu en bouteilles pendant environ 6 mois.

La simplicité des opérations et l'absence de facteurs externes rendent le produit véritablement unique et fortement lié au terroir dont il est issu.



Blanc

Biancà

| Toscane, Volterra
Vin Nature

Cépage | Vermentino

Description | Superbe fraîcheur.

Prix | 13,95 €



Rouges

Rogaio

| Toscane, Volterra

Cépage | Sangiovese,
Montepulciano, Ciliegi

Description | Superbe assemblage pour ce vin nature.

Prix | 12,95 €



Permeglio

| Toscane,
Volterra

Cépage | Sangiovese

Description | Belle puissance. Léger passage en fût.

Prix | 17,95 €



*Notre produit
est véritablement unique
et fortement lié au terroir
dont il est issu...*


TERRE DE' PEPI
AGRICOLTURA VIVA



Antinori

Rouge

Tignanello | Toscane

Cépage | Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc

Description | Couleur
rubis aux reflets violets.
Long en bouche.
Parfum : fruits rouges,
poivré.

Prix du jour



Cascina Albano

Blanc

Arneis de le Langhe 
| Piémont

Cépage | Arneis

Description | Parfum
de fleurs de montagne,
minéral.

Prix | 13,95 €



Rouge

Barbera d'Alba 
| Piémont

Cépage | Barbera

Description | Jeune
vigneron en progrès
constant. Vin 'nature'.

Prix | 13,90 €



Conti Zecca

Rouge

Primitivo | Pouilles

Cépage | Primitivo

Description |
Beau compromis
entre compotage et
élégance.

Prix | 10,50 €



Rouge

Sàgana | Sicile

Cépage | Nero d'Avola

Description |
Puissance et finesse.

Prix du jour



Gaja

Rouges

Promis | Toscane

Cépage | Merlot,
Sauvignon, Syrah

Description | Région
de Bolgheri d'où
proviennent les plus
grands vins de Toscane.

Prix du jour



Sito Moresco | Piémont

Cépage | Barbera,
Merlot, Cabernet,
Nebbiolo

Description |
Référence italienne
depuis 4 générations.
Rond et intense.

Prix du jour



Molino

Rouges

Barbera d'Alba | Piémont

Cépage | Barbera

Description | Un superbe Barbera d'une grande maison.

Prix | 18,50 €



Barbera d'Asti | Piémont

Cépage | Barbera

Description | Minéral, structuré, équilibré.

Prix | 14,50 €



Nebbiolo | Piémont

Cépage | Nebbiolo

Description | Élégant et intense, fruits rouges et épices.

Prix | 19,50 €



Selvagia | Piémont

Cépage | Barbera, Nebbiolo

Description | Fruité, structuré, cerises et fleurs blanches.

Prix | 13,90 €



Barbaresco Ausario

| Piémont

Cépage | Nebbiolo

Description | Riche et puissant.

Prix | 46,50 €



Rouge

Ornellaia

Le Volte | Toscane

Cépage | Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon

Description | Un des vins du domaine de l'Ornellaia qui est un must en Italie.

Prix | 19,50 €



Colli Ripani

Blancs

Verdicchio dei Castelli di Jesi | Marche

Cépage | Verdicchio

Description | Arômes de citron et fruits exotiques, minéral.

Prix | 12,95 €



Falerio Pecorino

| Marche

Cépage | Pecorino

Description | On retrouve ce cépage en version bio et vegan.

Prix | 12,50 €



Rouge

Rosso Piceno Bio | Marche

Cépage | Montepulciano, Sangiovese

Description | Plein de fruits pour cette entrée de gamme.

Prix | 11,50 €



Rouge

Amaranta | Abruzzes

Cépage | Montepulciano

Description | Vin très rond, avec une légère douceur en final. Exceptionnel!

Prix | 19,50 €



Tenuta Ulisse

Nos Magnums & alcools

© Fondo Antico

Magnums

Bulles

Boss | Venise

Ferro 13

Cépage | Prosecco -
Glera

Description | Notes
florales et légèrement
fruitées.

Prix | 29,50 €



Link | Modena

Ferro 13

Cépage | Lambrusco

Description | Pétillant
Brut Rosé aussi bien
à l'apéro que sur un
dessert à base de
fruits...

Prix | 29,50 €



Blanc

Hashtag | Venise

Ferro 13

Cépage | Sauvignon

Description | Vin
moderne. Parfum de
fleurs blanches.

Prix | 28,50 €



Rouges

Hipster | Pouilles

Ferro 13

Cépage | Negroamaro,
au sud de Brindizi

Description | Rond,
épicé.

Prix | 27,50 €



Hacker | Toscane

Ferro 13

Cépage | Sangiovese,
bien sûr!

Description | Jeune
vigneron. Rond et
moderne. Etiquettes
surprenantes.

Prix | 28,50 €



Rouges

Nenè | Sicile

Fondo Antico

Cépage | Nero d'Avola

Description | Vin étonnant! Plein de fruits et de fraîcheur.

Prix | 29,90 €



Brunello di Montalcino

| Toscane

Donatella Colombini

Cépage | Sangiovese

Description | Toujours de superbes cotes.

Prix | 79 €



Leono Rosso

| Toscane

Donatella Colombini

Cépage | Sangiovese, Merlot

Description | 6 mois de fût.

Prix | 32 €



Leono Rosso | Toscane

Donatella Colombini

Cépage | Sangiovese, Merlot

Description | 6 mois de fût.

Jéroboam (4 bout.)

Prix | 69 €



Alcools

Limoncello Bio di Sorrento

| Campanie

Piemme

Prix | 22 €



Vermouth 'Old' | Piémont

Ferro 13

Description | Assemblage de Sauvignon, Pinot Noir et plantes de montagne.

Prix | 22,50 €



Grappa di Brunello

| Toscane

Donatella Colombini

Description | Elaborée avec le moût du fameux Brunello et ensuite vieillie en fût.

Prix | 36 €



Grappa di Chianti

| Toscane

Donatella Colombini

Description | A base de Sangiovese élaboré par Donatella.

Prix | 32 €





Commande, retrait et livraison

Retrait : les vins sont à retirer au restaurant 'le Chavignol' à Ottignies.

Livraisons : possibles dans un rayon de 15 km, avec minimum 80 € d'achats.

Moyens de paiement acceptés :

- soit par virement : BE11 0689 3382 1148
- soit sur place au Chavignol (espèce, carte).

Contact

Carmelo Ciuro

0473 95 96 62

info@carmelovinitaly.com

www.carmelovinitaly.com

Adresse

Le Chavignol

Restaurant

Rue de l'invasion, 99 | 1340 Ottignies

Belgique