

NOME VINO: ALTA LANGA DOCG - VINO DOCG dal 21.02.2011

TIPOLOGIE VINO: "Alta Langa" spumante anche riserva; "Alta Langa" spumante rosato anche riserva.

REGIONE: Piemonte (Cuneo, Asti ed Alessandria)

VITIGNI: • pinot nero e/o Chardonnay (dal 90 al 100%)

• Per il complessivo rimanente 10% possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve provenienti dai vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Piemonte.

AFFINAMENTO: La durata del processo di elaborazione, comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, calcolata dall'inizio della fermentazione in bottiglia destinata a rendere spumante la partita (cuvée) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce, non deve essere inferiore a trenta mesi per i vini denominazione di origine controllata e garantita "Alta Langa" spumante e "Alta Langa" spumante rosato e a 36 mesi per i vini con menzione riserva.

DESCRIZIONE: I vini a denominazione di origine Alta Langa DOCG sono importanti e strutturati, dotati di notevole ampiezza dei profumi, con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane, il muschiato e la vaniglia. Questi vini presentano inoltre una grande pienezza del sapore, e una spiccata corposità.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Alta Langa spumante (anche riserva)→ spuma: fine e persistente; colore: da giallo paglierino tenue ad oro intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico;

Alta Langa spumante rosato (anche riserva)→ spuma: fine e persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: fragrante, complesso, caratteristico della rifermentazione in bottiglia; sapore: sapido, fine ed armonico.

ABBINAMENTO: Primi piatti delicati ed antipasti di verdure, crostacei e pesci con salse delicate. Perfetto come aperitivo. cappesante gratinate, gamberoni con pasta kataifi con maionese al wasabi, finger food di molluschi e crostacei, calamari grigliati con pomodori confit, plateau royal, parmigiano reggiano 30 mesi, tartare di tonno, frittura di gamberi e calamari.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: ASTI DOCG - VINO DOCG dal 29.11.1993

TIPOLOGIE VINO: “Asti” o “Asti Spumante”;
“Asti” o “Asti Spumante” Metodo Classico (metodo tradizionale);
“Moscato d’Asti”;
“Moscato d’Asti vendemmia tardiva”

REGIONE: Piemonte (Alessandria, Asti, Cuneo)

VITIGNI: Moscato bianco 100%

AFFINAMENTO: Asti o Asti spumante → fermentazione naturale in autoclave di almeno 1 mese; vino giovane da bere entro 1 anno massimo 1 anno e mezzo;

Asti o Asti spumante metodo classico → fermentazione naturale in bottiglia almeno di 9 mesi

Moscato d’Asti → vino giovane da bere entro 1 anno massimo 1 anno e mezzo

Moscato d’Asti vendemmia tardiva → affinamento di almeno 1 anno

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Asti o Asti spumante → spuma: fine, persistente; colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue; odore: caratteristico, delicato; sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;

Asti o Asti spumante metodo classico → spuma: fine, persistente; colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue; odore: caratteristico, spiccato, delicato; sapore: aromatico, caratteristico, dolce, equilibrato;

Moscato d’Asti → colore: paglierino giallo più o meno intenso; odore: caratteristico e fragrante di Moscato; sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

Moscato d’Asti vendemmia tardiva → colore: giallo dorato; odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell’uva appassita con note speziate; sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele;

ABBINAMENTO: panettone tradizionale (spumante), **dessert, dolci lievitati e piccola pasticceria.**

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11% (moscato d’asti); 11,5% (spumante); 12% (spumante metodo classico); 14% (moscato d’asti vendemmia tardiva).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: BARBARESCO DOCG - VINO DOCG dal 03.10.1980

TIPOLOGIE VINO: Barbaresco, Barbaresco riserva

REGIONE: Piemonte (Cuneo)

VITIGNI: Nebbiolo 100%

AFFINAMENTO: affinamento minimo di 26 mesi (oltre 2 anni), di cui almeno 9 in legno; in commercio a partire dal 1° gennaio del terzo anno successivo alla vendemmia; riserva→ affinamento minimo di 50 mesi (oltre 4 anni), di cui almeno 9 in legno in commercio a partire dal 1° gennaio del quinto anno successivo alla vendemmia.

DESCRIZIONE: Il colore si presenta con una tonalità rosso granato, tendente al rosso aranciato nelle versioni più invecchiate. Il profumo è complesso e stimolante: si inizia con le note floreali (viola) e quelle fruttate (frutta rossa, frutta cotta) per poi giungere a un allettante esplosione di sentori speziati (pepe, cannella, tabacco, cuoio, cacao, noce moscata, legno, vaniglia). Al gusto è secco, tannico, strutturato, molto persistente, caldo. La ruvida tannicità delle versioni più giovani viene limata dal tempo, rendendolo sempre più morbido, anche dopo anni.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Barbaresco→ colore: rosso granato;odore: intenso e caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Barbaresco Riserva→ colore: rosso granato;odore: intenso e caratteristico;sapore: asciutto, pieno, armonico.

ABBINAMENTO: Bisogna resistere di aprire una bottiglia Barbaresco DOCG appena messo in vendita, perché rischieremmo di trovare un vino troppo ruvido e povero di morbidezze; conviene sempre aspettare qualche anno per degustarlo al meglio, lasciando che esca fuori la sua intrinseca e grande eleganza. Sa andare d'accordo con cibi strutturati a base di carne come arrostiti, selvaggina, brasati, con i primi piatti a base di tartufo o di funghi. Adatto anche con i formaggi stagionati e piccanti. Formaggi erborinati, risotto o piatto di tajarin al tartufo, fonduta con il tartufo, robiola sulla piastra con tartufo bianco.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 10-20 anni

NOME VINO: BARBERA D'ASTI DOCG - VINO DOCG dal 25 marzo 2010

TIPOLOGIE VINO: Barbera d'Asti; Barbera d'Asti Superiore

REGIONE: Piemonte (Asti, Alessandria)

SOTTO-ZONE: • Barbera d'Asti Nizza

- Barbera d'Asti Tinella
- Barbera d'Asti Colli Astiani

VITIGNI: • Barbera (min. 90%);

- altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max 10%).

AFFINAMENTO: Barbera d'asti → affinamento minimo di 4 mesi

Superiore → affinamento minimo di 14 mesi

DESCRIZIONE: Il colore è rosso rubino, particolarmente intenso nella versione Superiore; con l'invecchiamento risaltano maggiormente le sfumature rosso granato. Il profumo è intenso e complesso: prevalgono note fruttate di prugna, ciliegia, frutti di bosco, affiancate a note balsamiche e lievi note floreali. Con la maturazione in legno sviluppa sentori di frutta cotta, cannella, cacao e liquirizia. Il gusto è secco, molto fresco, caldo, moderatamente tannico.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Barbera d'Asti → colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

Barbera d'Asti Superiore → colore: rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore: intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento; sapore: asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

ABBINAMENTO: zuppa di ceci, pasta e fagioli, salsicce al vino rosso o all'uccelletto.

Base → Formaggio di fossa, insalata russa, gnocchetti sardi al ragù di salsiccia, focaccia con lardo e rosmarino, tagliere di salumi, pizza salsiccia e friarielli, risotto con fegatini, cervo in salmi con polenta.

Superiore → cannelloni ripieni di carne, pappardelle al ragù, bollito misto con salse, ossobuco con piselli, spezzatino di vitello ai funghi porcini, bagnacauda, terrina monferrina, arista di maiale al forno e patate.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%; 12,5% (superiore)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 5-10 anni

**NOME VINO: BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG - VINO DOCG
dal 09.01.1970**

TIPOLOGIE VINO: Barbera del Monferrato; Barbera del Monferrato frizzante.

REGIONE: Piemonte (Asti, Alessandria)

VITIGNI: • Barbera (min. 85%)

• Freisa, Grignolino e Dolcetto, da soli o congiuntamente: massimo 15%.

AFFINAMENTO: Barbera del Monferrato → affinamento minimo di 14 mesi di cui almeno 6 in legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione);

Barbera del Monferrato frizzante → affinamento minimo di 14 mesi di cui almeno 6 in legno (botti di rovere di qualsiasi dimensione)

DESCRIZIONE: Il vino Barbera del Monferrato superiore DOCG si presenta di colore rosso rubino cupo, che tende al granato con l'invecchiamento. Al naso è intenso e complesso, con note fruttate di ciliegia, mora e frutti rossi e può presentare note di tostatura, spezie e leggero sottofondo etereo. Al palato risulta di corpo, giustamente tannico e persistente.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Barbera del Monferrato → colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace;

Barbera del Monferrato frizzante → spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo.

ABBINAMENTO: costata di manzo alla griglia, guancia stracotta al barbera.

Ottimo con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Salumi della tradizione piemontese, formaggi mediamente stagionati, ravioli al pin, arrosto, brasato, guancia, piatti di carne.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: BAROLO DOCG - VINO DOCG dal 01.07.1980

TIPOLOGIE VINO: Barolo; Barolo Riserva; Barolo Chinato

REGIONE: Piemonte (Cuneo)

VITIGNI: Nebbiolo 100%

AFFINAMENTO: **Barolo**→ affinamento minimo di 38 mesi di cui almeno 18 in legno in commercio dal 1° gennaio del quarto anno successivo alla vendemmia;

Barolo Riserva→ affinamento minimo di 62 mesi (oltre 5 anni) di cui almeno 18 in legno in commercio dal 1° gennaio del sesto anno successivo alla vendemmia.

DESCRIZIONE: Il colore è rosso granato intenso o molto intenso; a seconda del tipo di maturazione il vino può avere una sfumatura aranciata. Al naso emergono note floreali riconducibili a rosa e viola; note fruttate riconducibili a frutti di bosco, ciliegia, frutta cotta; durante l'invecchiamento emergono note di caffè, cioccolato, chiodi di garofano, anice, noce moscata, tabacco. Al gusto è secco, molto strutturato, piacevolmente tannico, molto morbido.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: **Barolo**→ colore: rosso granato; odore: intenso e caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Barolo Riserva→ colore: rosso granato; odore: intenso e caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Barolo Chinato→ è un vino aromatizzato preparato utilizzando come base vino «Barolo», al quale si aggiungono degli estratti preparati con alcol e spezie (solitamente China Calissaja e chiodi di garofano). Una ricetta nata nel retrobottega delle farmacie del 1800 (dove si preparava per alleviare piccoli acciacchi) e tramandata nel corso delle generazioni.

ABBINAMENTO: Il Barolo DOGC è un vino importante e di una certa struttura, che si abbina molto bene con piatti di carne carichi di sapori, come il famoso *Brasato al Barolo*. Se volete abbinarlo con un formaggio, puntate su quelli molto stagionati e saporiti. Indubbiamente è ottimo anche con i piatti a base di tartufo, tipici della tradizione piemontese, come i *Tajarin al tartufo* o la *Polenta al tartufo*. Filetto di maiale al cumino, filetto in crosta con tartufo bianco, parmigiano reggiano, formaggi erborinati. Ossobuco alla milanese, stracotto d'asino, cinghiale al civet con polenta, maialino glassato con composta di frutti rossi, agnolotti al sugo arrosto, filetto al tartufo nero di norcia.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 10-20 anni

NOME VINO: BRACHETTO D'ACQUI DOCG - VINO DOCG dal 24.04.1996

TIPOLOGIE VINO:

REGIONE: Piemonte (Asti, Alessandria)

VITIGNI: Brachetto (min. 97%)

AFFINAMENTO: Brachetto d'Acqui → affinamento almeno 1 mese in autoclave o in bottiglia; consigliata la degustazione entro i 2 anni;

Brachetto d'Acqui Spumante → affinamento almeno 1 mese in autoclave o in bottiglia; consigliata la degustazione entro i 2 anni.

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Brachetto d'Acqui → colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato; odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico; sapore: dolce, morbido, delicato;

Brachetto d'Acqui Spumante → spuma: fine, persistente; colore: rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato; odore: aroma muschiato molto delicato; Sapore: dolce, morbido, delicato, caratteristico;

Brachetto d'Acqui Passito → colore: rosso rubino di media intensità talvolta tendente al granato; odore: aroma muschiato, molto delicato, caratteristico del vitigno Brachetto, talvolta con sentore di legno; sapore: dolce, aroma muschiato, armonico, vellutato, talvolta con sentore di legno.

ABBINAMENTO: crostata con sopra la gelatina, Dessert e macedonie, fragole con panna, pesche bagnate al Brachetto d'Acqui, crostate di frutta, dolci a pasta lievitata, pan di spagna, gelatine di frutta, dolci di pasta fritti.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5% (brachetto d'acqui); 12 (spumante); 16% (passito).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: CORTESE DI GAVI DOCG - VINO DOCG dal 29.07.1998

TIPOLOGIE VINO: “Gavi” o “Cortese di Gavi” tranquillo;

“Gavi” o “Cortese di Gavi” frizzante;

“Gavi” o “Cortese di Gavi” spumante;

“Gavi” o “Cortese di Gavi” Riserva;

“Gavi” o “Cortese di Gavi” Riserva Spumante metodo classico.

REGIONE: Piemonte (Asti, Alessandria)

VITIGNI: Cortese 100%

AFFINAMENTO:

DESCRIZIONE: Il naso è elegante, ricco, ma mai prepotente. Si distingue per la precisione, la pulizia, un bel frutto polposo non troppo maturo, note floreali intriganti come camomilla e ginestra e poi il classico finale con mandorle e profumi minerali ben distinti. Alcune bottiglie particolarmente dotate riescono a sviluppare un bouquet penetrante e particolarmente ricco, con cera d'api e gesso a non finire. Per riconoscere la stoffa di un Cortese-Gavi considerate che più è intensa la presenza del gesso e dei minerali e più sarà esaltante, costoso, ma anche meritevole come vino.

In bocca è un vino affilato, armonico, non esageratamente corposo, anzi ti seduce con un fraseggio serrato tra sapidità e freschezza. Non è un vino grasso corposo, tuttavia la mineralità aiuta a dare spessore e volume, ma soprattutto un discreto potenziale di invecchiamento. E quando invecchia i sentori si fanno leggermente più maturi, emerge il terziario, il frutto si arrotonda e trova maturità. Il Cortese è un vino bianco molto equilibrato: ha tutte caratteristiche ben dosate: non ci sono carenze né acuti.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Cortese dell'Alto Monferrato → colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;

Cortese Alto Monferrato Spumante → spuma: fine, persistente; colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: da brut nature a brut, armonico, sapido, gradevolmente amaro;

Cortese Alto Monferrato frizzante → spuma: vivace, evanescente; colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente; sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro;

ABBINAMENTO: Eccezionale con i piatti a base di pesce e di carne bianca, ma si consiglia di provarlo anche con i famosi tajarin al tartufo. La versione spumante è assolutamente perfetta per gli aperitivi.

Alici con crema all'aneto, pasta o riso conditi con olio o burro e parmigiano reggiano.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C; 6-8°C (spumante)

LONGEVITÀ:

NOME VINO: DOGLIANI DOCG - VINO DOCG dal 06.07.2005

TIPOLOGIE VINO: Dogliani; Dogliani Superiore

REGIONE: Piemonte (Cuneo)

VITIGNI: Dolcetto 100%

AFFINAMENTO: affinamento di almeno 12 mesi (superiore)

DESCRIZIONE: I Dolcetti di Dogliani sono vini dal colore rubino intenso che nel tempo sviluppa una leggera tendenza al granato, profumati di frutti rossi e rotondi al palato, con una fine trama di tannini elegantemente bilanciata dalla naturale morbidezza. Di tradizione vino per tutti i giorni, il Dolcetto raggiunge nella denominazione Dogliani DOCG la massima espressione delle sue potenzialità. Rimane comunque un vino da bere giovane o comunque non specificamente predisposto ai lunghi affinamenti.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Dogliani → colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

Superiore → colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico.

ABBINAMENTO: formaggi a crosta lavata. Antipasti piemontesi, salumi, arrostiti, carni bianche e formaggi molli o semiduri.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (dogliani); 13% (superiore).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG - VINO DOCG dal 02.08.2010

TIPOLOGIE VINO: Dolcetto di Diano d'Alba; Dolcetto di Diano d'Alba Superiore

REGIONE: Piemonte (Cuneo)

VITIGNI: Dolcetto 100%

AFFINAMENTO: 10 mesi (Superiore)

DESCRIZIONE: Il colore è rosso rubino intenso, con sfumature rosso porpora soprattutto nelle versioni non invecchiate. Il profumo è complesso e fragrante; richiama maggiormente le note fruttate, come la ciliegia, i frutti di bosco e la prugna. Al gusto è secco, morbido, tannico e decisamente fresco. Non è un vino adatto a lunghi invecchiamenti: la tipologia Superiore, affinata per 10 mesi e con un maggiore contenuto di alcol, presenta un profilo organolettico più complesso ed una maggiore morbidezza.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Dolcetto di Diano d'Alba DOCG → colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico;

Dolcetto di Diano d'Alba Superiore → colore: rosso rubino; odore: fruttato e caratteristico; con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, ammandorlato, armonico.

ABBINAMENTO: Minestre asciutte e in brodo, primi piatti con salse saporite, carni di lepre e pollo, e formaggi tipici piemontesi come il Bra e la Toma.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%; 12,5% (superiore)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

LONGEVITÀ: 2-5 anni

NOME VINO: DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE DOCG - VINO DOCG
dal 17.09.2008

TIPOLOGIE VINO: “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” ;
“Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” “riserva” ; “Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” “vigna” ;
“Dolcetto di Ovada Superiore” o “Ovada” “vigna” “riserva” .

REGIONE: Piemonte (Alessandria)

VITIGNI: Dolcetto 100%

AFFINAMENTO: affinamento almeno 12 mesi; in commercio dal 1° novembre dell' anno di raccolta delle uve

Superiore → affinamento almeno 20 mesi; in commercio dal 1° novembre dell' anno di raccolta delle uve.

DESCRIZIONE: Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Dolcetto di Ovada Superiore → colore: rosso rubino tendente al granato; odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno; sapore: asciutto, con sentore mandorlato e/o sentore di frutta;

Riserva → colore: rosso rubino tendente al granato; odore: vinoso, talvolta etereo, caratteristico, talvolta con sentore di legno; sapore: asciutto, con sentore mandorlato, talvolta con sentori di frutta e/o speziati;

ABBINAMENTO: Arrostiti di carni bianche e rosse, salumi, agnolotti, ravioli, taglierini, paste e risotti con sughi di carne di funghi, polenta, piatti a base di funghi, formaggi freschi e mediamente stagionati. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o Castelmagno. Da provare con il brasato di carne.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%; 13% (riserva).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

LONGEVITÀ: Pur avendo caratteristiche atte all'invecchiamento, è un vino di pronta bevibilità.

NOME VINO: ERBALUCE DI CALUSO DOCG - VINO DOCG dal 08.10.2010

TIPOLOGIE VINO: “Erbaluce di Caluso”

“Erbaluce di Caluso” spumante

“Erbaluce di Caluso” passito

“Erbaluce di Caluso” passito riserva

REGIONE: Piemonte

VITIGNI: Erbaluce 100%

AFFINAMENTO: spumante → affinamento in bottiglia per almeno 15 mesi;

passito → affinamento di almeno 36 mesi; in commercio dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia

passito riserva → affinamento di almeno 48 mesi; in commercio dal 1° novembre del 4° anno successivo alla vendemmia

DESCRIZIONE:

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Erbaluce di Caluso → colore: giallo paglierino; odore: vinoso, fine, caratteristico; sapore: secco, fresco, caratteristico;

spumante → spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: delicato, caratteristico; sapore: fresco, fruttato, caratteristico;

passito → colore: dal giallo oro all'ambrato scuro; odore: delicato, caratteristico; sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

passito riserva → colore: dal giallo oro all'ambrato scuro; odore: intenso, caratteristico; sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato;

ABBINAMENTO: passito → cioccolato bianco, blu del moncenisio, caprino di lunga stagionatura;

spumante → terrina di salmone e zucchine

bianco → dentice al forno con erbe aromatiche, faraona glassata agli agrumi, orata al forno, carpaccio di tonno, cappelletti gratinate, triglie al cartoccio.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11% (erbaluce di caluso); 11,5% (spumante); 17% (passito e passito riserva).

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

LONGEVITÀ:

NOME VINO: GATTINARA DOCG - VINO DOCG dal 20.10.1990

TIPOLOGIE VINO: Gattinara; Gattinara Riserva

REGIONE: Piemonte (Vercelli)

VITIGNI: • Nebbiolo (Spanna) dal 90 al 100%.

• Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Uva Rara, purché detti vitigni complessivamente non superino il 10% del totale .

AFFINAMENTO: Gattinara → affinamento 35 mesi di cui almeno 24 in legno; in commercio dal 1° Ottobre del 3° anno successivo a quello della raccolta delle uve **35 mesi (di cui 24 in legno)**

Gattinara Riserva → affinamento 47 mesi di cui almeno 36 in legno; in commercio dal 4° anno successivo a quello della raccolta delle uve

DESCRIZIONE: Il colore è quello tipico dei vini a base di Nebbiolo, rosso moderatamente intenso con riflessi granati che aumentano con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e complesso: al naso emergono note di fiori secchi, rosa, viola, note fruttate di ciliegia e frutti di bosco; non sono meno intense le note speziate di pepe, chiodi di garofano, tabacco e vaniglia. Il gusto è caratterizzato da elevate struttura e tannicità, che vengono adeguatamente ammorbidite con la maturazione e l'affinamento.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Gattinara → colore: rosso granato con leggere sfumature aranciato; odore: fine, gradevole, speziato con lievi sentori di viola; sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;

Gattinara riserva → colore: rosso granato tendente all'aranciato; odore: fine che ricorda quello della viola, specie se molto invecchiato; sapore: asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo;

ABBINAMENTO: Gattinara DOCG, avendo subito un certo periodo di maturazione, si abbina molto bene a piatti di pasta saporiti, piatti saporiti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%; 13% (riserva)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 10-20 anni

NOME VINO: GHEMME DOCG - VINO DOCG dal 29.05.1997

TIPOLOGIE VINO: Ghemme, Ghemme riserva.

REGIONE: Piemonte (Novara)

VITIGNI: • Nebbiolo (Spanna).

• E' consentito l'utilizzo dei vitigni Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) da soli o congiuntamente fino ad un max del 15%.

AFFINAMENTO: Ghemme → affinamento 34 mesi di cui almeno 18 in legno; in commercio dal 1° settembre del terzo anno successivo alla vendemmia;

Riserva → affinamento 46 mesi di cui almeno 24 in legno; in commercio dal 1° settembre del quarto anno successivo alla vendemmia

DESCRIZIONE: Il Ghemme si presenta di colore **rosso rubino**, con riflessi che tendono al granata. Ha un profumo caratteristico, che ricorda la **violetta**, con sentori speziati e di liquirizia. Al palato è asciutto, sapido, strutturato, con un fondo gradevolmente amarognolo.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Ghemme → colore: rosso rubino anche con riflessi granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: asciutto, sapido, con fondo gradevolmente amarognolo, armonico;

Riserva → colore: rosso rubino tendente al granata; odore: profumo caratteristico, fine, gradevole ed etereo; sapore: sottile, asciutto, sapido, armonico, austero ma vellutato, con fondo gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTO: Carni rosse brasate e marinate nello stesso vino, selvaggina, lepre, cinghiale, spezzatino di asino, filetto di bue, formaggi a pasta dura stagionati e arrostiti di carne bianca. Cacciagione, brasati, risotto ai funghi porcini. Questo vino è il compagno ideale di primi piatti con ragù di carne, ma è perfetto anche con arrostiti di carni rosse e bianche, brasati e stufati. È ideale con i formaggi stagionati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%; 12,5% (riserva)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: è consigliabile berlo entro 3 anni.

NOME VINO: MOSCATO DI CANELLI DOCG - VINO DOCG dal 15.04.2019

TIPOLOGIE VINO: • Canelli o Moscato di Canelli

- Canelli o Moscato di Canelli Riserva
- Canelli o Moscato di Canelli Vigna
- Canelli o Moscato di Canelli Riserva Vigna

REGIONE: Piemonte (Asti)

VITIGNI: Moscato bianco 100%

AFFINAMENTO:

DESCRIZIONE: Dall'aspetto giallo paglierino brillante e con lievi riflessi dorati, con una spuma fine ed un perlage persistente. Questo accompagnato da un profumo fragrante e piacevole con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi e uva passa. Fino ad arrivare al suo sapore pieno, molto strutturato armonico e moderatamente dolce. Con un retrogusto di aromi fruttati.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: da giallo paglierino tenue a giallo oro intenso brillante con l'affinamento e invecchiamento; odore: muschiato, floreale, fruttato, agrumato, con l'affinamento e invecchiamento può presentare sentori più complessi di frutta matura, frutti canditi, vegetali balsamici e minerali; sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con lieve aroma di uva moscato talvolta vivace.

ABBINAMENTO: Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C

LONGEVITÀ: si consiglia di consumarlo giovane

NOME VINO: NIZZA DOCG - VINO DOCG dal 05/09/2014

TIPOLOGIE VINO: Nizza, Nizza Riserva

REGIONE: Piemonte (Asti)

VITIGNI: Barbera 100%

AFFINAMENTO: Nizza → affinamento minimo 18 mesi, di cui almeno 6 in botte

Riserva → affinamento minimo 30 mesi, di cui almeno 12 in botte

DESCRIZIONE: Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è intenso e caratteristico, con note di frutta sciroppata, spezie, tabacco. In bocca è secco, corposo, armonico e rotondo con finale caldo, lungo e avvolgente.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Nizza → colore: rosso rubino, intenso; odore: intenso caratteristico, etereo; sapore: secco, corposo, armonico e rotondo;

Riserva → colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso caratteristico, etereo; sapore: secco, corposo, armonico e rotondo;

ABBINAMENTO: Carni rosse brasate e marinate nello stesso vino, selvaggina, lepre, cinghiale, spezzatino di asino, filetto di bue, formaggi a pasta dura stagionati e arrostiti di carne bianca. Piatti importanti di carni rosse, brasati e selvaggina, formaggi stagionati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 10 anni

NOME VINO: ROERO DOCG - VINO DOCG dal 07.12.2004

TIPOLOGIE VINO: «Roero»;

- «Roero» riserva;
- «Roero» Arneis;
- «Roero» Arneis spumante.

REGIONE: Piemonte

VITIGNI: La denominazione “Roero” senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica →

- Nebbiolo (min. 95%);
- possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un max del 5%.

La denominazione “Roero” Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica →

- Arneis (min. 95%);
- possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un max del 5%.

AFFINAMENTO: Roero → affinamento 20 mesi di cui almeno 6 in legno; in commercio dal 1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve;

Roero riserva → affinamento 32 mesi di cui almeno 6 in legno; in commercio dal 1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve;

Roero Arneis bianco → affinamento minimo 4 mesi; in commercio dal 1° marzo del primo anno successivo alla raccolta delle uve

Roero Arneis bianco riserva → affinamento minimo 16 mesi; in commercio dal 1° marzo del secondo anno successivo alla raccolta delle uve.

DESCRIZIONE: Un vino che ha una doppia anima: le sfumature intense ed eleganti per la versione color rosso rubino vs il bouquet fresco e fruttato della versione Arneis.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE:

Roero → colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

Roero Riserva → colore: rosso rubino o granato; odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno; sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

Roero o Roero Arneis → colore: dal giallo paglierino al giallo dorato; odore: delicato, caratteristico con eventuale sentore di legno; sapore: secco, elegante, armonico;

Roero riserva o Roero Arneis riserva → colore: dal giallo paglierino al giallo dorato; odore: delicato, caratteristico con eventuale sentore di legno; sapore: secco, elegante, armonico;

Roero spumante o Roero Arneis spumante → spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia; sapore: da brut nature a dolce; elegante e armonico;

ABBINAMENTO:

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5% (spumante); 12% (roero arneis, roero arneis riserva); 12,5% (roero, roero riserva)

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

LONGEVITÀ:

**NOME VINO: RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG - VINO DOCG
dal 08.10.2010**

TIPOLOGIE VINO: rosso

REGIONE: Piemonte (Asti)

**VITIGNI: • Ruchè (min. 90%);
• Barbera e Brachetto da soli o congiuntamente: massimo 10%.**

AFFINAMENTO:

DESCRIZIONE: Di colore rosso rubino non troppo carico, ha un profumo intenso ed originale, con note floreali e speziate, talvolta unite a sentori di frutti di bosco e marasca. Al sapore risulta asciutto, armonico e gradevolmente morbido, con buona persistenza aromatica.

**CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei talvolta anche tendenti all'aranciato; odore: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, anche speziato con adeguato affinamento;
sapore: secco, rotondo, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo, con leggero retrogusto aromatico, talvolta con sentori di legno.**

ABBINAMENTO: Può accompagnare tutto il pasto, dagli antipasti ai secondi. Interessante con primi piatti di pasta all'uovo ripiena, salumi, e formaggi di moderata stagionatura. Ravioli cinesi brasati, anatra all'arancia, riso con pollo al curry, patè di fegato con cipolla confit, oca in umido. Antipasti caldi della tipica cucina piemontese, primi piatti al ragù saporito e formaggi di media stagionatura. La versione Amabile del Ruchè si abbina bene con crostate di frutta.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

LONGEVITÀ:

NOME VINO: TERRE ALFIERI DOCG - VINO DOCG dal 03.09.2020

TIPOLOGIE VINO: Vini bianchi:

“Terre Alfieri” Arneis

“Terre Alfieri” Arneis Superiore

Vini rossi:

“Terre Alfieri” Nebbiolo

“Terre Alfieri” Nebbiolo Superiore “Terre Alfieri” Nebbiolo Riserva

REGIONE: Piemonte (Asti, Cuneo)

VITIGNI: “Terre Alfieri”

- Arneis dall'85% al 100%;
- possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

“Terre Alfieri” Nebbiolo

- Nebbiolo dall'85% al 100%;
- possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 15 %.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Terre Alfieri Arneis, anche con menzione

“vigna” → colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati; odore: delicato, fragrante talvolta floreale; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;

Terre Alfieri Arneis Superiore, anche con menzione “vigna” → colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati; odore: delicato, fragrante talvolta floreale; sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo;

Terre Alfieri Nebbiolo, anche con menzione “vigna” → colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Terre Alfieri Nebbiolo Superiore, anche con menzione “vigna” → colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico;

Terre Alfieri Nebbiolo Riserva, anche con menzione “vigna” → colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola; sapore: asciutto, pieno, armonico;

ABBINAMENTO: Arrostiti, brasati, formaggi a media stagionatura.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (Terre Alfieri Arneis); 12,5% (superiore); 13% (Terre alfieri Nebbiolo); 13,5% (Terre alfieri Nebbiolo superiore, riserva)

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

LONGEVITÀ: