THE

WINE THINGS

SELECTION

Vini e regali di Natale





UNA LETTERA

Più di un vino.

Le bottiglie che aprirei alla mia tavola, a Natale.

Ogni anno, a dicembre, mi chiedono la stessa cosa: “Cosa porto a cena?” e “Cosa regalo?”. Questa selezione è la mia risposta.

Vini che conosco e che ho scelto uno a uno: famiglie di vignaioli, piccole maison, persone che il vino lo fanno con le mani.

Dalle bollicine per il brindisi al dolce per chiudere la cena, passando per un aperitivo che non vi aspettate. In fondo trovate le confezioni regalo, le proposte per le aziende e il modo più semplice per ordinare.

E se non sapete scegliere, scrivetemi: è il mio lavoro.

Francesca Dei Santi

FOUNDER · WSET LEVEL 3 · SOMMELIER AIS

SOMMARIO

Dall’aperitivo al regalo.

I. La lettera 02
Per cominciare

II. I vini da condividere 04
I vini e le loro cantine

III. A tavola, a Natale 20
Il vino giusto per ogni momento

IV. L’arte del regalo 22
Le confezioni regalo

V. Regali aziendali 24
Regali per le aziende

VI. Su misura per voi 26
La selezione su misura

VII. Come ordinare 27
Come ordinare



Ogni bottiglia arriva confezionata a mano, con il vostro biglietto.



II.

I vini da condividere

Vini scelti uno a uno, da famiglie di vignaioli.

Lo Champagne del vignaiolo

Julien Herbert

CHAMPAGNE PREMIER CRU · MONTAGNE DE REIMS
RILLY-LA-MONTAGNE

da € 40 BRUT RÉSERVE · 75 CL



IN CONFEZIONE

A · B, coppie 1 e 4 · C

LA CANTINA

A Rilly-la-Montagne, tra i boschi della Montagne de Reims, la famiglia Herbert fa lo Champagne come lo facevano i nonni: poche vigne, tutte proprie, lavorate a mano. È lo Champagne dei vignaioli, non delle grandi maison.

IL VINO

Da cinque a sette anni sui lieviti, molto più di quanto chiede la regola: bollicine fini e cremose, un profumo di pane appena sfornato e di frutta bianca. Lo stappi, e la serata comincia.

Brut Réserve · 60 mesi sui lieviti · € 40
Pinot Noir 40% · Chardonnay 30% · Meunier 30%

Extra Brut · 72 mesi sui lieviti · € 45
Chardonnay 50% · Pinot Noir 30% · Meunier 20%

Blanc de Noirs · 72 mesi sui lieviti · € 49
Pinot Noir 100%

Brut Nature · 84 mesi sui lieviti · € 49
Chardonnay 50% · Pinot Noir 30% · Meunier 20%

Champagne Premier Cru

DA REGALARE A

Chi ama lo Champagne vero, quello dei vignaioli.

IN TAVOLA CON

Ostriche e crudi di mare, parmigiano stagionato.



II · I VINI · I CRÉMANT

I Crémant

Le bollicine di Francia, fuori dalla Champagne.

Il Crémant nasce come lo Champagne: rifermentazione in bottiglia, uve raccolte a mano, almeno nove mesi sui lieviti. Cambiano le regioni, i vitigni e il prezzo, molto più gentile.

Li abbiamo scelti da angoli diversi di Francia, insieme a un metodo classico della Loira che non può chiamarsi Crémant solo perché è fatto con il 100% di Chardonnay.

Finambulle	Crémant du Jura · Pinot Noir	P. 07
Harmonie	Crémant du Jura · Chardonnay, in magnum	P. 08
Jean Perrier	Crémant de Savoie · Jacquère e Chardonnay	P. 09
Calmel & Joseph	Crémant de Limoux · Chardonnay, Chenin, Pinot Noir	P. 10
Eclipse	Metodo classico della Loira · 100% Chardonnay	P. 11

Pinot Noir dello Jura

Finambulle

CRÉMANT DU JURA · DOMAINE PIERRE RICHARD
LE VERNOIS

€ 25 75 CL



LA CANTINA

Dal 1919 i Richard fanno vino a Le Vernois, un piccolo villaggio tra le colline dello Jura. Oggi c'è Vincent, la terza generazione, e le vigne sono in biologico.

IL VINO

Solo Pinot Noir, da una piccola vigna chiamata La Chapelle, e ventiquattro mesi sui lieviti. Piccoli frutti rossi, tanta freschezza e un'allegria contagiosa: è la bollicina da aprire per prima.

Pinot Noir · 24 mesi sui lieviti · Biologico

DA REGALARE A

Chi cerca una bollicina diversa dal solito.

IN TAVOLA CON

L'aperitivo, le gougères, un Comté stagionato.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 1 · C

Il formato delle feste

Harmonie

CRÉMANT DU JURA · MAGNUM 1,5 L
DOMAINE PIERRE RICHARD

€ 79 MAGNUM 1,5 L

LA CANTINA

Dalla stessa famiglia del Finambulle: i Richard, vignaioli a Le Vernois, nello Jura, dal 1919.

IL VINO

Trentasei mesi sui lieviti per una bollicina secca e pulita, senza zucchero aggiunto: fiori bianchi e una bella sapidità. In magnum, nella sua cassetta di legno, è la bottiglia da aprire tutti insieme, a mezzanotte.

Chardonnay · 36 mesi sui lieviti · Biologico · Magnum 1,5 L



DA REGALARE A

Chi ama aprire una bottiglia per tutti.

IN TAVOLA CON

Il cenone, il brindisi di mezzanotte.

IN CONFEZIONE

Cassetta in legno

Bollicine dalle Alpi

Jean Perrier

CRÉMANT DE SAVOIE
DOMAINE JEAN PERRIER ET FILS



€ 28 75 CL

LA CANTINA

Tra le montagne della Savoia, la famiglia Perrier racconta da generazioni i vini delle Alpi: freschi e limpidi, come l'aria lassù.

IL VINO

Ventiquattro mesi sui lieviti: albicocca, frutta gialla e una bollicina lunga e gentile. Sa di montagna d'inverno, di un rifugio caldo dopo una giornata sulla neve.

Jacquère · Chardonnay · 24 mesi sui lieviti

DA REGALARE A

Chi ama le bollicine fresche e fruttate.

IN TAVOLA CON

L'aperitivo, la fonduta, i formaggi d'alpeggio.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 2 · C

Bollicine del Sud di Francia

Calmel & Joseph

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT
LANGUEDOC

€ 27 75 CL

LA CANTINA

Sulle colline di Limoux, nel sud della Francia, Calmel & Joseph sceglie le vigne una a una e raccoglie tutto a mano.

IL VINO

Diciotto mesi sui lieviti: pesca bianca, fiori, una punta di pompelmo rosa. Una bollicina generosa e solare, che dall'aperitivo passa a tavola senza fatica.

Chardonnay · Chenin · Pinot Noir · 18 mesi sui lieviti



DA REGALARE A

Chi vuole una bollicina da tutto pasto.

IN TAVOLA CON

Insalata di mare, spaghetti alle vongole.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 2 · C

Uno Chardonnay atlantico

Eclipse

MÉTHODE TRADITIONNELLE · PAYS NANTAIS
DOMAINE DES TILLEULS



€ 21 75 CL

LA CANTINA

A cinquanta chilometri dall'oceano, il Domaine des Tilleuls è nella stessa famiglia dal 1905. Oggi ci sono Jérôme e Noemie, la quinta generazione.

IL VINO

Solo Chardonnay e quindici mesi sui lieviti: fresco e diretto, con il profumo della frutta bianca e un sorso pulito. Elegante senza farsi notare, a un prezzo gentile.

Chardonnay · Metodo classico · 15 mesi sui lieviti

DA REGALARE A

Chi apprezza l'eleganza discreta.

IN TAVOLA CON

Finger food, crostacei, risotto ai frutti di mare.

IN CONFEZIONE

A · B · C

Il Chablis giovane e luminoso

Courtault

PETIT CHABLIS 2023
DOMAINE COURTAULT-MICHELET · LIGNORELLES

€ 29 75 CL

LA CANTINA

Jean-Claude Courtault arriva a Chablis dalla Touraine nel 1974; dieci anni dopo compra le prime vigne. Oggi il domaine è nelle mani della figlia Stéphanie e del marito Vincent.

IL VINO

Agrumi, fiori bianchi, una freschezza che sa quasi di sale. Il bianco giusto per le ostriche della Vigilia, e per il secondo bicchiere.

Chardonnay



DA REGALARE A

Chi ama i bianchi tesi e minerali.

IN TAVOLA CON

Ostriche, crudi, risotto agli agrumi.

IN CONFEZIONE

A · B · C

Una volpe tra le vigne

Grand Renard

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX BLANC 2024
BIOLOGICO

€ 16 75 CL



LA CANTINA

Nel nord della Gironda c'era una vigna chiamata «Renard Pendu»: viti, pini e acacie, un paradiso per le volpi. La famiglia Joubert la lavora in biologico dal 1987.

IL VINO

Fresco e profumato: agrumi, erba appena tagliata, un sorso che rinfresca. Il bianco di tutti i giorni delle feste.

Sauvignon Blanc · Sauvignon Gris · Biologico

DA REGALARE A

Chi preferisce un bianco fresco, da tutto pasto.

IN TAVOLA CON

Pesce al forno, verdure, formaggi di capra.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 3 · C

Il Pinot Noir di Borgogna

Julien Marchand

BOURGOGNE PINOT NOIR 2025
DOMAINE MARCHAND · GEVREY-CHAMBERTIN

€ 32 75 CL

LA CANTINA

La storia dei Marchand comincia nel 1813, in un villaggio sulle colline di Borgogna. Sette generazioni dopo la famiglia vive a Gevrey-Chambertin, tra alcune delle vigne più celebri del mondo.

IL VINO

Ciliegia, piccoli frutti rossi, un sorso leggero e setoso. Il rosso che va d'accordo con tutto, dall'antipasto al secondo.

Pinot Noir



DA REGALARE A

Chi ama i rossi eleganti, mai pesanti.

IN TAVOLA CON

Salumi, pollame arrosto, funghi.

IN CONFEZIONE

A · B · C

Il Cabernet Franc della Loira

Les Perrays

ANJOU ROUGE 2018
DOMAINE DHOMMÉ · CHALONNES-SUR-LOIRE

€ 22 75 CL



IN CONFEZIONE

A · B · C

LA CANTINA

Quattro generazioni di vignaioli: oggi Clarisse Dhommé guida il domaine nel cuore dell'Anjou, dove la Loira incontra il Layon. Tutto in biologico.

IL VINO

Frutti rossi, una nota di spezie e un tannino morbido. Un rosso sincero, da tavola vera, a un prezzo gentile.

Cabernet Franc · Biologico

DA REGALARE A

Chi cerca un rosso sincero, per tutti i giorni delle feste.

IN TAVOLA CON

Salumi, arrosto di maiale, formaggi.

Un Bordeaux classico

Ribebon

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020
DOMAINES ALAIN AUBERT

€ 24 75 CL

LA CANTINA

Gli Aubert fanno vino nel Bordolese da oltre due secoli. Alain ha sempre voluto vini di tradizione, che tutti potessero portare a tavola; oggi con lui ci sono le figlie Cécile, Amélie ed Héloïse.

IL VINO

Un Bordeaux classico, morbido e profondo: frutti scuri e una trama vellutata. Il compagno ideale dell'arrosto di Natale.

Merlot · Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc



DA REGALARE A

Chi ama il rosso classico, morbido.

IN TAVOLA CON

Arrosti, agnello, il pranzo di Natale.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 3 · C



Un Grand Cru da regalare

Lalande de Gravet

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018
DOMAINES ALAIN AUBERT

€ 40 75 CL · CASSETTA IN LEGNO

LA CANTINA

Quasi sei ettari a due passi dal borgo di Saint-Émilion, nelle mani di Cécile Aubert dal 2015: la stessa famiglia del Ribebon.

IL VINO

Un Saint-Émilion che non ha fretta. Frutti scuri, una carezza di legno, un finale che resta. Da aprire quando la tavola si fa lunga, oppure da dimenticare in cantina per qualche anno.

Merlot · Cabernet Franc · Cabernet Sauvignon

DA REGALARE A

Chi ama il grande Bordeaux.

IN TAVOLA CON

Agnello, filetto, formaggi stagionati.

IN CONFEZIONE

Cassetta in legno

La muffa nobile, senza fretta

Lamothe Guignard

SAUTERNES · 2ᵉ CRU CLASSÉ 1855
CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD

€ 39 75 CL

LA CANTINA

Su una delle colline più alte di Sauternes, i fratelli Guignard lavorano questo Cru dal 1981. Al mattino la nebbia sale dal fiume, nel pomeriggio arriva il sole: così nasce la muffa nobile.

IL VINO

Miele, albicocca secca, scorza d'arancia. Un sorso dolce ma mai stucchevole, per chiudere la cena con il panettone o un formaggio erborinato.

Sémillon · Sauvignon · Muscadelle



DA REGALARE A

Chi chiude la cena con stile.

IN TAVOLA CON

Foie gras, erborinati, panettone.

IN CONFEZIONE

A · B, coppia 4 · C







II · I VINI · FUORI DAGLI SCHEMI

Quella che non ti aspetti

La Mundial

€ 10

75 CL · 6,8% VOL. · ANCHE 0%

L'aperitivo di Barcellona: frizzante, profumato, a bassa gradazione. Oppure senza alcol.

Nasce a Barcellona da una ricetta d'altri tempi: vino catalano, frutta del Mediterraneo e spezie, con le bollicine. Un'etichetta da vecchia drogheria e un sorso che sa di terrazza sul mare.

Pochi gradi, e una versione 0% per chi non beve, per chi guida, per chi vuole restare leggero fino a mezzanotte.

CLAREA

Base bianca di Macabeo e Parellada: pesca e spezie. Molto fredda, con una fetta di limone.

ROSALEA

Base rossa di Tempranillo e Garnacha: agrumi e cannella. Con ghiaccio e una fetta d'arancia.

IN CONFEZIONE · FUORI DAGLI SCHEMI

5 Clarea e Rosalea nella scatola regalo da due, *con le ricette dei cocktail La Mundial* per chi ama miscelare a casa.

III. A tavola, a Natale

Dalla Vigilia al brindisi di mezzanotte.



Il vino giusto per ogni momento.

Quattro momenti delle feste, e cosa aprire.



CRUDI, PESCE, FRITTI

La Vigilia

Le bollicine e il bianco: Julien Herbert, Calmel & Joseph, il Petit Chablis di Courtault, Grand Renard.



ARROSTI, CARNI, PRIMI DELLA TRADIZIONE

Il pranzo di Natale

Ribebon o Les Perrays per tutti i giorni; Julien Marchand e il Grand Cru Lalande de Gravet per le occasioni.



PANETTONE, PANDORO, FORMAGGI ERBORINATI

Il panettone

Un dolce vero, non una bollicina dolce: Lamothe Guignard.



IL BRINDISI, GLI AUGURI

La mezzanotte

Harmonie in magnum, Finambulle, Eclipse, Jean Perrier. E La Mundial 0% per chi non beve.

IV.

L’arte del regalo

Un vino scelto con cura, confezionato a mano.



Tre modi di regalare il vino.



A Una bottiglia in scatola regalo

Scegliete il vostro vino tra quelli di questa selezione: lo confezioniamo nella scatola kraft con il fiocco bronzo e il vostro biglietto.

Prezzo del vino + € 2,50



B Due bottiglie in scatola regalo

Coppie già pronte, pensate per stare insieme a tavola, scatola compresa. Oppure componete la vostra: prezzo dei due vini + € 3,50.

1	*Il Brindisi*	Julien Herbert + Finambulle	€ 68,50
2	*Tour de France*	Jean Perrier + Calmel & Joseph	€ 58,50
3	*La Cena*	Grand Renard + Ribebon	€ 43,50
4	*Dall'aperitivo al dolce*	Julien Herbert + Lamothe Guignard	€ 82,50
5	*Fuori dagli schemi*	La Mundial Clarea + Rosalea, con le ricette dei cocktail	€ 23,50



C Una bottiglia con il cavatappi

Il vino che preferite, con un cavatappi da sommelier professionale inciso con il logo Wine Things, nella sua scatolina kraft appesa al collo.

Prezzo del vino + € 9

Pronti da regalare così come sono: Harmonie in magnum e Lalande de Gravet arrivano nella loro cassetta di legno.



V. Regali aziendali

Un regalo con il vostro nome, per clienti e collaboratori.

IL CAVATAPPI CON IL VOSTRO LOGO

Inciso sul cavatappi da sommelier professionale, dentro la sua scatolina kraft. Da 144 pezzi.

IL BIGLIETTO PERSONALIZZATO

Con il vostro messaggio e il vostro logo, in ogni confezione.

LA SELEZIONE SU MISURA

Vi aiutiamo a scegliere vini e confezioni in base al budget e alle persone da ringraziare.

UNA CONSEGNA, O CENTO

In un unico indirizzo oppure direttamente a ciascun destinatario.



V · REGALI AZIENDALI

Come funziona.

1

Scegliete

Vini e confezioni da questa selezione, oppure chiedeteci una proposta su misura per il vostro budget.

2

Personalizzate

Logo inciso sul cavatappi, biglietto con il vostro messaggio, elenco dei destinatari.

3

Ricevete

Confezioniamo tutto a mano e consegniamo dove ci indicate, entro la data concordata.

PREZZI PER LE AZIENDE

Un listino dedicato, con prezzi in base alla quantità. Ve lo inviamo su richiesta.



VI.

Su misura per voi

Non sapete cosa scegliere? Ci penso io.

Ditemi per chi è il regalo, cosa gli piace, quanto volete spendere. Vi propongo io i vini giusti, anche fuori da questa selezione.

Per una cena importante, per gli auguri ai clienti, per una cantina da costruire bottiglia dopo bottiglia: una consulenza personale, senza impegno.

Francesca Dei Santi

AIS SOMMELIER · WSET LEVEL 3

Francesca Dei Santi

VII.

Come ordinare

Tre passaggi, e al resto pensiamo noi.



1. *Scegliete* vini e confezioni da questa selezione.

2. *Scriveteci* su WhatsApp o per email: quantità, confezioni, testo del biglietto, indirizzo.

3. *Confermiamo* entro 24 ore con il riepilogo e i tempi di consegna.

WHATSAPP E TELEFONO
+39 388 326 3186

EMAIL
info@winethings.it

SITO
winethings.it

INSTAGRAM
@wine_things_experiences

DAL COMPUTER, INQUADRA
PER SCRIVERCI SU WHATSAPP

SCRIVIMI SU WHATSAPP



Wine Things

A Natale, il vino giusto è quello che si apre insieme.

+39 388 326 3186 · info@winethings.it · winethings.it · @wine_things_experiences

SCRIVIMI SU WHATSAPP