

Erbaluce Pas Dosé

Spumante metodo classico da Erbaluce
Terre Sparse, Chiaverano

Matteo coltiva vigne trentennali sulle colline moreniche del Canavese, con la pazienza che il vitigno richiede. Raccoglie a mano, vinifica con delicatezza e lascia che la rifermentazione in bottiglia esprima tutta la purezza dell'Erbaluce. Ne nasce uno spumante fresco e minerale, dai profumi di fiori bianchi e dal perlage fine.

€28

bicchiere: flute

Rosé extra brut

Spumante metodo classico da Neretto
Cieck, San Giorgio C.se

Lia porta avanti la tradizione di famiglia con gesti lenti e precisi: pressatura delicata, lunga sosta sui lieviti e remuage a mano. Ne nasce un rosé elegante e sincero, dai profumi di frutti rossi e fiori, con bollicine fini che raccontano tempo e cura.

€30

bicchiere: flute

Scelte di vite

Erbaluce fermo

Cantina 366, Bairo C.se

Francesco lavora con precisione e ascolto. Le sue pergole di Agliè sono curate come giardini, e l'Erbaluce che ne nasce è chiaro, fresco e vibrante. È un vino che parla di passione e di luce, come il suo sguardo mentre racconta la vigna.

€22

bicchiere: calice

Pink Servaj

Rosato da Barbera

Alex Alberand, Salassa

Alex è giovane, appassionato e tenace. Ha scelto di riportare la viticoltura nel suo paese, Salassa, partendo dalle radici. I suoi vini sono sinceri, profumati e vivi. Il Pink Servaj è un rosato libero, selvatico nel nome, delicato nel cuore.

€20

bicchiere: calice

In foto: Alex nel vigneto

Fuoriserie

Orange wine da Erbaluce

Officina del Vino, Settimo Rottaro

Questo vino è un omaggio a un contadino che non c'è più e che ha lasciato una vigna e un soprannome: fuoriserie. Luca ha scelto di non addomesticarlo, lasciando che bucce e raspi raccontino una storia fuori dagli schemi. Per chi ama andare un po' più in là.

€28

bicchiere: terracotta

Porpora

Rosso da uva rara

Officina del Vino, Settimo Rottaro

Luca riscopre vitigni dimenticati e li ascolta. L'uva rara è davvero rara, e lui la vinifica con gioia e rispetto. Il Porpora è fruttato, intenso ma giocoso, perfetto per stare in compagnia, tra chiacchiere, formaggi e sorrisi.

€24

bicchiere: calice

In foto: la vendemmia di Luca

Frenesia

Freisa

Terre Sparse, Chiaverano

Matteo raccoglie a mano la Freisa a fine ottobre e la lascia maturare con lentezza, tra macerazioni lunghe e affinamento in barrique. Ne nasce un rosso rubino intenso, ricco di frutti rossi, spezie e una carezza di cioccolato. Strutturato e avvolgente, è la versione ferma e secca di un vitigno spesso mosso, una scelta coraggiosa che rivela tutta la sua nobiltà.

€26

bicchieri: terracotta

Tucc-un

Canavese DOC Rosso: Barbera, Freisa e Neretto

Cieck, San Giorgio C.se

“Tutti uno”: così gridavano i ribelli nelle rivolte medievali di Ivrea. Lia ha scelto questo nome per un rosso che unisce tre vitigni – Barbera, Freisa e Neretto – in un unico respiro. È un vino che porta dentro lo spirito comunitario, semplice e conviviale, ma anche fiero e libero, come chi sa condividere.

€22

bicchieri: terracotta

Morenico

Nebbiolo

Valchyara, Val di Chy

Costantino coltiva Nebbiolo sui pendii morenici della Valchiussella con cura artigianale e passione. Il Morenico nasce da fermentazioni spontanee e 18 mesi in tonneaux, prima del riposo in bottiglia. Vino vibrante, con mineralità che illumina il sorso.

€38

bicchiere: terracotta

Alladium

Erbaluce di Caluso DOCG Passito

Cieck, San Giorgio C.se

Lia custodisce un gesto antico: appendere i grappoli d'Erbaluce in inverno perché concentrino dolcezza e memoria. Dopo anni di paziente affinamento in botte, nasce un passito ambrato ed elegante, tra miele, frutta candita e una freschezza sottile.

€34

bicchiere: terracotta