

IL CHIOSSO

NADA

OSVALDO BARBERIS

M^{CANTINA}
MASSARA

NIZZA SILVANO

Matteo Colla

Wine Selection

il Rocchin

TERRE DI
SARIZZOLA

CROTIN

Cascina Barisel

ZOPPI CRISTINA

ROBERTO CROSIO



*Wineculture is the science,
production and study of grapes!*



Matteo Colla

BRAND & EXPORT MANAGER



Great Wines from Piedmont

Piedmont... my land!!!



*They produce wines
from almost
all the
Piedmont areas*



*Some people say I have the “best job in the world”.
They may be right. And the best part is finding interesting
and often unique wines that deliver more than you expect.*



Contents



		PAG.
IL CHIOSSO	Gattinara (VC)	5
CANTINA MASSARA	Verduno (CN)	6
NADA GIUSEPPE 	Treiso (CN)	7
NIZZA SILVANO	Fraz. Balla Lora - Santo Stefano Roero (CN)	8
OSVALDO BARBERIS 	Borgata Valdibà - Dogliani (CN)	9
TERRE DI SARIZZOLA 	Fraz. Sarizzola - Costa Vescovato (AL)	10
IL ROCCHIN	Località Vallemme - Gavi (AL)	11
CASCINA BARISEL	Regione San Giovanni - Canelli (AT)	12
CROTIN 1897 	Maretto (AT)	13
ZOPPI CRISTINA 	Fraz. Pergatti Collina - Viarigi (AT)	14
ROBERTO CROSIO	Candia Canavese (TO)	15



Matteo Colla

BRAND & EXPORT MANAGER



Il mio primo approccio con il vino è avvenuto molto presto, quando durante gli anni delle scuole medie andavo a pranzo dai miei nonni materni e mio nonno, con la forchetta, aggiungeva nel mio bicchiere d'acqua qualche goccia di vino rosso (rigorosamente preso da un bottiglione da 1,5 litri vecchio stile) ed io iniziavo ad apprezzare questa interessante variante alla classica acqua.

Poi negli anni, grazie sempre a mio nonno, mio zio (per alcuni anni gestore di una enoteca) ed a un mio vecchio amico, mi sono sempre più avvicinato a questo bellissimo mondo dove ogni giorno si impara qualcosa e dove sempre ogni giorno si ha la possibilità di trasmettere a qualcuno un po' della propria passione.

All'inizio ho collaborato con un'azienda che si occupava principalmente di organizzazione di eventi eno-gastronomici abbinando vini tipici Piemontesi a cibo tipico della nostra bellissima regione. Questo mi ha permesso di iniziare ad assaggiare ottimi vini e conoscere chi realmente li produceva.

In seguito, per venire incontro alle esigenze sempre più insistenti delle piccole aziende Produttrici ci siamo sempre più orientati verso la ricerca di clienti all'estero che potessero importare e vendere i vini delle piccole cantine Piemontesi che non avevano il tempo materiale per seguire i vari mercati esteri con l'attenzione che necessitano.

Dopo un certo periodo ho sentito la necessità di rendermi indipendente, così nel 2015 è nato il mio nuovo progetto: essere l'Export Manager di queste piccole aziende vinicole che hanno creduto in me e che mi hanno ufficialmente affidato la gestione commerciale per i mercati esteri. Queste aziende, essendo piccole e con tante attività di cantina e vigna da portare avanti, non hanno le possibilità di assumere e farsi carico da sole di una persona che gli segua le vendite e i contatti esteri.

Quindi abbiamo creato questo gruppo di aziende che si suddividono il mio tempo e il mio impegno, sobbarcandosi i costi della mia attività e condividendo con me idee, obiettivi e passione e a volte sogni... Durante i vari viaggi da me svolti con i miei produttori mi sono sempre posto come parte integrante dell'azienda, cercando sempre di spiegare bene il mio ruolo e la mia posizione per evitare di essere considerato un ostacolo e/o una barriera tra l'importatore e il produttore bensì un aiuto per entrambi per creare nuove sinergie e nuovi business.

I punti cardine del nostro gruppo sono:

- condivisione dei costi, delle attività e degli obiettivi attraverso dei budget e programmi annuali
- assaggio in condivisione di tutti i prodotti di tutte le aziende del gruppo, per permettere a tutti di sapere quali prodotti verranno proposti insieme ai propri.
- Concentrare la prima fase del contatto verso nuovi possibili clienti sui 3 vini più rappresentativi di ogni azienda
- Condivisione per ogni azienda dei propri clienti e contatti per farli diventare clienti di altre aziende del gruppo
- Incoming per i clienti attuali e potenziali per far loro visitare e conoscere anche le altre realtà del gruppo

LE PASSIONE, LE IDEE E GLI OBIETTIVI NON MANCANO...
ED I RISULTATI SONO GIÀ UNA REALTÀ!



My approach with wines happened very early in my life. I was

11-12 years old; I usually went to lunch after school at my grandparents; my grandpa (with the fork) use to add some tears of red wines (taken from an old style big glass bottle of glass) in my water glass. I started to appreciate in this way this amazing option to water!

After this, through the years, even thanks to my grandfather, my uncle (for some years' owner of an "enoteca" a wine shop) and a friend of mine, I continued to get closer and closer to this beautiful world, where every day you can learn something new and where also every day you have the possibility to pass down to someone else part of your passion.

In the beginning, I worked together within a company that organized tasting events with typical food and wine from our beautiful land, Piedmont. This allowed me to start to both taste very good wines and to know closely the winemakers.

After this, I took the opportunity, seeing the need of little family wineries, to work with them hired in a company that was looking for new customers in foreign markets. Those small farms won't have a chance otherwise to show and sell their wines in terms of time and resources and the attention they deserve.

After 2 years within this company I felt in me the need to walk alone and carry on my own project.

Some family producers decide to form a group and I have officially entrusted the commercial management for the foreign market.

This project is to be the export manager of these family wineries that believed in me. Because they are small with a lot of things to do in the cellar and in the vineyards, they are limited commercially. The ability to hire a professional manager only for them that follow all the sales and contact in the foreign market is crucial.

So, we created this portfolio / group that share my time and my efforts sharing all the cost of my job but also the ideas, goals, passion and (sometimes) dreams. During my trips, fairs, etc. etc. with my wineries I introduce myself as an employee and part of the winery itself; it is a way to better explain my role and my tasks so to avoid to be considered an obstacle or a wall between the importer and the winery but instead a facilitator for both parts to build business opportunities.

Key points of our group:

- sharing of the costs, the activities and objectives through budgets and annual planning;
- tasting panel of all the wines every winery of the group; this to all to know which wines will be shown to the importers and customers;
- focus the first phase of the contact only on the top 3 wines per each winery;
- sharing the current customers of each wines with the group; to make them customers of other wineries of the group;
- incoming of the current and potential customers to show them the other wineries of the group.

THE PASSION, IDEAS AND OBJECTIVES NOT MISSING...
AND THE RESULTS ARE ALREADY A REALITY!





WINERY: IL CHIOSSO

Il Chiosso, Cantina Vini Alto Piemonte - Viale Guglielmo Marconi, 45-47-47A
13045 Gattinara (VC) - Piemonte - Italy
web: www.ilchiossogattinara.it



GATTINARA DOCG

 Vino prodotto in Alto Piemonte sul terreno a base acida, nel comune di Gattinara; composto principalmente da porfidi di antichissima origine vulcanica che donano caratteri nobili ed austeri al Nebbiolo.

Raccolta: A mano durante la prima quindicina di ottobre - Vitigno: 100% Nebbiolo - Alcool: 14% vol. - Acidità Totale: 6 g/l - Zuccheri: 1 g/l.

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato - Sapore: Asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità - Odore: Fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio - Calice di Servizio Consigliato: Calice da degustazione classico - Temperatura di Servizio Consigliata: 18-20 °C - Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti, carni e formaggi stagionati.

 *Wine maked in the village of Gattinara, in the high Piedmont on Volcanic and acid soil composed by porphyry of ancient volcanic origin that give characters noble and austere Nebbiolo.*

Harvest: By hand during the first fortnight of October - Blend of Grapes: 100% Nebbiolo - Alcohol: 14% vol. - Total Acidity: 6 g/l - Sugar: 1 g/l

Color: Deep ruby red with garnet red shades - Taste: Fresh, harmonious, very persistent, with a pleasantly bitter after taste - Fragrance: Fine, airy, with balsamic notes, tobacco and hints of spices - Recommended Serving Glass: Baloonglass - Recommended Serving Temperature : 18-20 °C - Matching Food: Roast or boiled meat, red meat, seasoned cheese.



GHEMME DOCG

 Vino prodotto in Alto Piemonte sul terreno a base acida, nel comune di Ghemme; composto principalmente da argille e ciottoli che donano caratteri eleganti e fini al Nebbiolo.

Raccolta: A mano prima quindicina di ottobre - Vitigno: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina - Alcool: 13% vol. - Acidità Totale: 5,5 g/l - Zuccheri: No

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato - Sapore: Asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità - Odore: Nobile ed austero con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio - Calice di Servizio Consigliato: Calice tipo "Baloon" - Temperatura di Servizio Consigliata: 18-20 °C - Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti, carni e formaggi stagionati.

 *Wine maked in the village of Ghemme, in the high Piedmont on acid soil composed by clay and pebbles that give character and elegant fine Nebbiolo.*

Harvest: By hand, during the first half of October - Blend of Grapes: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina - Alcohol: 13% vol. - Total Acidity: 5,5 g/l - Sugar: No

Color: Deep ruby red with garnet red shades - Taste: Fresh, harmonious, very persistent, with a pleasantly bitter after taste - Fragrance: Fine, airy, with hints of fruit and spicy notes - Recommended Serving Glass: Baloonglass - Recommended Serving Temperature: 18-20 °C - Matching Food: Roast or boiled meat, red meat, venison and seasoned cheese.



NEBBIOLO DOC COLLINE NOVARESI

 Vino prodotto in Alto Piemonte sul terreno a base acida, nel comune di Ghemme e Sizzano; composto principalmente da argille e sabbia che donano caratteri morbidi ed equilibrati al Nebbiolo.

Raccolta: A mano dopo la seconda metà di Settembre - Vitigno: 85% nebbiolo 15% vespolina - Alcool: 13,5% vol. - Acidità Totale: 5,5 g/l - Zuccheri: No

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato - Sapore: Asciutto, equilibrato, morbido, vellutato - Odore: Nobile, elegante con esuberanti note di spezie - Calice di Servizio Consigliato: Calice tipo "Baloon" - Temperatura di Servizio Consigliata: 18-20 °C - Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti, carni e formaggi stagionati.

 *Wine maked in the village of Ghemme and Sizzano, in the high Piedmont on acid soil composed mainly of clay and sand that give character soft and balanced Nebbiolo.*

Harvest: By hand, during the second half of September - Blend of Grapes: 100% Nebbiolo - Alcohol: 13,5% vol. - Total Acidity: 5,5 g/l - Sugar: No

Color: Deep ruby red with garnet red shades - Taste: Fresh, harmonious, persistent, with a pleasantly bitter aftertaste - Fragrance: Fine, airy, with hints of violet, tobacco, coffee - Recommended Serving Glass: Large tasting glass - Recommended Serving Temperature: 18-20 °C. - Matching Food: First courses, roast or boiled meat, red meat, seasoned cheese.

Altri vini prodotti / Other wines produced:

GATTINARA DOCG RESERVE - GATTINARA DOCG "GALIZJA" - GATTINARA DOCG "TERRE VULCANICHE" - GHEMME DOCG "TERRE MORENICHE" - COLLINE NOVARESI DOC VESPOLINA - COLLINE NOVARESI DOC WHITE - COLLINE NOVARESI DOC ROSÉ - COLLINE NOVARESI DOC SPANNA - FARA DOC - SIZZANO DOC



WINERY: CANTINA MASSARA

Azienda Agricola e Vitivinicola Burlotto Gian Carlo - Via Capitano Laneri, 6
12060 Verduno (CN) - Italy
web: www.cantinamassara.it



BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO DOCG

 Vitigno: Nebbiolo da Barolo.
Gradazione alcolica minima: 13,50%.

Colore: rosso granato con riflessi arancione.
Profumo: caratteristico, etereo, gradevole, intenso.
Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.
Temperatura di servizio: 18-20°C.
Abbinamenti: secondi di carne importante, formaggi stagionati dal gusto forte.
Note: aprire la bottiglia da due a tre ore prima, versare in un decanter.

 Grape: Nebbiolo da Barolo.
Minimum alcohol content: 13,50%.

Color: garnet red with orangey glints.
Bouquet: characteristic bouquet, ethereal, pleasant, intense.
Taste: dry, full, robust, austere but velvety, balanced.
Serving temperature: 18-20°C.
Serving suggestions: important second course meat dishes, strong mature cheeses.
Notes: open two or three hours before serving and decant.



BARBERA D'ALBA DOC

 Vitigno: Barbera.
Gradazione alcolica minima: 13,00%.

Colore: rosso rubino da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'affinamento.
Profumo: vinoso, intenso, caratteristico, profumo delicato.
Sapore: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico.
Temperatura di servizio: 18°C.
Abbinamenti: primi piatti.
Note: vino col carattere tipico dei piemontesi: rude, testardo, forte, deciso, caparbio e silenzioso.

 Grape: Barbera.
Minimum alcohol content: 13,00%.

Color: ruby red when young tending to garnet red after ageing.
Bouquet: vinous, intense, characteristic, delicate bouquet.
Taste: dry, with body, marked acidity, slightly tannic.
Serving temperature: 18°C.
Serving suggestions: first courses.
Notes: wine with typically piedmontese character: simple, strong and reserved.



VERDUNO PELAVERGA DOC

 Vitigno: Pelaverga.
Gradazione alcolica minima: 12,50%.

Colore: rosso rubino più o meno carico, con riflessi cerasuoli o violetti.
Profumo: intenso, fragrante, fruttato, con caratterizzazione fruttata.
Sapore: secco, fresco, caratteristicamente vellutato ed armonico.
Temperatura di servizio: 18-20°C.
Abbinamenti: secondi piatti e formaggi, ottimo abbinamento anche con i dolci.
Note: per la sua freschezza e fragranza non necessita di ulteriore invecchiamento.

 Grape: Pelaverga.
Minimum alcohol content: 12,50%.

Color: ruby red of varying intensity, with ruddy or violet glints.
Bouquet: intense, fragrant, with fruity character.
Taste: dry, fresh, characteristically velvety and balanced.
Serving temperature: 18-20°C.
Serving suggestions: second courses and cheeses, excellent with desserts.
Notes: for its freshness and fragrance, does not require ageing.

Altri vini prodotti / Other wines produced:

BAROLO DOCG "MASSARA" - BAROLO DOCG "MONVIGLIERO" - LANGHE NEBBIOLO DOC - BARBERA ALBA SUPERIOR DOC - DOLCETTO D'ALBA DOC -
LANGHE FAVORITA DOC - RED WINE CARLIN (100% NEBBIOLO)



WINERY: **NADA GIUSEPPE**



Azienda Vitivinicola Nada Giuseppe - Via Giacosa, 12/A
12050 Treiso (CN) - Italy
www.nadagiuseppe.com



BARBARESCO D.O.C.G. CASMAR

 Uva: Nebbiolo 100% - Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura di 30-32°C per favorire l'estrazione di tannini ed antociani. La macerazione si protrae per 30 giorni in botti di acciaio inox. Giornalmente si effettuano rimontaggi e follature oltre ad 1-2 délestage. Il vino rimane in acciaio fino a fine anno; in tale periodo si effettuano frequenti travasi per favorire l'illimpidimento.

Affinamento: in botticelle da 1.000 litri ed in tonneau da 500 litri per 12 mesi, altri 24 mesi di invecchiamento in botte grande ed in seguito all'affinamento ulteriori 6-8 mesi in bottiglia. Grande eleganza ed austerità, un bouquet floreale con note fruttate. Esprime il meglio dopo 6-8 anni dall'imbottigliamento e si eleva nel tempo fino a 25-30 anni. Consigli per la consumazione: carni rosse, selvaggina, formaggi - Temperatura di servizio: 18-19°C.

 *Varietal: Nebbiolo - Characteristics: The colour is garnet red with orange reflections. The bouquet is ethereal and intense with floral notes of roses and violets and soft oak. The taste is dry and full-bodied with a long and harmonic finish.*

Food pairings: It is a wine that pairs well with meat and wild game dishes and aged cheese. A wine to meditate over. - Cellaring: A serious wine that is approachable now but will be optimal in 8-12 years with the ability to age up to 25 years. Serving temperature: 20°C (68°F) Decanting recommended.



BARBARESCO D.O.C.G. "CASOT"

 Uva: Nebbiolo 100% - Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura di 30-32°C per favorire l'estrazione di tannini ed antociani. La macerazione si protrae per 20-25 giorni in botti di acciaio inox. Giornalmente si effettuano rimontaggi e follature oltre ad 1-2 délestage.

Il vino rimane in acciaio fino a fine anno; in tale periodo si effettuano frequenti travasi per favorire l'illimpidimento. Affinamento: in botti grandi di 3-4.000 litri, in botticelle da 1.000 litri ed in tonneau da 500 litri; 24 mesi di invecchiamento in botte ed in seguito all'affinamento ulteriori 6-8 mesi in bottiglia. Un vino di eccezionale finezza, mai coperto dalle note legnose nel rispetto dello stile tradizionale della produzione.

Consigli per la consumazione: carni rosse, selvaggina, formaggi - Temperatura di servizio: 18-19°C

 *Varietal: Nebbiolo - Characteristics: The color is garnet red with orange reflections. The bouquet is ethereal and intense with floral notes of roses and violets and soft oak. The taste is dry and full-bodied with a long and harmonic finish.*

Food pairings: It is a wine that pairs well with meat and wild game dishes and aged cheese. A wine to meditate over. - Cellaring: A serious wine that is approachable now but will be optimal in 8-12 years with the ability to age up to 25 years. - Serving temperature: 20°C (68°F) Decanting recommended



LANGHE BIANCO D.O.C. "ARMONIA"

 Uva: da un uvaggio di Arneis, Sauvignon - Vinificazione: in bianco, macerazione prefermentativa a freddo, decantazione ed illimpidimento del mosto a freddo (10°C), successiva fermentazione a 17-18°C per mantenere i profumi tipici dei vitigni e dei lieviti. Lungo stazionamento sulle fecce, filtrazione sterile pre-imbottigliamento. Residuo zuccherino di 3 - 4 g/L.

Caratteristiche: il colore è giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Il profumo è floreale e ricorda il lievito e la crosta di pane; l'uva Sauvignon conferisce una lieve nota olfattiva molto gradevole. Il sapore è persistente, fresco e molto delicato.

Consigli per la consumazione: è un bianco molto corposo che si distingue per i profumi molto intensi, ottimo per aperitivi, piatti di pesce e antipasti leggeri. Esprime il meglio entro 2 anni dall'imbottigliamento. Temperatura di servizio: 9-10°C

 *Varietals: A blend of Arneis, Sauvignon Blanc. - Characteristics: Straw yellow in color with soft golden reflections. It is a full-bodied white wine that distinguishes itself with a very intense bouquet. The bouquet is floral with notes of yeast and bread crust. The taste is very fresh and delicate with a long finish. The Sauvignon Blanc brings an agreeable crispness to this wine.*

Food pairings: Pairs well with light appetizers and fish. - Cellaring: Best if drunk within 2 years. Serving temperature: 10°C (50°F)

Altri vini prodotti / Other wines produced:

LANGHE NEBBIOLO D.O.C. - BARBARESCO D.O.C.G. "MARCARINI" - BARBERA D'ALBA SUPERIOR D.O.C. - ALTA LANGA D.O.C.G. - DOLCETTO D'ALBA D.O.C. - LANGHE RIESLING D.O.C. SPARKLING WINE CLASSIC METHOD MADE BY NEBBIOLO GRAPE - ZERO DOSAGE



WINERY: NIZZA SILVANO

Azienda agricola Nizza Silvano - Fraz. Balla Lora, 29/A
12040 Santo Stefano Roero (CN) - Piemonte - Italy
web: www.nizzasilvano.it



ROERO ARNEIS DOCG "JEMEJ"

 Vitigno: Arneis 100% - Gradazione alcolica min.: 12,50% - Affinamento: affinamento in inox - Colore: paglierino intenso - Profumo: delicato, fresco, fruttato - Sapore: asciutto, gradevolmente aromatico.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C - Abbinamenti: antipasti, primi e secondi piatti delicati, piatti a base di pesce.

 Grapes: Arneis 100% - Min. alcohol content: 12,50% - Aging: aging in stainless steel - Color: intense straw-yellow - Bouquet: delicate, fresh, fruity - Taste: dry, pleasantly aromatic.

Serving temperature: 8 – 10 °C - Serving suggestions: antipasti, first and second courses, delicate dishes, fish dishes.



ROERO DOCG OF COMUNE DI SANTO STEFANO

 Vitigno: Nebbiolo 100% - Gradazione alcolica min.: 13,00% - Affinamento: 22 mesi, 50% del vino in botti di rovere da 10hl, 50% in barrique; seguono 4 mesi in bottiglia - Colore: rosso rubino con riflessi granati - Profumo: delicato, fragrante, sentore di viola - Sapore: asciutto, di buon corpo, vellutato, armonico, di buona persistenza.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C - Abbinamenti: ideale con primi piatti, carni rosse e bianche.

Note: aprire la bottiglia un'ora prima.

 Grapes: Nebbiolo 100% - Min. alcohol content: 13,00% - Aging: 22 months, 50% of the wine in oak casks of 10hl, 50% in barrique, followed by 4 months in bottle - Color: ruby red, with garnet glints - Bouquet: delicate, fragrant, violet bouquet - Taste: dry, full, velvety, balanced, persistent.

Serving temperature: 16 – 18 °C - Serving suggestions: ideal for first courses, red and white meat.

Notes: open one hour before serving.



NEBBIOLO ALBA DOC "BRIC DEL GROSS"

 Vitigno: Nebbiolo 100% - Gradazione alcolica min.: 13,00% - Affinamento: 12 mesi in botti di rovere - Colore: rosso rubino tendente al granato - Profumo: intenso con sentori di bosco - Sapore: pieno, armonico, leggermente tannico.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C - Abbinamenti: antipasti a base di carne, salumi, formaggi.

Note: aprire la bottiglia mezz'ora prima.

 Grapes: Nebbiolo 100% - Min. alcohol content: 13,00% - Aging: 12 months in oak barrels - Color: ruby red, tending to garnet - Bouquet: intense, with hints of woodlands - Taste: full body, balanced, slightly tannic.

Serving temperature: 16 – 18 °C - Serving suggestions: antipasti with meat, salami, mature cheeses, braised meat.

Notes: open half an hour before serving.

Altri vini prodotti / Other wines produced:

BARBERA D'ALBA DOC – BARBERA D'ALBA SUPERIOR DOC – BARBERA ALBA SUPERIOR DOC SELECTION THE VAGEBOND –
ROERO DOCG RESERVE – ROERO ARNEIS WITH AGING IN WOOD – LANGHE ROSATO DOC – SPARKLING WHITE CHARMAT METHOD NIZZA ROYALE



WINERY: OSVALDO BARBERIS



Azienda Agricola Osvaldo Barberis - Borgata Valdibà, 42
12063 Dogliani (CN) - Italy
web: www.osvaldobarberis.com



DOGLIANI DCG "VALDIBÀ"

 Dolcetto 100%, in questo caso il nome sta ad indicare una sottozona prestigiosa del dogliani che grazie ai suoi terreni ricchi ma sciolti e ben areati è in grado di dare origine ad un dolcetto di grande eleganza ed armonia evidenziando profumi floreali di viola accompagnati da piccoli frutti freschi e in confettura, il gusto, di medio corpo, si manifesta equilibrato leggermente sapido con un finale gustativo persistente e fruttato mentre il colore, nel bicchiere, brilla di un rosso rubino, granato intenso.

Alcool in vol (%): 13,5%

 *Dolcetto 100%, in this case the name is referred to a prestigious area of Dogliani that, thanks to its rich but loose soil and airy, is able to originate a Dolcetto of great elegance and harmony highlighting floral bouquet of violet, accompanied by fresh berries and jam. The taste is of a medium-bodied wine, it appears balanced with a slightly tangy taste fruity and persistent ending. The color in the glass shines as a red ruby, pomegranate and intense.*

Alcohol (%): 13,5%



BARBERA D'ALBA DOC "CIESCA"

 Questo vino viene prodotto nel comune di Monforte d'Alba, una zona questa che è in grado di esprimere tutta la potenza della langa grazie ad una altitudine perfetta per la viticoltura ed a terreni calcareo marnosi sciolti capaci di dare vini ricchi strutturati e longevi. Per questo motivo abbiamo deciso di affinare questo barbera in legno lasciandolo riposare per un anno prima della messa in commercio, consentendogli così di ingentilire tutto l'estratto avuto da un'uva quasi surmatura; il vino regala un colore molto intenso granato con evidenti riflessi violacei, un olfatto ampio con note che spaziano dal cioccolato alle spezie conservando quelle floreali della gioventù; il gusto caldo, pieno con leggere sfumature tanniche esprime al meglio la struttura vinosa.

 *This wine is produced in Monforte d'Alba, an area that is able to express the whole power of Langa thanks to a perfect altitude for the viticulture and to a marly limestone soils able to give rich structured and long-lived wines. For this reason we decided to refine this Barbera in wooden barrels, standing for one year before the formal market. In this way the grape is reach of natural extracts. The wine offers an intense garnet color with violet reflections; the smell has notes ranging from chocolate to spices preserving floral notes of youth; the taste is warm with light tannic structure to better express wine's structure.*



DOGLIANI DCG "PUNCIN"

 Dolcetto 100%, il nome deriva dal dialetto in uso sulle nostre colline e sta ad indicare la sommità della collina, quella meglio esposta e soleggiata in grado di maturare al meglio le uve dando origine ad un prodotto ricco e corposo ma nel contempo elegante; infatti nel bicchiere il "Puncin" si esprime con un colore carico, granato molto intenso con riflessi violacei, olfattivamente ricco di sentori di ciliegia, mora e rosa mentre al gusto manifesta tutta la sua potenza con sensazioni quasi palpabili con retrogusto mandorlato persistente e gradevole.

Alcool in vol (%): 14%

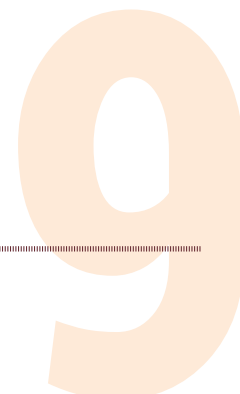
 *Dolcetto 100%, the name comes from the dialect spoken on our hills and indicates the top of the hill best exposed to the sun where grapes can mature originating a rich and full bodied product but elegant at the same time. The "Puncin" is expressed with a loaded color, intense garnet with purple hues, rich olfactory hints of cherry, blackberry and pink while the taste manifests all its power with almost palpable feeling persistent and pleasant aftertaste of almond.*

Alcohol (%): 14%

Altri vini prodotti / Other wines produced:

DOGLIANI DCG WITHOUT SULPHITES - LANGHE BARBERA DOC -

LANGHE NEBBIOLO DOC VISAT - LANGHE NEBBIOLO DOC MONTAJA - LANGHE DOC "NASCETTA"





WINERY: TERRE di SARIZZOLA



Terre di Sarizzola di Mattia Bellinzona - Via Appennini, 6 - Fraz. Sarizzola
15050 Costa Vescovato (AL) - Piemonte - Italy
web: www.terredisarizzola.com



DERTHONA TIMORASSO BIANCORNETTO DOC

 Vitigno: Timorasso 100% - Tipologia del terreno: marnoso limoso calcareo - Tecnica di coltivazione: 4500 ceppi/ettaro con forma di allevamento "guyot" diradamento delle uve e coltivazione del vigneto in conversione biologica - Raccolta uve: tradizionale a mano in cassette. A differenza di molti vini bianchi, esprime il suo massimo dopo un lungo affinamento in bottiglia e "Vino bianco asciutto ottenuto esclusivamente dalle uve Timorasso di una sola vigna denominata Biancornetto essendo posizionata sulla cima di un calanco. Sapido e minerale, di elevato grado alcolico e ottima struttura. Questo vino viene ottenuto solo nelle annate migliori e in quelle più significative per questo vitigno." Temperatura di servizio: 12-14°C

 *Grape variety: Timorasso 100% - Soil composition: marly-silty-calcareous - Cultivation technique: 4500 plants/hectare with "Guyot" type of growing and thinning of the bunches - Vineyards cultivation is converting to organic farming - Grape harvest: hand picking, transported in crates - Type of product: dry white wine obtained from Timorasso grapes native of the area around Tortona - Obtained exclusively from the grapes collected in one single vineyard named Biancornetto which means "white horn", being on top of a limestone badland - Unlike most white wines, it expresses its full potential after a long aging in bottles - On the palate it has elegant structure and long, persistent aftertaste - This wine is obtained only in the best and most significant vintages. Serving temperature: 12 - 14°C*



DERTHONA TIMORASSO DOC

 Vitigno: Timorasso 100% - Tipologia del terreno: marnoso limoso calcareo - Tecnica di coltivazione: 4500 ceppi/ettaro con forma di allevamento "guyot" diradamento delle uve e coltivazione del vigneto in conversione biologica - Raccolta uve: tradizionale a mano in cassette - A differenza di molti vini bianchi, esprime il suo massimo dopo un lungo affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 12-14°C
Abbinamenti: si abbina ottimamente con formaggi saporiti e piatti impegnativi sia di pesce che di carne bianca.

 *Grape variety: Timorasso 100% - Soil composition: marly-silty-calcareous - Cultivation technique: 4500 plants/hectare with "Guyot" type of growing and thinning of the bunches - Vineyards cultivation is converting to organic farming - Grape harvest: hand picking, transported in crates - Type of product: dry white wine obtained from Timorasso grapes, native of the area around Tortona.*

Unlike most white wines, it expresses its full potential after a long aging in bottles - On the palate it has elegant structure and long, persistent aftertaste.

Pairings: it matches well with full-flavoured cheese, and structured fish and white meat dishes.

Serving temperature: 12 - 14°C



BARBERA COLLI TORTONESI MONLEALE DOC

 Vitigno: Barbera 100% - Tipologia del terreno: marnoso calcareo - Tecnica di coltivazione: 4000 ceppi/ettaro con forma di allevamento "guyot" diradamento delle uve e coltivazione del vigneto in conversione biologica, prodotto esclusivamente dalle vigne più vecchie dell'azienda con un'età di oltre 70 anni - Raccolta uve: tradizionale a mano - Tipologia del prodotto: vino rosso strutturato, con elevato grado alcolico, ottenuto solo nelle annate migliori, dal colore rosso rubino carico - Abbinamenti: Si abbina ottimamente con piatti impegnativi a base di carne rossa e cacciagione. Temperatura di servizio: 16-18°C

 *Grape variety: Barbera 100% - Soil composition: marly-calcareous - Cultivation technique: 4000 plants/hectare with "Guyot" type of growing and thinning of the bunches - Vineyards cultivation is converting to organic farming - Obtained exclusively from the farm's oldest vineyards (over 70 years old) - Grape harvest: hand picking - Type of product: structured red wine with high alcoholic content. Obtained only from the best vintages, it has a rich ruby-red colour - Round and pleasing taste but with the typical Barbera acidity, with ripe red and black fruits notes, vanilla aroma and spices hints - Aged 12 to 24 months, depending on the vintages, in medium-sized Oak casks and subsequently bottle-aged for a long time - Pairings: it matches well with full-bodied red meat dishes and game. Serving temperature: 16 - 18°C*

Altri vini prodotti / Other wines produced:

COLLI TORTONESI FAVORITA DOC "MANDORLI" - COLLI TORTONESI ROSSO DOC "GAMBARASCA" - COLLI TORTONESI BARBERA DOC "CAMPO DELLA CHIESA" - "TERRE BIANCHE" WHITE WINE FROM CORTESE GRAPES - QUOTA ROSA WINE MADE BY ANCESTRAL METHOD (PET-NAT)



WINERY: IL ROCCHIN

Il Rocchin di Zerbo S.S. Socierà Agricola - Località Vallemme, 39
15066 Gavi (AL) - Piemonte - Italy
web: www.ilroccchin.it



GAVI DI GAVI DOCG "IL BOSCO"

 Denominazione: Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi - Volume Titolo Alcolometrico: 13% - Capacità Bottiglia: 75 cl. - Ubicazione vigneti: Gavi - Altezza media vigneti: 210 m. s.l.m. - Esposizione: Sud Ovest - Età delle vigne: dai 40 ai 50 anni - Superficie vitata riferita alla denominazione - Gavi Docg: 12 ha (resa in q/ha: ca 70) - Varietà: Cortese (100%)

La vendemmia è eseguita manualmente solitamente a partire dalla fine di settembre, la vinificazione è la classica in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in tini d'acciaio con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Si abbina ottimamente ad antipasti di verdura e preparazioni con salse delicate, antipasti di pesce, riso e pasta con frutti di mare e secondi di pesce e carni bianche. Servire a 10° C in calici di media ampiezza.

 Name: Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi - Alcohol volume: 13% - Bottle Capacity: 75 cl. - Vineyards location: Gavi - Average height of the vineyards: 210 m. asl - Exposure: South West - Age of vines: 40 to 50 years - Area planted refers to the name Gavi DOCG: 12 ha (yield q/ha: about 70) - Variety: Cortese (100%)

The harvest is usually done manually at the end of September, the wine is the classic white with soft pressing of grapes and fermentation in stainless steel tanks using selected yeasts.

It pairs well with appetizers and vegetable dishes with delicate sauces, entrees of fish, rice and pasta with seafood and fish and white meats. Serve at 10° C in goblets of medium size.



GAVI DI GAVI DOCG "SUL TORRENTE"

 Denominazione: Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi - Volume Titolo Alcolometrico: 13% - Capacità Bottiglia: 75 cl. - Ubicazione vigneti: Gavi - Altezza media vigneti: 210 m. s.l.m. - Esposizione: Sud Ovest - Età delle vigne: dai 15 ai 30 anni - Superficie vitata 3 ettari (resa in q/ha: ca 80) - Varietà: Cortese (100%) - L'8-10% fermenta in barrique.

La vendemmia è eseguita solitamente verso la fine di settembre, la vinificazione è la classica in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione in tini d'acciaio con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Si abbina ottimamente ad antipasti di verdura e preparazioni con salse delicate, antipasti di pesce, riso e pasta con frutti di mare e secondi di pesce e carni bianche. Servire a 10° C in calici di media ampiezza.

 Name: Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi - Alcohol volume: 13% - Bottle Capacity: 75 cl. - Vineyards location: Gavi - Average height of the vineyards: 210m. asl - Exposure: South West - Age of vines: 15 to 30 years - Area planted 3 ha (yield q/ha: about 80) - Variety: Cortese (100%) - the 8-10% of the wines fermented in barrique.

The harvest is usually performed in late September, the wine is the classic white with soft pressing of grapes and fermentation in stainless steel tanks using selected yeasts.

It pairs well with appetizers and vegetable dishes with delicate sauces, entrees of fish, rice and pasta with seafood and fish and white meats. Serve at 10° C in goblets of medium size.



DOLCETTO DI OVADA DOC

 Denominazione: Dolcetto di Ovada Doc - Volume Titolo Alcolometrico: 13% - Capacità Bottiglia: 75 cl. - Ubicazione vigneti: San Cristoforo/Castelletto d'Orba - Altezza media vigneti: 250m. s.l.m. - Esposizione: Sud Ovest - Età delle vigne: dai 15 ai 30 anni - Varietà: dolcetto (100%)

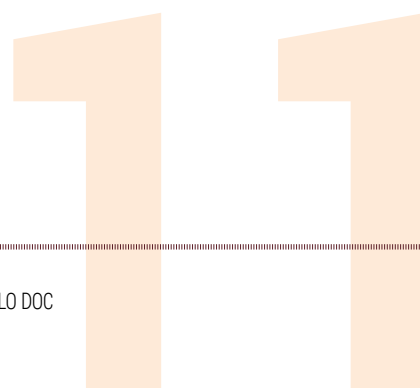
La vendemmia è eseguita solitamente a partire dalla prima metà di settembre. Le operazioni di imbottigliamento avvengono generalmente verso l'inizio di marzo.

 Name: Dolcetto di Ovada Doc - Alcohol volume: 12.5% - Bottle Capacity: 75 cl. - Vineyards location: Saint Christopher/Castelletto d'Orba - Average height of the vineyards: 250m. asl - Exposure: South West - Age of vines: 15 to 30 years - Variety: Dolcetto (100%)

The harvest is usually done in the first half of September. The bottling operations generally take place towards the beginning of March.

Altri vini prodotti / Other wines produced:

GAVI DOCG - CORTESE PIEMONTE DOC - PIEMONTE BARBERA DOC - BARBERA MONFERRATO DOC - MONFERRATO NEBBIOLO DOC





WINERY: **CASCINA BARISEL**

Azienda agricola di Penna Franco - Regione San Giovanni, 30
14053 Canelli (AT) - Piemonte - Italy
web: www.barisel.it



MOSCATO D'ASTI DOCG

 È nel cuore della zona tipica che nasce questo prezioso vino dolce aromatico unico ed inimitabile.

Da vigneti con esposizione sud mezza collina, vendemmia in cassette con selezione, pigiatura e torchiatura soffice, fermentazione del solo mosto a temperatura controllata in autoclave. Imbottigliamento con microfiltrazione sterilizzante.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo spiccatamente aromatico con netti sentori di fiori di acacia, salvia e frutta esotica, sapore dolce, ricco e cremoso, con delicata effervescenza che dona freschezza.

Vino da dessert che si esalta abbinato a pasticceria secca, zabaione, torta di nocciole, amaretti. Servire a 8-10° C. in coppa bassa.

 *This unique and inimitable precious wine comes from the heart of a typical area with south facing hillside vineyards.*

After a careful selection, grapes are harvested into crates, crushed and pressed gently. The must is then fermented into pressurized tanks at a controlled temperature and bottled after a sterilizing microfiltration. Straw yellow colour with golden hues, highly aromatic bouquet with hints of acacia blossom, sage and exotic fruits; sweet, rich and creamy with a delicate effervescence that gives freshness.

A dessert wine that is enhanced paired with pastries, hazelnut cakes and macaroons. Serve at 8-10°C in dessert wine cups.



BARBERA D'ASTI SUP. DOCG "LISTORIA"

 Vitigno 100% Barbera, esposizione vigneto sud mezza collina. Accurata potatura verde e diradamento estivo dei grappoli, vendemmia in cassette, pigiatura con diraspamento e prolungata fermentazione sulle bucce a cappello sommerso, affinamento di 12 mesi in legno, imbottigliamento e affinamento di 6 mesi in vetro.

Colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e tipico con sentori di lampone e mora, sapore pieno e ampio, con note di frutti maturi e confettura.

Si accompagna con primi piatti, secondi di carne e formaggi. Servire a 18/20° in calice.

 *100%. Barbera variety of vine from a middle hillside south facing vineyard. Meticulous green pruning, thinning clusters fruit in summer and harvest into crates. Crushing and de-stemming are followed by a prolonged fermentation on skins with submerged cap, a 12 months refining in barrels, bottling and an additional 6 months bottle ageing. Intense ruby red colour, vinous fragrance with scents of raspberries and blackberries, full and pervasive flavour with hints of ripe fruit and jam.*

The ideal companion for soup, pasta dishes and risotto, main courses featuring meat and cheese. Serve in goblets at 18/20°C.



NIZZA DOCG "LA CAPPELLETTA"

 Uva 100% Barbera proveniente da 2 vigneti storici con esposizione sud situati nei comuni di Nizza Monferrato e San Marzano Oliveto. Vendemmia con selezione e posa in cassette, vinificazione solo delle annate migliori, fermentazione a cappello sommerso, affinamento in Barriques tostatura leggera per 24 mesi, e poi in bottiglie coricate a temperatura costante.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata, profumo pieno con sentori di frutti rossi, viola, tostato dolce e spezie.

Sapore ampio, ed equilibrato, senza cedimenti con note finali di mora e cacao. Richiede abbinamenti forti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Decantare in caraffa e servire a 18/20° in ampi bicchieri.

 *100% barbera grape comes from 2 historic vineyards facing south located in the villages of Nizza Monferrato and San Marzano Oliveto.*

Harvested in crates after a careful selection of the best crops only, it is fermented on skins with submerged cap, aged in barriques and lightly toasted for 24 months in wood before being refined in bottles stored horizontally at a constant temperature. Intense ruby red colour tending towards garnet, full scent with hints of red fruits, violet, spices and sweet toasted. Full, well-balanced flavour with final hints of blackberry and cocoa.

A great wine to be served with important dishes, such as red meats, game and mature cheeses. Decant into a jug before serving at 18/20°C in balloon glasses.

Altri vini prodotti / Other wines produced:

BARBERA D'ASTI DOCG – NIZZA DOCG RESERVE VIGNA DEI PILATI – MONFERRATO DOLCETTO DOC – PIEDMONT CHARDONNAY DOC – MOSCATO PASSITO DOC



WINERY: CROTIN 1897

Crotin 1897 - Via Serra Campia, 8
14018 Mareto (AT) - Piemonte - Italy
web: www.crotin1897.com



PIEMONTE DOC BUSSANELLO "PLISUN"

 Vitigno: Bussanello - Zona di produzione: Monferrato Astigiano, sulle colline del comune di Mareto - Caratteristiche dei vigneti: età media viti in produzione: 10 anni - Esposizione: Est / Nord-Est - Altitudine: 280 m.s.l. - Sistema di allevamento: Guyot classico - resa media: circa 1,5 Kg/vite - Terreno: suoli con buona dotazione calcarea con una prevalenza di argille e tufi blu. Epoca della vendemmia: Seconda metà del mese di settembre - Vinificazione: diraspatura, pigiatura con ghiaccio secco - Fermentazione a temperatura compresa tra i 15 e i 17 °C - Imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia - Numero di bottiglie prodotte: 2500 bottiglie da 0,75 cl - Dati analitici: grado alcolico complessivo: 13% - acidità total: 5,50 g/l

 *Grape: Bussanello - Area of production: Monferrato Astigiano (located on the hills of the Mareto village) - Characteristics of vineyards: average age of productive vines: 10 years - Slope direction: East/Northeast - Altitude: 280 meters above sea level - Vine training system: Guyot (cane trained system) - Average yield: about 1.5 Kg per vine - Soil: calcareous soil with a high amount of blue clay and tuff. Harvest time: First half of September - Winemaking: Destemming - Pressing with dry ice - Duration of maceration (contact of grape skins with must during fermentation): 24 hours at a controlled temperature - Fermentation temperature: 15-17 °C - Bottling: spring following the grape harvest - Number of bottles produced: 2,500 bottles of 0.75 cl - Wine Analysis: Alcohol content: 13 % - Total acidity: 5.50 g/l.*



BARBERA D'ASTI DOCG "LA MARTINA"

 Vitigno: Barbera 100% - Zona di produzione: Monferrato Astigiano, sulle colline del comune di Mareto - Caratteristiche dei vigneti: età media viti in produzione: 10 anni - Esposizione: Sud-Est / Sud-Ovest - Altitudine: 280 m.s.l. - Sistema di allevamento: Guyot classico - resa media: circa 1,5 Kg/vite - Terreno: suoli con buona dotazione calcarea con una prevalenza di argille e tufi blu. Epoca della vendemmia: Seconda metà del mese di settembre - Vinificazione: diraspatura, pigiatura - Fermentazione classica in vasche di acciaio inox con rimontaggio e delestage - Duratura macerazione: 15 giorni - Numero di bottiglie prodotte: 6000 bottiglie da 0,75 cl - Dati analitici: grado alcolico complessivo: 14,5% - acidità total: 5,60 g/l - Estratto secco: 34,10 g/l

 *Grape: Barbera 100 % - Area of production: Monferrato Astigiano (located on the hills of the Mareto village) - Characteristics of vineyards: average age of productive vines: 10 years - Slope direction: Southeast/Southwest - Altitude: 280 meters above sea level - Vine training system: Guyot (cane trained system) - Average yield: about 1.5 Kg per vine - Soil: calcareous soil with a high amount of blue clay and tuff - Harvest time: Second half of September - Winemaking: Destemming and crushing - Classical fermentation in stainless steel vats with pumping and delestage (removing harsh tannins from wines) - Duration of maceration (contact of grape skins with must during fermentation): 15 days - Number of bottles produced: 6,000 bottles of 0.75 cl - Wine Analysis: Alcohol content: 14.5 % - Total acidity: 5.60 g/l - Dry extract: 34.10 g/l*



FREISA D'ASTI DOC "ARIS"

 Vitigno: Freisa 100% - Zona di produzione: Monferrato Astigiano, sulle colline del comune di Mareto - Caratteristiche dei vigneti: età media viti in produzione: 30 anni - Esposizione: Sud-Est / Sud-Ovest - Altitudine: 280 m.s.l. - Sistema di allevamento: Guyot classico - resa media: circa 1,5 Kg/vite - Terreno: suoli con buona dotazione calcarea con una prevalenza di argille e tufi blu. Epoca della vendemmia: Seconda metà del mese di settembre - Vinificazione: diraspatura, pigiatura - Fermentazione classica in vasche di acciaio inox con rimontaggio e delestage - Duratura macerazione: 6-7 giorni - Affinamento: 10 mesi - Numero di bottiglie prodotte: 3500 bottiglie da 0,75 cl - Dati analitici: grado alcolico complessivo: 13,5% - acidità total: 5,50 g/l

 *Grape: Freisa - Region of production Monferrato Astigiano (located on the hills of the Mareto village) - Characteristics of vineyards: average age of productive vines: 30 years - Slope direction: Southeast/Southwest - Altitude: 280 meters above sea level - Vine training system: Guyot (cane trained system) - Average yield: about 1.5 Kg per vine - Soil: calcareous soil with a high amount of blue clay and tuff. Harvest time: Second half of September - Winemaking: Destemming and crushing - Classical fermentation in stainless steel vats with pumping and delestage (removing harsh tannins from wines) - Duration of maceration (contact of grape skins with must during fermentation): 6-7 days - Aging: 10 months in stainless steel vats - Bottling: summer following the grape harvest - Number of bottles produced: 3,500 bottles of 0.75 cl - Wine Analysis: Alcohol content: 13.5 % - Total acidity: 5.50 g/l*

Altri vini prodotti / Other wines produced:

GRIGNOLINO D'ASTI DOC - FREISA ASTI DOC SUPERIOR - PIEDMONT ALBAROSSA DOC - WHITE WINE (100% MALVASIA MOSCATA) - RUCHÈ OF CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG - RED WINE "BEVERIN" 1 LITRE - PIEDMONT PINOT NERO SPARKLING "METODO CLASSICO PAS-DOSE"



WINERY: ZOPPI CRISTINA



Azienda agricola Zoppi Cristina - Fraz. Pergatti Collina, 14/A
14030 Viarigi (AT) - Piemonte - Italy
web: www.zoppicristina.it



BARBERA D'ASTI DOCG

 Vitigno: 100% Barbera - Zona d'origine: Monferrato astigiano, comune di Viarigi - Caratteristiche del vigneto: esposizione sud/ovest, altitudine 500 metri s.l.m., terreno: 60% argille, 20% limo, 20% tufo, sistema di allevamento Guyot, superficie 8 ettari, densità d'impianto 4400 piante. Vinificazione: fermentazione in acciaio inox, malolattica in acciaio con affinamento: in acciaio per 18 mesi, attitudine all'invecchiamento: oltre 10 anni. T° di servizio: 16°-18° dopo aver aperto la bottiglia qualche ora prima.

 Grape: 100% Barbera - Zone of origin: Monferrato/Asti district, municipality of Viarigi - Characteristics of the vineyard: exposure: south / west, altitude: 500 metres s.l.m., soil: 60% clays, 20% silt, 20% tuff - Training system: Guyot surface: 8 hectares - Planting density: 4400 plants - Vinification: fermentation in stainless steel, malolactic in steel refinement: in steel for 18 months attitude to the aging: over 10 years - Service T°: 16-18 after opening the bottle a few hours before.



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

 Vitigno: 100% Ruchè - Zona d'origine: Monferrato astigiano, comune di Viarigi - Caratteristiche del vigneto: sistema di allevamento superficie 4 ettari, densità d'impianto 4500 piante ad ettaro, vendemmia manuale in cassette, fermentazione in acciaio inox e affinamento in acciaio per 12 mesi, attitudine all'invecchiamento 6 Anni-T° di servizio: 16-18 dopo aver aperto la bottiglia qualche ora prima.

 Grape: 100% Ruchè - Zone of origin: Monferrato/Asti district, municipality of Viarigi - Characteristics of the vineyard - Training system: surface: 4 hectares - Planting density: 4500 plants per hectare - Harvest: manual in boxes - Fermentation in stainless steel and aging in steel for 12 months - Aging attitude: 6 years - Service T°: 16-18 after opening the bottle a few hours before.



GRIGNOLINO D'ASTI DOC

 Vitigno: 100% Grignolino - Zona d'origine: Monferrato astigiano, comune di Viarigi - Caratteristiche del vigneto: esposizione sud, altitudine 285 metri s.l.m., terreno sabbie misto calcareo, sistema di allevamento: Guyot, superficie 2 ettari, densità d'impianto 4500 piante ad ettaro, vendemmia manuale in cassette, vinificazione fermentazione in acciaio inox, malolattica in acciaio, affinamento in acciaio per 12 mesi, attitudine all'invecchiamento 6/8 anni. T° di servizio: 14-16 dopo aver aperto la bottiglia qualche ora prima.

 Grape: 100% Grignolino - Zone of origin: Monferrato/Asti district, municipality of Viarigi - Exposure: south - Altitude: 285 meters above sea level. soil: mixed limestone sands - Training system: guyot surface: 2 hectares - Planting density: 4500 plants per hectare - Harvest: manual in boxes vinification fermentation in stainless steel, malolactic in steel - Refining: in steel for 12 months - Aging attitude: 6/8 years Service T°: 14-16 after opening the bottle a few hours before.



WINERY: **ROBERTO CROSIO**

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio - Via Roma, 75 (SS 26)
10010 Candia Canavese (TO) - Piemonte - Italy
web: www.robertocrosio.it



ERBALUCE DI CALUSO DOCG "PRIMAVITE"

 Vitigno: Erbaluce - Sistema di allevamento: pergola canavesana - Età dei vigneti: 15-30 anni - Altitudine: 320-350 mt slm - Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Vendemmia: a mano in cassetta - Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 8 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve e successiva decantazione del mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 5-6 mesi. Imbottigliamento a fine primavera. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi. Temperatura di servizio: 10-12° C

 *Grape variety: Erbaluce - Breeding system: pergola canavesana - Vineyard age: 15-30 years Altitude: 320-350 m a.s.l. - Soil: morainic, with graveled debris and sand Harvest: by hand in crates Winemaking and aging: cryomaceration of bunches for about 8 days in special rooms at 0°C. Soft pressing of the grapes followed by decantation of the must. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 15°C. Aging on its lees in stainless steel tanks for 5-6 months. Bottling at the end of spring. Final aging in bottle for at least 12 months. Serving temperature: 10-12°C*



ERBALUCE DI CALUSO DOCG "COSTAPARADISO"

 Vitigno: Erbaluce - Sistema di allevamento: pergola canavesana - Età dei vigneti: oltre i 35 anni - Altitudine: 320-350 mt slm - Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Vendemmia: a mano in piccole cassette - Vinificazione e affinamento: leggero appassimento dei grappoli in fruttaio per circa 15 giorni. Pigiadirastratura e pressatura soffice delle uve con successiva decantazione del mosto. Inizio della fermentazione in acciaio a temperatura controllata 18° C e successiva fine in botti di rovere francese da 300 l. Affinamento in legno per 12 mesi con batonnage. Imbottigliamento l'anno seguente ad affinamento ultimato. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi. Temperatura di servizio: 14-16° C

 *Grape variety: Erbaluce - Breeding system: pergola canavesana - Vineyard age: more than 35 years Altitude: 320-350 m a.s.l. - Soil: morainic, with graveled debris and sand - Harvest: by hand in small crates Winemaking and aging: light drying of bunches in "fruttaio" (special drying room) for about 15 days. Crushing-destemming and soft pressing of the grapes, followed by decantation of the must. Fermentation starts in stainless steel tanks at a controlled temperature of 18°C and finishes in 300 l French oak barrels. Aging in wood barrels for 12 months with batonnage. Bottling the following year when aging is complete. Final aging in bottle for at least 12 months. Serving temperature: 14-16°C*



ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPARKLING "INCANTO"

 Vitigno: Erbaluce - Sistema di allevamento: pergola canavesana - Età dei vigneti: 10-30 anni - Altitudine: 320-340 mt slm - Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Vendemmia: a mano in cassetta - Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 7 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per circa 9 mesi in batonnage. Rifermentazione in bottiglia per la presa di spuma con successivo affinamento sui lieviti di 36/40 mesi. Degorgement al termine dell'affinamento e ricolmatura con lo stesso vino. Temperatura di servizio: 6-8° C

 *Grape variety: Erbaluce - Breeding system: pergola canavesana - Vineyard age: 10-30 years - Altitude: 320-340 m a.s.l. - Soil: morainic, with graveled debris and sand Harvest: by hand in crates Winemaking and aging: cryomaceration of bunches for about 7 days in special rooms at 0°C. Soft pressing of the whole clusters followed by decantation of the must. Fermentation with selected yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature of 15°C. Aging on its lees in stainless steel tanks for 9 months with batonnage. Re-fermentation in bottle for the prise de mousse, followed by 36/40 months aging on lees. Degorgement and filling with the same wine when aging is complete. Serving temperature: 6-8°C*

Altri vini prodotti / Other wines produced:

ERBALUCE DI CALUSO DOCG "ERBALUS" - ERBALUCE DI CALUSO DOCG "ERB-MC2" - ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPARKLING "INCANTO 80" - CALUSO PASSITO DOCG "EVA D'OR" - CANAVESE ROSSO DOC - PIEMONTE ROSATO DOC "ROSADEIMONTI" - CANAVESE BARBERA DOC "GOCCIANERA" - CANAVESE NEBBIOLO DOC "GEMINI"

Matteo Colla

BRAND & EXPORT MANAGER

Piazza Marmolada, 1 – 10141 Torino – Italy

mobile: +39 339 6907484 phone: +39 011 4278795 skype: teogiovi
email: matteocolla.wine@gmail.com web: www.matteocollawines.com