



BCRin

our wine list

Chi siamo

Il nostro progetto nasce dal profondo amore per il vino, una sinergia tra la passione e l'ambizione di valorizzare le piccole eccellenze italiane e francesi. Siamo mossi dalla curiosità di esplorare i territori vinicoli più autentici, scoprendo i segreti e le storie che ciascuna bottiglia ha da raccontare.

Perché ogni bottiglia che selezioniamo racconta una storia di cura, dedizione e artigianalità, rappresentando il lavoro di piccoli produttori che mettono il cuore in ogni calice.

Con dedizione e impegno, ci proponiamo di rendere accessibili queste piccole gemme, così che chiunque possa avventurarsi in un viaggio sensoriale attraverso i sapori e gli aromi delle nostre terre.

Benvenuti nel nostro mondo, dove la passione e l'eleganza del buon vino si incontrano per creare esperienze indimenticabili.

La nostra mission è quella di condividere con voi l'eleganza e la ricchezza dei vini che abbiamo scoperto lungo il nostro percorso, rendendo accessibile a tutti un'ampia gamma di sapori e profumi.

Immaginiamo un futuro in cui ognuno possa scoprire e apprezzare le sfumature e le complessità del vino. Vogliamo incoraggiare la curiosità, stimolare il confronto e offrire strumenti che consentano a tutti di avvicinarsi a questo mondo con consapevolezza e passione. La nostra vision è quella di rendere il vino un'esperienza condivisa, dove ogni sorso racconti una storia e ogni bottiglia rappresenti un'opportunità di scoperta e connessione.





PHILIPPE MARTIN



CUVÉE SPÉCIALE
1ER CRU
- BRUT -

Champagne

Degustazione

Questo champagne si presenta con un colore oro tenue, arricchito da delicati riflessi verdolini che ne esaltano la brillantezza. L'effervescenza è fine e continua, avvolgendo il palato con una piacevole sensazione cremosa e vellutata.

Al naso, il vino esprime una bellissima fusione di note fruttate e floreali, tipiche dello Chardonnay, arricchite da sentori di frutti rossi che rimandano al Pinot Nero. Si apre con un elegante bouquet che sfuma in note più complesse, come tabacco, frutta candita, fieno secco e frutta secca.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è un elegante blend di 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay e 15% Meunier della vendemmia 2019, proveniente da vigneti situati a Cumières e Hautvillers, su terreni calcarei che donano una mineralità distintiva al vino.

La vinificazione di questa cuvée inizia con una rigorosa selezione delle migliori parcelle di Pinot Nero e Chardonnay, attraverso la degustazione accurata degli acini per garantire la qualità ottimale delle uve. La fermentazione malolattica è stata completata, conferendo al vino una maggiore rotondità e morbidezza, che si bilancia perfettamente con la freschezza e la vivacità tipiche di questo champagne. Il risultato è un champagne ben equilibrato, che unisce la struttura e la profondità del Pinot Nero, la finezza e l'eleganza dello Chardonnay, e la fruttuosità del Meunier, creando una cuvée raffinata e armoniosa.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 2 anni. La sboccatura è stata effettuata nel corso dell'anno 2022, con un dosaggio Brut di 7g/L



PHILIPPE MARTIN



CUVÉE SPÉCIALE
1ER CRU
- ZERO DOSAGE -

Champagne

Degustazione

Questo champagne si presenta con un colore oro tenue, arricchito da delicati riflessi verdolini che ne esaltano la brillantezza. L'effervescenza è fine e continua, avvolgendo il palato con una piacevole sensazione cremosa e vellutata.

Al naso, il vino esprime una bellissima fusione di note fruttate e floreali, tipiche dello Chardonnay, arricchite da sentori di frutti rossi che rimandano al Pinot Nero. Si apre con un elegante bouquet che sfuma in note più complesse, come tabacco, frutta candita, fieno secco e frutta secca.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è un elegante blend di 50% Pinot Nero, 35% Chardonnay e 15% Meunier della vendemmia 2019, proveniente da vigneti situati a Cumières e Hautvillers, su terreni calcarei che donano una mineralità distintiva al vino.

La vinificazione di questa cuvée inizia con una rigorosa selezione delle migliori parcelle di Pinot Nero e Chardonnay, attraverso la degustazione accurata degli acini per garantire la qualità ottimale delle uve. La fermentazione malolattica è stata completata, conferendo al vino una maggiore rotondità e morbidezza, che si bilancia perfettamente con la freschezza e la vivacità tipiche di questo champagne. Il risultato è un champagne ben equilibrato, che unisce la struttura e la profondità del Pinot Nero, la finezza e l'eleganza dello Chardonnay, e la fruttuosità del Meunier, creando una cuvée raffinata e armoniosa.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 2 anni.

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio Brut di <3g/L



PHILIPPE MARTIN



TERRE D'ANTAN

Champagne

Degustazione



Questo Blanc de Noir, invecchiato per 6 mesi in botti di rovere, si presenta con un affascinante colore dorato e una bellissima effervescenza, che ne esaltano la finezza e la freschezza. Il vitigno lascia un'impronta decisa su questa cuvée, regalando un naso complesso e avvolgente, dove emergono profumi di frutti rossi maturi, arricchiti da sottili note tostate che richiamano la sua maturazione in legno.

Al palato, il vino si distingue per una sorprendente fruttuosità, con aromi freschi di cotogna e un accenno vegetale che arricchisce la complessità gustativa. Il finale è lungo e raffinato, con una piacevole e leggera amarezza di ribes nero che si fonde armoniosamente con delicate note di vaniglia provenienti dal legno, lasciando una sensazione di eleganza e persistenza.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è ottenuto al 100% da uve Pinot Noir della vendemmia 2013, provenienti da un vigneto situato a Cumières, "Le Bois des Jots", su un suolo ricco di calcare che conferisce al vino una mineralità distintiva.

La vinificazione del 2013 ha prodotto vini eleganti, tipici della varietà, vivaci e ben bilanciati, con un grande potenziale di invecchiamento. La selezione delle uve è stata fatta attraverso una meticolosa degustazione delle bacche, garantendo la qualità del frutto.

L'invecchiamento, atipico per uno champagne, è avvenuto in botte, conferendo al vino una complessità unica. La fermentazione malolattica è stata completata, dando al vino una maggiore rotondità e morbidezza.

Livello alcolico finale di 12°

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 8 anni

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio Brut di 4 g/L.



PHILIPPE MARTIN



BLANC DE BLANCS

Champagne

Degustazione

Questo Blanc de Blancs si presenta con bollicine fini e un colore giallo paglierino luminoso, caratterizzato da riflessi verdi, tipici dello Chardonnay.

Al naso, si apre con un bouquet elegante e complesso, dove spiccano le note fresche di frutti bianchi come pera e pesca, accompagnate da delicate sfumature di nocciola, vaniglia e caramello, che aggiungono profondità e rotondità.

Al palato il vino si distingue per la sua freschezza e mineralità, con un piacevole ritorno di note agrumate che equilibrano la morbidezza del frutto. La struttura è fine e armoniosa, con un finale pulito e raffinato che invita a un nuovo sorso.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Champagne 100% Chardonnay, prodotto dalla vendemmia 2017.

Le uve provengono da vigneti situati a Cumières e Hautvillers, due località rinomate della regione della Champagne, con terreni ricchi di craie (un tipo di calcare).

La vinificazione è il risultato di una selezione delle migliori parcelle di Chardonnay, ottenuta tramite la degustazione delle singole uve. È stato scelto un processo di affinamento particolare: l'uso del fût de chêne (barricche di rovere), che contribuisce ad esaltare le caratteristiche del vino e a conferirgli complessità. La fermentazione malolattica effettuata su questo vino, lo rende più morbido, rotondo e meno acido.

Questo Blanc de Blancs rappresenta un champagne raffinato, con una forte espressione del Chardonnay, affinato in rovere per esaltare le sue caratteristiche e con una lavorazione attenta e selettiva.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 5 anni

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio Brut di 2 g/L.



PHILIPPE MARTIN



ASCENDANCE 2013

~ IER CRU ~

Champagne

Degustazione

Questo champagne si presenta con bollicine fini e un colore oro tenue, che ne riflette l'eleganza e la raffinatezza.

Al naso, si apre con un bouquet fragrante di fieno, che si mescola a delicate note di frutta candita e, in particolare, a un intrigante sentore di limone candito, che aggiunge freschezza e vivacità.

In bocca, il vino si distingue per il suo equilibrio perfetto e la sua generosità, con una struttura armoniosa che avvolge il palato. Il finale è lungo e fresco, con un ritorno degli aromi percepiti al naso, che lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è il risultato di un assemblaggio in pari proporzione di 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, provenienti dalla vendemmia del 2013, raccolti da una parcella situata a Cumières, con un suolo composto principalmente da craie (marna calcarea).

L'annata 2013 è stata eccezionale per la qualità dell'uva e si è deciso di produrre questa edizione, che nasce solo nelle migliori annate.

L'anno 2022 ha segnato il 130° anniversario del Domaine, e il nome "Ascendance" è stato scelto per rendere omaggio a tutte le generazioni passate della famiglia Martin che hanno saputo preservare e trasmettere il know-how e l'amore per il lavoro quotidiano. La fermentazione malolattica è stata completata.

Riconoscimenti: nel 2022, questo champagne ha ricevuto il prestigioso riconoscimento "Coup de Cœur" al Salon Saveurs et Terroirs.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°

Affinamento di 8 anni sui lieviti.

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio di 3g/L



PHILIPPE MARTIN



COUVÉE VEUVE MARGUERITE

Champagne

Degustazione

Questo champagne si presenta con un incantevole colore oro pallido, che cattura immediatamente l'attenzione. La presenza di bollicine è fine e discreta. Al naso, si aprono aromi avvolgenti di pane tostato, seguiti da note di pera, mela e frutta cotta. In bocca, lo champagne rivela deliziosi aromi di pere e biscotti, che si fondono in una sensazione di freschezza ed eleganza. L'attacco è vivace e intenso, esprimendo una vivacità che rende ogni sorso piacevole. Il finale è energico e potente, lasciando un'impressione duratura e soddisfacente.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne 100% Meunier della vendemmia 2018 è un'espressione unica e raffinata del territorio. Proveniente da vigne situate a Cumières, in una zona rinomata per il suo suolo di argilla calcarea, questo vino racconta l'autenticità e la qualità dei migliori appezzamenti di Meunier. La selezione delle uve è stata condotta con attenzione e passione, valutando ogni singola bacca per garantire il massimo della qualità.

L'annata 2018, eccezionale sia in termini di quantità che di qualità, ha regalato un vino dalle caratteristiche straordinarie. La fermentazione malolattica, che ha arricchito la cuvée, ha contribuito a donare complessità e morbidezza al prodotto finale.

Il dosaggio di 1 g/L vuole garantire la purezza del Meunier, regalando al calice un profilo fresco e avvolgente.

Un'esperienza che cattura l'essenza del Meunier in ogni sorso.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 36 mesi.

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio di 1 g/L.

Potenziale di invecchiamento: 2 anni



PHILIPPE MARTIN



- RÉSERVE ROSÈ -
Champagne

Degustazione

Questo champagne rosato si presenta giovane e fresco, con un carattere floreale e delicatamente fruttato. Alla mescita, mostra un perlage fitto e persistente, a testimonianza della sua finezza e vivacità.

Al palato, l'attacco è deciso e franco, regalando una freschezza piacevole che incanta subito il palato per il suo gusto unico. Si sviluppano note leggere di frutta rossa, come fragole e lamponi, che si intrecciano elegantemente con sentori floreali di rosa, aggiungendo un tocco di raffinatezza.

Un champagne vivace e armonioso, ideale per chi cerca un'esperienza fresca, fruttata e piacevolmente vivace.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è il risultato di un assemblaggio di 45% Pinot Noir, 45% Meunier e 10% Cumières Rouge (Coteau Champenois) provenienti dalla vendemmia del 2021, raccolti da parcelle situate a Cumières e Hautvillers, con un suolo composto principalmente da craie (marna calcarea).

Per quanto riguarda la vinificazione, questa cuvée è stata creata dopo una selezione delle migliori parcelle e tramite degustazione delle bacche.

Il Cumières Rouge, un vino rosso tipico della zona, viene prodotto direttamente dal Domaine e successivamente assemblato con i vini bianchi selezionati. È proprio questa combinazione che conferisce allo champagne una splendida colorazione e un gusto inconfondibile.

Su questo vino è stata effettuata la fermentazione malolattica.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°.

Affinamento sui lieviti 15 mesi.

La sboccatura è stata effettuata nel 2023, con un dosaggio Brut di 8 g/L.



PHILIPPE MARTIN



ROSÉ DE SAIGNÉE

Champagne

Degustazione

Questo Rosé de Saignée si presenta con un colore rosa intenso, arricchito da riflessi che ricordano le tegole dei tetti francesi. La bollicina è fine e delicata.

Al naso, si apre con una fragranza delicata, che evoca un cesto di piccoli frutti rossi, dove fragole, ribes nero e lamponi si mescolano armoniosamente.

Al palato questo champagne è intenso, con l'aroma di fragola che domina, seguito da ciliegia e da leggere note di frutti di bosco neri, con un accenno di cotogna verso la fine. Il finale richiama i piccoli frutti neri, lasciando una piacevole sensazione di freschezza e complessità.

Temperatura di servizio: 8/9°C

Miscelazione e Vinificazione

Questo champagne è un blend di 50% Pinot Noir e 50% Meunier della vendemmia 2018, proveniente da vigneti situati a Cumières, su un terreno ricco di calcare che conferisce al vino una grande mineralità.

La vinificazione di questo champagne è caratterizzata da una meticolosa selezione delle uve, che vengono poi pigiate delicatamente. Le bacche sono macerate nel loro succo per un periodo che va da 24 a 36 ore, per permettere l'estrazione del colore e dei composti aromatici. Dopo la macerazione, si procede al salasso e alla scelta della vinificazione in botti di rovere, una tecnica insolita che dona al vino una complessità unica.

La fermentazione malolattica è stata completata, conferendo al vino una morbidezza e una rotondità equilibrata.

Il titolo alcolometrico finale è di 12°

Affinamento sui lieviti 3 anni

La sboccatura è stata effettuata nel 2022, con un dosaggio Brut di 8 g/L.



MONTHELIE 1ER CRU le clou des Chênes

Borgogna

Monthelie 1er cru si presenta di colore rubino brillante, con sfumature granata. Al naso rivela un bouquet ampio e stratificato di piccoli frutti rossi e neri - ribes, lampone, mora, ciliegia - che si fondono con eleganti note floreali di violetta e petali di rosa. Con l'affinamento emergono sentori terziari di sottobosco, corteccia e delicate tracce di vaniglia e cannella.

In bocca l'attacco è morbido e avvolgente, la tessitura è ferma e vellutata, sorretta da un corpo pieno e armonioso. I tannini, fini e perfettamente maturi, si integrano con una freschezza vivace che dona slancio al sorso. Il finale è lungo, raffinato, impreziosito da richiami fruttati e speziati che persistono con eleganza.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Miscelazione e Vinificazione

Il Monthélie 1er Cru "Le Clou des Chênes" del Domaine Mazilly è un vino rosso di Borgogna prodotto esclusivamente da uve Pinot Nero, che provengono da un climat specifico situato al confine con l'AOC Volnay, a circa 260 metri di altitudine, con viti di un'età media di circa 50 anni.

Le uve sono raccolte manualmente, seguendo un criterio qualitativo per garantire l'ottima maturazione delle bacche e selezionare grappoli sani.

L'affinamento avviene in botti di rovere francese.

100% Pinot Nero

Vendemmia 2022

Il titolo alcolometrico finale è di 14°

Potenziale di invecchiamento: + 10 anni

Il Domaine Mazilly Père & Fils è un'azienda vinicola a conduzione familiare, situata a Meloisey, un piccolo villaggio nelle Hautes-Côtes de Beaune, in Borgogna. La famiglia Mazilly produce vini da generazioni dagli inizi degli anni '50. Il Domaine incarna lo spirito tradizionale e autentico della viticoltura borgognona. La loro filosofia produttiva è fortemente orientata verso pratiche sostenibili, ispirandosi ai principi della coltivazione biologica.



CHÂTEAU DUPLESSY



VIN ROUGE TRADITION 2018
~ CÔTES DE BORDEAUX AOC ~
VINO BIOLOGICO

Bordeaux

Degustazione

Questo Bordeaux si presenta con un colore rosso rubino intenso

Al naso svela un bouquet potente e fragrante, dominato da eleganti note di frutti rossi maturi, come ciliegie e lamponi, che si mescolano a sfumature più sottili di spezie e minerali.

In bocca si distingue per un perfetto equilibrio, con una struttura morbida ma decisa.

Il finale è fresco e delizioso, con una persistenza che lascia una piacevole sensazione di raffinatezza e pulizia.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Miscelazione e Vinificazione

Un blend di 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon da viti che beneficiano di un'ottima esposizione a sud e sud-ovest, su terreno ghiaioso e sottosuolo argilloso-calcareo.

L'età media dei vitigni 28 anni e inerbimento naturale ogni due file garantisce una gestione del suolo a basso impatto ambientale.

Raccolta avviene manualmente in piccole cassette e l'accurata cernita degli acini su tavolo vibrante garantisce l'utilizzo dei frutti migliori.

La vinificazione di questo Bordeaux avviene per macerazione in tini termoregolati e successivo affinamento di 12 mesi di in botti di rovere francese

Il titolo alcolometrico finale è di 13.5°

Château Duplessy deve il suo nome a una famiglia di parlamentari residente a Bordeaux almeno dal XVI secolo.

Il vigneto Château Duplessy esiste dal 1728, le sue cantine si trovano nella zona della denominazione AOC dei grandi vini di Bordeaux, a 15 km a sud di Bordeaux



 **VIBERTI GIACOMO**

BAROLO DOCG

Degustazione

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso che evolve con l'invecchiamento verso tonalità granata. Il profumo è complesso, con note di frutta rossa matura, petali di rosa, spezie sottili e leggere sensazioni di vaniglia e cuoio, tipiche dell'affinamento in legno. In bocca è corposo, strutturato, con tannini eleganti e ben integrati che donano una lunga persistenza. Il finale è raffinato, avvolgente, con note terrose e di tabacco che evolvono con il tempo

Temperatura di servizio: 16/18°C

Miscelazione e Vinificazione

Nel cuore delle Langhe, tra le colline più vocate del Piemonte, nasce il Barolo Viberti Giacomo, espressione autentica di un cru prestigioso situato nella sottozona Crosia/Albarella. Questo vino rosso di grande carattere è ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, coltivate su un ettaro di vigneto con un'età media di 17 anni, esposto a Nord/Ovest: una scelta coraggiosa che regala freschezza, eleganza e finezza aromatica.

Il sesto d'impianto, piuttosto fitto (80cm x 220/250cm), testimonia una viticoltura attenta alla qualità. La vinificazione avviene in modo spontaneo, con fermentazione in acciaio per 10-15 giorni, seguita da una macerazione di 30 giorni sulle bucce.

L'affinamento prosegue per circa 18 mesi in botti di legno, un sapiente mix di rovere francese e di Slavonia, che non sovrasta il frutto ma lo accompagna in un'evoluzione armoniosa. La fermentazione malolattica è svolta completamente, conferendo al vino rotondità e maggiore profondità gustativa.

100% Nebbiolo

Vendemmia 2020

Il titolo alcolometrico finale è di 14°

Potenziale di invecchiamento: + 10 anni



 **VIBERTI GIACOMO**

**PALOTÜ
LANGHE NEBBIOLO
DOCG**

Degustazione

Palotü Viberti è un vino rosso piemontese elegante e autentico, prodotto con uve Nebbiolo provenienti dalle colline delle Langhe. Note di frutti rossi come ciliegia e fragolina di bosco, accenni floreali di rosa appassita e viola, accompagnati da sentori di spezie.

In bocca è armonioso, fresco e vivace, con tannini che hanno raggiunto la giusta maturazione e che spingono sulla verticalità. Un finale non eccessivamente lungo ma decisamente sapido.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Miscelazione e Vinificazione

Nel cuore delle Langhe, tra le colline più vocate del Piemonte, nasce il Barolo Viberti Giacomo, espressione autentica di un cru prestigioso situato nella sottozona Barolo Albarella. Questo vino rosso di grande carattere è ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, coltivate su un ettaro di vigneto con un'età media di 24 anni, esposto a Nord/Ovest: una scelta coraggiosa che regala freschezza, eleganza e finezza aromatica.

Il sesto d'impianto, piuttosto fitto (80cm x 220/250cm), testimonia una viticoltura attenta alla qualità. La vinificazione avviene in modo spontaneo, con fermentazione in acciaio per 15 giorni, seguita da una macerazione di 15/20 giorni sulle bucce.

L'affinamento prosegue per circa 3 mesi in botti di legno, un sapiente mix di rovere francese e di Slavonia, che non sovrasta il frutto ma lo accompagna in un'evoluzione armoniosa. La fermentazione malolattica è svolta completamente, conferendo al vino rotondità e maggiore profondità gustativa.

100% Nebbiolo

Vendemmia 2024

Il titolo alcolometrico finale è di 14°

Potenziale di invecchiamento: + 10 anni



Thank you for supporting our small business.

*We hope you enjoy your purchase just as
much as we enjoyed making it for you.*

C O N T A C T U S

Lorenzo Capra Founder
+39 339 5931302

Gabriele Bonacossa Head Sommelier
+ 39 333 5739213

Linda Re Marketing Director
+39 333 4762755

 www.bcrin.it

 [b_c_r_in](https://www.instagram.com/b_c_r_in)

 info@bcrin.it