



Galantéa

VINI & DISTILLATI

WINE CATALOG
2026 - 2027

Scopri GALANTÉA

Galantéa nasce da una passione inesauribile per il vino autentico, che ci spinge a esplorare i vitigni più nascosti e affascinanti d'Europa. Non siamo semplici commercianti; siamo esploratori in cerca di tesori enologici che raccontano storie uniche.

Ogni anno, con la macchina come compagna di viaggio, percorriamo strade meno battute alla scoperta di cantine indipendenti che custodiscono le tradizioni locali. Siamo estremamente meticolosi nella nostra selezione, scegliendo solo quei vini che soddisfano i nostri elevati standard di qualità e autenticità.

Cerchiamo vini che incarnino l'essenza del territorio, prodotti con metodi artigianali e rispettosi dell'ambiente. Molti dei nostri vini sono biologici e vegani, riflettendo il nostro impegno per la sostenibilità e l'etica.



ESPLORA CON NOI I VITIGNI PIÙ NASCO- STI E AFFASCINANTI D'EUROPA.



PORTIAMO NEL TUO
CALICE L'ANIMA DI
LUOGHI SEGRETI E
LE STORIE CHE LI
ACCOMPAGNANO.

La maggior parte delle cantine con cui collaboriamo lavora esclusivamente con noi, rendendo i loro vini introvabili in Italia al di fuori di Galantéa. Grazie a queste collaborazioni speciali, possiamo offrirti produzioni limitate: vere chicche riservate a chi cerca l'eccellenza.

La nostra missione è portare nel tuo calice non solo un vino, ma l'anima di un

luogo, la dedizione di chi lo produce e la storia che lo accompagna. Ogni bottiglia proposta da Galantéa è un invito a condividere con noi questo viaggio, a scoprire sapori genuini e a vivere un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. Ogni sorso è una nuova avventura, un privilegio riservato a chi desidera qualcosa di davvero unico.





Sud della FRANCIA

Il sud della Francia è una terra di straordinaria ricchezza enologica, dove terroir unici e tradizioni secolari danno vita a vini di eccezionale qualità. Zone affascinanti come la Camargue, l'area del Pic Saint-Loup e la denominazione Picpoul de Pinet offrono un mosaico di suoli, microclimi e vitigni che si traducono in espressioni vinicole autentiche e distintive.

In queste aree, il clima mediterraneo, influenzato dalle brezze marine e dalle escursioni termiche, favorisce la coltivazione di uve che sviluppano aromi intensi e una spiccata freschezza. I vigneti, spesso coltivati su terreni calcarei e sabbiosi, conferiscono ai vini una mineralità e una complessità uniche.

Scegliere i vini del sud della Francia significa immergersi in un'esperienza sensoriale ricca e variegata, dove ogni calice riflette l'essenza del territorio e la passione dei viticoltori locali. Noi di Galantéa abbiamo selezionato con cura queste gemme enologiche per offrirti il meglio di queste affascinanti zone vinicole, permettendoti di scoprire sapori autentici e rari.

Cantina MAS DU PETIT PIN

CAMARGUE, FRANCIA



Situata nel cuore della Camargue, nel delta del Rhone e a soli trenta minuti dalla rinomata Provenza, la cantina Mas du Petit Pin è una gemma nascosta che incarna l'anima selvaggia e affascinante di questa regione unica.

In un paesaggio caratterizzato da terreni sabbiosi e influenzato dalle brezze marine, questa micro cantina indipendente produce vini biologici che esprimono l'essenza dei vitigni autoctoni



Cantina

MAS DU PETIT PIN



SABLE BLANC

Vitigni:

Grenache Blanc, Carignan, Petit Verdot

Annata:
2023

Caratteristiche:

Il Sable Blanc è un vino bianco fresco e di facile beva, vinificato esclusivamente in acciaio per preservare la purezza degli aromi.

Questa cuvée è ottenuta da un sapiente assemblaggio di vitigni autoctoni come Grenache Blanc, Carignan e Petit Verdot. Al calice si presenta con un colore giallo paglierino luminoso.

Al naso sprigiona profumi intensi di frutta fresca: pesca, mela e pera si fondono in un bouquet armonioso.

In bocca è vivace e equilibrato, con una piacevole acidità che lo rende ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e frutti di mare, in particolare molluschi e crostacei.



SABLE GRIS

Vitigni:

Grenache, Carignan, Petit Verdot

Annata:
2023

Caratteristiche:

Il Sable Gris è un rosé elegante e raffinato, vinificato in acciaio per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche delle uve.

Prodotto da vitigni autoctoni come Grenache, Carignan e Petit Verdot, si presenta con un colore rosa tenue dai riflessi brillanti.

Al naso offre aromi fruttati intensi, con note di pesca, mela e pera che invitano alla beva.

Al palato è fresco, leggero e piacevolmente fruttato, perfetto come aperitivo e in accompagnamento a piatti estivi, insalate e specialità a base di pesce.

Cantina DOMAINE DE L'HORTUS

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCIA



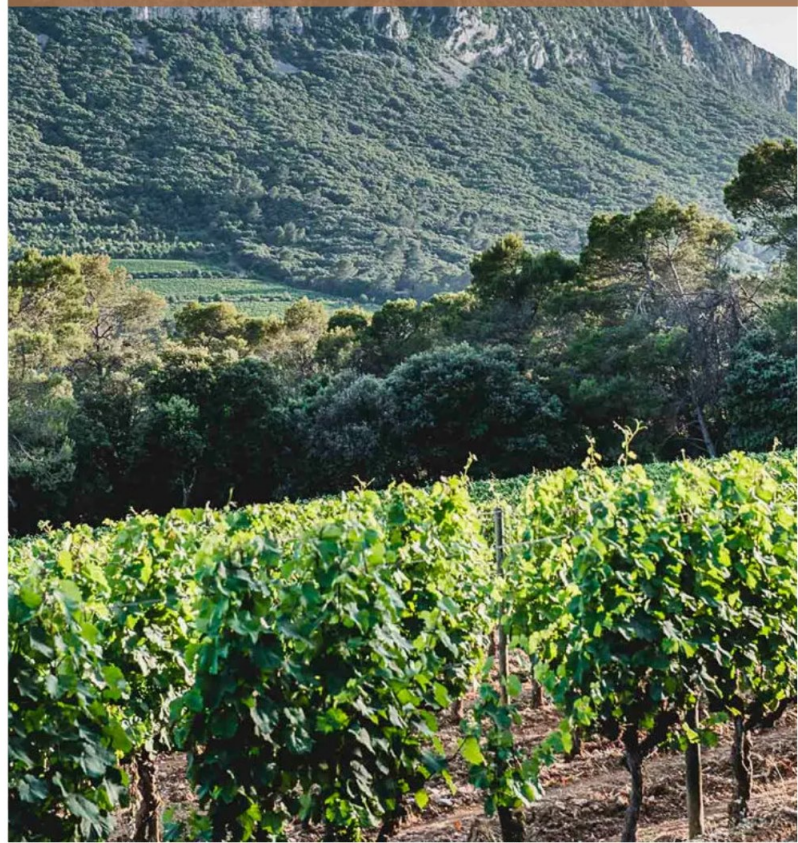
Immerso nel suggestivo paesaggio del Pic Saint-Loup, il Domaine de l'Hortus è una cantina familiare che rappresenta la perfetta armonia tra passione vitivinicola e un territorio straordinario.

Circondato da affascinanti colline rocciose e avvolto dai profumi della macchia mediterranea, il domaine è un luogo dove la natura incontaminata e l'impegno della famiglia si fondono per creare vini d'eccezione.

In questo angolo affascinante della Francia meridionale, la famiglia ha sapientemente valorizzato terreni calcarei e un microclima unico, dove le brezze marine del Mediterraneo si mescolano con l'aria fresca delle montagne delle Cévennes.

Questo equilibrio climatico ideale consente alle uve di raggiungere una maturazione ottimale, dando vita a vini di notevole complessità e carattere.

I vini del Domaine de l'Hortus, grazie alla loro qualità eccezionale e all'espressione autentica del terroir, stanno guadagnando popolarità tra gli appassionati e vengono sempre più frequentemente selezionati dai ristoranti stellati. Ogni calice svela l'essenza di una storia fatta di passione, tradizione e innovazione.



Cantina

DOMAINE DE L'HORTUS



DOMAINE DE L'HORTUS BLANC

Vitigni:

Chardonnay, Viognier, Roussanne,
Sauvignon Gris, Petit Manseng

Annata:

2022

Caratteristiche:

Il Domaine de l'Hortus Blanc cattura la freschezza della valle da cui proviene.

Le sue vigne sono situate lungo le anse di un torrente stagionale che, durante le piogge autunnali, arricchisce il terreno con sedimenti alluvionali. Questo suolo, composto da sabbie, ghiaie e ciottoli su substrati marnosi, conferisce al vino una vivace acidità e un ricco profilo aromatico.

Al calice, si rivela con note floreali e fruttate, accompagnate da una piacevole mineralità. Un bianco elegante e fresco, perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce e frutti di mare.



BERGERIE DE L'HORTUS BLANC

Vitigni:

Sauvignon blanc, Sauvignon Gris,
Chardonnay, Petit Manseng

Annata:

2023

Caratteristiche:

Il Bergerie de l'Hortus Blanc nasce da vigne situate più a valle, dove il torrente e i suoi affluenti scendono verso sud-est.

Nel corso dei millenni, il fiume ha depositato fini alluvioni che hanno formato piccole pianure fertili. Qui, la vegetazione è lussureggiante, con pioppi bianchi, frassini, platani e bambù, creando un ambiente ricco di biodiversità.

Questo vino bianco sorprende per la sua freschezza e aromaticità, con delicate note fruttate e una piacevole leggerezza.

Ideale per accompagnare piatti leggeri, antipasti a base di pesce e rappresenta una scelta eccellente per occasioni conviviali all'aperto.

Cantina DOMAINE DE L'HORTUS



DOMAINE DE L'HORTUS

Vitigni:
Syrah, Mourvèdre

Annata:
2022

Caratteristiche:

Il Domaine de l'Hortus Rouge è il fiore all'occhiello della cantina, un vino che cattura l'essenza del Pic Saint-Loup con eleganza e profondità. Nato dall'unione di due terroir eccezionali, ma climaticamente opposti - uno ai piedi del versante sud dell'Hortus, l'altro ai piedi del versante nord del Pic Saint-Loup — questo vino è un'espressione unica dell'arte vitivinicola. I suoli, ricchi di frammenti calcarei e ossido di ferro formati durante le epoche interglaciali del Quaternario, offrono alle viti un ambiente ideale. Questi terreni profondi e drenanti permettono alle piante di svilupparsi senza stress idrico, garantendo uve di qualità straordinaria. Il Domaine de l'Hortus Rouge affascina con un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie aromatiche e sottili note minerali.

Al palato, rivela una struttura armoniosa, tannini vellutati e una lunga persistenza che lascia un'impronta indelebile. È un vino di grande raffinatezza, perfetto per celebrare occasioni speciali e per abbinamenti gastronomici ricercati.



BERGERIE DE L'HORTUS

Vitigni:
Syrah, Grenache

Annata:
2022

Caratteristiche:

La Bergerie de l'Hortus Rouge è un vino che incarna l'essenza del Pic Saint-Loup. Le sue vigne affondano le radici in suoli unici, formati da un'alternanza di calcari duri e teneri creati nel periodo Cretaceo e modellati dalle forze tettoniche dei Pirenei e delle Alpi. Questi terreni, arricchiti da detriti glaciali, donano al vino una straordinaria complessità. Il risultato è un rosso avvolgente, con note intense di frutta rossa, tannini morbidi e una mineralità che esprime pienamente il suo terroir. Un vino elegante e versatile, perfetto per accompagnare piatti di carne e formaggi stagionati.

Cantina FAMILLE FABRE

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCIA



Dal 1605, la Famille Fabre coltiva con ineguagliabile passione le terre del Languedoc, affinando l'arte vitivinicola attraverso quattordici generazioni. Pionieri dell'agricoltura biologica dal 1991 sotto la guida visionaria di Louis Fabre, la famiglia nutre un profondo rispetto per la natura e si dedica con impegno alla ricerca di soluzioni eco-sostenibili. Unendo sapientemente tradizione e innovazione, hanno sviluppato tecniche all'avanguardia come le rivoluzionarie vagonette per la vendemmia e il colorimetro per misurare il colore del vino. Ogni annata è una nuova avventura, un'opportunità per creare vini unici, sperimentando metodi innovativi come la macerazione carbonica e la produzione di vini naturali e spumanti.

La Famille Fabre è composta da individui talentuosi uniti da valori di autenticità e generosità, che lavorano con umiltà al servizio di una natura generosa. Trasformano ogni grappolo in un'esperienza enologica indimenticabile, infondendo in ogni calice la loro passione e l'essenza del Languedoc.



Cantina FAMILLE FABRE



LOUIS ANDRIEU VIN ORANGE

Vitigni:
Sauvignon Blanc

Annata:
2022

Caratteristiche:

Il Louis Andrieu - Vin Orange è un vino unico che rende omaggio a Louis Andrieu, antenato della Famiglia Fabre e inventore del colorimetro, una macchina utilizzata per determinare la quantità di colore di una bacca — un pezzo di storia visibile al Château e presentato all'Esposizione Universale di Parigi nel 1889.

Questo vin orange è ottenuto dal Sauvignon Blanc raccolto alla piena maturità, vinificato in grappoli interi con fermentazione malolattica e una macerazione di 10 giorni.

Ha una veste dorata arricchita da affascinanti riflessi arancioni, mentre al naso sprigiona profumi di arancia candita, mandorla tostata e cacao.

Al palato offre sentori di scorza di limone, regalando un finale fresco e una piacevole acidità. Ideale da abbinare ad una cucina speziata, formaggi a pasta dura e pesce alla griglia.



INSTANT BULLE -PET NAT

Vitigni:
Sauvignon, Colombar

Annata:
2024

Caratteristiche:

Instant Bulle - PET NAT è un vino festoso nato nel 2017 per celebrare il matrimonio degli attuali proprietari Clémence e Louis-Jacques.

Ottenuto da Sauvignon e Colombar, segue una metodologia tradizionale o champenoise: prima fermentazione con lieviti indigeni, poi arresto a freddo con filtrazione tangenziale.

La seconda fermentazione avviene in bottiglia con aggiunta di lieviti, senza filtrazione, chiarifica o sboccatura. Il risultato è un vino fruttato a basso grado alcolico, con una leggera torbidità dovuta alle fecce presenti in bottiglia che continuano a lavorare, donando piacevoli note burrose pur mantenendo una grande freschezza di pera e agrumi. Si presenta con una veste pallida dai riflessi verdi; al naso emergono note di pera, frutti a polpa bianca e mandorla.

In bocca, le fini bollicine persistenti accompagnano una bella nota floreale all'attacco, con un finale generoso, fresco e rotondo. Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a tartare di salmone e avocado o a dessert all'ananas.

Cantina FAMILLE FABRE



CORBIÈRES BOUTENAC

Vitigni:

Carignan, Mourvèdre, Syrah

Annata:

2020

Caratteristiche:

Il Château Fabre-Gasparets - Corbières Boutenac è il gioiello della famiglia Fabre, un vino che incarna l'eccellenza della tradizione vitivinicola. Nato dall'armonioso assemblaggio di Carignan, Mourvèdre e Syrah, le uve vengono raccolte alla maturità ottimale e vinificate senza l'aggiunta di solfiti, utilizzando lieviti indigeni per preservare l'autenticità dei sapori. L'assemblaggio avviene prima dell'affinamento, che si svolge per 12 mesi in botti, combinando botti nuove, di un anno e di due anni, e in parte in tini di cemento ovoidali e giare di argilla. Una diversità che arricchisce il vino di complessità e profondità. Alla vista, affascina con la sua intensa veste rubino. Al naso, si rivela franco e speziato, con fini aromi di ribes nero che intrigano i sensi. In bocca, offre una freschezza vivace e una bella struttura, con note di frutti neri e spezie che si intrecciano armoniosamente. La finale è delicata, caratterizzata da tannini fini ed eleganti che lasciano una piacevole persistenza. Celebrato da critici e professionisti come un grande vino raffinato, questo AOC Boutenac, cru classé del Languedoc, anima il palato con una tensione piacevole e coinvolgente.



DOMAINE DE LUC - L'INSTANT RARE VIOGNIER

Vitigni:

Viognier

Annata:

2023

Caratteristiche:

L'Instant Rare Viognier è una gemma del Languedoc, creata con passione attraverso pressuraggio lento e fermentazione controllata in acciaio inox, mantenendo una freschezza impeccabile grazie all'assenza di malolattica.

Al calice, si presenta con una splendida tonalità giallo pallido e riflessi dorati. Al naso, rivela un bouquet potente di bergamotto, caprifoglio, albicocca e un delicato accenno di cannella.

In bocca, è opulento di aromi di pesca e albicocca, con una piacevole leggerezza che culmina in un finale fresco e persistente.

Perfetto per accompagnare piatti di pesce e portate raffinate.

Cantina FAMILLE FABRE



CHÂTEAU COULON TERRASSES DE LEZIGNAN

Vitigni:

Syrah 80%, Cinsault 20%

Annata:

2022

Caratteristiche:

Il Château Coulon Terrasses De Lézignan è un vino che cattura l'essenza del terroir di Lézignan, una delle zone più distintive delle Corbières. Nasce da una vinificazione unica che combina la macerazione carbonica del Syrah con la vinificazione in grappoli interi del Grenache. Dopo l'assemblaggio, il vino viene affinato in vasche di cemento, preservando la purezza e l'autenticità dei sapori. Presenta una veste granata con riflessi porpora, mentre al naso sprigiona aromi speziati di pepe nero, ginepro e tapenade. Al palato offre un attacco elegante con note di cioccolato fondente e fico, sostenuto da tannini maturi e setosi che conducono a una lunga e avvolgente persistenza finale. Con il suo carattere innovativo e uno sguardo rivolto al futuro, si abbina magnificamente a una costata di manzo alla griglia o a un camembert brasato, arricchendo l'esperienza culinaria.



CHÂTEAU DE RIEUX-MINERVOIS

Vitigni:

Syrah 80%, Cinsault 20%

Annata:

2021

Caratteristiche:

Il Château de Rieux-Minervois è un vino che incarna profondamente l'anima ricca e vibrante del terroir di Argent Double. Le uve, raccolte al culmine della loro maturità, vengono vinificate senza l'aggiunta di solfiti, preservando così l'essenza pura dei sapori. Dopo un leggero affinamento in vasche di cemento, il vino riposa per un anno in grandi botti da 500 litri, sviluppando una profondità e una struttura eccezionali. Si presenta con una splendida tonalità granata che cattura lo sguardo, mentre al naso sprigiona aromi seducenti di frutti rossi, tapenade e olive nere, richiamando le sfumature della terra mediterranea. Al palato è un'esplosione di ricchezza e armonia che coinvolge i sensi con una grande intensità. La lunga chiusura dalle note speziate aggiunge complessità al vino, rendendo ogni sorso particolarmente piacevole. Si abbina perfettamente a una cucina sostanziosa e raffinata, come un carré d'agnello, arricchendo ogni esperienza gastronomica con il suo carattere unico e avvolgente.

Cantina FAMILLE FABRE



LE RENDEZ-VOUS VIN DÉSALCOOLISÉ

Vitigni:
100 % Muscat

Annata:
N/D

Caratteristiche:

Un vino senza alcol innovativo che cattura l'essenza del Muscat mediante una vinificazione "dolce": arresto a freddo della fermentazione per preservare una lieve dolcezza, seguito da desalcoolizzazione tramite distillazione sotto vuoto per mantenere intatti gli aromi. Colore giallo pallido con riflessi dorati; naso intenso di albicocca; bocca setosa con bollicine delicate e note di pesca. Il finale è equilibrato, dolce e fresco, perfetto per risvegliare i sensi. Ideale come aperitivo, in accompagnamento a ceviché o insalata di frutta fresca.



GRANDE COURTADE L'INSTANT ROSÉ

Vitigni:
Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 43%,
Pinot Noir 12%

Annata:
2024

Caratteristiche:

L'Instant Rosé è un gioiello del Languedoc, nato da uve raccolte di notte per custodirne l'eleganza aromatica e lavorato con pressatura diretta e fermentazione a bassa temperatura in acciaio inox, così da preservare intatta la sua energia fruttata.

Nel calice sfoggia un delicato rosa salmone con riflessi azzurrini. Al naso sprigiona profumi di fragoline di bosco appena colte, vivaci e invitanti. Il sorso è croccante, animato da piccoli frutti aciduli come il mirtillo rosso, che accompagnano una beva agile e sapida; il finale, sottile e scorrevole, lascia una scia di piacevolissima freschezza.

Compagno ideale di tapas mediterranee e della paella, regala il tocco estivo perfetto a ogni tavola raffinata.



Cantina FAMILLE FABRE



DOMAINE DE LUC SYRAH-VIOGNIER

Vitigni:

80% Syrah, 20% Viognier

Annata:

2025

Caratteristiche:

Espressione originale del Languedoc, questo rosso nasce dall'unione di un'uva rossa e una bianca, vendemmiate e fermentate insieme fin dalla raccolta, con un omaggio dichiarato allo stile della Côte-Rôtie. Le uve, coltivate in biologico su suoli argillo-calcarei e ciottoli, vengono diraspate e vinificate a temperatura controllata per preservare freschezza ed eleganza aromatica.

Al naso si percepiscono note mentolate e balsamiche, con un accenno di kumquat. Al palato è morbido e leggero, con aromi di ribes nero, caprifoglio, mandorla fresca e violetta, in un finale fruttato e rinfrescante.

Perfetto come aperitivo con tapas saporite o in abbinamento a carni alla griglia e tajine.

Cantina LES 4 VENTS

LIMOUX, FRANCIA



Immersa nel cuore di Limoux, Les 4 vents porta avanti da sei generazioni l'arte delle bollicine con una dedizione assoluta alla qualità e al rispetto del terroir. Situata tra i Pirenei e il Mediterraneo, la cantina beneficia di un microclima unico, caratterizzato da forti escursioni termiche e dall'influenza di venti costanti che conferiscono freschezza e vitalità ai vini.

Les 4 vents è custode della storica varietà Mauzac e pioniera nell'elaborazione di Blanquette e Crémant de Limoux, oggi riconosciuti a livello internazionale.

Pratiche sostenibili, vendemmia manuale e lunghi affinamenti sui lieviti contribuiscono a creare vini puri, autentici e raffinati, capaci di unire tradizione e modernità.

Ogni calice di Les 4 vents rivela la magia di un territorio che ha fatto della freschezza e dell'eleganza la sua firma distintiva.



Cantina LES 4 VENTS



CRÉMANT DE LIMOUX BRUT NATURE BLANC DE BLANCS

Vitigni:

Chardonnay, Chenin Blanc,
Mauzac

Annata:

N/D

Caratteristiche:

Un Blanc de Blancs che riflette l'essenza del terroir di Limoux. L'unione di Chardonnay, Chenin e Mauzac dona equilibrio e finezza, con un affinamento sui lieviti che arricchisce la struttura e la complessità.

Il bouquet è elegante, con fiori bianchi, agrumi maturi e leggere sfumature minerali. Il sorso è fresco, preciso, con un finale persistente che richiama la mineralità del suolo.

Ottimo come aperitivo sofisticato, si abbina a crostacei, pesce alla griglia e formaggi freschi.



CRÉMANT DE LIMOUX EXTRA BRUT - ROSÉ

Vitigni:

Chardonnay, Chenin Blanc,
Pinot Noir

Annata:

N/D

Caratteristiche:

La versione rosata nasce dall'equilibrio tra eleganza e freschezza, arricchito dalla presenza del Pinot Noir. Dopo la presa di spuma e il riposo sui lieviti, si esprime con finezza e vivacità.

Il colore tenue anticipa profumi di frutti rossi, fragolina di bosco e note agrumate. In bocca è delicato ma incisivo, con bollicina fine e un finale secco e sapido.

Versatile e raffinato, accompagna tartare di salmone, carpacci di pesce e piatti di cucina mediterranea, ideale per momenti conviviali all'aperto.



Cantina LES 4 VENTS



BLANCHE DE LIMOUX BRUT NATURE

Vitigni:
100% Mauzac

Annata:
N/D

Caratteristiche:
Espressione autentica della tradizione di Limoux, questo vino nasce esclusivamente dal vitigno Mauzac, raccolto a mano e vinificato secondo il metodo classico. L'affinamento di 30 mesi sui lieviti esalta la freschezza e la complessità del vitigno simbolo della denominazione. Al naso si percepiscono note di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Al palato è vivace e minerale, con un finale secco e croccante, tipico dello stile Brut Nature. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a ostriche, frutti di mare e piatti delicati a base di verdure.

SPAGNA

La Spagna vanta una straordinaria varietà di vini che riflettono la ricchezza e la diversità dei suoi territori. Nella Ribera del Duero, i vigneti lungo il fiume Duero producono rossi intensi e strutturati a base di Tempranillo, noti per i loro profondi aromi di frutta matura e le eleganti note speziate derivanti dall'affinamento in rovere.

Nei Paesi Baschi, il Txakoli cattura l'essenza dell'Atlantico con il suo carattere fresco e leggermente frizzante, offrendo vivaci note di agrumi e mela verde che lo rendono perfetto per accompagnare i frutti di mare locali.

Spostandoci verso sud, nelle zone vicino a Granada, le cantine situate alle pendici della Sierra Nevada producono vini distintivi grazie all'altitudine elevata, che conferisce freschezza e complessità sia ai rossi che ai bianchi.

Queste regioni rappresentano l'anima enologica della Spagna, offrendo un viaggio sensoriale affascinante attraverso sapori unici e tradizioni secolari.



Cantina PRADOREY

BURGOS, SPAGNA



Pradorey è una cantina situata nel cuore della Ribera del Duero, che combina tradizione e rispetto per la terra con un approccio autentico e naturale alla viticoltura.

Con 520 ettari di vigneti, suddivisi in otto terroir distinti per altitudine, orientamento e suolo, coltiva principalmente Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot. Dedica particolare attenzione al recupero di viti centenarie pre-fillossera, come il plantar Élite, preservando così il patrimonio vitivinicolo della regione. La cantina, costruita in armonia con l'ambiente e parzialmente sotterranea, segue la tradizione secolare dei villaggi circostanti per mantenere condizioni -ali di temperatura e umidità durante l'affinamento.

Ogni fase della produzione riflette un profondo rispetto per la natura, dall'uso di fertilizzanti naturali provenienti dal proprio allevamento alla produzione di energia sostenibile attraverso impianti idroelettrici e solari. Pradorey offre vini che esprimono l'essenza genuina del territorio, frutto di una passione autentica e di un impegno verso la sostenibilità ambientale.



Cantina PRADOREY



PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA

Vitigni:

98% Tempranillo, 2% Merlot

Annata:

2021

Caratteristiche:

Il Pradorey Finca Valdelayegua incarna l'essenza della Ribera del Duero. Nato dalle migliori uve del Pago Valdelayegua, un vigneto unico a 815 metri di altitudine su suoli argilloso-calcarei, è composto al 98% da Tempranillo e al 2% da Merlot.

Le uve, raccolte manualmente, fermentano spontaneamente con lieviti indigeni a 28 °C. Affinato per 12 mesi in botti di rovere francese e americano, segue un ulteriore riposo di 3 mesi in grandi tini di rovere di Nevers.

Si presenta con un intenso rosso ciliegia scuro e riflessi blu, profondo e brillante. Al naso domina la frutta rossa matura con dolci note di affinamento, su un fondo balsamico e minerale. In

in bocca è saporito e avvolgente, con tannini rotondi e una piacevole freschezza; il finale è vellutato con una grande concentrazione di frutta. Ideale con arrosti, selvaggina, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.



PRADOREY ORIGEN

Vitigni:

99% Tempranillo, 1% Cabernet Sauvignon e Merlot

Annata:

2023

Caratteristiche:

Il Pradorey Origen è un vino che ha rivoluzionato la Ribera del Duero vent'anni fa introducendo la categoria Roble. Oggi si presenta rinnovato, unendo tradizione e innovazione con un affinamento in antiche giare di argilla centenarie. Composto al 99% da Tempranillo e piccole percentuali di Cabernet Sauvignon e Merlot, le uve provengono da quattro vigneti selezionati. Dopo una fermentazione spontanea con lieviti indigeni, il vino affina per almeno tre mesi in botti di rovere europeo e americano, con il 10% che matura in giare di argilla, aggiungendo note terrose e minerali.

Si presenta con un rosso porpora e riflessi violacei; al naso offre fresche note di more, ciliegie e balsamiche sfumature di vaniglia. Al palato è equilibrato, con tannini morbidi e un interessante mix di spezie e frutti di bosco nel retrogusto. Ideale con salumi, funghi alla piastra e formaggi delicati.

Cantina PRADOREY



PRADOREY BLANCO

Vitigni:
Varietà autoctone di Castilla y León

Annata:
2022

Caratteristiche:

Il Pradorey Blanco segna il ritorno dei vini bianchi nella Ribera del Duero. La cantina ha piantato 10 ettari di varietà autoctone di Castilla y León e costruito una nuova struttura con serbatoi in cemento. Il risultato è un vino fine, elegante e fresco. Vendemmiato di notte per preservare la qualità delle uve, fermenta in cemento e acciaio inox, affinando per 5 mesi in cemento e altri 5 in botti di rovere americano e francese.

Si presenta con un colore giallo intenso; al naso offre note complesse di frutta matura a nocciolo e frutta bianca, con sfumature di vaniglia e delicati sentori tostati. In bocca è equilibrato, setoso e ampio, con un'acidità moderata e una lunga persistenza di frutti a nocciolo.

Ideale da abbinare a piatti di pesce bianco grasso o pesce azzurro delicato, carni bianche e formaggi a media stagionatura.



PRADOREY FINCA LOS QUEMADOS

Vitigni:
100% Albillo Mayor

Annata:
2024

Caratteristiche:

Espressione autentica della Ribera del Duero bianca, questo vino nasce esclusivamente da Albillo Mayor, vitigno autoctono ancora poco diffuso, coltivato nel Pago Los Quemados a oltre 800 metri di altitudine. La fermentazione avviene in cemento e acciaio a temperatura controllata, seguita da 7 mesi di affinamento sulle fecce fini, in parte in barrique nuove di rovere francese e americano, in parte in cemento.

Al naso si percepiscono note di pera e mela cotta, agrumi e un accenno di pasta madre. Al palato è fresco e persistente, con un ingresso intenso e verticale, vibrante ed equilibrato.

Perfetto in abbinamento a pesci grassi, crostacei, formaggi a pasta molle, carni bianche e cucina asiatica speziata.

Cantina CELLER DE CAPÇANES

CAPÇANES, CATALUNYA — DO MONTSANT, SPAGNA



Nel piccolo borgo di Capçanes, ai confini meridionali del Priorat e protetto dalla Serra de Llaberia, Celler de Capçanes è una cooperativa nata nel 1933 dall'unione di poche famiglie di viticoltori.

Quasi un secolo dopo, è diventata uno dei nomi di riferimento della DO Montsant. Ogni bottiglia racconta l'anima di un intero villaggio.

I soci-viticoltori custodiscono vigne antiche di Garnatxa negra e Samsó, con ceppi che superano i 110 anni, su quattro suoli distintivi: calissa, llicorella, argila e panal.

Sotto la guida dell'enologa Anna Rovira, la cantina unisce tradizione contadina e visione moderna, dai vini giovani fino alla celebre gamma kosher che ha portato Capçanes nel mondo.



Cantina CELLER DE CAPÇANES



MAS DONÍS NEGRE

Vitigni:

30% Garnatxa Negra, 30% Merlot, 20% Syrah, 10% Carinyena, 10% Ull de Llebre

Annata:

2025

Caratteristiche:

Il Mas Donís Negre è il volto più immediato e fruttato della cantina.

Le varietà sono vinificate insieme con una macerazione breve di 6-10 giorni e un affinamento di 4 mesi in vasca.

Si presenta rubino medio con riflessi violetti; al naso ciliegia liquorosa, frutti rossi e pasticceria speziata.

In bocca è di corpo medio, fragrante, con tannini morbidi e un finale rinfrescante.

Si abbina a carpaccio di manzo, insalate con formaggio di capra, verdure e carni alla griglia.



MAS DONÍS BLANC

Vitigni:

95% Garnatxa Blanca, 5% Macabeu

Annata:

2025

Caratteristiche:

Il Mas Donís Blanc cattura la freschezza solare delle alture del Montsant.

Nasce da vigne di 40-50 anni vendemmiate a mano a fine agosto, con fermentazione lenta a temperatura controllata.

Si presenta paglierino brillante; al naso aromi freschi di erbe aromatiche, agrumi e note tropicali di mango e ananas.

In bocca è vibrante e fresco, con un finale sorprendentemente pieno. Ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, insalate, pesce e mariscate.

Cantina CELLER DE CAPÇANES



MAS COLLET SELECCIÓ

Vitigni:

40% Garnatxa Negra, 30% Carinyena, 30% Cabernet Sauvignon

Annata:

2024

Caratteristiche:

Il Mas Collet Selecció è il rosso-bandiera della gamma a medio corpo della cantina.

Le varietà sono vinificate separatamente con macerazioni di 21-35 giorni e affinate per 9 mesi in botti di rovere americano e francese.

Al calice si presenta ciliegia intenso con riflessi violetti; al naso ciliegia matura, mirtilli e rovere ben integrato.

In bocca è di corpo medio, equilibrato, con tannini setosi e finale lungo. Perfetto con carni rosse, agnello, stufati di coniglio e paste con sughi cremosi.



CAVA SENSE CAP BRUT RESERVA

Vitigni:

50% Macabeu, 25% Xarel·lo, 25% Parellada

Annata:

N/D

Caratteristiche:

Spumante elaborato con Metodo Tradizionale dalle tre varietà autoctone del Penedès, con 30-36 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia. Giallo paglierino brillante con riflessi dorati; al naso anice, pesca, albicocca, fiori di melo e leggere note tostate di mandorla. In bocca frutta bianca, agrumi e tocchi di frutta secca, con acidità vibrante, perlage fine e finale lungo. Ottimo da solo o con tempura di gamberi, tortilla di patate, risotti e paste. (12% vol)

Cantina CELLER DE CAPÇANES



LA NIT DE LES GARNATXES – PANAL (SAND)

Vitigni:
100% Garnatxa Negra

Annata:
2024

Caratteristiche:

Parte del progetto Taller de Terroirs, racconta la Garnatxa nata sul suolo franco-sabbioso del panal, dove arena e limo permettono alle radici di affondare in profondità. Vinificazione in acciaio con macerazione di 20 giorni e breve affinamento in rovere francese. Rubino di media intensità, al naso frutti di bosco. In bocca è ampio e profondo, con fragole, ciliegie e lamponi e tannini fini setosi. Perfetto con taglieri diformaggi, curry delicati, verdure al forno, risotti e paelle.



LA NIT DE LES GARNATXES – LLICORELLA (SLATE)

Vitigni:
100% Garnatxa Negra

Annata:
2024

Caratteristiche:

La voce più minerale del progetto Taller de Terroirs: la llicorella è la roccia di scisto che imprime al vino un'inconfondibile firma di pietra. Rese bassissime (750-1000 g per ceppo) e vinificazione in acciaio con macerazione di 20 giorni e breve affinamento in rovere francese. Ciliegia intenso al colore; al naso cassia, mora e prugna. In bocca frutti neri, grafite, ciottoli umidi e spezie dolci, su tannini maturi e finale lungo, balsamico ed erbaceo. La Garnatxa più minerale della casa: ideale con entrecôte, tartare di tonno, baccalà e risotto ai funghi.

Cantina CELLER DE CAPÇANES



VERMUT DE CAPÇANES (ROSSO)

Vitigni:

Vino base aromatizzato (varietà non dichiarate)

Annata:

N/D

Caratteristiche:

Il Vermut classico della cantina nasce da un vino base aromatizzato con fiore di sambuco e salvia, invecchiato con metodo Solera in botti di rovere francese per oltre 24 mesi.

Tonalità mogano con riflessi rubino; al naso sambuco, salvia, caramello tostato, erbe di montagna, cuoio e frutti secchi.

In bocca è generoso e ampio, con una morbida dolcezza che bilancia la nota amaricante.

Ideale con aperitivi — olive, patatine, frutti secchi — ma anche con dessert come cheesecake, crema catalana e torroni. (16,5% vol)



VERMUT BLANC DE CAPÇANES

Vitigni:

Garnatxa Blanca

Annata:

N/D

Caratteristiche:

Il Vermut Blanc nasce da un vino base di Garnatxa Blanca aromatizzato con fiore di sambuco e salvia.

Si presenta giallo paglia brillante; al naso aromi agrumati e delicate note floreali di sambuco e salvia.

In bocca è fresco, morbido e setoso, con una dolcezza che bilancia la leggera nota amaricante finale.

Perfetto con formaggi delicati, pesci bianchi, frutti di mare e insalate, o come aperitivo con olive e frutti secchi. (15,5% vol)



SÜDTIROL

Il Südtirol è una delle regioni vinicole più affascinanti d'Italia, dove altitudini elevate, suoli variegati e un clima caratterizzato da forti escursioni termiche danno vita a vini di straordinaria finezza ed eleganza.

Qui la viticoltura è parte integrante del paesaggio e della cultura locale, con vigneti che si estendono su pendii soleggiati e terrazze montane, creando condizioni ideali per la produzione di vini dal carattere distintivo.

Tra le varietà più rappresentative, il Gewürztraminer, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero trovano nel Südtirol un'espressione unica. Il clima fresco e l'attenzione alla qualità esaltano l'intensità aromatica del Gewürztraminer, la freschezza minerale del Sauvignon Blanc e l'eleganza del Pinot Nero, conferendo loro una personalità precisa e riconoscibile.

I vini del Südtirol sono espressioni autentiche di una terra che sa trasformare le sue peculiarità geografiche in raffinatezza e complessità, regalando esperienze sensoriali indimenticabili.



Cantina ST. PAULS

SAN PAOLO, SÜDTIROL



Il terroir di San Paolo si contraddistingue per la biodiversità naturale degli appezzamenti sui quali sorgono i vigneti. Le colline e i pendii, modellati durante l'ultima era glaciale, offrono una varietà di suoli ideale per ogni vitigno, esaltandone al meglio le caratteristiche.

In questa zona, la Cantina San Paolo coltiva i propri vigneti in una posizione privilegiata, sul versante meridionale delle Alpi. Qui, grazie a 1.800 ore di sole all'anno, alle brezze costanti provenienti dalla Costiera della Mendola e a un microclima caratterizzato da giornate calde e notti fresche, si ottengono uve di altissima qualità. La raccolta avviene ancora oggi esclusivamente a mano, nel rispetto della tradizione e con un'attenzione costante alla qualità.





Cantina ST. PAULS



GEWÜRZTRAMINER

Vitigni:
Gewürztraminer

Annata:
2024

Caratteristiche:

Il Gewürztraminer della Cantina San Paolo è un vino che cattura l'essenza del territorio con il suo profumo distintivo di rosa, frutti tropicali e un delicato accenno di noce moscata. Al palato, si presenta con una piacevole acidità, un corpo ben strutturato e un finale aromatico che lascia una sensazione di eleganza. Le uve provengono da vigneti situati vicino al centro di San Paolo, su terreni argillosi e sabbiosi a un'altitudine tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. La vinificazione avviene con una lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, per preservare la freschezza e la finezza degli aromi. Perfetto con piatti di pesce, sushi o un risotto allo zafferano, questo Gewürztraminer è ideale per accompagnare piatti che esaltano la sua aromaticità e freschezza.

Cantina ST. PAULS



SAUVIGNON

Vitigni:
Sauvignon

Annata:
2024

Caratteristiche:

Il Sauvignon della Cantina San Paolo si caratterizza per un profumo fresco e tipico di uva spina, fiori di sambuco e frutti esotici. Al palato, è succoso e aromatico, con un finale minerale che lo rende particolarmente elegante. Le uve provengono da vigneti situati su terreni morenici nei pressi del centro di San Paolo, a un'altitudine che varia dai 250 ai 450 metri sul livello del mare. La vinificazione avviene con una lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, per mantenere la freschezza e l'intensità dei suoi aromi. Perfetto come aperitivo o in abbinamento con antipasti ricchi, piatti con asparagi o grigliate di pesce.



PINOT NERO

Vitigni:
Pinot Nero

Annata:
2023

Caratteristiche:

Il Pinot Nero della Cantina San Paolo si distingue per il suo profumo elegante di frutti di bosco, frutti a bacca rossa e delicate note speziate. Al palato, è fresco, con tannini setosi e un finale che combina armoniosamente il fruttato e il speziato. Le uve provengono da terreni morenici di matrice ghiaioso-calcareo, situati tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. La vinificazione prevede una macerazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, per esaltare la freschezza e la finezza del vino. Perfetto con piatti a base di formaggio e funghi, coniglio, vitello e agnello.

SEGUICI SU



@galantea_vini_e_distillati

www.galantea.it

Gran Torino Srl
P.IVA: 12106790012
Email: info@galantea.it