

ANNA MARIA ABBONA

La qualità dei vini di Anna Maria Abbona è sempre crescente, come lo sono una costante, solida e minuziosa cura dei dettagli e l'impegno, in prima persona, per l'espressione delle Langhe e dei suoi vitigni. Ancora una volta i due Dogliani sono felice rappresentazione della grazia e pienezza che il dolcetto può raggiungere, in annate anche molto diverse tra loro come la 2019 e la 2020. Elevatissimo lo standard dei Barolo, il San Pietro, specialmente, da leggere in una promettente evoluzione. Stimolante il resto della gamma, con nascita, anche spumantizzata, e riesling.

INDIRIZZO Frazione Moncucco,
2112060 Farigliano (CN)
TELEFONO 0173 797228
MAIL info@annamariabbona.it
WEB www.annamariabbona.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Anna Maria Abbona
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Barbero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Schellino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARZIANO ABBONA

L'affidabilità di quest'azienda, che ha sede in un'amena conca tra le colline di San Luigi di Dogliani, con vista sulle Alpi Liguri, è proverbiale. Negli anni ha saputo creare uno standard inattaccabile, utile termine di paragone per tutto il comprensorio. E siccome l'asticella sta in alto, i vini sono tra i migliori del posto. Inappuntabili i Barolo; fedelissimo al genius loci doglianese il Papà Celso 2020, ancora giovanissimo; e il Cinerino, bianco langhetto con pedigree rodaniano, è un piacere per neofiti e appassionati esigenti. Se salite a Dogliani, un indirizzo da non mancare.

INDIRIZZO Borgata San Luigi,
4012063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 721317
MAIL abbona@abbona.com
WEB www.abbona.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marziano Abbona
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianluca
Marciano, Marziano Abbona
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marziano Abbona
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) DOGLIANI SUPERIORE MAIOLI 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.8.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi

Rubino profondo, balenanti sussulti purpurei. Naso denso, polposo: mora e mirtillo, lampone e sciroppo d'amarena. Iris e glicine, granatina e cola: complessità a cui il tempo renderà merito. Sorso ampio ma teso, austero il tannino e gustosa la sapidità. Golose persistenze con frutta a bacca rossa. Superbo. Ravioli del plin ai tre arrostiti.

++++ BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DOGLIANI SORÌ DIJ BUT 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ LANGHE NASCETTA NETTA 2020

Bianco Doc - Nascetta 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ LANGHE NEBBIOLO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ DOGLIANI
SUPERIORE MAIOLI
2015 | 2017 | 2018

++++ DOGLIANI
SUPERIORE SAN
BERNARDO 2012

++++ BAROLO PRESSEDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 34 mesi

Classico granato. Monforteggia al naso, dove dialogano fitto sensazioni di piccoli frutti in alcol, erbe officinali, tratti vegetali di sottobosco e intuizioni ferrigne. Il sorso è gagliardo, solido nei tannini, dotato di una persistenza ampia e gustosa, appena amarognola di gioventù. Spezzatino di cervo.

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.16.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DOGLIANI PAPÀ CELSO 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBERA D'ALBA RINALDI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LANGHE BIANCO CINERINO 2020

Bianco Doc - Viognier 100% | Alc.14% | €22
Bt.24.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ NEBBIOLO D'ALBA BRICCO BARONE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €19
Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ORLANDO ABRIGO

Per definire la cifra stilistica di un'azienda ci va la memoria storica. Essenziale, se si parla di Barbaresco. Così, anche i vini di Giovanni Abrigo vanno valutati sulla distanza. Perché, sì, da giovani son già tosti ed espressivi (vedi l'eccellente Meruzzano 2018), dopo qualche anno, però... Abbiamo scolpito nel ricordo il primo sorso d'un Montersino 2006 aperto nei mesi di questa primavera, e la sensazione fulminea d'aver chiuso un ragionamento iniziato due lustri fa, quando scommettevamo sul futuro di quella bottiglia. Fortunato chi crea vini con cui si può dialogare nel tempo.

INDIRIZZO Via Cappelletto, 5
12050 Treiso (CN)
TELEFONO 0173 630533
MAIL info@orlandoabrigo.it
WEB www.orlandoabrigo.it
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni Abrigo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Abrigo, Mario Ronco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Abrigo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BARBARESCO MERUZZANO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €26
Bt.2.018 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato fitto. Giovane, ma ha già la capacità di sedurre, con nitidi profumi varietali di lampone, mora e viola che si rarefanno in sensazioni d'arancia rossa, spezia scura, nuance fumé. Vigoroso e succoso al palato, ha dalla sua una stimolante sapidità finale che amplifica la scia gustativa. Filetto in crosta.

+++ BARBARESCO MONTERSINO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €49
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO RONGALIO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €58
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE MERVISANO 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €32 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ACCORNERO

Con la costituzione, nel febbraio 2016 da parte di 12 soci, dell'associazione a scopo divulgativo e conoscitivo, prende definitivamente concretezza il progetto Monferace. La famiglia Accornero è indiscussa capofila di quest'idea, che ha portato a riscoprire un'anima nascosta del Monferrato. Una terra che, attraverso l'opera di questa storica cantina di Vignale, si rivela al mondo con i suoi preziosi tesori enologici, la doppia anima del Grignolino e la generosa versatilità della Barbera, ma anche la freschezza e l'eleganza del Ruchè, ultimo arrivato in casa Accornero, assolutamente da provare.

INDIRIZZO Cà Cima, 1 - 15049
Vignale Monferrato (AL)
TELEFONO 0142 933317
MAIL info@accornerovini.it
WEB www.accornerovini.it
ANNO FONDAZIONE 1897
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giulio Accornero
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ermanno Accornero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESSE BRICCO DEL BOSCO VIGNE VECCHIE 2017

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14% | €35
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Granato antico e luminoso con riflessi aranciati. L'intrigante profilo olfattivo evidenzia fragoline di bosco, sciroppo di lampone, scorza d'arancia candita a cui fanno seguito sentori di cioccolato e liquirizia. Sorso fresco, pieno e persistente, supportato dallo scalpitante tannino. Cevrin di Coazze.

+++ BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE BRICCO BATTISTA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO VIARÌ 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14% | €16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESSE BRICCO DEL BOSCO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14% | €10
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MALVASIA DI CASORZO D'ASTI BRIGANTINO 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Malvasia di Casorzo 100%
Alc.5% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++ MONFERRATO ROSSO GIROTONDO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GRIGNOLINO DEL
MONFERRATO CASALESSE
BRICCO DEL BOSCO VIGNE
VECCHIE 2013 | 2015 | 2016

MARCO E VITTORIO ADRIANO

A San Rocco Seno d'Elvio si viene per la spettacolare cantina dei fratelli Adriano. E quindi per degustare il Barbaresco Basarin Riserva (tosto e fine insieme) e quello d'annata; per trovare un produttore che ancora perpetua la tradizione langarola (ormai quasi scomparsa) di piantare il freisa nelle parti più basse dei pendii esposti a sud, e magari per assaggiare il metodo Martinotti che se ne ricava. Per portarsi a casa un ottimo Moscato d'Asti. Tutte ottime ragioni, ma soprattutto si viene per conoscere la famiglia Adriano: vigneron di Langa veri, appassionati, in costante crescita.

INDIRIZZO Frazione San Rocco Seno d'Elvio, 13/A - 12051 Alba (CN)

TELEFONO 0173 362294

MAIL info@adrianovini.it

WEB www.adrianovini.it

ANNO FONDAZIONE 1994

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco e Vittorio Adriano

CONDUZIONE ENOLOGICA Vittorio

Adriano, Marco Adriano

CONDUZIONE AGRONOMICA Vittorio

Adriano, Marco Adriano

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CLAUDIO ALARIO

Da sempre Claudio Alario è un alfiere inossidabile del Dolcetto di Diano d'Alba, fautore senza compromessi della qualità assoluta, con un approccio fatto di basse rese, ricerca della concentrazione fruttata dei vini, generosità d'espressione che, qualche volta, ha sfiorato l'idea di opulenza anche in un cosiddetto "vino quotidiano". Da qualche anno poi, i suoi Barolo hanno portato crescenti soddisfazioni e, con il Sorano 2017, possiamo dire che l'eccellenza è raggiunta: se darà grandi soddisfazioni in futuro, è già meravigliosamente pronto ora. Ottimi, sempre, Barbera e Nebbiolo.

INDIRIZZO Via Santa Croce, 23

12055 Diano d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 231808

MAIL info@alarioclaudio.it

WEB www.alarioclaudio.it

ANNO FONDAZIONE 1900

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Claudio Alario

CONDUZIONE ENOLOGICA Sergio Molino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Alario

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BARBARESCO BASARIN RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €41 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Granato. L'olfazione colpisce per leggiadria profondità: violetta, melograno, tratti balsamici e vegetali che aprono il respiro. Non manca un filo di nobile austerità speziata, che s'accentua in bocca, dove i tannini fanno gran parte del lavoro tattile e gustativo. Sorso caldo ma di buona freschezza. Pernice al cumino.

++++ BARBARESCO BASARIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO SANADAIVE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €27 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ DUDES BRUT ROSATO

Rosato Metodo Martinotti - Freisa 100% | Alc.12%

€13 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BARBARESCO BASARIN RISERVA 2011 | 2015

++++ (92) BAROLO SORANO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato austero. Generoso il naso: leggiadri ricordi di pesca, frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi. Si arricchisce con tabacco dolce, foglia di castagno, umidi ricordi di sottobosco, effluvi mentolati. Decisa la bocca, gustoso il tannino, piacevole e integro. Si congeda con una scia calorosa di sciroppo d'amarena. Tordi in umido.

++++ BAROLO RIVA ROCCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DOLCETTO DI DIANO D'ALBA SORI COSTA FIORE 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €14

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBERA D'ALBA VALLETTA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €25

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ DOLCETTO DI DIANO D'ALBA SUPERIORE SORI PRADURENT 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ NEBBIOLO D'ALBA CASCINOTTO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRATELLI ALESSANDRIA

Tra le aziende più acclamate del comprensorio del comune di Verduno e non solo, la Fratelli Alessandria anche in questa edizione presenta vini di gran classe interpretando al meglio la calda vendemmia del 2017. A primeggiare è uno splendido Monvigliero, il grand cru di riferimento del luogo, esempio di finezza e armonia, ma tutta la gamma si attesta su alti e consueti livelli di qualità. Lo stile è quello della tradizione, utile a sostenere e preservare i frutti di queste terre bianche, dense di profumi e nobiltà. Cantina al vertice, da visitare.

INDIRIZZO Via Beato Valfre, 59
12060 Verduno (CN)
TELEFONO 0172 470113
MAIL info@fratellialessandria.it
WEB www.fratellialessandria.it
ANNO FONDAZIONE 1830
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gian Battista Alessandria
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Alessandria
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Battista Alessandria
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

GIANFRANCO ALESSANDRIA

La collezione degli Alessandria si attesta da sempre su livelli di qualità invidiabile. I loro sono vini di sostanza ma anche di finezza e precisione, una gamma di poche etichette ma tutte di significativo legame con la zona di Monforte. Eleganti e schietti il Nebbiolo e la Barbera d'annata (la super Barbera Vittoria è ancora da imbottigliare), le emozioni giungono come sempre dai due Barolo: il classico, ancora una volta premiato per il rapporto qualità prezzo e poi il San Giovanni, una delle più belle espressioni di questo lembo di Langa. Vini dal piglio moderno e raffinato.

INDIRIZZO Località Manzoni, 13
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78576

MAIL azienda.alessandria@gmail.com
WEB www.gianfrancoalessandria.com
ANNO FONDAZIONE 1986

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianfranco Alessandria
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Alessandria
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianfranco Alessandria
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (94) BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

Eccelle in tutto: profumi, sapore, equilibrio, sostanza. L'avvio è delicato ed esprime i toni classici del nebbiolo, fiori passiti, rosa, viola, spezie fini e rugginose. Poi si scioglie il frutto, dolce e rosso, di ciliegia e fragolina, di erbe, menta e confetture. Al gusto tannini sfumati e succoso finale. Lepre in casseruola.

++++ BAROLO GRAMOLERE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO SAN LORENZO DI VERDUNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERDUNO PELAVERGA SPECIALE 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.13%
€14 | Bt.21.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ● BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €36 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO PRINSIOT 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ (93) BAROLO SAN GIOVANNI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Torrefatto, mentolato, ormai un grande classico di Monforte. Il naso è moderno, di eccellente purezza e abbraccia sentori di erbe e liquirizia, lampone e mora, caffè e tabacco. Al gusto risponde con sviluppo gustativo preciso e morbido, con freschezza e sfumato tannino. Dal 2028 in poi. Filetto in crosta con salsa olandese.

++++ ● BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO
SAN LORENZO
DI VERDUNO 2016

++++ BAROLO
MONVIGLIERO
2013 | 2014 | 2015

++++ BAROLO
SAN GIOVANNI
2013 | 2015 | 2016



GIOVANNI ALMONDO

Spostate lo sguardo alle valutazioni dei vini. Bastano per spiegare la qualità delle etichette che arrivano da questa cantina, sicuramente uno dei riferimenti del luogo. Vini da sempre più che buoni, ma che anno dopo anno non solo confermano, ma accrescono la loro qualità. Vini che sfruttano la tipicità del villaggio in cui nascono: Montà d'Alba infatti rappresenta una sorta di unicum, con terreni sabbiosi che sfiorano i 400 metri di altitudine, perfetti per l'arneis e suoli maggiormente calcarei, ideali per il nebbiolo. Gli Almondo questo lo sanno da tempo, e i risultati si vedono.

INDIRIZZO Via San Rocco, 26

12046 Montà (CN)

TELEFONO 0173 975256

MAIL almondo@giovanialmondo.com

WEB www.giovanialmondo.com

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 23 BOTTIGLIE 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Almondo

CONDUZIONE ENOLOGICA Federico

Almondo, Domenico Almondo

CONDUZIONE AGRONOMICA Federico

Almondo, Domenico Almondo

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

ANTICHI VIGNETI
DI CANTALUPO

Alberto Arlunno ci presenta come ogni anno una serie di etichette di notevole profilo che rispecchiano fedelmente l'anima del posto. Su tutte spicca il Ghemme Collis Breclamae 2015, di notevole espressività. Ma Alberto è anche la memoria storica del comprensorio, del suo vino e dell'antico legame con Cluny, storica abbazia benedettina della Borgogna che aveva possedimenti nelle terre novaresi; un legame che certamente ha toccato anche i vigneti e il vino prodotto. I suoi racconti rivelano la sua grande passione per la storia che ha segnato luoghi, edifici e paesaggi delle colline novaresi.

INDIRIZZO Via Michelangelo

Buonarroti, 5 - 28074

Ghemme (NO)

TELEFONO 0163 840041

MAIL info@cantalupo.net

WEB www.cantalupo.net

ANNO FONDAZIONE 1977

VITICOLTURA Convenzionale

ed ecosostenibile

ETTARI 35 BOTTIGLIE 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Arlunno

CONDUZIONE ENOLOGICA Donato Lanati

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (93) ROERO ARNEIS BRICCO DELLE CILIEGIE 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo paglierino brillante. Tipicissimo nel proporre acacia, biancospino, mela, erbe aromatiche, gesso e pietra. L'assaggio lo rivela ricco, persistente e appagante. La sapidità è tutta territoriale e l'equilibrio da manuale. Ottimo da subito, eccezionale se lo si aspetterà almeno un paio d'anni. Coda di rospo allo zafferano.

++++ ROERO BRIC VALDIANA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30

Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROERO ARNEIS LE RIVE DEL BRICCO 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €22 | Bt.5.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ ROERO 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ (93) GHEMME COLLIS BRECLEMAE 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Intenso colore granato limpido e luminoso. All'olfatto emergono profumi inizialmente ovattati che lentamente lasciano spazio a notevole complessità: spezie, confetture di mora e susina, note di caffè e leggero tostato, per poi lasciare spazio a note minerali ed ematiche. Tutto il quadro olfattivo si completa nelle sfumature balsamiche e mentolate. Il sapore rivela tutta la sua forza e struttura ma anche la suadanza del nebbiolo dal tannino garbato e gustoso. Un vero simbolo di questa denominazione per identità e carattere. Lepre in umido.

++++ GHEMME CANTALUPO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLINE NOVARESI ROSATO IL MIMO 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA VILLA HORTA 2019

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.14% | €15

Bt.7.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ CAROLUS 2020

Bianco - Erbaluce 60%, Arneis 35%, Chardonnay 5%

Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ MIA IDA BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Nebbiolo 100% | Alc.13%

€15 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ROERO ARNEIS
BRICCO DELLE CILIEGIE
2015 | 2018 | 2019

++++ ROERO ARNEIS
LE RIVE DEL BRICCO 2017

++++ GHEMME COLLIS
BRECLEMAE 2011 | 2013

++++ GHEMME COLLIS
CARELLAE 2009 | 2011

Il carattere particolarmente acido dei suoli di Gattinara, la loro ricchezza minerale, composta di porfido, granito, potassio, magnesio e ferro, uniti all'effetto "lento" dei terreni rocciosi di origine vulcanica, capaci di assorbire poco calore di giorno e di rimanere freschi durante la notte, sono le condizioni ideali per conferire carattere e personalità al nebbiolo. Alberto Antoniolio ha saputo trasferire magistralmente nel bicchiere la tipicità di questo nobile territorio. Anche nell'annata 2017 il vigneto Osso e San Francesco sono caratterizzati da una intensa freschezza e sapidità.

INDIRIZZO Corso Valsesia,
277 13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 0163 833612
MAIL antoniolovini@bmm.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1948
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Antoniolio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Zoppis Antoniolio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Zoppis Antoniolio
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Per raggiungere le vigne più alte di Casa del Bosco bisogna camminare a lungo: oggi ad aiutare i viticoltori ci sono mezzi di trasporto idonei, un tempo non era così. Quindi siamo saliti anche noi a piedi insieme a Odilio e Mattia in occasione del Master sull'Alto Piemonte. Un paesaggio estremamente interessante, quasi selvaggio, dove le vigne strappate al bosco convivono in un perenne conflitto tra l'estrema natura del terreno, l'assedio dei vari e numerosi animali e le instabili condizioni climatiche, ma quanta personalità e bontà ci regala il Bramaterra! Gli Antoniotti non sbagliano un colpo.

INDIRIZZO Vicolo Antoniotti, 5
Frazione Casa del Bosco
13868 Sostegno (BI)
TELEFONO 0163 860309
MAIL antoniottiodilio@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 5,5 BOTTIGLIE 16.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mattia Antoniotti
CONDUZIONE ENOLOGICA Odilio
Antoniotti, Mattia Antoniotti
CONDUZIONE AGRONOMICA Odilio
Antoniotti, Mattia Antoniotti
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (95) GATTINARA

OSSO SAN GRATO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €55
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato lucente, esordio olfattivo con intensi spunti balsamici e speziati seguiti da profumi di confetture di frutti rossi ed erbe officinali. Un'espressione molto nitida che rivela il carattere e la territorialità espressa dalle suggestioni minerali, ferrose ed ematiche. Un Gattinara raffinato, ricco di struttura e di godibile freschezza, con tannini nobili che segnano la persistenza finale. Anatra al forno.

++++ (91) GATTINARA

SAN FRANCESCO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato intenso, olfatto complesso dominato dai profumi tostati e speziati con delicati inserti di fiori essiccati e confetture di frutti rossi; a tratti un soffio balsamico con note minerali completa il quadro odoroso. Autorevole al sorso con imperiosa freschezza e intenso tannino. Ossobuco in umido.

++++ GATTINARA RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GATTINARA LE CASTELLE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ COSTE DELLA SESIA ROSATO BRICCO LORELLA 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ (94) BRAMATERRA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 7%, Uva rara 3% Alc.13,5% | €30 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino compatto e luminoso, al naso sprigiona profumi fruttati e speziati di grande complessità; conquista con una intensa articolazione olfattiva di grande freschezza, cui seguono suggestioni floreali e balsamiche, cenni iodati, minerali e confetture. Al palato è sorprendente per il gusto e la grande freschezza che si completano in un adeguato tocco tannico. Sempre tra i migliori Bramaterra. Risotto con le quaglie.

+++ COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●○○○

ANZIVINO

Emanuele Anzivino si divide tra la gestione dell'agriturismo nel centro di Gattinara e la cura delle sue vigne. In questi ultimi anni abbiamo rilevato una crescente qualità nel Gattinara, che regala un sorso raffinato e solido portando nel bicchiere il carattere e la nobiltà del nebbiolo. Le uve provengono dalla zona Luccineglio, toponimo riferito a un antico insediamento, oggi zona di pregio per la produzione di uve nebbiolo. Il rispetto della tradizione diventa quindi strumento affinché il vino possa manifestare la propria personalità ed esprimere l'arte a esso sottesa.

INDIRIZZO Corso Valsesia,
162 13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 0163 827172
MAIL agriturismo@anzivino.it
WEB www.anzivino.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Emanuele Anzivino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Zatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●○○○

ARESCA

Sulle colline che da Mombercelli degradano verso Nizza Monferrato, Fabio e Bruno Aresca coltivano con grande cura le loro viti, producendo vini espressivi e fortemente legati a questa terra, patria di grandi rossi e di instancabili vignaioli. La produzione è improntata sulla Barbera, che si presenta in ben tre declinazioni, una versione immediata e di pronta beva, a cui seguono la superiore e il Nizza, vini veramente significativi ed esplicativi di questa grande cultivar piemontese. Infine, per non dimenticarci di essere in Piemonte, un fresco sorso di Grignolino, il più sa-
baudo dei vitigni.

INDIRIZZO Via Pontetto, 8/A
14047 Mombercelli (AT)
TELEFONO 0141 955422
MAIL info@arescavini.it
WEB www.arescavini.it
ANNO FONDAZIONE 1952
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 BOTTIGLIE 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Aresca
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio Aresca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Aresca
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 (92) GATTINARA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.9.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 26 mesi

Granato di profonda luminosità. Il profilo olfattivo rivela grande intensità e complessità, dimostrandosi avvincente per espressività che si articola su un ventaglio di erbe aromatiche e balsamiche, timo, assenzio, allora cui si susseguono profumi di viola, rosa e frutti di sottobosco. All'assaggio si propone fresco e dinamico, senza rinunciare ad un proporzionato volume e al nobile tannino. Ottima la chiusura e lunga persistenza. Cinghiale al civet e polenta.

🍷 GATTINARA CESARE RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.959
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 NIZZA SAN LUIGI 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €17 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino intenso e luminoso. Progressione olfattiva molto interessante di amarene sciropate, more, ribes nero uniti a ginepro, pepe bianco e noce moscata con finale balsamico. Bocca di grande carattere, gusto persistente, freschezza abbondante e tannino ben dosato a completare la struttura. Agnello al forno con patate.

🍷 BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA ROSSA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt. Nd.
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ● GRIGNOLINO D'ASTI TESTABALORDA 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 BARBERA D'ASTI LA MORETTA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ARNALDO RIVERA

È sempre di grande interesse personale l'assaggio della batteria di Barolo dell'azienda Arnaldo Rivera: ogni annata ci offre una grande panoramica su tutti i migliori terroir della denominazione, uno per comune, con importanti eccellenze note ormai al pubblico e altre novità in affinamento, che usciranno nei prossimi anni. La cantina è rinnovata e pronta ad accogliere gli appassionati che vorranno conoscere meglio questa particolare realtà. Le etichette presentate quest'anno, nate da un'annata particolare, come la 2017, caratterizzata da una torrida estate, sono di forte espressività e qualità.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 8
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 262053
MAIL info@arnaldorivera.com
WEB www.arnaldorivera.com
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele Ponzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ezio Boasso, Martina Tarditi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ASCHERI

Matteo Ascheri è, tra le altre cose, un produttore con una chiara visione imprenditoriale, attento all'identità della propria azienda e dei suoi vini, prudente e misurato nella comunicazione: una controtendenza in quest'epoca di visibilità esasperata e vano vociare. Questo approccio gli consente una lettura cristallina del mercato e, soprattutto, idee chiare su come esprimere le Langhe attraverso i vini. La sue creazioni rispecchiano questa attitudine: non sono presenti i cru di Barolo 2017, ma uno splendido Barolo tradizionale. Precisi, piacevoli i classici Barbera, Dolcetto e Nebbiolo.

INDIRIZZO Via Piumati, 25
12042 Bra (CN)
TELEFONO 0172 412394
MAIL ascheri@ascherivini.it
WEB www.ascherivini.it
ANNO FONDAZIONE 1880
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 240.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Matteo Ascheri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuliano Bedino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Eduardo Monticelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAROLO ROCCHES DI CASTIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.2.400
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

Granato fitto e vivace. Naso avvolgente e variegato nei toni, inizialmente intensi di frutti di bosco tra cui fragolina, lampone e ribes, per poi proseguire su toni più balsamici di menta ed eucalipto e agrumati di chinotto. Il sorso è di carattere, caldo e morbido, con tannino incisivo e finale fresco. Costata di manzo alla brace

++++ BAROLO VIGNARIONDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.3.400
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO CASTELLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.5.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO UNDICICOMUNI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.50.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ → BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Luminosissimo granato dalla cristallina trasparenza. Profilo olfattivo sussurrato, con piccoli frutti rossi succosi e maturi, foglie di pesco, liquirizia, cola, ricordi di cuoio e refoli balsamici. Struttura di pacata proporzione, con tannini eleganti e integrati e un aggraziato finale leggermente brulé. Risotto alle beccacce.

+++ LANGHE DOLCETTO NIRANE 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LANGHE BARBERA FONTANELLE 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ LANGHE NEBBIOLO SAN GIACOMO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VERDUNO PELAVERGA 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.14%
€15 | Bt.800 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ BAROLO
MONVIGLIERO 2016

++++ BAROLO
VIGNARIONDA 2014 | 2015

L'ASTEMIA PENTITA

L'azienda più originale della zona del Barolo è studiata nei minimi dettagli per offrire ai visitatori un'esperienza a 360 gradi, dalla vigna al bicchiere. Nella cantina avveniristica, posta sul crinale della mitica vigna Cannubi, da una decina di anni si lavora con passione all'elaborazione di vini di grande piacevolezza, curati nei minimi dettagli. L'assaggio dei cru di Barolo ci ha stupito anche quest'anno, seppur accompagnato da una nota di tristezza per la scomparsa nel mese di Luglio dell'enologo Mauro Daniele che ha seguito il progetto di Sandra Vezza sin dai primi passi.

INDIRIZZO Via Crosia, 40
12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 560501
MAIL info@astemiapentita.it
WEB www.astemiapentita.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sandra Lesina Vezza
CONDUZIONE ENOLOGICA Donato Lanati, Mauro Daniele
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mauro Daniele
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'AUTIN

Nel 2010, Mauro Camusso scelse di iniziare l'attività di viticoltore affiancandola a quella estrattiva, acquisita dalla famiglia della moglie, creando un insolito connubio tra vino e pietra di Luserna. Una delle esperienze da fare per conoscere e apprezzare il suo lavoro è prenotare una visita in azienda, particolarmente suggestivo entrare nelle miniere di talco ad ammirare le bottiglie di spumante in affinamento, terminando con la degustazione delle numerose etichette aziendali e nate dalla forte volontà di sperimentare l'adattamento di diversi vignai ai terreni del Pinerolese.

INDIRIZZO Via Sant'Agostino,
40 12032 Barge (CN)
TELEFONO 335 205440
MAIL info@lautin.it
WEB www.lautin.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro Camusso
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco Cordero, Francesco Beccaria
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) BAROLO TERLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato luminoso. Esordisce con intensi profumi balsamici che lasciano il passo a note di confettura di visciole, violetta, liquirizia, spezie officinali, aghi di pino e radice. Il sorso è coinvolgente. Il tannino lascia spazio all'acidità che agevola la beva di questo vino robusto, di grande personalità. T-Bone di Scottona con patate al forno.

🍷 BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €32
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 LANGHE NASCETTA 2020

Bianco Doc - Nascetta 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PELLENGO 2019

Bianco - Riesling renano 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
Manto giallo paglierino luminoso. L'esordio è freschissimo e variegato di lime e frutta tropicale con cenni di anice e foglie di tè, per chiudere con menta, timo, fiori di campo e citronella. Il sorso non è banale, inizialmente fresco con un finale sapido che ci lascia una lunga persistenza agrumata. Tonno di coniglio.

🍷 → EL BERTU 2018

Bianco - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 PASSI DI GIO 2018

Bianco Passito - Malvasia moscata 100% | Alc.13,5%
€30 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 PINEROLESE ROSSO EL DOLFO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €16
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ELI ROSÈ METODO CLASSICO 2016

Rosato - Pinot nero 100% | Alc.12% | €24
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VERBIAN 2019

Bianco - Bian ver 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

I risultati della degustazione del Barolo del 2017 di Luigi e Lorenzo Scavino sono stati tra i più interessanti di quest'anno. La gamma, nonostante il numero di bottiglie prodotte non elevato, vanta ben cinque etichette ricavate tra le più rinomate menzioni del comprensorio del Barolo, divise tra Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba; ad appassionare sono stati il San Rocco e il Cerretta, quest'ultimo tra i migliori dell'annata, ma gli altri cru non mancano di qualità e sostanza. Sono vini pieni e profumati, dai tratti curati e moderni e tutti da bere. Cantina da visitare.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 143
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62859
MAIL l.scavino@azelia.it
WEB www.azelia.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Scavino
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo Scavino, Luigi Scavino
CONDUZIONE AGRONOMICA Lorenzo Scavino, Luigi Scavino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷🍷 (96) I BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €105
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Un Cerretta superbo. Naso ricco e ampio, austero nelle note di fiori passiti e confetture, appena speziato e dolcemente fruttato. Le note sono di rosa e violetta, pepe e bacche, ciliegia, fragola e confetture. Morbida e armoniosa, è una bocca importante e saporita, con tannini sfumati e impeccabile sviluppo. Diaframma di Angus.

🍷🍷🍷🍷 (93) BAROLO SAN ROCCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato tipico, è un San Rocco molto intenso, con naso dolce di frutta e spezie, fiori passiti e menta. A note di viola e fragola macerata fanno eco sentori di ciliegia e lampone, frutta zuccherata, lavanda e arancia sanguinella. La bocca non manca e risponde con energia e pienezza, con tannini fini e sfumati. Costata di manzo.

🍷🍷🍷🍷 BAROLO MARGHERIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷🍷 BAROLO BRICCO FIASCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷🍷🍷 BARBERA D'ALBA PUNTA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷🍷 BAROLO
CERRETTA 2016

🍷🍷🍷🍷 BAROLO
MARGHERIA 2010 | 2012 | 2015

L'ampia offerta di bollicine di Banfi Piemonte, quest'anno si arricchisce di una preziosa gemma: la Cuvée Aurora 100 mesi, un'Alta Langa di alto profilo in formato magnum che conferma la storicità e la tradizione, fin dalla seconda metà ottocento, di produrre a Strevi spumanti di pregio. Il percorso verso l'eccellenza qualitativa intrapreso dalla famiglia Mariani, proprietaria del marchio, coinvolge non solo il segmento spumantistico, ma anche quei vini tipici dell'Acquese e del Gaviese; piacciono molto anche gli aromatici Moscato e Brachetto e i tradizionali Gavi, Albarossa e Barbera.

INDIRIZZO Via Vittorio Veneto,
76 15019 Strevi (AL)
TELEFONO 0144 362600
MAIL banfi@banfi.it
WEB www.banfi.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 76 **BOTTIGLIE** N.d.

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Mariani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Antonio Massucco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alessandro Marruchi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷 ALTA LANGA PAS DOSÉ CUVÉE AURORA RISERVA 100 MESI 2011

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Alc.13% | €98 (1,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 100 mesi sui lieviti
Dorato brillante dal perlage fine e diffuso. Eleganti profumi di cedro, bergamotto, ribes bianco, bouquet di fiori gialli, miele di acacia, pan brioche e burro di arachide. In bocca tanta freschezza gustativa e marcata vena sapida, entrambe ben bilanciate dalla stuzzicante cremosità e dalla struttura. Aragosta all'algherese.

🍷🍷🍷 ALTA LANGA EXTRA BRUT ROSÉ CUVÉE AURORA 2017

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 ALTA LANGA EXTRA BRUT CUVÉE AURORA 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.13% | €20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷🍷 GAVI PRINCIPESSA GAVIA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.240.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷 PIEMONTE ALBAROSSA LA LUS 2018

Rosso Doc - Albarossa 100% | Alc.14% | €16
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 BRACHETTO D'ACQUI ROSA REGALE 2020

Rosso Docg Metodo Martinotti Dolce - Brachetto 100%
Alc.7,5% | €10 | Bt.550.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

BARALE

I vini dei Barale rappresentano più che mai uno dei più chiari esempi di omaggio alla tradizione albesa. Le attente pratiche di viticoltura del patron Sergio, le vinificazioni in tino e le maturazioni in grandi botti e talvolta in damigiana, conferiscono ai suoi vini caratteri di classicità davvero unici. La gamma prodotta da questa storica cantina di Barolo è ampia e proviene prevalentemente dai vigneti Castellero e Bussia: vini dai tratti eleganti, equilibrati e godibili in cui rimane sempre forte il legame con il territorio. Vini da conoscere e sempre di moda. Da visitare.

INDIRIZZO Via Roma, 6
12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56127
MAIL info@baralefratelli.it
WEB www.baralefratelli.it
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Barale
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Dellapiana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Barale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

SERGIO BARBAGLIA

Il luminoso sorriso di Silvia rivela gioia e determinazione per il proprio territorio, per la propria azienda e soprattutto per il Boca, il vino che intende promuovere con l'obiettivo della qualità. Il suo territorio è Cavallirio, comune della denominazione dove sorgono i vigneti storici di famiglia e dove sono state impiantate nuove vigne con estrema soddisfazione di Silvia. Accanto alla qualità costante del Boca si segnala la pregevole freschezza e sapidità del bianco Lucino a base di erbaluce e la intrigante speziatura della vespolina Ledi, vini stuzzicanti dal sorso elegante.

INDIRIZZO Via Dante, 80
28010 Cavallirio (NO)
TELEFONO 0163 80115
MAIL info@vinibarbaglia.it
WEB www.vinibarbaglia.it
ANNO FONDAZIONE 1947
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Barbaglia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio Barbaglia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (91) → BAROLO BUSSIA RISERVA 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65
Bt.1.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Di quei vini che piacciono, si bevono e si godono. Il naso è integro, quasi antico, dal tono floreale e speziato, caldo nei sentori di frutta matura e confetture, agrumi, menta e aghi di pino. Al gusto conquista per il sapore pieno e tanta armonia, tannini dolci e lunga e acida persistenza. Fagiano in salmi.

++++ BARBARESCO SERRABOELLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.3.770 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO CASTELLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €32
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BOCA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Vespolina 20% | Alc.13% | €35
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Colore granato trasparente. Inizialmente chiuso, lentamente concede confidenza rivelando profumi di confettura di more, note agrumate e variegata erbe officinali; le spezie sono dolci e delicate e sfumano in un finale minerale ed ematico. Sorso intenso, piacevole per freschezza e fine tannino. Arrosto della vena con cipollotti.

+++ COLLINE NOVARESI BIANCO LUCINO 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.14% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA LEDI 2020

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ BAROLO BUSSIA
RISERVA 2009 | 2011 | 2013

++++ BAROLO
CANNUBI 2012 | 2013 | 2015

La Beni di Batasiole è una delle realtà più grandi e più note della zona del Barolo. Grazie ai suoi molteplici possedimenti in alcune delle vigne più prestigiose della zona come Cerequio, Bussia, Brunate, Briccolina e Boscareto è in grado di offrire al consumatore un'eccellente selezione di cru di Barolo. Oltre alle teste di serie, quest'azienda possiede una gamma vini tra le più complete sul mercato, grazie a una selezione di etichette provenienti dalle più note e importanti denominazioni del Piemonte, come Barbaresco, Moscato, Roero Arneis, Gavi, Barbera d'Asti e molte altre ancora.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
87 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50130
MAIL info@batasiole.com
WEB www.batasiole.com
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 140 **BOTTIGLIE** 2.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Dogliani
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo
Pronzato, Oreste Dogliani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'asse portante dell'azienda Luigi Baudana sapientemente diretta dalla famiglia Vaira è il Barolo, il nobile vino che più di altri definisce il territorio di Serralunga. Da due grandi vigne, inteso come importanza e prestigio, la Baudana e la Cerretta nascono due superbe interpretazioni del terroir di Serralunga che anche nella calda annata 2017 offrono un vino davvero eccellente. Unica concessione extra nebbiolo dell'azienda è il Langhe bianco Dragon: dai quattro vitigni utilizzati si ottiene un perfetto equilibrio con sorprendente capacità di evoluzione nel tempo, complice il tappo a vite.

INDIRIZZO Frazione Baudana, 43
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 56257
MAIL welcome@gdvajra.it
WEB www.baudana.com
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Vaira
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero, Aldo
Vaira, Giuseppe Vaira
CONDUZIONE AGRONOMICA Aldo
Vaira, Isidoro Vaira
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Colore granato scuro. Dal bicchiere esala intense note balsamiche e sentori di confettura di more, ciliegia sotto spirito, viola, geranio, chiodi di garofano, radice, spezie, humus, liquirizia e cacao. In bocca è robusto. Il sorso è piacevolmente fresco con una precisa corrispondenza retro-olfattiva. Punta di petto affumicata.

🍷 BAROLO BRICCOLINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO BUSSIA VIGNETO BOFANI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO CEREQUIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO BOSCARETO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBARESCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 (95) BAROLO BAUDANA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.3.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Luminoso granato con intrigante riflesso rubino, magnifico per intensità fruttata che evoca la fragola, il lampone e la mora, nobile per la complessità, ancora giovanile che rimanda a speziature fini distese su confetture balsamiche e mentolate. Grande tensione al gusto, pieno e morbido, perfetto nello sviluppo e nel già compiuto equilibrio che rivela un tannino vellutato e nobile. Agnello al forno.

🍷 (94) BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.2.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Colore granato con riflessi rubino, olfatto nobile segnato da piccoli frutti macerati in alcol, menta e spezie fini che appagano l'olfatto seguiti da una intensa nota balsamica che ricorda l'asenzio. Bocca succosa, tannino deciso e imperioso che segna insieme alla freschezza la lunga persistenza finale. Guancia di manzo brasato.

🍷 LANGHE BIANCO DRAGON 2020

Bianco Doc - Chardonnay 46%, Sauvignon 25%,
Nascetta 24%, Riesling 5% | Alc.13% | €13 | Bt.27.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

●○○○
BAVA

Pianoalto ad Agliano Terme, Cascina Scarrone a Castiglione Falletto e poi, Vigna della Pieve a Cocconato d'Asti, dove tutto ebbe inizio nel 1911, anno in cui venne costruita la prima cantina di vinificazione: sono le proprietà Bava posizionate in luoghi dotati di una invidiabile ricchezza fatta di vigneti, prati, boschi spontanei, con una biodiversità davvero unica. A tanta bellezza paesaggistica, va aggiunta una viticoltura totalmente ecosostenibile a ridottissimo impatto e in totale rispetto ambientale, allo scopo di ottenere uve sane, poi sapientemente trasformate in vini dal cuore green.

INDIRIZZO Strada Monferrato,
2 - 14023 Cocconato (AT)
TELEFONO 0141 907083
MAIL bava@bava.com
WEB www.bava.com
ANNO FONDAZIONE 1911
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 50 BOTTIGLIE 490.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bava
CONDUZIONE ENOLOGICA Giulio Bava
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Bava
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●○○○
BEL COLLE

Borgo Castagni, dove sorge l'azienda Bel Colle, si trova nell'area tra Verduno e La Morra, in cui le Marne di Sant'Agata laminate evidenziano alcuni depositi gessosi, via via più evidenti e visibili già percorrendo i boschi accanto alla strada. Un piccolo, ma cruciale momento di storia geologica delle Langhe, dall'impatto non trascurabile sulla personalità dei vini. Anche quest'anno l'azienda del Bosio eccelle nel Barbaresco Pajorè, bandiera di eleganza e tipicità, ma la forza sta in una gamma di livello, solida e piacevole, dai Barolo all'iconico Pelaverga, all'Alta Langa.

INDIRIZZO Frazione Castagni,
56 - 12060 Verduno (CN)
TELEFONO 0172 470196
MAIL info@belcolle.it
WEB www.belcolle.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 22 BOTTIGLIE 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bosio Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Bosio,
Gianfranco Cordero, Mario Albrito
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Bosio
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 BAROLO SCARRONE 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.16.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Granato luminoso. Olfatto caratterizzato da profumi di chicchi di melograno, arance amare, fiori rossi pestati, liquirizia, spezie fini, genziana, assenzio e chiude un lieve cenno ferroso. In bocca è gustoso, lungo e avvolgente, supportato da una decisa ma mai invasiva trama tannica. Guancia brasata al barolo.

🍷 BARBERA D'ASTI LIBERA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PIEMONTE CHARDONNAY THOU BIANC 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 BARBARESCO PAJORE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Granato di leggiadra trasparenza con lampi rubino. L'incipit è un delicato floreale di violetta e rosa, con fragoline di bosco e dolci bacche rosse su di un bordone speziato. Elegante lo slancio in bocca, con un tannino garbato, snella freschezza ed un lungo congedo dalla scia agrumata. Gouda fermier.

🍷 BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ALTA LANGA NATURE CUVÉE VALENTINA 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 95%, Chardonnay 5%
Alc.12,5% | €25 | Bt.7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 BAROLO SIMPOSIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VERDUNO PELAVERGA 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.14% | €16
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LANGHE NASCETTA 2020

Bianco Doc - Nascetta 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Serraboella: da questo importante Crù di Neive, grazie al lavoro di Valter e Umberto Bera, arriva un Barbaresco di altissimo profilo. La storica realtà di Neviglie ha trovato, dopo qualche anno un po' incerto, come far rendere al massimo le sue bellissime vigne, ottenendo dei vini buonissimi che sicuramente entreranno nei riferimenti futuri per questa denominazione, sia per la versione classica che per la futura riserva. Resta poi da sottolineare l'elevato livello qualitativo di tutti gli altri prodotti, tra cui citiamo il Moscato Su Reimond e l'Alta Langa: vini precisi, complessi ed eleganti.

INDIRIZZO Località Castellero,
12 - Cascina Palazzo
12050 Neviglie (CN)
TELEFONO 0173 630500
MAIL info@bera.it
WEB www.bera.it
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 30 BOTTIGLIE 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Valter Bera
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Bera, Valter Bera
CONDUZIONE AGRONOMICA
Umberto Bera, Riccardo Bera
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Gianluigi e Diego Bergaglio rappresentano la perfetta simbiosi tra vigneto, vino e uomo. Uve che maturano in un contesto, dove la natura è già generosa di suo offrendo un ambiente invidiabile, fatto di terreni di argille rosse, che ricoprono colline totalmente esposte al sole e accarezzate da brezze marine e che le sapienti mani di Gianluigi curano con rispetto e dedizione. Il risultato è sempre lo stesso: vini di altissima qualità, con un'impronta che li rende straordinari a dispetto del tempo, come dimostrano gli assaggi verticali di varie annate di Minaia proposte ai visitatori.

INDIRIZZO Frazione Rovereto,
59 - Località Pedaggeri
15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 682195
MAIL nicolabergaglio@alice.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1946
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 17 BOTTIGLIE 140.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianluigi Bergaglio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianluigi Bergaglio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Bergaglio
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ BARBARESCO SERRABOELLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Vivido colore granato. Esempiare nel mostrare il grande potenziale del cru Serraboella: fragolina di bosco, eucalipto, menta fresca, pepe, violetta. Tutta gioventù che ritroviamo nel sorso intenso, gustoso, persistente e caratterizzato da un tannino vivo che promette lunga evoluzione. Agnello arrosto.

+++ LANGHE ROSSO SASSISTO 2018

Rosso Doc - Barbera 50%, Nebbiolo 50% | Alc.14,5%
€22 | Bt.4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MOSCATO D'ASTI SU REIMOND 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
| Alc.5% | €14 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ ALTA LANGA BRUT 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €21 | Bt.6.800 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA LENA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.6.700
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €26 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (92) GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROVERETO MINAIA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €15
Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino luccicante. Al naso la tipica matrice gessosa, poi fragranze di ananas fresco, albicocca, mela renetta, fiori di tarassaco, camomilla, e prati alpini. La bocca gioca sul preciso equilibrio tra il salino, il fresco e la lunghezza di straordinarie percezioni gusto-olfattive. Un Gavi al top. Frittura di paranza.

++++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROVERETO ETICHETTA BIANCA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.75.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROVERETO MINAIA 2017 | 2018 | 2019

++++ BARBARESCO RABAJÀ RISERVA 2012

BERSANO

Era il 1935 l'anno in cui Arturo Bersano, uomo accorto e lungimirante, prese in mano le redini dell'attività vitivinicola fino ad allora a conduzione familiare. Amore per la terra, la cultura contadina e passione per il vino, indussero Arturo ad acquistare vigneti e cascine nelle località di maggior pregio in Monferrato e in Langa, acquisizioni ampliate dalle famiglie Soave e Massimelli, attualmente alla guida dell'azienda, che conta a tutt'oggi ben dieci proprietà. Di pregio la gamma delle etichette proposte, su cui sventa La Generala, un Nizza Riserva identitario e di forte personalità.

INDIRIZZO Piazza Dante, 21
14049 Nizza Monferrato (AT)
TELEFONO 0141 720211
MAIL wine@bersano.it
WEB www.bersano.it
ANNO FONDAZIONE 1907
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 230 **BOTTIGLIE** 1.300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Massimelli e Soave
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Morosinotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Mobrici
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BOASSO GABUTTI

Ecco un paradigma della storia vinicola recente di Langa: un'azienda nata negli anni '50, ad agricoltura mista (vigna, nocciolo, allevamento, pascolo), che nel corso dei decenni ha attraversato una progressiva evoluzione verso la specializzazione, accentuando sempre più la vocazione viticola, anche in virtù di un piccolo ma prezioso patrimonio di vigneti; e così oggi Franco Boasso, con i figli Ezio e Claudio, gestisce 7 ettari di nocciolo e altrettanti di vigne. Che vigne, però: Gabutti, Lazzarito, Margheria, Parafada, Cerretta. Sinonimi di nebbiolo. Grandi nebbiolo per sfidare il tempo.

INDIRIZZO Borgata Gabutti, 3
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613165
MAIL boasso@gabuttiboasso.com
WEB www.gabuttiboasso.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Franco Boasso
CONDUZIONE ENOLOGICA Ezio Boasso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Boasso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† NIZZA GENERALA RISERVA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €30
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino quasi granato. Progressioni che iniziano con more mature, mirtilli, amarene sciropate, poi spezie dolci, quali cannella, stecca di vaniglia e gommosa di liquirizia, e le foglioline di menta a chiudere. Massa gustativa di sostanza, calda, avvolta da tannini morbidi e raffinata persistenza. Cannelloni ripieni alla carne.

††† BAROLO BADARINA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† ARTUR.O PAS DOSÉ 2013

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€23 | Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | 66 mesi sul lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
SAN PIETRO REALTO 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14% | €13 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†† NIZZA CREMOSINA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5%
€14 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† BAROLO MARGHERIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 36 mesi

Granato chiaro. La nota ferrosa con cui esordisce è puro idioma di Serralunga; seguono evocazioni di lampone macerato in alcol, noce moscata, profumi di sottobosco estivo. Al palato è monolitico, concentrato, inattaccabile, persistente con chiosa appena amarognola; il tempo scioglierà tanta potenza. Gulasch.

††† BAROLO GABUTTI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €28 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €20 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ENZO BOGLIETTI

L'ampia gamma prodotta da Enzo Boglietti continua a impressionare per qualità e costanza. La produzione abbraccia tutte le classiche varietà albesi e conferma più che mai il talento e l'abilità di questo vigneron ormai inserito a pieno titolo come uno dei migliori del territorio lamorrese. A guidare le eccellenze anche quest'anno è l'Arione, una nobile parcella di una delle migliori menzioni di Serralunga, e poi il Barolo dei Fossati che colpisce per profumi ed espressione. A ruota gli altri, vini fini ed eleganti dal timbro fresco, fruttato ma soprattutto piacevole. Da visitare.

INDIRIZZO Via Fontane, 18/A
12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50330
MAIL info@enzoboglietti.com
WEB www.enzoboglietti.com
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Enzo Boglietti
CONDUZIONE ENOLOGICA Enzo Boglietti, Sergio Molino
CONDUZIONE AGRONOMICA Massimo Pinna
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SILVANO BOLMIDA

L'azienda di Silvano Bolmida è un illuminante esempio di spirito langarolo, dove il fare è sempre anteposto al dire, e gli sforzi maggiori sono concentrati nel raggiungimento dei migliori risultati qualitativi. Siamo a Monforte d'Alba, terra di grandi menzioni per estensione e qualità, le etichette aziendali ci portano alla Bussia, che dei Crù della Langa del Barolo è territorialmente il più esteso. Tre Barolo escono da questa menzione, caratterizzati da una grande concentrazione di aromi fruttati, soprattutto la Vigna dei Fantini, che rappresenta al meglio il legame tra famiglia e territorio.

INDIRIZZO Località Bussia, 30
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 789877
MAIL silvanobolmida@tiscalinet.it
WEB www.silvanobolmida.com
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA A basso impatto ambientale

ETTARI 7,4 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvano Bolmida
CONDUZIONE ENOLOGICA Silvano Bolmida
CONDUZIONE AGRONOMICA Silvano Bolmida, Carlo Arnulfo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BAROLO ARIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Vino di grande finezza, giocato sui dettagli e splendida definizione. Il naso è ampio e sciolto, con base fruttata di gran pregio e accenni speziati e floreali a corollario. Si sentono menta, viola, rosa passita, ciliegia, confetture, bacche, mou, cacao. La bocca è fresca e ordinata con tannino fine e sfumato. Filetto al pepe nero.

BAROLO FOSSATI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.3.800
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 30 mesi

La prima volta dei Fossati. E' un Barolo di grande espressione fruttata, profumato, bello, gustoso. Il naso ha frutta rossa, ciliegia e lampone, melograno e confetture; dolcezza che ritroviamo al gusto, pieno, saporito, fresco in acidità e appena tannico. Che bella beva. Filetto di maiale alla senape.

BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85 | Bt.2.580
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO BOIOLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €52 | Bt.5.240
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO CASE NERE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €85 | Bt.2.400
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.6.366 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato di notevole luminosità cromatica. L'olfatto è deciso e netto, piccoli frutti in surmaturazione tra cui spiccano lampone, fragola e ribes, seguiti da intriganti idee speziate di liquirizia e noce moscata. Il sorso ha grande carattere, dominato da una scalpitante freschezza e dal fine tannino. Castelmagno d'alpeggio.

BAROLO BUSSIA VIGNA DEI FANTINI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO RISERVA BUSSIA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LANGHE ANTICA NOVELLA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €22 | Bt.4.400 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LANGHE NEBBIOLO FRALES 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.5.000 |
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO
ARIONE 2013 | 2014 | 2016

BAROLO
BRUNATE 2012 | 2015

GILBERTO BONIPERTI

Fin dall'inizio l'azienda Boniperti ha dimostrato determinazione, passione e competenza, ingredienti fondamentali in questo ambito agricolo, in particolare in un territorio storico per la produzione del vino. Anche quest'anno i vini di Gilberto sono estremamente precisi e intriganti per il carattere del vitigno che si coniuga perfettamente con la bevibilità. La esuberante vespolina, speziata e fragrante e il nebbiolo nobile e austero che raggiunge il vertice nel Fara, piccola ma ambiziosa denominazione divisa tra Fara e Briona sulla collina fluvio glaciale che degrada su Novara.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele,
43 - 28010 Barengo (NO)
TELEFONO 347 0302469
MAIL info@bonipertivignaioli.com
WEB www.bonipertivignaioli.com
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gilberto Boniperti
CONDUZIONE ENOLOGICA Gilberto
Boniperti, Cristiano Garella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gilberto Boniperti
VENITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FARA BARTÓN 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Vespolina 30% | Alc.13%
€25 | Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Granato luminoso con riflessi rubino. Olfatto intenso, ricco di dettagli fruttati che ricordano gli agrumi e la gelatina di frutti rossi, accompagnato da note floreali di geranio ed erbe aromatiche completate da speziatura delicata di pepe e liquirizia. Al sorso rivela ottimo equilibrio e persistenza. Bocconcini di pollo alla cacciatora.

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO CARLIN II 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLINE NOVARESI VESPOLINA FAVOLALUNGA 2019

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BORGO MARAGLIANO

Incontrare Silvia e Carlo nella cornice incantevole di Loazzolo è la migliore premessa per capire i vini di Borgo Maragliano: dedizione, cura maniacale per il dettaglio, una smisurata passione. L'esperienza di Carlo nella spumantizzazione è profondissima e il fattore territorio, con una quota altimetrica che lo distingue subito nel contesto della Langa Astigiana e Cuneese, fa il resto. Quest'anno non sono presenti Dogma, Blanc de Blancs e Riesling Federico Galliano, destinati a una più lunga permanenza sui lieviti. Meraviglioso il Loazzolo passito, dai profumi inediti e conturbanti.

INDIRIZZO Regione San Sebastiano,
2 - 14051 Loazzolo (AT)
TELEFONO 0144 87132
MAIL info@borgomaragliano.com
WEB www.borgomaragliano.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 41 **BOTTIGLIE** 380.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo
e Silvia Galliano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Carlo Galliano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Galliano
VENITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CUVÉE GERMANA BELTRAME EDITIONE II BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.13% | €27
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 42 mesi sui lieviti
Suntuosa la veste d'oro, persistente la corona di spuma. Immediato il timbro dello chardonnay evoluto: la golosità del pan brioche, del panettone, mantenendo una fitta gamma di frutti tropicali. Il sorso celebra l'avvolgenza con un'equilibrata scansione di gustose sapidità. Finale lungo e fresco d'agrumi candito. Piz-zoccheri alla valtellinese.

GIUSEPPE GALLIANO BRUT NATURE 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.13%
€23 | Bt.16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LOAZZOLO VENDEMMIA TARDIVA 2016

Bianco Doc Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.11,5% | €26 (0,375l)
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

GIOVANNI GALLIANO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.13% | €20
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 44 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di pesce

MOSCATO D'ASTI LA CALIERA 2020

Bianco Doc Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €10 | Bt.95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

PIEMONTE CHARDONNAY CREVOGLIO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €9
Bt.34.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

GIOVANNI
GALLIANO BRUT
ROSÉ RISERVA 2006

BORGOGNO

Che fare? Preferire il passo da mezzofondista dell'eterno Riserva (stagione 2014), la finezza implacabile del Cannubi o l'equilibrio già mirabile (ma calibrato sulla lunga durata) del Liste 2016? Mai come quest'anno la scelta è imbarazzante e le sfaccettature fanno la differenza, anche perché il metodo produttivo del Barolo di Borgogno è sempre uno, atavico: fermentazione in cemento, macerazioni di 40-60 giorni, maturazioni in botti da 50 hl (44 mesi i cru, addirittura 69 il Riserva). Il Liste ci pare avere un quid in più, quindi viva il Liste. Ah: occhio ai bianchi e alla loro lunga marcia...

INDIRIZZO Via Gioberti,
1 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56108
MAIL info@borgogno.com
WEB www.borgogno.com
ANNO FONDAZIONE 1761
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 40,5 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Farinetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Simone Borsari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Valletti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) BAROLO LISTE 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €79
Bt.6.666 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 44 mesi

Granato tenue. Già ora caleidoscopico, ed è solo all'inizio: profumi di fragolina, radice di china, raffinati tratti vegetali, sfioritura di viola, menta essiccata, liquirizia fresca... Bocca calda, di robusta impalcatura tannica, potente ma già in fascinoso equilibrio per tutta la (gran) durata del sorso. Anatra al forno con pere martine.

++++ BAROLO CANNUBI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €99
Bt.6.666 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 44 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO RISERVA 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €118
Bt.20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 69 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €39
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BAROLO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €53
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 42 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE RIESLING ERA ORA 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €26 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO
CANNUBI 2012 | 2014 | 2015

++++ BAROLO
LISTE 2013

FRATELLI SERIO E BATTISTA BORGOGNO

In un angolo della collina dei Cannubi la famiglia Borgogno, dalla fine dell'Ottocento, produce vini tradizionali e sinceri, che ogni anno riescono a riscuotere l'apprezzamento degli appassionati. L'azienda ha sempre mantenuto la sua identità, rimanendo fedele alla particolare filosofia di produzione, puntando sempre sull'intensità olfattiva e sulla finezza dei propri vini, soprattutto grazie alla straordinaria posizione delle loro vigne. La vendemmia 2017 non fa eccezione e riesce a donare sostanza, equilibrio e bevibilità. Vini rigorosi e precisi, frutto dello stile della famiglia Borgogno.

INDIRIZZO Via Crosia, 12 - Località
Cannubi - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56107
MAIL info@borgognoseriobattista.it
WEB www.borgognoseriobattista.it
ANNO FONDAZIONE 1897
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Borgogno
CONDUZIONE ENOLOGICA Emanuela
Bolla, Marco Bolla, Luca Sarotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Edoardo Monticelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAROLO CANNUBI RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60
Bt.5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 52 mesi

Granato compatto e austero. Il naso si apre su toni floreali di violette essiccate contornate da confettura di frutti di bosco e ciliegie sotto spirito. Chiude con ricordi speziati e balsamici di euca-lipto, rabarbaro, liquirizia e genziana. Gusto fresco, persistente con tannino ancora esuberante. Costolette di agnello alle erbe.

++++ BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.15.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ NEBBIOLO D'ALBA 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BOROLI

"Cru Monopole" della cantina Boroli, la menzione Brunella è la prosecuzione naturale del celebre cru Villero che tra le alture di Castiglione Falletto domina visibilmente il territorio. E' lui a guidare ancora l'eccellenza di questa azienda, a cui seguono a poca distanza i vini degli altri celebri Cerequio e Villero. Condotta dal 2012 da Achille Boroli, la cantina ha goduto negli ultimi anni di una crescita importante, concentrata maggiormente sulla produzione di Barolo di cui produce quattro etichette. Vini dallo stile classico, terso nei profumi e sapientemente equilibrato. Da visitare.

INDIRIZZO Via Brunella, 4 - 12060

Castiglione Falletto (CN)

TELEFONO 0173 362927

MAIL info@boroli.it

WEB www.boroli.it

ANNO FONDAZIONE 1993

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8,2 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Boroli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lorenzo Alluvione

CONDUZIONE AGRONOMICA

Daniele Alluvione

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

FRANCESCO BOSCHIS

I Dogliani DOCG della famiglia Boschis sono la dimostrazione incontrovertibile che il dolcetto è un vitigno dal potenziale immenso, ahimè, oggi, ampiamente sottovalutato. La vocazione delle vigne, l'altitudine significativa che preserva freschezza e profumi, il rispetto per la qualità dell'uva e la vinificazione accurata ci fanno toccare con mano la profondità delle espressioni di questa varietà. Tutti i loro vini ci sorprendono, anche degustati dopo anni, guadagnando spesso eleganza e complessità. Oltre alla vite, nocciolo e foraggio per l'allevamento dei bovini di razza piemontese.

INDIRIZZO Borgata Pianezzo,

57 - 12063 Dogliani (CN)

TELEFONO 0173 70574

MAIL info@boschisfrancesco.it

WEB www.boschisfrancesco.it

ANNO FONDAZIONE 1919

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9,5 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Boschis

CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Boschis

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Boschis

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) BAROLO BRUNELLA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €85 | Bt.11.500 | Ferm. Legno

Profilo olfattivo integro e compatto, apre a intense sensazioni di frutta rossa e spezie fini: ciliegia in confettura, fragola matura, mora, foglie secche e bacche. Al gusto risponde con vigore e so-
stanza, buona acidità, tannini fini e ordinati. Brunella di gran pu-
rezza e precisione, sarà godibile dal 2026. Murianengo.

++++ BAROLO CEREQUIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €80

Bt.4.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO VILLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €80

Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE CHARDONNAY BEL AMI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €23

Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ (91) ● DOGLIANI SUPERIORE VIGNA DEL CILIEGIO 2017

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.1.668

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rubino nobile e altero. Evolute sensazioni fruttate, confettura di amarene, caramella al lampone, fragola all'ennesima potenza, fresca e inebriante. Sorprendente l'equilibrio in bocca, con tannini precisi e un'integrazione perfetta, a ingentilire un finale morbido, con l'immane mandorla da manuale. Cannelloni al forno.

+++ DOGLIANI SUPERIORE PIANEZZO VIGNA DEI PREY 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.3.612 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

+++ LANGHE FREISA NEI SORÌ 2017

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €16 | Bt.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DOGLIANI SUPERIORE PIANEZZO VIGNE SORÌ SAN MARTINO 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.3.894 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ PIEMONTE GRIGNOLINO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.1.733

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ BAROLO
BRUNELLA 2016

++++ BAROLO VILLERO
2013 | 2015

●○○○
AGOSTINO BOSCO

L'amore per la terra, in casa Bosco, traspare da ogni singola azione ed affonda radici molto profonde, grazie a nonno Pietro. Tutti gli sforzi della famiglia sono volti a valorizzare al meglio i tre vitigni simbolo della cultura aziendale: nebbiolo, barbera e dolcetto. Con l'annata 2017 la gamma dei Barolo presentati si arricchisce: accanto ai due cru, Neirane e La Serra, compare infatti per la prima volta il Barolo del Comune di La Morra. Vini squisitamente tradizionali, che ben raccontano un millesimo di sicura prospettiva. Esempio genuino e lampante di cantina a conduzione familiare.

INDIRIZZO Via Fontane, 24
12064 La Morra (CN)

TELEFONO 0173 509466

MAIL info@barolobosco.com

WEB www.barolobosco.com

ANNO FONDAZIONE 1980

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 6 BOTTIGLIE 28.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Bosco

CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Bosco

CONDUZIONE AGRONOMICA Andrea

Bosco, Carlo Arnulfo

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●○○○
VIGNETI BOVERI GIACOMO

Giacomo Boveri è l'unico vigneron che produce due timorasso da suoli diversi, argille (Muntà l'è Ruma) e calcari (Lacrime del Bricco). È una ricerca sul potenziale del vitigno proposta a consumatori e appassionati, che possono verificare "sul campo" gli esiti di questo raffinato gioco produttivo. Giacomo, poi, scombussola le carte ritardando di un anno l'uscita del Muntà l'è Ruma: il superbianco tortonese su argille chiede più tempo? A questo giro l'enigma non si scioglie: il Lacrime 2019 ancora non è pronto. Ci consoliamo con una grintosa Freisa "Tortona style" e attendiamo il prossimo match.

INDIRIZZO Via Costa Vescovato,

15 - Frazione Montale Celli

15050 Costa Vescovato (AL)

TELEFONO 0131 838223

MAIL info@vignetiboveri.it

WEB www.vignetiboveri.it

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Biologica e lotta integrata

ETTARI 9 BOTTIGLIE 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giacomo Boveri

CONDUZIONE ENOLOGICA Piero Ballario

CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo Arnulfo

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

††† BAROLO LA SERRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €22

Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato antico. Si rivela di grande eleganza olfattiva: una costante nota mentolata accompagna la leggiadra successione di violetta appassita, piccoli frutti rossi, liquirizia e cenni speziati. Sorso equilibrato, in cui il tannino è ben sostenuto dall'appagante freschezza. Corroborante. Fagiano in salmi.

††† ● BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €27

Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† ● BAROLO NEIRANE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €34

Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BARBERA D'ALBA SUPERIORE VOLUPTA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €18 | Bt.6.800

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† LANGHE NEBBIOLO RUREM 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €18

Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA MUNTÀ L'È RUMA 2018

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi

Paglierino. L'orizzonte olfattivo è definito da una nitida presenza di pietra calda sul punto d'evolversi in pietra focaia, contrappuntata da sentori di fiori gialli, erbe officinali e aromatiche. In bocca è dominato da sensazioni sapido-minerali, con progressione lineare, rigorosa, e finale gessoso. Spigola al sale.

††† COLLI TORTONESI FREISA LA CAPPELLETTA 2018

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13% | €14 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LUIGI BOVERI

Come già accaduto in precedenti annate, nelle sessioni di degustazione il Derthona di Luigi Boveri (millesimo 2019) è uscito alla grande, stavolta anche meglio del "premier vin" Filari di Timorasso. Luigi Boveri sembra avere un talento particolare nell'esplorare il côté più leggiadro del vitigno, di cui come pochi sa esprimere i caratteri di finezza, eleganza e verticalità. Che, fra l'altro, vengono magnificati dallo scorrere del tempo, che ne accentua le più raffinate nuance minerali. Nota di merito anche per la superbarbera Vignalunga: un vero concentrato di forza territoriale.

INDIRIZZO Via XX Settembre,
6 - Frazione Montale Celli
15050 Costa Vescovato (AL)
TELEFONO 0131 838165
MAIL info@boveriluigi.com
WEB www.boveriluigi.com
ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Boveri
CONDUZIONE ENOLOGICA Luigi Boveri
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi Boveri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RENATO BOVERI

Renato Boveri, classe 1922, 90 vendemmie alle spalle, è il patriarca del vino dei colli tortonesi. Ora tocca al figlio Danilo condurre quest'azienda di Monleale che abbiamo il piacere di accogliere in guida. Si producono tutti i classici tortonesi, ma val la pena citare il vigneto Sant'Ambrogio, due ettari di vigne più che centenarie e in mezzo la cappella dedicata al vescovo milanese. Per la sua longevità, il vigneto è stato studiato dall'Università di Torino. Quasi tutti i vini non rivendicano la Doc. Menzione di merito, ça va sans dire, per la Barbera Santambroeus e i Timorasso. Benvenuti.

INDIRIZZO Strada Costa del Ronco,
2 - 15059 Monleale (AL)
TELEFONO 0131 50560
MAIL boveri.danilo@legalmail.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1860
VITICOLTURA A basso

impatto ambientale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Danilo Boveri
CONDUZIONE ENOLOGICA Danilo Boveri
CONDUZIONE AGRONOMICA Danilo Boveri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI TORTONESI

TIMORASSO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €19
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino chiaro. Al naso, più che metterla sull'opulenza, gioca tutto su un'articolazione fresca e leggiadra: sensazioni floreali, poi di bergamotto, anice, erbe officinali. Lineare ed elegante al palato, piace per la verticalità sapido-minerale del sorso, ampio e convincente. Crudo di ricciola.

COLLI TORTONESI

TIMORASSO FILARI DI TIMORASSO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14,5% | €28
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI TORTONESI

BARBERA VIGNALUNGA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI TORTONESI

CORTESE TERRE DEL PRETE 2020

Bianco Doc - Cortese 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

COLLI TORTONESI

CROATINA SENSAZIONI 2018

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.15,5% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

DERTHONA 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.2.700
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino. Profumi aperti e franchi di propoli e pesca, pietra calda e pera matura, susina gialla ed erbe aromatiche. In bocca scorre sapido e gessoso, ma pieno e avvolgente di frutto. Non male il finale, in cui s'inizia a percepire un avvenire minerale. Insalata di dentice.

SANATLBERT 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.14% | €21 | Bt.2.300
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

SANTAMBROEUS 2019

Rosso - Barbera 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.5.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

CRAVGASS 2017

Rosso - Croatina 100% | Alc.14% | €17 | Bt.3.500 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CAPLET 2019

Bianco - Cortese 100% | Alc.13% | €11
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

DRE D'LANÀ 2019

Rosso - Freisa 100% | Alc.14% | €17 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

AZIENDA AGRICOLA BOVIO GIANFRANCO

Una serie di etichette di grande pregio quelle prodotte dalla famiglia Bovio, oggi guidata da Alessandra, figlia di quel Gian Bovio il cui nome, legato al ristorante Belvedere di La Morra, era noto più in ambito internazionale che nel suo stesso paese. Oggi Alessandra, oltre a continuare l'attività di ristorazione, porta avanti la cantina fortemente voluta dal papà. Dolcetto e Chardonnay di grande freschezza e bevibilità, un Langhe Nebbiolo elegante e una serie di Barolo di notevole espressività su cui emerge per ricchezza e sontuosità la riserva dedicata alla trisnonna Eugenia De Rieumes.

INDIRIZZO Borgata Ciotto 63 - 12064

Frazione Annunziata (CN)

TELEFONO 017350667

MAIL boviogianfranco@

boviogianfranco.com

WEB www.boviogianfranco.com

ANNO FONDAZIONE 1976

VITICOLTURA Convenzionale

ed ecosostenibile

ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandra Bovio

CONDUZIONE ENOLOGICA Matteo

Franchi, Giuseppe Caviola

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gian Piero Romana

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BRAIDA GIACOMO BOLOGNA

Quella della famiglia Bologna è un'azienda che non ha bisogno di presentazioni. Il nome Bologna è intimamente legato alla gloriosa storia dell'uva barbera degli ultimi tre decenni e ogni anno le diverse etichette di barbera di quest'azienda si collocano ai vertici delle guide e delle classifiche internazionali. Quest'anno per noi è il Bricco della Bigotta l'etichetta di Braida più significativa e più rappresentativa della grandezza di questo vitigno. Da segnalare il Braida Wine Resort, realizzato in un casale del settecento a Rocchetta Tanaro, in località Asinara, circondato dalle vigne.

INDIRIZZO SP 27 - Località

Ciappellette, 9 - 14030

Rocchetta Tanaro (AT)

TELEFONO 0141 644113

MAIL info@braida.it

WEB www.braida.it

ANNO FONDAZIONE 1961

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 700.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Raffaello e

Giuseppe Bologna

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Bologna, Paolo Chiola

CONDUZIONE AGRONOMICA

Roberto Abate

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) BAROLO RISERVA DE-RIEUMES 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.1.100 | Ferm. Acciaio

Granato affascinante, al naso dichiara una notevole complessità giocata su profumi di frutti maturi, susina, mora e fragola, poi l'olfatto si apre a sfumature balsamiche e speziate dal profilo mentolato con cenini di grafite. La bocca è calda, con presenza di tannino forte e ben distribuito lungo tutto il percorso gustativo che si rivela di notevole persistenza. Arrosto di manzo con salsa al vino.

++++ BAROLO ARBORINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48

Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GATTERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48

Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO PARUSSI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €52

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ DOLCETTO D'ALBA DABBENE 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.5.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (92) BARBERA D'ASTI

BRICCO DELLA BIGOTTA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €50 |

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino compatto con sfumature granato. Al naso esprime intensi profumi di prugna in confettura e marasca a cui si aggiungono note di spezie, vaniglia, radice e caffè. In bocca ha grande struttura e regala un sorso morbido e avvolgente, sostenuto da una piacevole freschezza. Finale lunghissimo e fruttato. Costolette di agnello agli aromi.

++++ BARBERA D'ASTI

BRICCO DELL'UCCELLONE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16% | €50 |

Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ GRIGNOLINO D'ASTI LIMONTE 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14% | €12 |

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15 | Bt.90.000

| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MONFERRATO ROSSO IL BACIALÈ 2018

Rosso Doc - Barbera 60%, Pinot nero 20%, Cabernet

sauvignon 10%, Merlot 10% | Alc.15% | €15 | Bt.65.000

| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ MOSCATO D'ASTI VIGNA SENZA NOME 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

| Alc.5,5% | €12 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ BARBERA D'ASTI

BRICCO DELL'UCCELLONE

2015 | 2016 | 2017

++++ BARBERA D'ASTI

BRICCO DELLA BIGOTTA

2013 | 2014

BREZZA

La gamma presentata quest'anno da Enzo Brezza ci è piaciuta moltissimo. Definizione, espressione, equilibrio: i caratteri della grande qualità ci sono tutti in questi vini, super classici del territorio. Tra i vini quotidiani sveltano entrambi quelli della vigna Santa Rosalia, Nebbiolo e Barbera freschi e floreali e poi i Barolo, tutti di Barolo e di forte caratura: profumati, armonici, finissimi nei tannini. Enzo Brezza, sguardo vispo e sorriso birichino, vive sereno, gli anni passano ma la qualità è sempre di casa dai Brezza. Cantina da visitare.

INDIRIZZO Via Lomondo,
4 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 560921
MAIL brezza@brezza.it
WEB www.brezza.it
ANNO FONDAZIONE 1885
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Brezza
CONDUZIONE ENOLOGICA Piero
Ballario, Enzo Brezza
CONDUZIONE AGRONOMICA Ruggero
Mazzilli, Vicki Saccuzzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BRIC CASTELVEJ

Quella della famiglia Repellino è una delle aziende più dinamiche del Roero, che ben coniuga la tradizione all'innovazione. La ricerca della massima espressione derivante dai diversi areali ha portato a selezionare alcune vigne più vocate, come Monpissano e Bricco Novara, vinificando ed imbottigliando separatamente queste produzioni. Inoltre da un paio di anni a questa parte abbiamo avuto modo di assaggiare i loro vini affinati in anfora, tecnica sulla quale l'azienda sta puntando molto e i cui risultati sono decisamente incoraggianti.

INDIRIZZO Via Castelvecchio,
70 - Località Boera -
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 98108
MAIL info@briccastelvej.com
WEB www.briccastelvej.com
ANNO FONDAZIONE 1956
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario e
Cristiano Repellino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristiano Repellino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Repellino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) → BAROLO SARMASSA VIGNA BRICCO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

L'apparente semplicità dei grandi. Pigro in avvio, assesta poi un naso di superba espressione, fatto di spezie fini, fiori passiti e piccoli frutti: viola e rosa, fragolina e ciliegia, radice di liquirizia e pepe bianco; un bouquet di dettagli e misure a cui rispondono freschezza, precisione e succosità. Tournedos alla Rossini.

++++ (92) BAROLO SARMASSA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €46
Bt.6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Dal taglio olfattivo classico e raffinato, propone i tipici sentori del nebbiolo della tradizione, cioè spezie fini, fiori rossi e piccoli frutti tra cui croccante ciliegia, rose e viole, erbe e noce moscata. Al gusto non manca di struttura e carisma, rispondendo con corpo e tannini, proporzione e lunghezza. Carrè di agnello in salsa alle erbe.

++++ BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €42
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● BAROLO CASTELLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ NEBBIOLO D'ALBA VIGNA SANTA ROSALIA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16
Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBERA D'ALBA VIGNA SANTA ROSALIA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO
SARMASSA
2011 | 2015 | 2016

++++ BAROLO
SARMASSA VIGNA
BRICCO RISERVA 2011

++++ ROERO ARNEIS VIGNA BRICCO NOVARA 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.260
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Colore paglierino con punteggiature dorate. Il profilo olfattivo complesso si delinea in riconoscimenti di fiori d'acacia, ananas, cedro, erbe aromatiche, camomilla, vaniglia, gesso, zenzero e miele. In bocca la freschezza lascia spazio a una cremosa morbidezza, accompagnata da una netta scia sapida. Gamberoni su salsa al lime.

++++ ROERO SELEZIONE PANERA ALTA RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.1.260 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA MOMPISSANO 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ NEBBIOLO D'ALBA SELEZIONE IL PILONE 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ ROERO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt.5.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15
Bt.20.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BRICCO MAIOLICA

Beppe Accomo e Claudia Castella ci regalano anche quest'anno una solida gamma di vini, in cui il Barolo del Comune di Diano, complice un'annata calda, dona un'accessibilità immediata ed estremamente piacevole. Sempre molto espressiva Vigna Vigia, una Barbera d'Alba Superiore di calore, complessità e potenza. Dedicata alla "DAD" l'etichetta del Pensiero Infinito, lo Chardonnay che iniziò raccontando la passione di Beppe Accomo per la Borgogna, e che oggi ci narra invece di uno stile personale, la lente territoriale attraverso cui leggere il vitigno a bacca bianca più nobile del mondo.

INDIRIZZO Via Bolangino,
7 - Frazione Ricca - 12055
Diano D'Alba (CN)
TELEFONO 0173 612049
MAIL info@briccomaiolica.it
WEB www.briccomaiolica.it
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Beppe Accomo
e Claudia Castella
CONDUZIONE ENOLOGICA
Beppe Accomo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Beppe Accomo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRANCESCO BRIGATTI

Quest'anno Francesco Brigatti ci consegna una batteria di vini di indiscusso livello e qualità: su tutti il Mot Ziflon da uve nebbiolo coltivate sulla collina di Suno, un'etichetta fortemente legata a questa cantina che traduce in modo esemplare le peculiarità di questo angolo di Alto Piemonte. Mot sta per collina, ziflon è il canto degli uccelli che rendono sonoro il luogo. Da alcuni anni anche il Ghemme prodotto da Francesco regala sfumature eleganti e di grande finezza. Il suo sguardo sereno e pacifico riflette e traduce la propria passione e la voglia di fare per questo territorio.

INDIRIZZO Via Olmi, 31
28019 Suno (NO)
TELEFONO 0322 85037
MAIL info@vinibrigatti.it
WEB www.vinibrigatti.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco Brigatti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Brigatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Brigatti
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO DEL COMUNE DI DIANO CONTADIN 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Elegante rubino compatto. Piccoli frutti rossi, fragolina selvatica pestata, ribes, respiri balsamici al mentolo. Screziatura di spezie scure, chiodo di garofano, nessuna tracotanza olfattiva ma nitidi dettagli in successione. Gradevole e giovanile la tensione di bocca, con tannini scalpitanti, sottili e gastronomici. Guancia straccotta.

+++ LANGHE CHARDONNAY PENSIERO INFINITO 2017

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €36
Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA VIGIA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE CUMOT 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE PINOT NERO PERLEI 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ (92) COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTZIFLON 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 10%, Uva rara 5%
Alc.13% | €18 | Bt.8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 20 mesi
Granato limpidissimo con riflessi rubino, porge al naso una distinta traccia floreale e fruttata di grande suadanza, cui seguono profumi balsamici di incenso e erbe officinali, poi nuovamente il frutto ritorna con la suggestione di fragolina, lampone e ribes. Bocca di grande piacevolezza, equilibrio e sostanza, delicato tannino e persistenza speziata di grande effetto. Consiglio in cas-seruola con carote al burro.

++++ GHEMME OLTRE IL BOSCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.500
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTFREI 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA MARIA 2020

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.13% | €16
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ COLLINE NOVARESI BARBERA CAMPAZZI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ COLLINE NOVARESI BIANCO MOTTOBELLO 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO MÖTZIFLON 2015

BROGLIA

In questa edizione della guida, rimarremo orfani dei due fuoriclasse, Vecchia Annata e Bruno Broglia. In azienda ci spiegano la loro volontà di lasciare i millesimi, rispettivamente il 2011 e 2019, a riposare per un periodo ancora più lungo del solito, per dimostrare come due grandi e importanti Gavi possano regalare straordinarie emozioni nel tempo. Li aspetteremo con pazienza. Nel frattempo godiamoci le due etichette presentate, tra cui spicca il Meirana, che prende il nome della tenuta in cui viene prodotto: una corazzata da trecentomila bottiglie di qualità sempre indiscussa e costante.

INDIRIZZO Località Lomellina,
22 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 642998
MAIL broglia.azienda@broglia.eu
WEB www.broglia.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 650.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Broglia
CONDUZIONE ENOLOGICA Donato Lanati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BROVIA

Appartiene al grande patrimonio di Langa la cantina dei Brovia, con i suoi vini, i suoi tratti eleganti, il suo stile dolce e fruttato. Siamo nel comune di Castiglione Falletto, nel cuore della denominazione, dove Elena e Alex Sanchez continuano una tradizione di famiglia che risale agli anni dell'800. Il loro parco vigneti è di prim'ordine, potendo usufruire di parcelle di prima grandezza, come Rocche e Villero, e poi Brea a Serralunga. Una qualità sempre alta e ricercata, non solo nei Barolo ma anche tra i minori Barbera e Dolcetto. Vini classici e di gran classe.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 145
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62852
MAIL info@brovia.net
WEB www.brovia.net
ANNO FONDAZIONE 1863
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 75.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elena Brovia
e Alex Sanchez
CONDUZIONE ENOLOGICA Alex Sanchez
CONDUZIONE AGRONOMICA Elena Brovia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI LA MEIRANA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino luminoso. Intensi profumi di fiori e frutta: acacia, ginestra, fiori di montagna, mela renetta, ananas, arancia bionda, albicocca, poi il mazzetto di erbe aromatiche e la selce umida. Palato gustoso e di sostanza che mostra tanta freschezza, sapidità e lunghe permanenze gusto-olfattive. Trofie al pesto.

+++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI VILLA BROGLIA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ (95) BAROLO ROCCHES DI CASTIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Un campione di eleganza. E' un Rocche di proporzioni perfette, dolce nei profumi fruttati di ciliegia e fragolina di bosco, lampone, fragola macerata, confetture e viola, liquirizia e petali di rosa. La bocca conferma precisione e armonia, tannini sfumati, succosa e lunga persistenza. Dal 2028. Costata di manzo alla griglia.

++++ (94) BAROLO VILLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 35 mesi

Villero eccellente e classico. L'approccio olfattivo è dolce e molto tipico, floreale, fruttato e appena speziato. Le note sono di rosa passita e violetta, noce moscata e foglie secche, radici e liquirizia, poi tanta frutta rossa, fresca e in confettura. Un vino squisito. Anatra in tre cotture.

++++ BAROLO BREA VIGNA CA' MIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 35 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO BROVIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €56
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 40 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBERA D'ALBA SORÌ DEL DRAGO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €25 | Bt.7.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ DOLCETTO D'ALBA VIGNAVILLEI 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ GAVI DEL COMUNE
DI GAVI BRUNO BROGLIA
2014 | 2015 | 2018

++++ GAVI DEL COMUNE
DI GAVI VECCHIA ANNATA
2010

++++ BAROLO
BREA VIGNA CA' MIA
2013 | 2015 | 2016

++++ BAROLO
VILLERO 2010 | 2013 | 2015

Sono molto buoni i vini di quest'anno di Davide Fregonese. La vendemmia calda del 2017 è stata ben interpretata e i due Barolo prodotti hanno evidenziato non solo equilibrio ma notevole definizione e freschezza. Cerretta e Prapò sono menzioni di Serralunga di prim'ordine e rappresentano forse qualcosa di più di due vigneti. E lo sa bene il Dottor Fregonese, imprenditore di nascita e vigneron di adozione, che con passione e fermezza è chiamato a onorare un lembo di storia del Barolo. Vini classici, vinificati in botti grandi e a lungo maturati, come una volta.

INDIRIZZO Via XX Settembre, 13
12050 Serralunga D'Alba (CN)
TELEFONO 340 9643537
MAIL davidefregonese@gmail.com
WEB www.davidefregonese.com
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7,5 BOTTIGLIE 9.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Davide Fregonese
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Delpiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

C'è tanta classe nei vini di Fabio Alessandria. Qualsiasi sia la bottiglia scelta, si troveranno sempre eleganza e precisione, proporzione e dettagli. I Barolo sono ovviamente sugli scudi, ma anche i cosiddetti vini quotidiani risultano curati e deliziosi, a partire dal Pelaverga, un piccolo grande vino. I Barolo del '17 sono eccellenti, dal "classico", fino a uno spettacolare Monvigliero. Sono vini prodotti con attente selezioni di uve, lunghe macerazioni in tino e maturazioni in botte grande. Uno stile che sta creando tendenza tra gli appassionati e non solo, e che a noi piace moltissimo.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele,
28 - 12060 Verduno (CN)
TELEFONO 0172 470122
MAIL burlotto@burlotto.com
WEB www.burlotto.com
ANNO FONDAZIONE 1850
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 BOTTIGLIE 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marina Burlotto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Alessandria
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €58
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Cerretta di gran livello, profondo nel tono olfattivo di frutta rossa fresca di superba espressione, note di pesca, erbe, tanta fragola e confetture. La bocca è importante e si espande equilibrata e precisa, con tannini fini e lungo sapore. Dal 2029. Spezzatino di cervo.

++++ BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €58
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (95) I BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Riconoscibile anche alla cieca, è un Barolo di straripante personalità olfattiva, fatta di sentori di frutta rossa pestata, tè e carcadè, fiori freschi, fragola, amarena, rabarbaro, foglie secche ed erbe. La bocca non è da meno, brillando per succosità, sapore e armonia. Per chi cerca qualcosa di diverso. Fontina d'Aosta d'alpeggio.

++++ (93) BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €100
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Terribilmente sciolto e fruttato; naso fatto di ciliegia e ribes, pesca e gelatine di frutta, zucchero e viola. La bocca è invece importante, piena, serrata nei tannini fitti ma maturi, lunga e sapida nella persistenza. Carattere ed espressione da vendere. Dal 2028 se riuscite a tenerlo in cantina. Sottofiletto di Fassona alla griglia.

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO ACCLIVI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● VERDUNO PELAVERGA 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.13,5%
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ LANGHE FREISA 2019

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO
ACCLIVI 2012 | 2013 | 2016

++++ BAROLO
MONVIGLIERO
2014 | 2015 | 2016

PIERO BUSO

Non è più una novità, la cantina di Piero Busso è oggi una delle più belle e fresche realtà del comprensorio del Barbaresco, grazie alla passione di Piero, vigneron eccelso e Pierguido, talentuoso e sensibile figlio d'arte. La loro è una piccola cantina sita nel comune di Neive che vinifica uve provenienti da importanti menzioni tra cui Albesani, Gallina e San Stunet. Barbaresco in primis, ma anche Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, vini di grande eleganza, caratterizzati da intense sensazioni fruttate, dolcezza ed equilibrio. Vini di classe innata e cristallina. Da conoscere.

INDIRIZZO Via Albesani,
8 - 12057 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67156
MAIL bussopiero@bussopiero.com
WEB www.bussopiero.com
ANNO FONDAZIONE 1953
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Busso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pierguido Busso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CA' BIANCA

Alice Bel Colle è un piccolo borgo tra Acqui Terme e Nizza Monferrato, situato sulla sommità di un'altura dalla quale si gode un panorama mozzafiato, che ben spiega il nome del paese. Qui, il Gruppo Italiano Vini, con l'acquisizione della casa vinicola Ca' Bianca, nata negli anni cinquanta, ha voluto far sentire la propria presenza in questa parte di Piemonte dove è fortemente radicata una viticoltura di identità territoriale. Quest'anno, alla collezione aziendale si aggiunge il prestigioso Alta Langa Calissano, marchio indimenticabile tra gli storici produttori di bollicine piemontesi.

INDIRIZZO Regione Spagna, 58
15010 Alice Bel Colle (AL)
TELEFONO 0144 745420
MAIL cabianca@giv.it
WEB www.cantinacabianca.it
ANNO FONDAZIONE 1954
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 308.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Autino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PIERO BUSO (93) BARBARESCO SAN STUNET 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

La prima volta del San Stunet di Treiso. E' un 2017 che unisce l'eleganza al piglio austero del terroir. Il naso è sciolto e ampio, decisamente fruttato e floreale, con intriganti note di noce moscata e cipria che accompagnano la pura massa fruttata. La struttura è piena, l'equilibrio come da manuale. Prosciutto al forno in salsa di Madeira.

PIERO BUSO (92) BARBARESCO ALBESANI VIGNA BORGESE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Fine, delicato: un Albesani in gran forma. Il naso è delicato, giocato sui dettagli e sulla precisione offrendosi fruttato di ciliegia, lampone e arancia sanguinella e poi complesso nelle note di erbe e foglie secche, aghi di pino e liquirizia. La bocca è importante e gustosa, dal tannino tosto e maturo. Arista di maiale.

PIERO BUSO BARBARESCO GALLINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.2.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIERO BUSO BARBERA D'ALBA STEFANETTO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13% | €26 | Bt.2.800
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PIERO BUSO
ALBESANI VIGNA
BORGESE 2014 | 2015 | 2016

CA' BIANCA BARBERA D'ASTI SUPERIORE CHERSÌ 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €18
Bt.3.000 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino tendente al granato. Olfatto ricco di sensazioni fruttate, more e ciliegie mature, prugne disidratate, ribes neri e ancora cannella, stecca di vaniglia, tabacco dolce e pietra ardesia. Palato deciso e sostanzioso, che evidenzia la struttura, l'acidità, l'equilibrio e lunghe persistenze. Bettelmatt stagionato.

CA' BIANCA ALTA LANGA PAS DOSÉ CALISSANO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 95%, Chardonnay 5%
Alc.12,5% | €21 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CA' BIANCA DOLCETTO D'ACQUI 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €9 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CA' BIANCA MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €9 | Bt.135.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

CA' BIANCA BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

CA' DEL BAIO

Azienda impeccabile, ai vertici del Barbaresco. Lo attesta con lampante evidenza i due Asili, il Riserva 2016 e il 2018, quest'ultimo in assoluto una delle più grandi riuscite del millesimo. Poi c'è il Pora 2017. Un vino formidabile sotto tutti i parametri gustofattivi, a premio senza discussioni. Con una sola pecca: causa gelata primaverile prima e grandine poi, la produzione è più che confidenziale. La parcella è piccola (0,3 ha), le vigne settantenni e quindi destinate a produrre sempre meno. Sappiatelo, se volete essere tra i rari fortunati a godere di questa delle prossime annate.

INDIRIZZO Via Ferrere Sottano,
33 - 12050 Treiso (CN)
TELEFONO 0173 638219
MAIL cadelbaio@cadelbaio.com
WEB www.cadelbaio.com
ANNO FONDAZIONE 1870
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 140.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giulio Grasso
CONDIZIONE ENOLOGICA
Giulio Grasso
CONDIZIONE AGRONOMICA
Giulio Grasso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) BARBARESCO PORA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €52
Bt.870 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato fitto. Impatto olfattivo travolgente: su una base di lampone maturo, franchezze di menta, viola, legno di liquirizia, chiodo di garofano, tabacco di lusso... Niente di meno al palato, che unisce carnosità fruttata, rigore strutturale, persistenza formidabile. La razza dei campioni. Anatra al Roquefort.

++++ (93) BARBARESCO ASILI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €39
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. L'olfazione è un tripudio di giovanili ma aristocratiche sensazioni nebbiolizzanti: lampone e melograno, violetta, menta, erbe officinali e aromatiche, soffiusioni speziate. Impatto fruttato anche al palato, con equilibrato scheletro tannico e finale lunghissimo, continuo. Spiedini di cinghiale.

++++ BARBARESCO ASILI RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €79
Bt.1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO VALLEGRANDE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €28
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE RIESLING FRÉ 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BARBARESCO AUTINBEJ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €23
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
ASILI 2014 | 2016 | 2017

++++ BARBARESCO
ASILI RISERVA 2013

CA' DEL BRIC

Furono i ruderi di una vecchia cascina diroccata dell'ottocento, quello che rimaneva della cascina del Bricco, circondata da appezzamenti di vigneti abbandonati, a conquistare il cuore di Erika e Giuseppe e a far prendere loro la decisione di far rinascere quel posto magico. Anno dopo anno, i due giovani svilupparono l'idea di fare agricoltura biologica, senza utilizzo di prodotti chimici nel massimo rispetto per le piante e l'ambiente, fino ad arrivare alla produzione di vini senza solfiti aggiunti, vini non solo sinceri e genuini, ma anche di gran livello qualitativo.

INDIRIZZO Via Marconi, 28
15010 Montaldo Bormida (AL)
TELEFONO 0143 85255
MAIL info@cadelbric.it
WEB www.cadelbric.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Ravera
CONDIZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Ravera, Vincenzo Muni
CONDIZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Ravera
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ ● OVADA MAYNOZERO 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino luminoso. Al naso propone amarene sciropate, fragole e ciliegie, seguiti da erba medica, felce selvatica, liquirizia e grufite. Il tannino ancora deciso si integra con la salivante acidità e una calda percezione di morbidezza, rendendo la beva succosa e appagante. Buon vino dal prezzo leggero. Ravioli al tocco.

++++ MONFERRATO ROSSO BALOT 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Merlot 40% | Alc.13% | €13
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI REUSA DI VENT 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MONFERRATO NEBBIOLO BIGAT 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €14
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BLANCO DEL PILAR 2020

Bianco - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++ PIEMONTE ROSATO COSA SERIA 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.12% | €13
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

●●●○

CA' D'GAL

Alessandro Boido conduce la sua azienda con piglio vigoroso, idee chiare, giusta ambizione e giustificata consapevolezza dei propri mezzi. Tutti i suoi vini, prodotti con uva moscato, hanno molta sostanza e un ottimo potenziale di longevità, che derivano sia dalla fantastica posizione delle vigne di Valdivilla sia da un'impeccabile gestione del lavoro in cantina. Dopo l'assenza in qualche edizione ritorna in guida il Vigna Vecchia, del mirabile millesimo 2016, l'annata del decennio, di cui hanno giovato tutte le varietà, e il moscato non ha fatto eccezione, dandoci un vino memorabile.

INDIRIZZO Strada Vecchia di Valdivilla, 1 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)
TELEFONO 0141 847103
MAIL info@cadgal.it
WEB www.cadgal.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 95.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Boido
CONDIZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDIZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

CÀ NOVA

Un'epigrafe latina sulla facciata della cascina Cà Nova accoglie il visitatore, sia colui che cerca un buon vino delle colline novaresi, sia chi cerca un pò di relax nei campi da golf che circondano l'azienda: "Nella concordia le piccole cose crescono, nella discordia anche le più grandi svaniscono - anno 1668". Una massima che riassume la filosofia della realtà di Giada Codecassa ereditata dal papà, che a piccoli passi e con grande passione ha fatto crescere l'azienda e tutte le attività collegate e in particolare una serie di vini molto territoriali.

INDIRIZZO Via San Isidoro, 1 - 28010 Bogogno (NO)
TELEFONO 0322 863406
MAIL info@cascinacanova.it
WEB www.cascinacanova.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giada Codecassa
CONDIZIONE ENOLOGICA
Gianluca Scaglione
CONDIZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ MOSCATO D'ASTI VIGNA VECCHIA 2016

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
 Alc.5% | €40 | Bt.5.600 | Ferm. Acciaio

Paglierino intenso con riflessi dorati. Effervescenza viva ed esuberante. L'incipit è tropicale con mango e papaya su cui emerge una fine trama floreale tra cui si distingue la camomilla. Aromaticità fine e mai sopra le righe. Il gusto è solido, la piacevole freschezza sostiene la lunga persistenza. Gorgonzola piccante.

++++ MOSCATO D'ASTI CANELLI SANT'ILARIO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5% | €12 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ MOSCATO D'ASTI LUMINE 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5% | €12 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

+++ ASTI

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.7% | €14 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

+++ COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO SAN QUIRICO 2013

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €24 | Bt.3.500
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato intenso, inizialmente balsamico e speziato con suggestioni di erbe aromatiche, lentamente l'olfatto cresce proponendo confettura di mora, succo di mirtillo e spunti floreali di viola e rosa appassita. All'assaggio propone freschezza e tannino maturo con piacevole finale di mentolo. Filetto di cervo.

+++ GHEMME 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €24 | Bt.4.000
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO AURORA 2019

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.12,5% | €11
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ COLLINE NOVARESIS NEBBIOLO BOCCIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €12
 Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ COLLINE NOVARESIS BIANCO RUGIADA 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €11
 Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

Consueti assaggi di alto livello quelli dei vini di Beppe Caviola, oggi una delle più solide e affermate realtà di Langa. La produzione abbraccia tutte le tipiche varietà albesi, con un occhio di riguardo al dolcetto che a Dogliani la fa da padrone. Beppe è molto preciso nella vinificazione delle sue uve e non perde mai di vista la qualità e il profilo dei diversi vitigni, neppure per i vini di consumo quotidiano. Spicca il Barolo Sottocastello di Novello che si conferma tra le grandi etichette della zona; sottolineiamo poi il Dolcetto e la Barbera, sempre tra i migliori nella loro categoria.

INDIRIZZO Borgata San Luigi,
11 - 12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 70547
MAIL info@caviola.com
WEB www.caviola.com
ANNO FONDAZIONE 1991
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 16,5 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Caviola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio
Dino, Giovanni Bigot
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Defilata rispetto al mondo enologico dei riflettori, la piccola cantina dei Cagliero continua a produrre vini di ottima qualità facendo segnare anche quest'anno una media punteggi di tutto rispetto. Sono poche le etichette prodotte, ma ognuna di loro si fa notare per personalità e vigore. I "quotidiani" dolcetto, nebbiolo e il bianco piacciono per eleganza e schiettezza, mentre la Barbera Superiore appare calda e generosa, un vino altamente gastronomico e piacevole. Tra i due Barolo, Terlo e Ravera, abbiamo preferito il Ravera, minerale e complesso, un Barolo per grandi appassionati.

INDIRIZZO Via Monforte,
34 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56172
MAIL info@cagliero.com
WEB www.cagliero.com
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cagliero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Cagliero
CONDUZIONE AGRONOMICA Rosita Allara
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato fine ed esemplare. Profilo olfattivo purissimo e integro, con un incipit floreale dominato dalla violetta, prosegue fruttato di fragolina, ribes e confettura di lamponi, terminando con uno sbuffo mentolato. Al gusto è fine ed elegante, con tannini fitti e rotondi e lunga persistenza sapida. Filetto di manzo alla griglia.

+++ BAROLO CAVIOT 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA BRICHET 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €19
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DOLCETTO D'ALBA VILOT 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ LANGHE NEBBIOLO GIBLIN 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €24
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Ravera molto complesso, dal naso ferroso e inquieto, poi dai tratti floreali e fruttati con note fitte di violetta e rosa, china, foglie di tè, noce moscata, liquirizia e incenso. Al gusto non mancano energia e carattere: ha freschezza e tannini, lungo e sapido finale. Lepre al civet.

+++ BAROLO TERLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO CANEBBIO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Barbera 15% | Alc.14,5%
€16 | Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ LANGHE BIANCO RABEL 2020

Bianco Doc - Arneis 40%, Sauvignon 40%, Favorita
20% | Alc.14% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ DOLCETTO D'ALBA NONNA MARCELLINA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.1.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO
SOTTOCASTELLO DI
NOVELLO RISERVA 2013

++++ BAROLO
SOTTOCASTELLO DI
NOVELLO 2012 | 2013

++++ BAROLO RAVERA
2015 | 2016

CANTINA DEL PINO

Sono indietro di un anno rispetto al millesimo corrente i Barbaresco di Cantina del Pino. Il loro protocollo produttivo prevede due anni di maturazione in botti da 20 hl e ben 18 mesi di successivo affinamento in bottiglia. Il tempo serve a scolpire i tannini, a modulare l'equilibrio strutturale, a dare al sorso l'età della ragione già al momento dell'uscita. Così aveva deciso Renato Vacca, così seguita a fare la moglie Franca Miretti, ora al comando. Continuità in tutto: anche nel lieve prevalere dell'Ovello sull'Albesani (ma, badate, è un giudizio soggettivo). Vini giusti, un valore sicuro.

INDIRIZZO Strada Ovello, 31
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635147
MAIL cantina@cantinadelpino.com
WEB www.cantinadelpino.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Franca Miretti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franca Miretti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franca Miretti
VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

CANTINA DELSIGNORE

Stefano Dorelli anche quest'anno non ha tradito le aspettative sul suo spumante metodo classico, in particolare il rosé ottenuto dal nebbiolo coltivato sulle colline di Gattinara, un sorso di pregevole freschezza. In questi ultimi anni la crescente qualità dei vini di questa cantina è andata di pari passo con il desiderio di tradurre nel bicchiere le peculiarità del territorio: in particolare il Gattinara si impone tra i migliori della denominazione. Stefano dal canto suo è un bravo comunicatore e con passione e semplicità crede nel potenziale del nebbiolo in tutte le sue sfaccettature.

INDIRIZZO Corso Vercelli, 88
13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 345 4804736
MAIL info@cantinadelsignore.com
WEB www.cantinadelsignore.com
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 3 BOTTIGLIE 19.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Dorelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Dorelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Dorelli
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ BARBARESCO OVELLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. Ti accoglie all'inizio un inebriante profumo di viola, una sorta di basso continuo su cui s'inseriscono in un crescendo orchestrale sensazioni di piccoli frutti macerati, pepe, menta e spunti balsamici. Caldo e vigoroso, tannico comm'il faut, ha un finale equilibrato, d'interessante persistenza. Ravioli del plin al sugo d'arrosto.

++++ BARBARESCO ALBESANI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €24 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ (92) GATTINARA BORGOFRANCO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.2.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi

Granato luminoso, naso di grande complessità, denso di frutta, fragolina, lampone, agrumato di arancia amara e chinotto, cui fanno eco spezie balsamiche e mineralità rugginosa. In bocca rivela un sorso agile e snello, succoso e di ottimo equilibrio, il tannino molto fine dà significato alla lunga persistenza gustativa. Cinghiale in umido.

++++ GATTINARA IL PUTTO VENDEMMIATORE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 26 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MECCO BRUT 2015

Rosato Metodo Classico - Nebbiolo 100% | Alc.12,5% | €35
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 53 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ COSTE DELLA SESIA SPANNA LA CROTTA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBARESCO
GALLINA 2014

++++ BARBARESCO
OVELLO 2011

CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

Dalla storica cantina dei produttori di Carema giunge una novità enologica, il metodo classico rosé Villanova ottenuto dal nebbiolo coltivato sulle terrazze ai piedi del monte Maletto: un sorso pieno di vitalità. Grande il Carema riserva 2017, assolutamente territoriale con il suo carattere alpino e l'affascinante trasparenza del colore. Un vino eroico, perla della viticoltura canavesana che il grande narratore e gourmet Mario Soldati descrisse "forte e simpatico come un gusto di sole e di roccia". Uno stimolo e un impegno per tutti i soci a mantenere viva questa magnifica città del vino.

INDIRIZZO Via Nazionale,
32 - 10010 Carema (TO)

TELEFONO 0125 811160

MAIL cantinaproduttori@caremadoc.it

WEB www.caremadoc.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 BOTTIGLIE 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Maurizio Forgia

CONDUZIONE AGRONOMICA Elena Mania

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

CANTINE BALBIANO

Mentre eravamo impegnati nella stesura della Guida abbiamo avuto l'opportunità di partecipare a una degustazione che ha coinvolto quasi tutti i produttori piemontesi di Freisa. E abbiamo constatato una sensibile crescita qualitativa di tutte le etichette, segno di impegno e consapevolezza da parte dei vignaioli. La famiglia Balbiano, che con il Freisa convive da sempre, è una degli artefici di questa crescita: se Francesco era già citato da Veronelli come "profeta" di questo vitigno, il figlio Luca ha portato ulteriore dinamismo in azienda, anche attraverso un'attivissima attività social.

INDIRIZZO Corso Vittorio Emanuele II,
1 - 10020 Andezeno (TO)

TELEFONO 011 9434044

MAIL info@balbiano.com

WEB www.balbiano.com

ANNO FONDAZIONE 1941

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Balbiano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianpiero Gerbi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianpiero Gerbi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) CAREMA RISERVA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €17

Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Trasparente granato con riflessi aranciati, l'olfatto propone in prima battuta profumi maturi e balsamici con erbe officinali e aromatiche in primo piano, quindi china e rabarbaro, confetture di susina e mora e una suggestione ferrosa ed ematica a chiudere. Al palato conquista per sottile e continuo sapore segnato dalla piacevole freschezza, decisamente equilibrato con delicato tannino che segna il finale. Agnolotti alle tre carni.

++ VILLA NOVA

Rosato Metodo Classico - Nebbiolo 100% | Alc.12,5%

€15 | Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | 33 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ FREISA DI CHIERI SUPERIORE VILLA DELLA REGINA 2017

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Cemento 12 mesi

Luminoso rosso rubino. Composta, precisa e sfaccettata: si alternano spezie, frutta macerata, sottobosco, mentolo, tamarindo, china, assenzio. Sorso equilibrato e pieno, preciso nel richiamare le note olfattive e ricco di gusto e struttura. Costata al pepe nero.

+++ FREISA DI CHIERI SURPREISA 2020

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.9.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ FREISA DI CHIERI FRIZZANTE 2020

Rosso Doc Frizzante - Freisa 100% | Alc.13%

€9 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ COLLINA TORINESE CARI 2020

Rosso Doc Dolce - Cari 100% | Alc.6% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ CAREMA RISERVA

2014 | 2015 | 2016

CANTINE SANT'AGATA

Se siete appassionati di Ruchè questo è decisamente il vostro luogo ideale: gli assaggi si confermano di alto livello, avendo il merito di esaltare ogni singola sfaccettatura dell'ormai celebre vitigno semiaromatico. Accanto alle etichette più tradizionali, in questa edizione di Vitae sono state presentate in degustazione un paio di intriganti novità: il rosato Aura Florum, inno all'estate fin dalla variopinta etichetta, e il possente Nebbiolo Il Cavaliere. La crescente attenzione dei mercati esteri ripaga il grande lavoro svolto finora dai fratelli Cavallero. Luccicante realtà monferrina.

INDIRIZZO Regione Mezzena,
19 - 14030 Scorzolengo (AT)
TELEFONO 0141 203186
MAIL info@santagata.com
WEB www.santagata.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cavallero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Paglietti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Cavallero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CAREGLIO

Sempre più solidi e precisi i vini che ci arrivano da questa dinamica cantina di Baldissero, villaggio ai limiti della denominazione Roero ma dalle grandi - e ancora poco esplorate - potenzialità. Il dinamico Andrea Careglio ci mette entusiasmo e professionalità, valorizzando a nostro parere sia il territorio sia i vitigni, che sono quelli classici della zona, a partire dal nebbiolo e dall'arneis. E a proposito di arneis, peccato non aver potuto assaggiare il Savij, non prodotto nel millesimo 2017, che lo scorso anno ci aveva decisamente impressionato. La strada è quella giusta: bravi!

INDIRIZZO Località Aprato, 15
12040 Baldissero d'Alba (CN)
TELEFONO 333 9905448
MAIL cantinacareglio@tiscali.it
WEB www.cantinacareglio.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Careglio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Careglio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Careglio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO GENESI RISERVA 2016

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.15% | €25 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rosso rubino con fulgidi riflessi granato. Profondo e variegato, il profilo varietale emerge con impeccabile pulizia: lampone, ribes rosso, pot pourri floreale, crème de cassis, cannella e cioccolato bianco. Abbraccia il palato grazie alla sua calorica morbidezza ed elegante persistenza. Speciale. Anatra laccata alla pechinese.

++++ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO 'NA VOTA 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14% | €10 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO PRO NOBIS 2018

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.15% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIORE IL CAVALIERE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €10 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE ALTEA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €9
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ PIEMONTE ROSATO AURA FLORUM 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 80%, Brachetto 5%, Grignolino 5%,
Ruchè 5%, Syrah 5% | Alc.13,5% | €10 | Bt.4.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ ROERO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

Rosso granato intenso. Elegante e di buona complessità, è fresco e fruttato, con tocchi vegetali e balsamici, frutti di bosco macerati, spezie chiare e una piacevole nota affumicata. Il tannino è ancora in primo piano, ma ci sono struttura e tipica sapidità. Già verso l'equilibrio, ma godibile da subito. Tagliata di Fassone.

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ GRAMPLIN 2020

Rosato - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ LANGHE FAVORITA 2020

Bianco Doc - Favorita 100% | Alc.13% | €10
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

CASCINA AMALIA

Cascina Amalia è un'azienda di recente realizzazione, nata dalla passione per il vino della famiglia Boffa che, ammalata dalla bellezza delle colline di Monforte d'Alba, ha scelto di investire in questo territorio. Le vigne da cui provengono le uve sono collocate tutte a Monforte, in località Sant'Anna, nella zona Montagliarotto e nei cru Bussia e Le Coste. Oltre a una moderna cantina dove poter accogliere il pubblico e fare degustare i propri vini, la famiglia Boffa ha realizzato un bellissimo b&b, immerso nelle vigne, da cui si gode di una splendida vista.

INDIRIZZO Località Sant'Anna, 85
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 789013
MAIL info@cascinaamalia.it
WEB www.cascinaamalia.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Boffa
CONDUZIONE ENOLOGICA Piero Ballario, Paolo Boffa
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian Piero Romana, Paolo Boffa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASCINA BALLARIN

I Viberti hanno preparato un'esperienza "totale" in Langa: c'è La Rosa nel Borgo, due case del '700 ristrutturate e un'area per l'agricamping per i sempre più numerosi viaggiatori che vengono a sostare sulle meravigliose colline di La Morra; l'agriturismo Viticcio, quattro camere tra le vigne disponibili tutto l'anno. Poi si scende in cantina ad assaggiare gli eccellenti Barolo creati da Giorgio e Giovanni. Quest'anno, latente il Bussia, focus sul Bricco Rocca, 2017 ma soprattutto Riserva 2015, a un soffio dal podio. E mai scordare il versatile multivigna Tre Ciabòt, facile e profondo insieme.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
115 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50365
MAIL cascina@cascinaballarin.it
WEB www.cascinaballarin.com
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni e Giorgio Viberti
CONDUZIONE ENOLOGICA Giovanni Viberti, Giorgio Viberti
CONDUZIONE AGRONOMICA Giovanni Viberti, Giorgio Viberti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO LE COSTE DI MONFORTE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

Colore rosso granato. Al naso esprime il classico bouquet floreale in stile Monforte. Si riconoscono profumi di rosa, violetta, lampone, ribes rosso, pesca, menta, pepe bianco, liquirizia e anice stellato. In bocca è ricco di gusto e sostenuto da un'intensa trama tannico-sapida. Chiude su toni balsamici. Spezzatino agli aromi con patate.

+++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE DOLCETTO 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE ROSSESE BIANCO 2019

Bianco Doc - Rossese bianco 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO BRICCO ROCCA TISTOT RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi

Granato. È un'effusione scintillante di bacche rosse mature affiancate da sensazioni di chiodo di garofano, noce moscata e variegate tinte balsamiche, fino a profumi di conifera, di resina. La patina tannica è la nota gustativa saliente, in un contesto sempre ricco e fruttato, di calda persistenza. Cinghiale brasato con mele e castagne.

++++ BAROLO BRICCO ROCCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO TRE CIABÒT 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €36
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE GIULI 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €27
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE ROSSO ULTIMI GRAPPOLI 2015

Rosso Doc - Barbera 50%, Nebbiolo 50% | Alc.14,5%
€60 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CASCINA BONGIOVANNI

Vecchi vigneti, una conduzione agronomica che, seppur non certificata, applica le migliori pratiche biologiche (e prende a prestito la tecnica biodinamica del sovescio), una dimensione che consente una produzione davvero "sartoriale" (il lavoro in vigna e in cantina è plasmato sulla storia e le caratteristiche pedologico-climatiche di ogni singola parcella): quella di Davide Mozzone è un'azienda antica, nel suo essere emblema della tradizionale piccola proprietà langarola, ma modernissima nella filosofia. Qualità media eccellente; il sontuoso Barolo Pernanno 2017 è una spanna sopra il gruppo.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 3

Località Uccellaccio - 12060

Castiglione Falletto (CN)

TELEFONO 0173 262184

MAIL info@cascinabongiovanni.com

WEB www.cascinabongiovanni.com

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 7,5 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Davide Mozzone

CONDUZIONE ENOLOGICA

Davide Mozzone

CONDUZIONE AGRONOMICA

Vicki Saccuzzo

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

CASCINA CA' ROSSA

Partiamo dalla novità, rappresentata da una nuova etichetta di Arneis, proposto nella versione Riserva e subito convincente per eleganza e tipicità territoriale. Per il resto solo conferme, ma che conferme! I vini di Angelo Ferrio spiccano per finezza e definizione, mai scontati ed estremamente piacevoli nonostante struttura e carattere. Una menzione speciale per il Funsu (diminutivo dialettale di Alfonso, il papà di Angelo), un nebbiolo "solo acciaio" che fa dell'apparente semplicità la sua carta vincente, ma che è stata una delle bevute (sì, proprio bevute) più soddisfacenti dell'anno.

INDIRIZZO Località Cascina Ca'

Rossa, 56 - 12043 Canale (CN)

TELEFONO 0173 98348

MAIL info@cascinacarossa.com

WEB www.cascinacarossa.com

ANNO FONDAZIONE 1967

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 BOTTIGLIE 95.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Angelo Ferrio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Caviola

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ BAROLO PERNANNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Granato vivido, brividi rubino. Profumi scintillanti di ribes rosso, chiodo di garofano, freschezze di sottobosco, menta: un insieme d'indubitabile bellezza olfattiva. Succoso, tannico, al palato è ampio e progressivo, lungo, nel complesso già piacevole pur in un evidente quadro d'inizio vita. Castelmagno.

+++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €19 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ BAROLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.15% | €12

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ (93) ROERO MOMPISSANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Splendido abito rosso granato. Il naso è elegante e sfodera una progressione quasi interminabile: note terrose, sottobosco, cipria, piccoli frutti rossi macerati, spezie, pietra, eucalipto. Colpiscono la perfetta corrispondenza gusto olfattiva, un tannino preciso e misurato, il finale ricco e succoso. Coniglio al ginepro.

++++ ROERO LE COSTE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ ROERO VALMAGGIORE VIGNA AUDINAGGIO 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROERO ARNEIS LE COSTE RISERVA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €25 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ ROERO ARNEIS MERICA 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €12 | Bt.18.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ BARBERA D'ALBA MULASSA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €32 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO

PERNANNO 2012 | 2013 | 2014

++++ ROERO

VALMAGGIORE VIGNA

AUDINAGGIO 2017 | 2018

CASCINA CASTELLA

Silvio Cassino e la figlia Monica producono i loro vini sulle colline che da Roddino degradano verso Serralunga partendo da nebbiolo, dolcetto e rossese bianco, i vitigni anima di questo borgo langhetto. Sono tutti vinificati in modo schietto e diretto, senza dare spazio a interpretazioni diverse a quella che vuole la tradizione. Anche in vigna non si lascia nulla al caso, con un approccio decisamente naturale, nel rispetto delle uve, del terreno e del consumatore. Tutti vini che si sposano perfettamente con i piatti tipici della zona, da gustare nelle numerose e decantate osterie di Langa.

INDIRIZZO Località Bosco,
1 - 12050 Roddino (CN)
TELEFONO 366 5034143
MAIL cascinalacastella@libero.it
WEB www.lacastellavini.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Silvio Cassino
CONDUZIONE ENOLOGICA Silvio Cassino, Monica Cassino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Silvio Cassino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CASCINA CASTLÈT

L'azienda di Mariuccia Borio è una realtà di spicco nel panorama vitivinicolo astigiano nonché una garanzia di alta qualità. I vini sono tutti buoni, curati e genuini nonché caratterizzati da un ottimo rapporto qualità-prezzo. Le bellissime bottiglie sono molto ricercate dagli appassionati e oggetto di collezionismo. Anche quest'anno la Barbera Passum, prodotta con un leggero appassimento delle uve, etichetta di riferimento per gli amanti delle Barbera di grande struttura ed evoluzione, ci ha convinto moltissimo ed entra quindi di diritto nell'olimpo dei grandi vini recensiti in questa guida.

INDIRIZZO Strada Castelletto, 6
14055 Costigliole d'Asti (AT)
TELEFONO 0141 966651
MAIL info@cascinacastlet.com
WEB www.cascinacastlet.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 240.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Borio
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto Austa, Giorgio Gozzelino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Gozzelino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 ● LANGHE ROSSESE BIANCO 2020

Bianco Doc - Rossese bianco 100% | Alc.12,5%
€12 | Bt.600 | Ferm. Acciaio

Giallo paglierino netto. Al naso presenta una fine miscellanea di note floreali e fruttate, a partire da rosa e biancospino fino al melone e alla pesca bianca e termina con un ricordo mentolato. Al palato è corrispondente con ritorni balsamici, piacevolmente fresco e di lunga persistenza sapida. Trota al cartoccio.

🍷 NEBBIOLO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (92) ➔ ● BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €25
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Colore rubino scuro. Dal bicchiere emerge un bouquet balsamico, ricco e molto profondo con richiami di confettura di ciliegia, frutta cotta, rosa appassita e delicate note erbacee. Il sorso è fresco, gustoso, potente e avvolgente, caratterizzato da una perfetta e lunghissima corrispondenza naso-bocca. Coscio di agnello alle erbe.

🍷 ➔ PIEMONTE MOSCATO PASSITO AVIÈ 2015

Bianco Doc Passito - Moscato 100% | Alc.12,5% | €17 (0,375l)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 ● BARBERA D'ASTI SUPERIORE LITINA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €13 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €8 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 BARBERA D'ASTI 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €8
Bt.105.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 PIEMONTE CHARDONNAY ATAJ 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 BARBERA
D'ASTI SUPERIORE
PASSUM 2015 | 2016

CASCINA CHICCO

Rapportati a certi colossi italiani e soprattutto del nuovo mondo vitivinicolo i numeri di questa cantina posso apparire esigui, ma per una realtà come quella roerina sono decisamente importanti, così come è ampia la gamma dei vini proposti, sempre precisi e decisamente buoni. "Chicu", poi italianizzato in Chicco, era il soprannome che venne dato a Ernesto, il nonno degli attuali proprietari, e che la famiglia ha deciso di mantenere come segno distintivo di attaccamento alle tradizioni e di appartenenza al territorio e alla comunità. Scelta filosofica e, perché no, azzeccata mossa di marketing.

INDIRIZZO Via Valentino,
14 - 12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 979411
MAIL cascinachicco@
cascinachicco.com
WEB www.cascinachicco.com
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 440.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco ed
Enrico Faccenda
CONDUZIONE ENOLOGICA Enrico
Faccenda, Marco Faccenda
CONDUZIONE AGRONOMICA Enrico
Faccenda, Marco Faccenda
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASCINA FONDA

Il Moscato è sempre il punto di forza dell'azienda dei fratelli Barbero, nelle due versioni frizzanti, Bel Piano e Canelli, e in quella spumante, con il Bel Piasì. La novità dell'anno è l'esordio dell'Alta Langa, metà pinot nero e metà chardonnay, per 36 mesi sui lieviti. Interessante anche il Langhe Nebbiolo, leggiadro e preciso, classico nelle espressioni olfattive. Chiudono la gamma il sempre piacevole Brachetto spumante, Bel Roseto, e lo spumante da raccolta tardiva di moscato dalle vigne più vecchie.

INDIRIZZO Via Spessa, 27
12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 677877
MAIL fonda@cascinafonda.com
WEB www.cascinafonda.com
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco e
Massimo Barbero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Barbero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Barbero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROSSO VALMAGGIORE RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Luminoso rosso granato. Naso fine e sussurrato, che propone fiori ancora freschi, fragolina macerata, caramellina inglese al lampone, pesca, cioccolato al latte, soffi balsamici, pepe bianco. Il tannino è ricco e misurato; la struttura importante è ben contenuta dalla freschezza e soprattutto dalla sapidità. Cosciotto d'agnello arrosto.

BARBERA D'ALBA BRIC LOIRA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

BAROLO GINESTRA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 42 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO ROCHE DI CASTELLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.23.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROERO MONTESPINATO 2019

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.17.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ALBA GRANERA ALTA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €9
Bt.73.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

MOSCATO D'ASTI CANELLI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.6% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio

Cristallino dall'incolore purezza. Freschi i riferimenti fruttati al naso, pesca e pera, vegetali rimandi alla salvia con controllata ed elegante aromaticità. Dinamico il sorso, di misurata dolcezza, semplice ed efficace nel restituire la scorrevole beva, mai banale, che un Moscato deve possedere. Gelatina di pesche e grani-glia di nocciola.

LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

ASTI SPUMANTE BEL PIASÌ 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato bianco
100% | Alc.7,5% | €12 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

PIEMONTE BRACHETTO SPUMANTE BEL ROSETO 2020

Rosso Doc Metodo Martinotti Dolce - Brachetto 100%
Alc.6,5% | €13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

MOSCATO D'ASTI BEL PIANO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €12 | Bt.65.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

ALTA LANGA CASCINA FONDA EXTRA BRUT 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CASCINA FONTANA

Perno si erge a baluardo tra le colline di Serralunga e di Monforte, un paesaggio di struggente bellezza che ammiriamo insieme a Mario Fontana dal cortile della sua piccola azienda familiare situata a ridosso della parrocchia del paese. Una giornata assolata e silenziosa che rende ancora più affascinante il nostro discorrere sul Barolo, il suo carattere, la sua storia e personalità che sono la carta di identità del vino di Cascina Fontana. La sensibilità di Mario si coglie nel Barolo Castiglione presentato quest'anno, un vero capolavoro. Di grande bevibilità la Barbera e il Dolcetto d'Alba.

INDIRIZZO Vicolo della Chiesa,
2 - Località Perno - 12065
Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 789005
MAIL info@cascinafontana.com
WEB www.cascinafontana.com
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Fontana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Fontana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Luigi Burdisso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) BAROLO DEL COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Granato luminoso, olfatto inizialmente restio, silenzioso, che lentamente rivela la nobile e austera complessità. Ecco dunque aprirsi a sfumature subito speziate e balsamiche con ricordi di frutta in confettura e succo di visciole accompagnati da toni floreali di violetta e rosa essiccata. Al gusto è agile, nobile e rigoroso insieme. Assicura soddisfazione e lunga persistenza in pieno accordo con le suggestioni olfattive completandosi in un piacevole equilibrio. Costata di manzo.

++++ BAROLO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €22 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO DEL
COMUNE DI CASTIGLIONE
FALLETTO 2013 | 2015

++++ BAROLO 2015

CASCINA GILLI

La filosofia professionale di Giovanni Vergnano è da sempre tesa alla valorizzazione del lavoro di squadra. Il giovane figlio Paolo ne ha sposato in pieno la causa, interpretando con entusiasmo il ruolo di guida di un team di lavoro dinamico e brillante: gli ottimi risultati sono alla luce del sole. Fra gli assaggi di quest'edizione è impossibile non dedicare un piccolo focus al nuovo arrivato: l'Albugnano Superiore Notturmo, nebbiolo in purezza, prodotto per la prima volta nell'annata 2018, al fine di abbracciare la denominazione locale e fornire il giusto risalto a un vitigno identitario.

INDIRIZZO Frazione Nevissano,
36 - 14022 Castelnuovo
Don Bosco (AT)
TELEFONO 011 9876984
MAIL info@cascinagilli.it
WEB www.cascinagilli.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni Vergnano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpiero Gerbi, Stefano
Bollo, Giovanni Matteis
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giovanni Matteis
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ ALBUGNANO SUPERIORE NOTTURNO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.2.000 |
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Delicato rosso rubino con screziature granato. Fragranti note di fragolina di bosco, amarena, iris e violetta precedono un finale che vira su toni balsamici di eucalipto e tabacco. In bocca è fresco e scalpitante, con tannini giovani e vigorosi. Eccellente esordio in guida! Spezzatino di vitello in umido.

++++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE DEDICA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FREISA D'ASTI IL FORNO 2019

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €12 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BARBERA D'ASTI LE MORE 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €12 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO GILLI 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Malvasia di Schierano 80%, Malvasia nera 20% | Alc.5,5% | €12 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ GILLI EXTRA DRY

Rosato Metodo Martinotti - Malvasia di Schierano 100%
Alc.12% | €15 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CASCINA LA BARBATELLA

L'incantevole azienda monferrina, una terrazza mozzafiato sulle colline vitate, prosegue il percorso virtuoso intrapreso fin dagli albori, puntando moltissimo sulla ricettività e promuovendo con costanza le eccellenze locali. Fieri ambasciatori del territorio, i vini proposti in degustazione hanno colto nel segno, attestandosi a un altissimo livello qualitativo. Nota di merito per i due Nizza Vigna dell'Angelo, capaci con le loro differenti peculiarità di esaltare il palato. La Riserva 2017 ha denotato notevoli potenzialità evolutive: riserverà enormi soddisfazioni negli anni a venire.

INDIRIZZO Strada Annunziata, 55
14049 Nizza Monferrato (AT)
TELEFONO 0141 701434
MAIL cascina@labarbatella.com
WEB www.labarbatella.com
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 28.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lorenzo Perego
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Dacasto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Dacasto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASCINA MORASSINO

Solo due etichette per Roberto Bianco, ma costituiscono metà della produzione di questa piccola cantina. Se fossimo olttralpe, già si griderebbe al «vin de garage». Invece siamo in Langa, l'understatement comanda; e poi qui piccolo non è bello: è normale. Se però qualche somiglianza con i rivoluzionari bordolesi di fine '900 si vuol proprio trovare, sta nella cura con cui a Cascina Morassino da vigne importanti si ricava una materia prima di assoluto valore. Che poi si trasforma in vini tosti ma eleganti, potenti ma fedelissimi alla nebbiolitudine del territorio. Come l'Ovello 2018: campione.

INDIRIZZO Strada Bernino, 10
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 347 1210223
MAIL morassino@gmail.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 22.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberto Bianco
CONDUZIONE ENOLOGICA Sergio Molino, Roberto Bianco
CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Beviere, Roberto Bianco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† ➔ NIZZA LA VIGNA DELL'ANGELO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino compatto attraversato da luccicanti bagliori violacei. E' un'autentica esplosione olfattiva: rose rosse, viola, prugna, mora e sciroppo di mirtillo introducono il gran finale su note delicatamente balsamiche e speziate. Sorso fresco, strutturato e seducente. In perfetto equilibrio. Lasagne alla bolognese.

††† NIZZA LA VIGNA DELL'ANGELO RISERVA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €42 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† MONFERRATO ROSSO SONVICO 2016

Rosso Doc - Cabernet 70%, Barbera 30% | Alc.15% | €35
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† MONFERRATO BIANCO NON È 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† MONFERRATO ROSSO RUANERA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Barbera 40%
Alc.14% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† BARBERA D'ASTI LA BARBATELLA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† (94) BARBARESCO OVELLO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €46 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Granato. Tesi olfattiva: seducente dolcezza di mora, tappeto di sottobosco ombroso in cui s'alzano finezze speziate e aliti di menta glaciale. Antitesi gustativa: vigorosa estrazione tannica integrata in un sorso rigoroso, ampio e articolato. Sintesi: lungo, giovanile, convincente finale. Châpeau. Tapulôn.

††† BARBARESCO MORASSINO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† BARBARESCO
OVELLO 2012 | 2016 | 2017

CASCINA VAL DEL PRETE

Una delle prime cose che vengono in mente parlando della geologia del Roero sono le sabbie che caratterizzano gran parte del territorio. Ci sono però delle eccezioni e una di queste è Priocca, che presenta un suolo argilloso che regala maggiore struttura ai vini. Caratteristica che ritroviamo nelle bottiglie di questa cantina, che si distinguono però anche per eleganza ed equilibrio, oltre che per una grande piacevolezza di beva. Pioniere del "naturale" in questo territorio, Mario Roagna dimostra sempre di più che la sua scelta è stata decisamente azzeccata.

INDIRIZZO Via Santuario,
2 - 12040 Priocca (CN)
TELEFONO 0173 616534
MAIL valdelprete@tiscali.it
WEB www.valdelprete.com
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Roagna
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Cristina Marelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PIETRO CASSINA

Un viticoltore entusiasta, sempre con il sorriso sulle labbra che ha investito tutto sul Lessona, il grande nebbiolo delle colline biellesi. La costruzione della nuova e spaziosa cantina iniziata nel 2014 è stata completata in questi ultimi anni per accogliere nel migliore dei modi gli appassionati e i clienti. Le vigne sono ubicate sui terreni della "Cascina Chignallungo", uno storico vigneto riportato sulla mappa napoleonica. Oltre al Lessona Septem da segnalare il nebbiolo Ciuet e il Ca dai Tass pregevoli e intriganti.

INDIRIZZO Via IV Novembre, 171
Località Cascina Chignallungo
13853 Lessona (BI)
TELEFONO 333 2518903
MAIL info@pietrocassina.it
WEB www.pietrocassina.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pietro Cassina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pietro Cassina
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pietro Cassina
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

†††† (92) ROERO VIGNA DI LINO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €25
Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Rosso che dal rubino tende al granato. Naso fresco ed elegante che si esprime su dolcezze di liquirizia, pesca, frutti di bosco macerati, spezie chiare, mentolo. Il sorso è altrettanto fresco, vigoroso e saporito; il tannino preciso regala persistenza e ulteriore piacevolezza e assicura grande longevità. Filetto al pepe verde.

†††† ROERO BRICCO MEDICA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €20
Bt.3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BARBERA D'ALBA SUPERIORE CAROLINA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††† ROERO ARNEIS LUÈT 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.14% | €12 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† BARBERA D'ALBA SERRA DE' GATTI 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† ROERO BRICCO
MEDICA 2016 | 2017

††† LESSONA SEPTEM 2011

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €75 | Bt.660
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 84 mesi

Delicato e luminoso colore granato, al naso porge complessità e maturità con cenni fruttati di sottobosco, fiori essiccati, spezie e sfumature balsamiche nobili e intense, tratti rigorosi eppure coinvolgenti. Sorso sottile di notevole freschezza che appaga il palato regalando una lunga e sapida persistenza. Pasta e fagioli.

††† COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO CIUET 2011

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €30 | Bt.3.888
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 56 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† COSTE DELLA SESIA ROSSO CA DAI TASS 2012

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €25 | Bt.8.265
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 56 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO SEVERINA 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.3.060
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRANCESCA CASTALDI

Un legame di stima ci lega a Francesca Castaldi e alla sua famiglia fin dall'inizio della sua avventura nel mondo del vino come produttrice sulle colline novaresi e precisamente a Briona. Abbiamo visto crescere in qualità il suo vino di punta, il Fara, un esempio di eleganza e purezza. Quest'anno un vino ci ha colpito particolarmente per la sua personalità, semplice e piacevole: l'Uva Rara Valceresole, uno degli storici vitigni da sempre presenti in questo territorio un tempo utilizzata anche come uva da tavola. Si ricavano vini profumati e di media struttura, dalla beva immediata.

INDIRIZZO Via Tenente Solaroli,
8 - 28072 Briona (NO)

TELEFONO 338 7869887

MAIL francesca@cantinacastaldi.it

WEB www.cantinacastaldi.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 6,1 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Francesca Castaldi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Maurizio Forgia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Michele Colombo

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASTELLARI BERGAGLIO

Marco Bergaglio ha sempre avuto un'attenzione particolare nel proporre vini green, mettendo in risalto la genuina qualità territoriale. In più, da quest'anno, ha arricchito le etichette con la certificazione di vini vegani. Ma è sufficiente fermarsi a osservare la posizione dei suoi vigneti per capire che qui la natura è già di per sé benevola, e che le esperte mani di Marco trasformano uve eccezionali in vini di ottima qualità. Le etichette dell'ultima annata Rolona e Fornaci sono una costante garanzia, ma lasciamoci emozionare con il fascino del Vignavecchia e del Pilin, dedicato al nonno.

INDIRIZZO Frazione Rovereto,
136/R - 15066 Gavi (AL)

TELEFONO 0143 644000

MAIL gavi@castellaribergaglio.it

WEB www.castellaribergaglio.it

ANNO FONDAZIONE 1979

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco Bergaglio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Staff aziendale

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FARA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Vespolina 30% | Alc.13,5%

€30 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Splendido colore granato luminoso. Esordio fruttato e speziato ricco di frutti rossi, lampone, ciliegia, con suggestioni floreali di viola e peonia. Delicata la compagine speziata che ricorda il pepe, lo zenzero e il chiodo di garofano. Sorso energico, fresco e dinamico, con rimandi olfattivi davvero sorprendenti. Equilibrio piacevole e persistenza fruttata. Pollo allo spiedo.

COLLINE NOVARESI

UVA RARA VALCERESOLE 2020

Rosso Doc - Uva rara 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

COLLINE NOVARESI BIANCO LUCIA 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
FORNACI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12% | €10 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino intenso. Delicate fragranze di ananas, cedro, scorza di limone, mela golden, poi il mazzolino di fiori di montagna, erba sfalciata e rocce marine. Un assaggio ricco, persistente, in cui spiccano le note fresco-sapide, reso gradevole dall'alcol contenuto. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Risotto gamberi e zucchine.

GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROVERETO 2018

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12% | €16 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

GAVI PILIN 2015

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.4.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROLONA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

GAVI SPUMANTE BRUT ARDÉ

Bianco Docg Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12%

€19 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CASTELLO DEL POGGIO

La gamma dei vini prodotti dal Castello del Poggio ha sempre ben rappresentato l'Astigiano e le sue tipiche varietà territoriali. I vigneti formano un incantevole susseguirsi di ordinati filari, talvolta a formare anfiteatri naturali, in un corpo unico intorno alla tenuta e alla moderna e tecnologica cantina, in modo tale che, in vendemmia, le uve arrivino alla vinificazione in modo rapido e razionale, nel totale rispetto della materia prima. Vini che possono essere degustati nell'accogliente punto vendita, magari dopo aver fatto una rilassante passeggiata tra i meravigliosi vigneti.

INDIRIZZO Località Poggio,
9 - Frazione Portacomaro
Stazione - 14100 Asti (AT)
TELEFONO 0141 202543
MAIL info@poggio.it
WEB www.poggio.it
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 135 **BOTTIGLIE** 740.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zonin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Ferrante
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo Cascianini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CASTELLO DI CASTELLENGO

Il Castello di Castellengo, antica dimora dei conti Frichignono, già contabili del Savoia, è un'affascinante costruzione posta sulle prime alture della verde collina biellese che si stacca dalla pianura. La famiglia Ciccioni da anni persegue un'ambizioso progetto di restauro per riportare il castello al primitivo splendore. Le cantine sono state ricavate nell'antico edificio delle carrozze, ottimizzando gli spazi per la vinificazione. Attenzione per i dettagli e ricerca della qualità sono alla base della filosofia di fare vino di Magda e Alessandro, obiettivi raggiunti anche quest'anno.

INDIRIZZO Via Castello, 29
Frazione Castellengo
13836 Cossato (BI)
TELEFONO 335 5252890
MAIL info@centovigne.it
WEB www.centovigne.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Magda Zago e
Alessandro Ciccioni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Ciccioni
CONDUZIONE AGRONOMICA Magda Zago
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

††† BARBERA D'ASTI MASAREJ 2016

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Quasi granato. Intensi profumi di amarene sciroppate, ciliegie mature, more in confettura, poi il pepe nero, la liquirizia, tracce balsamiche mentolate, aghi di pino e una lieve scia ferrosa. Il gusto gioca sulle sensazioni fresco-sapide, il tannino ben levigato e lunghe e accattivanti persistenze. Faraona ripiena alle castagne.

†† BARBERA D'ASTI 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.250.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €9 | Bt.320.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

††† COSTE DELLA SESIA
NEBBIOLO CASTELLENGO 2015

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €35 | Bt.5.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Ha colore granato lucente, profumi di notevole complessità, decisamente speziati di liquirizia uniti a sfumature di erbe officinali e canfora; il profilo fruttato regala sottobosco, lampone e mora in confettura. L'assaggio parla di freschezza e tensione tannica del tutto integrate con la piacevole morbidezza e i pregevoli ritorni fruttati. Pappardelle al ragù di cinghiale.

†† COSTE DELLA SESIA ROSATO IL ROSA 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 95%, Vespolina 5%
Alc.12% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†† MIRANDA 2020

Bianco - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CASTELLO DI NEIVE

Dante Giacosa è riconosciuto come il genio che ha messo l'Italia in automobile e le sue origini sono neivesi. Il 26 e 27 giugno ne è stato celebrato a Neive il venticinquesimo anniversario dalla morte, con una mostra cittadina delle sue creazioni più significative e un convegno che ha visto radunati nei saloni del castello della famiglia Stupino importanti personaggi del mondo del design come Giorgetto Giugiaro ed Enrico Fumia. Eravamo presenti anche noi con la rubrica del Tgr Itinerante a parlare del Barbaresco prodotto da Italo Stupino, creando un connubio tutto neivese tra vino e automobili.

INDIRIZZO Via Castelborgo,
1 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67171
MAIL info@castellodineive.it
WEB www.castellodineive.it
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Italo Stupino
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco Cordero, Claudio Roggero
CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Bevione, Claudio Roggero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASTELLO DI VERDUNO

Le storiche cantine del Castello di Verduno, già appartenute al Re Carlo Alberto di Savoia e dagli anni '50 delle famiglie Burlotto e Bianco, producono una gamma di vini importante tanto da considerarsi una delle migliori aziende della zona. Da vigneti di forte vocazione vengono prodotti Barolo e Barbaresco di grande eleganza tra cui spiccano i cru Monvigliero, Massara, Rabaja e Rabaja-Bas e poi una serie di vini classici altrettanto interessanti, come il Verduno Basadone, ottenuto da uve Pelaverga, un rosso di notevole tipicità e armonia. Vini classici, sempre stilosi e armonici. Complimenti.

INDIRIZZO Via Umberto I,
9 - 12060 Verduno (CN)
TELEFONO 0172 470284
MAIL info@cantinecastellodiverduno.it
WEB www.castellodiverduno.it
ANNO FONDAZIONE 1838
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Bianco e Burlotto
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Andrian
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) BARBARESCO ALBESANI SANTO STEFANO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.7.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 20 mesi
Colore granato classico. Profilo olfattivo variegato, colpisce subito la classica nota balsamica declinata in effluvi di mentolo, eucalipto e conifera. Chiudono il cerchio fini sentori fruttati e speziati. Il sorso è avvolgente, lungo, fresco, con tannini ancora aggressivi, preludio alla lunga evoluzione. Filetto all'aceto balsamico.

+++ BARBARESCO ALBESANI SANTO STEFANO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €41 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DOLCETTO D'ALBA VIGNA BASARIN 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ BARBARESCO GALLINA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PIEMONTE SPUMANTE PINOT NERO METODO CLASSICO 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BARBARESCO
ALBESANI SANTO STEFANO
RISERVA 2012 | 2013 | 2015

++++ BARBARESCO
ALBESANI SANTO
STEFANO 2012 | 2016

++++ (93) BAROLO MONVIGLIERO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €70
Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 34 mesi

Ancora un Monvigliero d'eccezione. Ha naso profondo, dall'espressione complessa di frutti, fiori e spezie. Alle note di cacao e liquirizia si uniscono toni erbacei e minerali, con rose e viole, anice e noce moscata, infine tanta frutta rossa. La bocca è gustosa e morbida, con tannini fitti e lungo finale. Fagiano tartufato.

++++ BARBARESCO RABAJÀ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.6.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 21 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ● BAROLO MASSARA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.5.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VERDUNO PELAVERGA BASADONE 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.22.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBARESCO RABAJÀ-BAS 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.3.460 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
RABAJÀ RISERVA 2011 | 2015

++++ BARBARESCO
RABAJÀ-BAS 2016

Romano Dogliotti ha terminato a gennaio il suo turno alla presidenza del Consorzio dell'Asti Docg: molto è stato fatto, la strada in futuro è promettente. Moscato in primis, barbera a seguire, i vitigni che costruiscono l'identità della sua azienda e, quest'anno, per un'incollatura la palma va a La Caudrina, un vino fresco, diretto, che non esaspera la componente aromatica del vitigno per raggiungere un'identità propria con grande convinzione. Eleganza per le Barbera, dal Montenevère alla Solista, financo alla sbarazzina e godibilissima Guerriera.

INDIRIZZO Via Valle Bera, 10
12053 Castiglione Tinella (CN)
TELEFONO 0141 855126
MAIL romano@caudrina.it
WEB www.caudrina.it
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Romano Dogliotti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Dogliotti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Dogliotti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Sono solo tre i vini presentati quest'anno dalla storica cantina Cavallotto, ma sono fortunatamente i tre Barolo, la punta di diamante di una produzione di alto profilo che vede nel resto della gamma i classici del territorio: nebbiolo, freisa, dolcetto e barbera. Ebbene sono Barolo dal grande fascino quelli di Alfio, Giuseppe e Laura Cavallotto, strutturati e sostanziosi, prodotti secondo i dogmi della tradizione, cioè macerazioni lunghe e maturazioni prolungate in grandi botti. La zona è l'ombelico del mondo: Bracco Boschis, uno dei più begli scorci di Langa. C'è altro da aggiungere?

INDIRIZZO Via Alba Monforte, 104
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62814
MAIL info@cavallotto.com
WEB www.cavallotto.com
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alfio, Giuseppe e Laura Cavallotto
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Cavallotto, Alfio Cavallotto
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuseppe Cavallotto, Alfio Cavallotto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 5% | €10 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio

Invitante effervescenza che perdura nel calice. La generosità dei piccoli fiori bianchi e di una delicata pesca nettarina limita l'esuberanza vegetale, tipicamente aromatica del vitigno, anticipando una bocca fatta di misura, equilibrio e sostanza, densità gustativa golosa ancora di frutti e una impeccabile chiusura. Torta di mele e cannella.

🍷 MOSCATO D'ASTI LA GALEISA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 5% | €10 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 NIZZA MONTEVENERE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc. 14,5% | €17 | Bt. 4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ASTI LA SOLISTA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc. 14,5% | €9 | Bt. 10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ASTI SPUMANTE LA SELVATICA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato bianco 100% | Alc. 7% | €13 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 MONFERRATO ROSSO SFACCIATO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc. 14,5% | €15 | Bt. 3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 MOSCATO
D'ASTI LA GALEISA 2019

🍷 ASTI SPUMANTE
LA SELVATICA 2018

🍷 (94) BAROLO BRICCO BOSCHIS VIGNA SAN GIUSEPPE RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc. 14,5% | €130
Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

Riserva di grande vendemmia, dai profumi intensi e bocca importante. Il profilo è fruttato scuro, denso di note di mora e confetture, susina e bacche, viola e ribes nero, poi accenni ferrosi e selvatici. Al gusto esprime potenza e morbidezza, con tannini tosti e sapore lungo. Non prima del 2030. Lepre alla Royal.

🍷 (91) BAROLO BRICCO BOSCHIS 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc. 14,5% | €70
Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Dal naso impetuoso, fitto e ampio; splendida frutta rossa e scura, spunti vegetali e selvatici, erbe, china, liquirizia, caffè e terra bagnata. Tanta energia anche al gusto, folto di sapore e tannini, morbidezza e sapienza. Da godere senza fretta. Carré di agnello al rosmarino.

🍷 BAROLO VIGNOLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc. 14,5% | €110
Bt. 7.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO
BRICCO BOSCHIS VIGNA
SAN GIUSEPPE RISERVA
2011 | 2012 | 2013

🍷 BAROLO
BRICCO BOSCHIS 2016

●○○○
CAVELLI

Entra in guida una delle più storiche aziende del panorama vitivinicolo dell'ovadese. Infatti già nel lontano 1907, Pietro, fondatore dell'azienda e bisnonno di Davide Cavelli, attuale proprietario, aveva intuito che Prasco era un luogo ad alta vocazione per la coltura della vite e per i vini di pregio. Seguendo una linea di pensiero tradizionalista, Davide produce vini schietti, genuini, ma soprattutto di elevata qualità, valorizzando in primis il vitigno simbolo di quell'area, il dolcetto con cui produce un Ovada Riserva, il Bricco le Zerbe, davvero buono e dal prezzo più che onesto.

INDIRIZZO Via Provinciale,
77 - 15010 Prasco (AL)
TELEFONO 0144 375706
MAIL cavellivini@libero.it
WEB www.cavellivini.com
ANNO FONDAZIONE 1907
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 BOTTIGLIE 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Davide Cavelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Cavelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Cavelli
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●●●
CERETTO

Importante eccellenza del Made in Italy, la Ceretto anche quest'anno ci delizia con una produzione di vino di alto profilo diffusa in ogni etichetta della sua gamma. L'assenza del top wine Bricco Rocche passa quasi inosservata nel contesto di qualità dei vini presentati quest'anno. La proposta è straordinariamente solida e anche il nuovo Barbaresco del cru Gallina si pone tra i piani alti della classifica. Il gigante della Bernardina è quanto mai in salute e raccoglie consensi; è un successo costruito con la passione e le competenze, l'amore per il territorio e tanto coraggio. Al vertice.

INDIRIZZO Località San Cassiano,
34 - 12051 Alba (CN)
TELEFONO 0173 282582
MAIL visit@ceretto.com
WEB www.ceretto.com
ANNO FONDAZIONE 1937
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 160 BOTTIGLIE 950.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ceretto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Ceretto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Marengo
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

☆☆☆ ● OVADA RISERVA BRICCO LE ZERBE 2017

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino tendente al granato. Entrano al naso profumi netti di lampone, ribes neri, succose amarene, pesche nel vino, rosa selvatica, pepe bianco, pietra ardesia e una lieve scia mentolata. Gustoso, ricco, sapido, di freschezza salivante, tannino levigato e gradevole, e con lunghi richiami di aromi di bocca. Tagliata di manzo alle erbe aromatiche.

☆☆☆ BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE LE MURAGLIE 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

☆☆ MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIORE CRIS 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

☆☆☆☆ (93) BARBARESCO ASILI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €155
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Eccellente è dir poco! E' un Asili meraviglioso in eleganza e piacevolezza. Il naso è fresco e intensamente floreale con note di petali di rosa, gladioli, viola e lavanda; poi erbe e frutta rossa succosa. La bocca conferma grazia leggiadria, con gusto pieno, buona acidità e sfumati tannini. Dal 2025. Costolette alla Villeroy.

☆☆☆☆ (93) BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Naso complesso e torrefatto con sentori di cacao e pepe nero, caffè e mora, poi si fa avanti la frutta rossa, dolce di ciliegia, fragola e confetture. La bocca è tersa, fresca di acidi, di piena struttura e sapore. Finale fitto di tannini e persistenza. Guancia al Barolo.

☆☆☆☆ BARBARESCO GALLINA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆☆ BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €110
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆☆ BARBARESCO BERNADOT 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

☆☆☆ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €110
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆☆ BAROLO
BRUNATE 2012 | 2015 | 2016

☆☆☆☆ BAROLO
PRAPÒ 2010 | 2014 | 2016

Se Canelli, da sottozona della DOCG Moscato d'Asti, si avvia a conquistare una dignità propria come Canelli DOCG, dopo l'approvazione del maggio 2021 da parte italiana e l'iter europeo in corso d'opera, parte del merito va riconosciuta a Gianmario Cerutti, anima e propulsore dell'associazione produttori di Canelli. I suoi vini sono sempre precisi, territoriali, di grande sostanza e poca retorica: Moscato, Barbera e il Riva Granda, lo chardonnay che abbiamo atteso un anno in più per vederlo oggi sbocciare, con precisione e profondità. Attendiamo invece il Foje Russe, che uscirà come Nizza.

INDIRIZZO Via Canelli, 205
14050 Cassinasc (AT)
TELEFONO 0141 851286
MAIL info@cascinacerutti.it
WEB www.cascinacerutti.it
ANNO FONDAZIONE 1931
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Enrico Cerutti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianmario Cerutti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianmario Cerutti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Il colosso Chiarlo gode di ottima salute. Notevoli i vini in uscita quest'anno, un parterre di valore che dà dignità all'impegno profuso e alle storiche menzioni rivendicate. I Barolo e Barbaresco risultano solidi ed espressivi, eleganti e gastronomici: Cannubi e Cerequio, Asili e Faset, terre santificate alla qualità che il mondo invidia. E poi le Barbera, tanto care a Michele che ci sembrano ogni volta più buone e godibili. Sono Nizza, denominazione in auge, tutte profumate e profonde il giusto, succose e soprattutto (non è scontato) molto piacevoli. Complimenti.

INDIRIZZO SS Nizza-Canelli, 99
14042 Calamandrana (AT)
TELEFONO 0141 769030
MAIL info@chiarlo.it
WEB www.michelechiarlo.it
ANNO FONDAZIONE 1956
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 1.100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Michele Chiarlo
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianni Meleni, Stefano Chiarlo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Chiarlo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ MOSCATO D'ASTI CANELLI SURÌ SANDRINET 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5%
€12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Dorato brillante, dalla spuma persistente. Generosi sbuffi d'acacia, golosi sentori di pasticceria su di un ricorrente fondo di agrumi verdi, dominati da uno spiccatissimo lime. La bocca non delude: snella, veloce e di sapiente equilibrio tra freschezza dinamica e confortante dolcezza. Piccola pasticceria secca.

+++ BARBERA D'ASTI CERUTTI 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ PIEMONTE CHARDONNAY RIVA GRANDA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €17 | Bt.3.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ ALTA LANGA BRUT ENRICO CERUTTI 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc.12,5% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO 2020

Bianco Doc - Cortese 100% | Alc.12% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ (92) BAROLO CEREQUIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €74 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Cerequio di sostanza, piace per equilibrio e generosità. Il naso è profondo, di frutta matura e confetture, mora di gelso e bacche, marasca e fiori passiti. La bocca godibile e armoniosa, ha sapore e finezza tannica. Un Barolo rassicurante, al meglio dal 2027. Lepre al ginepro.

++++ (92) NIZZA LA COURT RISERVA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €36
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Una Barbera estremamente elegante, dal profilo fruttato e minerale. Il naso è complesso, con note calde e succose di frutta, di sottobosco, cuoio e tabacco, mora e confetture. La bocca conquista per morbidezza e struttura; ha nerbo, freschezza e lunga persistenza. Importante ma leggiadro. Stinco di vitello.

++++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA LA COURT VIGNA VEJA 2016

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €43
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €74
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO ASILI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €52
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO FASET 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €42
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
CEREQUIO RISERVA 2013

++++ BAROLO
CANNUBI 2015

CHIONETTI

La terza etichetta di Barolo prodotta nel vigneto Roncaglie di La Morra si aggiunge al prestigioso elenco di etichette della famiglia Chionetti. Una serie di vini di ineccepibile qualità prodotti con cura e attenzione, aspetti qualitativi che da sempre caratterizzano questa azienda di Dogliani guidata dal brillante Nicola Chionetti, nipote dell'indimenticato Quinto. Il cavallo di razza è sempre il vitigno dolcetto che in questo territorio regna da secoli, un vitigno dalle molteplici sfaccettature, versatile nell'abbinamento, in particolare con i primi piatti, che merita di essere valorizzato.

INDIRIZZO Borgata Valdiberti,
44 - 12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 71179
MAIL chionettiquinto@chionettiquinto.com
WEB www.chionettiquinto.com
ANNO FONDAZIONE 1912
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nicola Chionetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Caviola, Marco Devalle
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Devalle
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CIABOT BERTON

Solidità e rigore sono due delle parole chiave per capire la filosofia produttiva che guida Marco Oberto e la sua famiglia nella conduzione di questa bella realtà di La Morra. Solidità nell'essere ormai consapevoli delle potenzialità e delle caratteristiche del territorio in cui operano, che ha portato, oltre a un approccio poco invasivo in vigna, alla scelta di vinificare separatamente le singole parcelle. Qui subentra anche il rigore, che si traduce in vini - soprattutto i Barolo - fortemente identitari e sempre precisi interpreti non solo del territorio, ma anche del millesimo.

INDIRIZZO Frazione Santa Maria,
1 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50217
MAIL info@ciabotberton.it
WEB www.ciabotberton.it
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 75.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Oberto
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Oberto
CONDUZIONE AGRONOMICA Paola Oberto, Marco Oberto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) BAROLO PARUSSI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.3.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Granato luminoso, profilo olfattivo delicato, quasi sussurrato, di gran finezza, giocato su note balsamiche e mentolate, liquirizia dolce, erbe officinali e ancora confettura di mora e agrumi maturi. Già equilibrato e definito, con trama tannica raffinata e cesellata. Godibile e intensa persistenza. Tournedos di vitello.

++++ (92) DOGLIANI BRICCOLERO 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14% | €16 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 4 mesi

Colore porpora splendido, profumi fruttati di ciliegia, susina e lampone dal profilo dolce e goloso, sfumature balsamiche e mentolate che si completano in delicata speziatura con finale di liquirizia. Bocca di grande sapore e intensità, ottimo equilibrio e lunga persistenza mandorlata. Pasta e fagioli.

++++ BAROLO BUSSIA VIGNA PIANPOLVERE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO RONCAGLIE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.4.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ DOGLIANI SAN LUIGI 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ BAROLO ROCCHETTEVINO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.4.000
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Classico granato. Delicata e una bella ed elegante progressione: fiori essiccati, frutta rossa macerata, spezie dolci, ventate balsamiche. Colpisce la freschezza, che tiene a bada la struttura e un tannino ancora scalpitante e quasi severo. Carré di agnello al timo.

+++ BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €27 | Bt.8.000
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BAROLO CIABOT BERTON 1961 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.10.000
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO ROGGERI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.8.000
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ DOLCETTO D'ALBA RUTUIN 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE NEBBIOLO 3 UTIN 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ DOGLIANI
BRICCOLERO 2017 | 2018 | 2019

++++ DOGLIANI
LA COSTA 2015

Il cuore dell'azienda Cieck è il vigneto Misobolo, vero cru dell'erbaluce, il bianco vitigno canavesano ubicato nel comune di Agliè. La vigna Misobolo ha rappresentato un punto di orgoglio e di prestigio fin dalla fondazione dell'azienda. Remo, Lia e Domenico hanno sempre vinificato con cure le uve di questo storico sito. Ne abbiamo avuto conferma durante una degustazione nell'estate 2021 per valutare la longevità dell'erbaluce. Una bottiglia dell'annata 2000 in perfetta forma, ha colpito favorevolmente i presenti. Non ci siamo stupiti, l'erbaluce ha doti non ancora del tutto conosciute.

INDIRIZZO Cascina Castagnola, 2
10090 San Giorgio Canavese (TO)
TELEFONO 0124 330522
MAIL info@cieck.it
WEB www.cieck.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Domenico Caretto e Lia Falconieri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpiero Gerbi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Caretto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

E' sempre un piacere incontrare Giuliana Viberti. I ricordi vanno a Domenico e alle sue guasconate, gli anni ruggenti dell'inizio, quando il coraggio prevaleva sulla ragione e la Langa era in parte da costruire. Ma ora è il tempo della consapevolezza e l'azienda Clerico piglia sull'acceleratore investendo in studi e ricerca, non paga del successo di questi anni. Oscar Arrivabene sa il fatto suo e ci presenta quest'anno una batteria di prim'ordine con il gruppo dei Barolo tosto e agguerrito, anche se il resto della gamma non sta a guardare. Vini di Monforte, forti e generosi, fatti col cuore.

INDIRIZZO Località Manzoni, 22/A
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78171
MAIL info@domenicoclerico.com
WEB www.domenicoclerico.com
ANNO FONDAZIONE 1976
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuliana Viberti
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianmatteo Raineri, Oscar Arrivabene
CONDUZIONE AGRONOMICA
Livio Cavalotti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (92) ERBALUCE DI CALUSO MISOBOLO 2019

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino vivace e luminoso, fragranti e intensi profumi di agrumi, mela renetta, uva spina, fiori gialli ed erbe aromatiche che si completano in una delicata sfumatura di anice. Al gusto è scattante, con trama fresca ma soprattutto sapida che completa il sorso di grande equilibrio e persistenza. Trota alla mugnaia.

++++ ERBALUCE DI CALUSO PASSITO ALLADIUM 2014

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100% | Alc.14% | €22 (0,375l)
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ ERBALUCE DI CALUSO INGENUUS 2018

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13% | €16
Bt.855 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE NATURE 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.13% | €22
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CANAVESE NEBBIOLO SUST 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ CANAVESE ROSSO CIECK TUCC-UN 2018

Rosso Doc - Barbera 70%, Freisa 30% | Alc.13,5% | €10
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ERBALUCE
DI CALUSO PASSITO
ALLADIUM RISERVA 2006

++++ (94) BAROLO GINESTRA CIABOT MENTIN 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Incarna lo spirito indomito della Ginestra. Colore scuro, naso potente, bocca tosta e grintosa. I sentori sono sciolti e profondi, densi di frutti scuri e di sottobosco, confetture, erbe, spezie dolci e mentolo, liquirizia e tabacco. Al gusto vibra di energia e struttura, esibendo tannini e lunghezza. Dal 2030. Filetto di cervo ai mirtilli.

++++ (93) BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA AEROPLANSERVAJ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €86
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Integro e austero, è un '17 di gran classe, copioso in sostanza e massa fruttata. Ai sentori di erbe e fiori si intrecciano le note di frutta rossa e scura, via via più dolce e intensa. Marcata e decisa è la risposta gustativa, corroborante nei tannini, lunga nella persistenza fruttata. Non prima del 2030. Finanziaria.

++++ BAROLO PERCRISTINA 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €195
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GINESTRA PAJANA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO DEL COMUNE DI MONFORTE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO CAPISME-E 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €21
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO DEL
COMUNE DI SERRALUNGA
AEROPLANSERVAJ 2016

++++ BAROLO
PERCRISTINA 2007 | 2010

MASSIMO CLERICO

Eleganza e finezza sembrano essere le caratteristiche che in questi ultimi anni riscontriamo con piacere nei vini di Massimo Clerico. La sua capacità di trasferire nel bicchiere le sfumature di un territorio unico, qual è quello di Lessona, è ammirevole. Il Lessona riserva 2016 è un vino dotato di equilibrio perfetto. Altrettanto centrati il Coste Sesia Cà du Leira caratterizzato da intense note di spezie e di frutta matura, dalla beva invitante e piacevole. Elegante e discreto lo Spanna che riportando in etichetta lo storico nome del vitigno gli ha dato dignità e soprattutto qualità.

INDIRIZZO Via Cappa Dario,
17/A - 13853 Lessona (BI)
TELEFONO 015 982176
MAIL massimo.clerico@virgilio.it
WEB www.clericomassimo.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Clerico
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Forgia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

GIULIO COCCHI

Le tante etichette, tutte di gran livello qualitativo, proposte dalla Giulio Cocchi sanno sempre come distinguersi nel panorama enologico. Vini aromatizzati, che rispettano fedelmente le ricette originali del fondatore fin dal 1891 e bollicine di classe ed eleganza che gli attuali proprietari, la famiglia Bava, già dal suo ingresso alla fine degli anni settanta, ha voluto valorizzare e rilanciare. Questo progetto ha portato a produrre spumanti Alta Langa di gran pregio tra cui emergono il Bianc 'd Bianc, elegante, fine e di carattere e il Ròsa, talmente fresco che invita al secondo assaggio.

INDIRIZZO Via Liprandi, 21
14023 Cocconato (AT)
TELEFONO 0141 600071
MAIL cocchi@cocchi.com
WEB www.cocchi.it
ANNO FONDAZIONE 1891
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bava
CONDUZIONE ENOLOGICA Giulio
Bava, Donato Lanati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (91) LESSONA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Delicato e luminoso granato, oltre il primo impatto terragno si apre un ventaglio olfattivo decisamente complesso con riconoscimenti di agrumi, fiori essiccati, erbe officinali, confetture balsamiche. Al palato è di estrema delicatezza, finissimo il tannino, decisamente sapido e di gustosa persistenza. Faraona al cartoccio.

🍷 COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO SPANNA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COSTE DELLA SESIA ROSSO CÀ DU LEIRA 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 50%, Croatina 40%, Vespolina 10% | Alc.13,5%
€18 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ALTA LANGA BRUT BIANC 'D BIANC 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€25 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

Paglierino brillante e perlage interminabile. Bouquet raffinato che, ai sentori di acacia, gelsomino e fiore di camomilla, affianca bergamotto, susina, fienagione estiva e froolini al limone. Assaggio fresco, sapido, cremoso, caratteristiche esaltate da stuzzicanti bollicine che ne allungano la persistenza. Seppie ripiene in guazzetto.

🍷 ALTA LANGA BRUT RÒSA 2016

Rosato Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €25 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ALTA LANGA PAS DOSÉ BLANC DE NOIRS 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%
€31 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 STORICO VERMOUTH DI TORINO

Bianco Aromatizzato - Moscato bianco 100%
Alc.16% | €18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

Valter Fissore è il signore della Ravera. Tra i primi a crederci grazie alle intuizioni di Elvio Cagno, oggi Valter può vantare in questo territorio nel comune di Novello un parco vigneti straordinario. Ne sono la riprova i vini ottenuti, ben quattro etichette di Barolo che ogni anno raggiungono alti livelli di qualità. Tra i vini di quest'anno brillano il top wine Bricco Pernice e la Riserva Elena, entrambe etichette di grande valore per eleganza ed espressione. I restanti vini dell'ampia gamma garantiscono caratteri di qualità e tipicità: vini classici e raffinati, sempre nei nostri pensieri.

INDIRIZZO Via Ravera, 2
12060 Novello (CN)
TELEFONO 0173 744006

MAIL elvio.cagno@elvio.cagno.com

WEB www.elvio.cagno.com

ANNO FONDAZIONE 1991

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Nadia Cagno

e Valter Fissore

CONDUZIONE ENOLOGICA Valter Fissore

CONDUZIONE AGRONOMICA

Valter Fissore

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Una visita a Colle Manora non è solamente passeggiare tra vigneti e degustare vini di ottima fattura, tra cui Barbera e Albarossa di territorio, altri di impronta più internazionale, tutti illustrati da personale attento, preparato e cordiale, ma è anche immergersi in una realtà fatta di stile, eleganza e raffinato buon gusto. Il proprietario, Giorgio Schön ha unito la passione per le auto da corsa (da non perdere il museo) con quella per il vigneto, tanto da includerli entrambi nel logo aziendale: un grappolo sormontato da un tratto di penna rossa a delineare la sagoma di un'auto sportiva.

INDIRIZZO Strada Bozzola,
5 - 15044 Quargnento (AL)
TELEFONO 0131 219252

MAIL info@collemanora.it

WEB www.collemanora.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giorgio Schön

CONDUZIONE ENOLOGICA Valter

Piccinino, Piero Ballarino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I → BAROLO RAVERA VIGNA ELENA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Gran vino. Elegante, raffinato, pregiato: un Barolo che fa il vuoto dietro a sé. Il piglio è quello della tradizione: sentori di ferro e terra bagnata, fiori passiti, erbe, menta e foglie secche; poi la frutta rossa, tra cui melograno, ribes, erbe e ciliegia. Il resto è proporzione, dolcezza e sapido finale. Piccione al forno.

++++ (93) BAROLO RAVERA BRICCO PERNICE 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Non perde la sua indole di leader. E' ferreo al naso, cauto e introverso. Poi si apre in tutta la sua dimensione, con profumi profondi di sottobosco e fiori rossi: viola e petali di rosa, cedro, agrumi, ciliegia, liquirizia, lavanda e menta. In bocca non si fa mancare nulla: ha vigore, tannini e tanta classe. Filetto di Angus.

++++ BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA BRICCO DEI MERLI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €19
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BAROLO CASCINA NUOVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO BORDINI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO RAVERA
2013 | 2015 | 2016

++++ BAROLO RAVERA
BRICCO PERNICE 2013 | 2015

+++ MONFERRATO BIANCO MILA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Viognier 40% | Alc.13,5% | €18
Bt.3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Dorato luccicante. Ampio ventaglio odoroso che richiama papaya, poi melone, banana matura, pompelmo, zafferano, stecca di vaniglia e una dolce sfumatura di torrone a chiudere. Palato avvolto da setose morbidezze, stuzzicante sapidità e lunghe e raffinate persistenze. Risotto ai gamberi e zafferano.

+++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE MANORA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ MONFERRATO ROSSO BARCHETTA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%
€16 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ PIEMONTE ALBAROSSA RAY 2019

Rosso Doc - Albarossa 100% | Alc.14% | €14 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ MONFERRATO BIANCO MIMOSA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5%
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++ BARBERA DEL MONFERRATO PAIS 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COLLINA SERRAGRILLI

Fatta eccezione per il Grillobianco, anche per questa edizione l'azienda guidata da Piernicola Bruno propone tutti vini appartenenti allo stesso millesimo, nello specifico il 2018. E tutti gli assaggi rivelano la grande bevibilità regalata dall'annata, pur mantenendosi fedeli ai canoni di vitigno e territorio. Fresche le due Barbera; tradizionale pur con un tocco di modernità il Nebbiolo; giocato sulla contrapposizione tra dolcezza e classicità il Barbaresco Serragrilli; di grande struttura ed eleganza lo Starderi, che sfrutta e racconta al meglio le caratteristiche di questo cru.

INDIRIZZO Via Serragrilli,
30 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 677010
MAIL info@serragrilli.it
WEB www.serragrilli.it
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Lequio
e Piernicola Bruno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Bevine
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLOMBERA & GARELLA

Nel 1992 Carlo Colombero inizia la produzione di vino Bramaterra alla cascina Cottignano, dividendosi tra le vigne e la coltivazione di riso nella Baraggia vercellese. Ma la passione per il vino prevale tanto da dedicarsi completamente. Oggi tutta la famiglia Colombero, Carlo e Michela con i figli Giacomo e Guglielmo, portano avanti questo progetto insieme a Cristiano Garella che per il vino dell'Alto Piemonte tanto ha lavorato. I vini di Colombero e Garella traducono perfettamente le caratteristiche del territorio esaltando quella sapidità che ne è la chiave di lettura.

INDIRIZZO Cascina Cottignano,
2 - 13866 Masserano (BI)
TELEFONO 015 96967
MAIL colomberaegarella@gmail.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo Colombero
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristiano
Garella, Giacomo Colombero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Colombero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† BARBARESCO STARDERI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Rosso rubino che vira al granato. Fine e preciso: spezie dolci, sbuffi balsamici, note di sottobosco, frutta dolce macerata, erbe aromatiche, un refolo etero. Imponente, ricco e polposo; tannino scalpitante ma di classe; beva equilibrata ed estremamente piacevole. Filetto al ribes.

††† BARBARESCO SERRAGRILLI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† BARBERA D'ALBA GRILLAIA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††† LANGHE NEBBIOLO BAILÈ 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.9.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† LANGHE BIANCO GRILLOBIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 90%, Sauvignon 10% | Alc.13,5%
€16 | Bt.5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†† BARBERA D'ALBA SERRAIA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.32.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† (92) BRAMATERRA CASCINA COTTIGNANO 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 10%
Alc.13% | €32 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato di impeccabile luminosità, offre un naso ricolmo di frutta, fiori e in particolare di spezie ed erbe officinali perfettamente in armonia. Piccoli frutti di bosco, pesca di vigna, assenzio, zenzero, viola e menta. Al gusto è sottile, delicato ma continuo nel sapore ricco di sapidità ed equilibrio. Stinco di maiale al forno.

††† COSTE DELLA SESIA ROSSO CASCINA COTTIGNANO 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 10% | Alc.12,5%
€14 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

COLOMBO CASCINA PASTORI

Questa giovane azienda è riuscita a costruirsi in pochi anni una forte credibilità tra gli amanti del metodo classico piemontese. Nel cuore dell'Alta Langa, a Santo Stefano Belbo, la famiglia Colombo realizza una piccola produzione di alta qualità basata sulle uve chardonnay e pinot nero. Quest'anno mancano all'appello due colonne portanti della gamma aziendale, il pinot nero Maxima ed il Blanc de Blancs, ma ci consoliamo con il Rosè, che da un paio di anni esce con la denominazione Alta Langa, davvero in grandissima forma.

INDIRIZZO Regione Cafa,
172/B - 14051 Bubbio (AT)
TELEFONO 0144 852807
MAIL info@colombovino.it
WEB www.colombovino.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonio e
Andrea Colombo
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele
Carboni, Riccardo Cotarella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Carboni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

CONTERNO

Roberto Conterno è fiero e orgoglioso e sembra non fermarsi più. La costruzione della nuova e bellissima cantina della Nervi a Gattinara gli ha dato forza ed energia e gli orizzonti sembrano dilatarsi. Ne sono testimonianza i suoi vini, luminosi in ogni bottiglia, eccellenti ad ogni sorso. Quelli di quest'anno stupiscono ancora e sono spettacolari: lo è il Monfortino '15, un vero portento, i tre Barolo del '17, uno meglio dell'altro e poi le Barbera, seducenti e godibili. Che dire ancora? La qualità non conosce confini e Roberto Conterno lo sa benissimo.

INDIRIZZO Località Ornati, 2
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78221
MAIL conterno@conterno.it
WEB www.conterno.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 65.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberto Conterno
CONDUZIONE ENOLOGICA Donato Lanati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ➡️ ⬅️ ALTA LANGA BRUT ROSÉ 2015

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Rosa tenue e luminoso punteggiato da un perlage fine e persistente. All'olfatto è intrigante ed esprime note di pasticceria, profumi di rosa rossa, coulis di fragole e lamponi oltre a note minerali di gesso e calcare. In bocca è avvolgente ma al contempo fresco e beverino, con una piacevole sapidità finale. Aragosta con salsa al burro.

🍷 PIEMONTE PINOT NERO APERTURA 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 (98) I BAROLO MONFORTINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €800
Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 56 mesi

E' uno dei migliori Monfortino di sempre. Il naso è importante, puro, fruttato e polposo. Scioglie note di amarena, lampone, erbe e succo di frutta. La bocca nonostante la gioventù è morbida e tesa, fitta di tannini dolci, lunghissima. Un capolavoro. Filetto di Fassona con salsa bernese.

🍷 (96) I BAROLO VIGNA FRANCIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €200
Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 44 mesi

Francia compatto e austero, dal naso spettacolare e complesso di frutta rossa e piccole spezie tra cui ciliegia e fragola, erbe, bacche e radici. Al palato è gustoso, potente, munito di tannini fitti. Grande vino. Filetto di cervo.

🍷 (95) I BAROLO VIGNA CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €200
Bt.5.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 44 mesi

Cerretta superbo, dal timbro floreale, folto di note di erbe e rosmarino, bacche e sottobosco, poi tanta frutta rossa, fragole e lampone, ribes e pesca. La dolcezza si sente anche al gusto, morbido, perfetto nello sviluppo. Stinco di vitello al forno.

🍷 BAROLO VIGNA ARIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €200
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 44 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ALBA VIGNA CERRETTA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €45 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ALBA VIGNA FRANCIA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €48 | Bt.22.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO
MONFORTINO RISERVA
2010 | 2013 | 2014

🍷 BAROLO
VIGNA FRANCIA 2016

CONTERNO FANTINO

E' come sempre autorevole la produzione di questa importante azienda, tra i marchi più blasonati dell'intero territorio di Langha. La gamma è ampia e la qualità presente in ogni etichetta assaggiata. I potenti e affermati Barolo, dominano la scena, gli altri seguono da vicino: Chardonnay, Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Langhe, vini precisi e profondi, stilisticamente perfetti, tutti al vertice delle rispettive denominazioni. Fondata nell'82 dagli amici Claudio Conterno e Guido Fantino, questa ormai storica cantina di Monforte rappresenta uno degli approdi sicuri del territorio. Avanti così.

INDIRIZZO Via Ginestra, 1
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78204
MAIL info@conternofantino.it
WEB www.conternofantino.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Guido Fantino
e Claudio Conterno
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio
Fantino, Guido Fantino
CONDUZIONE AGRONOMICA Claudio
Conterno, Matteo Conterno
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

CONTRATTO

Le vigne di Bossolasco sono ormai il cuore produttivo di questa raffinata maison di Canelli. Sono terreni ad assoluta vocazione spumantistica, per giacitura (calcare e ancora calcare), altitudine (700-820 m) e clima. Nelle mani di Giorgio e Andrea Rivetti le uve, raccolte a maturità, danno vita a metodo classico vibranti e complessi, com'è raro a sud della Champagne. E se c'è ancora chi dubita che l'Alta Langa sia la nuova frontiera della spumantistica italiana, consigliamo l'assaggio del Blanc de Noir o del Blanc de Blancs 2016. Poi c'è la Special Cuvée 2013: ma è un campione hors catégorie.

INDIRIZZO Via G.B. Giuliani,
56 - 14053 Canelli (AT)
TELEFONO 0141 823349
MAIL info@contratto.it
WEB www.contratto.it
ANNO FONDAZIONE 1867
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 37 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Rivetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea
Rivetti, Giorgio Rivetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Rivetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO MOSCONI VIGNA PED 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Un Mosconi che propone al meglio i caratteri del vigneto: potenza e frutto. Il piglio olfattivo è intenso ed elegante, con note iniziali torrefatte e mentolate e poi via via più fruttate e raffinate ricordando sentori di fragola macerata e viola, confetture, ciliegia e lampone maturo. Potente e vigoroso è l'apporto gustativo, importante nell'impatto e nel tannino ma anche lungo e saporito nel finale. Tajarin al tartufo.

++++ BAROLO GINESTRA VIGNA SORÌ GINESTRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €80
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GINESTRA VIGNA DEL GRIS 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CASTELLETTO VIGNA PRESENDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA VIGNOTA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ LANGHE CHARDONNAY BASTIA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €25
Bt.6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BAROLO GINESTRA
VIGNA SORÌ GINESTRA
2013 | 2014 | 2016

++++ BAROLO MOSCONI
VIGNA PED 2014 | 2015 | 2016

++++ (94) CONTRATTO SPECIAL CUVÉE PAS DOSÉ RISERVA 2013

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €60 | Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 7 mesi | 72 mesi sui lieviti

Oro antico. Armonica costruzione olfattiva: pasticceria, frutta a pasta gialla evoluta, nocciola, anice, erbe aromatiche, cenni burrosi. In bocca l'architettura strutturale parla il linguaggio del pinot nero, su cui s'innestano le evolute finezze dello chardonnay. Sorso di gran volume, ma sapido e ficcante. Carpaccio di tonno rosso su crema di finocchi.

++++ (93) ALTA LANGA PAS DOSÉ FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS 2016

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €28 | Bt.16.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti

Cromia d'oro antico brillante, con riflessi ramati. Eleganti profumi di piccoli frutti rossi, muschio, timo, agrume. Percorso gustativo entusiasmante, dove alla "vinosità" regalata dall'ampia struttura fa da contraltare una rigorosa verticalità, con lunga scia fruttato-sapida. Carpaccio di capesante.

++++ ALTA LANGA PAS DOSÉ BLANC DE BLANCS 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ALTA LANGA PAS DOSÉ FOR ENGLAND ROSÉ 2016

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €28
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ CONTRATTO MILLESIMATO PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €21 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ CONTRATTO
SPECIAL CUVÉE PAS
DOSÉ RISERVA 2010 | 2012

++++ CONTRATTO
CUVÉE NOVECENTO
PAS DOSÉ 2010

La notizia più sorprendente di quest'anno nel panorama vitivinicolo piemontese è quella relativa all'acquisizione da parte di Gianfranco Lanci, top manager italiano al vertice di Lenovo, della storica azienda Coppo, fondata nel 1892. Questa importante mossa di mercato arriva a distanza di una decina di anni dalla precedente acquisizione da parte di Lanci dell'azienda Dosio di La Morra. La famiglia Coppo resterà in azienda al fine di garantire la continuità, con Roberto a sovrintendere la produzione e Paolo insieme al figlio Luigi a gestire l'attività commerciale.

INDIRIZZO Via Alba, 68
14053 Canelli (AT)
TELEFONO 0141 823146
MAIL info@coppo.it
WEB www.coppo.it
ANNO FONDAZIONE 1892
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 52 **BOTTIGLIE** 420.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Dosio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Guglielmo Grasso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianmario Cerutti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Caldo il 2017, e avaro d'acqua fino alla vendemmia. Per i nebbiolisti, una sfida: preservare l'eleganza, la croccantezza di un frutto esuberante senza cadere in derive surmature. Chez Cordero di Montezemolo, la viticoltura bio già aiuta a dare equilibrio al vigneto; la pratica mirata del sovescio, poi, mantiene il suolo vivo e fresco anche quando gli effetti del "climate change" picchiano duro. Certo, vigne vecchie e grand cru fanno la loro parte: per verificare, consigliamo l'assaggio del magnifico Gattera e dell'imperiale Enrico VI. Vini tosti, nobili. Di magnifica freschezza gustolfattiva.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
67 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50344
MAIL info@corderodimontezemolo.com
WEB corderodimontezemolo.com
ANNO FONDAZIONE 1340
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 56 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni, Elena
e Alberto Cordero di Montezemolo
CONDUZIONE ENOLOGICA Enrico Olivieri,
Alberto Cordero di Montezemolo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele Grasso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) NIZZA PONTISELLI 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16% | €60 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino scuro e compatto. Bouquet ampio e intenso. Emergono sentori di confettura di more, prugna disidratata, iris, liquirizia, rabarbaro, legni, humus e pepe. Il sorso è ricco ed equilibrato. L'acidità sostiene la beva e maschera l'importante grado alcolico. Regala un finale lunghissimo e molto gustoso. Filetto di manzo con salsa al Roquefort.

++++ (93) BARBERA D'ASTI POMOROSSO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16% | €45
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

++++ PIEMONTE CHARDONNAY MONTERIOLO 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €35
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ALTA LANGA BRUT RISERVA 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 80%,
Chardonnay 20% | Alc.13% | €35 | Bt.6.000
Ferm Legno | Mat. Legno 9 mesi | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ NIZZA BRIC DEL MARCHESE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16% | €60
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ NIZZA RISERVA DELLA FAMIGLIA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16,5% | €110
Bt.2.258 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ (94) BAROLO ENRICO VI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €75
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato. Dopo un'entrée di viola e piccoli frutti rossi, s'insinua la nobiltà olfattiva del Villero, preziosa nelle sfumature spezzate (chiodo di garofano) e balsamiche, con nitide note di pesca. Al palato è concentrato, potente, guerriero nel tannino, lungo, già pronto a entrare nell'aristocrazia di Langa. Tournedos alla Rossini.

++++ BAROLO GATTERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO MONFALLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €38
Bt.46.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE FUNTANÌ 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €34
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12
Bt.33.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LANGHE CHARDONNAY ELIORO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €33
Bt.6.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

GIOVANNI CORINO

A Giuliano Corino, alla fine dei ruggenti anni '80 compagno di strada dei "Barolo Boys", sulla scia della rivoluzione che avrebbe cambiato per sempre il mondo del vino di Langa, si è ormai affiancato il figlio Andrea, in vigna e in cantina. La strada è peraltro tracciata con sicurezza, il protocollo produttivo è ormai consolidato. Per i Barolo: bassi rendimenti (55-65 q per i cru, 45 per il Riserva), rotomacceratore, due anni di maturazione in barrique o pièce, qualche mese di bottiglia. Vini impressionanti per concentrazione, forza e impegno gustativo: uno stile.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
25/B - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 333 2320458
MAIL info@corino.it
WEB www.corino.it
ANNO FONDAZIONE 1952
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuliano Corino
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuliano
Corino, Andrea Corino
CONDUZIONE AGRONOMICA Giuliano
Corino, Andrea Corino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RENATO CORINO

Nel millesimo 2017, caratterizzato da un'estate calda e seccata, Renato Corino e il figlio Stefano interpretano con estro, sensibilità e rigore le uve provenienti dai loro cru lamorresi. Barolo di raffinato impatto olfattivo, nati da bassi rendimenti nel vigneto (45 q/ha) e maturati in piccole botti (in prevalenza barrique, in piccola parte tonneau), Arborina e Rocche dell'Annunziata siedono senza inibizioni al tavolo dei più grandi nebbiolo di Langa. E il confidenziale Roncaglie di La Morra, che porta il nome di Stefano, alla sua seconda uscita, è vicinissimo, in evidente crescita.

INDIRIZZO Borgata Pozzo,
49/A - Frazione Annunziata
- 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 338 7301814
MAIL info@renatocorino.it
WEB www.renatocorino.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Renato Corino
CONDUZIONE ENOLOGICA Stefano
Corino, Renato Corino
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano
Corino, Renato Corino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ BAROLO GIACHINI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €50 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi

Granato fitto. Porta con grazia le stigmate d'una nebbiolesca modernità: tabacco, mora, mentolo, varie finzze balsamiche, spezie dolci e lussuose. L'estrazione di tutte le componenti è vigorosa, con tannini salienti, ancora un poco monolitici. Impresionante la sostanza gustativa. Piccione in casseruola.

+++ BAROLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €95 | Bt.1.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BAROLO BRICCO MANESCOTTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO ARBORINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €55 | Bt.2.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €33 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ (93) BAROLO ARBORINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Granato scuro. Naso moderno ed eloquente, scintillante di fragola e lampone, raffinato da delicatezze balsamico-mentolate, con lussuose sensazioni di tabacco chiaro e noce moscata. Il sorso impressiona per il dinamico equilibrio tra il graffio tannico e la carnosità fruttata. Lungo e inappuntabile finale. Filetto di manzo al balsamico.

++++ BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €55
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO RONCAGLIE STEFANO CORINO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €52
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
ROCCHES DELL'ANNUNZIATA
2011 | 2014 | 2015

++++ BAROLO
RISERVA 2011

Con il nuovo disciplinare di produzione, è possibile usare la menzione "Riserva" anche per il Roero Arneis; menzione che vuole evidenziare il potenziale evolutivo di un vitigno consumato spesso troppo giovane. La famiglia Bovone è stata tra le prime a credere nell'evoluzione dell'arneis, e lo dimostra l'Enritard, uno dei suoi vini di punta, prodotto a partire dalla vendemmia 2011. Una menzione particolare merita poi il Tarasco, un passito anch'esso ottenuto da uve arneis, bottrizzate, a cui la maturazione di 48 mesi in botti mai colmate conferisce complessità e soprattutto eleganza.

INDIRIZZO Via Valentino, 150
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 65636
MAIL info@cornarea.com
WEB www.cornarea.com
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 15 BOTTIGLIE 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bovone
CONDUZIONE ENOLOGICA Gian
Nicola Bovone
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pierfranco Bovone
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Un gran Rabajà anche nel millesimo 2018, che pure, con la sua immediata, quasi insidiosa finezza, poteva in linea di principio sembrare meno adatto al carattere del grand cru e all'interpretazione rigorosa che i Cortese ne hanno sempre dato. Invece questo grande Barbaresco sa miscelare in un lungo, memorabile sorso la profondità strutturale propria del terroir e una godibilità già raggiunta, a tratti quasi esplosiva. Ma qui sta la grandezza delle grandi vigne e di chi le coltiva, le vive, le respira da generazioni. Il "semplice" Barbaresco e la Barbera Morassina sono come sempre eccellenti.

INDIRIZZO Strada Rabajà, 80
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635131
MAIL info@cortesejiuseppe.it
WEB www.cortesejiuseppe.it
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 9 BOTTIGLIE 68.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pier Carlo Cortese
CONDUZIONE ENOLOGICA
Pier Carlo Cortese
CONDUZIONE AGRONOMICA
Pier Carlo Cortese
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (92) ROERO ARNEIS ENRITARD 2017

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

Luminosa veste giallo paglierino. Delicato, elegante e austero. Subito spezie chiare, poi fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche, un bel finale di miele a completare la bella progressione. Sorso ricco e di gustosa sapidità; appagante, invita al riassaggio grazie a un preciso finale delicatamente amarognolo. Quaglie in foglie di vite.

🍷 TARASCO 2017

Bianco Passito - Arneis 100% | Alc.12,5% | €29 (0,375l)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 ROERO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.70.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NEBBIOLO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €14 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BARBERA D'ALBA CORNAREA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 ROERO
ARNEIS ENRITARD 2015

🍷 (94) BARBARESCO RABAJÀ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €47 |
Bt.17.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 22 mesi

Eccola, l'interpretazione autentica del Rabajà. Granato classico, profuma di melograno e fragolina macerata, glicine e petali d'ortensia, noce moscata, liquirizia, chiodo di garofano. Eccellente continuità di bocca, con frutto succoso e caldo che avvolge la robusta imbastitura tannica. Filetto al Camembert.

🍷 BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €32
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ALBA MORASSINA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 LANGHE BIANCO SCAPULIN 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €17 | Bt.8.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LANGHE DOLCETTO 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BARBARESCO
RABAJÀ RISERVA
2008 | 2011 | 2013

🍷 BARBARESCO
RABAJÀ 2013 | 2014 | 2016

ROBERTO CROSIO

Roberto ha iniziato giovanissimo il suo lavoro di viticoltore in Canavese; oggi dopo vent'anni di potature, vendemmie, travasi, affinamenti, errori e intuizioni può certamente dire la sua in questo territorio e in modo particolare sull'erbaluce. Ha maturato esperienza e i suoi vini rivelano carattere e qualità, la giusta misura per far emergere il carattere di un grande vitigno quale è l'erbaluce e la sua collocazione sul mercato. Una sfida certamente non facile per un produttore di un piccolo territorio che si confronta con un vitigno intrigante e per certi versi non del tutto esplorato.

INDIRIZZO Via Roma, 75 - 10010

Candia Canavese (TO)

TELEFONO 339 8636004

MAIL info@cantinecrosio.it

WEB www.cantinecrosio.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Roberto Crosio

CONDUZIONE ENOLOGICA Erik Dogliotti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimo Pinna

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DACAPO

L'azienda, ora guidata da Renata Bonacina, è da anni un riferimento nel panorama astigiano. Nelle vigne, coltivate in biologico, troviamo tutte le uve più tipiche di questa zona, barbera, moscato, grignolino, dolcetto, ruchè, nebbiolo, oltre a una piccola produzione di pinot nero. Anche quest'anno l'alto livello del Nizza Dacapo non è in discussione, ma ciò che non smette mai di stupirci è l'elevata qualità di tutte le etichette della gamma, che sono caratterizzate da una grande tipicità oltre che da un ottimo rapporto qualità prezzo.

INDIRIZZO Strada Asti Mare,

4 - 14041 Agliano Terme (AT)

TELEFONO 0141 964921

MAIL salesoffice@dacapo.it

WEB www.dacapo.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Renata Bonacina

CONDUZIONE ENOLOGICA

Dante Scaglione

CONDUZIONE AGRONOMICA

Roberto Abate

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT INCANTO 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €19
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 40 mesi sui lieviti

Giallo paglierino intenso, perlage ricercato e persistente. Piacevole combinazione olfattiva di cedro candito e bergamotto che si amalgama a note di mela golden e pesca. Il palato è avvolto dalla cremosa e piacevole effervescenza che offre spunti di fresca sapidità unita alla persistenza agrumata finale. Vellutata di piselli e gamberi.

ERBALUCE DI CALUSO COSTAPARADISO 2018

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ERBALUCE DI CALUSO PRIMA VIGNA 2020

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.8.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

PIEMONTE ROSATO ROSADEIMONTI 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 85%, Syrah 15% | Alc.12,5% | €9
Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CANAVESE NEBBIOLO GEMINI 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ERBALUCE DI CALUSO ERBALUS 2020

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.7.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

NIZZA VIGNA DACAPO 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €24 |
Bt.2.583 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Manto rubino scuro. All'olfatto esprime sentori di confettura di frutti di bosco, note di rosa appassita, spezie, liquirizia, china, rabarbaro, tostatura e tabacco dolce. Al palato svela subito tutta la sua struttura e la sua ricchezza gustativa lasciando dietro di sé una lunga scia di frutta e spezie. Terrina di capriolo al mirtillo.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO MAJOLI 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.2.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

PIEMONTE PINOT NERO CANTACUCCO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.584 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

GRIGNOLINO D'ASTI RENARD 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.847 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MOSCATO D'ASTI CA' ED BALOS 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

BARBERA D'ASTI SANBASTIAN 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €10 | Bt.7.230
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ASTI SUPERIORE VALRIONDA 2013

Lo scorso anno segnalavamo l'esordio di un Alta Langa, che quest'anno riconferma l'ottima impressione con il millesimo 2017. Ma i Deltetto non si fermano, e per questa edizione raddoppiano presentando un Blanc de Blancs di raffinato, che alla ricchezza sposa una grande freschezza. Sul fronte rossista, orfani del Roero, tocca alla Barbera tenere alta la bandiera dell'azienda. Ma tutti i vini piacciono e convincono, accomunati da una grande espressività, capaci di coniugare le caratteristiche di vitigno e territorio, rivelando esperienza, rispetto, conoscenza e sensibilità.

INDIRIZZO Corso Alba, 43
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 979383
MAIL info@deltetto.com
WEB www.deltetto.com
ANNO FONDAZIONE 1953
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 170.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Deltetto
CONDUZIONE ENOLOGICA Antonio Deltetto, Carlo Deltetto
CONDUZIONE AGRONOMICA Giorgio Deltetto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Gianni Doglia è un vulcanico e appassionato produttore astigiano, che sulle colline di Castagnole delle Lanze porta avanti l'azienda di famiglia. I vigneti si trovano in diverse zone vocate del Monferrato, tra cui spiccano Nizza Monferrato e appunto Castagnole, territori di elezione di due grandi vitigni come moscato e barbera. La produzione rimane di altissimo profilo per il Moscato, con il Casa di Bianca che si distingue sempre nelle nostre batterie. Nelle ultime annate anche il Nizza e la Barbera Superiore Genio sono davvero squisiti, precisi e complessi, con tratti veramente eleganti.

INDIRIZZO Via Annunziata, 56
14054 Castagnole delle Lanze (AT)
TELEFONO 0141 878359
MAIL info@giannidoglia.it
WEB www.giannidoglia.it
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 110.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianni Doglia
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianni Doglia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianni Doglia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BARBERA D'ALBA ROCCA DELLE MARASCHE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso e compatto. Elegante e misurata: da note più scure di china, corteccia, liquirizia e frutta in confettura a freschezze balsamiche e sussurri speziati. Elegante, complessa, e precisa, mette in evidenza le caratteristiche del vitigno, regalando freschezza e gusto. Barrique di Allier per 18 mesi. Risotto con anemelle.

+++ ALTA LANGA RISERVA BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5%
€35 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ ALTA LANGA BRUT 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 55%, Chardonnay 45%
Alc.12,5% | €20 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ LANGHE PINOT NERO 777 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ROERO ARNEIS SAN MICHELE 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.12.000 | Ferm.
Legno e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ ROSÉ DE NOIRS BRUT 2016

Rosato Metodo Classico - Nebbiolo 70%, Pinot nero 30%
Alc.12,5% | €20 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ ROERO
BRAJA RISERVA 2014

++++ (92) BARBERA D'ASTI SUPERIORE GENIO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €20 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Colore rubino dall'elevata carica cromatica. Profilo olfattivo variegato ed elegante, ciliegia, marasca, ribes, gelatina di rose, geranio, iris e in chiusura fini ricordi balsamici. All'assaggio dona equilibrio, struttura e bevibilità, con la vena acida ad accompagnare un sottile e preciso tannino. Braciolo al tartufo.

++++ MOSCATO D'ASTI CANELLI CASA DI BIANCA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €19 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ NIZZA VITI VECCHIE 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €24 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ASTI BOSCO DONNE 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MOSCATO D'ASTI LA GIOSTRA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ BARBERA D'ASTI
SUPERIORE GENIO 2018

++++ MOSCATO
D'ASTI CASA DI BIANCA
2016 | 2017 | 2018

●○○○

DOSIO

È notizia che giunge durante la redazione di Vitae, l'acquisizione, da parte del gruppo Dosio, di una storica cantina del canellese (vedi scheda Coppo). La stessa azienda che ha sede a Serradenari, punto più elevato dell'area di La Morra, ha beneficiato di importanti investimenti in cantina, non solo la splendida sala degustazione ma anche nuove figure internazionali nell'area della conduzione enologica. Un progetto che si sta sviluppando con efficacia e rapidità: Dosio presenta quest'anno tre Barolo di ottima fattura, completati nella gamma da Dolcetto, Nebbiolo e Roero Arneis.

INDIRIZZO Regione Serradenari,
6 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50677
MAIL amministrazione@
dosiovineti.com
WEB www.dosiovineti.com
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianfranco e Massimo
Lanci, Beppe Dosio
CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco
Iacono, Alessandro
Mathieu Muda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Iacono
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

GIUSEPPE ELLENA

La storia della famiglia Ellena è indissolubilmente legata alla viticoltura. In azienda convivono diverse generazioni che in perfetta armonia portano avanti il sogno di essere vignaioli. Gli importanti investimenti, compiuti per ristrutturare parte della storica cascina e la cantina ottocentesca dove vengono affinati i Barolo, appaiono oggi ripagati dal crescente successo ottenuto dai vini proposti. La batteria di assaggi è stata impreziosita dalla presenza del Barolo Ascheri Riserva 2013, annata caratterizzata da epoca di vendemmia tardiva e notevoli potenzialità di invecchiamento.

INDIRIZZO Borgata Ascheri Sottani,
62 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 500405
MAIL info@ellenagiuseppe.it
WEB www.ellenagiuseppe.it
ANNO FONDAZIONE 1946
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Ellena
CONDUZIONE ENOLOGICA Sergio
Molino, Matteo Ellena
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Ruaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO SERRADENARI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato elegante. Corrucciate note terrose all'inizio cedono il passo ad un frutto denso, dolce, già evoluto: confettura di amarene, gelatina di fragola. Speziature rinfrescanti con spunti balsamici aprono a una bocca tesa, "lamorresca" nella pronta integrazione fra giovani tannini e generoso volume. Raschera d'alpeggio.

+++ BAROLO FOSSATI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE NASSONE 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €29 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.4.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ BAROLO ASCHERI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €39
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Vivida tonalità rosso granato attraversato da scintille rubino. Naso serico e coinvolgente: piccoli frutti rossi, confettura di susine, lillà precedono ricordi di cannella, cacao in polvere ed erbe balsamiche. Freschezza e tannino duettano amabilmente, evidenziando una stimolante vigoria giovanile. Grissinopoli di vitello.

+++ BAROLO ASCHERI RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ● BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €27
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE ALFERI 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NASCETTA 2019

Bianco Doc - Nascetta 100% | Alc.13% | €13
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BENITO FAVARO

Camillo Favaro è uno dei produttori più attenti e sensibili di erbaluce, dalla cantina di famiglia escono ogni anno vini di carattere che traducono in modo esemplare le emblematiche caratteristiche del vitigno senza dismisure. In effetti sta proprio nella giusta misura l'eleganza e la longevità del suo vino. Oltre al tradizionale erbaluce, Camillo ha particolare attenzione per il nebbiolo e la freisa: su questo antico vitigno piemontese, non certo considerato come merita, ci viene presentata una piacevole e intrigante interpretazione che mette in risalto la sua affascinante personalità.

INDIRIZZO Strada Chiusure,
1/Bis - 10010 Piverone (TO)
TELEFONO 0125 72606
MAIL info@cantinafavaro.it
WEB www.cantinafavaro.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Benito Favaro
CONDUZIONE ENOLOGICA Benito Favaro, Camillo Favaro
CONDUZIONE AGRONOMICA Benito Favaro, Camillo Favaro
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIACOMO FENOCCHIO

La nostra stima per Claudio Fenocchio è tanta. Lo conosciamo da una quindicina di anni fa e i suoi vini già sprizzavano personalità e complessità. Ma i tempi son cambiati e ora la sorpresa è diventata costanza, frutto di impegno, esperienza, dedizione. Fenocchio è oggi un marchio conosciuto e rispettato dagli appassionati, e vinifica uve di parcelle importanti: Castellerò, Cannubi, Bussia, Villero, menzioni che hanno fatto la storia della denominazione. Sono vini curati nei dettagli, dal timbro generoso ma elegante e sempre vicini al territorio: una gamma che soddisfa a ogni assaggio. Al vertice.

INDIRIZZO Località Bussia, 72
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78675
MAIL claudio@giacomofenocchio.com
WEB www.giacomofenocchio.com
ANNO FONDAZIONE 1850
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio e Albino Fenocchio
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio Fenocchio
CONDUZIONE AGRONOMICA Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ERBALUCE (93) ERBALUCE DI CALUSO 13 MESI 2019

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13% | €16 | Bt. N.d.
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino intenso con delicati riflessi verdolino. Espressioni olfattive intense di garbata complessità che ricordano il pompelmo e l'uva spina, cenni aromatici di rosmarino e timo, il tutto rifinito da una sfumatura di miele e fiori gialli. In bocca è caratterizzato da intensa sapidità, netta freschezza e perfetto equilibrio. Stoccafisso mantecato.

ERBALUCE DI CALUSO LE CHIUSURE 2019

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13% | €14
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CANAVESE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSSOMERAVIGLIA 2019

Rosso - Syrah 100% | Alc.14% | €20 | Bt.1.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

F2 2019

Rosso - Freisa 100% | Alc.13% | €10 | Bt.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BAROLO VILLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Villero eccellente, dal naso sciolto e delizioso; i ricordi sono di ciliegia, lampone e confettura di fragole, poi viola e bouquet di fiori rossi, spezie fini e dolci, menta e caramella di liquirizia. Al gusto si pone con mirabile equilibrio e armonia tannica, con finale puntuale e sapido. Filetto di cervo.

BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO BUSSIA 90 DI RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 43 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BAROLO CASTELLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ERBALUCE
DI CALUSO LE CHIUSURE
2016 | 2017 | 2018

BAROLO
CANNUBI 2015 | 2016

BAROLO BUSSIA 90
DI RISERVA 2010 | 2011 | 2012

FERRANDO

Siamo saliti, non senza fatica, nella nuova vigna dei Ferrando a Carema, dalla quale si ammira un meraviglioso panorama in questo angolo estremo di Piemonte. La storia di Carema e del suo vino è certamente nota, i suoi impervi terrazzamenti e le classiche topie sono immagini che comunicano quanto simbolismo possa esserci in un bicchiere di vino. Carema è un vino che va narrato e in qualche modo vissuto. Non sempre è facile tradurre concretamente questo concetto, Luigi Ferrando con Roberto e Andrea hanno saputo, in tempi non sospetti, comunicarlo al mondo.

INDIRIZZO Via Torino, 599/A
10015 Ivrea (TO)
TELEFONO 0125 633550
MAIL info@ferrandovini.it
WEB www.ferrandovini.it
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberto Ferrando
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco, Roberto Ferrando
CONDUZIONE AGRONOMICA Dino Bevione
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

FERRARIS AGRICOLA

Per tutti gli amanti del vitigno ruchè, Ferraris è un'azienda di assoluto riferimento. L'assaggio delle diverse declinazioni di Ruchè non delude mai ed anche quest'anno primeggia su tutti il Vigna del Parroco, prodotto dalla vigna che fu di padre Giacomo Cauda, storico parroco di Castagnole, primo a credere nelle potenzialità di quest'uva così ricca di profumi e a imbottigliare e commercializzare Ruchè in purezza. Da visitare il museo del Ruchè, ricavato dalle antiche cantine della famiglia Ferraris, nel cuore di Castagnole.

INDIRIZZO SP 14 - Località Rivi, 7
14030 Castagnole Monferrato (AT)
TELEFONO 0141 292202
MAIL info@lucaferraris.it
WEB www.ferrarisagricola.com
ANNO FONDAZIONE 1921
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 34 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luca Ferraris
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Redoglia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Eberle
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

☆☆☆☆ (95) I CAREMA ETICHETTA NERA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €70 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Granato di esemplare trasparenza. Eleganza, complessità olfattiva e bevibilità sono i punti di riferimento di questo nobile vino. Spunti balsamici ed erbe officinali, confetture e gelatina di frutta rossa. Sapore intenso segnato da gustosa sapidità e delicato tannino. Equilibrio e persistenza. Bocconcini di manzo e funghi.

☆☆☆☆ CAREMA ETICHETTA BIANCA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €45
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

☆☆☆☆ ERBALUCE DI CALUSO CARLOLA 2020

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.5.300 | Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

☆☆☆☆ CAREMA
ETICHETTA NERA
2013 | 2015 | 2016

☆☆☆☆ CAREMA
ETICHETTA BIANCA
2010 | 2012 | 2014

☆☆☆☆ ➔ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO VIGNA DEL PARROCO 2019

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.15% | €25 | Bt.6.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Colore rosso rubino dai riflessi granato. Al naso regala intensi profumi di prugna, lampone, rosa, viola, pepe ed erbe. In bocca è ricco di gusto, morbido, caldo e perfettamente equilibrato grazie al tannino sottile ed alla moderata acidità. Il retrogusto fruttato sembra non avere mai fine. Filetto di cervo su salsa al lampone.

☆☆☆☆ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO OPERA PRIMA 2017

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.16% | €30 | Bt.21.330
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆☆ RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO CLÀSIC 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.15% | €15 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROBERTO FERRARIS

I vini di Roberto Ferraris sono la chiara dimostrazione che Agliano Terme è considerata terra benedetta per la coltivazione della barbera, e che in passato fosse un'area ad alta vocazione per il nebbiolo. Una produzione che vede vini sempre genuini, concreti e che rispecchiano una forte identità territoriale. Ben cinque le versioni di Barbera proposte, tra le quali un Nizza di gran carattere, poi una giovane e fresca, e altre che a volte hanno bisogno di tempo per essere valorizzate al meglio, e che, se bevute al momento giusto, sono in grado di reggere qualsiasi confronto.

INDIRIZZO Frazione Dogliano,
33 - 14041 Agliano Terme (AT)
TELEFONO 0141 954234
MAIL az.ferraris@virgilio.it
WEB www.robertoferraris.com
ANNO FONDAZIONE 1923
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Roberto Ferraris
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto Ferraris, Giuseppe Rattozzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Ferraris
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

FERRO

L'azienda Ferro è una piccola azienda familiare astigiana che ben rappresenta la tipologia e la grandezza delle aziende vitivinicole di questo territorio. Da diversi anni assaggiamo i loro vini e possiamo certificare una costante crescita qualitativa. I vini dell'annata 2018 sono tutti buonissimi. Il Roche è in ottima forma, subito dietro ci sono le altre etichette di Barbera oltre a un grande Nebbiolo. Tra i vini presentati quest'anno manca solo il Paolo, un uvaaggio di grande livello, molto apprezzato dagli amanti di questa tipologia, che avremo modo di raccontarvi nella prossima edizione.

INDIRIZZO Regione Salere, 41
14041 Agliano Terme (AT)
TELEFONO 0141 954000
MAIL ferro.vini@tiscali.it
WEB www.ferrovini.com
ANNO FONDAZIONE 1800
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo Ferro
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo Ferro, Giuseppe Rattozzo
CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo Ferro, Raffaella Mirandola
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

††† NIZZA LIBERTA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €28 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Rubino compatto. Quadro olfattivo che apre su more e amarene mature, composta di sambuco, seguiti da fiori rossi appassiti, liquirizia dolce, cannella e sbuffi mentolati. Un palato ricco di sostanza, dove l'alcol si pone in millimetrico equilibrio a tanta freschezza e a lievi sensazioni tanniche. Bolliti misti e salse.

††† BARBERA D'ASTI NOBBIO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €12
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† BARBERA D'ASTI SUÒRÌ 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €10
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA CRICCA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €24 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†† MONFERRATO ROSSO GRIXA 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €20 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† BARBERA D'ASTI SUPERIORE BISAVOLO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† (91) ⚡ BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROCHE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Colore rubino impenetrabile. Esordisce con un bouquet molto complesso dai toni balsamici e floreali a cui si uniscono note di mora, mirtillo, liquirizia, ginepro e spezie. Al sorso è ricco ed equilibrato. La freschezza e la sapidità agevolano la beva e mascherano l'importante gradazione alcolica. Pancia di maiale brata alla vietnamita.

†††† ⚡ BARBERA D'ASTI SUPERIORE NOTTURNO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €13 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† NIZZA LA CORAZZIERA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €21 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† LANGHE NEBBIOLO TRE LUNE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† BARBERA D'ASTI GIULIA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €10 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LIVIA FONTANA

Allunga il passo Livia Fontana, che con i figli Michele e Lorenzo guida una delle più interessanti "nuove" aziende del comprensorio barolistico. Beninteso, la cantina è stata fondata nel 1820, ma è soprattutto negli ultimi 10 anni che questa realtà è arrivata agli onori delle cronache, con una produzione sempre più importante. Il merito è sicuramente di Livia, ma anche dei figli, giovani talentuosi che hanno saputo imporre alla produzione uno stile definito e particolarmente apprezzato dagli appassionati. Vini di gran classe, eleganti, belli e buoni! Complimenti a tutti.

INDIRIZZO Via Fontana, 1 - 12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62844
MAIL info@liviafontana.it
WEB www.liviafontana.it
ANNO FONDAZIONE 1820
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Livia Fontana
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Michele Fumero Fontana
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Daniele Gilberti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FONTANABIANCA

Fontanabianca (il nome viene da una sorgente: un tempo i contadini di Neive la usavano per abbeverare gli animali) è una faccenda di famiglia dal 1969. All'inizio era Franco Pola, poi è venuto Aldo, ora affiancato in pianta stabile da Matteo. Padre e figlio gestiscono un bel patrimonio di vigne, in cui spiccano le parcelle situate nelle due menzioni geografiche aggiuntive Serraboella e Bordini. Barbaresco solidissimi, prodotti con bassi rendimenti in vigneto e un uso nient'affatto dogmatico dei legni di maturazione in cantina. Consigliati sempre, come le altre ineccepibili etichette aziendali.

INDIRIZZO Via Bordini, 15
 12057 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67195
MAIL info@fontanabianca.it
WEB www.fontanabianca.it
ANNO FONDAZIONE 1969
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 95.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Pola
CONDUZIONE ENOLOGICA Aldo
 Pola, Matteo Pola
CONDUZIONE AGRONOMICA Aldo Pola
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO BUSSIA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €100 | Bt.2.200
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 30 mesi

Bussia di grande carattere, gode di un quadro olfattivo molto complesso, ferreo e minerale, poi fruttato e speziato. I ricordi sono di violetta e rosa canina, foglie secche e terra bagnata, poi noce moscata e liquirizia, ciliegia e confetture. La bocca è ottima, carnosa, ordinata, superba nello sviluppo. Lepre al civet.

++++ (92) BAROLO VILLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
 Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 41 mesi

Campione di eleganza, è un Villero dal grande naso, pregiato nelle note perfettamente fuse di noce moscata e bacche, pepe e fiori passiti, frutta rossa e pesca. Grande finezza anche al gusto, pieno e morbido, appena tannico e gustoso in chiusura. Buonisimo. Ossobuco.

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €20 | Bt.12.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 29 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BAROLO FONTANIN 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
 Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 33 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ ROSÉ 2020

Rosato - Barbera 50%, Nebbiolo 50% | Alc.13,5% | €14
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ BARBAESCO SERRABOELLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
 Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Bel granato. L'impatto è ferrigno, sottoboschivo, poi si fa via via più speziato e balsamico. Una sensazione di piccole bacche in alcol viene e va in un profilo olfattivo cangiante. Notevole estrazione strutturale, con gran rilievo tannico. E non manca una gastronomica sapidità in coda. Cappone al cognac.

+++ BARBAESCO BORDINI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.6.000
 Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBAESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 |
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.14.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LANGHE ARNEIS SOMMO 2020

Bianco Doc - Arneis 100% | Alc.13% | €11 | Bt.30.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BAROLO BUSSIA
 RISERVA 2011 | 2012 | 2013

++++ BAROLO
 VILLERO 2011

++++ BARBAESCO
 BORDINI 2013

++++ BARBAESCO
 SERRABOELLA 2012

FONTANAFREDDA

Da Fontanafredda ci si aspettano sempre novità, ma stavolta ci sono addirittura quattro etichette all'esordio: un eccellente Blanc de Blancs Extrabrut da vigne d'altitudine di Castino (600 m, in Alta Langa); un "nuovo" Langhe Bianco Marin, un fine riesling in purezza (da vigne a 650 m di Castino, ancora, e di Serralunga), affinato per ben tre anni; un sapido Arneis, il Val di Tana; e un Langhe Nebbiolo, l'Ebbio, vinificato alla borgognona, con il 50% di raspi. E poi? Poi il solito Barolo La Rosa, sempre al vertice della produzione di questo colosso di Langa da 7 (sette!) milioni di bottiglie.

INDIRIZZO Via Alba, 15 - 12050

Serralunga d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 626111

MAIL info@fontanafredda.it

WEB www.fontanafredda.it

ANNO FONDAZIONE 1858

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 120 **BOTTIGLIE** 7.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Oscar Farinetti

e Luca Baffigo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Lavagna

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alberto Grasso

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO VIGNA LA ROSA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato. Naso espansivo, centrato su una ricca presenza di piccole bacche rosse e punteggiato da interludi balsamico-mentolati, di chiodo di garofano, mammola. Alla gioventù del naso corrisponde la potenza grintosa del palato, serralungiano nel tannino e nella sapidità dell'ottimo finale. Stinco di fassone.

+++ ALTA LANGA BLANC DE BLANCS EXTRABRUT 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12%

€20 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ BAROLO PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €49

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35

Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ROERO ARNEIS VAL DI TANA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ LANGHE RIESLING MARIN 2018

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.13.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

FORTETO DELLA LUJA

Non ci stancheremo mai di ribadire quanto questo luogo sia incantato, un vero e proprio paradiso dal punto di vista paesaggistico. Nella produzione del Forteto della Luja, il moscato bianco gioca un ruolo fondamentale e regala un'importante novità: il neonato Pasucrà 2020, vinificato secco, interessante interpretazione del grande vitigno aromatico. Per il secondo anno consecutivo il Loazzolo Piasa Rischei raggiunge l'eccellenza assoluta: graditissima conferma! La famiglia Scaglione non si ferma, proponendo sempre nuovi eventi in cantina per far conoscere la propria realtà. Avanti così!

INDIRIZZO Regione Candelette,

4 - 14051 Loazzolo (AT)

TELEFONO 0141 831596

MAIL info@fortetodellaluja.it

WEB www.fortetodellaluja.it

ANNO FONDAZIONE 1826

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Scaglione

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giovanni Scaglione

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Scaglione

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) → LOAZZOLO PIASA RISCHIEI 2018

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.11%

€35 (0,375l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Tonalità giallo dorato brillante. Profilo olfattivo aromatico di altissimo livello: agrumi freschi, albicocca essiccata, miele di acacia, dattero, frutta secca tostata, caramello e crema pasticceria. L'assaggio è sontuoso e impeccabilmente equilibrato, fresco, sapido e cremoso. Avvolgente. Roquefort.

+++ MONFERRATO ROSSO LE GRIVE 2019

Rosso Doc - Barbera 70%, Pinot nero 30% | Alc.14,5%

€16 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ MOSCATO D'ASTI CANELLI PIASA SAN MAURIZIO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5,5% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ ● BARBERA D'ASTI MON ROSS 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €11

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ PIEMONTE MOSCATO SECCO PASUCRÀ 2020

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.12,5%

€14 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ PIEMONTE BRACHETTO PASSITO PIAN DEI SOGNI 2018

Rosso Doc Passito - Brachetto 100% | Alc.10%

€22 (0,375l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ LOAZZOLO PIASA
RISCHIEI 2013 | 2014 | 2016

FRACASSI RATTI MENTONE



Umberto Fracassi è discendente di quell'antica e prestigiosa nobiltà sabauda concreta e poco incline ai salotti. Del resto, ancora oggi il marchese Umberto è attivo nella sua cantina e nei suoi vigneti di Cherasco dove produce un eccellente Barolo con una caratteristica particolare, quella di essere l'esclusivo produttore del comune. Fu la mamma di Umberto, che difese i suoi diritti e si adoperò perché le sue vigne venissero inglobate nella denominazione e di conseguenza Cherasco risultò uno degli undici comuni del Barolo con una superficie di circa due ettari, piccola ma significativa.

INDIRIZZO Via Monfalcone,
1 - 12062 Cherasco (CN)
TELEFONO 0172 489096
MAIL umberto.fracassi@alice.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1800
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7,3 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Umberto Fracassi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Fracassi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Umberto Fracassi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA No

MAURO FRANCHINO



Una visita alla cantina domestica di Mauro in quel di Gattinara è doverosa per comprendere storia e tradizione enoica di questo paese. Mauro è rimasto uno dei pochi produttori dal profilo artigianale che ancora oggi vinifica e invecchia nella cantina di casa ubicata tra le vie dell'antico Borgofranco, primo nucleo dell'odierna Gattinara. Ogni famiglia aveva una porzione di vigna sulla collina e una piccola cantina per la vinificazione. Una città del vino in senso completo fin dal medioevo come testimoniato dai fregi in cotto della imponente parrocchiale di San Pietro che domina Gattinara.

INDIRIZZO Piazza Castello,
1 - 13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 0163 416168
MAIL luravic@tiscali.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro Franchino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Franchino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Raviciotti
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) BAROLO MANTOETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi

Rosso granato, luminoso e intenso. Naso affascinante, variegato e di notevole profondità. Ciliegia sotto spirito, viola e liquirizia, ricca dotazione balsamica con menta, anice, cannella e rabarbaro. Nobile base tannica, scintillante coda fruttata, persistente con pregevole vigore finale. Guancia di vitello brasata al Barolo.

++++ GATTINARA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €26
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Granato intenso, in primo piano un classico susseguirsi di spezie, erbe officinali e suggestioni balsamiche ed ematiche segnate dal timbro ferroso, tipico suggello del territorio, sentori forti e personali. Stesso registro in bocca, volume e densità con tannino pieno e persistenza giocata sul finale di frutta sottospirito. Lepre in civet.

+++ GATTINARA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
MANTOETTO 2015

++++ GATTINARA 2011

GIANNI GAGLIARDO

E' una batteria di Barolo di gran qualità quella presentata quest'anno dal Gagliardo. Le cinque menzioni storiche prodotte in piccole quantità e punta di diamante della cantina raggiungono livelli di eccellenza, confermando la crescita qualitativa degli ultimi anni. A staccare, ci ha pensato il Barolo del Lazzarito, celebre grand cru di Serralunga dal carattere fiero e austero, ma non distanti giungono gli altri, tra cui gli splendidi Mosconi e Monvigliero. L'azienda di Santa Maria di La Morra alza l'asticella delle proprie ambizioni e guarda avanti, il futuro è già incominciato.

INDIRIZZO Borgata Serra dei Turchi,
88 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50829
MAIL gagliardo@gagliardo.it
WEB www.gagliardo.it
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 190.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Gagliardo
CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele Benevello, Stefano Gagliardo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Gagliardo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MARIO GAGLIASSO

Eleganza e precisione sono le due parole che meglio definiscono non solo i Barolo, ma tutti i vini di casa Gagliasso. Se anche in questa edizione è il Torriglione a mettersi in luce, accogliamo con piacere il ritorno sulle pagine di Vitae dello Chardonnay Utinot, che seppur nella sua estrema gioventù promette grandi soddisfazioni a chi saprà pazientare qualche anno prima di degustarlo. Da segnalare inoltre che dalla fine dello scorso anno è possibile non solo mangiare all'agriturismo Torriglione, ma anche pernottare nelle camere ottenute ristrutturando la vecchia casa di famiglia.

INDIRIZZO Borgata Torriglione,
7 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50180
MAIL info@gagliassovini.it
WEB www.gagliassovini.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 55.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Gagliasso
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca Gagliasso, Sergio Molino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Gagliasso
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 (92) BAROLO LAZZARITO VIGNA PREVE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.2.670 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 33 mesi

Granato scuro, vanta un profilo olfattivo di superba integrità, dominato da sentori puri e croccanti di erbe di montagna, lampone, ciliegia e poi arancia sanguinella, bacche, foglie secche e confetture. Succosa ed equilibrata, la bocca conferma pienezza e precisione, con tannini dolci e sfumati. Eccellente. Carré d'agnello al forno.

🍷 BAROLO MOSCONI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 33 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.630 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 BAROLO SERRA DEI TURCHI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €820 (t.5l)
Bt.136 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 BAROLO FOSSATI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO CASTELLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.2.884 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BAROLO TORRIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33 Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Giovanile rosso rubino. Naso classico e territoriale: spezie scure e dolci, fiori appena essiccati, frutta macerata, caramellina inglese, tabacco e incenso. Struttura e potenza, ma anche un equilibrio quasi al suo apice. Tannini ben dosati e piacevole sapidità. Filetto alla Wellington.

🍷 BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LANGHE CHARDONNAY UTINOT 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BAROLO TRE UTIN 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LANGHE NEBBIOLO CIABOT RUSS 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 LANGHE ROSATO IN ROSA 2019

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €8 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

GAJA

Gaja è l'azienda italiana più prestigiosa e anche più nota a livello mondiale; ha costruito il suo successo con ambizione e conoscenza, ma anche cercando di rinnovarsi nei decenni, non fermandosi alle consuetudini, alla routine e alle tradizioni. Ne sono la riprova i vini degli ultimi anni, più snelli e sottili rispetto al passato, con un approccio più immediato e contemporaneo. I vini di quest'anno sono forse i migliori dal momento della svolta, dalla lettura immediata e dall'espressione folgorante, con profumi, purezza ed equilibrio, vini scintillanti che sorprendono ancora.

INDIRIZZO Via Torino, 18
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635158
MAIL info@gaja.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1859
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 96 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Gaja
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Albarello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Culasso
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

GARESIO

Sono passati circa dieci anni dall'inizio di questa avventura, ma lo slancio della famiglia Garesio sembra non essersi arrestato. La nuova cantina, nella cascina di Serralunga d'Alba, è ormai operativa e la volontà di sviluppare l'offerta aziendale è riscontrabile nel costante miglioramento della gamma vini. Barolo e Nizza sono le due anime di Garesio che, anche quest'anno, propone due nuove etichette: il Barolo Gianetto, cru nel comune di Serralunga e la Nizza Gavelli, dalla storica vigna nel comune di Castelnuovo Calcea.

INDIRIZZO Località Sordo, 1 - 12050
Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 366 7076775
MAIL info@garesiovini.it
WEB www.garesiovini.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 85.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ornella Panico,
Giovanna, Giuliano e
Clara Garesio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianluca Colombo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Argamante
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (97) I BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €190 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio
E' un Barbaresco spettacolare e molto espressivo. Il naso brilla di una intensità di rara definizione con profumi di viola e gladioli, incenso, lavanda, viola e petali di rosa, poi fragolina, tè e pesca. Al gusto equilibrio e morbidezza e finale fruttato. Tournedos pepe nero e uvetta.

++++ (95) BAROLO CONTEISA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5%
€230 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio

Mai così bello e definito. E' fresco, espressivo, dalla trama floreale e fruttata con note di violetta e rosa, ciliegia e fragola macerata, confetture e melograno. In bocca ammalia per equilibrio e sapore: è pieno e fresco. Castelmagno di alpeggio.

++++ (94) BAROLO SPERSS 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5%
€260 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio

Sperss raffinato, con profumi molto fini di frutta rossa, ciliegia, lampone, fragola e gelatina uniti a violetta, rosa ed erbe. La bocca dà il meglio e si espande morbida e calibrata, fresca e appena tannica. Piccione arrosto lardellato.

+++ NIZZA RISERVA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €27
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Colore rubino impenetrabile. Olfatto intenso e densamente fruttato. Esprime ricordi di marasca, prugna, confettura di gelsi, iris, viola, liquirizia, cannella, pepe ed eucalipto. Il sorso è fresco, equilibrato e molto gustoso. La sottile trama tannica accompagna il persistente finale fruttato. Pancia di maialino da latte al forno.

+++ BAROLO GIANETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €51
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ NIZZA GAVELLI 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.11.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ ALTA LINGA PAS DOSÉ 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5%
€25 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BARBARESCO SORÌ
SAN LORENZO 2015 | 2017

++++ BAROLO SPERSS
2013 | 2016

Sempre il Moscato il nocciolo espressivo dell'azienda, il cui cuore pulsa nel centro del Moncucco di Santo Stefano Belbo. Sincera territorialità, semplicità e sostanza anche nei due rossi, la Freisa in purezza, Violetta, e il blend Barbera/Freisa, il Verbeia: all'insegna della piacevolezza, vini da abbinare alla cucina locale con sicuro successo, vini quotidiani nel migliore senso della parola. Completa la gamma il Brachetto, mentre non viene presentato quest'anno il nuovo bianco fermo "2 Gatti".

INDIRIZZO Località Moncucco, 28
12058 Santo Stefano Belbo (CN)
TELEFONO 0141 840918
MAIL info@vinigatti.it
WEB www.vinigatti.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Barbara Gatti
CONDUZIONE ENOLOGICA Barbara Gatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Abrigo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Tra i validi motivi per godersi le amene colline del Monferrato Casalese, vi è quello di andare alla ricerca di cantine, vigneti e buon vino. Gaudio, situata nella parte più vocata e meglio esposta del Bricco Mondalino a Vignale, diventa un obiettivo imperdibile per appassionati ed enoturisti che desiderano provare esperienze fatte non solo di paesaggi mozzafiato, ma anche di degustazioni, magistralmente guidate da Beatrice e i suoi familiari, di vini sempre precisi e di qualità assoluta e che rappresentano la storia di una famiglia che fa vino da più di mezzo secolo e di un intero territorio.

INDIRIZZO Regione Mondalino, 4
15049 Vignale Monferrato (AL)
TELEFONO 0142 933204
MAIL info@gaudiovini.it
WEB www.gaudiovini.it
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Gaudio
CONDUZIONE ENOLOGICA Beatrice
Gaudio, Matteo Macchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIEMONTE MOSCATO 2020

Bianco Doc Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 5,5% | €10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio

Paglierino intenso, delicata e fresca la sfumatura vegetale di erbe aromatiche, salvia e sfalco. Un frutto zuccherino con pesca bianca e ricordi di pera Williams introduce a una bocca di buon volume ed equilibrio, dalla scia ammandorlata con persistenza d'acacia. Bavarese al lampone.

VERBEIA 2019

Rosso - Barbera 80%, Freisa 20% | Alc. 13,5% | €13 | Bt. 2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

VIOLETTA 2020

Rosso - Freisa 100% | Alc. 13,5% | €10 | Bt. 2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

PIEMONTE BRACHETTO 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Brachetto 100%
Alc. 6,5% | €12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

VIGNOT 2019

Bianco Passito - Moscato bianco 100% | Alc. 13%
€20 (0,375l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

BARBERA D'ASTI IL BERGANTINO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc. 15% | €20 | Bt. 4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi

Rubino verso il granato. Libera da subito sfumature di spezie dolci, quali stecca di vaniglia, anice e cannella, per poi aprirsi su gommosa di liquirizia, amarene sciropate, confettura di more e tabacco da pipa. Sorso muscolare, deciso ma morbido, ben sorretto da acidità e tannini eleganti. Stinco di manzo al forno.

BARBERA D'ASTI ZEROLEGNO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc. 15% | €16 | Bt. 7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE GAUDIO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc. 13,5% | €12
Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2018

Rosso Docg - Barbera 90%, Freisa 10% | Alc. 14,5% | €12
Bt. 38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MARGOT EXTRA BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Grignolino 100% | Alc. 12,5%
€20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 26 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MONFERRATO CHIARETTO CIARET 2020

Rosato Doc - Barbera 85%, Syrah 15% | Alc. 14% | €9
Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ETTORE GERMANO

Vigneron poliedrico e creativo, Sergio Germano non ama vivere sugli allori e anche quest'anno ci sorprende con una proposta di vini di alto livello, dove ai nebbiolo si affiancano ancora spumanti e riesling dal profilo notevole. Non manca di stupire il debutto dell'Alta Langa riserva pas dosé, ma neppure l'atteso Barolo Vignarionda 2016 e il Cerretta, esempi di eleganza e leggiadria. A breve distanza si collocano gli altri vini presentati: tersi, vividi ed espressivi, emblemi di un territorio straordinario e di una "mano" che non lascia mai nulla al caso. Bravo Sergio. Da visitare.

INDIRIZZO Località Cerretta, 1 -
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613528
MAIL info@ettoregermano.com
WEB www.ettoregermano.com
ANNO FONDAZIONE 1856
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Germano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio Germano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sergio Germano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

BRUNO GIACOMETTO

Una nuova vigna di nebbiolo in Caluso, recente investimento di Bruno che ci ha conquistati con la filosofia della calma e della semplicità. Due filari della vigna saranno riservati alle barbatelle ottenute dalla storica vite presente nel cortile della chiesa di San Francesco in Torino dove don Bosco nel 1880 iniziò l'oratorio e la tradizione vuole sia stata piantata dal Santo dei giovani. Un piccolo progetto tra l'azienda Giacometto, AIS Piemonte e il Duomo di Torino per la produzione di un vino destinato alle opere di solidarietà della parrocchia del Duomo e della chiesa di San Francesco.

INDIRIZZO Via Armando Diaz,
69 - 10014 Caluso (TO)
TELEFONO 348 6522427
MAIL info@giacometto.com
WEB www.giacometto.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bruno Giacometto
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco
Cordero, Gianpiero Gerbi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Bruno Giacometto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (95) I BAROLO VIGNARIONDA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €100
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Un Rionda che vale la pena assaggiare, tutto frutta e dolcezza, qualche sbuffo minerale e poi un gran carattere gustativo. Il naso è fresco, fatto di note zuccherate di lamponi e ciliegie, fragola macerata, viola, mou e delicata torrefazione. Copiosa anche la bocca, di sostanza ma con tanto equilibrio. Grande. Filetto di cervo ai mirtili.

++++ (93) BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €49
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Molto tonico ed elegante, propone un naso di notevole definizione, dal piglio fresco e decisamente tipico con note di fiori passiti, confetture e spezie fini. Importante e ordinata anche la bocca, munita di tannini fini, acidità e lungo e saporoso finale. Gran classe. Al meglio dal 2028. Lombata di vitello con funghi porcini.

++++ BAROLO LAZZARITO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ALTA LANGA RISERVA PAS DOSE' SESSANTACINQUE MESI 2014

Bianco Docg - Pinot nero 100% | Alc.12% | €45
Bt.3.000 | Ferm. Legno | 65 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ LANGHE RIESLING HÉRZU 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €49
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO
PRAPÒ 2016

++++ BAROLO
VIGNARIONDA 2015

++++ (92) ERBALUCE DI CALUSO AUTOCTONO 2019

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Lucente giallo paglierino con riflessi oro, rivela un bouquet impostato sulla dolcezza del frutto maturo, pompelmo, pera e susina gialla e fiori gialli tra cui ginestra e margherita. Al palato è compiuto, si distende tra la piacevole freschezza e la stuzzicante sapidità. Persistenza lunga e appagante. Stornato di verdure.

++++ ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2010

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100% | Alc.14% | €20 (0,5l)
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio * mesi e Legno 60 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ ERBALUCE DI CALUSO 2020

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13% | €9 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ CANAVESE ROSATO METODO CLASSICO 2019

Rosato Doc Metodo Classico - Nebbiolo 50%, Barbera 20%,
Neretto di Bairo 20%, altre varietà 10% | Alc.12,5% | €18 | Bt.1.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 12 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2012

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.13% | €18
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CANAVESE ROSSO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 30%, Neretto di Bairo 20%, Barbera
15%, Freisa 15%, altre varietà 20% | Alc.13,5% | €7 | Bt. N.d.
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ERBALUCE DI
CALUSO AUTOCTONO
2016 | 2018

BRUNO GIACOSA

I vini di Bruno Giacosa sono vini di culto. Qualunque sia l'etichetta, Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Arneis o spumante, le bottiglie di questo straordinario marchio di Neive suscitano sempre tra gli appassionati una certa forma di devozione; un rispetto alimentato nel tempo dalle straordinarie bottiglie prodotte, dalla loro eleganza e dal loro modo di raccontare la Langhe. Oggi, dopo la scomparsa del grande Bruno Giacosa, poco è cambiato e i vigneti della Cascina Falletto continuano a produrre bottiglie di charme, di gran classe; vini che hanno sempre qualcosa di diverso da dire.

INDIRIZZO Via XX Settembre,
52 - 12057 Neive (CN)

TELEFONO 0173 67027

MAIL brunogiacosa@brunogiacosa.it

WEB www.brunogiacosa.it

ANNO FONDAZIONE 1900

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Bruno Giacosa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Dante Scaglione

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

CARLO GIACOSA

È una rivoluzione. Cambia tutto questa piccola, splendida cantina di Barbaresco, che da anni segnaliamo come uno dei gioielli segreti di Langa. Dalle ceneri del Barbaresco Narin, mix di vari vigneti, nascono l'Asili (subito a premio) e l'Ovello (vicinissimo). Continua la sua marcia implacabile il Montefico, storico vessillo aziendale, e il Luca Riserva sigla un poker straordinario, se si considera che l'azienda ha poco più di 5 ettari. Vini fini, sostanziosi, Barbaresco nell'anima. Certo, la moltiplicazione dei cru porta a un notevole riposizionamento dei prezzi: il prezzo d'essere al vertice.

INDIRIZZO Strada Ovello, 9
12050 Barbaresco (CN)

TELEFONO 0173 635116

MAIL info@carlogiacosa.it

WEB www.carlogiacosa.com

ANNO FONDAZIONE 1968

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maria Grazia Giacosa

CONDUZIONE ENOLOGICA Luca

Peri, Carlo Giacosa

CONDUZIONE AGRONOMICA

Dante Scaglione

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (97) I BARBARESCO ASILI RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €400

Bt.11.176 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

A lungo atteso, l'Asili '16 di Giacosa è un vino di grande nobiltà. Scuro, ha un naso austero e integro, ancora poco espressivo e sciolto. Il piglio è classico, con note di fiori passiti, spezie fini, apporti fruttati di gran classe. La bocca è perfetta in tutto, morbida e appagante: del resto siamo al vertice. Tournedos alla Rossini.

++++ (92) BARBARESCO RABAJÀ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €200

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rabaja dal grande frutto, rosso e fragrante, piccole spezie, ottima fusione e definizione. Al gusto è vigoroso e pieno, sfumato nel tannino fine, lungo in persistenza. Che eleganza. Meglio se dal 2028. Pernice tartufata.

+++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.14% | €21 | Bt.120.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ (94) BARBARESCO ASILI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80 | Bt.1.900

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 30 mesi

Eccolo, il nuovo campione: cromia granato chiaro, profumi di squisita tradizione nebbiolesca (lampone macerato, soffi balsamici, chiodo di garofano, antichi legni, viola) e un palato di metronomica sostanza tannica, succoso, molto persistente, già in splendido equilibrio. Avere. Polpette di cervo al timo.

++++ BARBARESCO MONTEFICO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €47 | Bt.7.100

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBARESCO LUCA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.2.800

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 40 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO OVELLO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €42 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO MARIA GRAZIA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €40 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO
FALLETTO 2011 | 2012 | 2016

++++ BAROLO FALLETTO
VIGNA LE ROCCHES RISERVA
2011 | 2012 | 2014

++++ BARBARESCO
MONTEFICO 2015 | 2016 | 2017

FRATELLI GIACOSA

I primissimi fratelli, Leone, Giovanni Battista, Costantino e Giuseppe, erano di Costigliole d'Asti. A fine '800, Giuseppe acquistò una cascina al Borgonuovo di Neive. Tutto è cominciato lì. Da allora i fratelli si sono succeduti ai fratelli, giù lungo le generazioni fino a oggi, a Maurizio e Paolo e alle rispettive coppie di figli-fratelli pronti a subentrare quando sarà il momento. Una stratificazione di savoir faire famigliare (mai aggettivo è stato più pertinente) sublimato nei mirabili Barbaresco (Basarin di Neive) e Barolo (Bussia di Monforte e Scarrone Riserva di Castiglione). Classici.

INDIRIZZO Via XX Settembre,
64 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67013
MAIL giacosa@giacosa.it
WEB www.giacosa.it
ANNO FONDAZIONE 1895
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 900.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maurizio e Paolo Giacosa
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Zatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

GILLARDI

I vini di Giacolino e Elena Gillardi arrivano in redazione sempre all'ultimo istante, non per scarso interesse da parte del produttore, ma perché, nella sapiente convinzione degli autori, devono vedere la luce quando sono pronti, di solito ben oltre quanto i disciplinari prevedono. Ne abbiamo ogni anno la conferma, tutti i vini dei Gillardi hanno un respiro ampio, non temono il tempo, anzi, guadagnano profondità e bellezza. Sia la linea tradizionale dei Dogliani, tra i migliori della denominazione, o dell'eccezionale Barolo 2017, sia gli ormai "classici", a modo loro, Harys, Fiore e Merlò.

INDIRIZZO Località Corsaletto
12060 Farigliano (CN)
TELEFONO 0173 76306
MAIL gillardi@gillardi.it
WEB www.gillardi.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giacolino Gillardi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giacolino Gillardi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato. C'è il sigillo del supercru di Monforte in questo Barolo, che incarna alla perfezione la classicità, con i suoi sentori puri di fragolina, chinotto, chiodo di garofano e la trama tannica valorosa, raffinata: un insieme gustativo lungo, grintoso, sul filo d'un dinamico equilibrio. Daino con polenta.

++++ BAROLO CANAVERE SCARRONE VIGNA MANDORLO RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO BASARIN VIGNA GIANMATÉ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBERA D'ALBA MARIA GIOANA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ DOLCETTO D'ALBA MADONNA COMO 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE CHARDONNAY CA' LUNGA 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €38
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato. Esordisce con un nobile allungo floreale di rosa e violetta in pastiglia. Bacche rosse, macerate, emergono, timide, da un affresco speziato. Dettaglio e precisione gustativa assoluta, un Barolo affilato, dai tannini efficaci, equilibrato, con un lungo congelamento di spezie dolci e balsamici aghi di pino. Tasca di vitello ripiena.

++++ LANGHE ROSSO HARYS 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DOGLIANI CURSALET 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14% | €10 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE ROSSO IL MERLÒ 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ DOGLIANI MAESTRA 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14% | €9 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO BUSSIA 2013

++++ LANGHE ROSSO HARYS 2015 | 2016

TERESIO GIORDANINO

Ritornano in guida i vini dell'azienda Teresio Giordanino, a raccontarci di una zona, quella del Saluzzese, che sta recuperando rapidamente terreno sulla strada di una viticoltura di qualità, rispettosa del territorio e legata alle prerogative territoriali. Tutta la scena sta crescendo, ormai da qualche tempo, recuperando notorietà e qualità che i vini provenienti dalle splendide colline all'ombra del Monviso detenevano un tempo presso papi, duchi e marchesi: lo storico vino dolce Quagliano, sempre di semplice e diretta schiettezza, ma anche lo Chatus con la sua potenza e densità.

INDIRIZZO Vicolo Varaitina, 12
12024 Costigliole Saluzzo (CN)
TELEFONO 347 2666592
MAIL giordaninovini@alice.it
WEB www.giordaninovini.com
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 3.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Giordanino
CONDUZIONE ENOLOGICA Piero Ballario, Matteo Giordanino
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Giordanino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIUSEPPE MASCARELLO E FIGLIO

I vini della grande vendemmia 2016 di Mauro, Giuseppe ed Elena Mascarello sono eccellenti. Monprivato, Villero e Perno "sentono" l'annata e staccano sui competitors aggiungendo purezza di frutto e dolcezza straordinari. Bottiglie di culto per i grandi appassionati, il Dolcetto come la Freisa o la Barbera e il Nebbiolo e soprattutto i Barolo di questa cantina, rappresentano qualcosa di diverso rispetto al resto della produzione presente sul mercato, vini caratterizzati da uno stile unico e per ora inimitabile. Vini eleganti e scorrevoli, con piacevolezza e freschezza sempre in primo piano.

INDIRIZZO Strada del Grosso, 1
12060 Costigliole Falletto (CN)
TELEFONO 0173 792126
MAIL info@mascarello1881.com
WEB www.mascarello1881.com
ANNO FONDAZIONE 1881
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro Mascarello
CONDUZIONE ENOLOGICA Mauro Mascarello, Giuseppe Mascarello
CONDUZIONE AGRONOMICA Mauro Mascarello, Giuseppe Mascarello, Elena Mascarello
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

COLLINE SALUZZESI SALUCES 2018

Rosso Doc - Chatus 90%, Barbera 5%, Neretta cuneese 5% | Alc.13%
€15 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino su un compatto sfondo granato. Confetture di frutti di bosco, ribes nero, un'eterea amarena sotto spirito, praline di cioccolato al rum, terriccio e foglie secche. Il sorso è denso, potente, con una trama tannica fitta ma in via di integrazione. Chiude rapidamente con suggerimenti di mora. Sella di coniglio al vino rosso.

COLLINE SALUZZESI QUAGLIANO 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Quagliano 100%
Alc.5,5% | €8 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

ROSÉ 2020

Rosato - Chatus 90%, Barbera 5%, Neretta cuneese 5%
Alc.11% | €10 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

(96) I BAROLO MONPRIVATO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €180
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 34 mesi

Grande freschezza e intensità. Il naso abbraccia le classiche note che han reso celebre questo cru: radici, foglie secche, rosa, violetta poi fragolina, ribes, melograno. Brillante anche la bocca, copiosa ma snella. Splendido. Stinco di vitello al forno.

(95) I → BAROLO VILLERO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 34 mesi

Un Villero che si nota. Il timbro è classico, ma quest'anno si spinge oltre. Il naso è scintillante, fresco di note di fiori e frutti, spezie e sottobosco. La bocca è grande: morbida, dolce, equilibrata in tutto. Un vino per appassionati. Rolata di vitello con porcini.

(93) BAROLO PERNO VIGNA SANTO STEFANO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €80 | Bt.2.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Naso di grande dolcezza: fini spezie unite a notevole materia fruttata. Tanta ciliegia, lampone e fragola macerata, ma anche viola e sbuffi minerali. In bocca la morbidezza si espande, il finale è succoso. Un Perno d'eccezione. Filetto di Angus.

BAROLO
MONPRIVATO 2013 | 2014 | 2015

BAROLO VILLERO
2012 | 2013 | 2015

CARLO GNAVI

Carlo e Giorgio Gnavi hanno investito con gusto per rendere gli spazi della loro cantina accoglienti con sobria eleganza. Nuovi locali per le degustazioni e per lo stoccaggio dello spumante, una bellissima opera artistica in terracotta all'ingresso che narra la storia dell'erbaluce e la grande panchina nelle vigne traducono la passione per il territorio della famiglia Gnavi. I vini confermano l'attenzione alla qualità e lo sforzo a declinare nel migliore dei modi l'erbaluce. Le due tipologie di metodo classico, pur essendo della stessa annata già recensita, sono di recente sboccatura.

INDIRIZZO Via Cesare Battisti,
8 - 10014 Caluso (TO)
TELEFONO 340 7316422
348 2231844
MAIL info@cantinagnavi.it
WEB www.cantinagnavi.it
ANNO FONDAZIONE 1904
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 12.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Carlo e Giorgio Gnavi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpiero Gerbi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SERGIO GOZZELINO

Bricco Lu è un luogo di meraviglia, un angolo panoramico che si snoda su più versanti nell'area di Costigliole, spingendo lo sguardo verso Agliano, Montegrosso, verso i nomi altisonanti della Barbera, dalla Crena a Vianoce. Ed è sempre la Barbera a scandire l'apice della produzione della cantina Gozzelino, insieme al Moscato e a un'interessante espressione di Nebbiolo. Il tempo rivendica la propria autorità sull'evoluzione dei vini e la loro espressività: anche quest'anno degustiamo una gustosa Barbera d'Asti Superiore 2015. Old school i Moscato, raffinato il Grignolino.

INDIRIZZO Strada Bricco Lu, 7
14055 Costigliole d'Asti (AT)
TELEFONO 0141 966134
MAIL gozzelinoserio@gmail.com
WEB www.gozzelinovini.com
ANNO FONDAZIONE 1914
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sergio Gozzelino
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo
Gozzelino, Sergio Gozzelino
CONDUZIONE AGRONOMICA Lorenzo
Gozzelino, Sergio Gozzelino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) CALUSO PASSITO REVEJ RISERVA 2009

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100% | Alc.14% | €35 (0,5l)
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Nobile colore ambrato scuro, ricco di suggestioni e complessità odorose, dalle speziature balsamiche alle erbe officinali, che abbracciano miele, canditi di agrumi, frutta secca, in primis il fico e la noce, un soffio di tabacco dolce e legni di antiche spezierie. Al palato è avvolgente, di grande suadenza e morbidezza, ritto sulla efficace freschezza e proporzionata dolcezza. Torcetti canavesani.

++++ ERBALUCE DI CALUSO
CAV. GIOVANNI 2019

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.12%
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ERBALUCE DI CALUSO
SPUMANTE PAS DOSÉ TURBANTE 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.12% | €30
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 54 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ ERBALUCE DI CALUSO
SPUMANTE BRUT TURBANTE 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.12% | €25
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ CALUSO
VIGNA CRAVA 2018

++++ CALUSO PASSITO
REVEJ RISERVA 2007

+++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE LORENZO
GOZZELINO 2015

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi

Compatto rubino, con invitanti trasparenze granato. Si affollano profumi d'antan, evolute spirali speziate, fiori essiccati, confettura di prugna, cuoio e rimandi al fieno secco. La bocca è generosa nella scansione di tannini nobili e una misurata freschezza, efficace. Chiude rapida una scia di tabacco dolce. Robiola di Roccaverano di media stagionatura.

+++ GRIGNOLINO D'ASTI BRIC D'LA RIVA 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13% | €8 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIORE SAN
GOSLINO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MOSCATO D'ASTI BRIC DA LU 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €8 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ MOSCATO D'ASTI BRUNA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

+++ MONFERRATO ROSSO MATTEO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €8 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

●●●●

ELIO GRASSO

Le mani esperte di Elio Grasso in vigna e il talento di Gianluca in cantina sono il miglior biglietto da visita di una delle più rinomate cantine di Monforte d'Alba. Siamo sul versante che guarda Serralunga, è qui che ha sede la bellissima cantina dei Grasso, da cui ogni anno vengono prodotti vini di valore tra cui i Barolo Runcot, Gavarini e Ginestra. Purtroppo non ancora imbottigliati i vini "quotidiani", cioè Barbera, Nebbiolo, Dolcetto e Chardonnay, la nostra attenzione va ai due eccellenti Barolo '17, vini dall'esemplare stile classico e campioni di definizione, precisione ed eleganza.

INDIRIZZO Località Ginestra, 40

12065 Monforte d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 78491

MAIL info@eliograsso.it

WEB www.eliograsso.it

ANNO FONDAZIONE 1928

VITICOLTURA Convenzionale

ETTERI 18 BOTTIGLIE 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Elio Grasso

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gianluca Grasso

CONDUZIONE AGRONOMICA Elio Grasso

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

SILVIO GRASSO

La storia dell'azienda condotta da Alessio Federico Grasso è simile a quella di molte altre della zona: da venditori di uve e vino sfuso, negli anni '80 i Grasso iniziano a imbottigliare il vino e a venderlo con una propria etichetta. Come sempre sono tanti i Barolo proposti e degustati, esemplificativi di come si possano coniugare classicità e innovazione a valori personali. Personalità che secondo noi ben emerge in un'annata come la 2017, troppo presto etichettata come "calda" e che invece sarà capace, più di altre, di raccontare e far emergere le differenze di terreno ed esposizione.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,

112 - 12064 La Morra (CN)

TELEFONO 0173 50322

MAIL info@silviograsso.com

WEB www.silviograsso.com

ANNO FONDAZIONE 1927

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTERI 10 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessio Federico Grasso

CONDUZIONE ENOLOGICA Alessio

Federico Grasso

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alessio Federico Grasso

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO GINESTRA CASA MATÉ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €85

Bt.18.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Finezza e precisione, un Barolo di dettagli ed equilibrio. Il naso è bello e torrefatto, poi via via più fruttato e avvincente; sfoglia note di liquirizia, tabacco e cacao ma anche ciliegia matura e viola, fragola macerata e ribes. La bocca è della Ginestra: potente, decisa e corroborante. Super. Sella di capriolo al forno.

++++ BAROLO GAVARINI CHINIERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85

Bt.18.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO BRICCO MANZONI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato scuro e compatto. Racconta di china, tabacco, chiodi di garofano. Con i minuti si fa più accogliente, dolce di piccoli frutti macerati e leggiadri soffi balsamici. Fresco e gustosamente sapido, soave ma di ricca sostanza. Trama tannica fitta e giovane: promette grande piacevolezza negli anni a venire. Brasato di capocollo.

++++ BAROLO ANNUNZIATA VIGNA PLICOTTI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €55

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO BRICCO LUCIANI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ BAROLO TURNÈ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €55

Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GAVARINI
CHINIERA 2010 | 2015 | 2016

++++ BAROLO RUNCOT
RISERVA 2008 | 2010 | 2013

BRUNA GRIMALDI

C'è una nuova generazione di giovani vignaioli in Langa che ogni anno fa sentire sempre più forte la propria voce, non urlando ma lavorando con serietà e dedizione. A questa generazione appartengono Martina e Simone, figli di Bruna Grimaldi e Franco Fiorino, che da qualche anno affiancano i genitori in vigna e nella gestione della cantina. Una ventata di giovanile freschezza che non ha però dimenticato le proprie radici e tradizioni, concentrandosi anzi sulla tutela di territorio, ambiente e persone. I vini? Sempre buoni e personali, con il Barolo Badarina che premegeggia nei nostri assaggi.

INDIRIZZO Via Parea, 7 - 12060

Grinzane Cavour (CN)

TELEFONO 0173 262094

MAIL vini@grimaldibruna.it

WEB www.grimaldibruna.it

ANNO FONDAZIONE 1957

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Bruna Grimaldi

e Franco Fiorino

CONDIZIONE ENOLOGICA Franco

Fiorino, Simone Fiorino

CONDIZIONE AGRONOMICA Franco

Fiorino, Simone Fiorino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRATELLI GRIMALDI
CA' DU SINDIC

Dopo il passaggio generazionale reso ufficiale lo scorso anno, Ilaria e Paolo Grimaldi ci propongono altre novità: il Ventuno Brut Rosé aspetterà ancora un anno per uscire, in attesa di un Martinotti 24 mesi; l'Alta Langa è presentata già nell'annata 2017, dopo il successo, e l'esaurimento scorte, del 2016; due Chardonnay invece, new entry assolute: il primo, solo acciaio, lo degustiamo quest'anno, l'altro, che prevede una maturazione in barrique, in arrivo la prossima stagione. Sempre di riferimento assoluto i Moscato.

INDIRIZZO Località San Grato, 15

12058 Santo Stefano Belbo (CN)

TELEFONO 0141 840341

MAIL cantina@fratelligrimaldi.it

WEB www.fratelligrimaldi.it

ANNO FONDAZIONE 1989

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ilaria e Paolo Grimaldi

CONDIZIONE ENOLOGICA Paolo

Grimaldi, Piero Ballario

CONDIZIONE AGRONOMICA Sergio

Grimaldi, Piero Ballario

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) BAROLO BADARINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Scintillante granato. In equilibrio tra classicità ed espansività: corteccia, china, liquirizia e fiori essiccati, lampi più leggiadri di frutta macerata, mentolo, eucalipto. Continua la progressione, confermata dall'assaggio. Il tannino è tipico, accompagnato da una bella freschezza e una gustosa sapidità. Filetto di cervo al timo e crescione.

++++ BAROLO BRICCO AMBROGIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CAMILLA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €35

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE SCASSA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €18

Bt.20.000 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ NEBBIOLO D'ALBA BONUREI 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €15 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio

Impalpabili sfumature verdolino. Esordisce con delicata frutta a pasta bianca, rivoli gessosi e brividi vegetali tra salvia e mentuccia. Giammai esuberante, in bocca è un graduale dispiegarsi di sapienti equilibri tra freschezza e dolcezza. Finale d'acquarello con ritorni di pesca bianca, fiori di campo e bosso. Pandoro.

++++ MOSCATO D'ASTI CANELLI VIGNA
SAN MAURIZIO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €20 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ PIEMONTE MOSCATO PASSITO MONTALDI 2019

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.14,5% | €30 (0,375l)

Bt.645 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

++++ ALTA LANGA BRUT 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%

€30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ LANGHE CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5%

€15 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VENTUNO BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 55%, Pinot nero

45% | Alc.12,5% | €18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ BAROLO
BRICCO AMBROGIO 2016

++++ BAROLO
BADARINA RISERVA 2011

GIACOMO GRIMALDI

Piacciono molto i vini di Ferruccio Grimaldi, sempre stilosi, fini e curati nei dettagli. La sua produzione proviene da una quindicina di ettari divisi tra Langa e Roero, esposizioni di valore tra cui Sotocastello e Ravera da Novello e lo scosceso Valmaggior di Vezza d'Alba. E' una produzione di qualità costante e diffusa in ogni etichetta, raggiunta con conoscenza e passione e uno stile di vinificazione dei nebbioli moderno e ricercato, ottenuto con maturazioni in barrique e botti grandi, atte a conservare i caratteri fruttati e floreali del vitigno, freschezza ed equilibrio. Da visitare.

INDIRIZZO Via Luigi Einaudi,
8 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 560536
MAIL info@giacomogrimaldi.com
WEB www.giacomogrimaldi.com
ANNO FONDAZIONE 1939
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ferruccio Grimaldi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ferruccio Grimaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ferruccio Grimaldi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

HILBERG - PASQUERO

Nonostante i tanti anni di assaggi, rimaniamo sempre stupiti dai vini di Annette e Miclo, che pur mantenendo inalterato lo stile produttivo sanno interpretare al meglio le condizioni delle differenti vendemmie. E il merito a nostro parere è da dividere in due fra l'esperienza del vignaiolo e il tipo di viticoltura praticata, che in etichetta viene definita "bioergodinamica". I vini come sempre sono dei piccoli miracoli di equilibrio e bevibilità, dove l'importante struttura del vino è resa quasi leggiadra da una grande freschezza e dalla tipica rapidità che la terra del Roero sa donare.

INDIRIZZO Via Bricco Gatti,
16 - 12040 Priocca (CN)
TELEFONO 0173 616197
MAIL hilberg@libero.it
WEB www.hilberg-pasquero.com
ANNO FONDAZIONE 1908
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 22.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Annette Hilberg
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco
Cordero, Michele Pasquero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Pasquero
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (92) BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €54
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Ravera delizioso in pieno stile Grimaldi: il naso è pregiato, dolce di spezie e polposi frutti di sottobosco, torrefazione e fiori passiti. Si notano cacao e amarena, ciliegia in confettura, menta e viola. La bocca conferma e raddoppia, offrendo struttura e vigore con tannini fitti ma maturi. Raschera d'alpeggio.

++++ BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €54
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA FORNACI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.14.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.11.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BARBERA D'ALBA PISTIN 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (92) NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.3.900
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso granato. Naso che dagli iniziali toni scuri vira decisamente su note fresche e accoglienti, regalando fragoline e lampogni macerati, mentolo, aghi di pino, spezie dolci, grafite, in precisa e quasi interminabile progressione. Sorso ricco, bilanciato e appagante, che sorprende per eleganza e snellezza. Coda alla vaccinara.

++++ NEBBIOLO D'ALBA SUL MONTE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €26 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €36 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SULLA STELLA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VAREIJ 2020

Rosso - Brachetto 75%, Barbera 25% | Alc.13,5% | €18
Bt.4.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO
SOTTO CASTELLO DI
NOVELLO 2011 | 2013 | 2015

++++ BAROLO
LE COSTE 2010 | 2012 | 2014

++++ NEBBIOLO D'ALBA
SUPERIORE 2015 | 2016 | 2017

++++ NEBBIOLO D'ALBA
2012 | 2013

PARIDE IARETTI & C.

Durante il percorso del Master sui territori del Nebbiolo, parte dedicata all'Alto Piemonte, Paride è stato l'anfitriore del Gattinara, ospite gradito che ci ha portati per mano nel cuore di questa storica denominazione. Sulle colline di Gattinara abbiamo passeggiato nelle vigne durante una giornata splendida con il Monte Rosa in tutto il suo splendore. Unico dispiacere constatare i danni delle terribili grandinate che nel corso dell'estate 2021 hanno offeso queste vigne. Un danno grave che fa riflettere sul valore del vino e che certamente sarà affrontato con dignità dai vignaioli.

INDIRIZZO Via Luigi Faglia,
107/109 - 13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 0163 826899
MAIL info@parideiarettil.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 BOTTIGLIE 16.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paride Iaretti &
C. srl società agricola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Corrado Masserano
CONDUZIONE AGRONOMICA Paride Iaretti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ICARDI

Per chi ancora non la conoscesse, l'azienda di Claudio e Maria-grazia Icardi è sinonimo di vini buoni, genuini e molto bevibili. Per questa edizione della guida Vitae la già vasta gamma aziendale si arricchisce di una nuova importante etichetta, il Barolo Serra Riserva, che esce per la prima volta con l'annata 2015. Oltre alle novità, restano i punti fermi, come le altre etichette di Barolo e Barbaresco e quelle bottiglie di grande fascino che caratterizzano quest'azienda e non deludono mai, come i Pafoj bianco e rosso ed i vini di cascina San Lazzaro.

INDIRIZZO Strada Comunale Balbi,
30 - 12053 Castiglione Tinella (CN)
TELEFONO 0141 855159
MAIL info@icardivini.com
WEB www.icardivini.com
ANNO FONDAZIONE 1914
VITICOLTURA Biologica e biodinamica

ETTARI 55 BOTTIGLIE 320.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Icardi
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio Icardi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Aimasso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) GATTINARA VIGNA VALFERANA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.2.558 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato classico e luminoso, il bouquet è nitido, esemplare, solido nell'espressione territoriale della mineralità ferrosa inglobata dal nobile fruttato di agrume e frutti rossi profumati, speziatura e tracce balsamiche di anice ed erbe officinali. Al sorso è ancora giovane ma già determinato nell'espressione e nell'equilibrio. Lunga e incisiva persistenza. Stufato di manzo.

++++ GATTINARA PIETRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30
Bt.5.625 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GATTINARA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40 | Bt.2.258
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BAROLO SERRA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt.2.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

Manto rosso granato scuro. Sffoggia un bouquet ampio e balsamico con ricordi di violette appassite, confettura di more e mirtili, erbe officinali, caffè, cacao, legni, menta e liquirizia. Il sorso è caldo, molto ricco e coinvolgente. Chiude su lungo finale balsamico, densamente tannico e molto sapido. Guancia di vitello brasata.

++++ BAROLO FOSSATI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBAresco STARDERI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBAresco MOUNTUBERT 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ ➔ PIEMONTE BIANCO PAFOJ 2020

Bianco Doc - Sauvignon 55%, Chardonnay 40%,
Cortese 5% | Alc.14% | €18 | Bt.5.800 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ BARBERA D'ASTI TABAREN 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13% | €13 | Bt.78.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

IL FALCHETTO

Sempre Barbera e Moscato sugli scudi per la cantina dei fratelli Forno, nelle varie declinazioni in vigna dalla grande vocazione, con uno stile molto preciso e immediatamente identificabile. Ancora una volta di sorprendente freschezza la Barbera d'Asti Pian Scorrone, di profondo respiro il Bracco Paradiso, mentre sono dinamici e impeccabili sia il Moscato d'Asti Ciombo, sia la Tenuta del Fant. Chiudono la batteria gli internazionali, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Nero. In cantiere un'Alta Langa, vedrà la luce il prossimo anno.

INDIRIZZO Località Valle Tinella,
16 - Frazione Ciombi - 12058
Santo Stefano Belbo (CN)
TELEFONO 0141 840344
MAIL tenuta@ilfalchetto.com
WEB www.ilfalchetto.com
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 52 **BOTTIGLIE** 220.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Forno
CONDUZIONE ENOLOGICA Adriano
Forno, Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian
Piero Romana, Giorgio Forno
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

IL POGGIO

Dinamismo, creatività, innovazione: ogni anno Francesca Poggio ci ha abituati a curiose e interessanti novità, e quella di questa stagione si chiama L'Ape, un metodo classico che sosta per soli 9 mesi sui lieviti in bottiglia, il cui nome richiama sia l'insetto simbolo della sostenibilità ambientale, praticata con cura e attenzione da Francesca, che l'abbreviazione di "aperitivo". Una giovane, fresca e stuzzicante bollicina, con cui si viene accolti nella panoramica sala degustazione circondata da ordinati filari, nell'attesa di godersi le altre etichette aziendali, tutte di gran carattere.

INDIRIZZO Frazione Rovereto,
171 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 682081
MAIL info@ilpoggiodigavi.com
WEB www.ilpoggiodigavi.com
ANNO FONDAZIONE 1976
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesca Poggio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gaspere Buscemi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BARBERA D'ASTI SUPERIORE BRICCO PARADISO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €19
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Profondi abissi porpora in un mare di denso rubino, sempre lussureggiante il naso, con frutti a bacca nera in cremose morbidezze caramellate. Confettura di amarena, gelatina di mirtillo, legni di sandalo e ginepro. Avvolgente e concentrato al palato, con lunga persistenza speziata. Piccione lardellato.

BARBERA D'ASTI PIAN SCORRONE 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

MOSCATO D'ASTI CANELLI CIOMBO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €13 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

MOSCATO D'ASTI CANELLI TENUTA DEL FANT 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €14 | Bt.130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

BARBERA D'ASTI SUPERIORE LUREI 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PIEMONTE PINOT NERO SOLO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €20 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GAVI DEL COMUNE DI GAVI SPUMANTE PAS DOSÉ FRANCESCA POGGIO 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12% | €30
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
Paglierino dorato dal finissimo perlage. Al naso nitidi ricordi di fiore di zagara, biancospino, melone, pesca tabacchiera, pompelmo rosa, foglieoline di salvia e pan brioche. Ha tanta freschezza gustativa, l'alcol è gradevolmente contenuto, pulito e con uno stuzzicante epilogo sapido. Gamberoni di Sanremo grigliati.

GAVI DEL COMUNE DI GAVI ROVERETO ETICHETTA NERA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

L'APE BRUT

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5%
€16 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

GAVI NUVOLE SUL POGGIO 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

MONFERRATO ROSSO SBIRCIO 2016

Rosso Doc - Merlot 90%, Cabernet franc 10% | Alc.13,5% | €20
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

IOPPA

Giovane e determinata la nuova generazione dell'azienda Ioppa, con passione e competenza continua nel solco della tradizione che lega da 170 anni la propria famiglia al mondo del vino dell'Alto Piemonte. Fu il nonno Pierino a capire quanto fosse importante la cura delle vigne ubicate in posti vocati per la produzione di un Ghemme di assoluto carattere, tanto da essere coinvolto dalle commissioni ministeriali nella fase di accertamento sulla qualità dei vini che determinò negli anni 60 il curriculum per la concessione della denominazione d'origine. Miglior inizio non poteva capitare, forza ragazzi.

INDIRIZZO Via delle Pallotte, 10
28078 Romagnano Sesia (NO)
TELEFONO 0163 833079
MAIL info@vinioppa.it
WEB www.vinioppa.it
ANNO FONDAZIONE 1852
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 31 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Ioppa
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristiano
Garelli, Andrea Ioppa
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Ioppa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ISOLABELLA DELLA CROCE

La cantina Isolabella della Croce ha sede nel comune di Loazolo, incastonata nell'anfiteatro di Borgo Isolabella a oltre 500 metri sul livello del mare, con terreni ripidi e pendenze estreme dove l'escursione termica dovuta al fresco notturno e al vento in quota, assicura una maturazione più lenta che garantisce un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità ed intensità aromatica. La produzione è costituita da una gamma di vini legati sia ai vitigni classici del territorio -barbera, dolcetto, nebbiolo e moscato - che a quelli internazionali - pinot nero, chardonnay, sauvignon blanc.

INDIRIZZO Regione Caffi,
3 - 14051 Loazolo (AT)
TELEFONO 0144 87166
MAIL info@isolabelladellacroce.it
WEB www.isolabelladellacroce.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Teresa Pietrantonio
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Elegir
CONDUZIONE AGRONOMICA Piero Roseo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

†††† GHEMME SANTA FÈ 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14%
€28 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato intenso con orlo rubino. Olfatto potente, subito austero ma lentamente libera profumi balsamici, eteri, di arancia candita e melograno, note tostate e speziate che richiamano liquirizia e chiodi di garofano. Sorso pieno con tannino ancora a dominare la scena che si prospetta ricca di potenziale evolutivo. Tapulone.

†††† GHEMME 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14%
€18 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† GHEMME BRICCO BALSINA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14%
€28 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.12,5% | €8 | Bt.60.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†† COLLINE NOVARESI NEBBIOLO RUSIN 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† COLLINE NOVARESI VESPOLINA 2016

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.14% | €13 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE SERENA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €20 | Bt.2.900
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino tendente al granato. Profilo olfattivo dominato da sentori di lamponi, ribes e more in confettura, accompagnati da profumi di viola appassita, cacao e tabacco. In bocca è caldo e avvolgente, accompagnato da un tannino raffinato e piacevole con una buona persistenza gustativa. Spezzatino di cinghiale con polenta.

††† NIZZA AUGUSTA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €25 | Bt.9.830
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† PIEMONTE PINOT NERO BRICCO DEL FALCO 2017

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €30 | Bt.1.870
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

†† PIEMONTE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.7.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† MOSCATO D'ASTI VALDISERRE 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €10 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

†††† GHEMME
BRICCO BALSINA 2015

LA CHIMERA VITICOLTURA EROICA

Un'annata favorevole per la viticoltura valsesina, i vini prodotti da Stefano Turbil sono tutti significativi sia per i vitigni tradizionali sia per le varietà internazionali che nelle vigne della Chimera sono presenti fin dall'inizio. Un percorso sensoriale che vuole trasmettere una infinita passione per questo territorio dove la viticoltura, di origine antichissima, strappa le vigne alla roccia e che richiede una visita alle vigne per poter essere compreso appieno. Sono vini da bere con la testa e il cuore: trasmettono un messaggio che va oltre il liquido alcolico, una visita alle vigne è fondamentale per capire e poi bere.

INDIRIZZO Via Costonetto,
8 - 10050 Chiomonte (TO)
TELEFONO 334 1466075
MAIL stefano.turbil@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Turbil
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Forgia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

LA COLOMBERA

Cominciamo dalla novità: esordisce una nuova Barbera, sottozona Monleale, in omaggio a una prospettiva concettuale e di comunicazione che, nei colli tortonesi, tende sempre più all'identificazione tra vitigno e territorio. Il nome "Monleale" è già ora nella Doc sinonimo di Barbera, come secondo il nuovo progetto del consorzio dovrebbe fra non molto accadere con Derthona, sottozona che sarà utilizzata per distinguere il timorasso. A proposito: accede alle finali l'elegante Montino 2019, che dunque sfiora il podio, insieme al già accessibile ma non per questo meno convincente Derthona.

INDIRIZZO Strada Comunale
per Vho, 7 - 15057 Tortona (AL)
TELEFONO 0131 867795
MAIL info@lacolomberavini.it
WEB www.lacolomberavini.it
ANNO FONDAZIONE 1937
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Semino
CONDUZIONE ENOLOGICA Elisa
Semino, Piero Ballario
CONDUZIONE AGRONOMICA Piercarlo
Semino, Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 BAU 2016

Rosso - Becuet 60%, Barbera 40% | Alc.14,5% | €15
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Granato con orlo rubino, l'esordio è giocato su intensi profumi speziati e balsamici con netti riconoscimenti di erbe officinali, assenzio, liquirizia dolce, zenzero e cannella. Sapore ricco e intenso articolato su dinamica freschezza, deciso tannino e finale mentolato. Trippa in umido.

🍷 AE BRUT NATURE

Rosato Metodo Classico - Avana 100% | Alc.12,5%
€18 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VALSUSA AVANÀ FINIERE 2020

Rosso Doc - Avana 100% | Alc.14% | €15 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 VALSUSA ROSSO AZAZEL 2018

Rosso Doc - Avana 40%, Barbera 30%, Dolcetto 30%
Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI TORTONESI TIMORASSO IL MONTINO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €30
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino con primi bagliori dorati. Propoli, spezie orientali, anice, eleganti note d'agrumo amaro, pietra calda: l'olfazione intriga e convive e il sorso, senza essere troppo imponente, trova nell'equilibrio fresco-sapido-minerale la sua cifra ideale, conducendo a un lungo, coerente finale. Ravioli di granchio al pepe rosa.

🍷 COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €17
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI TORTONESI BARBERA MONLEALE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI TORTONESI BARBERA ELISA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €25 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COLLI TORTONESI CORTESE BRICCO BARTOLOMEO 2020

Bianco Doc - Cortese 100% | Alc.13% | €9 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 COLLI TORTONESI CROATINA LA ROMBA 2020

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.15% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LA FUSINA

Si conferma la crescita dei vini della famiglia Abbona, sempre fortemente territoriali e identitari: è il Dogliani Superiore a svertare su tutta la gamma, una delle più belle espressioni del "cru" San Luigi quest'anno, seguito, a poca distanza, da un piacevolissimo e leggiadro Langhe Nebbiolo, interpretato con chiarezza, stile e precisione. Sempre interessante il Barolo Perno, dal rapporto qualità prezzo imbattibile, snello l'Alta Langa millesimo 2017, per chiudere con un Langhe Pinot Nero dall'importante sosta in legno, destinato ad una lunga evoluzione.

INDIRIZZO Borgata Santa Lucia,
33 - 12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 70488
MAIL info@lafusina.com
WEB www.lafusina.com
ANNO FONDAZIONE 1914
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Abbona
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianluca Colombo, Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA Luigi Abbona
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA Ghibellina

Le colline di Monterotondo di Gavi rappresentano un luogo ad alta vocazione vitivinicola, non solo per i suoli e il suo particolare microclima, ma anche per la biodiversità dell'ambiente che le circonda, caratterizzato non solo da vigneti, ma anche da boschi e prati. In questo contesto incontaminato, Marina e Alberto, moglie e marito, nonché dinamici proprietari dell'azienda, coltivano le uve in regime biologico nel totale rispetto di tale ambiente e propongono ai loro ospiti, in una accogliente e funzionale sala degustazione, vini fermi sempre puliti, precisi e raffinate bollicine.

INDIRIZZO Frazione Monterotondo,
61 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 686257
MAIL info@laghibellina.it
WEB www.laghibellina.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alberto e Marina Ghibellini
CONDUZIONE ENOLOGICA Marina Galli
CONDUZIONE AGRONOMICA Marina Galli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† DOGLIANI SUPERIORE SAN LUIGI 2018

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rubino di elegante concentrazione. Austero, con precise note di ciliegia, bacche rosse di misurata dolcezza ed una slanciata profusione floreale, iris, glicine. L'attacco in bocca è altrettanto preciso, gradevole nell'alternanza di tannini cesellati e volume generoso. Promette ulteriori, nobili, evoluzioni. "Raviole" al vino.

††† LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BAROLO PERNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €32
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† DOGLIANI SANTA LUCIA 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† LANGHE PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† ALTA LANGA DOSAGGIO ZERO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €27
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† GAVI DEL COMUNE DI GAVI MAININ 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino luminoso. Quadro olfattivo che evidenzia il fiore di tarassaco e di camomilla, a seguire sfumature di pompelmo, buccia di limone, ananas, per chiudere con erbe aromatiche come la salvia e il basilico. Palato teso e vibrante nell'esaltare tanta citrina freschezza e piacevolezza di beva. Acciughe fritte.

††† GAVI DEL COMUNE DI GAVI ALTIUS 2019

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†† GAVI DEL COMUNE DI GAVI SPUMANTE BRUT

Bianco Docg Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

†† PIEMONTE BARBERA NERO DEL MONTONE 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Situato in posizione incantevole, il Bricco di Nizza appaga la vista ed emoziona i cuori: qui troviamo questa graziosa azienda condotta da Susanna Galandrino, donna dinamica e tuttofare, e dal marito Alberto che cura la parte enologica. Il loro intento è quello di valorizzare al massimo le potenzialità dei vigneti di proprietà, coltivati in biologico certificato nel massimo rispetto ambientale, con l'idea di produrre vini semplici e naturali che esprimano la vera essenza del territorio nicese. La gamma proposta è di ottimo livello, dalla quale emerge il Nizza riserva Ago di gran carattere.

INDIRIZZO Strada Bricco, 12
14049 Nizza Monferrato (AT)
TELEFONO 0141 701013
MAIL info@lagironda.com
WEB www.lagironda.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 BOTTIGLIE 70.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Galandrino
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Rattazzo, Alberto Adamo
CONDUZIONE AGRONOMICA Piero Roseo
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

L'elegante villa rinascimentale del XVII secolo, che all'epoca fu di proprietà della famiglia Giustiniani, oggi è oggetto di importanti lavori di ristrutturazione per dare possibilità a visitatori ed enoturisti di godere appieno degustazioni ed eventi. Tanta storia e tradizione alle spalle fanno da corona a uno stile di vinificazione che propone due etichette con caratteri diversi, ma entrambe di ottima qualità: Il Lugarara, da terre bianche, che rappresenta il Gavi giovane, immediato e di pronta beva, e il Montessora da terre rosse, un ottimo Gavi da invecchiamento e di grande eleganza.

INDIRIZZO Frazione Rovereto,
5 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 682132
MAIL info@lagiustiniana.it
WEB www.lagiustiniana.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 40 BOTTIGLIE 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Magda Rita Pedrini
e Stefano Massone
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristian Pomo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Massone
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 NIZZA RISERVA AGO 2016

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €38 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino compatto e impenetrabile. Ampio ventaglio olfattivo di ciliegie in confettura, amarene sciroppate, viole appassite, poi ancora cannella, pepe nero, tabacco dolce, gommose di liquirizia e china. Scalda subito al palato, quindi apre al connubio fresco-sapido. Lungo epilogo dei sentori retronasali. Bra di alpeggio stravecchio.

🍷 BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA GENA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 NIZZA LE NICCHIE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €24 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 GALANDRINO BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20% | Alc.13,5% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MONFERRATO ROSSO SOUL 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PIEMONTE SAUVIGNON L'AQUILONE 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI MONTESSORA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.14% | €16 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino luminoso. Corredo odoroso che parte con profumi di ananas, buccia di limone, pesca nettarina, gelso, fieno, cui segue il floreale di una pergola di glicine, biancospino e ancora il mazzetto di erbe aromatiche. Impatto gustativo di gran freschezza, sapidità quasi salmastra e struttura importante. Totani e calamari in pastella.

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI LUGARARA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.90.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI IL NOSTRO GAVI 2010

LA MASERA

Masere è l'appellativo che indica i grossi muri in pietra che demarcano i campi e sostengono i terrazzamenti, nome scelto da Alessandro, Marco, Davide Gian Marco e Sergio per la loro azienda iniziata nel 2005. In questi anni il gruppo di amici ha compiuto un bel percorso con la collaborazione di competenti agronomi ed enologi nel desiderio di indagare le potenzialità del vitigno erbaluce al quale sono dedicate cure e attenzioni. La gamma dei vini proposti è di notevole livello che conferma le doti e la versatilità del grande bianco canavesano soprattutto sul potenziale di evoluzione.

INDIRIZZO Strada San Pietro,
32 - 10010 Piverone (TO)
TELEFONO 331 8016881
MAIL info@lamesera.it
WEB www.lamesera.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 27.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ La Masera
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Broglio, Claudio Dacasto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Broglio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LA MESMA

Eleganza, precisione stilistica e rispetto ambientale: termini che identificano la produzione di questa realtà del comprensorio gaviense, abilmente gestita dalle sorelle Paola, Anna e Francesca Rosina. Azienda certificata bio, nei cui vigneti vengono praticate solo tecniche naturali, quali il sovescio, potature che proteggono il sistema linfatico delle piante e nessun utilizzo di prodotti chimici. Una gamma di elevato livello qualitativo che abbraccia tutte le tipologie della denominazione, tra i quali si prende le 4 viti Indì, eccellente Gavi a fermentazione spontanea su lieviti indigeni.

INDIRIZZO Strada Tassarolo,
26 - 15067 Novi Ligure (AL)
TELEFONO 0143 342012
MAIL info@lamesma.it
WEB www.lamesma.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rosina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Massimo Azzolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ERBALUCE DI CALUSO ANIMA D'ANNATA 2018

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.3.560
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Volge verso il paglierino intenso. Propone una carrellata di frutta bianca matura, susina, pera ma anche agrumi come pompelmo e bergamotto; sbuffi balsamici di erbe officinali e anice aggiungono un tocco di finezza. Il sorso conferma l'integrità e la sostanza del vino, solido e deciso nella lunga persistenza sapida. Vino di grande personalità. Risotto agli asparagi.

ERBALUCE DI CALUSO PASSITO VENANZIA 2013

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100% | Alc.12% | €23 (0,375l)
Bt.1.258 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSÉ MASILÈ 2016

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.12,5%
€23 | Bt.1.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
6 mesi e Legno 6 mesi | 40 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT MASILÈ 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.13%
€25 | Bt.3.650 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
6 mesi e Legno 6 mesi | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ERBALUCE DI CALUSO MACARIA 2018

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CANAVESE BARBERA MONTE GERBIDO 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.1.880
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(91,5) GAVI DEL COMUNE DI GAVI INDI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Paglierino brillante. Ventaglio di profumi che inizia con gelsomino e fiore di zagara e a seguire lime, mandarino, ananas, succose pere, per chiudere con sfalcio d'erba e selce. Millimetrico l'equilibrio gustativo, che gioca prima su trame fresco-sapide e poi su persistenze interminabili. Trenette al pesto di Prà.

GAVI VIGNA DELLA ROVERE VERDE RISERVA 2018

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €22 | Bt.6.500 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GAVI LA MESMA BRUT 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.13% | €26
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 57 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

GAVI DEL COMUNE DI GAVI ETICHETTA NERA 2019

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Risotti di pesce

GAVI DEL COMUNE DI GAVI ETICHETTA GIALLA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

GAVI LE ROSE 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

LA MONTAGNETTA

Se, come scriviamo parlando di un'altra azienda, la Fresia sta facendo grossi passi in avanti per quel che concerne il suo livello qualitativo, uno degli artefici di questa crescita è sicuramente Mimmo Capello, attivo e instancabile promotore della valorizzazione di questo vitigno. Le sue Freisa si mettono in evidenza - anche con nuove etichette - per concretezza e perfetta aderenza ai canoni di vitigno e territorio, compresa la nuova versione maturata in anfore di terracotta. Ma è la Barbera a sorprendere, un solido ricamo che racconta di come si possano coniugare struttura e bevibilità.

INDIRIZZO Via Bracco Capello,
4 - 14018 Roatto (AT)
TELEFONO 0141 938343
MAIL info@lamontagnetta.com
WEB www.lamontagnetta.com
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Domenico Capello
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Redoglia, Domenico Capello
CONDUZIONE AGRONOMICA Domenico Capello
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

LA PALAZZINA

Dalle cantine della famiglia Montà in quel di Roasio sono usciti, quest'anno, vini di notevole qualità. Da alcuni anni, il Bramaterra della Palazzina, ci offre ottimi spunti per capire il carattere di questo territorio che comprende sette comuni a cavallo tra le province di Biella e Vercelli. I vigneti di Roasio che circondano l'azienda danno vini più delicati e di media struttura, mentre nelle vigne nel comune di Villa del Bosco ubicate su terreni ricchi di porfido nascono vini di maggior complessità e soprattutto di grande sapidità. Un esercizio piacevole per scoprirne le caratteristiche.

INDIRIZZO Via Camino, 3 -
13060 Roasio (VC)
TELEFONO 328 2932819
MAIL info@bramaterralapalazzina.com
WEB www.bramaterralapalazzina.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 12.500
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Leonardo Montà
CONDUZIONE ENOLOGICA Maurizio Forgia, Paolo Montà
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Montà, Leonardo Montà
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE PIOVÀ 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino compatto e scuro. L'olfatto esprime una tenue eleganza e una interminabile progressione fatta di fiori, frutta macerata, bacche, fresche ventate balsamiche, spezie dolci. Tipica per freschezza e sapidità, con ricca struttura e millimetrico equilibrio. Buona, invita a numerosi riassaggi. Risotto barbera e salsiccia.

+++ FREISA D'ASTI L'ALTRA 2019

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13% | €9 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ PIEMONTE FREISA ANPHORA 2018

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €20
Bt.650 | Ferm. Acciaio e Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ BARBERA D'ASTI PI CIT 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ FREISA D'ASTI FRIZZANTE I RONCHI 2020

Rosso Doc Frizzante - Freisa 100% | Alc.13% | €9
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ PIEMONTE ROSATO IL CIARET 2020

Rosato Doc - Freisa 100% | Alc.13% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ (92) BRAMATERRA BALMI BIOTI 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Uva rara 5% | Alc.13,5% | €30 | Bt.1.333 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Granato chiaro con riflesso rubino, Il naso stuzzica per le complessità odorose di ciliegia, ribes, buccia di chinotto e arancia, spezie e cenni balsamici di menta e anice in un susseguirsi ordinato e continuo fino al sorso. Invitante e gustoso, intensa sapidità che preannuncia il solido tannino che regge la struttura di bocca. Coniglio porchettato.

++++ BRAMATERRA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 8%, Uva rara 2% | Alc.13% | €25 | Bt.1.333 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ COSTE DELLA SESIA ROSSO VECCHI VIGNETI 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 50%, Croatina 40%, Vespolina 10% Alc.13% | €20 | Bt.966 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BRAMATERRA
RISERVA 2015

++++ BRAMATERRA
BALMI BIOTI 2015

LA PREVOSTURA

In crescita i vini della Prevostura, una delle prime aziende che ha segnato la rinascita del Lessona, nobile ed aristocratico figlio del Nebbiolo. La cascina Prevostura si trova in posizione da sempre favorevole alla coltivazione della vite, sebbene negli ultimi decenni il bosco abbia avuto la meglio sulle vigne quasi a farne perdere la memoria. Negli ultimi anni, con grande pazienza, la famiglia Bellini ha recuperato importanti spazi alla viticoltura con l'obiettivo di produrre vini di pregio. Oggi la Prevostura forte di nuovi investimenti è un'azienda di assoluto riferimento per il Lessona.

INDIRIZZO Cascina Prevostura,
1 - 13853 Lessona (BI)
TELEFONO 349 1499863
MAIL info@laprevostura.it
WEB www.laprevostura.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Bellini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Forgia
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca De
Marchi, Michele Colombo
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

LA RAIA

Alla Raia tutto ciò che viene coltivato e allevato rispetta fedelmente i canoni biodinamici, creando un ecosistema ricco di biodiversità. Vigneti inerbati con specie spontanee e altri seminativi da sovescio, utilizzo di cornoletame e cornosilice sono solo una parte delle pratiche svolte in vigna. Nella caratteristica cantina costruita con tecniche ecosostenibili, escono vini puri e di ottima fattura, tra cui il Vigna della Madonnina Riserva (4 viti meritatissime). Da non perdere i wine tour tra i vigneti seguiti da degustazione e rilassanti soggiorni nella lussuosa locanda totalmente green.

INDIRIZZO Strada Monterotondo,
79 - 15067 Novi Ligure (AL)
TELEFONO 0143 743685
MAIL info@la-raia.it
WEB www.la-raia.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Biologica e
biodinamica certificate

ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rossi Cairo
CONDUZIONE ENOLOGICA Piero
Ballario, Clara Milani
CONDUZIONE AGRONOMICA Davide
Ferrarese, Clara Milani
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 (92) LESSONA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30 | Bt. N.d.
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 22 mesi

Granato splendido, profuma di nobili essenze balsamiche, menta, anice, assenzio e tante altre erbe officinali, non manca il frutto ricco e succoso di gelatina di frutti rossi e cenni di agrume. Sorso gradevolissimo per equilibrio, sapiente sapidità unita ad una struttura tannica integra. Il tempo lo impreziosirà. Trancio di tonno alla piastra.

🍷 COSTE DELLA SESIA ROSSO MUNTACC 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14% | €18
Bt. N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 (92) GAVI VIGNA DELLA MADONNINA RISERVA 2019

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €22
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino brillante. Naso ricco di fiori di montagna, camomilla, poi melone bianco, pera kaiser, pompelmo rosa, tracce di erba bagnata e salvia, e una dolce sfumatura di miele di acacia. Il sorso esalta nitide e interminabili lunghezze, la freschezza e la stuzzicante sapidità. Vino di straordinaria eleganza. Cappon magro.

🍷 GAVI PISÉ 2018

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €28 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 GAVI LA RAIA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €13
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

Fascino, stile, buongusto, sono i caratteri distintivi del brand La Scolca, un vero proprio simbolo per il territorio gaviense che, già dai primi anni settanta aveva fatto conoscere le potenzialità del cortese di Gavi con la mitica "Etichetta Nera", e che ancora oggi è sinonimo di eccellenza. Come sempre, l'ampia gamma produttiva, oltre ai fermi, propone bollicine metodo classico di rara eleganza, da quelle più giovani, fresche e immediate, a quel sontuoso capolavoro, il Brut d'Antan, che riposa per 10 anni sui lieviti in bottiglia, sempre pronto a regalarci sensazioni uniche e indelebili.

INDIRIZZO Strada per Rovereto,
170/R - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 682176
MAIL contatti@soldatilascolca.it
WEB www.lascolca.net
ANNO FONDAZIONE 1919
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 66 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Chiara e Giorgio Soldati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Soldati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Soldati
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (94) SOLDATI LA SCOLCA D'ANTAN BLANC DE BLANC BRUT 2009

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5%
€57 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
Bagliori dorati e finissimo perlage. Profumi eleganti di mela rennetta, ribes bianchi, nocciolo leggermente tostato, buccia di cedro, poi un ricco bouquet di fiori gialli, miele di tiglio e cioccolato bianco. Sorso cremoso, di setosa morbidezza, in calibrato equilibrio alle sfumature fresco-sapide, e persistenze che non finiscono mai. Ostriche bretoni.

++++ (93) GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12% | €25
Bt.240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino chiaro. Naso elegantissimo che inizia con la tipica trama gessosa, seguita da delicate sfumature di ananas, bergamotto, lime, pera Williams, fiori di montagna, fieno bagnato e mazzetto di erbe aromatiche. Palato fine, garbato, leggiadro, lungo, dove tutte le percezioni gusto-olfattive, in progressione, si uniscono armoniosamente. Filetto di branzino alle olive taggiasche.

+++ SOLDATI LA SCOLCA BLANC DE BLANC PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5% | €28
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ SOLDATI LA SCOLCA PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5%
€18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ SOLDATI LA SCOLCA BRUT

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5%
€18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ GAVI DEI GAVI
ETICHETTA NERA 2018

++++ SOLDATI
LA SCOLCA BRUT
D'ANTAN 2007

Lo spazio non basta mai. La mole dei vini della Spinetta è tale che il format di una guida non consente di citarli tutti, figuriamoci parlarne diffusamente. Dunque: detto dei Barbaresco 2018 (tutti tra i migliori della denominazione, Staderi prevale per un percorso gustativo sensazionale), del sontuoso Campè 2017, della miriade di vini a un soffio dalla soglia dei premiati, una nota affettiva per un'etichetta di cui si finisce per non parlare mai: l'«umile» Langhe Nebbiolo, che è buonissimo e consente al mondo un primo approccio rigoroso e piacevole con il più importante vitigno italiano.

INDIRIZZO Via Annunziata, 17 - 14054
Castagnole delle Lanze (AT)
TELEFONO 0141 877396
MAIL info@la-spinetta.com
WEB www.la-spinetta.com
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio, Bruno
e Giancarlo Rivetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Giorgio
Rivetti, Marco Rivetti
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Rivetti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (95) I BARBARESCO VIGNETO STADERI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €130
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi
Granato. Tra i Barbaresco, il più "rivettiano": cenni vegetali, poi fragola, variegati balsamici, viola, delicate spezie, punteggiatura d'erbe aromatiche. In bocca dà il meglio, con una progressione solenne in cui tannini e succosità si spalleggiano in equilibrio dinamico, che non sembra finire mai. Rotolo di agnello allo Stilton.

++++ (93) BAROLO VIGNETO CAMPÈ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €140
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 21 mesi
Granato fitto e olfazione profonda, in cui emergono franchi profumi di lampone macerato, eucalipto e aghi di pino, intuizioni vegetali e d'anice stellato. Il sorso è vigoroso, caldo, integro nella scansione fruttata, eccellente per qualità e quantità di tannini, di persistenza impressionante. Tagliata di cervo al ribes nero.

++++ BARBARESCO VIGNETO STADERI RISERVA 2010

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €500 (1,5l)
Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 34 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO VIGNETO VALEIRANO RISERVA 2010

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €500 (1,5l)
Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO VIGNETO GALLINA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €130
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBARESCO VIGNETO GALLINA RISERVA 2010

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €500 (1,5l)
Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
VIGNETO STADERI
RISERVA 2005 | 2009

++++ BARBARESCO
VIGNETO VALEIRANO
2015 | 2016 | 2017



LE MARIE

Lo straordinario paesaggio dell'arco sud-occidentale delle Alpi è dominato dalla mole inconfondibile del Monviso: in questo scenario, lontano dalle grandi vie di comunicazione, l'uomo è riuscito a conservare un territorio di verdi vallate e ambienti incontaminati. Qui si trova Barge, paese caratterizzato da una particolare conformazione del territorio in cui coesistono montagna, collina e pianura. Nella frazione di Assarti, l'azienda Le Marie produce grandi vini da antiche varietà locali, come la Malvasia Moscata, declinata in due interessanti versioni secca e passita, e il nobile Pinot Nero.

INDIRIZZO Via San Defendente,
6 - 12032 Barge (CN)
TELEFONO 0175 345159
MAIL info@lemarievini.eu
WEB www.lemarievini.eu
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Raviolo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Versio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



LE PIANE

Fin dal 2000 abbiamo seguito con interesse e attenzione il percorso di Christoph a Boca, il suo impegno per produrre un grande vino sulla collina novarese e comunicarlo al mondo. Produrre un vino eccellente in un territorio storicamente vocato può essere anche facile, ma in un territorio sconosciuto al pubblico è decisamente difficile. Un elemento importante per creare interesse per una denominazione è l'unione e il confronto tra i produttori con obiettivi condivisi. Dopo vent'anni abbiamo visto Christoph felice perché il percorso del Boca è sulla strada giusta. Bella soddisfazione.

INDIRIZZO Piazza Matteotti,
2 - 28010 Boca (NO)
TELEFONO 348 8727451
MAIL info@bocapiane.com
WEB www.bocapiane.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Società Le Piane
CONDUZIONE ENOLOGICA
Christoph Kuenzli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Del Boca
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

BLANC DE LISSART 2020

Bianco - Malvasia moscata 100% | Alc.12,5% | €14
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Lucentissimo giallo paglierino. Ammalante l'attacco aromatico, con delicati sbuffi vegetali e balsamici. Seguono nitidi e freschi sentori floreali, che terminano con effluvi di pesca di vigna, uva spina e agrumi. Preciso nei richiami retrofattivi, lungo, appagante, sapido, di grande bevibilità. Caprino di lunga stagionatura.

DOUX DE LISSART 2018

Bianco Passito - Malvasia moscata 100% | Alc.15%
€26 (0,375l) | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

NOIR DE MARIETTE 2019

Rosso - Pinot nero 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.200
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PINEROLESE ROSSO DEBARGES 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÈ ROSÈ 2013

Rosato Metodo Classico - Barbera, Chatus, Freisa,
Neretta cuneese e Bonarda 100% | Alc.13% | €22
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

(96) I BOCA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14% | €62
Bt.13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 46 mesi
Luminoso e intrigante granato, il riflesso rubino rimanda a fresche suggestioni fruttate di lampone e ribes, ma la vera nobiltà olfattiva si svela richiamando sbuffi agrumati di arancia e bergamotto e balsamici di erbe aromatiche e officinali, con finale ematico e minerale. Bocca pacata, con calma e grazia dona lunga e sapida persistenza aromatica legata a un finissimo tannino. Quaglie allo spiedo.

MIMMO 2018

Rosso - Nebbiolo 70%, Croatina 25%, Vespolina 5% | Alc.13,5%
€24 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIANE 2018

Rosso - Croatina 95%, Vespolina 5% | Alc.14% | €35
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BIANCO 2020

Bianco - Erbaluce 100% | Alc.14% | €20 | Bt.8.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MAGGIORINA 2020

Rosso - 14 varietà autoctone bianche e rosse 100% | Alc.13%
€18 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

BOCA
2012 | 2015 | 2016

A Brusnengo, piccolo borgo immerso nel verde delle colline biellesi, ha sede l'azienda vitivinicola Le Pianelle. Il nome è riferito ad un importante pianoro coltivato a vite dove la qualità del vino prodotto è testimoniata fin dall'antichità. Siamo nel cuore del vino Bramaterra, denominazione che ha affascinato Dieter e Piter giunti da lontano a fare vino su queste colline. Gli assaggi sono sempre molto interessanti perché i vini delle Pianelle esprimono forte carattere uniti a eleganza e piacevolezza. Oltre al Bramaterra, tra i migliori dell'annata 2017 si conferma la freschezza del rosato.

INDIRIZZO Via Forte, 25
13862 Brusnengo (BI)
TELEFONO 015 985111
MAIL info@lepiannelle.com
WEB www.lepiannelle.com
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 19.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Dieter Heuskel
e Peter Dipoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Cristiano Garella
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Zanetta
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Ecco una bella palestra per lo studio dell'antico cru Gallina. Le vigne controllate da questo négociant d'alto profilo sono nell'area centrale della MGA, dove il nebbiolo da Barbaresco affianca la Barbera. Giusto così, perché entrambi i vitigni, su questi pendii esposti benissimo e su suoli eccellenti, danno il meglio di sé. E se il nebbiolo ottiene risultati vicini agli Asili di Barbaresco (meno tannico, più caldo e fruttato), la Barbera è forse nel suo ambiente ideale. Infatti: i vini di Ugo Lequio sono tosti e raffinati. Il Langhe Nebbiolo, da vigne quattrenni di Treiso, promette benissimo.

INDIRIZZO Via del Molino,
10 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 329 2160952
MAIL info@ugolequio.it
WEB www.ugolequio.it
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ugo Lequio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) BRAMATERRA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 10% | Alc.13%
€45 | Bt.5.187 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi
Granato luminoso con bagliore rubino. Olfatto di grande eleganza e finezza, prima di tutto i fiori, appena sbocciati, rose, peonie e iris, frutta macerata in alcol, su tutti il lampone e la mora, per chiudere balsamico su cenni di liquirizia dolce. Il sorso è equilibrato, lungo di sapore dal finale sapido segnato da tannino finissimo. Fagiano ripieno con foie gras.

🍷 COSTE DELLA SESIA ROSSO AL FORTE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10% | Alc.13,5%
€28 | Bt.3.850 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COSTE DELLA SESIA ROSATO AL POSTO DEI FIORI 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 90%, Croatina 5%, Vespolina 5% | Alc.14%
€16 | Bt.5.620 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BARBARESCO GALLINA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. Intriga con un pot-pourri di piccoli frutti maturi che poi derivano verso la mora; leggiadre presenze balsamiche, d'erbe aromatiche e viola, dolce corteggio speziato. La massa tannica è imponente, una scorta a cui attingere per il futuro sostegno di un sorso potente, da giudicare nel tempo. Gulasch di camoscio al ginepro.

🍷 BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA GALLINA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

WALTER LODALI

Al secondo anno in guida, bella conferma per questa poco mediatica (ma non per questo meno valida) azienda di Treiso. Proprio da Treiso vengono i Barbaresco, il Rocche dei 7 Fratelli (nome di una spettacolare struttura calanchiva a picco sul Tanaro, nel cru Giacone) e il Lorens, selezione delle migliori uve provenienti da vigne del Comune. Idem per i Barolo, da Roddi: il Bracco Ambrogio e ancora il Lorens. Novità: lo Chardonnay, all'anagrafe anch'esso di Roddi, fermentato in barrique. Su tutti, piace il Barbaresco Lorens, dedicato al papà di Walter: serio e intenso, pensato per andare lontano.

INDIRIZZO Viale Rimembranza,
5 - 12050 Treiso (CN)
TELEFONO 0173 638109
MAIL lodali@lodali.it
WEB www.lodali.it
ANNO FONDAZIONE 1939
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 16 BOTTIGLIE 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Walter Lodali
CONDUZIONE ENOLOGICA Walter Lodali
CONDUZIONE AGRONOMICA Walter Lodali
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

PICO MACCARIO

Fin dal principio della loro avventura i fratelli Maccario hanno posto particolare attenzione ai dettagli, tanto che, sia in vigna che in cantina, le opere d'arte moderna convivono con le migliori e più avanzate pratiche agronomiche ed enologiche. Imperdibile la raffinatissima barbaia per la maturazione dei vini: un vero piacere per gli occhi. Quest'anno gli assaggi sono focalizzati sul vitigno barbera, con due esponenti caratterizzati da anime ben distinte: dalla fresca piacevolezza della Barbera d'Asti 2020 Lavignone alla composta e strutturata classe sfoggiata dal Nizza 2019 Tre Roveri.

INDIRIZZO Via Cordara, 87
14046 Mombaruzzo (AT)
TELEFONO 0141 774522
MAIL infopicomaccario@
picomaccario.com
WEB www.picomaccario.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 100 BOTTIGLIE 800.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pico e Vitaliano Maccario
CONDUZIONE ENOLOGICA Nicolò
Giuliani, Giovanni Chiarle
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianluigi Veggi
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

†††† BARBARESCO LORENS 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €42 | Bt.5.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Granato scuro. Il primo naso registra una soffusione variegata di spezie, tra cui noce moscata e chiodo di garofano, cui fa seguito una chiara traccia mentolata e, infine, fragolina e ribes rosso. I piccoli frutti costituiscono l'ideale trait-d'union con il palato, lungo e dotato di solidi pilastri tannici. Lingua in crosta croccante.

††† BARBARESCO ROCCHIE DEI SETTE FRATELLI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €23
Bt.8.850 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† BAROLO BRICCO AMBROGIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28
Bt.9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BAROLO LORENS 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.4.900
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† BARBERA D'ALBA LORENS 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €23 | Bt.8.400
Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† LANGHE CHARDONNAY LORENS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €30
Bt.4.050 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† NIZZA TRE ROVERI 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rubino profondo. Eleganti profumi floreali fanno da incipit all'intrigante successione olfattiva: rosa appassita, mora di gelso, mirtillo in confettura, cuoio e tabacco. Il profilo fresco e sapido ben accompagna la morbidezza, integrato a meraviglia da un lieve tannino appena accennato. Distensivo. Arista di maiale al forno.

††† BARBERA D'ASTI LAVIGNONE 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €13 | Bt.350.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salmi o insaccati

Quella dei Malabaila è una famiglia storica che, dalla natia Asti, grazie ai commerci e soprattutto al prestito di denaro in Italia e in Europa, estese i suoi domini al vicino Roero. Ancora oggi il Castello, ubicato nel centro di Canale, oltre a essere l'abitazione della famiglia, ospita numerose attività. I vini, alcuni dei quali hanno visto un restyling delle etichette, ancora più eleganti, rimangono una precisa espressione del territorio. Se alcuni fanno dell'immediatezza la loro caratteristica principale, altri, come scrivevamo lo scorso anno, danno il meglio di sé col passare del tempo.

INDIRIZZO Cascina Pradevaglio
Frazione Madonna dei Cavalli,
19 - 12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 98381
MAIL cantina@malabaila.com
WEB www.malabaila.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Valerio Falletti
e Lucrezia Carrega
CONDUZIONE ENOLOGICA Valerio Falletti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Valerio Falletti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

I Damonte non sbagliano un colpo e anche quest'anno propongono vini eleganti, precisi, personali e buoni. Ma soprattutto - e qui la scelta di operare in regime biologico secondo noi aiuta parecchio - vini che esprimono le caratteristiche dei suoli e delle vigne da cui provengono, interpretandone il suolo e l'annata. Come ogni anno, è divertente e istruttivo paragonare in degustazione i Roero e gli Arneis, dei veri e propri classici che sanno però rinnovarsi anno dopo anno. Il tutto nonostante la tante etichette e le tante (almeno per un territorio come il Roero) bottiglie prodotte. Bravi!

INDIRIZZO Via Case Sparse,
144 - Località Canova
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 978145
MAIL malvira@malvira.com
WEB www.malvira.com
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 43 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo
e Roberto Damonte
CONDUZIONE ENOLOGICA Roberto
Damonte, Giacomo Damonte
CONDUZIONE AGRONOMICA Massimo
Damonte, Francesco Damonte
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ ROERO BRIC VOLTA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

Rosso granato luminosissimo. Si chiude elegante e dolce, proponendo caramelline al lampone e alla mora, spezie esotiche, incenso, aghi di pino, mentolo, tabacco biondo. L'assaggio lo svela caldo e di bella struttura, ben controbilanciato da una sapidità tipicamente territoriale e da un gustoso tannino. Coscia di tacchino glassata.

++++ ROERO CASTELLETTO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE MEZZAVILLA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15,5% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ ROERO ARNEIS LE TRE 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €14 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ ROERO ARNEIS PRADVAJ 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++ LANGHE ROSATO DONNA COSTANZA 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ROERO BRIC
VOLTA 2011 | 2012

++++ (93) ROERO VIGNA MOMBELTRAMO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €31
Bt.7.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Ricco abito rosso granato. Gioca con eleganza tra note scure e austere e altre più fresche e dolci. Il finale racconta di passeggiata nel bosco, con aghi di pino, humus e ventate balsamiche. L'assaggio è caldo, con un tannino ancora vibrante, sapidità territoriale, ricca struttura e grande persistenza. Petto d'anatra ai fichi.

++++ (92) ROERO ARNEIS RENESIO 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.11.540
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Il giallo paglierino è invitante, così come attraente è il naso, che esordisce con note balsamiche e di erbe aromatiche, per poi virare su classici ricordi di fiori bianchi, mela, mirabella e agrumi. Il sorso racconta perfettamente il cru: sapido, fresco e appagante. Fra qualche anno sarà meraviglioso. Rombo al forno con carciofi.

++++ ROERO VIGNA TRINITÀ RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €31
Bt.18.780 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROERO VIGNA RENESIO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €31 | Bt.11.662
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROERO ARNEIS S.S. TRINITÀ 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.11.540
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ ROERO ARNEIS VIGNA SAGLIETTO RISERVA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €20 | Bt.6.730
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ ROERO VIGNA
TRINITÀ RISERVA
2014 | 2015 | 2016

++++ ROERO VIGNA
RENESIO RISERVA 2013

PAOLO MANZONE

Gian Paolo Manzone e Luisella Corino: i cantori del Meriame. Per molti anni questo cru appartato, situato circa un chilometro a nord di Serralunga, sulla strada che porta alla frazione Baudana, non è stato citato in etichetta. Fin quando, nel 1999, Gian Paolo ha voluto vinificare a parte le vigne che accerchiano la sede aziendale, con la cantina e il suggestivo agriturismo. Bene ha fatto, perché il terroir è di valore e i risultati sono conseguenti, come attesta il brillante 2017. Ottimo pure il Riserva 2015, un anno in legno e due in anfore di ceramica toscana: è pronto per un lungo viaggio.

INDIRIZZO Località Meriame, 1
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613113 - 349 4448201
MAIL paolomanzone@barolomeriame.com
WEB www.barolomeriame.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gian Paolo Manzone
CONDUZIONE ENOLOGICA Gian Paolo Manzone
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian Paolo Manzone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARCALBERTO

L'azienda della famiglia Cane è una delle realtà spumantisti che piemontesi più interessanti degli ultimi anni, come dimostrano i numerosi premi e riconoscimenti. I vini sono elaborati soprattutto da uve Pinot nero e Chardonnay provenienti da vigneti dell'Alta Langa di buona altitudine. La rigorosa selezione, la pressatura soffice, il passaggio in legno per un breve periodo insieme ad un lungo affinamento sui lieviti, donano a questi spumanti carattere e longevità. Quest'anno la gamma aziendale si arricchisce di una vera chicca dal fascino retrò, l'Asti Metodo Classico, davvero buonissimo!

INDIRIZZO Porta Sottana, 9 - 12058
Santo Stefano Belbo (CN)
TELEFONO 0141 844022
MAIL info@marcalberto.it
WEB www.marcialberto.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Cane
CONDUZIONE ENOLOGICA Alberto Cane, Piergiorgio Cane
CONDUZIONE AGRONOMICA Piergiorgio Cane, Marco Cane
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) ● BAROLO MERIAME 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 27 mesi

Granato. Già affascina per articolazione: fragolina, menta, ricco fondale speziato-fioreale, echi di caldo sottobosco e tè al bergamotto. In bocca è serralungiano con giudizio: sorso tannico e potente, gustoso, che nell'appagante finale sta iniziando a sciogliere i nodi tattili. E che futuro! Coda al forno.

++++ BAROLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 27 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 27 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.11.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE FIORENZA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ ROERO ARNEIS REYSÙ 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (91) ALTA LANGA EXTRA BRUT MILLESIMO2MILA17 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5% | €27 | Bt.1.000 | Ferm. Legno
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 36 mesi sui lieviti

Luminoso colore giallo paglierino con sfumature dorate, punteggiato da un perlage fine e molto abbondante. Profilo olfattivo complesso con riconoscimenti di pan brioche, coriandolo, ginestra, ananas, cedro, pompelmo, miele, anice stellato, gesso e vaniglia. Sorso brioso, rinfrescante e cremoso. Lascia dietro di sé una lunga scia sapida che invoglia alla beva. Gamberoni in pasta kataifi.

++++ MARCALBERTO ASTI METODO CLASSICO 2019

Bianco Docg Metodo Classico - Moscato bianco 100% | Alc.6% | €23 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio e Terracotta | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ MARCALBERTO NATURE

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €34
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MARCALBERTO BLANCDEBLANCS PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €24
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ MARCALBERTO SANSANNÉE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5% | €18 | Bt.25.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ MARCALBERTO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Alc.12,5% | €20 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
7 mesi e Legno 7 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BAROLO
MERIAME 2015

++++ BAROLO
RISERVA 2011

MARCHESE LUCA SPINOLA

Una storia plurisecolare quella della nobile famiglia degli Spinola, che ha visto tra i suoi componenti valorosi condottieri, esploratori, religiosi e governatori della città di Genova, e che tra i suoi possedimenti vanta anche proprietà terriere nel basso Piemonte adibite alla coltivazione della vite. Dal 2006, Andrea Spinola conduce con passione ed entusiasmo l'azienda che porta il nome del papà, coltivando le uve in regime biologico certificato, uve provenienti da vigneti in posizioni invidiabili per esposizione solare e ventilazione, dando vita a vini "nobili" di gran classe.

INDIRIZZO Cascina Massimiliana,
97 - Frazione Rovereto
15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 682514
MAIL info@marcheselucaspinola.it
WEB www.marcheselucaspinola.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Spinola
CONDUZIONE ENOLOGICA Vincenzo Muni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARCHESI ALFIERI

L'azienda Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri è da anni un solido punto di riferimento per gli appassionati di Barbera, soprattutto quando viene declinata nella sua più maestosa versione, l'Alfiera. Vino da bere e da attendere, sempre molto raffinato, realizzato con maestria e meticolosa attenzione nell'esaltazione del carattere fruttato del vitigno. Da sottolineare il livello qualitativo degli altri prodotti, tra cui il Nebbiolo Costa Quaglia che rivendica la nuovissima DOCG Terre Alfieri. Entrambi evidenziano il fine, raffinato e aristocratico buongusto della famiglia San Martino.

INDIRIZZO Piazza Alfieri, 28 - 14010
San Martino Alfieri (AT)
TELEFONO 0141 976015
MAIL info@marchesialfieri.it
WEB www.marchesialfieri.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanna, Antonella
ed Emanuela San Martino
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Olivero
CONDUZIONE AGRONOMICA Piero Roseo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI MASSIMILIANO 2019

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.14% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Paglierino vivace. Subito all'olfatto mela renetta, banana, buccia di cedro, pesca saturnina, seguiti dal fiore di camomilla, l'acacia, timo e maggiorana, per chiudere con la fienagione estiva. Il sorso gioca tanto sulla freschezza, la stuzzicante scia sapida e lunghe e gradevoli persistenze. Tartare di tonno fresco.

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI CARLO 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €16 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MARCHESE COL FONDO

Bianco Metodo Ancestrale - Cortese 100%
Alc.13% | €20 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 (92) BARBERA D'ASTI SUPERIORE ALFIERA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €27 | Bt.11.250
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Rubino intenso ancora giovane e luminoso. Ha un naso fitto e complesso, dal piglio molto classico. Attacco fruttato di mora e ciliegia, a cui seguono note torbate e un delicato finale speziato. Il sorso è avvolgente con percepibile trama tannica accompagnata dal dissetante equilibrio acido-sapido. Bollito misto con salse.

🍷 TERRE ALFIERI NEBBIOLO COSTA QUAGLIA 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.4.230 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ASTI LA TOTA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.80.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MARCHESI ALFIERI BRUT BLANC DE NOIR 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€26 | Bt.4.462 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 PIEMONTE GRIGNOLINO SANSEVERO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.4.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 MONFERRATO ROSSO SOSTEGNO 2019

Rosso Doc - Barbera 70%, Pinot nero 30% | Alc.14,5%
€9 | Bt.8.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 BARBERA
D'ASTI SUPERIORE
ALFIERA 2014 | 2015 | 2017



MARCHESI DI BAROLO

Il derby fra Cannubi e Sarmassa è uno dei momenti alti delle nostre sessioni di assaggio estive. Così vicini eppure così diversi, questi due cru sono in grado di dividere gli entusiasmi dei degustatori, come in ogni stracittadina che si rispetti, ed è sempre un match all'ultimo respiro. E se l'olimpica misura del Cannubi questa volta prevale, il rivale di sempre ci va molto vicino e s'arrende solo per una questione di dettagli. Del resto l'importante, per la famiglia Abbona, è che vinca sempre il Barolo, qui interpretato con un rigore che rende onore al nome e all'antico blasone dell'azienda.

INDIRIZZO Via Roma, 1

12060 Barolo (CN)

TELEFONO 0173 564400

MAIL reception@

marchesibarolo.com

WEB www.marchesibarolo.com

ANNO FONDAZIONE 1861

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 150 BOTTIGLIE 1.600.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Abbona

CONDUZIONE ENOLOGICA

Flavio Fenocchio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Consulenza esterna

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì



MARCHESI DI GRÉSY - TENUTE CISA ASINARI

Il Camp Gros Riserva, vero totem di questa essenziale azienda di Barbaresco, non perde l'occasione fornita dal prestigioso millesimo 2016 e va a premio con un'autorevolezza rara. Si tratta di una delle più maestose versioni degli ultimi anni, già molto centrata nel rapporto fra rigore strutturale, eleganza consistenziale al cru e austera piacevolezza – e non potrà che crescere con il tempo (ne ha a disposizione moltissimo). Un campione di razza, spalleggiato con quasi altrettanta spavalderia dal Gaiun 2017. Nobiltà di Langa. Brillanti pure lo chardonnay Grésy e il monferrino Moscato La Serra.

INDIRIZZO Strada della Stazione,

21 - Località Martinenga

12050 Barbaresco (CN)

TELEFONO 0173 635221

MAIL hello@marchesidigresy.com

WEB www.marchesidigresy.com

ANNO FONDAZIONE 1797

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 35 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alberto di Grésy

CONDUZIONE ENOLOGICA Matteo

Sasso, Piero Ballarìo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gian Piero Romana

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (92) → BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65

Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi

Granato fitto. Tutta la seduzione olfattiva del cru: mora e fragola, corteccia di china calissaia, rabarbaro, spezie raffinate, fulgida viola. Eleganza da vendere, cui s'adegua la nobiltà del palato, mirabile per stoffa tannica, dotato d'un passo superiore e d'un finale progressivo, sapiente. Faraona ripiena.

++++ BAROLO SARMASSA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO COSTE DI ROSE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €54

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (97) I BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €100

Bt.7.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Granato. Il suo è un universo olfattivo aristocratico che gira intorno a profumi di gelatina di piccoli frutti, austero nel profilo speziato e tostato di legni preziosi, marezzato da raffinati inserti balsamici. Sorso imperiale, di maestosa progressione tannica; finale infinito, rigoroso ma sempre succoso. Lombo di capriolo al ginepro.

++++ (93) BARBARESCO GAIUN MARTINENGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €80

Bt.8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

++++ LANGHE CHARDONNAY GRÉSY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €26

Bt.7.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MOSCATO D'ASTI LA SERRA 2020

Bianco Docg Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5% | €11

Bt.22.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++ DOLCETTO D'ALBA MONTE ARIBALDO 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LANGHE SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BAROLO
SARMASSA 2016

++++ BAROLO
CANNUBI 2010 | 2014 | 2015

++++ BARBARESCO
CAMP GROS MARTINENGA
RISERVA 2013 | 2014 | 2015

MARCHESI INCISA DELLA ROCCHETTA

Impossibile percorrere le pagine della storia del vino in Italia senza imbattersi in un discendente dei Marchesi Incisa della Rocchetta, non soltanto nella storia, ben nota, del bolgherese e delle sue gemme. Prima ancora, la famiglia dalle probabili ascendenze aleramiche, ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo della viticoltura in Piemonte e, per traslato, in Italia. C'è molta qualità nei vini proposti, territoriali, precisi, affascinanti. Su tutti l'eccellente Barbera Superiore Sant'Emiliano, nobile e complessa e l'elegante Grignolino d'Asti.

INDIRIZZO Via Roma, 66 - 14030

Rocchetta Tanaro (AT)

TELEFONO 0141 644647

MAIL info@marchesiincisawines.it

WEB www.marchesiincisawines.it

ANNO FONDAZIONE 1995

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Francesca e

Filiberto Massone Incisa

CONDUZIONE ENOLOGICA Donato

Lanati, Stefano Gozzelino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stefano Gozzelino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARENCO

L'amore e la passione per la terra, per le tradizioni e le proprie radici hanno da sempre guidato la famiglia Marengo a valorizzare ad altissimi livelli le varietà tipiche del territorio. Nella Valle Bagnario di Strevi, tra i vari vigneti aziendali, spiccano per vocazione quelli del moscato. In particolare il vigneto Scrapona rappresenta senza dubbio il prestigio di un'etichetta che, in questa edizione della guida, viene proposta nella consueta versione dell'ultima vendemmia e, importante novità, un 2016 denominato "Collezione della famiglia", poche e raffinate bottiglie di qualità assoluta.

INDIRIZZO Piazza Vittorio Emanuele

II, 10 - 15019 Strevi (AL)

TELEFONO 0144 363133

MAIL info@marencovini.com

WEB www.marencovini.com

ANNO FONDAZIONE 1925

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Marengo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Patrizia Marengo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Filippo Furlani

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BARBERA D'ASTI SUPERIORE SANT'EMILIANO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €35

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino compatto dall'orlo brillante. Generoso il frutto, visciolo, fragole e lamponi, poi iris e glicine in fiore, pepe e chiodi di garofano. Foglia di pesco, infine. Succosa la bocca, equilibrata, misurata tra potenza ed eleganza, percorsa da tannini dinamici e freschi. Di cioccolata la scia finale. Agnello alle mele.

GRIGNOLINO D'ASTI 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13,5% | €13

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BARBERA D'ASTI VALMORENA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €13

Bt.62.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MOSCATO D'ASTI SCRAPONA COLLEZIONE DELLA FAMIGLIA 2016

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco

100% | Alc.5,5% | €18 | Bt.600 | Ferm. Acciaio

Paglierino con bagliori oro. Entra all'olfatto un mix di frutta tropicale, papaia, ananas maturo, litchi, e ancora pompelmo e cedro, salvia essiccata, ginestra e fiore di tarassaco. Palato preciso, di equilibrio millimetrico tra il dolce e il fresco-sapido, e le persistenze sembrano non finire mai. Amaretti morbidi di Mombaruzzo.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE CIRESA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MOSCATO D'ASTI SCRAPONA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €13 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

BARBERA D'ASTI BASSINA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BRACHETTO D'ACQUI PINETO 2020

Rosso Docg Frizzante Dolce - Brachetto 100%

Alc.5% | €13 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

MOSCATO D'ASTI STREV 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO PasticcERIA secca, torte o cioccolato

MARENGO

Marco Marengo interpreta molto bene la calda vendemmia del 2017 riuscendo a produrre i suoi tre Barolo in maniera esemplare. Tanto equilibrio ed espressione nei vini di questa annata, con i suoi due "grand cru", Brunate e Bricco delle Viole oltre la soglia dei 90 punti. La piccola e storica cantina di La Morra, situata fino a qualche anno fa proprio nel centro del paese, è per gli appassionati uno degli approdi sicuri della zona. Le sue etichette fluorescenti si fanno notare, ma è il contenuto quello che conta, e qui a La Morra dai Marengo, credeteci, si parla sempre di sostanza. Da visitare.

INDIRIZZO Località Serradenari,
2/A - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 501115
MAIL marengo@cantinamarengo.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1899
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Marengo
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe Caviola, Marco Marengo
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Ruaro
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

CLAUDIO MARIOTTO

Quest'anno Claudio Mariotto propone un intrigante confronto. Protagonisti, manco a dirlo, due dei suoi timorasso, il Cavallina e l'immaneabile Pitasso. Non potrebbero essere più diversi, eppure entrambi rappresentano i caratteri del vitigno tortonese con altrettanta efficacia: raffinato e puro fin quasi a sfiorare l'austerità (una magnifica austerità) il Cavallina; barocco, magniloquente, virtuosistico il Pitasso. Una differenza estetica paragonabile a quella tra un'abbazia cistercense e un'architettura di Borromini. Voi scegliereste fra due grandi opere d'arte? Noi no, le ammiriamo entrambe.

INDIRIZZO Strada per Sarezzano,
29 - 15057 Tortona (AL)
TELEFONO 0131 868500
MAIL info@claudiomariotto.it
WEB www.claudiomariotto.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 42 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio Mariotto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Mariotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Claudio Mariotto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Integro come di consueto, fruttato come sempre, un Brunate evergreen: Marco non perde il vizio e confeziona ancora una volta un Barolo di forte impatto in cui precisione e dolcezza fanno a gara. Il naso è di ciliegie, fragole e finissime spezie; la bocca importante e gustosa. Ormai un grande classico. Petto d'anatra in salsa Barolo.

++++ (92) BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Carnoso, puro, austero. Scioglie note di erbe e lampone maturo, viole a liquirizia dolce, cacao e torrefazione; è un naso bellissimo, intenso e floreale, ampio e compatto. La bocca è vigorosa e saporita con mirabile equilibrio e tannini finissimi. Al meglio dal 2027. Agnello al forno

++++ ● BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €30
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €19 | Bt.7.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ (93) COLLI TORTONESI

TIMORASSO PITASSO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14,5% | €32
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino con scintillanti intrusioni dorate. Olfatto accogliente e insieme complesso: cedro candito, susina gialla, erbe officinali e aromatiche; primo naso dolce, che però non può celare un inespresso nerbo olfattivo di pietra calda. Al palato è ampio, carnoso, lungo e sapido, con marchiante coda minerale. Capesante agli agrumi.

++++ (92) COLLI TORTONESI

TIMORASSO CAVALLINA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €28
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Paglierino intenso. Naso fine ed elegante, che esordisce con potenti note di scisto caldo, mirabella, ginestra, erbe mediterranee. Al palato è verticale come te l'aspetti, fresco e minerale, nordico e aristocratico, con una raffinata austerità da bianco d'oltralpe che ricerca la purezza del sorso. Crottin de Chavignol.

++++ COLLI TORTONESI

TIMORASSO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €16
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI TORTONESI

BARBERA POGGIO DEL ROSSO 2016

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ COLLI TORTONESI

TIMORASSO BRICCO SAN MICHELE 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €16
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI TORTONESI FREISA BRAGHÉ 2019

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €12 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ COLLI TORTONESI

TIMORASSO PITASSO

2014 | 2016 | 2018

++++ BAROLO BRICCO
DELLE VIOLE 2013 | 2016

++++ BAROLO
BRUNATE 2012 | 2014 | 2015

GIAN PIERO MARRONE

Esordisce sulle pagine della guida Vitae 2022 l'azienda di Gian Piero Marrone. Da alcuni anni monitoriamo quest'azienda di La Morra, ormai giunta alla quarta generazione grazie alle tre figlie di Gian Piero che portano avanti la tradizione di famiglia. Valentina è l'enologo di casa e le sorelle Serena e Denise si occupano dell'amministrazione e della parte commerciale. Ovviamente le etichette di Barolo sono il fiore all'occhiello dell'azienda, ma non solo: quella di Marrone è una gamma vini molto vasta che racchiude una variegata produzione sia di vini bianchi che di vini rossi.

INDIRIZZO frazione Annunziata

13 - 12064 La Morra (CN)

TELEFONO 0173 509288

MAIL denise@agricolamarrone.com

WEB www.agricolamarrone.com

ANNO FONDAZIONE 1957

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gian Piero Marrone

CONDUZIONE ENOLOGICA

Valentina Marrone

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MARSAGLIA

La cantina Marsaglia propone una gamma di vini solidi e di grande tipicità, quasi un paradigma della viticoltura roerina. L'Arneis Armonia, di cui parliamo più diffusamente nella sua descrizione, racconta perfettamente di come questo vitigno possa evolvere non solo senza problemi, ma anzi migliorando con il tempo. Ci ha colpito anche il Roero, appagante e classico, caratterizzato da una gustosa sapidità e rifinito da un tannino elegante e preciso. Interessante anche il Complotto, un Langhe Rosso la cui percentuale di syrah si è ambientata benissimo sulle sabbie che caratterizzano la zona.

INDIRIZZO Via Madama Mussone, 2

12050 Castellinaldo d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 213048

MAIL cantina@cantinamarsaglia.it

WEB www.cantinamarsaglia.it

ANNO FONDAZIONE 1900

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Marsaglia

CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco

Cordero, Enrico Marsaglia

CONDUZIONE AGRONOMICA Diego

Scavino, Enrico Marsaglia

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BAROLO BUSSIA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85

Bt.3.340 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Colore granato luminoso. Bouquet complesso ed elegante. Si riconoscono sentori di violette e rose appassite, confettura di lampone, ribes rosso, liquirizia e menta. Sorso ricco. Il tannino, ancora giovane, lascia spazio alla rinfrescante acidità ed alla persistente sapidità. Ottima corrispondenza naso-bocca. Stinco di vitello in umido.

BAROLO PICHEMEJ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65

Bt.5.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50

Bt.14.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LANGHE CHARDONNAY MEMUNDIS 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €32

Bt.10.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

NEBBIOLO D'ALBA AGRESTIS 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.3.150

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ALBA CARLOT 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.15.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

ROERO ARNEIS ARMONIA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Ricco giallo paglierino. Naso subito fresco, minerale e balsamico; seguono erbe aromatiche, fiori gialli, tanta frutta (pompelmo, ananas, mela golden). La bocca è ricca e ancora in fase di definizione: colpiscono la bella freschezza e la grande sapidità. Saporito e buono ora, può solo crescere nel tempo. Rombo al forno con patate.

ROERO BRICH D'AMERICA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LANGHE ROSSO COMLOTTO 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 40%, Barbera 30%, Syrah 30% | Alc.14,5%

€16 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NEBBIOLO D'ALBA SAN PIETRO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt. N.d.

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

ROERO ARNEIS SERRAMIANA 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.45.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

BARBERA D'ALBA SAN CRISTOFORO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €13 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FRANCO MARIA MARTINETTI

L'eleganza esistenziale che contraddistingue Franco Martinetti si riverbera sui suoi vini. Tutti, nessuno escluso, van serviti in guanti bianchi, e per goderne fino in fondo occorre pensare ad abbinamenti con cibi raffinati (ma non per forza elaborati), perseguendo un piacere della ricerca che travalica il c  t   enogastronomico e raggiunge la soglia del godimento estetico. Quest'anno abbiamo amato in particolare i bianchi del Piemonte sudorientale, finissimi e sostanziosi, e anche la potente Barbera Montruc, un rosso di qualit   superiore. Ma tutti meritano lo stile Martinetti    inconfondibile.

INDIRIZZO Corso Turati,
14 - 10128 Torino (TO)
TELEFONO 011 8395937
MAIL info@francomartinetti.it
WEB www.francomartinetti.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIET   Franco Maria Martinetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Franco Maria Martinetti, Gianluca Scaglione
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Maria Martinetti
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

BARTOLO MASCARELLO

La bottiglia di Barolo di Bartolo Mascarello    un'icona per gli appassionati. Racchiude in s   la storia della denominazione, il fascino della sua tradizione, ma anche il valore del rilancio di un territorio sempre in evoluzione che proprio dal passato deve saper capire il futuro. Il vino al suo interno    ogni volta straordinario: incarna i classici profumi del vitigno, i caratteri della terra di Barolo e l'equilibrio e la sensibilit   degli elementi. Il Barolo del 2017    ancora una volta tutto questo, con un'interpretazione dell'annata splendida. Complimenti Maria Teresa.

INDIRIZZO Via Roma, 19
12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56125
MAIL N.d. **WEB** N.d.
ANNO FONDAZIONE 1918
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIET   Maria Teresa Mascarello
CONDUZIONE ENOLOGICA Maria Teresa Mascarello, Alessandro Bovio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA S   **VISITA IN AZIENDA** S  

      (92) GAVI MINAIA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% |   29
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Paglierino. Pur se in una fase aurorale dello sviluppo olfattivo, gi   affascina per le sensazioni di cera d'api, mela e pera croccanti e mature, ginestra, erbe aromatiche, bene augurali intuizioni di frutta secca. L'ampiezza gustativa    ottima, la verticalit   sapido-gessosa pure, la persistenza eccellente. Orata alla mugnaia.

      BARBERA D'ASTI SUPERIORE MONTRUC 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% |   33
Bt.15.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

      BAROLO MARASCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% |   54
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

      COLLI TORTONESI MARTIN 2020

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% |   35
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudit  

      BARBERA D'ASTI SUPERIORE
BRIC DEI BANDITI 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% |   17
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

      GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% |   17
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

      (96) I    BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% |   120
Bt.17.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Granato tipico,    un Barolo di eccellente misura, dal naso sciolto ed espressivo di frutta rossa, fiori e spezie fini. L'avvio    di noce moscata e torrefazione, poi fiori passiti, agrumi, arancia sanguinella per poi assestarsi su note di ciliegia e confetture, bacche e foglie secche. La bocca    dolce ed equilibrata, armoniosa nei tannini dolci, lunga e fruttata in chiusura. Finanziaria.

      BAROLO
MARASCO 2010 | 2014

      BAROLO
2014 | 2015 | 2016

      GAVI MINAIA 2019

MASSOLINO - VIGNA RIONDA

Franco e Roberto Massolino guidano una cantina oggi tra le più complete e importanti del territorio. La gamma di vini prodotti è ampia e in ogni etichetta si notano cura e attenzione. Spiega non poterle raccontare tutte, ma raccolgono elevati punteggi barbera, nebbiolo, dolcetto, riesling, chardonnay, e ovviamente la nutrita batteria di Barolo, sempre tra i migliori di Langa, sempre sorprendenti per qualità ed espressione. Sono vere estrinsecazioni del territorio quelle dei Massolino, perchè raccontano bene Serralunga e i suoi caratteri, autorevoli e austeri ma dal cuore grande. Da visitare.

INDIRIZZO Piazza Cappellano, 8
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613138
MAIL massolino@massolino.it
WEB www.massolino.it
ANNO FONDAZIONE 1896
VITICOLTURA Convenzionale
ETTERI 42 **BOTTIGLIE** 290.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Franco e
Roberto Massolino
CONDUZIONE ENOLOGICA Giovanni
Angeli, Roberto Massolino,
Franco Massolino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I → BAROLO MARGHERIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 30 mesi

Una bottiglia di gran valore, un esempio di territorialità. Il timbro Nebbiolo è splendido, purissimo nelle note di frutta fresca e spezie, alta definizione di ciliegia, lampone, ribes, pesca. La bocca non nasconde la nobiltà del cru donando struttura e classe. Pernice tartufata.

++++ (94) BAROLO PARAFADA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65 | Bt.5.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 30 mesi

Parafada dalla trama molto fruttata come di consueto. E' un naso integro, dai sentori di ciliegia e fragola macerata, melograno, pesca e noce moscata. La bocca è grintosa, dal sapore pieno e ordinato. Un Big. Filetto in crosta.

++++ (94) BAROLO VIGNA RIONDA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

Torrefatto, importante: naso di cacao e liquirizia, frutta scura, mora, menta, erbe officinali e confetture. Bocca prestante, vigorosa, con tannini presenti ma sfumati. Una Rionda da maturare bene. Dal 2030. Spezzatino di cervo.

++++ BAROLO PARUSSI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.6.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ⚡ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO
PARAFADA 2011 | 2016

++++ BAROLO
VIGNA RIONDA
RISERVA 2012 | 2013 | 2014

MAZZONI

Nebbiolo, vespolina, barbera ed erbaluce si dividono i circa cinque ettari coltivati da Tiziano Mazzoni insieme alla moglie Rita e al figlio Gilles. Un percorso ricco di soddisfazione per Tiziano che ha iniziato la sua avventura nel mondo del vino nel 1999. Fin dalle prime annate abbiamo apprezzato la sensibilità nella vinificazione, che si è concretizzata nella produzione di vini piacevoli ricchi sfumature floreali senza rinunciare all'austerità classica del Ghemme. Caratteristiche riscontrate anche nei vini presentati quest'anno tra cui spicca il Ghemme ai Livelli ricco e complesso.

INDIRIZZO Via Roma, 73 - 28010
Caviglio d'Agogna (NO)
TELEFONO 347 0644911
MAIL info@vinimazzoni.it
WEB www.vinimazzoni.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTERI 4,5 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tiziano Mazzoni
CONDUZIONE ENOLOGICA Sandro Busso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Colombo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ GHEMME AI LIVELLI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Ricco di colore, trasparente granato. Spettro olfattivo di grande complessità, i primi riconoscimenti sono floreali di viola e garofano, incalzano i profumi fruttati e balsamici che ricordano ciliegie, anice, felce, pepe e delicate tostature. Il sorso è ricco di soddisfazione, già equilibrato ma proiettato nel tempo. Finale fruttato. Sella di maialino.

++++ GHEMME DEI MAZZONI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO DEL MONTEREGIO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA IL RICETTO 2020

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ IRIS 2020

Bianco - Erbaluce 100% | Alc.13% | €12 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ GHEMME
DEI MAZZONI 2013

CASCINA MELOGNIS

La scelta di Vanina e Michele quest'anno è di lasciar maturare più a lungo i rossi Novamen e Ardy, a cui il tempo ha dimostrato di saper dare un surplus di complessità ed equilibrio. In corso d'opera la conversione pressoché totale della produzione al biologico, obiettivo che sarà raggiunto con l'annata 2021. Si precisa ancora di più la scelta stilistica: vini dal gusto contemporaneo quanto a definizione, tensione, bevibilità e, soprattutto, identità territoriale. L'Olim Atrum è un metodo classico nitido come un quadro di Ralph Goings, un raro gioiello di piacere il Comitis.

INDIRIZZO Mulino Cerrati - Via San Pietro, 10 - 12036 Revello (CN)
TELEFONO 333 6676235
MAIL cascina.melognis@gmail.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Vanina Maria Carta
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Michele Antonio Fino
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Michele Antonio Fino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MERENDA CON CORVI

La collina di Monteoliveto domina Pinerolo e ci ricorda come quest'area vantì una storia antica in fatto di vino, attestata da antichi documenti (il "vinum Belne" d'inizio Trecento), quando altre zone del Piemonte ancora non avevano grande notorietà. Accanto ai vitigni che raccontano la tradizione, troviamo, da sempre, alcuni virtuosi frutti di un appassionato e nobile divertissement, l'immancabile Bel Ami, Pinot Nero dagli infiniti dettagli e il generoso Senza Nome, uno dei Merlot più interessanti dell'intero Piemonte.

INDIRIZZO Strada Santa Caterina, 8 - 10064 Pinerolo (TO)
TELEFONO 335 6824880
MAIL info@merendaconcorvi.it
WEB www.merendaconcorvi.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 1 **BOTTIGLIE** 5.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Francesco Romano
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Massimo Conterno
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

COLLINE SALUZZESI PELAVERGA DIVICAROLI 2020

Rosso Doc - Pelaverga 100% | Alc.12% | €13 | Bt.3.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Cristallino dai fugaci lampi rubino pallido. Delicatissima e netta freschezza florale di iris, con uno stuzzicante seguito di pepe e una piacevole golosità fruttata. In bocca è snello, puntuale in un equilibrato dinamismo, efficace tra l'ingresso misurato e la sapida persistenza del finale. Cappelletti alla rana pescatrice.

OLIM ATRUM DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €22
 Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

COMITIS 2020

Bianco - Gouais blanc 60%, Chasselas 20%, altre varietà 20%
 Alc.11% | €13 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

SINESPINA 2020

Rosato - Neretta cuneese 50%, Barbera 25%, Chatus 10%, Freisa 10%, Pelaverga 5% | Alc.12,5% | €11
 Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

BEL AMI 2018

Rosso - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.600
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso dai riflessi granato. Sono piccole bacche di ribes rosso a introdurre un profilo fatto di freschi richiami vegetali punteggiati da dolci spezie e increspature pepate. Il sorso è snello, di ammirevole equilibrio, dalla garbata acidità e dal delicato finale di fragolina di bosco. Petto d'anatra alle spezie.

SENZA NOME 2018

Rosso - Merlot 100% | Alc.14% | €27 | Bt.1.100
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

PINEROLESE ROSSO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €11 | Bt.800 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

MERENDA CON CORVI 2019

Rosso - Barbera 90%, Merlot 5%, Nebbiolo 5% | Alc.14,5%
 €16 | Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PINEROLESE BARBERA FORAVIA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.1.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

La storica azienda appartenuta al figlio della Bela Rosin, al secolo Rosa Vercellana, moglie morganatica di Vittorio Emanuele II, oggi del duo Farinetti-Baffigo, si consolida come punta di diamante del gruppo che fa capo alle tenute Fontanafredda. L'attesta il bis a premio del Barolo Lazzarito, a testimonianza di uno standard di eccellenza raggiunto con questo cru di assoluto valore, situato proprio di fronte al castello di Serralunga. Tutti i vini sono ottimi, langaroli nel DNA, anche la nuova (e, pare, ormai inevitabile) Nascetta, il vitigno più a page dell'Albese: un esordio promettente.

INDIRIZZO Via Alba, 15 - 12050

Serralunga d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 626111

MAIL info@mirafiore.it

WEB www.mirafiore.it

ANNO FONDAZIONE 1878

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 25 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Oscar Farinetti

e Luca Baffigo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Lavagna

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alberto Grasso

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Marco Arlunno è un giovane vignaiolo, sensibile e determinato che attraverso il vino vuole comunicare la sua passione per il territorio puntando sulla qualità e l'integrità dei vitigni che caratterizzano la viticoltura dell'Alto Piemonte, nebbiolo, vespolina uva rara e erbaluce. Gli assaggi ci hanno confermato questa sensibilità e accoglierlo nella nostra guida è un piacere. Marco oggi conduce 8 ettari di vigna, erede di un'antica attività familiare del territorio di Ghemme legata a una famiglia originaria di Arluno detta Mirù che già nel 500 produceva vino nel territorio di Ghemme.

INDIRIZZO Piazza Antonelli,

24 - 28074 Ghemme (NO)

TELEFONO 0163 840032

MAIL info@aziendaagricolamiru.it

WEB www.aziendaagricolamiru.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTARI 10 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco Arlunno

CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Arlunno

CONDUZIONE AGRONOMICA

Michele Vigasio

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (92) BAROLO LAZZARITO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €62

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. Olfazione avvolgente, ricca di dolci profumi fruttati (fragolina über alles), con controcampo serralunghiano di tratti ferrigni, spezie mai dominanti, fini nordicità balsamiche. Ci è piaciuta molto la trama tannica, che sorregge un finale persistente e succoso, che non cede mai. Cinghiale al civet.

+++ BAROLO PAIAGALLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €47

Bt.6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €38

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €17 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ ALTA LANGA BRUT BLANC DE NOIR 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%

€24 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ GHEMME RISERVA VIGNA CAVENAGO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.13%

€30 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Rosso granato, bellissima progressione olfattiva articolata su sentori di spezie balsamiche, cenni minerali e salmastri, liquirizia, radici, eucalipto e tabacco dolce, confetture di piccoli frutti rossi che si completano in una bella florealità. Al gusto è delicato, decisamente sapido e di corroborante freschezza con tannino di ottima trama. Tagliata di manzo alle erbe fini.

++++ GHEMME VIGNA CAVENAGO 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.12,5%

€25 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GHEMME 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €23

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO N50 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €16 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA N54 2020

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ COLLINE NOVARESI BIANCO PIRIET 2019

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.12,5% | €11

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

MOCCAGATTA

Persone serie, i Minuto. Vignaioli esigenti, hanno impostato da anni uno stile basato sul vigore estrattivo e sull'utilizzo sistematico dei piccoli legni (pièce borgogne) in maturazione. Con il risultato che i loro vini possono sembrare un poco scostanti, in gioventù, e magari non troppo in linea con l'incipiente tendenza ad "alleggerire", svuotare, rendere quasi vaporosi i grandi vini a base nebbiolo. Ma la sostanza c'è, e negli anni vien fuori. Secondo noi, val la pena di scommettere sull'imponente (ma già ricco) Bric Balin 2018, e il Cole è vicino. Tanto le mode passano, il nebbiolo resta.

INDIRIZZO Strada Rabajà, 46
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635228
MAIL info@moccagatta.eu
WEB www.moccagatta.eu
ANNO FONDAZIONE 1952
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 65.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Martina e Stefano Minuto
CONDUZIONE ENOLOGICA Martina Minuto, Sergio Minuto
CONDUZIONE AGRONOMICA Sergio Minuto, Stefano Minuto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MAURO MOLINO

Azienda giovane e dinamica, quella ormai guidata da Martina e Matteo Molino. La novità d'annata è la recentissima inaugurazione della nuova, spettacolare sala degustazione, che s'affaccia sulle vigne del Bricco Luciani e consente di godere d'un panorama mozzafiato su gran parte delle colline del Barolo. Un luogo perfetto per degustare i valorosi nebbiolo dei Molino. Conca e La Serra guidano un gruppo di etichette tosto, coeso, davvero convincente: la piacevolezza contemporanea e il rigore territoriale di questi Barolo sono in grado di soddisfare palati eleganti d'ogni parte del mondo.

INDIRIZZO Frazione Annunziata
Borgata Gancia, 111/A
12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 500035
MAIL info@mauromolino.com
WEB www.mauromolino.com
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 20,5 **BOTTIGLIE** 160.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro e Martina Molino
CONDUZIONE ENOLOGICA Matteo Molino, Mauro Molino
CONDUZIONE AGRONOMICA Matteo Molino, Mauro Molino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (92) BARBARESCO BRIC BALIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €42
Bt.4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato fitto. Un caleidoscopio olfattivo: in un cangiante alterarsi, si succedono fragola, erbe alpine, arancia sanguinella, menta, legno di liquirizia, chiodo di garofano. E se la massa tanica impegna a fondo l'apparato tattile, il sorso è sempre succoso, con avvincente progressione. Brasato alle prugne.

++++ BARBARESCO COLE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €31
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CONCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95 | Bt.3.100
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato. Nebbieleggia sereno e virtuoso, liberando atemporali profumi di viola secca e fragolina arricchiti da sensazioni balsamiche, in un contesto leggiadro, fascino, mai severo. La struttura gustativa s'impone per massa fruttata e vigore tannico, con persistenza appena amarognola. Capriolo ai mirtili.

++++ BAROLO LA SERRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO BRICCO LUCIANI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €52
Bt.4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GALLINOTTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MONCHIERO CARBONE

Si festeggia in casa Monchiero Carbone: la barbera della vigna MonBirone con la vendemmia 2018 diventa centenaria e viene ricordata con una bella etichetta celebrativa che riporta le firme delle quattro persone che nel tempo hanno contribuito ai fasti di questo vino: Clotilde Valente, che acquistò la vigna nel 1918, Francesca Raimondo, che ne continuò il lavoro, Marco e Francesco Monchiero che hanno rilevato il testimone e ne continuano la tradizione. I vini come sempre affiancano alle caratteristiche proprie del territorio una riconoscibile e caratteristica impronta personale.

INDIRIZZO Via Santo Stefano
Roero, 2 - 12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 95568
MAIL info@monchierocarbone.com
WEB www.monchierocarbone.com
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETARI 35 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Francesco Monchiero
CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco Monchiero, Marco Monchiero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Monchiero
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

MONGIOIA

La solarità di Maria e la riservata, ma determinata, consapevolezza tecnica di Riccardo sono gli elementi che, uniti alla totale dedizione al vitigno e alla indiscutibile qualità di esposizioni e vigneti, fanno di Mongioia una perla rara nel panorama vasto del Moscato d'Asti. Instancabile ricerca (Riccardo ha brevettato nuovi strumenti e tecniche di vinificazione), inesauribile energia nella sperimentazione e il fatto di non arrendersi ad un'idea preconfezionata di interpretazione del Moscato, ci consentono di degustare gioielli come La Moscata, il Rex Magis e il gradito ritorno del Leonhard.

INDIRIZZO Frazione Valdivilla, 40
12058 Santo Stefano Belbo (CN)
TELEFONO 0141 847301
MAIL info@mongioia.com
WEB www.mongioia.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETARI 10 **BOTTIGLIE** 53.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Riccardo Bianco
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Bianco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Bianco
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ROERO PRINTI RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso granato ancora compatto. Naso che, dopo le iniziali note tostate ed eteree, si fa più fresco e accogliente, proponendo frutta macerata, scorza d'agrume, spezie, sottobosco, eucalipto e pietra bagnata. L'assaggio lo vede caldo e ricco, con tannino ancora scalpitante e una bella e gustosa sapidità. Rotolo di manzo farcito.

BARBERA D'ALBA MONBIRONE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €35 | Bt.10.577
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROERO SRÜ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROERO ARNEIS CECU D'LA BIUNDA 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROERO ARNEIS RECIT 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROERO SRÜ
2015 | 2016 | 2017

MOSCATO D'ASTI CANELLI LA MOSCATA 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5,5%
€25 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Generoso paglierino intenso. All'insegna della complessità l'esordio olfattivo, con erbe officinali, ricordi di vermouth, citronella, salvia e melissa scanditi da frequenti ritorni di agrumi canditi, cedro e lime. La bocca è ricca, tesa, sapida e chiude su sbuffi di achillea. Falafel di ceci con maionese di avocado.

MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €17 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

MERAMENTAE EXTRA BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Moscato bianco 100% | Alc.12,5% | €32
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LEONHARD 2020

Bianco - Moscato bianco 100% | Alc.12,5% | €17
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

REX MAGIS MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Bianco Metodo Martinotti Dolce - Moscato bianco
100% | Alc.7% | €13 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

MONTALBERA

Non si può certo dire che l'azienda Montalbera non sia attiva, visto che ogni anno ci regala tante novità. Quella di quest'anno non riguarda però le etichette, che ormai sono tante e decisamente sfaccettate, bensì l'ospitalità. Sono infatti attive la Luxury Wine Suites, ricavate dalla ristrutturazione dei fabbricati rustici del grande complesso aziendale. La vista sull'anfiteatro dei vigneti è mozzafiato e la si potrà godere non solo dalle vasche Jacuzzi e dai solarium di cui ogni unità è dotata, ma anche attraverso percorsi di trekking da percorrere a piedi o in bicicletta.

INDIRIZZO Via Montalbera, 1 - 14030

Castagnole Monferrato (AT)

TELEFONO 0141 9433311

MAIL montalbera@montalbera.it

WEB www.montalbera.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 110 **BOTTIGLIE** 550.000

PRODUZIONE OLEARIA S

PROPRIETÀ Famiglia Enrico

Riccardo Morando

CONDUZIONE ENOLOGICA Nino

Falcone, Luca Caramellino,

Daniel Morellato

CONDUZIONE AGRONOMICA Ettore

Sandri, Roberto Abate

VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

MONTI

Dopo l'assenza dello scorso anno, riecco i cru di Barolo, vertice e anima della produzione di Pier Paolo Monti, come sempre coadiuvato dall'amico enologo Roberto Gerbino: il "giovane" Bussia 2017 e il maestoso Bricco San Pietro dell'anno santo 2016. Entrambi hanno sostanza, una territorialità contemporanea, un fondo strutturale che consentirà agli appassionati di tutto il mondo di goderne a lungo. Felice ritorno anche per il Langhe bianco L'Aura, mix di chardonnay (in barrique senza malolattica) e riesling (in acciaio senza malolattica): raffinato. Come il format concettuale di questa cantina.

INDIRIZZO Località San Sebastiano,

39 - 12065 Monforte d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 78391

MAIL wine@paolomonti.com

WEB www.paolomonti.com

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Pier Paolo Monti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Roberto Gerbino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14% | €11 | Bt.90.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Bella veste di un luminoso rosso granato. Elegante e preciso, si rivela fresco e tipico: pungente di pepe, rosa canina e geranio; dolce di frutta rossa macerata e lieve di eucalipto. Estremamente coerente all'assaggio, misurato e in perfetto equilibrio, segnato da un finale leggermente amarognolo. Rognoni ai funghi.

BAROLO LEVOLUZIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €27 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2020

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.60.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

120+1 PAS DOSÉ 2010

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €45 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi | 120 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LACCENTO PASSITO

Rosso Passito - Ruchè 100% | Alc.14% | €27 (0,375l)

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2018

Rosso Docg - Ruchè 90%, Barbera 10% | Alc.15% | €21 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €55 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 30 mesi

Granato. L'iniziale imprinting fruttato è temperato da sensazioni speziate (chiodo di garofano) e tostate (tabacco, cioccolato), con freschezze di menta. Il cru si sente nella profondità dell'estratto, in particolare nella sostanza tannica. Lungo finale in cui ritornano note di elevazione. Agnello al curry.

BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €51

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ALBA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €27 | Bt.5.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LANGHE BIANCO L'AURA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Riesling renano 30% | Alc.13,5% | €20

Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BAROLO BUSSIA RISERVA 2010

MORGASSI SUPERIORE

Quest'anno Cecilia e Marina Piacitelli, brave e appassionate proprietarie, presentano due dei tre bianchi che vengono abitualmente proposti, e che, a ogni degustazione, confermano l'alto livello qualitativo dei loro vini sempre precisi ed eleganti. Due Gavi, diversi tra loro: il Tuffo mette in risalto cristalline freschezze di un vino giovane e scattante, mentre il Volo è il godere sorsi di eleganza pronti a sfidare il tempo. Per il Timorgasso (il nome toglie dubbi sulla composizione varietale) l'azienda ci fa sapere che, essendo ancora a riposo, verrà presentato in guida nella prossima edizione.

INDIRIZZO Case Sparse Sermoria,
7 - 15066 Gavi (AL)

TELEFONO 0143 642007

MAIL info@morgassisuperiore.it

WEB www.morgassisuperiore.it

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cecilia e Marina Piacitelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Massimo Azzolini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

FRATELLI MOSSIO

La famiglia Mossio vanta vigneti storici in posizioni privilegiate, la tradizione radicata del territorio all'espressione del Dolcetto. Poi un'esperienza sapiente nella vinificazione, tutt'altro che semplice, di un vitigno dal potenziale immenso, un'attitudine naturale alla concretezza, a lasciar parlare i vini, frutto di un approccio attento, da sempre, alla sostanza. Ce lo confermano anche i vini di quest'anno: la palma va al "cru" che, in alcune annate, è risultato più austero, a volte introverso e complesso, da attendere: il Piano delli Perdoni quest'anno affascina subito per profondità.

INDIRIZZO Via Montà, 12

Località Cascina Caramelli

- 12050 Rodello (CN)

TELEFONO 0173 617149

MAIL mossio@mossio.com

WEB www.mossio.com

ANNO FONDAZIONE 1968

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Mossio

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Caviola, Remo Mossio

CONDUZIONE AGRONOMICA

Remo Mossio

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI VOLO 2019

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €16

Bt.36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino chiaro. Un naso che richiama intesi profumi di albicocca, prugne gialle, cedro, mela golden e ancora fiori di prato di montagna, erbe aromatiche mediterranee e una traccia di pietra focaia. In bocca prevale il sapido stuzzicante che apre a lunghi e intensi rimandi olfattivi. Riso venere con gamberi e pomodorini.

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI TUFFO 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €13

Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 → DOLCETTO D'ALBA PIANO DELLI PERDONI 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14% | €11 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Veste rubino profondo con nuance purpuree. Non si concede subito, avanza prima note austere e terrose, sottobosco, per liberare slanci fruttati di mora e lampone in successione, giaggiolo e glicine. Fresco l'ingresso in bocca, con tannini fitti di mirabile eleganza. Finale classico, tra mandorle e ciliegie. Scaloppe di Seitan ai mirtilli.

🍷 DOLCETTO D'ALBA BRICCO CAMELLI 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

ADA NADA

Quest'azienda situata nel cuore del cru Rombone ha due anime. La più storica è la cantina fondata da Carlo Nada nel 1919: 9 ettari di vigna coltivati in biologico, tra cui spiccano parcelle di Valeirano e, appunto, Rombone. L'altra è un raffinato agriturismo in una cascina settecentesca, con piscina e vista sui più valorosi cru di Treiso. Annalisa, il marito Elvio e tutta la famiglia gestiscono con arte le sinergie fra le due attività. Indirizzo ideale per farsi un'idea del gusto «altro» dei Barbaresco di Treiso e scoprire la bellezza di un angolo di Langa plasmato da secoli di viticoltura.

INDIRIZZO Via Ausario, 12 - Località Rombone - 12050 Treiso (CN)
TELEFONO 0173 638127
MAIL info@adanada.it
WEB www.adanada.it
ANNO FONDAZIONE 1919
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Nada
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ANGELO NEGRO E FIGLI

Tante novità quest'anno in casa Negro. Nel giugno 2021 è stato aperto il wine bar Ciabot San Giorgio, proprio al centro dell'omonimo cru. E dalla vendemmia 2019 l'Arneis Perdaudin approfitta delle modifiche del disciplinare e acquista la menzione "riserva". Rimangono invece immutati lo stile e la bontà dei vini di questa storica famiglia roerina, che propone una gamma ampia e sfaccettata, riuscendo però a curare con estrema dedizione ogni etichetta. Il modo migliore secondo noi di raccontare e soprattutto promuovere un territorio dal grande potenziale e che può diventare sempre più grande.

INDIRIZZO Frazione Sant'Anna, 1 - 12040 Monteu Roero (CN)
TELEFONO 0173 90252
MAIL negro@negroangelo.it
WEB www.negroangelo.it
ANNO FONDAZIONE 1670
VITICOLTURA Convenzionale e lotta integrata

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni Negro
CONDUZIONE ENOLOGICA Gianfranco Cordero, Angelo Negro
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Gabriele Negro
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BARBARESCO CICHIN ROMBONE RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €47
 Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato profondo. Bella integrità di piccoli frutti rossi in un ambiente olfattivo screziato da profumi di sottobosco, mentolo, violetta, ginepro. Il sorso è vertebrato da un tannino robusto e ha potenza e carnosità fruttata. Niente male la persistenza. Sella di lepre al Barbaresco.

+++ BARBARESCO VALEIRANO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €24
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BARBERA D'ALBA PIERIN 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ LANGHE NEBBIOLO SERENA 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE SAUVIGNON NETA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €12
 Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (92) ROERO SUDISFÀ RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €38
 Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso rosso granato. Sfaccettato e definito, dimentica quasi subito un leggero cenno tostato e si fa garbatamente accogliente di frutta macerata, erbe aromatiche, spezie dolci, fiori essiccati, tocchi balsamici. Il tannino ruggisce ancora, ma il sorso è equilibrato, gustoso, fresco, ricco e sempre dinamico. Costolette d'agnello alla Villeroy.

++++ ROERO ARNEIS SETTE ANNI 2014

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €43 | Bt.2.800
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ ROERO CIABOT SAN GIORGIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €24
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €43
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO BASARIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €31
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROERO ARNEIS PERDAUDIN RISERVA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €16 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ ROERO ARNEIS
 SETTE ANNI 2013

++++ ROERO
 PRACHIOSSO 2013 | 2016

GIUSEPPE NEGRO

Fa il suo ingresso in guida la cantina di Piergiorgio Negro, vignaiolo in quel dei Gallina di Neive. La sua produzione è molto classica, nebbiolo, barbera, dolcetto e arneis sono i vitigni da lui elaborati in schiette e interessanti etichette, fiere rappresentanti di questa inimitabile terra. Soprattutto con l'uva nebbiolo ci propone una gamma di assaggi veramente variegata, dai nobili Barbaresco Gallina e Piancavallo, alla sincera bevibilità del Monsù rosè, rosato prodotto con il salasso del nebbiolo da Barbaresco. Tradizionali e precisi l'Arneis e il Dolcetto. Gustosa e potente la Barbera.

INDIRIZZO Via Gallina, 22
12052 Neive (CN)

TELEFONO 335 6478840

MAIL cantina@negrogiuseppe.com

WEB www.negrogiuseppe.com

ANNO FONDAZIONE 1985

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Piergiorgio Negro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Piergiorgio Negro

CONDUZIONE AGRONOMICA

Piergiorgio Negro

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

LORENZO NEGRO

Il Roero sta vivendo una stagione di crescita, sotto molti punti di vista: sviluppo dei mercati, soprattutto internazionali, numeri di produzione, qualità assoluta dei vini prodotti. Non per ultima, consapevolezza dei produttori rispetto alla specificità del territorio e all'identità dei vini, rossi e bianchi, nel panorama italiano. L'azienda di Lorenzo Negro è una dimostrazione concreta di questa crescita e ce lo raccontano ancora una volta i suoi vini. Quest'anno l'Arneis Riserva con MGA, ultime novità nel disciplinare della DOCG Roero, è il vino più affascinante e promettente.

INDIRIZZO Frazione Sant'Anna,
55 - 12040 Monteu Roero (CN)

TELEFONO 339 2278337

MAIL info@negrolorenzo.com

WEB www.lorenzonegro.com

ANNO FONDAZIONE 2006

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Lorenzo Negro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Manuele Priolo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Lorenzo Negro

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BARBARESCO PIAN CAVALLO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.6.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Regale manto granato. Tavolozza olfattiva molto ampia, l'incipit è balsamico, cui seguono delicate note di piccoli frutti di bosco anche in confettura e agrumi, finale con ricordi alpini di genziana. La beva è favorita dall'incredibile freschezza gustativa, scalpitante la trama tannica. Noce di vitello alla brace.

+++ BARBARESCO PIAN CAVALLO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.7.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA PULIN 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.8.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BARBARESCO GALLINA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.3.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ DOLCETTO D'ALBA PIANCAVALLO 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++ LANGHE ROSATO MONSÙ ROSÈ 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ ROERO ARNEIS SANT'ANNA RISERVA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Paglierino di invitante intensità. Nette le note agrumate in prima battuta, che lasciano spazio poi alle sfumature vegetali di salvia, verberna e a un generoso stimolo fruttato di melone bianco e accenni di idrocarburi sullo sfondo. Bocca precisa, dalla sorprendente sapidità, fresca e di ampia struttura. Polpette di tacchino alle erbe di montagna.

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA NANDA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €13 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €9 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ ROERO PRACHIOSSO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €12

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROERO S. FRANCESCO RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ LANGHE ROSSO ARBESCA 2017

Rosso Doc - Albarossa 100% | Alc.14,5% | €12

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●●●○

NERVI

Cucine Nervi ha aperto i battenti in quei locali un tempo adibiti a vendita e amministrazione della casa vinicola Nervi. Roberto Conterno ha completato così il suo ambizioso progetto in quello storico e nobile territorio del vino qual è Gattinara. Il ristorante è un omaggio alle eccellenze dell' Alto Piemonte dal riso ai formaggi, pesce di lago e carni di qualità. La carta dei vini oltre ad andare in profondità sui vini Conterno abbraccia tutti i produttori del territorio completandosi con eccellenze internazionali. A guidare una giovanissima brigata di sala e cucina lo chef Alberto Quadrio.

INDIRIZZO Corso Vercelli, 117
13045 Gattinara (VC)
TELEFONO 0163 833228
MAIL info@nervicantine.it
WEB www.nervicantine.it
ANNO FONDAZIONE 1906
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 27,5 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Conterno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Conterno
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

●●○○

NOAH

Un percorso tutto in salita con l'obiettivo di portare nel bicchiere l'espressione del territorio unita a una qualità assoluta. Andrea Mosca e Giovanna Pepe Diaz in un decennio sono riusciti a dare forma e sostanza al progetto che ha dato una svolta radicale alla loro vita. Il Lessona e il Bramaterra dell'annata 2017 presentati per questa edizione della guida hanno forte personalità, finezza ed eleganza per il Lessona, sostanza e frutto per il Bramaterra. Buonissimo il Rosso della Mesola, un vino semplice, piacevole: una perfetta lettura del territorio biellese.

INDIRIZZO Via Forte, 48
13862 Brusnengo (BI)
TELEFONO 320 1510906
MAIL info@noah.wine
WEB www.noah.wine
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Mosca e
Giovanna Pepe Diaz
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Forgia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (96) I GATTINARA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.40.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

Il colore granato luminoso è splendido, così come i profumi che catturano l'olfatto riportando alla memoria fragranze di frutti rossi, fiori, delicate speziature, tocchi agrumati che celano una sottile e garbata mineralità. Sorso di grande suadenza, elegante nell'equilibrio, succoso e sapido nella lunga persistenza. Fagiano in casseruola.

++++ ROSATO 2020

Rosato - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.70.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (94) LESSONA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Magnifico colore granato trasparente, olfatto di rara eleganza, profumato intensamente di fiori, viola e rosa, di frutti rossi maturi, lampone, ciliegia e fragola, finissime erbe aromatiche con toni di menta e anice. In bocca porge intensa e mirabile freschezza, fine nell'espressione tannica con lungo e sapido finale. Coniglio allo spiedo.

++++ BRAMATERRA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 10%
Alc.14% | €30 | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COSTE DELLA SESIA ROSSO DELLA MESOLA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%
Alc.13,5% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ GATTINARA
MOLSINO 2012 | 2014 | 2016

++++ GATTINARA 2016

++++ LESSONA 2016

ODDERO

I Poderi Oddero presentano ogni anno un elenco di grandi vigne ubicate nei vari comuni della denominazione, Barolo austero e complessi che non amano comparire subito ma pongono la fiducia nel tempo e nell'evoluzione. Dalla Vigna Rionda alle Rocche di Castiglione passando per il Villero le Brunate e la Bussia, nomi di spessore carichi di storia. Maria Cristina con Maria Vittoria e i loro collaboratori sono l'anima di questa storica cantina che ha dato lustro al Barolo e al territorio con l'impegno politico e sociale del papà Giacomo Oddero vero patriarca della storia del Barolo.

INDIRIZZO Borgata Tetti, 28
12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50618
MAIL info@oddero.it
WEB www.oddero.it
ANNO FONDAZIONE 1878
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 36 **BOTTIGLIE** 160.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Mariacristina e Mariavittoria Oddero
CONDUZIONE ENOLOGICA Mariacristina Oddero, Luca Veglio
CONDUZIONE AGRONOMICA Mariacristina Oddero, Sergio Blengio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato luminoso, l'approccio olfattivo inizialmente chiuso rivela lentamente le note speziate e balsamiche che lo caratterizzano con suggestioni di china, mentolo, erbe officinali e liquirizia. La componente fruttata si esprime con confetture di visciole e more. In bocca rivela energia ed eleganza, una piacevole beva e setoso tannino. Brasato al Barolo.

++++ (92) BAROLO VIGNA RIONDA RISERVA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €160
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

Granato limpido, olfatto giocato su profumi di frutta matura e candita, arancia amara, confettura di mora seguono calde sensazioni terrose e balsamiche con richiami alle erbe officinali e liquirizia. La bocca ha dotazione calorica e ottima presa tannica con persistenza mentolata. Ossobuco brasato.

++++ BAROLO ROCCHIE DI CASTIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €75 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO BUSSIA VIGNA MONDOCA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO VILLERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €42 | Bt.30.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO
VIGNA RIONDA RISERVA
2008 | 2009 | 2014

++++ BAROLO ROCCHIE
DI CASTIGLIONE 2013

FIGLI DI LUIGI ODDERO

L'azienda fondata nel 2006 da Luigi Oddero, grande personaggio del vino albese, oggi è portata avanti con determinazione dalla moglie Lena e dai giovani figli Maria e Giovanni. Un progetto ambizioso che si sviluppa su 30 ettari vitati collocati in zone di pregio per la produzione di nebbiolo da Barolo e Barbaresco. Il nucleo centrale delle vigne si sviluppa attorno all'azienda in borgata Santa Maria di La Morra dove viene prodotto il Barolo Specola a Castiglione Falletto la vigna Rocche Rivera e la Vigna Rionda a Serralunga. Il raffinato Barbaresco proviene dal vigneto Rombone di Treiso.

INDIRIZZO Tenuta Parà, 95
Frazione Santa Maria
12604 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 500386
MAIL info@figliluigiioddero.it
WEB www.figliluigiioddero.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lena Gavrilova e figli
CONDUZIONE ENOLOGICA Gregorio Tura, Francesco Versio, Dante Scaglione
CONDUZIONE AGRONOMICA Luciano Botto
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO ROCCHIE RIVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €97
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato luminoso, esemplare espressione fruttata, floreale e speziata. Un vino nitido che evidenzia confettura di lampone, ciliegia, noce moscata, menta e liquirizia. Al sorso è sorprendente per equilibrio, freschezza, insistente sapidità e una perfetta evoluzione tannica. Appagante e persistente. Filetto di cervo ai mirtili.

++++ (91) BAROLO VIGNA RIONDA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €140
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato, inizialmente chiuso nella proposta olfattiva che lentamente rivela sfumature di confetture balsamiche, arancia amara e radice di liquirizia che si completano in fragranze floreali di violetta. Autorevole al sapore per struttura e importante tannino che dialoga con un'ottima freschezza. Piccione ripieno.

++++ BARBAresco ROMBONE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €49
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €67
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO SPECOLA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO VIGNA
RIONDA 2012 | 2013 | 2014

ORSOLANI

Tutto ebbe inizio nel 1894, in una locanda della famiglia Orsolani con vendita di vini del Canavese e di altre zone piemontesi. La costruzione della cantina di San Giorgio, negli anni '60, segna il primo tassello di una lunga storia volta alla valorizzazione dell'Erbaluce di Caluso. Gian Francesco Orsolani, oltre a ricercare la massima qualità nella produzione del classico bianco fermo, punta fortemente sullo spumante e sulla valorizzazione dello storico passito. Gian Luigi continua la tradizione di famiglia con particolare attenzione alle potenzialità di affinamento dell'erbaluce.

INDIRIZZO Via Michele Chiesa, 12
10090 San Giorgio Canavese (TO)
TELEFONO 0124 32386
MAIL info@orsolani.it
WEB www.orsolani.it
ANNO FONDAZIONE 1894
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Orsolani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio Paolucci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Pinna
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

OTTOSOLDI

Ha già trovato una sua precisa identità quest'azienda del panorama vitivinicolo gaviense, nata nel 2010 da un'idea delle famiglie Moccagatta (vedi Villa Sparina) e Marsiaj, e l'identità sta nell'aver creato un brand di nicchia, fatto di eleganza e di stile. Il raffinato buongusto lo si percepisce già osservando le etichette stilizzate, per poi ritrovarsi a degustare vini, prodotti da uve coltivate in regime biologico, di grande livello qualitativo. In questa edizione siamo orfani del Blanc de Blancs metodo classico, e allora ci pensa un Gavi sontuoso e aristocratico a rappresentare il marchio.

INDIRIZZO Via Monterotondo
15069 Serravalle Scrivia (AL)
TELEFONO 0143 607801
MAIL info@ostelliere.it
WEB www.ottosoldi.it
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 6,1 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Moccagatta e Marsiaj
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷 (91) CALUSO PASSITO SULÉ 2017

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100% | Alc.13,5%
€25 (0,375l) | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Oro antico dai bagliori ambra, olfatto intrigante e ricco di sfumature, agrume, miele di castagno, caramello salato e un tocco di crema pasticcera. Sorso vellutato, garbata dolcezza e significativa freschezza che rende il sorso piacevole con netti richiami olfattivi che regalano una balsamica persistenza. Blu del Moncenisio.

🍷🍷🍷 CALUSO SPUMANTE BRUT CUVÉE 1968 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100% | Alc.13% | €29
Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi | 72 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷🍷 ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIA 2020

Bianco Docg - Erbaluce 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷 CANAVESE ROSSO ACINISPARI 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Nebbiolo 20%, Neretto di Bairo 20% | Alc.13% | €11 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 GAVI OTTOSOLDI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.40.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 3 mesi

Paglierino brillante. Richiami olfattivi floreali di ginestra, azalea, rosa canina, seguiti da polpose susine, pesche di vigna, bergamotto, melone bianco e il mazzetto di erbe aromatiche. Bocca caratterizzata da fresche sensazioni citrine, stuzzicante sapidità e una certa morbidezza a dare coerenza. Risotto al Gavi con asparagi.

🍷🍷🍷 CALUSO
SPUMANTE EXTRA BRUT
CUVÉE TRADIZIONE 2013

🍷🍷🍷 CALUSO
PASSITO SULÉ 2010

Se l'Arneis 2012 conferma le brillanti impressioni lasciateci del suo predecessore, il resto della gamma di casa Pace vede una notevole crescita non solo qualitativa, ma anche - e soprattutto - in personalità. Andando a rileggere gli appunti di degustazione, la parola che più ricorre è "precisione". Volendo essere più espliciti, in quasi tutti i vini abbiamo ritrovato un'aderenza perfetta ai canoni di vitigno e denominazione, a volte con una semplicità quasi disarmante. Sorprendente poi il pinot nero, semplice, buono e vivace. Poche bottiglie prodotte: strigatevi ad accaparrarvele.

INDIRIZZO Cascina Pace,
52 - Frazione Madonna di
Loreto - 12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 979544
MAIL dinonegropace@gmail.com
WEB www.pacevini.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Negro
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Quinterno
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Monchiero
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Come annunciavamo nella scorsa edizione, in casa Paitin fa il suo debutto una nuova etichetta, dedicata a uno dei vigneti più importanti e storici del Barbaresco: il Basarin. Si tratta di un cru che ha la capacità di racchiudere le diverse anime dei tre villaggi della denominazione (Barbaresco, Neive e Treiso), fondendo struttura, eleganza e trama tannica. Tutte caratteristiche che ritroviamo nel bicchiere che abbiamo avuto il piacere di degustare. Un percorso estremamente rigoroso quello della famiglia Pasquero Elia, che coniuga perfettamente passione, esperienza e attaccamento al territorio.

INDIRIZZO Via Serraboella,
20 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67343
MAIL info@paitin.it
WEB www.paitin.it
ANNO FONDAZIONE 1893
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Pasquero Elia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Silvano Pasquero Elia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Silvano Pasquero Elia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ ROERO ARNEIS GIUAN DA PAS 2012

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.14% | €50 | Bt.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Giallo dorato appena accennato. Naso sfaccettato, ricco e dolce, che propone miele di tiglio, orzo, mela cotogna, mirabella, spezie chiare, essenze aromatiche. Il sorso è caldo e potente, equilibrato da una gustosa e tipica sapidità. Un guizzo di freschezza e si sentirebbe la perfezione. Consiglio alle mele.

+++ ROERO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €35 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ LANGHE PINOT NERO 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (93) BARBARESCO SORÌ PAITIN VECCHIE VIGNE RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85
Bt.5.281 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi

Rosso granato ancora compatto. Naso serio, elegante e classico, inizialmente contraddistinto da note eteree. Subentrano subito freschezze balsamiche e speziate, un frutto ancora dolce e polposo, precise note minerali. Raffinato all'assaggio, con tannino ancora vibrante, tanto sapore e grande persistenza. Spezzatino di ossibuchi e porcini.

++++ BARBARESCO BASARIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €39
Bt.2.922 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO SERRABOELLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.10.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBARESCO SORÌ PAITIN SERRABOELLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €55
Bt.6.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE CAMPOLIVE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €25 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ NEBBIOLO D'ALBA CA' VEJA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBARESCO SORÌ
PAITIN VECCHIE VIGNE
RISERVA 2014 | 2015

++++ BARBARESCO
SERRABOELLA 2014 | 2015

PALLADINO

Una cantina in movimento. Maurilio e i suoi collaboratori nelle ultime annate ci hanno deliziato con una serie di Barolo di alto profilo. L'austerità e il calore della vigna Ornato e San Bernardo, la prontezza e l'eleganza del Parafada rivelano il forte carattere di Serralunga, territorio da sempre vocato al nebbiolo. Veronica e Alessandro svolgono un'importante lavoro di promozione e comunicazione, oggi più che mai necessario per la conoscenza dei vini del territorio. Oltre alla classicità del Barolo l'azienda valorizza anche la barbera che nel Bricco delle Olive raggiunge un alto livello.

INDIRIZZO Piazza Cappellano, 9
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613108
MAIL info@palladinovini.com
WEB www.palladinovini.com
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maurilio Palladino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurilio Palladino
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Icardi, Matteo Montaldo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PARUSSO

Era il 1971 quando Armando Parusso decise d'imbottigliare il suo primo Barolo (in un'annata mitica, fra l'altro). Per celebrare l'anniversario, Marco e Tiziana hanno voluto far uscire (solo in magnum) una bottiglia hors catégorie: una preziosa Bussia Etichetta Oro Riserva, nata nel lontano 2000 e rimasta per 18 anni ad attendere paziente la ricorrenza. L'hanno dedicata al figlio Francesco, in una simbolica unione di generazioni legate dal filo rosso prestigioso del nebbiolo. Un attestato di fede nel terroir, nella propria storia, nel valore straordinario del vitigno. Il Barolo secondo Parusso.

INDIRIZZO Località Bussia, 55
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78257
MAIL info@parusso.com
WEB www.parusso.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 125.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco e Tiziana Parusso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Parusso
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Parusso
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) BAROLO ORNATO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Colore granato intenso, offre un profilo olfattivo di grande intensità, il naso libera inizialmente profumi speziati e balsamici, sottobosco, conifera e radice di liquirizia, si apre a frutti rossi in confettura e sotto spirito, viola e iris. In bocca è sostanzioso, ricco di sapore dal tannino virile e persistente. Tagliata di fassona.

++++ BAROLO PARAFADA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO SAN BERNARDO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €65
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €35
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE BRICCO DELLE OLIVE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €17 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ NEBBIOLO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.460
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ (91) BAROLO BUSSIA ETICHETTA ORO PER FRANCESCO RISERVA 2000

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €690 (1,5l)
Bt.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato ancora profondo. Ha il respiro d'un nebbiolo evoluto: ferrigno, profuma di piccoli frutti nell'alcol, spezie d'antico Oriente, sottobosco. Venato da rinfrancanti sbuffi vegetali, al palato mantiene un indomito vigore territoriale, nei tannini e nell'assetto strutturale. Gran persistenza. Finanziaria.

++++ BAROLO PER ARMANDO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.80.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO BUSSIA ETICHETTA ORO RISERVA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €170 | Bt.1.160
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PARUSSO EXTRABRUT ROSÈ 100 MESI 2010

Rosato Metodo Classico - Nebbiolo 100% | Alc.12% | €35
Bt.850 | Ferm. Legno e Acciaio | 100 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BAROLO
PARAFADA 2012 | 2013 | 2016

++++ BAROLO
SAN BERNARDO
RISERVA 2012 | 2013

++++ BAROLO
BUSSIA ETICHETTA
ORO RISERVA 2011

++++ BAROLO
BUSSIA RISERVA 2004

PECCHENINO

Gran performance per Attilio e Orlando Pecchenino. Sugli scudi il Barolo Le Coste e il Dogliani Siri d'Jermu 2019, tra i migliori del territorio. Le Coste si trova al limite meridionale della zona del Barolo, ed è celebre perché proprio con le uve di queste vigne Giacomo Conterno vinificava il primo Monfortino. Che il cru sia vocato è testimoniato dal fatto che da generazioni vi si tramanda la presenza del nebbiolo senza soluzioni di continuità. Nel 2017 i Pecchenino ne ricavano un Barolo forte e però estroverso, che convince per l'oggi e per il domani. E occhio al Riesling: cresce...

INDIRIZZO Borgata Valdiiberti,
59 - 12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 70686
MAIL pecchenino@pecchenino.it
WEB www.pecchenino.com
ANNO FONDAZIONE 1986
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 135.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Attilio e Orlando
Pecchenino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Orlando Pecchenino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

MAGDA PEDRINI

Esordio in guida per questa giovane azienda, sorta nel 2006 attraverso un'opera di ripristino del vecchio edificio rurale Ca' da Meo in località Pratulungo di Gavi, e dei vigneti circostanti, che si trovavano in uno stato di incuria e abbandono. Una struttura elegante e raffinata in ogni suo aspetto: la cantina di vinificazione a vista moderna e funzionale e le calde e accoglienti sale degustazioni dagli ampi soffitti con travi in legno, mettono a proprio agio visitatori ed enoappassionati che possono in tutto relax assaggiare vini precisi e di qualità indiscussa. Assolutamente da provare.

INDIRIZZO Via Pratulungo,
163 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 667923
MAIL info@magdapedrini.it
WEB www.magdapedrini.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Magda Pedrini
CONDUZIONE ENOLOGICA Cristian Pomo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Massone
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91) BAROLO LE COSTE DI MONFORTE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato. Al primo naso una fragolina purissima, marchio di Monforte, cui s'accodano sensazioni di menta glaciale, sottobosco, erbe aromatiche, chiodo di garofano. Va sottolineata l'eccellenza del tannino, in un contesto gustativo succoso, già pronto, ma con tutti gli attributi del futuro. Piccione in salsa di olive.

++++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO SAN GIUSEPPE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ DOGLIANI SUPERIORE SIRI D'JERMU 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14% | €20
Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ LANGHE RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ DOGLIANI SAN LUIGI 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI MAGDA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €15 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino cristallino. Profilo olfattivo che richiama l'ananas, pera Williams, pesca gialla, poi ancora ginestre, fiori di tarassaco, tiglio e la selce umida. In bocca mostra sostanza e il morbido e la parte fresco-sapida si pongono in millimetrico equilibrio. Lunga e gradevole la persistenza. Tonno di coniglio.

+++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI AD LUNAM 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

●○○○
PELASSA

Sono tante le novità proposte in casa Pelassa. Innanzitutto la nuova e moderna cantina, con annesso wine shop. E poi due nuove etichette, entrambe con protagonista l'arneis. La prima è prodotta con uve che arrivano dalla Menzione Geografica Tucci, vignato di Montà d'Alba, l'appendice più settentrionale del Roero. La seconda - La rena, a ricordare il mare che ricopriva il Roero - è un metodo Martinotti fresco e divertente, con un'etichetta e soprattutto una capsula che sono dei piccoli capolavori di comunicazione. Tanta carne al fuoco, insomma, ma senza alcuna sbavatura o cedimenti: bravi!

INDIRIZZO Via Casali Castellero,
2 - 12046 Montà (CN)
TELEFONO 0173 976130
MAIL pelassa@pelassa.com
WEB www.pelassa.com
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 16 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Daniele Pelassa
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Pelassa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Pelassa
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●●●
PELISSERO

La qualità dell'ampia gamma prodotta da Giorgio Pelissero la dice lunga sulle capacità e conoscenze di questa celebre cantina di Treiso soprattutto se si considerano i consistenti numeri di bottiglie. E' una produzione solida, che abbraccia tutte le varietà classiche del territorio. Quest'anno a guadagnarsi l'eccellenza oltre al solito Barbaresco Vanotu, è la Riserva 2010, bottiglia celebrativa del 60° anno di attività dell'azienda, un vino che riassume tutta la passione e l'entusiasmo di questa famiglia. Vini di stile moderno quelli dei Pelissero, ricchi di profumi e struttura. Da visitare.

INDIRIZZO Via Ferrere, 10
12050 Treiso (CN)
TELEFONO 0173 638430
MAIL pelissero@pelissero.com
WEB www.pelissero.com
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 42 BOTTIGLIE 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Pelissero
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giorgio Pelissero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giorgio Pelissero
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ BAROLO SAN LORENZO DI VERDUNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Scintillante rosso granato. Serio e quasi timido, propone subito spezie, viola, frutta rossa appena macerata, per proseguire con elegante e precisa progressione regalando grafite, mentolo, humus, legni nobili. L'assaggio è succoso, sapido e saporito, con tannino già ben integrato e ottima persistenza. Spezzatino di capriolo.

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €35
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ ROERO ARNEIS TUCCI 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.4.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ LA RENA 2020

Bianco Metodo Martinotti - Arneis 100% | Alc.12%
€15 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE
SAN PANCRAZIO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ ROERO ARNEIS SAN VITO 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (95) I BARBAresco VANOTU RISERVA 2010

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €257
Bt.1.861 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Non poteva deludere la Bottiglia celebrativa del 60° anniversario della cantina. E' un Vanotu di gran classe, ricco e fruttato, profondo nelle note di bacche, mora e mirtillo, tabacco, cuoio e dolci nuance di legno di sandalo. Vigorosa è anche la bocca, colma, decisa, lunga di sapore. Dal 2025. Costata di manzo alla brace.

++++ (92) BARBAresco VANOTU 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €65
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Tanta frutta in questo '18. Profondo e concentrato, è un naso denso di frutti scuri e bacche, tra cui mora, susina e pesca poi confetture e succo di ciliegia. La bocca risponde al meglio con energia e struttura, tannini molti e maturi e lunga e dolce persistenza. Dal 2028. Cosciotto di agnello

++++ BARBAresco TULIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €50
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA PIANI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ BARBAresco NUBIOLA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €30
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ DOLCETTO D'ALBA AUGENTA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14% | €12
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ BARBAresco
VANOTU 2015 | 2016 | 2017

ELIO PERRONE

Stefano non ama adagiarsi sugli allori e anche quest'anno ci ha deliziato con una gamma di estrema precisione e di altissimo profilo. Questa solida realtà di Castiglione Tinella non delude mai e conferma tutto il suo potenziale con un assortimento molto variegato che spazia dalla Barbera al moscato. Interessante cogliere le differenti sfumature che emergono tra le diverse declinazioni di questi due vitigni. Grazie alla passione e alla competenza di Stefano la qualità dei vini cresce di anno in anno. Vini che, anziché essere autoreferenziali, emozionano e raccontano il vignaiolo e la sua terra.

INDIRIZZO Strada San Martino, 3/Bis
12053 Castiglione Tinella (CN)
TELEFONO 0141 855803
MAIL perrone@elioperrone.it
WEB www.elioperrone.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 17 BOTTIGLIE 230.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Perrone
CONDUZIONE ENOLOGICA Nicola Tucci, Stefano Perrone
CONDUZIONE AGRONOMICA Patrizio Gasparinetti, Stefano Perrone
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PESCAJA

Dal settembre 2020 il Piemonte ha una nuova Docg: Terre Alfieri. Si tratta della zona dove Monferrato e Roero si fondono in un tutt'uno, costituendo però un territorio unico e con le proprie spiccate peculiarità. Beppe Pescaja è stato uno dei paladini che hanno lottato per il riconoscimento di questa denominazione: a dimostrazione di questo è il fatto che il bianco di punta dell'azienda, l'Arneis Sololuna, con la vendemmia 2019 beneficia di questa nuova "appellazione". L'altra novità in casa Pescaja è la nascita di una nuova etichetta, un Sauvignon tipico ma decisamente territoriale.

INDIRIZZO Via Cima, 59
Frazione San Matteo - 14010
Cisterna d'Asti (AT)
TELEFONO 0141 979711
MAIL info@pescaja.com
WEB www.pescaja.com
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Guido
CONDUZIONE ENOLOGICA
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

+++++ (93) BARBERA D'ASTI SUPERIORE MONGOVONE 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.16.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino ricco di intensità cromatica. Al naso è caratterizzato da un bouquet variegato: ciliegia e mora di rovo si completano con una delicata trama speziata che poggia su un solido sostegno balsamico di eucalipto ed erbe alpine. Rilevante massa gustativa, rinfrescante freschezza e tannino levigato. Finanziaria.

++++ NO 2019

Rosso - Barbera 100% | Alc.15,5% | €37 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ASTI TASMORCAN 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GI 2020

Bianco - Chardonnay 70%, Moscato bianco 15%, Viognier 15%
Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ MOSCATO D'ASTI SOURGAL 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €9 | Bt.95.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ BIGARÒ 2020

Rosato Frizzante Dolce - Brachetto 50%, Moscato bianco 50% | Alc.5% | €9 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

+++++ BARBERA D'ASTI
SUPERIORE MONGOVONE
2016 | 2017 | 2018

+++++ NIZZA SOLNERI 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino scuro. Le note tostate lasciano spazio a spezie dolci e frutta rossa in confettura. La bella progressione si chiude con precisi rimandi a liquirizia, chiodi di garofano e tabacco scuro. L'assaggio colpisce per potenza e sapidità: è gustosa e invita al riassaggio, nonostante la struttura imponente. Ossibuchi alla milanese.

++++ MONFERRATO ROSSO SOLIS 2018

Rosso Doc - Barbera 70%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14,5%
€20 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ TERRE ALFIERI ARNEIS SOLOLUNA 2019

Bianco Doc - Arneis 100% | Alc.14% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ TERRE ALFIERI NEBBIOLO TUKÉ 2020

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €15 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ TERRE ALFIERI ARNEIS SOLEI 2020

Bianco Doc - Arneis 100% | Alc.13% | €15 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIO CESARE

L'onda pandemica si è portata via Pio Boffa nell'aprile 2021, a 66 anni. La notizia ci ha colpito, e come noi tutti coloro che hanno conosciuto l'implacabile dinamicità di questo gentiluomo del vino, la forza austera (ma ricca di uno humour sottile) con cui ha portato nel mondo i Barolo e i Barbaresco dell'azienda in cui ha lavorato per quasi mezzo secolo. Ora al timone c'è una generazione nuova (la quinta), incarnata da Federica Boffa e Cesare Benvenuto. Continuità garantita su standard elevatissimi: quelli del rigoroso Ornato e dell'espressivo Bricco 2017. Vini in purissimo stile Pio Boffa.

INDIRIZZO Via Cesare Balbo,
6 - 12051 Alba (CN)
TELEFONO 0173 440386
MAIL direzione@piocesare.it
WEB www.piocesare.it
ANNO FONDAZIONE 1881
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 75 **BOTTIGLIE** 400.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Federica Boffa Pio
CONDIZIONE ENOLOGICA
Paolo Fenocchio
CONDIZIONE AGRONOMICA Claudio Pirra
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

PIRA

La cantina Pira di Serralunga d'Alba gode di un parco vigneti di proprietà di grande valore tra cui Margheria, Marenca e Vignarionda; tre menzioni situate nel cuore del comprensorio comunale, da cui si possono produrre vini di forte temperamento. Ed è così quindi per i Barolo di Gianpaolo e Romolo Pira, che si presentano ogni anno austeri e prestanti, integri nei profumi, generosi nella struttura e nei tannini. Non tradiscono questi caratteri i vini della vendemmia 2017, eccellenti in definizione e sostanza tra cui un Vignarionda stellare che unisce classe e rigore. Cantina da visitare.

INDIRIZZO Via XX Settembre, 9
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613106
MAIL pir@piraluigi.it
WEB www.piraluigi.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Pira
CONDIZIONE ENOLOGICA
Gianpaolo Pira
CONDIZIONE AGRONOMICA
Gianpaolo Pira
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I BARBARESCO IL BRICCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Granato. La ricca palette olfattiva presenta cromie scintillanti, dalla granatina al tabacco, dal ginepro al mentolo che sfuma in un'elegante scia balsamica. Il percorso gustativo è un appassionante dialogo fra succosità fruttata e lieve austerità tannica; la sintesi è il lungo, equilibrato finale. Anatra brasata.

++++ (94) BAROLO ORNATO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Granato classico. Su un tappeto di sottobosco punteggiato da sensazioni ferrigne si stagliano profumi di piccole bacche integre, tratti balsamici e di radice orientale. Sorso importante, di serralungiana vena tannica, persistente e gustoso; una progressione in crescendo, senza la minima esitazione. Manzo al sale.

++++ BAROLO PIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO MOSCONI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €130
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO PIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE CHARDONNAY PIODILEI 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €30
Bt.14.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (94) BAROLO VIGNARIONDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €67
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Il Vignarionda dei Pira si conferma un purosangue, dal naso integro e austero, ottima concentrazione e bocca importante. Il piglio è classico con profumi tipici di forte espressione, con rosa, violetta, ciliegia, confetture e liquirizia in evidenza. Al gusto è autorevole, perfetto nello sviluppo e nei tannini. Pluma iberica alla brace.

++++ BAROLO MARENCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €51
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO MARGHERIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €44
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
IL BRICCO 2011 | 2016

++++ BAROLO
ORNATO 2015

++++ BAROLO
VIGNARIONDA 2016

++++ BAROLO
MARGHERIA 2015

PIRA E. & FIGLI CHIARA BOSCHIS

Gli assaggi dei vini di Chiara Boschis sono oggi tra i più interessanti della zona. Al di là del livello di qualità raggiunto negli ultimi dieci anni, il cammino stilistico intrapreso da questa cantina ci piace molto; la ricerca della purezza e dell'equilibrio nonché la cura dei dettagli si traducono in vini di grande eleganza ed espressione. I Barolo dei Cannubi e il Via Nuova, assemblaggio di diversi vigneti risultano davvero eccellenti, ma quello che ci ha fatto sobbalzare è il Nebbiolo del '19, un vino sorprendente. Siamo contenti per Chiara e Giorgio, i loro sforzi sono premiati.

INDIRIZZO Via Vittorio Veneto,
1 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56247
MAIL info@pira-chiaraboschis.com
WEB www.pira-chiaraboschis.com
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Chiara e Giorgio Boschis
CONDUZIONE ENOLOGICA Chiara Boschis, Giorgio Boschis
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

PLATINETTINI

Andrea Fontana svolge con passione e autorevolezza il ruolo di presidente del Consorzio di tutela dei Vini dell'Alto Piemonte. Per noi è importante collaborare nei vari eventi e coinvolgerlo nelle nostre attività. Così è stato durante il Master sull'Alto Piemonte che si è svolto sul territorio per la parte pratica e a Torino per la parte didattica e di degustazione dove Andrea è intervenuto per raccontare la sua esperienza di vignaiolo e i risultati raggiunti in ambito della promozione del territorio attraverso l'impegno del Consorzio che negli ultimi anni ha investito importanti risorse.

INDIRIZZO Via Roma, 60
28074 Ghemme (NO)
TELEFONO 338 9945783
MAIL info@platinettivini.it
WEB platinettivini.com
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 7,2 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano, Andrea, Maria e Pietro Fontana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Fontana
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Fontana
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (95) I BAROLO VIA NUOVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €80
Bt.12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Barolo di assemblaggio, si conferma ancora il migliore. Il naso è splendido, nitido e puro, dall'espressione fruttata di ciliegia e lampone, freschi fiori rossi, pesca dolce. La bocca ha proporzione ed equilibrio, tannino maturo, finale succoso. Una perla. Pollo alle spugnone e tartufo.

++++ (93) BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €120 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Naso dolce e luminoso di frutta rossa polposa, fiori freschi, pesca, ribes, e ciliegia; espressione olfattiva maiuscola, purissima in definizione e trama. Al gusto è importante ma armonioso, perfetto nello sviluppo tannico. Che Cannubi! Capriolo in salmi.

++++ (92) LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €36 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un Barolo mascherato. Ha un manto fruttato intenso e purissimo; gode di un timbro dolce e avvolgente con note di succo di frutta, noce moscata, erbe e bacche. La bocca è importante, appena tannica e gustosa. Filetto di maiale alla senape.

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €30 | Bt.6.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO MOSCONI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €97
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €20 | Bt.5.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ (91) GHEMME VIGNA RONCO MASO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso granato vivace, profilo olfattivo intenso e complesso caratterizzato da nobili profumi balsamici, menta, erbe officinali, radici, liquirizia, rimandi alla frutta matura e agli agrumi tra cui spicca l'arancia sanguinella. Il sorso è piacevole e saporito, equilibrato, tannino moderato con slancio in freschezza e sapidità che ne allunga la persistenza. Bocconcini di manzo con cipolle.

++++ COLLINE NOVARESI ROSSO GUIDO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 40%, Barbera 20%, Vespolina 20%, Croatina 10%, Uva rara 10% | Alc.12,5% | €8 | Bt.1.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ COLLINE NOVARESI VESPOLINA 2020

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.14% | €10 | Bt.1.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO
MOSCONI 2010 | 2014 | 2016

++++ BAROLO
VIA NUOVA 2016

PODERE AI VALLONI

I quaranta anni di presenza della famiglia Sertorio tra i vigneti di Boca è stata festeggiata in tono minore per le restrizioni, ma non sono mancati i segni di partecipazione per questa importante ricorrenza. Anna Sertorio, la sua famiglia e i suoi collaboratori hanno voluto ricordare questo importante traguardo dell'azienda che prende il nome dall'ampio e articolato ventaglio di colli e valli boschive che dividono l'imboccatura della Valsesia dalla conca del Cusio, anticamente denominato appunto i valloni, territorio favorevole alla viticoltura di qualità dove il nebbiolo è sovrano.

INDIRIZZO Via Traversagna,
1 - 28010 Boca (NO)
TELEFONO 0322 87332
MAIL info@podereaivalloni.it
WEB www.podereaivalloni.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Sertorio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Faccenda
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

PODERE ROCHE DEI MANZONI

Valentino Migliorini, uomo illuminato, fondò la cantina a Monforte nel 1974. Iniziò una lungimirante opera di acquisizione di vigneti e la costruzione del Podere Rocche dei Manzoni, oggi una delle più spettacolari cantine del territorio. Ma non si fermò al Barolo e nel 1978 uscì sul mercato con la sua prima bottiglia di spumante: fu l'inizio di un nuovo corso che farà storia. Oggi è Rodolfo alla guida del Podere, tra le più importanti aziende di Langga e punto di riferimento per grandi rossi e bollicine eccellenti: vini di carattere, generosi e fruttati. E gli spumanti? Numeri uno.

INDIRIZZO Località Manzoni Soprani,
3 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78421
MAIL info@rocchedeimanzoni.it
WEB www.rocchedeimanzoni.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rodolfo Migliorini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Albertino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vicki Saccuzzo
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

BOCA VIGNA CRISTIANA 2013

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Bonarda 10%
Alc.13% | €42 | Bt.2.381 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato trasparente, esordio olfattivo caratterizzato dai sentori balsamici e minerali, liquirizia, noce moscata, anice, menta ed eucalipto con cenni di ruggine e suggestione salmastra. Sorso decisamente orientato verso la freschezza con note di sapidità e modulato tannino, chiude con delicata persistenza mandorlata. Quaglie in casseruola.

COLLINE NOVARESI NEBBIOLO GRATUS 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.13%
€22 | Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLINE NOVARESI ROSSO SASS RUSS 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 50%, Vespolina 50% | Alc.12,5%
€13 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

(94) BAROLO PERNO VIGNA CAPPELLA SANTO STEFANO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €85
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Si conferma una delle etichette di maggior glamour della scena monfortese. Ha naso esuberante, fruttato e dolcemente speziato. Le note di fragola macerata, mora e ciliegia son copiose; menta, caffè e pepe fan da contorno. Al gusto è morbido e importante, succoso e dolce in persistenza. Dal 2028.

BAROLO BRICCO SAN PIETRO VIGNA D'LA ROUL 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALENTINO BRUT ELENA 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Pinot nero 30% | Alc.12,5%
€25 | Bt.50.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LANGHE ROSSO BRICCO MANZONI 2015

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Barbera 20% | Alc.14,5% | €35
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BARBERA D'ALBA SUPERIORE SORITO MOSCONI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €28 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BAROLO LA VILLA
VIGNA MADONNA ASSUNTA
RISERVA 2010

BAROLO PERNO
VIGNA CAPPELLA SANTO
STEFANO 2011 | 2013 | 2014

PODERE RUGGERI CORSINI

Poche bottiglie ma tante etichette: questa è la caratteristica che ha sempre distinto la produzione di questa bella e ormai consolidata realtà di Monforte d'Alba. E prezzi decisamente competitivi, che in un mercato spesso gonfiato è cosa di non poco conto: i vini del duo Addari e Argamante sono una garanzia, sempre precisi e personali, mai banali o imbellettati. Tra tutti, in questa edizione di Vitae spicca una bella e paradigmatica interpretazione del Bussia, uno dei cru più celebrati di Langa, qui lasciato libero di esprimere senza compromessi tutta la sua leggiadra eleganza.

INDIRIZZO Località Bussia Bovi,
18 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78625
MAIL info@ruggericorsini.com
WEB www.ruggericorsini.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Ecosostenibile
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 85.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Loredana Addari
e Nicola Argamante
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Redoglia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Argamante
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €32 | Bt.7.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Granato ricco e compatto. Precisa la progressione: scuro di corteccia e china, si fa poi più dolce e accogliente con fiori essiccati, frutta macerata e dolce, spezie, soffi balsamici, sottobosco, incenso. Gustoso, sapido e in perfetta sintonia con il naso. Il tannino è ricco ma già perfettamente integrato. Magatello in crosta.

+++ BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.5.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ PIEMONTE ALBAROSSA AUTENZIO 2018

Rosso Doc - Albarossa 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

+++ LANGHE CHARDONNAY LOLLY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PODERI ALDO CONTERNO

Iconici, i Barolo dei fratelli Conterno superano a piè pari le difficoltà della calda vendemmia del 2017 con una esibizione di forza straordinaria; il Granbussia del 2012 fa poi il resto e spacca. Cantina storica tra le più importanti del territorio, i Poderi Aldo Conterno sono uno dei simboli della grande tradizione vitivinicola albese e i loro vini fulgidi esempi dei caratteri della Bussia di Monforte: vini importanti, dai toni integri e fruttati, struttura superba e longevità; campioni che continuano a stupire gli appassionati di mezzo mondo e che esaltano una denominazione. Al vertice.

INDIRIZZO Località Bussia, 48
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78150
MAIL N.d.
WEB www.poderialdoconterno.com
ANNO FONDAZIONE 1969
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Conterno
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Conterno
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giacomo Conterno
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (97) I BAROLO BUSSIA GRANBUSSIA RISERVA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €500
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 33 mesi

E' un simbolo per il mondo del Barolo e la 2012 non tradisce. Ha naso possente, note di frutta scura e confetture, erbe, menta, caffè: un vinone che manifesta la sua superiorità. E' lui il Re della Bussia: ricco e maledettamente superbo. Lepre alla Royale.

++++ (96) I BAROLO BUSSIA ROMIRASCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €180
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Austero e importante, ha un grande naso. Si presenta fruttato, succoso di ciliegia e fragola, lampone, erbe e confetture. Il tono è puro, fresco e di impatto, con bocca di gran struttura e tannini tosti ma maturi. Un vero purosangue. Costata di manzo alla brace.

++++ (95) I BAROLO BUSSIA CICALA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Erbe di montagna, bacche, paglia, tanta frutta, amarena, ribes, melograno: è un Cicala di forte intensità, denso, succoso e avvolgente. Copiosa anche la bocca, esuberante nella struttura e tosta nel tannino. Tanta roba. Stinco di vitello.

++++ BAROLO BUSSIA COLONNELLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ LANGHE NEBBIOLO IL FAVOT 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO BUSSIA
CICALA 2013 | 2016

++++ BAROLO BUSSIA
ROMIRASCO 2014 | 2015 | 2016

PODERI COLLA

Una vigna, un vitigno, un'etichetta: questa la rigorosa filosofia di casa Colla. Semplice da enunciare, più difficile da realizzare: perché le vigne devono essere le migliori e devono essere interpretate e curate secondo le differenti annate; qui l'esperienza non manca, e lo si vede al momento di assaggiare i vini, anche quelli non tipici della Langa come pinot nero e riesling (che i Colla coltivano però da oltre quarant'anni). Vini estremamente precisi e personali, in cui emergono senza compromessi il carattere del territorio, del vitigno e degli uomini che lo stanno raccontando.

INDIRIZZO San Rocco Seno
d'Elvio, 82 - 12051 Alba (CN)
TELEFONO 0173 290148
MAIL info@podericolla.it
WEB www.podericolla.it
ANNO FONDAZIONE 1994
VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tino, Federica
e Pietro Colla
CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Colla
CONDUZIONE AGRONOMICA Pietro Colla
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PODERI GIOVANNI ROSSO

Intorno alle cascine di proprietà, la Perno e la San Sebastiano, entrambe situate nel comune di Agliano, Lionello Rosso coltiva vigneti, quasi tutti a Barbera, in modo ecosostenibile nel pieno rispetto di terreno, viti e frutto. Gestione manuale del vigneto, potature che proteggono l'integrità del flusso linfatico della pianta e selezione massale di barbatelle recuperate da vecchi vigneti di proprietà, sono solo alcune delle particolari attenzioni che Lionello mette in atto per ottenere vini sinceri, tutti da provare e da non lasciarsi scappare, anche per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

INDIRIZZO Piazza Roma, 36-37
14041 Agliano Terme (AT)
TELEFONO 0141 954006
MAIL info@rossowines.it
WEB www.rossowines.it
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lionello Rosso
CONDUZIONE ENOLOGICA Lorenzo
Quinterno, Lionello Rosso
CONDUZIONE AGRONOMICA Lionello
Rosso, Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BAROLO BUSSIA DARDI LE ROSE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €44
Bt.21.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Il rosso granato è classico, così come classico ed elegante è il naso, dapprima scuro di china e tabacco, poi sempre più accogliente. Arrivano i fiori essiccati, i frutti di bosco macerati, le spezie dolci, i soffi balsamici. Il tannino è ancora in primo piano, ma il sorso è ricco, saporito e appagante. Arrosto in crosta.

BARBARESCO RONCAGLIE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €34
Bt.18.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LANGHE RIESLING 2019

Bianco Doc - Riesling 100% | Alc.12% | €13 | Bt.8.800 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

NEBBIOLO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.22.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

BONMÈ 2018

Bianco Aromatizzato - Moscato 100% | Alc.14,5%
€20 (0,5l) | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

LANGHE PINOT NERO CAMPO ROMANO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.3.900 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

BARBERA D'ASTI SUPERIORE CASCINA PERNO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €14 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rubino vivace. Al naso sentori di lamponi, ribes rossi, fragoline di bosco, seguiti da erbe di montagna, sottobosco e speziature di bacca di ginepro e anice stellato. Un sorso dritto e preciso evidenzia freschezza e tannino vibrante, che attenuano in modo garbato l'importante struttura alcolica. Toma di Lanzo stagionata.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE CARLINET 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €20 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ASTI SAN BASTIAN 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €9 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PODERI LUIGI EINAUDI

Le profonde radici storiche, la notorietà del nome, l'autorevolezza dei predecessori sono asset importanti per qualsiasi attività, non solo nell'ambito del vino. Da sole, tuttavia, non sono garanzia di riuscita. Per di più, sono elementi che richiedono una grande responsabilità: vietato sbagliare. Impegno, progettualità, attitudine alla qualità senza compromessi, vocazione e passione sono valori che riconosciamo da tempo all'impresa di Matteo Sardagna: la nuova cantina è meravigliosa, i vini di quest'anno ancora di più. In cantiere un Barbaresco e due nuovi Barolo.

INDIRIZZO Borgata Gomba,
31/32 - Cascina Tecc
12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 70192
MAIL info@poderieinaudi.com
WEB www.poderieinaudi.com
ANNO FONDAZIONE 1897
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Matteo Sardagna Einaudi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

EZIO POGGIO

Accogliamo l'azienda di Ezio e Mary Poggio con vero piacere. Anzitutto perché è tra le rare a rivendicare la sottozona Terre di Libarna, il cui areale comprende la valle Spinti e la selvaggia val Borbera, stretta fra Tortonese e Liguria: orografia appenninica, quote di coltivazione del vigneto ben superiori al resto della Doc (da 400 metri in su, anche molto più in su...) e clima più "nordico". Il piacere è accresciuto dalla qualità dei Timorasso, meno barocchi rispetto al solito, ma, terroir oblige, fini, eleganti, testimonial di un gusto diverso. A quando in degustazione, il metodo classico?

INDIRIZZO Località Colombaie,
1 - 15060 Vignole Borbera (AL)
TELEFONO 0143 67106
MAIL info@eziopoggio.com
WEB www.eziopoggio.com
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ezio e Mary Poggio
CONDUZIONE ENOLOGICA Claudio
Dacasto, Ezio Poggio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Pansecchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) → BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €62
Bt.7.700 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Granato luminoso. Due percorsi finemente cesellati: il piccolo frutto rosso, la fragolina selvatica, golosa ed acidula; la nota terrosa, speziata, di petali di rosa essiccati. Avvolgente in bocca, per un finale in cui l'abbraccio caloroso si stempera in un sapiente equilibrio tra tannino e freschezza. Finanziaria.

++++ (92) BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €62
Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Granato scarico e luminoso. Piccole bacche dolci di bosco, erbe alpine essiccate con achillea e tè di montagna, finali volute di menta piperita: naso leggiadro ma caloroso. La bocca rivendica il proverbiale equilibrio del cru: volume, accurata pienezza e proporzionata persistenza floreale di violetta. Guancia di manzo brasata.

++++ BAROLO LUDO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €37 | Bt.20.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO TERLO VIGNA COSTA GRIMALDI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €51
Bt.11.200 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ DOGLIANI SUPERIORE TECC 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.28.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €15 | Bt.30.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO
CANNUBI 2016

++++ BAROLO TERLO
VIGNA COSTA GRIMALDI
2010 | 2011 | 2012

++++ COLLI TORTONESI TERRE DI LIBARNA TIMORASSO CAESPES 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13% | €14
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Paglierino. Da vigne in quota, rappresenta il lato più sottile ed elegante del timorasso, giocato su toni floreali, di ribes bianco maturo, con tocchi mediterranei d'erbe aromatiche e sentori di selce scaldata dal sole. Al palato è fresco, non privo di pienezza, sapido sempre. Un gusto che dura. Pennette al salmone.

++++ COLLI TORTONESI TERRE DI LIBARNA TIMORASSO ARCHETIPO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI TORTONESI TERRE DI LIBARNA CAESPES ROSSO 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Bonarda 40% | Alc.14% | €11
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ COLLI TORTONESI TERRE DI LIBARNA SPUMANTE LUSAREIN 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Timorasso 100% | Alc.12,5% | €16
| Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

POMODOLCE

Silvio Davico l'ha rifatto: per il secondo anno consecutivo va a premio di lancio il Timorasso Grue. Un grande bianco da vigneti di Montemarzino, con una calda esposizione a sudovest, ma a 380 m d'altitudine e su suoli ad alto tenore di calcare, a conduzione bio. L'annata «pazza» (inverno non pervenuto, freddo storico a maggio, inferno estivo a giugno-luglio) produce un vino di grande avvolgenza, in cui l'elevato tenore alcolico è ben sorretto da una struttura "nordica", che esalta la maestosità sapido-minerale del sorso. Peccato sian poche bottiglie. Niente male anche il Monleale. Solo applausi.

INDIRIZZO Via IV Novembre, 7

15050 Montemarzino (AL)

TELEFONO 333 4320029

MAIL info@pomodolce.it

WEB www.pomodolce.it

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandro Davico

CONDUZIONE ENOLOGICA Silvio Davico

CONDUZIONE AGRONOMICA Silvio Davico

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MAURIZIO PONCHIONE

Esordio in Guida per questa azienda roerina, fondata dalla fine degli anni '30 da "Gundin", il nonno dell'attuale proprietario. Prima di acquistare una propria vigna, Gundin lavorava alle dipendenze del professor Dalmasso (un vero e proprio luminaire in campo di viticoltura ed enologia), traendone preziosissimi insegnamenti. Mantenendo sempre un assetto familiare, i Ponchione sono cresciuti, pur nell'ambito di una dimensione artigianale. Vini precisi e territoriali, che rispettano sicuramente la tradizione ma che non disdegnano di strizzare l'occhio alla modernità richiesta da alcuni mercati.

INDIRIZZO Via Sacco, 9/A

12040 Govone (CN)

TELEFONO 0173 58037

MAIL ponchione.m@virgilio.it

WEB www.ponchionemaurizio.com

ANNO FONDAZIONE 1936

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maurizio Ponchione

CONDUZIONE ENOLOGICA Maurizio

Ponchione, Andrea Ponchione

CONDUZIONE AGRONOMICA Maurizio

Ponchione, Andrea Ponchione

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 (94) COLLI TORTONESI TIMORASSO GRUE 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.15% | €35

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Paglierino intenso. L'impatto olfattivo impressiona per intensità, articolazione ed eleganza: propoli e fiori gialli, scorza di cedro, scisto scaldato dal sole, erbe aromatiche. Conseguente stratificazione gustativa, in un insieme caldo, ma ben bilanciato dalla lunga, fresca massa sapido-minerale. Gnocchi al Montebore.

🍷 COLLI TORTONESI MONLEALE MARSÈN 2015

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15,5% | €25 | Bt.2.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ROERO MONFRINI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €27

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Luminoso rosso granato. Invitante e fresco, propone erbe aromatiche, aghi di pino, peonia e gardenia essiccate, frutti di bosco in confettura, pepe nero, incenso, grafite. Il tannino è ancora graffiante e domina la scena affiancato dalla spiccata sapidità. Saporito, tipico e di ottima persistenza. Noce di vitello alla panna.

🍷 BARBERA D'ALBA MONFRINI 2016

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BARBERA D'ALBA DONIA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 GUNDIN 2018

Bianco Passito - Arneis 100% | Alc.12,5% | €35 (0,375l)

Bt.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 BRUT ROSÈ ALBAZZI 2016

Rosato Metodo Classico - Nebbiolo 100% | Alc.13%

€30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 ROERO ARNEIS MONFRINI 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno

ABBINAMENTO Piatti di pesce

MARCO PORELLO

Già negli anni '30 del 1900 Cesare Porello, nonno di Marco, aveva trasformato la sua proprietà in un'azienda vitivinicola. Questo concorre a spiegare il discreto numero di bottiglie prodotte oggi, numero che in assoluto può sembrare esiguo, ma che per un'azienda familiare rappresenta una quantità notevole. Quantità che non inficia però la qualità dei vini: Marco ha continuato l'attività di famiglia e l'ha fatta crescere. Vigne prevalentemente sabbiose a Vezza d'Alba, per i bianchi e il nebbiolo; la Barbera e il Roero arrivano invece da Canale, dove i terreni hanno alta percentuale di argilla.

INDIRIZZO Corso Alba, 71
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 979324
MAIL info@porellovinini.it
WEB www.porellovinini.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 140.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Porello
CONDUZIONE ENOLOGICA Marco Porello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marco Porello
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

GUIDO PORRO

Vigna Rionda, Lazzarito, Gianetto: vigneti dai nomi altisonanti quelli di Guido Porro, il quale, forte di una consolidata esperienza, riesce sempre a regalarci grandi espressioni delle vigne di Serralunga. Vini di indole diversa legata a diversi fattori: suolo, esposizione, età delle vigne originano sfumature personali pur conservando intatta l'identità del nebbiolo di questo importante comune del Barolo. Campione assoluto, nonostante la giovane età delle piante, il Vigna Rionda che non smentisce la nobile origine. Completa la gamma un piacevole Dolcetto d'Alba e una fresca e godibile Barbera d'Alba.

INDIRIZZO Via Alba, 1 - 12050
Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613306
MAIL guidoporro@guidoporro.com
WEB www.guidoporro.com
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Guido Porro
CONDUZIONE ENOLOGICA Guido Porro
CONDUZIONE AGRONOMICA Guido Porro
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

††† ROERO SAN MICHELE RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €29
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Classico rosso granato. Dopo un esordio etereo, sussurra mai smaccato e racconta di spezie esotiche, frutta rossa macerata, fiori essiccati, aghi di pino e mentolo. Il sorso è tosto, ricco, pieno e succoso, con tannino calibrato e ottima sapidità. Non stupisce ma convince, sempre solido e buono. Filetto alla Voronoff.

††† ROERO ARNEIS CAMESTRÌ 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† ROERO TORRETTA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† BARBERA D'ALBA MOMMIANO 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €8 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

†† ROERO ARNEIS 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €8 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†††† (94) BAROLO VIGNA RIONDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato acquerellato e trasparente, naso affascinante e avvolgente di fiori essiccati e nobili spezie balsamiche, noce moscata, cannella e zenzero con uno sbuffo di legno di sandalo, confetture di ribes e mora. Vino di profondità e purezza, al sorso rivela un'eccellente bevibilità, perfetto equilibrio con setosi tannini e piacevole sapidità. Nobile persistenza. Quaglie allo spiedo.

†††† (93) BAROLO VIGNA LAZZAIRASCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato luminoso e preciso, piglio olfattivo decisamente complesso e articolato su frutta matura, erbe alpine e spezie. In evidenza confettura di marasca e more, ciliegie in composta con cannella e chiodi di garofano. Bocca solida e piacevole dotata di tannini morbidi e rassicuranti. Lunga persistenza. Sottofiletto in crosta.

†††† BAROLO GIANETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

†††† BAROLO VIGNA SANTA CATERINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†††† BARBERA D'ALBA VIGNA SANTA CATERINA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

†††† LANGHE NEBBIOLO CAMILU 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

††††† BAROLO VIGNA
RIONDA 2015 | 2016

††††† BAROLO VIGNA
LAZZAIRASCO 2013 | 2014

FERDINANDO PRINCIPIANO

Buonissimi i vini presentati quest'anno di Ferdinando Principiano. Le difficoltà della calda vendemmia del 2017 sono superate di slancio dai suoi Barolo che conquistano punteggi di rilievo. E poi il Boscaretto, che all'esame della grande annata del '16 si presenta eccellente, con profumi complessi e splendida leggiadria. Vinificato a grappolo intero, il Boscaretto è una delle più vocate menzioni di Serralunga e punto fermo per i grandi cultori. Ma non solo di Barolo è celebre questa cantina, che annovera tra le sue file vini quotidiani di estrema eleganza e piacevolezza; vini che si bevono!

INDIRIZZO Via Alba, 47 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 787158
MAIL info@ferdinandoprincipiano.it
WEB www.ferdinandoprincipiano.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ferdinando Principiano
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Ferdinando Principiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Ferdinando Principiano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

GIUSEPPE PRINCIPIANO

In perfetto stile sabauda, la famiglia Principiano fa della concretezza e del duro lavoro i principi guida della propria attività quotidiana. I due Barolo 2016 proposti rappresentano fedelmente l'annata eccezionale di cui sono figli, godibili fin da subito senza rinunciare alla proverbiale longevità: provare per credere. Oltre al figliol prodigo nebbiolo, nei circa otto ettari di proprietà, dislocati fra i titolati comuni di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba, si coltivano con estrema dedizione anche barbera, dolcetto e charonnay. Fulgido esempio di umiltà e rispetto per la tradizione.

INDIRIZZO Località San Giuseppe, 23 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78424
MAIL info@giuseppeprincipiano.it
WEB www.giuseppeprincipiano.it
ANNO FONDAZIONE 1958
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Principiano
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Paglietti, Francesco Principiano
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Giuseppe Principiano, Francesco Principiano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (94) BAROLO BOSCARETO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €80
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Boscaretto di grande carattere che unisce complessità a piacevolezza. L'avvio olfattivo è vegetale e fiorito, con note di rosa e lavanda, pepe e noce moscata. Poi scioglie il meglio, liberando frutta fresca tra cui fragolina, ciliegia e gelatina. La bocca colpisce in succosità, proporzione e morbido finale. Stinco di maiale al forno.

++++ ↗ BAROLO RAVERA DI MONFORTE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €55
 Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €34 | Bt.30.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €17 | Bt.20.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.12,5% | €14 | Bt.15.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ LANGHE ROSSO 2020

Rosso Doc - Starina 100% | Alc.11,5% | €19 | Bt.1.700
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO
 BOSCARETO 2011 | 2012 | 2013

++++ BAROLO BOSCARETO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.1.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Granato classico di notevole intensità cromatica. Naso complesso in costante evoluzione: fragolina di bosco, confettura di frutti rossi, bastoncino di liquirizia, chiodo di garofano e cacao amaro si susseguono amabilmente. Il tannino è ben integrato, mai spigoloso. Sorso bilanciato. Cosciotto d'agnello cotto nel forno a legna con patate.

++++ BAROLO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €27 | Bt.3.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.2.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.6.500
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Mentre scriviamo, da una sponda all'altra dell'Atlantico rimbalza l'eco degli iperpunteggi attribuiti dai wine opinion leader ai Riserva 2016. Già si parla di spirale speculativa. In questi casi vien da chiedersi: non è che si esagera? Garantiamo di no. Per i grand cru, la sensazione è d'essere di fronte ai vini più profondi creati da quest'insostituibile cantina negli ultimi venticinque anni. Forse più. Siamo davvero ammirati da Rabajà e Montestefano e fatichiamo a non farci travolgere dall'entusiasmo per Asili, Montefico, Pora... Portare in cantina, goderne subito e per i prossimi vent'anni.

INDIRIZZO Via Torino, 54
12050 Barbaresco (CN)

TELEFONO 0173 635139

MAIL produttori@

produttoriadelbarbaresco.com

WEB www.produttoriadelbarbaresco.com

ANNO FONDAZIONE 1958

VITICOLTURA Convenzionale

ETARI 117 **BOTTIGLIE** 600.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA Gianni Testa

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

PROPRIETÀ SPERINO

Stile impeccabile, simpatia e profonda conoscenza del territorio, sono queste le caratteristiche di Luca De Marchi che nella Lessona del vino è punto di riferimento autorevole. Sono passati ormai vent'anni dalla scommessa di Paolo e Luca in questo angolo delle colline biellesi, un luogo ricco di storia il cui vino già nell'800 godeva di gran notorietà. Oggi la Proprietà Sperino e i suoi vini possono a pieno titolo figurare tra i grandi classici italiani. Anche Francesca, moglie di Luca, ha contribuito con tocco femminile producendo prodotti di cosmesi ricavati dalle vinacce di Lessona.

INDIRIZZO Via Orolungo, 38
13853 Lessona (BI)

TELEFONO 015 99408

MAIL info@proprietasperino.it

WEB www.proprietasperino.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica

ETARI 12 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia De Marchi

CONDUZIONE ENOLOGICA Luca De

Marchi, Paolo De Marchi

CONDUZIONE AGRONOMICA Luca De

Marchi, Paolo De Marchi

VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (96) I BARBARESCO RABAJÀ RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.19.409

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

Granato intenso. Un Rabajà monumentale, già di rara profondità olfattiva (mora e lampone, eucalipto, erbe officinali, finissime spezie scure, lavanda, sensazioni terragne...) e d'impressionante quanto equilibrata struttura, raffinato e forte nei tannini, lunghissimo. Ne vuoi ancora. Fagiano alla carbonara.

++++ (95) I BARBARESCO MONTESTEFANO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.16.348

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

Granato. Nucleo odoroso di bacche rosse intorno a cui orbita una galassia tra il floreale (viola fulgida), il balsamico e il mentolato, con scorta speziata finissima. Forte e succoso; data la massa fruttata, il tannino pare in secondo piano. Mica vero: sostiene, dà gusto. Ficcante persistenza. Faraona alla creta.

++++ BARBARESCO ASILI RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.13.333

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO MONTEFICO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.16.666

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO OVELLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.19.017

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO PORA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ (96) I LESSONA 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60 | Bt.8.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Granato con bagliori rubino, spettro olfattivo ampio, dalle sfumature tipiche, quasi mediterranee di agrume, erbe aromatiche e officinali, alla delicata mineralità e al frutto maturo di confetture di mora e lampone. Al sorso colpisce per delicatezza pur rivendicando struttura e persistenza, equilibrio e finissimo tannino completano il carattere. Faraona alla cacciatora.

++++ (94) 'L FRANC

Rosso - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €100

Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 50 mesi

Intenso rubino, olfatto intenso e nobile nel tono erbaceo vegetale di erbe aromatiche, alloro, rosmarino e legni balsamici, subito intervengono i profumi fruttati di mora, succo di mirtillo, susina matura. Ancora dolci speziature che introducono un sorso ricco e avvolgente, fresco e delicatamente tannico con un finale di elegante e succosa sapidità. Filetto di vitello e tartufo.

++++ COSTE DELLA SESIA ROSSO UVAGGIO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 80%, Vespolina 15%, Croatina 5%

Alc.13% | €30 | Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COSTE DELLA SESIA ROSATO ROSA DEL ROSA 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 80%, Vespolina 15%, Croatina 5%

Alc.13% | €15 | Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BARBARESCO
RABAJÀ RISERVA 2015

++++ BARBARESCO
MONTEFICO RISERVA
2011 | 2014

++++ LESSONA
2013 | 2014 | 2015

PRUNOTTO

Michelangelo: «La scultura si fa per forza di levare». Cioè: all'opera preesiste un'idea, chiusa nella pietra, da cui l'artista deve liberarla levando il «soverchio». Anche in Langa sta emergendo in questi anni un'analogia tendenza a rarefare sempre più la materia, eliminando ogni sovrastruttura del nebbiolo. Per molti è moda. A noi invece pare che Prunotto, partendo da stilemi classici, pratichi la ricerca di una nuova purezza ideale. Ed ecco quindi Bussia e Colonnello: vini modernissimi perché, superando la classicità, puntano a un'idea assoluta di nebbiolo. Vini di cui non ci si stanca mai.

INDIRIZZO Corso Barolo,
14 - 12051 Alba (CN)
TELEFONO 0173 280017
MAIL prunotto@prunotto.it
WEB www.prunotto.it
ANNO FONDAZIONE 1904
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 83 **BOTTIGLIE** 1.117.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Antinori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianluca Torrenzo
CONDUZIONE AGRONOMICA
Domenico Franco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PUNSET

Non stupitevi se, andando a rileggere la scorsa edizione di Vi-tae, trovate recensito il Barbaresco Campo Quadro 2014, mentre qui vedete descritto il 2013. La filosofia di Marina Marcarino si basa sul rigore, e rigore vuol dire anche mettere in commercio un vino solo quando lo si ritiene pronto. Scelta non facile e molto coraggiosa - anche dal punto di vista commerciale - ma che dimostra innanzitutto serietà e un'estrema consapevolezza di come il vino sta evolvendo. Quest'anno a colpirci negli assaggi è però il Basarin, che sa leggere e raccontare in modo ammirevole il grande millesimo 2016.

INDIRIZZO Via Zocco, 2
12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67072
MAIL punset@punset.com
WEB www.punset.com
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Marcarino
CONDUZIONE ENOLOGICA Marina
Marcarino, Piero Ballario
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marina Marcarino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (94) BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €63
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Granato chiaro. Profumi squisiti di fragolina nitida, menta essicata, pepe, chiodo di garofano, tratti vegetali, foglie secche. Al palato è classico, anzi, un passo più in là, forte e leggiadro insieme, perfetto nella levigatezza tannica. Sottile, memorabile persistenza di frutti rossi. Castelmagno d'alpeggio.

++++ (94) BAROLO BUSSIA VIGNA COLONNELLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €137
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Granato tenue. Fra tratti vegetali e lievità di spezie, scintillano intatti profumi di fragolina di bosco, liquirizia, violetta: quintessenza del nebbiolo. Rispetto al Bussia il Colonnello ha una grana tannica appena più ruvida, ma ci guadagna in ampiezza, in gusto. Voglia di tornare subito al bicchiere. Lingua al forno.

++++ BARBARESCO BRIC TUROT 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €38
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO SECONDINE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €62
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €26
Bt.75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €36
Bt.130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO BUSSIA
VIGNA COLONNELLO
RISERVA 2011 | 2013 | 2014

++++ BAROLO
BUSSIA 2014

++++ (92) BARBARESCO BASARIN RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €32
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Classico rosso granato. Naso fresco e integro in cui emergono frutta croccante, viola e peonia, humus e aghi di pino, sbuffi balsamici, spezie esotiche e pungenti, pietra e grafite. L'assaggio lo vede ricco, succoso, appagante; il tannino è presente ma di squisita eleganza. Grande persistenza e tanto sapore. Cosciotto di agnello arrosto alla menta.

++++ BARBARESCO SAN CRISTOFORO CAMPO QUADRO RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €42
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.16.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 15 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ LANGHE ARNEIS 2020

Bianco Doc - Arneis 100% | Alc.13% | €14 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BARBARESCO
SAN CRISTOFORO CAMPO
QUADRO RISERVA 2014

Il trio Giraudo-Racca-Raineri continua il suo percorso con la barra del timone ben dritta e salda. Pochi fronzoli, a iniziare dalla bella ed essenziale grafica delle etichette, e tanta concretezza, come dimostrano anche quest'anno i nostri assaggi. Come sempre Barolo sugli scudi, con ottime interpretazioni di un'annata complicata ma di gande prospettiva come la 2017. La cantina si trova a Novello, ma le vigne da cui provengono i tre Barolo presentati sono a Monforte d'Alba: uno dei loro meriti principali è proprio quello di raccontare in maniera quasi paradigmatica questo territorio. Bravi!

INDIRIZZO Località Panerole,
24 - 12060 Novello (CN)
TELEFONO 339 6009289
MAIL info@rainerivini.com
WEB www.rainerivini.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gianmatteo Raineri,
Luciano Racca e Fabrizio Giraudo
CONDUZIONE ENOLOGICA Fabrizio
Giraudo, Gianmatteo Raineri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianmatteo Raineri
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Nessuna novità ma "solo" conferme da parte dell'azienda guidata dal dinamico e sempre sorridente Massimo Rattalino. Anche in questa edizione vengono proposti, tra la vasta gamma e in perfetta par condicio, tre Barolo e tre Barbaresco. Vini sempre convincenti, tutti contraddistinti da una cifra stilistica che mette in primo piano freschezza ed eleganza, ovviamente declinate a seconda del millesimo, del comune e del vigneto da cui provengono le uve. E sicuramente più facili da interpretare e ricordare, dei numeri affiancano i nomi dei cru e che tradizionalmente contraddistinguono le etichette.

INDIRIZZO Strada Giro del Mondo,
4 - 12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 327 0356186
MAIL info@massimorattalino.it
WEB www.massimorattalino.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Rattalino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Paglietti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Renzo Calorio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAROLO CASTELLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €68
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso granato. Naso elegante, introdotto da fresche note balsamiche e vegetali; diventa poi più scuro di china e tabacco, prugna, frutta macerata, corteccia. Il sorso è coerente, ricco e preciso. Buona la persistenza, tannino potente e vibrante ma sempre misurato. Gustosa la sapidità che agevola la beva. Stufato di bue con castagne.

++++ BAROLO PERNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ DOGLIANI ZOVETTO 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €10
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+ LANGHE BIANCO ELFOBIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 50%, Arneis 35%, Cortese 15%
Alc.12,5% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO 92 MONVIGLIERO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €37
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Invitante rosso granato. Dolce e accogliente, si esprime fresco e dinamico su note di spezie chiare, frutta dolce macerata, sottobosco, incenso, grafite, ventate balsamiche. Ricco e avvolgente nonostante la struttura, si avvia verso l'equilibrio, mentre freschezza e tannino garantiscono sicura evoluzione. Nodini di vitello all'aceto balsamico.

++++ BARBAresco 43 MERUZZANO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €33
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBAresco 82 CURRÀ 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €33 | Bt.2.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBAresco 42 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €24
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO 91 DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 34 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €28 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

RENATO RATTI

Renato Ratti, padre nobile del Barolo contemporaneo, iniziò nel 1965 con un vigneto di 7000 mq all'Annunziata, che nel Medioevo apparteneva all'abbazia di Marcenasco. Ora l'azienda, guidata dal figlio Pietro, di ettari ne ha 35: a La Morra (dove si sono aggiunti Conca e Rocche dell'Annunziata), Monteu Roero (Ochetti), Mango (Colombè) e Costigliole d'Asti (con relais di 13 camere, Villa Pattono). Una gamma iperaffidabile con il picco del grand cru Rocche, di sostanza stilistica superiore. E poi il panorama sulle Langhe dalla sala degustazione di La Morra è di toccante bellezza: vale il viaggio.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
7 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50185
MAIL info@renatoratti.com
WEB www.renatoratti.com
ANNO FONDAZIONE 1965
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 350.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Pietro Ratti
CONDUZIONE ENOLOGICA Pietro Ratti
CONDUZIONE AGRONOMICA Pietro Ratti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RESSIA

L'azienda agricola Russia si colloca a Neive nel crù Canova, il cui nome deriva dalla cascina di famiglia, la cui casa fu la prima costruita sulla cima della collina. Realtà a carattere familiare che si tramanda di generazione in generazione da più di un secolo, ma che vede una svolta a partire dal 1997 con Fabrizio Russia, che decide di dedicarsi totalmente alla produzione vinicola, scegliendo di adottare sistemi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, effettuando solo concimazioni organiche e riduzione la produttività al fine di ottenere una produzione sempre più pregiata.

INDIRIZZO Via Canova, 28
12052 Neive (CN)
TELEFONO 339 6900131
MAIL info@russia.com
WEB www.russia.com
ANNO FONDAZIONE 1997
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fabrizio Russia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Russia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabrizio Russia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. Naso fascinoso: esordio di piccoli frutti, poi s'alza un sospiro vegetal-balsamico, come in un sottobosco d'abettaia. Interludi ferrigni e di radici orientali. Maestoso all'ingresso in bocca, ostenta una robusta impalcatura tannica, che dà forma e sapore al lungo, giovanile finale. Lepre à la Royale.

+++ BAROLO MARCENASCO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €42
Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO CONCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO OCHETTI 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €19 | Bt.100.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE NEBBIOLO REGGIMENTO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ PIEMONTE SAUVIGNON I CEDRI 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €19
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi c crudità

+++ BARBARESCO CANOVA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €28 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Rosso granato intenso. L'olfatto è penetrante con profumi che ricordano ciliegia, lampone, mirtillo e ribes, insieme a sensazioni più vegetali e balsamiche, erbe officinali, chiodi di garofano, liquirizia e cuoio. Al palato è morbido e corposo con un tannino levigato e buona freschezza. Anatra all'arancia.

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE
VIGNA CANOVA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €17 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ BARBERA D'ALBA VIGNA CANOVA GREEN 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE NEBBIOLO GEPÙ 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20 | Bt. N.d.
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ EVIEN 2020

Bianco - Moscato bianco 100% | Alc.14% | €12 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA 2010

Vale davvero la pena salire a San Sebastiano di Monforte per godere delle camere del raffinato resort Réva e del menu dello chef stellato Yannick Alléno. Ma sarebbe un grave errore trascurare la proposta dell'azienda vinicola, altrettanto valida. Dai 23 ettari sparsi tra Barolo, Monforte, Serralunga, Novello, Grinzane e Roddino escono vini di fattura ineccepibile, che ogni anno alzano l'asticella della qualità, a prescindere dalle alea del millesimo. Soprattutto Barolo: Ravera super, Cannubi a un pelo. Ci piace anche il Grey, in maggioranza prodotto con il poco frequentato sauvignon gris.

INDIRIZZO Località San Sebastiano,
68 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 328 2155415
MAIL danielle.gaia@revawinery.com
WEB www.revawinery.com
ANNO FONDAZIONE 2012
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Miroslav Lekes
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gabriele Adriano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Abate
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Il dolcetto è vitigno difficile: richiede cura, dedizione, tempestività nelle scelte, in vigna e in cantina. Spesso è questione di tempo, intervenire nel momento giusto: per poterlo fare bisogna che ogni giorno lo si osservi, sia le viti, sia i mosti e così i vini in maturazione. I margini di errore, con il dolcetto, sono più alti che con altre, più blasonate varietà. Ne è da sempre consapevole Claudia Revelli, che ha imparato dal papà Eraldo a interpretare il terroir del Dogliani: dall'esuberanza fresca dell'Otto Filari all'austerità del San Matteo, passando per l'equilibrio dell'Autin Lungh.

INDIRIZZO Località Pianbosco,
29 - 12060 Farigliano (CN)
TELEFONO 0173 797154
MAIL eraldorevelli@tin.it
WEB www.eraldorevelli.com
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 35.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudia Revelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudia Revelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Eraldo Revelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ BAROLO RAVERA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Granato intenso e olfazione profonda, corrusca, con toni ferrigni, di sottobosco estivo, ginepro, lampone e mora macerati, china. Un soffio balsamico rischiarerà il paesaggio e introduce una bocca potente e succosa, d'eccellente tessitura tannica, lunghissima. Tournedos in salsa al nebbiolo.

+++ BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €160
Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ LANGHE BIANCO GREY 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €19
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ NEBBIOLO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €19 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ DOGLIANI AUTIN LUNGH 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €11 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Sgargiante la veste di rubino e porpora. Virate decisamente sul frutto in gelatina le note del naso: mora, con punteggiature floreali ancora un po' vegetali. Giovanile anche il sorso, gradevolmente bilanciato tra caloroso volume ed un tannino ancora scalpitante. Salsicce nella cenere.

+++ DOGLIANI OTTO FILARI 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.12% | €9 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ DOGLIANI SUPERIORE SAN MATTEO 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ LANGHE BARBERA LA BASARISCA 2020

Rosso Doc - Barbera 90%, Dolcetto 10% | Alc.14,5%
€16 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++ LANGHE ROSATO ROSSÈT 2020

Rosato Doc - Dolcetto 100% | Alc.12% | €11 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ DOGLIANI SUPERIORE SAN MATTEO 2018

FRATELLI REVELLO

Sotto l'occhio esperto di papà Lorenzo, Elena e Simone sono entrati a pieno regime nella vita dell'azienda. E proprio il millenico 2017 del Barolo è stato uno dei primi vissuti fianco a fianco da padre e figlio in cantina. L'annata, pur se forse non maestosa come la precedente, sta già mostrando la sua espressività; per questo ci sembrano più brillanti i lamorresi Conca e Gattera, mentre il serralungiano Cerretta, sostanzioso ma meno immediato, richiede ancora un po' di tempo per liberare il potenziale del vigneto. Menzione d'onore per la Barbera Ciabot du Re, nel Gotha langarolo del vitigno.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
103 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50276
MAIL revello@revellofratelli.com
WEB www.revellofratelli.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Lorenzo Revello
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone
Revello, Lorenzo Revello
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo
Ruaro, Lorenzo Revello
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

REVERDITO

Quest'anno il nebbiolo occupa integralmente la pagina dedicata a questa incantevole azienda di La Morra, che esprime la sua classicità già a partire dalle etichette, pulite ed eleganti. Ma classicità non vuol dire chiusura al nuovo e all'innovazione. Anzi, Sabina e Michele Reverdito amano ricercare, sperimentare e anche assaggiare. Tutto ciò porta a un'accresciuta consapevolezza e a vini sempre più precisi, oltre che ottimi interpreti del territorio. Ai tre Barolo presentati in questa edizione, nella gamma aziendale se ne affiancano altrettanti: segno di passione, dedizione e "saper fare".

INDIRIZZO Borgata Garassini,
74 - Frazione Rivalta
12064 La Morra (CN)
TELEFONO 347 9166279
MAIL info@reverdito.it
WEB www.reverdito.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Michele Reverdito
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Reverdito
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Reverdito
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO CONCA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato fitto. Su una coltre olfattiva fruttata (mora, lampone) s'alzano nitide sensazioni balsamiche, fino a intuizioni di menta glaciale. Dolce corredo speziato. Bocca strutturata, vigorosa, con solido scheletro tannico, frutto di un'estrazione rigorosa; indomito finale, molto persistente. Lepre in salmi.

++++ BARBERA D'ALBA CIABOT DU RE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15,5% | €25 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO GATTERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €37
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €51 | Bt.2.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO GIACHINI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €44 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €28
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO ASCHERI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.6.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Raffinato abito granato. Il naso è profondo ed elegante: gioca con frutta macerata e caramellina al lampone, richiami agrumati, dolcezze speziate, freschezze balsamiche. L'assaggio lo vede saporito, ricco e con un tannino già ben integrato ma sempre vivo e vibrante. Appagante per la sua persistenza. Tagliata al ginepro.

++++ BAROLO BADARINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.6.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO BRICCO COGNI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.7.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO SIMANE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO
CERRETTA 2015 | 2016

Riecco in guida Carlo Daniele Ricci. Vigneron che, citando il poeta, ama viaggiare «in direzione ostinata e contraria», affie-
re della massima naturalità in vigna e in cantina, lo ritroviamo
anche più estremo del solito. Solo lui fa il timorasso così: con
3 giorni di macerazione sulle bucce (il San Leto, il più «norma-
le»), con macerazione di 3 mesi in acciaio (Il Giallo di Costa) o,
infine, da vendemmia tardiva con percettibile residuo zucche-
rino (In... stabile, nomen omen). Che dire? Daniele ci obbliga a
resettare le abitudini degustative cristallizzate, ed è un bene.
Meno male che c'è Ricci.

INDIRIZZO Via Montale Celli, 9
15050 Costa Vescovato (AL)
TELEFONO 0131 838115
MAIL cascinasanleto@libero.it
WEB www.aziendaagricolaricci.com
ANNO FONDAZIONE 1929
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10,5 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Carlo Daniele Ricci
CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo
Arnulfo, Mattia Ricci
CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo
Arnulfo, Mattia Ricci
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Il comune di Barolo, oltre a essere al centro del territorio della
denominazione ne è anche il cuore pulsante, ospitando cantine
che hanno fatto la storia di questo vino e non solo. Tra queste,
una delle più emblematiche è la Rinaldi, dove Marta e Carlotta
proseguono la strada tracciata dal papà Giuseppe e continuano
a far parlare il territorio con i loro vini. I Barolo del 2017 sono note-
voli: ancora da attendere il Tre Tine, assemblaggio dei cru Le Co-
ste, Ravera e Cannubi San Lorenzo, risulta strepitoso il Brunate,
dalla trama elegante, sostanziosa ed equilibrata. Complimenti.

INDIRIZZO Via Monforte,
3 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56156
MAIL info@rinaldigiuseppe.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 7 BOTTIGLIE 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rinaldi
CONDUZIONE ENOLOGICA Marta Rinaldi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

COLLI TORTONESI TIMORASSO SAN LETO 2018

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13% | €27
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino con evidenti riflessi ramati. Intrigante al naso, che in
sequenza inanella profumi di cedro candito, bergamotto, anice,
erbe officinali, su un basso continuo di buccia d'uva. La sensa-
zione agrumata marca l'ingresso in bocca; sorso ampio, con leg-
gera percezione tannica, di buona durata. Straccetti di tacchino
in salsa al timorasso.

IL GIALLO DI COSTA 2018

Bianco - Timorasso 100% | Alc.13% | €28 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

AGAPE 2016

Rosso - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.15% | €25
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

INSTABILE 2017

Bianco - Timorasso 100% | Alc.15% | €27 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

(95) I BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €100
Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Non manca il temperamento a questo 2017. Naso ampio e bel-
lissimo: di erbe officinali, radici, resina, liquirizia, poi frutta rossa
a iosa, ciliegie e fragole pestate, melograno e ribes. La bocca è
grande: dolce e morbida, appena tannica, succosa e fruttata nel-
la persistenza. Buono davvero. Sella alla Wellington.

BAROLO TRE TINE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €100
Bt.9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

Sul tema Barolo di Barolo, da qualche anno tra gli assaggi più interessanti mettiamo quelli delle sorelle Piera e Paola Rinaldi. La storica cantina è situata proprio ai margini dei Cannubi, vigna simbolo di questa denominazione, di cui i Rinaldi da sempre godono una parcella significativa. Ed è proprio da questo vino che giungono quest'anno due riconoscimenti importanti: il Barolo della Riserva 2015 e il 2017. Sono vini di grande eleganza i loro, dallo stile classico, giocato sulla precisione dell'espressione e dei dettagli; vini che parlano di Langa e di nebbiolo e ci piacciono molto.

INDIRIZZO Via Crosia, 30
12051 Barolo (CN)

TELEFONO 0173 440484

MAIL info@rinaldifrancesco.it

WEB www.rinaldifrancesco.it

ANNO FONDAZIONE 1870

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10,5 BOTTIGLIE 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Rinaldi

CONDUZIONE ENOLOGICA Fabio Gemme

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

SILVIA RIVELLA

Guido Rivella interpreta al meglio la bella vendemmia del 2018 e ottiene dei vini di splendida eleganza. Brilla il Montestefano, una delle migliori esposizioni del comune di Barbaresco e non lontano si piazza il cru Fausoni del comune di Neive, mentre il Barbaresco "classico" ottenuto dai restanti appezzamenti (prevalentemente Montestefano) si presenta molto profumato e piacevole. Coadiuvato dai figli Silvia ed Enrico, Guido Rivella non sembra essere sazio dei successi acquisiti e guarda avanti con orgoglio: la loro è una piccola produzione, ma di gran valore. Cantina da visitare.

INDIRIZZO Località Montestefano,
17 - 12050 Barbaresco (CN)

TELEFONO 0173 635040

MAIL cantina@agriturismorivella.it

WEB www.agriturismorivella.it

ANNO FONDAZIONE 2010

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3,1 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Silvia Rivella

CONDUZIONE ENOLOGICA

Staff aziendale

CONDUZIONE AGRONOMICA Guido Rivella

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (94) → BAROLO CANNUBI RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €85

Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

Fitto, splendido. Una Riserva dal naso complesso e molto classico: fiori passiti, viola, tanta frutta rossa, dolce e zuccherata, piccole spezie. Al gusto è un omaggio alla vendemmia 2015: la bocca è morbida, lo sviluppo preciso e l'armonia tannica perfetta. Un vino squisito, al meglio dal 2024. Filetto di cervo.

++++ (92) BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €48 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 36 mesi

Lento a uscire, ma che progressione! Alterna note speziate a quelle floreali, fonde profumi di foglie secche e liquirizia, erbe e rosa, noce moscata e terra, poi frutta rossa, tanta e dolce, che ritorna anche al gusto, deciso ma morbido, appena tannico e persistente. Per quelli che sanno leggere tra le righe. Castelmagno d'alpeggio.

++++ (94) BARBARESCO MONTESTEFANO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €90 | Bt.1.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Un Montestefano 2018 leggiadro e molto espressivo con intrecci di frutta rossa e spezie dolci molto eleganti. A note torrefatte di caffè e cacao si uniscono effluvi succosi di ciliegia, pesca e cacadè. Molto precisa la parte gustativa, proporzionata nella struttura e fine nei tannini. Delizioso. Costolette di agnello.

++++ BARBARESCO FAUSONI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €75

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
CANNUBI 2011 | 2015 | 2016

++++ BAROLO
CANNUBI RISERVA 2013

++++ BARBARESCO
MONTESTEFANO
2015 | 2016 | 2017

DANTE RIVETTI

In Langa non smette di salire l'onda dei rosati a base nebbiolo. Dal 2020 anche Ivan Rivetti contribuisce con il Mavik che, diciamolo, ci ha sorpreso: unisce la piacevolezza tipica della tipologia alla struttura propria del territorio e soprattutto del vitigno. Questa novità è un piccolo segno dell'ottimo stato di forma dell'azienda che, sotto l'occhio esperto di Donato Lanati, approfitta del supermillesimo 2016 per andare finalmente a segno con il maestoso Brcco di Neive Riserva. Uno dei vini migliori mai prodotto nella MGA più sudorientale di Neive: da tenere in cantina e seguire nel tempo.

INDIRIZZO Via Brcco, 12
12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67125
MAIL info@danterivetti.com
WEB www.danterivetti.com
ANNO FONDAZIONE 1973
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rivetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Ivan Rivetti, Donato Lanati
CONDUZIONE AGRONOMICA Ivan Rivetti, Daniele Gilberti
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (92) BARBARESCO BRICCO DI NEIVE RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato. Colpisce per la profondità olfattiva, in cui tinte fruttate di mora s'alternano a spezie scure, tabacco e sottili ma continue venature balsamico-mentolate rinfrescanti. Sorso d'ottima estrazione, succoso, di sostanza tannica futuribile e vibrante. Al-lungo notevole, appagante. Filetto al tartufo.

🍷 BARBARESCO BRIC-MICCA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €28
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA BOSCHI 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €26 | Bt.7.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MOSCATO D'ASTI RIVETO 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 PIEMONTE CHARDONNAY LA VALLETTA 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €24
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LANGHE ROSATO MAVIK 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

MASSIMO RIVETTI

Quella di Massimo Rivetti, 25 ettari suddivisi tra le cascine Froi, Garassino e Palazzina, è una delle più cospicue aziende biologiche di Langa. Com'è sacrosanto, qui il pensiero bio, più che in formule di legge, si declina in una puntigliosa cura della vita organica dei suoli e in vinificazioni con lieviti autoctoni. Giusto così, se si lavora in un cru come Serraboella, di cui va sentita forte e chiara la voce nel bicchiere. Da quelle argille escono vini di carattere, come l'eponimo e vigoroso Barbaresco Riserva e la succosa Barbera. Green & clean con il marchio del terroir: bisogno d'altro?

INDIRIZZO Via Rivetti, 22
12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 67505
MAIL massimo@rivettimassimo.it
WEB www.rivettimassimo.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 25 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo Rivetti
CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo Rivetti
CONDUZIONE AGRONOMICA Massimo Rivetti
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 BARBARESCO SERRABOELLA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.4.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Granato. Fascinosa articolazione olfattiva: la fragolina macerata è un substrato su cui s'innestano profumi buoni di sottobosco e legni preziosi, noce moscata, erbe officinali d'antica farmacia. Un tannino ancora scalpitante inquadra una struttura calda e imponente, d'ottima lunghezza. Camoscio alle amarene.

🍷 BARBARESCO FROI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA SERRABOELLA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

●●○○

RIVETTO

Si è parlato molto, in questi mesi, di agricoltura biodinamica: spesso e volentieri anche a sproposito e senza volerne approfondire i veri principi. Enrico Rivetto ha sposato da alcuni anni questa filosofia, fatta di lavoro, attenzione e sensibilità per l'ambiente e l'ecosistema. E di concretezza, come già raccontavamo nella scorsa edizione di Vitae. In attesa di assaggiare i Barolo certificati Demeter, quest'anno l'antipasto ci viene offerto dal nebbiolo, che oltre a essere prodotto seguendo i dettami steineriani viene maturato in anfora, contenitore che ne esalta la freschezza aromatica.

INDIRIZZO Località Lirano,

2 - 12050 Sinio (CN)

TELEFONO 0173 613380

MAIL rivetto@rivetto.it

WEB www.rivetto.it

ANNO FONDAZIONE 1902

VITICOLTURA Biologica e biodinamica

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Enrico Rivetto

CONDUZIONE ENOLOGICA Enrico

Rivetto, Sergio Molino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●●○

RIZZI

Pare una fissazione, ma vi assicuriamo che non lo è: ancora una volta, nelle nostre degustazioni alla cieca brilla la stella vivida del Pajorè. Che in un millesimo da interpretare come il 2018 riesce a unire la consueta piacevolezza fruttata a un'ampiezza alcolico-strutturale inusuale, che lascia intravedere un futuro pluridimensionale. Non che gli altri cru vinificati da Enrico Dellapiana siano in ombra: Rizzi e Nervo son vini di assoluto valore e il Boito è pensato per lunghi viaggi. Cresce l'Alta Langa, di un'eleganza sempre più verticale. La velocità di crociera di Rizzi è elevatissima.

INDIRIZZO Via Rizzi, 15

12050 Treiso (CN)

TELEFONO 0173 638161

MAIL cantinarizzi@cantinarizzi.it

WEB www.cantinarizzi.it

ANNO FONDAZIONE 1974

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 42 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ernesto, Enrico

e Jole Dellapiana

CONDUZIONE ENOLOGICA

Enrico Dellapiana

CONDUZIONE AGRONOMICA

Enrico Dellapiana

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Scintillante rosso granato. Si esprime con eleganza, precisione e misura, passando agilmente dalle spezie alla frutta ancora succosa, dai fiori alle freschezze balsamiche, in una bella progressione. L'assaggio, nonostante un tannino tipico e tosto, è ricco, fresco e gustoso e invita a più di un riassaggio. Medaglioni alla Villeroy.

+++ BAROLO BRICCOLINA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €100

Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ KASKAL DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Metodo Classico - Nebbiolo 100% | Alc.13,5%

€35 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ NEBBIOLO D'ALBA VIGNA LIRANO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ (94) BARBARESCO PAJORE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €42 | Bt.2.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 13 mesi

Granato. Non si resta indifferenti di fronte alla raffinata esuberanza fruttata di questo cru, spallaggiata da note d'erbe aromatiche, balsamicità d'abettaia, aliti di viola e spezie. Di struttura tosta, anche più del solito, tannico assai, ma con finale fruttato e carnoso. Filetto di manzo all'ungherese.

++++ ● BARBARESCO RIZZI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.12% | €28 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO NERVO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €42 | Bt.2.400

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO BOITO RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €64 | Bt.4.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ALTA LANGA PAS DOSÉ 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 85%,

Pinot nero 15% Alc.12% | €26 | Bt.3.900 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 7 mesi | 40 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17 | Bt.16.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBARESCO
PAJORE 2015 | 2016 | 2017

++++ BARBARESCO
BOITO RISERVA 2010 | 2014

Ai Paglieri, località di Barbaresco, si tramanda una storia secolare che ha inizio nel 1880 con la produzione delle prime bottiglie di Barbaresco nella cantina di Vincenzo e Rosa Roagna. Da allora la storia della famiglia Roagna è legata indissolubilmente al vino, in particolare al Barbaresco e al Barolo. Grandi vigneti, selezioni massali, tutela delle vecchie vigne e una costante ricerca della qualità: queste le basi per ottenere vini dallo spiccato carattere e fortemente legati alla zona di produzione. Oggi è Alfredo insieme al figlio Luca che continuano nel solco della pura tradizione.

INDIRIZZO Località Paglieri,
9 - 12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635109
MAIL info@roagna.com
WEB www.roagna.com
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 15,5 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Roagna
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca
Roagna, Alfredo Roagna
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca
Roagna, Alfredo Roagna
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

++++ (97) I BAROLO PIRA RISERVA 2006

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €500
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 50 mesi

Alto livello, luminoso granato, complesso di ciliegie sotto spirito, liquirizia, china e erbe officinali con eucalipto e assenzio, viola e rosa. Di eccellente equilibrio, pieno di forza e sostanza, lunga persistenza. Filetto in crosta.

++++ (96) I BARBARESCO CRICHÈT PAJÈ 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €500
Bt.1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 50 mesi

Scintillante granato, brilla per complessità con abbondanza di frutti in confettura ed eleganti note speziate di pepe e chiodi di garofano, per continuare con grande finezza su toni floreali. Di carattere, solido e ricco di sapore con un grande futuro. Spezzatino di cinghiale.

++++ (95,5) I BARBARESCO PAJÈ VECCHIE VITI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €180
Bt.2.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Granato trasparente, marasca, fragola e lampone, raffinate note balsamiche di meta, timo e spezie dolci. Sapido al sorso con tanino fitto e delicato che si completa con un persistente finale di fruttato. Risotto con fonduta e tartufo.

++++ BARBARESCO ALBESANI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €100
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO ASILI VECCHIE VITI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €180
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 50 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BARBARESCO MONTEFICO VECCHIE VITI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €180
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 50 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
CRICHÈT PAJÈ 2012

++++ BARBARESCO
MONTEFICO VECCHIE
VITI 2015

Eccellente batteria di 2018, quella presentata dalle sorelle Rocca. E tuttavia è l'Angelo 2017 a sbaragliare il lotto, distaccando di qualche incollatura la pur agguerrita truppa dei cru. Il Barbaresco dedicato ad Angelo Rocca nasce da uve selezionate in vigneti (fino a 70 anni d'età) di Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio; fermenta in tini per 50 giorni, con macerazione a cappello sommerso, poi matura in botti di rovere austrotedesco da 2.000 litri per 20 mesi. Dopodiché, ne siamo certi, è pronto per cominciare una lunga ed esaltante evoluzione. Nel paradiso dei grandi della denominazione.

INDIRIZZO Strada Ronchi, 18
12050 Barbaresco (CN)

TELEFONO 0173 635145

MAIL roccaalbino@
roccaalbino.com

WEB www.albinorocca.com

ANNO FONDAZIONE 1940

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Daniela, Monica
e Paola Rocca

CONDUZIONE ENOLOGICA Carlo

Castellengo, Paola Rocca

CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo

Castellengo, Paola Rocca

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) BARBARESCO ANGELO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €77
Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 23 mesi

Granato fitto. Naso di fantastica complessità, che apre orizzonti amplissimi: mora e piccoli frutti macerati, aghi di pino, menta, lavanda, erbe aromatiche, un sottobosco caldo e ferrigno. L'imponente struttura tannica non prevarica mai una massa fruttata intatta e d'impressionante persistenza. Filetti di fagiano all'arancia.

++++ BARBARESCO OVELLO VIGNA LORETO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO COTTÀ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO MONTERSINO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO RONCHI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €47
Bt.8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 23 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO
ANGELO 2016

++++ BARBARESCO
RONCHI 2013 | 2015

BRUNO ROCCA RABAJÀ

L'impressione è che non si sia parlato abbastanza del millesimo 2015 in Langa. Eppure è stata una grande annata, armonica e strutturata. Con una sola pecca: dopo è venuto il 2016, su cui si è scatenata la (meritata) grancassa della comunicazione globale. Quanto mai opportuni, dunque, arrivano i due cru Riserva 2015 di Bruno e Francesco Rocca, che rendono giustizia al valore dell'annata (ed esaltano il lavoro magnifico del produttore). È una lotta all'ultimo respiro. Prevale il Currà, questione di sfumature. L'importante, potendo, è averli in cantina per seguire il derby nei prossimi vent'anni.

INDIRIZZO Strada Rabajà, 60
12050 Barbaresco (CN)
TELEFONO 0173 635112
MAIL info@brunorocca.it
WEB www.brunorocca.it
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 12,5 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Bruno Rocca
CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco Rocca, Bruno Rocca
CONDUZIONE AGRONOMICA Francesco Rocca, Bruno Rocca
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ROCCHES COSTAMAGNA

Almeno 180 anni e non sentirli: viaggia alla grande l'azienda di Alessandro Locatelli. Certo, nell'atto del 1841 in cui il Regio Comando Militare di Alba attesta l'attività viticola dei Costamagna a La Morra, il Barolo non poteva ancora apparire (stava prendendo forma in quegli anni, in quei giorni), ma i vigneti di Rocche dell'Annunziata erano già di famiglia. Nel luglio 2021 son proprio quelli che più ci hanno colpito: un Barolo Rocche 2017 lussuoso ed espressivo, un Bracco Francesco Riserva 2015 che andrà lontano, una Barbera sostanziosa e multiuso. Poi c'è chi dice che la storia non conta.

INDIRIZZO Via Vittorio Emanuele II, 8 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 509225
MAIL barolo@rocchecostamagna.it
WEB www.rocchecostamagna.it
ANNO FONDAZIONE 1841
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15,8 **BOTTIGLIE** 95.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Locatelli
CONDUZIONE ENOLOGICA Alessandro Locatelli
CONDUZIONE AGRONOMICA Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (94) BARBARESCO CURRÀ RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €140
Bt.3.824 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Granato. Itinerario olfattivo in ascesa: da sensazioni ferrigne e terragne, con atavici sentori di foglie secche, si rimonta un pendio cosperso da piccoli frutti rossi e cenni di liquirizia, fino a un ampio panorama balsamico. Bocca tosta, ricca sul piano tattile, gustosa dall'inizio al duraturo finale. Guancia di manzo brasata.

++++ BARBARESCO RABAJÀ RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €140
Bt.1.823 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ (92) BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €38
Bt.18.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato. Già complesso ed espressivo, accoglie con venature erbacee rinfrescanti, che introducono profumi di piccoli frutti e granatina, dolcezze speziate, toni olivastri e balsamici. Caldo, di equilibrata struttura, di raffinata tessitura tannica: un piacere gustolfattivo di lunga durata. Anatra al forno.

++++ BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA BRICCO FRANCESCO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €29
Bt.8.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE ROCCHES DELLE ROCCHES 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.7.250
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.15.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ LANGHE ARNEIS 2020

Bianco Doc - Arneis 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.12.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BARBARESCO
RABAJÀ 2011 | 2016

++++ BARBARESCO
RABAJÀ RISERVA 2013

++++ BAROLO ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA BRICCO
FRANCESCO RISERVA 2012

GIGI ROSSO

Torna sulle pagine della guida Vitae 2022 la storica azienda Gigi Rosso. Scomparso solo pochi anni fa, Gigi è stato uno dei grandi pionieri di Langa. Dal 2015 alla guida dell'azienda c'è il figlio, Maurizio, che prosegue il progetto di qualità intrapreso dal padre negli anni '70. L'assaggio dei vini ci ha davvero soddisfatto molto. Una gamma di alta qualità con alcune favolose eccellenze, come il Barolo Riserva dell'Ulivo, i due cru di Barolo, Bricco San Pietro e Rocche Moriondino, oltre all'ottimo Diano d'Alba Vigna Vecchia del Pinnacolo. Che dire...un ritorno in grande stile!

INDIRIZZO Strada Alba-Barolo, 34
12060 Castiglione Falletto (CN)

TELEFONO 0173 262369

MAIL info@gigirosso.com

WEB www.gigirosso.com

ANNO FONDAZIONE 1979

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 BOTTIGLIE 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maurizio Rosso & C.

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Paglietti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Rosso

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

GIOVANNI ROSSO

Ormai forte di un successo consolidato a livello internazionale, Davide Rosso sorride orgoglioso. In pochi anni, dalla piccola cantina di famiglia è passato ai nuovi e ampi spazi aziendali e i suoi vini, da buoni e interessanti sono diventati costantemente tra i migliori della denominazione. Anche i Barolo della calda estate '17 superano senza indugi l'ostacolo, anzi si dimostrano tra i migliori di questa vendemmia. In testa uno sfogorante Vignarionda, dai tratti dolci e avvolgenti, un magnifico Serra e poi gli altri. Vini di classe, pensati e realizzati con passione e determinazione. Bravo!

INDIRIZZO Località Baudana, 6
12050 Serralunga d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 613340

MAIL info@giovannirosso.com

WEB www.giovannirosso.com

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 BOTTIGLIE 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giovanni Rosso

CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Rosso

CONDUZIONE AGRONOMICA

Davide Rosso

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

BAROLO ROCCHES MORIONDINO RISERVA DELL'ULIVO 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Granato luminoso. Sffoggia un elegante ventaglio odoroso giocato su ricordi di confetture di lampone e ciliegia, violetta, foglie secche, aghi di pino e note intensamente balsamiche. Al palato è coinvolgente e ricco di gusto. Il tannino è ben integrato e la sapidità accompagna un finale molto lungo. Stracotto di manzo.

BAROLO ROCCHES MORIONDINO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €47
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA VIGNA VECCHIA DEL PINNACOLO 2017

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.2.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €42
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €16
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA MONCOLOMBETTO 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €11 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

(97) I BAROLO VIGNARIONDA ESTER CANALE ROSSO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €310
Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Vignarionda di forte impatto, dolce e fiero. Il naso è molto elegante, subito floreale e speziato con note di viola, rosa passita, noce moscata e liquirizia. Poi apre al frutto: puro, sciolto, succoso. Al gusto ha spessore e equilibrio, dolcezza e grande finale. Fantastico. Filetto di Angus.

(94) BAROLO SERRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65 | Bt.4.500
Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Profilo olfattivo molto dolce, dominato da note fruttate perfettamente fuse. A sentori di ciliegia e fragola macerata si uniscono spezie fini, radici, bacche, noce moscata. Al gusto colpisce il sapore, lungo e corposo. Costata di Fassona.

(93) BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €65 | Bt.8.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Complesso, naso floreale e fruttato con sottofondo di spezie. Agli iniziali sentori di bacche e noce moscata, si fanno largo dolci note di fragola macerata e confetture di gran nitidezza. Bocca superba. Lepre farcita.

LANGHE NEBBIOLO ESTER CANALE ROSSO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €140 | Bt.3.200
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €36 | Bt.50.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 26 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ETNA BIANCO CONTRADA MONTEDOLCE 2020

Bianco Doc - Carricante 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

BAROLO
CERRETTA 2013 | 2014 | 2016

BAROLO VIGNA
RIONDA ESTER CANALE
ROSSO 2014 | 2015 | 2016

STEFANO ROSSOTTO

La famiglia Rossotto è da sempre legata a Cinzano, paese che si trova tra Torino e il Monferrato, dove gli antenati dell'attuale proprietario lavoravano a mezzadria i terreni della locale parrocchia. Nel 1923 vengono piantate le prime viti, che ormai hanno raggiunto gli 11 ettari, confermando questa realtà come uno dei riferimenti del territorio e della freisa, vitigno che ha tutte le carte in regola per tornare ai fasti del passato. Interessante anche l'interpretazione dell'Albugnano, denominazione a base nebbiolo, qui presentato in una versione giocata su struttura ed equilibrio.

INDIRIZZO Via Colla, 17
10090 Cinzano (TO)
TELEFONO 011 9608230
MAIL info@vinirossotto.it
WEB www.vinirossotto.it
ANNO FONDAZIONE 1923
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Rossotto
CONDUZIONE ENOLOGICA Maurizio Forgia, Federico Rossotto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Rossotto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

ROVELLOTTI

Abbiamo incontrato Paolo Rovellotti nel Ricetto di Ghemme, dove ha ricavato, in più locali, la sua cantina. Un luogo magico che trasuda storia e che è fortemente legato alla storia della cittadina posta al confine tra i possedimenti dei Savoia e il ducato di Milano. Il vino è sempre stato protagonista in questo luogo, ogni famiglia possedeva una piccola cantina nel ricetto per la vinificazione e la conservazione. Vale dunque il viaggio la visita alle cantine della famiglia Rovellotti che rimanendo nel ricetto hanno mantenuto viva questa secolare tradizione producendo vini di assoluto livello.

INDIRIZZO Via Interno Castello,
22 - 28074 Ghemme (NO)
TELEFONO 0163 841781
MAIL info@rovellotti.it
WEB www.rovellotti.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Rovellotti
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Michele Vigasio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

F F F FREISA DI CHIERI SUPERIORE ANDVINÀ 2017

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rosso rubino ricco e concentrato. Al naso si rivela dolce e moderna, con esordio che parla di frutti di bosco macerati e una bella progressione che porta spezie, fresche note balsamiche e delicati cenni floreali. Il sorso è ricco e quasi imponente, ma ben controllato da una fresca e golosa sapidità. Pollo alle erbe.

F F F ALBUGNANO JUBÈ 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

F F F PIEMONTE BARBERA BRIC GRAFI 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

F F F PIEMONTE SAUVIGNON MATINÉE 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13% | €11
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

F F FREISA DI CHIERI VIVACE 2020

Rosso Doc Frizzante - Freisa 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

F F MARCHESINA BRUT ROSÉ 2017

Rosato Metodo Classico - Freisa 100% | Alc.13% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

F F F F (92) GHEMME CHIOSO DEI POMI 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.14%
€28 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato intenso, di carattere. Un Ghemme dotato di intense sfumature balsamiche e speziate di cacao e cannella contrassegnate dalla sottile mineralità ferrosa ed ematica. Piccoli frutti in gelatina e confettura di mora. Assaggio di grande vitalità ed energia, con tannini esuberanti ma comunque in equilibrio pienamente integrati. Persistenza balsamica. Guancia di maiale brasata.

F F F F GHEMME COSTA DEL SALMINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 95%, Vespolina 5% | Alc.14%
€32 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

F F F F VALDENRICO 2018

Bianco Passito - Erbaluce 100% | Alc.14% | €35 (0,375)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

F F F COLLINE NOVARESI BIANCO IL CRICCONO 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.13% | €15 | Bt.7.700 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

F F COLLINE NOVARESI VESPOLINA
RONCO AL MASO 2019

Rosso Doc - Vespolina 100% | Alc.13% | €15 | Bt.6.800 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

SAN FEREOLO

Tutto si può dire dei vini di Nicoletta Bocca tranne che non siano personali e coerenti con la sua filosofia, che anche attraverso l'adesione alla biodinamica mira a raccontare vitigno e territorio. Il dolcetto la fa da padrone, declinato in tante versioni: da un interessante e atipico rosato, alle etichette che godono di un lungo affinamento e sono pronte a sfidare il tempo. C'è poi una novità: il Coste di Riavolo, bianco macerato che unisce due vitigni apparentemente inconciliabili come riesling e gewürztraminer, cambierà nome ma non sostanza: l'assaggio in anteprima ce lo ha confermato.

INDIRIZZO Borgata Valdibà,
59 - 12063 Dogliani (CN)
TELEFONO 0173 742075
MAIL info@sanferuolo.com
WEB www.sanferuolo.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biodinamica
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nicoletta Bocca
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicoletta Bocca
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicoletta Bocca
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SANDRONE

Figura tra le più iconiche del mondo di Langa, Luciano Sandrone dette vita alla sua impresa nel 1978 e in quegli anni di pionierismo visse tutte le grandi trasformazioni del territorio e con esse la crescita qualitativa del vino albese. Sandrone fu un grande protagonista di quel periodo facendosi notare per i suoi vini di grande eleganza e purezza. L'audacia delle sperimentazioni e l'ingenuità delle scelte di un tempo, oggi sono diventate conoscenza e consuetudine e il marchio Sandrone viene celebrato in tutto il mondo per il suo stile curato e armonioso, dal tratto sempre fine e raffinato.

INDIRIZZO Via Pugnane,
4 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 560023
MAIL info@sandroneeluciano.com
WEB www.sandroneeluciano.com
ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 57 **BOTTIGLIE** 127.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luciano Sandrone
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca
Sandrone, Luciano Sandrone
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca
Sandrone, Luciano Sandrone
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

DOGLIANI SUPERIORE VALDIBÀ 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Bella veste rosso rubino. Regala con paradigmatica precisione fiori e frutti ancora polposi e croccanti: geranio, rosa, amarena, mora, mirtillo. La bella progressione concede piccole spezie e tocchi balsamici. Il sorso è ricco, compatto, fresco, gustoso e di ottima persistenza: invita a numerosi riassaggi. Agnolotti alla piemontese.

DOGLIANI VIGNE DOLCI 2019

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €18 | Bt.1.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LANGHE ROSSO 1593 2010

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €36 | Bt. N.d.
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 60 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LANGHE ROSSO AUSTRI 2015

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €36
Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLO 2015

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.14,5% | €28
Bt.13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LANGHE ROSATO LA LUPA 2020

Rosato Doc - Dolcetto 85%, altre varietà 15% | Alc.12% | €18 | Bt.1.800
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

(96) I BAROLO VITE TALIN 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €420
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Ha un grande naso, folto, carnoso, consistente. Note selvatiche su uniscono a sentori di terra bagnata, foglie, erbe; poi il frutto, di amarena e confetture, susina, poi caffè, cuoio e tabacco. Importante è anche il gusto, pieno e strutturato, dal tannino maturo e sapore lungo e sapido. Un vino spettacolare. Agnello al forno.

(94) BAROLO ALESTE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €110
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Brilla luminoso l'Aleste '17. Ha profumo fruttato di grande espressione, fresco e nitido; emergono note di susina, mora, frutta zuccherata, poi ciliegia e fragola in confettura. La bocca ha struttura e pienezza sorretta da freschezza e finissimi tannini. Più che eccellente. Stinco di maiale alla senape.

BAROLO LE VIGNE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €95
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €30 | Bt.24.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

BAROLO
LE VIGNE 2011 | 2013 | 2016

BAROLO
VITE TALIN 2014

SANT'ANNA DEI BRICCHETTI

Per Orsetta Barbero e Ruggero Lenti, gli spumanti rappresentano vini d'affezione, in cui appassionarsi per ricercare la piacevolezza, la convivialità, la funzione gastronomica, senza perdere il collegamento con il territorio e i suoi valori. Per questa ragione, sia l'Incanto, sia il Sorsi d'emozione hanno, come comune denominatore, la Barbera (per l'Incanto un 10% di uve moscato, per generare la presa di spuma). Sempre lei alla base del Vigna dei Bricchetti, profonda espressione di Barbera d'Asti DOCG. Quest'anno assente il Moscato d'Asti.

INDIRIZZO Strada dei Bricchetti,
11 - Frazione Sant'Anna - 14055
Castiglione d'Asti (AT)
TELEFONO 348 4420363
MAIL info@santanna-
dei-bricchetti.it
WEB www.santanna-
dei-bricchetti.it
ANNO FONDAZIONE 2011

VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 23.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Ruggero e Orsetta Lenti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Dacasto
CONDUZIONE AGRONOMICA Piero Roseo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SARACCO

L'eccellenza è sempre di casa da Paolo Saracco, forse il nome più noto della Langa del Moscato. Quest'anno ancora di più, visto che abbiamo assaggiato una batteria di vini veramente di alto rango: tutta la gamma è caratterizzata da grande espressività con qualità assestata su livelli di eccellenza. Il Moscato è sempre grande e non è cosa da poco, visto che ogni annata vengono prodotte centinaia di migliaia di bottiglie. Tipici e molto precisi il Riesling e lo Chardonnay. Il Pinot Nero continua la sua continua ascesa qualitativa, grazie anche a una nuova vigna sulla collina di San Carlo.

INDIRIZZO Via Circonvallazione,
6 - 12053 Castiglione Tinella (CN)
TELEFONO 0141 855113
MAIL info@paolosaracco.it
WEB www.paolosaracco.it
ANNO FONDAZIONE 1900
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 74 **BOTTIGLIE** 700.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Paolo Saracco
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Saracco
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Saracco
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNA DEI BRICCHETTI 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

Rubino impenetrabile, sfrangiato all'orlo da nuance dal piglio granato. Frutta matura, amarena evoluta, poi lampone pestato e confettura di fragola, quindi morbide evoluzioni speziate, dolci di cannella e vaniglia. Sbuffi di menta. Intensità e volume in bocca, finale vellutato di gelatina di more. Medaglioni di cervo bardati con salsa ai frutti di bosco.

††† INCANTO PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Barbera 90%, Moscato bianco 10% | Alc.13%
€23 | Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi | 43 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† SORSI DI EMOZIONE BRUT 2019

Bianco Metodo Martinotti - Barbera 100%
Alc.13% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† (92) PIEMONTE MOSCATO D'AUTUNNO 2020

Bianco Doc Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio

Mirabile giallo paglierino. Precisa e delicata effervescenza. Aromaticità declinata su toni vegetali, seguono intense note floreali, fruttate e balsamiche e termina con un piacevole ricordo di piccola pasticceria. Il sorso è incredibilmente dissetante, la dolcezza non prevarica l'elegante freschezza. Religieuse svizzera.

††† PIEMONTE PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €27
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €12 | Bt.650.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

††† LANGHE CHARDONNAY PRASUÈ 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††† LANGHE RIESLING 2020

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

†††† PIEMONTE
MOSCATO D'AUTUNNO
2017 | 2018 | 2019

●○○○

SIMONE SCALETTA

Le bottiglie di Simone Scaletta sono facilmente riconoscibili, non solo per le eleganti etichette disegnate dal fumettista Stefano Frassetto, ma soprattutto per quella bevibilità e quell'espressività fruttata che caratterizza tutti i suoi vini. Le vigne di Simone sono tutte collocate su pendii di Monforte e nel bicchiere questo si sente. I Barolo provenienti dalla Bussia e dal Bracco San Pietro sono una chiara espressione di questa zona, ma l'anima di Monforte entra e si percepisce in tutti i vini, dalla Barbera, al Dolcetto al Nebbiolo.

INDIRIZZO Località Manzoni, 61
12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 348 4912733
MAIL simone@simonescaletta.it
WEB www.simonescaletta.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Simone Scaletta
CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco Passone, Simone Scaletta
CONDUZIONE AGRONOMICA Francesco Passone, Simone Scaletta
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

●●○○

SCARPA

Anche serviti alla cieca è impossibile per un appassionato non riconoscere i vini che ogni anno vengono prodotti dall'azienda Scarpa. Sempre ligi alla loro tradizione fatta di austerità, finezza ed espressività. Su tutti sempre la mitica etichetta della Bogliona, un vino che arriva direttamente dal bianco calcare di Castel Boglione, vanto assoluto della cantina. La dedizione per il terroir e la cura dei particolari emergono anche dal buonissimo Ruché, rinominato alla francese. Insomma, alla fine, cambiano le proprietà, passano le annate, ma la qualità non scende mai, anzi continua a crescere!

INDIRIZZO Via Montegrappa, 6
14049 Nizza Monferrato (AT)
TELEFONO 0141 721331
MAIL info@scarpawine.com
WEB www.scarpawine.com
ANNO FONDAZIONE 1854
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 130.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Evgeny Strzhalkovsky
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Amerio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ BAROLO RISERVA BRICCO SAN PIETRO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Manto granato classico. Ventaglio odoroso ricco e profondo. Esprime sentori di confetture di lampone e ribes rosso, violetta, pesca, spezie dolci, legni e note balsamiche. Al palato è ricco e dotato di un tannino giovane ma già ben integrato. Chiude su una piacevole persistenza balsamica e floreale. Costata di Angus.

+++ BAROLO BUSSIA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO CHIRLET BRICCO SAN PIETRO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €39
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO AUTIN 'D MADAMA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €20 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ LANGHE NEBBIOLO AUTIN 'D PROFESSOR 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ BARBERA D'ALBA SARSERA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ BARBERA D'ASTI LA BOGLIONA 2015

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €33
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 28 mesi

Austero rosso granato con tenui riflessi rubino. Classico bouquet Scarpa sempre di grande fascino: fragolina, lampone, spezie nobili, legni pregiati. Chiude con ciliegia sotto spirito e note di erbe officinali. In bocca presenta un graffiante tannino bilanciato dall'acidità che rinfresca il palato. Spezzatino con salsiccia.

++++ BARBARESCO TETTINEIVE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €43 | Bt.10.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ MONFERRATO ROSSO ROUCHET 2018

Rosso Doc - Ruchè 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BARBERA D'ASTI CASASCARPA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VERDUNO PELAVERGA 2020

Rosso Doc - Pelaverga 100% | Alc.12,5% | €17
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ MONFERRATO BIANCO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ BARBERA
D'ASTI LA BOGLIONA 2012

++++ BAROLO
TETTIMORRA 2010

SCARZELLO

Sono il simbolo dell'eleganza i vini degli Scarzello, piccola cantina alle porte del centro di Barolo, meta sempre più ricercata dagli appassionati. La mano di Federico, talentuoso figlio d'arte si fa sentire e le sue etichette, dai Barolo alla Barbera, conquistano per raffinatezza e succosità. Tutti di elevata qualità i vini di quest'anno: nebbiolo e barbera risultano di splendida espressione, armonico e profumato il Boschetti, mentre il Barolo del Comune si fa notare per nitidezza e leggiadria. Qualche punto in più merita il Sarmassa, esempio di complessità e misura; vini classici e godibili.

INDIRIZZO Via Alba, 29
12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56170
MAIL info@scarzellobarolo.com
WEB www.scarzellobarolo.com
ANNO FONDAZIONE 1947
VITICOLTURA Biologica
ETTERI 5,5 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Federico Scarzello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Scarzello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** No

PAOLO SCAVINO

La produzione della cantina Scavino è impressionante, per qualità, numeri e varietà messa in campo. Spiace non poter raccontare tutti i vini, ognuno eccellente nella propria denominazione. La gamma è ampia e raccoglie le classiche varietà albesi, dolcetto, barbera, nebbiolo, un bianco e poi i Barolo, splendide bottiglie di un'azienda tra le più solide e importanti del territorio albesi, sospinta dal coraggio e dalle intuizioni del patron Enrico e dalla passione di Enrica ed Elisa. Vini di grande eleganza i loro, armonici, fruttati, sempre piacevoli, insomma bottiglie garantite. Complimenti.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 157
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62850
MAIL info@paoloscavino.com
WEB www.paoloscavino.com
ANNO FONDAZIONE 1921
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTERI 32 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Enrico Scavino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enrico Scavino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Enrico Scavino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

+++++ (91) BAROLO SARMASSA VIGNA MERENDA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €65
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Sempre nel gruppo dei migliori vini del Comune di Barolo. Naso sciolto di gran fascino, con note dolci di frutta zuccherata, ciliegia e fragolina di bosco, ma anche terra bagnata, foglie e fiori passiti. La bocca è la sua: carnosa e proporzionata, finissima nel tannino e succosa nel lungo finale. Guancia di manzo brasata.

+++++ ⚡ BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++++ BAROLO BOSCHETTI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €21 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++++ BAROLO
SARMASSA VIGNA
MERENDA 2012 | 2013 | 2015

+++++ (96) I BAROLO BRIC DÈL FIASC 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €90
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Generoso e preciso come pochi altri. Il naso ha sostanza ed energia, con profumi di frutta fresca, erbe, ginepro, alloro e radici, foglie secche, e confetture. Al gusto conferma e raddoppia: è importante, morbido e armonioso. Un grande. Cervo in salsa Perigord.

+++++ (96) I BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €190
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Naso profondo, gusto intenso: è un gran vino. Il naso è generoso, fluido, avvolgente nei profumi di frutta matura, erbe di montagna e confetture, poi cacao e viola. La bocca è tosta, copiosa e morbida. Che vinone! Filetto di Kobe.

+++++ (95) I BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €72
Bt.8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Ampio e magnifico, il naso è intenso e molto fruttato, dai toni di susina e bacche scure, confetture, erbe di montagna, ma anche spunti minerali e ferrosi. Di alto rango anche il gusto, intenso e strutturato, denso di tannini maturi. Maccagno alle erbe

+++++ BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €72
Bt.5.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++++ BAROLO CANNUBI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €90
Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++++ BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €72
Bt.5.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++++ BAROLO BRIC
DÈL FIASC 2014 | 2015 | 2016

+++++ BAROLO
MONVIGLIERO 2016

SCHIAVENZA

E' ormai qualche anno che Luciano Pira ci delizia con una serie di vini di altissimo livello e con i Barolo 2017 non fa eccezione, leggendolo al meglio una vendemmia calda ma al tempo stesso stimolante. I suoi vini racchiudono la migliore essenza del territorio di Serralunga da cui provengono: profilo autorevole, generosità, fettezza tannica. I "quotidiani" risultano ottimi e ordinati, i Barolo eccellenti, provenienti da menzioni celebrate tra cui un superbo Cerretta. Siamo contenti, è da molto che diciamo che Schiavenza è nel gruppo di testa, e con prezzi decisamente convenienti.

INDIRIZZO Via Mazzini, 4 - 12050

Serralunga d'Alba (CN)

TELEFONO 0173 613115

MAIL schiavenza@schiavenza.com

WEB www.schiavenza.com

ANNO FONDAZIONE 1956

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 11 BOTTIGLIE 48.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Luciano Pira

CONDUZIONE ENOLOGICA Luciano Pira

CONDUZIONE AGRONOMICA Luciano Pira

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

MAURO SEBASTE

Mauro Sebaste sfoggia una gamma vini molto completa e curata. Le eccellenze aziendali, come i cru di Barolo, Prapò e Cerretta e la riserva di Barolo Ghè ricevono periodicamente premi e riconoscimenti, ma anche le altre etichette, come Nizza, Barbera d'Alba, Dolcetto, Freisa, Arneis, Gavi e Moscato, non sono da meno quanto a cura ed eleganza. Tra i vini recensiti quest'anno, primeggia il Barolo Cerretta che, tra i campioni provenienti da questo cru di Serralunga assaggiati, è risultato uno dei più convincenti.

INDIRIZZO Via Garibaldi, 222

Frazione Gallo - 12051 Alba (CN)

TELEFONO 0173 262148

MAIL info@maurosebaste.it

WEB www.maurosebaste.it

ANNO FONDAZIONE 1991

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Mauro Sebaste

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mauro Sebaste

CONDUZIONE AGRONOMICA

Domenico Franco, Mauro

Sebaste, Fabio Dino

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (94) BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €43

Bt.3.154 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

Il Cerretta del 2017 è un vinone stupendo, dai profumi generosi, tanta frutta e grande purezza gustativa. Il naso parte austero, poi scioglie succose note di fragole e confetture, more, viole, bacche, ancora liquirizia e pepe. La bocca è tanta, morbida e saporita e con equilibrio e precisione. Urca. Cosciotto di agnello al forno.

++++ BAROLO PRAPÒ RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55

Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 60 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ⚡ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €29 | Bt.11.800

Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €60 | Bt.2.212

Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO BROGLIO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €37 | Bt.7.300

Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.9.200

Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BAROLO CERRETTA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €50

Bt.2.017 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato scuro. Esprime sentori floreali di violetta e rosa rossa, uniti a profumi di mora, lampone, pesca, gelsi, menta, pepe, liquirizia e tabacco dolce. L'ingresso in bocca è leggiadro, il tannino è elegante e lascia molto spazio alla freschezza. Lascia dietro di sé una lunga persistenza fruttata. Tagliata di wagyu.

++++ BAROLO GHÈ RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €80

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO TRÈSÜRI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ NIZZA COSTEMONGHISIO 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €20 | Bt.2.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ NEBBIOLO D'ALBA PARIGI 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO
PRAPÒ 2014 | 2016

++++ BAROLO
CERRETTA 2015

SEGHEISIO

Forse si parla troppo poco di questa cantina, che da molti anni è per noi uno dei punti fermi della produzione monfortese. In effetti la sua posizione geografica è defilata, ma la frazione Castelletto di Monforte è una delle zone più suggestive dell'intero comprensorio. La famiglia Seghesio, guidata dall'esperto Riccardo produce i classici del territorio, cioè dolcetti, barberi e nebbioli, da cui due Barolo di alto livello qualitativo. Tra questi il La Villa, che ancora una volta arriva all'eccellenza. Sono vini eleganti i loro, curati ed espressivi. Da conoscere.

INDIRIZZO Frazione Castelletto,
19 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 78108
MAIL info@fratelliseghesio.com
WEB www.fratelliseghesio.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Certificazione SQNPI
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Seghesio
CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo Seghesio, Giuseppe Caviola, Sandro Seghesio
CONDUZIONE AGRONOMICA Marco Seghesio, Riccardo Seghesio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ENRICO SERAFINO

Enrico Serafino è una storica azienda oltre che un nome di spicco nel panorama vitivinicolo roerino, o meglio in quello piemontese. L'azienda è stata una delle prime a puntare sulla nascita della denominazione Altra Langa e i suoi spumanti si collocano sempre al vertice delle classifiche internazionali. Oltre all'eccellenza della spumantistica piemontese, qui troviamo ottimi Barolo, Roero, Arneis, Barbaresco, Gavi e tanti altri vini. Quest'anno l'azienda esce sul mercato con due nuove etichette di Barolo, provenienti da due importanti selezioni nei cru di Serralunga, Briccolina e Meriame.

INDIRIZZO Corso Asti, 5
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 970474
MAIL info@enricoserafino.it
WEB www.enricoserafino.it
ANNO FONDAZIONE 1878
VITICOLTURA Convenzionale ed ecosostenibile

ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 340.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Krause
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Giacosa
CONDUZIONE AGRONOMICA Gianni Malarba, Emanuele Fenocchio, Gabriele Fenocchio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) BAROLO LA VILLA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

La Villa molto elegante, con naso esemplare, denso di erbe e frutta rossa, classiche note di fiori passiti e spezie fini. Rivela sentori di cuoio e pepe, radici, confetture, lampone e ciliegia. Al gusto si fa sentire il territorio, l'approccio è importante e gustoso, i tannini presenti, il finale succoso. Stinco di maiale al forno.

++++ BAROLO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA LA CHIESA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ DOLCETTO D'ALBA 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ BAROLO
LA VILLA 2010 | 2016

++++ ALTA LANGA ZERO RISERVA 2015

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€34 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Colore paglierino brillante, punteggiato da un perlage finissimo. Esala intensi profumi di crosta di pane, piccola pasticceria, fiori bianchi, gelatina di lime, ananas, ribes, miele e note gessose. In bocca la cremosità viene contrastata dall'acidità e la lunga persistenza salina invoglia il secondo sorso. Filetto di salmone in crosta.

++++ BAROLO BRICCOLINA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €132
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO MERIAME 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €99
Bt.2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ALTA LANGA BRUT OUDEIS 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Alc.12,5% | €21 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ALTA LANGA BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE OUDEIS 2017

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€23 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI MONTEEROTONDO MGA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €23 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

SERRA DEI FIORI

Alla fine degli anni '80 le famiglie Braida di Rocchetta Tanaro, insieme ai fratelli Renzo e Valerio Giacosa di Neive, entrambe note più che altro per la loro produzione di grandi vini rossi, hanno trovato a Serra dei Fiori un luogo vocato per la produzione di uve bianche. Sulle ripide colline di Trezzo Tinella, a 450 metri di altezza, dove soffiava il Marin proveniente dalla Liguria, troviamo uva chardonnay, riesling, ma anche la riscoperta nascetta, su cui diversi produttori stanno puntando molto negli ultimi anni. Vini buoni e rinfrescanti capaci di stupire dopo qualche anno in bottiglia.

INDIRIZZO Strada della Serra
12057 Trezzo Tinella (CN)
TELEFONO 0141 644113
MAIL info@braida.it
WEB www.braida.it
ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Bologna e Giacosa
CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe
Bologna, Giuseppe Zatti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Zatti
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

SOBRERO FRANCESCO

La prima etichetta di Barolo prodotta è datata 1964: da quel momento la famiglia Sobrero ha compiuto passi da gigante, ottenendo importanti apprezzamenti tanto in Italia quanto all'estero. Sedici ettari vitati, di cui tredici nel cuore di Castiglione Falletto e dal 2008 tre a Canelli, territorio d'elezione per il Moscato. Impossibile dimenticare la squisita ospitalità, autentico fiore all'occhiello dell'azienda: Casa Sobrero è un relais caldo ed accogliente, ideale per rilassarsi e trascorrere qualche giorno immersi nella tradizione langarola, alla scoperta delle eccellenze locali.

INDIRIZZO Via Brunella, 5 - 12060
Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62864
MAIL info@sobrerofrancesco.it
WEB www.sobrerofrancesco.it
ANNO FONDAZIONE 1940
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Sobrero Settimo
CONDUZIONE ENOLOGICA Flavio
Sobrero, Valter Bonetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Flavio Sobrero
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

+++ LANGHE CHARDONNAY ASSO DI FIORI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €25 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi

Colore paglierino dalle sfumature dorate. La complessità olfattiva è giocata su sentori di frutta matura, melone, banana, ananas, fiori di camomilla, vaniglia e pepe bianco. Il sorso, subito fresco, dona un'avvolgente morbidezza per poi chiudere su una persistenza salina dai ricordi intensamente fruttati. Rabaton.

+++ LANGHE RE DI FIORI 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.12% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ LANGHE IL FIORE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 70%, Nascetta 30% | Alc.12,5%
€12 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ LANGHE NASCETTA LA REGINA 2020

Bianco Doc - Nascetta 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ BAROLO PERNANNO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.3.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso granato nitido. Fin dalle prime note olfattive mostra un'eleganza non comune: fragolina di bosco, viola e rosa canina annunciano sensazioni balsamiche e di leggera tostatura. Le papille gustative vengono cullate da un tannino perfettamente integrato e da una succulenta sapidità. Aristocratico. Spezzatino di cervo ai frutti di bosco.

++++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €16 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA PICHETERA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ ALTA LANGA EXTRA BRUT 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 85%, Pinot nero 15%
Alc.12,5% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ LANGHE BIANCO VII 2018

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BARBERA D'ALBA SELECTIO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

EDOARDO SOBRINO

Edoardo Sobrino schiaccia sull'acceleratore presentando quest'anno una batteria di vini di grande qualità. Ci è piaciuta molto la Barbera Nirane, calda e avvolgente, il Nebbiolo Carzello, fitto e minerale e poi i due Barolo, pezzi da novanta di questo ispirato vigneron di Diano d'Alba, che in classifica salgono molto in alto. Provenienti entrambi dalle alture di Verduno, il Pisapola si scopre suadente e leggiadro, il Monvigliero più profondo, complesso e gustoso. Una bella mano quella di Edoardo Sobrino, attenta ai dettagli e sempre alla ricerca di qualcosa in più. Cantina da visitare.

INDIRIZZO Via San Sebastiano,
31 - 12055 Diano d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 440850
MAIL sobrinosl@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 22.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Edoardo Sobrino
CONDUZIONE ENOLOGICA Piero Ballario
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

SORDO GIOVANNI

Il più importante punto di forza dell'azienda Sordo è il grande patrimonio di vigneti, disseminati in tutti i più conosciuti Crù della Langa del Barolo. Non è facile gestire questa grande diversità mantenendo alti standard qualitativi e facendo emergere nel bicchiere le molte peculiarità di ogni parcella. Quest'anno ci viene proposto un numero minore di etichette, ma il filo conduttore è sempre lo stesso, grande tipicità e riconoscibilità di ogni vino. Andate a visitare questa realtà, non degusterete solo vini, ma proverete l'esperienza del variegato e affascinante mondo dei Crù del Barolo.

INDIRIZZO Via Alba Barolo, 175
12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62853
MAIL visit@sordogiovanni.it
WEB www.sordogiovanni.it
ANNO FONDAZIONE 1912
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 53 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Sordo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Emanuele Fenocchio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) BAROLO MONVIGLIERO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.1.330
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Monvigliero davvero splendido. Colore granato, ha naso molto classico, pigro a sciogliersi ma molto dinamico. Sfoggia note di noce moscata, bacche, china e radici poi tanta frutta, rossa e dolce tra cui amarena e lampone, ciliegia e confetture. La bocca è tosta ma armonica, con tannino fitto e lunga persistenza. Pernice alla cacciatora.

++++ BAROLO PISAPOLA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.2.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA NIRANE 2016

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €25 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE VIGNA CARZELLO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €17
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €37 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Granato classico. Bouquet intenso e complesso, lento ad aprirsi; si rivela con sensazioni fruttate di ciliegia e ribes anche in confettura, contornate da nette note di spezie antiche. Il sorso è caratterizzato da lunga e sapida persistenza, tannino misurato e ritorni olfattivi coerenti e appaganti. Stracotto di vitello.

+++ BAROLO GABUTTI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €37 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO PERNO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €37 | Bt.33.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VERDUNO PELAVERGA 2020

Rosso Doc - Pelaverga piccolo 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

SOTTIMANO

Tremendamente buoni i vini di quest'anno di Rino e Andrea Sottimano, con una gamma di Barbaresco da urlo. L'interpretazione della vendemmia '18 è stata perfetta e i vini si faranno apprezzare per espressione ed equilibrio. Ma a emozionare è stato il Currà della grande vendemmia 2016, un vino di superba classe che alza l'asticella della qualità di questa importante azienda di Neive, nome di riferimento della denominazione. Vini integri e austri quelli dei Sottimano, poco inclini a compromessi commerciali, ma sempre legati ai caratteri del vitigno e al territorio. Chapeau!

INDIRIZZO Località Cottà,
21 - 12052 Neive (CN)
TELEFONO 0173 635186
MAIL info@sottimano.it
WEB www.sottimano.it
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Rino Sottimano
CONDUZIONE ENOLOGICA Rino Sottimano, Andrea Sottimano
CONDUZIONE AGRONOMICA Rino Sottimano, Andrea Sottimano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (96) I BARBARESCO CURRÀ 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €100 | Bt.3.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Un grande Barbaresco, elegantissimo ed equilibrato. La trama olfattiva sfoggia fiori passiti ed erbe, frutta rossa e spunti ferrosi. Emergono note di ciliegia, pepe, cipria, lavanda e pesca. La bocca ha struttura e vigore, morbidezza e armonioso finale. Dal 2023. Carrè di maiale alle erbe.

++++ (93) BARBARESCO PAJORE 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.4.800
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Dall'omonimo cru di Treiso, ecco un 2018 di gran carattere ed espressione. La trama olfattiva è decisamente floreale e fruttata con spunti di rosa, violetta e geranio, poi fragolina di bosco, melograno e ribes. Di pari valore anche il gusto, fresco e morbido, appena tannico e succoso sul finale. Petto d'anatra al forno.

++++ BARBARESCO COTTÀ 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70 | Bt.8.400
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO FAUSONI 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €70 | Bt.6.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBARESCO BASARIN 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €100 | Bt.6.600
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BARBARESCO
CURRÀ 2011 | 2014 | 2015

++++ BARBARESCO
COTTÀ 2015 | 2016

LUIGI SPERTINO

Non ci dimenticheremo mai quell'emozionante serata del novembre 2016, la nostra sede mai vide e vedrà tanta partecipazione. Luigi Spertino ci raccontò tutta la sua vita, da quando decise negli anni '70 di iniziare a imbottigliare e a etichettare il suo vino. Di come i clienti rimasero colpiti dalla sua impeccabile attenzione al dettaglio, che gli diede tanto successo e la possibilità di produrre vini memorabili. Ora Luigi non c'è più, il figlio Mauro e il nipote Andrea continuano la sua opera; non resta che ricordarlo con l'interminabile applauso a chiusura di quella serata indimenticabile.

INDIRIZZO Strada Lea, 505
14047 Mombercelli (AT)
TELEFONO 0141 959098
MAIL luigi.spertino@libero.it
WEB www.luigispertino.it
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 38.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro Spertino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mauro Spertino
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mauro Spertino
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (94) BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA MANDORLA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.16,5% | €70 | Bt.4.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi

Sfoggia un manto denso e impenetrabile, dal colore rubino intenso arricchito da sfumature granato. Un bouquet ricco e generoso ricorda il sottobosco accompagnato da pepe, mentolo, eucalipto, poi more e amarene in confettura e sotto spirito. La bocca è potente, con l'alto volume alcolico contrastato dalla rinfrescante acidità. Guancia stracotta al barbero.

++++ (92) GRIGNOLINO D'ASTI MARGHERITA BARBERO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta
Granato vivace e luminoso. Profilo olfattivo intrigante dall'incipit floreale e fruttato seguito da fini note speziate e agrumate. In bocca la beva è sorprendentemente completa con freschezza gustativa, notevole sapidità e tannino nobile. Vitello tonnato

+++ GRIGNOLINO D'ASTI 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13% | €16 | Bt.14.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LUIGI SPERTINO BRUT NATURE BLANC DE NOIR CUVÉE DI FAMIGLIA 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ AMERICANO L'APERITIVO DI LUIGI 2020

Rosso Aromatizzato Dolce - Grignolino 100%
Alc.16,5% | €35 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++ BARBERA D'ASTI LA BIGIA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €20 | Bt.10.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ASTI
SUPERIORE LA MANDORLA
2016 | 2017 | 2018

++++ GRIGNOLINO
D'ASTI 2018

●○○○
STELLA

C'è davvero tanta sostanza nei vini della famiglia Stella: solide espressioni del territorio e dei suoi vitigni, qualità e cura impeccabile nella vinificazione, consapevolezza nell'essere parte di una tradizione in cui si è chiamati non solo a riconfermare le scelte delle generazioni precedenti, ma ad affrontare con gli strumenti e la sensibilità contemporanea le nuove sfide, dal clima al mercato. Per questa ragione, accanto a vini dalla solidità monumentale, estremamente rappresentativi del territorio, come la Barbera d'Asti Superiore il Maestro, troviamo dinamismo, innovazione, ricerca.

INDIRIZZO Strada Bossola, 8
Frazione San Luigi - 14055
Costigliole d'Asti (AT)
TELEFONO 0141 966142
MAIL stellavini@libero.it
WEB www.stellavini.it
ANNO FONDAZIONE 1920

VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 55.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Stella
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Stella
CONDUZIONE AGRONOMICA Paolo Stella
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

●○○○
STROPPIANA

Gli Stroppiana (Dario e Stefania, i figli Leonardo e Altea) sono un gruppo coeso con un solo obiettivo: far crescere un'azienda che sta per compiere i sessant'anni di vita e li porta benissimo. Le competenze sono complementari: Dario è vignaiolo da sempre, Stefania è figlia di viticoltori monfortini (e ha portato in dote le vigne della Bussia...), Altea è una scultrice con la passione per la terra e Leonardo è dottore in Management della comunicazione e informazione aziendale. Un'équipe pronta a tutte le sfide del mercato. Poi c'è la Bussia. Buon cinquantesimo compleanno al Barolo San Giacomo!

INDIRIZZO Frazione Rivalta San Giacomo, 6 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 509419
MAIL info@cantinastroppiana.com
WEB www.cantinastroppiana.com
ANNO FONDAZIONE 1962
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Stroppiana
CONDUZIONE ENOLOGICA Dario Stroppiana, Andrea Paglietti, Leonardo Stroppiana
CONDUZIONE AGRONOMICA Dario Stroppiana
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

†††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE IL MAESTRO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €19 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi

Cupe profondità rubino dai riflessi purpurei. Profumi scuri di mora, mirtillo, amarena in confettura, cannella, chiodo di garofano, cioccolato e tabacco. L'interpretazione eccellente dell'anima della Barbera è nella bocca, solida e densa, avvolgente ma dotata di irriducibile e indispensabile freschezza. Cosciotto di maiale al forno.

†††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE GIAIET 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €18 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

††† FREISA D'ASTI CONVENTO 2019

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €18 | Bt.2.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† GRIGNOLINO D'ASTI SUFRAGIO 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† MONFERRATO BIANCO FORAVIA 2019

Bianco Doc - Riesling renano 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† PIEMONTE CHARDONNAY GIAIET 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €21
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

††† BAROLO BUSSIA RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €55
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato fitto. Confettura di lampone e tratti ferrigni dominano il primo naso, che poi s'apre su finezze agrumate e balsamiche, d'abettaia. Imponente come si conviene a una riserva, riempie il palato con un tannino roccioso, che dà sostanza tattile e una patina gustativa amarognola al succoso finale. Brasato.

††† BAROLO BUSSIA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €48
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BAROLO LEONARDO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BAROLO SAN GIACOMO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

Le consolidate radici familiari non si discutono e Romina e Alessio, affiatati fratelli alla guida di questa storica azienda dell'Ovadesese, ne sono ben consci. L'eredità ricevuta dal nonno e dal papà è quella di dare continuità a una viticoltura fatta di tradizioni, ma loro hanno fatto di più: hanno saputo aggiungere ai loro vini una ventata di dinamismo giovanile creando diverse linee produttive. I risultati sono le tante etichette prodotte, da quelle più facili, di pronta beva, appetibili anche nel prezzo, a quelle più raffinate, eleganti, che affrontano senza problemi le sfide col tempo.

INDIRIZZO Via Martiri della
Benedicta, 26 - 15060
Castelletto d'Orba (AL)
TELEFONO 0143 830115
MAIL info@luigitacchino.it
WEB www.luigitacchino.it
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 12,5 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Tacchino
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario
Ronco, Alessio Tacchino
CONDUZIONE AGRONOMICA Alberto
Pansechi, Alessio Tacchino
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

A rischio di sembrare materialisti poniamo subito l'accento sui prezzi dei vini di questa cantina: molto interessanti e decisamente competitivi. Perché se è vero che il vino è (anche) poesia, è altrettanto vero che rappresenta una fonte di reddito per chi lo produce e per chi lo propone al consumatore finale. Anche quest'anno i nostri assaggi ci raccontano di vini buoni, decisamente corretti e dalla precisa personalità: sicuramente un buon approccio per chi voglia avvicinarsi senza troppo impegno e senza paura a denominazioni che a volte intimoriscono i novelli degustatori.

INDIRIZZO Corso Alessandro
Manzoni, 24 - 12046 Montà (CN)
TELEFONO 0173 976512
MAIL taliano@libero.it
WEB www.talianomichele.com
ANNO FONDAZIONE 1930
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 80.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alberto Taliano
CONDUZIONE ENOLOGICA Ezio Taliano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Taliano
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BARBERA DEL MONFERRATO ALBAROLA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato compatto. Profumi che iniziano da ciliegie e amarene mature, composta di sambuco, arancia rossa, poi verdi sfumature di felce selvatica, foglioline di menta, e ancora cannella e pepe bianco. In bocca è decisa e concentrata e tannino e acidità vanno in calibrato equilibrio con una buona morbidezza. Capello del prete arrosto.

+++ MONFERRATO ROSSO DI FATTO 2018

Rosso Doc - Albarossa 30%, Barbera 30%, Dolcetto

30%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14,5% | €18

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ DOLCETTO DI OVADA TRALCI 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.14% | €10 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BARBERA DEL MONFERRATO TRALCI 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ PIEMONTE CORTESE TRIVOLI 2020

Bianco Doc Frizzante - Cortese 100% | Alc.12% | €10

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

++++ ROERO RÔCHE DRA BÖSSORA RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Il rosso oscilla ancora tra rubino e granato. Il naso è fresco di frutta dolce macerata, spezie orientali, eucalipto, mentolo, fiori appena appassiti, aghi di pino e scorza d'arancia. Il tannino è giustamente presente ma si rivela preciso, e accompagna senza cedimenti un sorso elegante, fresco e sapido. Risotto al Castelmagno.

+++ BARBARESCO MONTERSINO AD ALTIORA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €20

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBARESCO MONTERSINO TERA MIA RISERVA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €27

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ROERO ARNEIS SERNI 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE LABORIOSA 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++ BARBERA D'ALBA À BON RENDRE 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TENUTA CARRETTA

Tenuta Carretta è sicuramente una delle aziende numericamente più grandi della zona, con escursioni anche in altri territori, come Barolo, Barbaresco e le bollicine di Alta Langa. Se l'approccio è quello industriale - i Miroglio arrivano dal tessile - i vini sono trattati con cura artigianale, nonostante le tante bottiglie e le tante etichette prodotte. Dal 2019 l'azienda ha ottenuto la certificazione per la viticoltura integrata: questo significa sostenibilità ambientale, non utilizzo di diserbanti, lotta agli insetti non invasiva e con predatori naturali. Poco da aggiungere, se non bravi!

INDIRIZZO Località Carretta,
2 - 12040 Piobesi d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 619119
MAIL info@terremiroglio.com
WEB www.tenutacarretta.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ed ecosostenibile

ETTARI 80 **BOTTIGLIE** 500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Franco Miraglio
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Scaiola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Cavallo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA CUCCO

Partiamo dalle novità. Dal millesimo 2017 c'è una nuova etichetta: il Barolo Bracco Voghera, cru del comune di Serralunga d'Alba. Barolo che ci ha subito convinti e conquistati. Ma ci sono anche tante certezze, come il ritorno della sempre elegante e misurata riserva Vigna Cucco, in testa alle nostre preferenze. La famiglia Rossi Cairo nella propria azienda di Gavi pratica la viticoltura biodinamica; anche qui è attenta alla biodiversità, attuando un approccio non invasivo e che consente alla ricchezza e alla diversità dei terreni di poter essere trasmesse nei vini prodotti.

INDIRIZZO Via Mazzini, 10 - 12050
Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO 0173 613003
MAIL info@tenutacucco.it
WEB www.tenutacucco.it
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 13 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Rossi Cairo
CONDUZIONE ENOLOGICA Mauro
Vioglio, Piero Ballario
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ BAROLO CANNUBI SELEZIONE FRANCO MIROGLIO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €150
Bt.1.260 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Bellissimo rosso granato. Scuro e profondo, incede lento e racconta di fiori, frutta macerata, spezie dolci, legni nobili, cenni cosmetici e balsamici. Bella e precisa la progressione, sempre elegantemente sussurrata. Il sorso è ricco, già ben equilibrato grazie al tannino integrato e a una gustosa sapidità. Bue brasato.

++++ BARBARESCO CASCINA BORDINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CANNUBI 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROERO ARNEIS CANOREI RISERVA 2018

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €19
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ BARBARESCO GARASSINO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €29
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ LANGHE NEBBIOLO PODIO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Barbera 15% | Alc.14% | €15
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO CERRATI VIGNA CUCCO RISERVA 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €95
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Abito di un brillante rosso granato. Si propone severo e austero con note terragne, corteccia, china, rabarbaro, spezie scure, confettura di more e mirtilli, erbe aromatiche e freschezze balsamiche. Il sorso è ricco e possente, la freschezza regala equilibrio, il tannino è finissimo, la sapidità dissetante. Costolette di agnello con riduzione all'aceto balsamico.

++++ BAROLO BRICCO VOGHERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €70
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CERRATI 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €80
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €14 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €22
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

TENUTA GARETTO

Prosegue senza soluzione di continuità il caparbio lavoro della famiglia Gagliardo, subentrata nel 2017, che in questo splendido spicchio di terra naturalmente vocato per la viticoltura, sta ottenendo risultati molto incoraggianti. Barbera a tutto campo, con due campioni all'assaggio: la spensierata e beverina Rosina ed il poderoso e suadente Nizza Favà, entrambi 2018, vendemmia fortunata caratterizzata da uve sane e di qualità. Moscato e grignolino completano il parco vitigni, andando a integrare una linea produttiva snella e identitaria. Assaggiare questi vini in loco ha un altro sapore!

INDIRIZZO SS Asti-Mare, 30
14041 Agliano Terme (AT)

TELEFONO 0173 50829

MAIL tenutagaretto@tenutagaretto.it

WEB www.tenutagaretto.it

ANNO FONDAZIONE 1935

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 10 BOTTIGLIE 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Gagliardo

CONDUZIONE ENOLOGICA Daniele

Benevella, Stefano Gagliardo

CONDUZIONE AGRONOMICA Alberto

Gagliardo, Federico Curtaz

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

TENUTA LA MERIDIANA

L'ampia gamma di vini proposti ci fa capire come il dinamismo di nuove linee produttive si coniughi con una storia che va indietro fino a fine ottocento, periodo a cui risalgono documenti che testimoniano la presenza alla Meridiana di vino Barbera pregiato e la sua commercializzazione. Federico Primo, giovane e appassionato proprietario, dedica al vigneto particolari attenzioni per ottenere la massima valorizzazione del frutto e vini di gran carattere, dove a emergere sono ovviamente le Barbera declinate in tutte le tipologie, sia giovani e fresche che strutturate e da invecchiamento.

INDIRIZZO Via Tana Bassa, 5 14048
Montegrosso d'Asti (AT)

TELEFONO 0141 956172

MAIL info@tenutalameridiana.com

WEB www.tenutalameridiana.com

ANNO FONDAZIONE 1890

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Federico Primo

CONDUZIONE ENOLOGICA Alessandro

Duretto, Lorenzo Quinterno

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷🍷🍷 NIZZA FAVÀ 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €28

Bt.6.340 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Compatto e luminoso rosso rubino con riflessi purpurei. Mirtillo, mora in confettura, cacao, tabacco da pipa e una delicata sfumatura balsamica ne definiscono il caleidoscopico bouquet. Al palato è caldo e avvolgente, sorretto da una rinfrescante acidità. Ottima persistenza. Di radioso avvenire. Ossobuco in umido.

🍷🍷 BARBERA D'ASTI ROSINA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 BARBERA D'ASTI SUPERIORE BRICCO SERENO 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino compatto. Gradevoli profumi di sciroppo di lampone, more mature e succose ciliegie, che lasciano poi spazio a stecca di cannella, erba essiccata, legnetto di liquirizia. L'assaggio mette in risalto calore e struttura, ottimamente bilanciati da un tannino ancora vibrante e tanta sapidità. Stinco di vitello al forno con patate.

🍷🍷 MONFERRATO ROSSO RIVAIA 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 50%, Merlot 35%, Albarossa

10%, Cabernet sauvignon 5% | Alc.14,5% | €19 |

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 PIEMONTE CHARDONNAY PUNTET 2020

Bianco Doc - Chardonnay 85%, Cortese 15% | Alc.13,5%

€9 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 BARBERA D'ASTI LE GAGIE 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €9 | Bt.18.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷 BARBERA D'ASTI LE QUATTRO TERRE 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13% | €8 | Bt.28.000

Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷🍷 MONFERRATO ROSSO L'ANTAGONISTA 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



TENUTA LANGASCO

Spesso, di fronte a un'etichetta, si tende a considerare il vino solo nella sua componente sensoriale, dimenticando che quel liquido colorato, profumato ed emozionante è soltanto l'ultimo approdo di un cammino che ha comportato un lavoro intenso, costante, a volte difficile, aperto a rischi di varia natura. Ce ne rammentiamo ogni volta che incontriamo Claudio Sacco nello scenario splendido di Tenuta Langasco: una superficie vitata importante, sempre un gran lavoro da svolgere, un processo continuo, una dedizione assoluta alla vigna: vini territoriali, diretti, concreti, senza orpelli.

INDIRIZZO Frazione Madonna di Como, 10 - 12051 Alba (CN)
TELEFONO 0173 286972
MAIL info@tenutalangasco.it
WEB www.tenutalangasco.it
ANNO FONDAZIONE 1979
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Claudio Sacco
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Claudio Sacco
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**



TENUTA MONTEMAGNO

Montemagno è una tranquilla località nel cuore del Monferrato astigiano, luogo in cui la viticoltura è storia e tradizione. Ed è su queste colline che nasce dalla ristrutturazione di un antico casale del XVI secolo il Montemagno Relais & Wines, un lussuoso complesso tra i vigneti dove potersi rilassare in ambienti fatti di eleganza e buon gusto. Ampia e variegata la gamma dei vini che vengono prodotti nelle antiche cantine affrescate, principalmente vini di territorio, che si possono degustare sia nella panoramica sala degustazione, che nel raffinato ristorante abbinati a piatti gourmet.

INDIRIZZO Cascina Valfossato, 9 - 14030 Montemagno (AT)
TELEFONO 0141 63624
MAIL info@tenutamontemagno.it
WEB www.tenutamontemagno.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Tiziano Barea
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Maurizio Cerrato
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 ➡️ DOLCETTO D'ALBA MADONNA DI COMO VIGNA MICLET 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.6.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Esuberante la veste purpurea. Generoso il respiro fruttato: lam-pone fresco e pestato, gelatina di fragola, succo d'amarena, fiori rossi. Le golosità dei frutti si accompagnano a una bocca di ammirevole semplicità e misura, per un'espressione classica del Dolcetto con una spiccata attitudine gastronomica. Ravioli di grano saraceno alla borragine.

🍷 BARBERA D'ALBA SORÌ 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.6.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA MADONNA DI COMO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.5.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ALTA LANGA EXTRA BRUT GREDO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Chardonnay 80%, Nebbiolo 20%
 Alc.12% | €18 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 NEBBIOLO D'ALBA SORÌ COPPA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €16
 Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 BARBERA D'ASTI SUPERIORE MYSTERIUM 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €22 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino compatto. Intensi profumi di amarene e ciliegie mature, more e ribes neri, che anticipano sentori di pepe nero, liquirizia e sbuffi balsamici e mentolati. Dimostra al palato una precisa dimensione tra la salivante freschezza, il vibrante tannino e l'alcol. Ottima la persistenza. Polenta e cinghiale.

🍷 TM BRUT 36

Rosato Metodo Classico - Barbera 100% | Alc.13%
 €29 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 BAROLO SORANUS 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €44
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO NOBILIS 2019

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.11.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BARBERA D'ASTI AUSTERUM 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.10.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO INVICTUS 2019

Rosso Docg - Ruchè 100% | Alc.15,5% | €19 | Bt.7.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

TENUTA OLIM BAUDA

Il nome Olim Bauda è diventato negli ultimi anni sinonimo di grandi Barbera, ma non solo: la qualità di tutti i loro vini è altissima. Oltre alla fantastica Nizza Riserva, anche la Barbera Rocchette si dimostra un vino di grandissima piacevolezza, caratterizzato da un ottimo rapporto qualità-prezzo. Dietro a questi due fuoriclasse pluripremiati, ci sono il Grignolino Isolavilla, la Barbera La Villa, il Moscato e tutti gli altri vini della gamma che, anche quest'anno, non tradiscono le aspettative, a dimostrazione di un lavoro certosino che parte dalla cura della vigna e si conclude in cantina.

INDIRIZZO Strada Prata, 50 - 14045

Incisa Scapaccino (AT)

TELEFONO 0141 702171

MAIL info@tenutaolimbauda.it

WEB www.tenutaolimbauda.it

ANNO FONDAZIONE 1961

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Dino, Gianni

e Diana Bertolino

CONDUZIONE ENOLOGICA Giuseppe

Caviola, Dino Bertolino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Dino Bertolino

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

TENUTA SANTA CATERINA

Tenuta Santa Caterina è uno di quei luoghi davvero speciali tanto da emozionare il cuore e lasciare ricordi indelebili. Un antico borgo risalente al 1737 e che nel 2000 la famiglia Alleva, attuale proprietaria, ha ristrutturato nel pieno rispetto del passato, facendo riprendere vita con raffinata eleganza a palazzo, porticati, giardino all'italiana, scuderie e alle storiche cantine. Vini di qualità assoluta, vengono prodotti con uve coltivate in maniera eco-sostenibile valorizzando al meglio le tipiche varietà del territorio astigiano, barbera, freisa, grignolino e anche nebbiolo.

INDIRIZZO Via Marconi, 17 - 14035

Grazzano Badoglio (AT)

TELEFONO 0141 925108

MAIL info@tenuta-santa-caterina.it

WEB www.tenuta-santa-caterina.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 20 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Guido Carlo Alleva

CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luciana Biondo

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (92) NIZZA RISERVA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €30

Bt.13.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Colore rubino luminoso. Il profilo olfattivo è elegante e densamente fruttato. Emergono note di lampone, susina e cassis a cui si aggiungono aromi di liquirizia, sentori vegetali, balsamici e delicatamente tostati. Il sorso è persistente, morbido, fresco e gustoso con una perfetta corrispondenza naso-bocca. Filetto di cervo in salsa ai mirtilli.

++++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE LE ROCCHETTE 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15,5% | €18

Bt.29.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ASTI LA VILLA 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €11 | Bt.70.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ NEBBIOLO D'ALBA SAN PIETRO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.5.200

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ GRIGNOLINO D'ASTI ISOLAVILLA 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.4.900 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ MOSCATO D'ASTI CENTIVE 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc.5% | €11 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

++++ GRIGNOLINO D'ASTI MONFERACE 2016

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14% | €38

Bt.1.690 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Granato con riflessi aranciati. Naso antico che evidenzia ciliegie in alcol, confettura di more, arance amare, spezie orientali, liquirizia nera, caffè d'orzo e cipria. Sorso elegante, in cui il vibrante tannino accompagna setose morbidezze. Persistenza che lascia a lungo in bocca piacevoli sensazioni. Agnolotti piemontesi ai tre arrosti.

++++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE VIGNALINA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €16 | Bt.13.333

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ FREISA D'ASTI SUPERIORE SORÌ DI GIUL 2016

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.13% | €28 | Bt.3.460

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ GRIGNOLINO D'ASTI ARLANDINO 2019

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14,5% | €13

Bt.5.466 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ MONFERRATO BIANCO SALIDORO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 75%, Sauvignon 25% | Alc.13% | €17

Bt.5.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++ MONFERRATO ROSSO ILLEGALE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €18 | Bt.3.266

| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



TENUTA TAMBURNIN

Dopo l'esordio in Guida dello scorso anno, l'azienda delle sorelle Gaidano legittima la presenza confermando la qualità e la solidità dei vini. Se la Barbera anche quest'anno capeggia la classifica aziendale, sono ottime le sensazioni regalate dall'Albugnano, elegante e fresco ma anche ricco e complesso, e della Freisa, interpretata anch'essa sui toni della freschezza e della finezza, con il tannino tenuto mirabilmente a bada. E proprio per promuovere Albugnano e Freisa l'azienda si sta spendendo, assieme ad altri produttori della zona, in una attiva campagna di promozione e rivalutazione.

INDIRIZZO Frazione Bardella,
4 - 14022 Castelnuovo
Don Bosco (AT)
TELEFONO 011 9876225
MAIL info@tamburnin.it
WEB www.tamburnin.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elena, Valeria
e Claudia Gaidano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianpiero Gerbi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



TENUTA TENAGLIA

Le colline di Serralunga di Crea, sono tra le più suggestive e panoramiche del Monferrato Casalese. I vigneti della Tenuta Tenaglia, posizionati ad anfiteatro, si elevano a 450 metri sul livello del mare, un'altitudine che consente ai filari di beneficiare di fresche brezze, escursioni termiche più marcate e di sovrastare le nebbie autunnali. Uve, coltivate seguendo i principi della lotta integrata, che vengono lavorate in una cantina dalla doppia anima: quella moderna dotata di sofisticate tecnologie che valorizzano il frutto, e quella antica, seicentesca, dove raffinati vini maturano nei legni.

INDIRIZZO Strada Santuario di Crea,
5 - 15020 Serralunga di Crea (AL)
TELEFONO 0142 940252
MAIL info@latenaglia.com
WEB www.tenutatenaglia.it
ANNO FONDAZIONE 1600
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Sabine Ehrmann
CONDUZIONE ENOLOGICA
Roberto Imarisio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA MALANDRONA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €15 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Luminoso rosso rubino. Subito severa: spezie, cuoio, china, incenso. Con i minuti si fa più fresca e accogliente, regalando frutta macerata, peonia, rosa e ventate balsamiche. Al sorso è tipicamente fresca e succosa, con tannino appena accennato. Saporita, appagante e coerente, di ottima persistenza. Arrosto al latte caramellato.

††† ALBUGNANO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.3.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† FREISA D'ASTI SUPERIORE LE 3 SEURI 2018

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.4.500
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† FREISA D'ASTI LA GIULIETTA 2020

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.14% | €10 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

† PIEMONTE CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 85%, Sauvignon 15% | Alc.13%
€10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† BARBERA D'ASTI GIORGIO TENAGLIA 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20
Bt.12.421 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino con riflessi granato. Naso orientato su ribes rossi, fragoline di bosco, succose ciliegie, poi dà spazio a rose e viole appassite, pepe, cannella, e fresche scie balsamiche. La bocca decisa e gustosa traccia un millimetrico equilibrio tra la setosa morbidezza, l'acidità e un levigato tannino. Capriolo con salsa ai mirtilli.

††† MONFERRATO ROSSO BLU ELIXIR 2015

Rosso Doc - Barbera 34%, Merlot 33%, Syrah 33% | Alc.14,5%
€50 | Bt.1.992 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BARBERA D'ASTI SUPERIORE EMOZIONI 2016

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 1930 UNA BUONA ANNATA 2017

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.3.860 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2020

Rosso Doc - Grignolino 100% | Alc.14% | €11 | Bt.5.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† BARBERA D'ASTI BRICCO 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TENUTE SELLA

È sempre un'emozione salire alla vigna di San Sebastiano allo Zoppo, probabilmente il più antico vigneto documentato al mondo. Non è un'esagerazione se consideriamo che il nome della vigna è citato in un atto notarile del 1486. Storia di un territorio, di un vino e di una famiglia, i Sella. Il fascino discreto dell'antica villa di famiglia che domina la collina, circondata da ulivi, cespugli di mirto e palme che stanno a indicare un clima unico e particolare a ridosso del Monte Rosa. Con la RAI abbiamo scelto questo luogo per un brindisi nell'anniversario di Roma capitale d'Italia.

INDIRIZZO Via IV Novembre,
130 - 13853 Lessona (BI)
TELEFONO 015 99455
MAIL info@tenutesella.it
WEB www.tenutesella.it
ANNO FONDAZIONE 1671
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 23 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Sella
CONDUZIONE ENOLOGICA
Riccardo Giovannini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Riccardo Giovannini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TERRE DI SARIZZOLA

L'abbinata vini-salumi riunisce due eccellenze tradizionali del territorio tortonese. È raro, però, che i due prodotti (pur se sinergici sul piano gastronomico) si spartiscano in egual misura l'attività di un'azienda, come nel caso di Mattia Bellinzona. Dei 100 ettari di Terre di Sarizzola, 20 sono a bosco, poco più di 10 a vigneto, il resto è coltivato a foraggi e cereali, usati per l'alimentazione dei suini. Consigliati il timorasso Biancornetto, microselezione che affina un anno in più del solito, e il Monleale: tortonesi purissimi. Si trovano nello spaccio aziendale, nel centro del borgo.

INDIRIZZO Via Appennini, 6
Frazione Sarizzola - 15050
Costa Vescovato (AL)
TELEFONO 338 1222128
MAIL terredisarizzola@gmail.com
WEB www.terredisarizzola.com
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10,8 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mattia Bellinzona
CONDUZIONE ENOLOGICA Mattia Bellinzona, Mario Maffi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mattia Bellinzona
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

LESSONA SAN SEBASTIANO ALLO ZOPPO 2012

Rosso Doc - Nebbiolo 85%, Vespolina 15% | Alc.13% | €40
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi
Granato elegante e trasparente, si fregia di un profilo olfattivo di nobile complessità, punteggiato di note ferrose e minerali con sbuffi di agrumi canditi e confetture di more e ribes, erbe officinali e spezie balsamiche, zenzero e liquirizia. Gran sapore, tanini mansueti, freschezza e intensa vena sapida. Fiocco ripieno.

BRAMATERRA 2014

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10% | Alc.13%
€24 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

PIEMONTE BIANCO PIANDORO 2020

Bianco Doc - Erbaluce 60%, Riesling renano 40% | Alc.13%
€10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

BRAMATERRA I PORFIDI 2012

Rosso Doc - Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10% | Alc.13%
€40 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COSTE DELLA SESIA ROSSO ORBELLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 50%, Barbera 20%, Croatina 15%,
Vespolina 10%, Cabernet sauvignon 5% | Alc.13% | €10 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COSTE DELLA SESIA ROSATO MAJOLI 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €10 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

LESSONA
SAN SEBASTIANO
ALLO ZOPPO 2009 o 2010

BRAMATERRA
I PORFIDI 2010

COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA BIANCORNETTO 2018

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €25
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino intenso, cristallino. Indietro di un anno rispetto al millesimo corrente, rieslingheggia con incipienti sensazioni di scisto e idrocarburo su sfondo di fiori gialli. Rilevata freschezza e percettibile sensazione pseudocalorica si spartiscono l'aspetto gustativo. Chiusura sapido-amarognola. Flan di peperoni.

COLLI TORTONESI MONLEALE M_ _ _ _ _E 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 20 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI TORTONESI DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI TORTONESI FAVORITA MANDORLI 2020

Bianco Doc - Favorita 100% | Alc.13,5% | €14
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

CAMPO DELLA CHIESA 2019

Rosso - Barbera 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

Alessandro Francoli è alla guida di questa importante realtà vitivinicola dell'Alto Piemonte, che prende il nome dal nonno, Pierino Piantavigna che negli anni '50 del 1900 piantò una vigna alla Torraccia di Ghemme. Oggi gli ettari vitati sono diventati quaranta, dislocati in diverse località che hanno come punto di forza Ghemme e Gattinara. Ogni anno i vini della Torraccia esprimono carattere e forza sottolineando le intriganti differenze che sono le peculiarità del territorio. Attento e preciso Mattia Donna che segue la cantina e con mano sensibile fa emergere la personalità dei vitigni.

INDIRIZZO Via Romagnano,
20 - 28074 Ghemme (NO)

TELEFONO 0163 840040

MAIL info@

torracciadelplantavigna.it

WEB www.torracciadelplantavigna.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandro Francoli
e Giacomo Ponti

CONDUZIONE ENOLOGICA Mattia

Donna, Leonardo Valentini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Mattia Donna

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TRAVAGLINI

In casa Travaglini fervono i lavori di ristrutturazione e abbellimento della parte esterna della cantina. Un tocco di personalità che renderà più elegante la sede dell'azienda, costruita con i criteri degli anni 60. All'interno un'accogliente locale di degustazione attiguo alla cantina di affinamento, un concreto segno di accoglienza per i numerosi clienti e amici che visitano l'azienda. Il periodo di forzata chiusura non ha impedito l'operatività di tutta la famiglia che ha ristrutturato un vecchio e affascinante casotto in mezzo alle vigne con attigua cisterna di riserva di acqua piovana.

INDIRIZZO Via delle Vigne,
36 - 13045 Gattinara (VC)

TELEFONO 0163 833588

MAIL amministrazione@

travaglinigattinara.it

WEB www.travaglinigattinara.it

ANNO FONDAZIONE 1958

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 115 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cinzia Travaglini

CONDUZIONE ENOLOGICA Massimo

Collauto, Sergio Molino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Massimo Collauto

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) GHEMME 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 90%, Vespolina 10% | Alc.13,5% | €24
Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi

Granato trasparente e luminoso. Profumi intensi e complessi segnati in prima battuta dalle note ferrose e balsamiche di conifere ed erbe officinali, cenni di sottobosco, foglie essiccate, violetta e lavanda, confettura di mora. Sorso intenso e succoso, tannino raffinato e freschezza che incalza la persistenza. Costolette di agnello.

++++ GATTINARA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLINE NOVARESI BIANCO ERBAVOGLIO 2020

Bianco Doc - Erbaluce 100% | Alc.13% | €13 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ MUFFI 2018

Bianco Passito - Erbaluce 100% | Alc.14% | €35 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ COLLINE NOVARESI NEBBIOLO RAMALE 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++ COLLINE NOVARESI ROSATO BARLÀN 2020

Rosato Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €13 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ (95) GATTINARA RISERVA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €32 | Bt.28.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi

Colore granato luminoso, profilo olfattivo variegato e complesso: in evidenza la componente speziata e delicatamente minerale intrecciata a sfumature balsamiche e speziate di erbe officinali, fiori essiccati confetture di frutti rossi, profumi eleganti e precisi del tutto giovani dal promettente futuro. Sapore intenso e ricco di suggestione, freschezza e tannino incisivo, lunga persistenza. Bollito misto.

++++ GATTINARA 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.180.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ IL SOGNO 2017

Rosso - Nebbiolo 100% | Alc.15,5% | €55 (0,375l) | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 46 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ GATTINARA TRE VIGNE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €30 (1,5l) | Bt.23.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 46 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.22.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ GATTINARA
RISERVA 2011 | 2012 | 2015

++++ GATTINARA
TRE VIGNE 2013 | 2014

++++ GHEMME VIGNA
PELIZZANE 2008 | 2011

Nicola Oberto ha intrattenuto con simpatia i partecipanti alla 22^a edizione di Ba&Ba organizzata con una formula tutta nuova a seguito alle disposizioni per il contenimento e il distanziamento. Tutto sommato le limitazioni hanno favorito un diverso percorso di degustazione e di relazione con il produttore. Lo spazio dedicato a Trediberri è stato trasformato in un piacevole momento di allegria e innovativa comunicazione sul Barolo e il suo territorio. Hanno poi preso la parola i vini dell'azienda, sempre di notevole pregio, la bevibilità del Barolo classico e l'eleganza del Rocche Annunziata.

INDIRIZZO Località Torrione,
4 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 339 1605470
MAIL info@trediberri.com
WEB www.trediberri.com
ANNO FONDAZIONE 2011
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nicola e Federico
Oberto, Vladimiro Rambaldi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Oberto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Federico Oberto
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Con Aldo e Milena il discorso sul vino si fa sempre profondo e ricco di riflessioni. A osservare oggi il modo del vino e in particolare i personaggi che lo animano, a qualsiasi categoria professionale appartengano, produttori, enologi, giornalisti, blogger, sommelier, ristoratori e consumatori, viene spontaneo domandarsi quale sia lo spirito che anima la produzione e la comunicazione del più emblematico e simbolico prodotto dell'agricoltura. Il valore di una bottiglia e del suo territorio si basa su una onesta sinergia da parte di tutti affinché diventi credibile presso il consumatore.

INDIRIZZO Via delle Viole,
25 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 56257
MAIL welcome@gdvajra.it
WEB www.gdvajra.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Vaira
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Vaira, Gianfranco
Cordero, Aldo Vaira
CONDUZIONE AGRONOMICA Aldo
Vaira, Isidoro Vaira
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

++++ (93) BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €70 | Bt.7.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 23 mesi

Luminoso granato dai riflessi rubino. Al naso emergono intense sensazioni di frutti rossi, fragolina, ribes, ciliegia e un finale di intensa mora di rovo, profumi netti e delicati che si amalgamano con le note speziate dolci e le erbe officinali. Il palato evidenzia freschezza e piacevole equilibrio tra l'alcol e il dinamico tannino. Finale decisamente fruttato e di ottima persistenza. Fagiano tartufato.

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.35.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ LANGHE NEBBIOLO 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.37.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ DOGLIANI BRICCO MOLLEA 2020

Rosso Docg - Dolcetto 100% | Alc.13% | €14 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BARBERA D'ALBA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.9.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ (95) I BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €85
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato con intenso riflesso rubino. Esordio decisamente fruttato, giocato su ciliegia fresca, fragola macerata, confettura di lampone e ribes, nobili spezie, pepe bianco e noce moscata; abbonda anche la componente floreale con violetta e iris. La bocca è ricca, intensa di sapore decisamente equilibrato e finissima nel tannino. Filetto in crosta.

++++ (94) BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €80
Bt.5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Luminoso granato, olfatto ricco di frutta matura e polposa, erbe officinali, spezie fini, fragola, mora, menta, noce moscata in un susseguirsi fresco e dinamico. Palato pieno di sapore, tannini raffinati e lunga sapidità. Capretto al forno.

++++ (93) BAROLO COSTE DI ROSE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €60
Bt.4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

++++ LANGHE FREISA KYÈ 2017

Rosso Doc - Freisa 100% | Alc.15% | €25 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ BAROLO ALBE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35
Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ DOLCETTO D'ALBA COSTE E FOSSATI 1999

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €30 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

MAURO VEGLIO

Mauro Veglio gode di una gamma di prodotti da fare invidia: è ampia, articolata ma soprattutto di grande valore. I vini "quotidiani" Dolcetto e Barbera sono schietti e precisi, più tosti il Cascina Nuova e l'Angelo, ma superbi sono i Barolo: Gattera e Arborina raccontano l'Annunziata e il Paigallo bissa quasi il successo del '16. Però i top quest'anno sono altri: il "classico", super "best buy" e il magnifico Castelletto di Monforte che racchiude l'energia e la forza del territorio. Insomma, un quadro di vere eccellenze, prodotte da una cantina sempre più stimata. Da visitare.

INDIRIZZO Frazione Annunziata,
50 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 509212
MAIL mauroveglio@
mauroveglio.com
WEB www.mauroveglio.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 115.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mauro Veglio
CONDUZIONE ENOLOGICA Mauro
Veglio, Alessandro Veglio
CONDUZIONE AGRONOMICA Mauro
Veglio, Alessandro Veglio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ERALDO VIBERTI

Eraldo Viberti produce le sue 11.000 bottiglie di Barolo con una rigorosa gestione del vigneto: concime organico, 1 kg d'uva per pianta, vendemmie manuali. A la cave, lunghe macerazioni (40 giorni), maturazione in barrique e passaggi in acciaio o cemento. Insomma: si cerca di tirar fuori dai cru di Santa Maria di La Morra (Rocchettevino, Roncaglie) tutto quel che pianta e annata possono dare, senza interventismi eccessivi. In un millesimo caldo come il 2017, questo stile paga: Barolo già godibili, quasi irresistibili al naso, ma con il solido profilo resistente d'un grande nebbiolo. Châpeau.

INDIRIZZO Borgata Tetti,
53 - Frazione Santa Maria
- 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 50308
MAIL info@eraldoviberti.it
WEB www.eraldoviberti.it
ANNO FONDAZIONE 1987
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 27.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Eraldo Viberti
CONDUZIONE ENOLOGICA Eraldo Viberti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Eraldo Viberti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (93) BAROLO CASTELLETTO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Superba intensità e ricchezza. Ha naso di erbe officinali e sottobosco, foglie e radici, fragola macerata e ciliegia, lavanda e bacche. Toni fondi e generosi, che ritroviamo al gusto, pieno e saporito, fitto di tannini maturi, lungo e fruttato in persistenza. Buonissimo. Non prima del 2028. Reale di vitello agli asparagi.

++++ BAROLO ARBORINA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €45
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO PAIAGALLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €75 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BARBERA D'ALBA CASCINA NUOVA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €30 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ BAROLO GATTERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ● BAROLO ROCCHETTEVINO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €30 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Granato scuro. Naso espansivo, brillante: fragolina in alcol, sottobosco punteggiato da freschi sentori fungini, eucalipto, resina di pino, altri balsamici, noce moscata. Palato succoso sempre, caldo e avvolgente, con chiusura dall'evidente saliente tannico. È già un piacere. Guancia di bue alle spezie.

++++ BAROLO RONCAGLIE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €40
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €25 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
PAIAGALLO 2016

++++ BAROLO
CASTELLETTO 2013 | 2015

●●○○

GIACOMO VICO

Azienda storica quella di Canale, tant'è che da febbraio 2020 è stata iscritta nel registro delle imprese storiche d'Italia. L'anno di fondazione risale al 1899, quando il patriarca Giacomo iniziò a commercializzare i propri vini in piccole botti, tutte rigorosamente (e orgogliosamente) contrassegnate da una targhetta riportante il nome del produttore. Negli anni '90 del 1900 abbiamo una seconda nascita, quando i nipoti di Giacomo operano un deciso riammodernamento della cantina. Solo due le etichette presentate per questa edizione, entrambe caratterizzate da grande precisione ed eleganza.

INDIRIZZO Via Torino, 82
12043 Canale (CN)
TELEFONO 0173 979126
MAIL info@giacomovico.it
WEB www.giacomovico.it
ANNO FONDAZIONE 1899
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Corrado Vico
CONDUZIONE ENOLOGICA
Gianfranco Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vicki Succuzzo
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

LUIGI VICO

Mentre proseguono i lavori di ampliamento della vecchia casa di famiglia che ospiteranno anche parte della produzione, Luigi Vico irrobustisce la produzione con due nuovi vini entrambi ottimi e godibili: un Moscato d'Asti e un Nebbiolo. Affiancano i due Barolo della zona, il Prapò, una delle più rinomate "posizioni" del comprensorio e il Barolo del Comune di Serralunga. Ebbene, anche quest'anno i due vini sono andati forte nelle nostre batterie, con il Prapò addirittura in finale. Sono vini eleganti, dal chiaro timbro Serralunga, con profumi ampi e croccanti e ottimo vigore gustativo. Bravo.

INDIRIZZO Via XX Settembre, 13
12050 Serralunga d'Alba (CN)
TELEFONO N.d.
MAIL pr@luigivico.it
WEB www.serrallungacasamia.it
ANNO FONDAZIONE 2016
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 2,1 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luigi Vico
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide
Rosso, Alessandro Baglio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ROERO BRICCO PATARRONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso rosso granato. Si esprime definito ed elegante raccontando di frutti rossi macerati, pesca succosa, dolcezza di marzapane, cenni di gesso e un bel finale balsamico. L'assaggio lo svela profondo, ricco e saporito; di ottima persistenza a cui contribuisce un tannino preciso e già integrato. Risotto al vino rosso, midollo e fagioli.

🍷 🍷 LANGHE CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.1.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 BAROLO PRAPÒ 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55
Bt.3.300 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

E' un Prapò molto elegante, dal naso fascinoso e torrefatto, con note floreali e fruttate di ottima definizione. Ai sentori di caffè e fiori passiti si alternano ricordi di fragola macerata, ciliegia e pesca. Morbida e succosa la massa gustativa, con tannini precisi e buon finale. Dal 2026. Bocconcini al Madeira.

🍷 🍷 BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €38
Bt.2.200 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LANGHE NEBBIOLO NE BIS IN IDEM 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 MOSCATO D'ASTI ECHINOPSIS MIRABILIS 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5,5% | €10 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

VIET'TI

Luca Currado ed Elena Penna guidano uno dei marchi più prestigiosi dell'Italia del vino; un patrimonio di vigneti ingente che abbraccia alcune tra le migliori zone della Langa del Barolo, del Barbaresco e dell'astigiano per una produzione eccellente ad ogni assaggio: dalle fresche e carnose Barbera d'Asti e d'Alba, ai bianchi Arneis e Timorasso, il nebbiolo che stupisce sempre e poi il Barbaresco e i cinque Barolo, cinque perle di assoluto prestigio. Quanta grazia troviamo nei vini di Vietti; fragranti, profondi ed equilibrati; vini che sorprendono sempre per armonia e definizione. Al vertice.

INDIRIZZO Piazza Vittorio Veneto,
5 - 12060 Castiglione Falletto (CN)
TELEFONO 0173 62825
MAIL info@vietti.com
WEB www.vietti.com
ANNO FONDAZIONE 1873
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 65 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gruppo Krause
CONDUZIONE ENOLOGICA Luca
Currado, Elena Penna
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gian Piero Romana
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** Sì

GIAN PAOLO VIGLIONE GENERAJ

Arneis sugli scudi in questa edizione di Vitae. Due interpretazioni che rispettano i canoni della denominazione pur rivelandosi personali e divertenti. Perché i vini di casa Viglione riescono sempre a divertire, a partire dalle belle e curate etichette. E lo fanno nonostante (o forse proprio per quello) il rigore interpretativo e la precisione del naso e del sorso, che rendono tutte le bottiglie estremamente piacevoli e invitanti, facili da godere, capaci di accompagnare sia le cene di appassionati conoscitori che quelle di chi nel vino cerca solo la piacevolezza. E non è affatto cosa da poco.

INDIRIZZO Borgata Tucci,
4 - 12046 Montà (CN)
TELEFONO 0173 976142
MAIL aziendaagricolageneraj@generaj.it
WEB www.generaj.it
ANNO FONDAZIONE 1947
VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 75.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giuseppe Viglione
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lorenzo Quinterno
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giuseppe Viglione
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (96) I → BAROLO RAVERA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €165
Bt.7.560 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Ancora un Ravera straordinario, dai profumi puri e intensi di frutta dolce e spezie; il timbro nebbiolo impressiona, fitto di florealità e vigore, sostanza e densità. Un Barolo che guarda lontano, proporzionato e dal tannino ineccepibile. T-bone di Angus.

++++ (95) BARBERA D'ALBA SCARRONE
VIGNA VECCHIA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €40 | Bt.4.316
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Uno dei punti di riferimento della denominazione; proviene da viti centenarie e si presenta scura, molto profonda con note di frutta rossa matura, confetture, tabacco. Un vinone snello, con grande freschezza e slancio. Lepre al vino.

++++ (93) BAROLO LAZZARITO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €165
Bt.9.293 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Il miglior Lazzarito di sempre. Naso aperto e molto espressivo, polposo nel frutto rosso e scuro, spezie fitte e dolci; quindi mora e confetture, amarena, arancia sanguinella, mou. La bocca è potente, grintosa ma bilanciata. Diaframma alla griglia.

++++ BAROLO ROCCHIE DI CASTIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €165
Bt.3.512 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO CASTIGLIONE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €50
Bt.77.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ BAROLO BRUNATE 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €165
Bt.4.981 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BAROLO
ROCCHIE DI CASTIGLIONE
2011 | 2012 | 2016

++++ BAROLO VILLERO
RISERVA 2010 | 2012 | 2013

++++ (92) ROERO ARNEIS QUINDICILUNE
RISERVA 2019

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Luminoso giallo paglierino. Naso fresco, elegante e chiaramente territoriale. Scorrono in precisa progressione gli agrumi, i classici fiori d'acacia e biancospino, miele millefiori, erbe aromatiche, gesso, soffi balsamici. Il sorso è ricco, polposo, golosamente sapido. Buono e succoso, invita a più riassaggi. Risotto ai funghi porcini.

++++ ROERO ARNEIS BRIC VAROMALDO 2020

Bianco Docg - Arneis 100% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ROERO BRIC AÛT RISERVA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €25
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ GENERAJ PAS DOSÉ 2015

Bianco Metodo Classico - Arneis 50%, Chardonnay 25%, Pinot nero 25% | Alc.13% | €25 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di pesce

++++ ROERO BRIC AÛT 2018

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.15% | €18
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ BARBERA D'ALBA SUPERIORE CA' D'PISTOLA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €18 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO

L'asse portante di questo importante investimento della famiglia Ceretto è il moscato, il vitigno che definisce l'identità di Santo Stefano Belbo. Ogni anno degustiamo prodotti davvero squisiti, precisi e dai tratti eleganti e il generoso millesimo 2020 non fa che aumentarne l'impatto espressivo. Il vitigno è interpretato in modo schietto e lineare, grazie al gravoso lavoro nei vigneti che ogni anno porta in cantina uve con un equilibrio zuccheri/acidi veramente invidiabile. Un investimento significativo per la zona; forse i Ceretto negli anni '70 non pensavano di ottenere questo successo.

INDIRIZZO Località Marini, 26 - 12058

Santo Stefano Belbo (CN)

TELEFONO 0141 840419

MAIL info@ivignaiolidisantostefano.it

WEB www.ivignaiolidisantostefano.it

ANNO FONDAZIONE 1976

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 41 **BOTTIGLIE** 213.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Ceretto,

Gianpiero e Andrea Scavino

CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea

Scavino, Gianpiero Scavino

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gianpiero Scavino

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNE MARINA COPPI

L'azienda di Francesco Bellocchio affina la proposta sul Timorasso. Centrale è la decisione di far affinare almeno 12 mesi in più il Fausto, che d'ora in poi uscirà a tre anni dalla vendemmia. Per il 2019, ripassare il prossimo anno. Conseguente è la decisione d'incrementare la produzione dell'entry level Francesca (particolarmente riuscito nel 2020), molto richiesto dal mercato. Corollario finale: l'esclusivo Grand Fostò (i francesi, ammirati, chiamavano così l'Airone di Castellania), una riserva (lo sarà ufficialmente dal 2016) vinificato in tonneau alla borgognona. Il 2015 ci ha stregato.

INDIRIZZO Via Sant'Andrea,

5 - 15051 Castellania (AL)

TELEFONO 0131 837089

MAIL info@vignemarinacoppi.com

WEB www.vignemarinacoppi.com

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Francesco Bellocchio

CONDUZIONE ENOLOGICA Francesco

Bellocchio, Gianfranco Cordero

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bellocchio

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ➔ MOSCATO D'ASTI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%

Alc. 5,5% | €13 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

Riflessi dorati su un esuberante tappeto paglierino, con spuma ricca e persistente. Incipit olfattivo con piccole tracce di erbe aromatiche che lasciano spazio a un'esplosione di frutti a polpa bianca. Al palato rivela precisa proporzione: fresco con la dolcezza che non prevarica. Kirschtorte.

🍷 ASTI SPUMANTE 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti Dolce - Moscato bianco 100%

Alc. 7% | €14 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 (94) COLLI TORTONESI TIMORASSO

GRAND FOSTÒ 2015

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc. 14,5% | €67

Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Paglierino verso il dorato. Olfatto inebriante, che spazia da sensazioni di propoli e ginestra a note di susina gialla, cera d'api, erbe aromatiche, spezie orientali, pietra focaia. Strepitoso al palato, vibrante di freschezza ma d'ampia avvolgenza strutturale, chiude lunghissimo, sapido e agrumato. Astice all'armoricana.

🍷 COLLI TORTONESI BARBERA SUPERIORE

I GROP 2017

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc. 14,5% | €25

Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COLLI TORTONESI FAVORITA MARINE 2019

Bianco Doc - Favorita 100% | Alc. 14% | €22 | Bt. 2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI TORTONESI TIMORASSO

FRANCESCA 2020

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc. 13,5% | €16

Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 COLLI TORTONESI BARBERA SANT'ANDREA 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc. 13,5% | €16 | Bt. 12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 COLLI TORTONESI ROSSO LINDIN 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc. 14% | €22 | Bt. 620

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI TORTONESI

TIMORASSO FAUSTO

2015 | 2017

VIGNETI MASSA

2019: per il timorasso annata a luci e ombre. Un lungo periodo siccitoso in primavera-estate ha fatto sì che le viti diminuissero naturalmente i rendimenti; ne è risultata una produzione ridotta di oltre il 30%. D'altro canto, alla vendemmia le uve erano molto concentrate. Nel complesso un'annata ottima, ma senza picchi (che invece s'annunciano per il 2020). Walter Massa ne ricava due fuoriclasse, lo Sterpi e il Costa del Vento, che scolpiscono nel marmo i caratteri del vitigno. E anche il genio del produttore, esaltato dall'inclassificabile Anarchia Costituzionale, sempre nel nostro cuore.

INDIRIZZO Piazza G. Capsoni,
10 - 15059 Monleale (AL)
TELEFONO 0131 80302
MAIL massa@vignetimassa.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1879
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Massa
CONDUZIONE ENOLOGICA Walter Massa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Walter Massa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VIGNETI REPETTO

Gian Paolo Repetto, oltre che produttore, è presidente del Consorzio Tutela Vini Tortonesi. Uno degli atti fondamentali del suo mandato è stata la presentazione del progetto di modifica al disciplinare della Doc, che prevede la nascita della nuova sottozona Derthona, nome romano-medievale di Tortona, dedicata in esclusiva al superbiano locale, il Timorasso. Quando l'iter sarà finito, risulterà verificata l'uguaglianza Derthona=Timorasso, identificazione definitiva di un'uva e un territorio. L'importante sarà continuare a fare vini come il Quadro, che di entrambi è specchio fedele ed elegante.

INDIRIZZO Località Mongualdone
15050 Sarezzano (AL)
TELEFONO 349 4669501
MAIL repetto@vignetirepetto.it
WEB www.vignetirepetto.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 27 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Gian Paolo Repetto
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Dacasto
CONDUZIONE AGRONOMICA
Davide Ferrarese
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (94) DERTHONA TIMORASSO COSTA DEL VENTO 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino luminoso, che vira verso il dorato. Buccia di cedro (quasi candita), anice, erbe aromatiche, tratti che alludono a sensazioni d'idrocarburo: rispetto al confratello Sterpi mostra un côté olfattivo più barocco, che si conferma al palato, ampio, caldo, vigoroso, con infinita scia minerale. Tonno in crosta di sesamo.

🍷 (94) DERTHONA TIMORASSO STERPI 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino con brividi dorati. Che più timorasso non si può: propoli, fiori gialli, una ricca palette agrumata dal cedro al bergamotto al lime, ficcanti cenni di pietra calda che sono una promessa per il futuro. Fresco, avvolgente, distribuisce con misura la potenza in un lungo, progressivo finale. Ravioli di pesce con crema di scampi.

🍷 ANARCHIA COSTITUZIONALE MARCA OBERTENGA 2020

Bianco Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5%
€8 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 DERTHONA TIMORASSO MONTECITORIO 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 DERTHONA TIMORASSO 2019

Bianco - Timorasso 100% | Alc.14% | €20 | Bt.42.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 MONLEALE 2017

Rosso - Barbera 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 DERTHONA
TIMORASSO COSTA DEL
VENTO 2015 | 2016 | 2018

🍷 DERTHONA
TIMORASSO
MONTECITORIO 2017

🍷 COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA QUADRO 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino intenso. Dopo un'iniziale impennata floreale, timorasseggia giovane ed elegante con note di propoli, cedro, frutta a pasta gialla, erbe di montagna. La mineralità, per ora, emerge soprattutto al palato, fresco, avvolgente, con vibrante finale sapido. Sformato al radicchio con fonduta di Montebore.

🍷 COLLI TORTONESI MONLEALE BARBERA EVOLUTA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15,5% | €34
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COLLI TORTONESI MONLEALE BARBERA QUADRO 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.15% | €18 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 COLLI TORTONESI TIMORASSO PICCOLO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.12,5%
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 PIEMONTE ROSATO DIAGONALE 2020

Rosato Doc - Barbera 70%, Freisa 30% | Alc.14%
€12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VILLA GIADA

Quella di Andrea Faccio è una storica azienda di Canelli, con vigneti nei più vocati areali dell'astigiano. L'azienda è ovviamente improntata sulla produzione e la vinificazione dell'uva Barbera, in tutte le sue declinazioni, oltre che del Moscato. Non mancano però alcune particolarità come i vini ottenuti da gamba di pernice, nebbiolo e cortese. Da segnalare l'accogliente agriturismo Cascina Dani, collocato in mezzo alle vigne di Agliano Terme, in una tradizionale cascina piemontese, dove è possibile trovare tanto relax e buon vino.

INDIRIZZO Regione Ceirole,
10 - 14053 Canelli (AT)
TELEFONO 0141 831100
MAIL info@villagiada.wine
WEB www.villagiada.wine
ANNO FONDAZIONE 1934
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTERI 25 **BOTTIGLIE** 155.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Faccio
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Faccio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Faccio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA SPARINA

Diventa oramai scontato descrivere Villa Sparina come un brand fatto di stile. Una prestigiosa azienda dove tutto è buono e bello sotto ogni aspetto: si parte dall'esclusiva bottiglia, per arrivare a una produzione di vini di gran pregio, sintesi di una filosofia che mira solo all'eccellenza qualitativa, anche con quel tocco di elegante modernità, valorizzando al massimo le caratteristiche del vitigno cortese. Su tutti il Monterotondo, ottenuto con uve di un vigneto di 75 anni a dare sempre grandi soddisfazioni, sia nell'immediato che nel tempo. Raffinata e di fascino anche la Barbera Rivalta.

INDIRIZZO Frazione Monterotondo,
56 - 15066 Gavi (AL)
TELEFONO 0143 607801
MAIL info@villasparina.it
WEB www.villasparinaresort.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA Convenzionale
ETTERI 65 **BOTTIGLIE** 650.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Moccagatta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 NIZZA DANI 2018

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.15% | €19 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Colore rubino scuro. Olfatto densamente fruttato con toni di marmasca e prugna a cui si aggiungono note vegetali e sentori di legni, cannella, vaniglia, iodio e caffè. In bocca svela tutto il suo calore, sostenuto da una rinfrescante acidità. Finale persistente punteggiato da netti ricordi tostati. Capocollo di maiale al forno.

🍷 MOSCATO D'ASTI CANELLI 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% | Alc.5%
€9 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA QUERCIA 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14,5% | €13
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 BARBERA D'ASTI AJAN 2020

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €10 | Bt.18.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 GAMBA DI PERNICE 2019

Rosso - Gamba rossa 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 MOSCATO D'ASTI SURÌ 2020

Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc.5% | €7 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 (94) GAVI DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO 2018

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.13% | €36 | Bt.10.575
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi

Paglierino con bagliori oro. Intensi profumi di ananas maturo, pompelmo rosa, mandarino, pera, poi fiore di camomilla, ginestra, fieno essiccato, propoli, frollino al limone e la tipica scia gessosa. Il gusto avvolge la bocca di raffinate sensazioni: freschezza, sapidità e persistenze interminabili. Filetto di branzino con salsa di avocado.

🍷 BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE RIVALTA 2016

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €36 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI VILLA SPARINA 2020

Bianco Docg - Cortese 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.260.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VILLA SPARINA BRUT BLANC DE BLANCS

Bianco Metodo Classico - Cortese 100% | Alc.12,5%
€22 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 BARBERA DEL MONFERRATO 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.40.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MONFERRATO CHIARETTO VILLA SPARINA ROSÉ 2020

Rosato Doc - Barbera 70%, Dolcetto 30% | Alc.13% | €15
Bt.23.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI MONTEROTONDO
2013 | 2015 | 2017

🍷 GAVI DEL COMUNE DI GAVI VILLA SPARINA 10
2009

VITE COLTE

Vite Colte è una delle realtà cooperative italiane più interessanti, non tanto a livello di numeri, ma per l'alta qualità media di tutte le etichette che viene ottenuta grazie a una attenta selezione dei soci-conferitori e a protocolli produttivi molto rigidi. Oltre alle più classiche etichette di Barolo e Barbaresco, sempre di alto livello, quest'anno il vino che ci ha sorpreso maggiormente, per la sua eccellente freschezza e godibilità, è l'Alta Langa Cinquecento, il cui nome omaggia l'alta quota dei vigneti, rigorosamente oltre i 500 metri s.l.m.

INDIRIZZO Via Bergesia,
6 - 12060 Barolo (CN)
TELEFONO 0173 564611
MAIL info@vitecolte.it
WEB www.vitecolte.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata

ETTARI 300 BOTTIGLIE 1.200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Bruno Cordero
CONDUZIONE AGRONOMICA
Daniele Eberle
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

VITICOLTORI RODELLO

Contrariamente a quanto il nome potrebbe far intendere, non ci troviamo di fronte a una cantina sociale o cooperativa: Viticoltori Rodello è un'azienda agricola a conduzione familiare. Gli appassionati Anna e Maurizio Anselmo portano alto il nome di papà Vigin, a cui è dedicato l'omonimo Dolcetto, costantemente annoverabile fra le punte di diamante della produzione. Gradita conferma per la Cundina 2019, intrigante interpretazione langarola del nobile vitigno borgognone pinot nero. Proseguendo l'attività con questa dedizione e tenacia si imbecca la via verso un futuro radioso.

INDIRIZZO Via Montà, 13
12050 Rodello (CN)
TELEFONO 338 7329753
MAIL info@viticoltorirodello.it
WEB www.viticoltorirodello.it
ANNO FONDAZIONE 1976
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 8 BOTTIGLIE 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Anna e Maurizio Anselmo
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ BARBARESCO SPEZIE RISERVA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €40
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Colore granato. Sprigiona profumi di confetture di prugne, more e gelsi, ciliegia sotto spirito, viola, geranio, pepe, spezie, radice, liquirizia, rabarbaro, caffè e cacao. Il sorso è ricco e dotato di buona morbidezza grazie al tannino ben integrato. Lascia dietro di sé una lunga persistenza fruttata. Stracotto d'asino.

++++ ALTA LANGA CINQUECENTO 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc.12,5% | €25 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ BAROLO ESSENZE DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BAROLO ESSENZE DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BAROLO ESSENZE DEL COMUNE DI BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA LUNA E I FALÒ 2019

Rosso Docg - Barbera 100% | Alc.14% | €15 | Bt.350
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ LANGHE PINOT NERO LA CUNDINA 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €22
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Tenue rosso rubino, con riflessi vivaci e luminosi. Naso raffinato, definito da fragranti profumi di fiori rossi, ribes, fragolina di bosco, lieve incenso, grafite e pepe bianco. Il tannino è vellutato, gradevolmente sostenuto da una scoppiettante spalla fresco sapida. Di discreta persistenza. Quaglie al forno.

+++ LANGHE ROSSO VAJ 2018

Rosso Doc - Barbera 80%, Nebbiolo 20% | Alc.14% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ LANGHE NEBBIOLO 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €18 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ DOLCETTO D'ALBA DESERTO 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €9
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ BARBERA D'ALBA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

ALBERTO VOERZIO

Orfani del Barolo Castagni, che nel millesimo 2017 non è stato prodotto a causa di una grandinata che il giorno di Pasqua ha colpito il vigneto, per questa edizione dobbiamo "accontentarci" del La Serra, che non ci lascia però delusi. La grande classicità è la caratteristica che accomuna tutte le etichette di Alberto, che si dimostra sempre più rigoroso interprete del territorio e della sua tradizione. Ci piace quindi segnalare la paradigmatica eleganza del Nebbiolo e la ricca progressione della Barbera: vini senza fronzoli e compromessi, che vanno dritto al sodo e colgono nel segno.

INDIRIZZO Borgata Brandini,
1/A - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 333 3927654
MAIL info@albertovoerio.com
WEB www.voerzioalberto.com
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 18.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alberto Voerzio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Voerzio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Voerzio
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

VOERZIO MARTINI

Giunta alla terza presenza sulle pagine di Vitae, l'azienda che Mirko e Federica Martini hanno rilevato da Gianni Voerzio non solo si conferma, ma regala vini in decisa crescita: segno di dedizione e bravura, ma anche e soprattutto di una sempre maggior consapevolezza nel valorizzare vitigni e territorio. Lo dimostra il Barolo, classico e paradigmatico nel raccontare come l'antica tradizione di assemblare le uve provenienti da vigneti differenti possa dare grandi risultati e non debba essere assolutamente abbandonata. Se poi sono due giovani a continuarla, non c'è che essere fiduciosi. Bravi!

INDIRIZZO Strada Loreto,
1 - 12064 La Morra (CN)
TELEFONO 0173 509194
MAIL voerziomartini@gmail.com
WEB www.voerziomartini.com
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 14,5 **BOTTIGLIE** 55.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mirko e Federica Martini
CONDUZIONE ENOLOGICA Mirko Martini
CONDUZIONE AGRONOMICA Mirko Martini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

BAROLO LA SERRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi

Classicissimo granato. Cresce con i minuti e presenta una bella progressione, segnata da una piacevole freschezza: spezie, pietra calda, frutta rossa dolce croccante, liquirizia, violetta e geranio. Altrettanto fresco il sorso, gustoso di sapidità e con tannini elegantemente territoriali. Appagante. Tagliata alle erbe.

BARBERA D'ALBA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LANGHE NEBBIOLO 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.6.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

DOLCETTO D'ALBA 2019

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.2.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BAROLO 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €45
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Granato integro e compatto. Passa da note serie e scure ad altre dolci e fresche, in un lungo e piacevole alternarsi: china, rabarbaro, frutti di bosco e fragoline macerate, mentolo, violetta, sottobosco e aghi di pino. Il sorso denota freschezza, un tannino decisamente saporito e una buona persistenza. Filetto ai funghi.

BAROLO LA SERRA 2017

Rosso Docg - Nebbiolo 100% | Alc.14,5% | €70
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBERA D'ALBA SUPERIORE CIABOT DELLA LUNA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €30 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2019

Bianco Doc - Timorasso 100% | Alc.14% | €30
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

LANGHE NEBBIOLO CIABOT DELLA LUNA 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €35 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

DOLCETTO D'ALBA ROCCHETTEVINO 2020

Rosso Doc - Dolcetto 100% | Alc.13% | €20 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena