



## Vini Rossi Piemontesi

## Barbaresco

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Barbaresco](#)
- [Il Barbaresco e le sue caratteristiche principali](#)
- [Le vie del Barbaresco e la sua prima cantina](#)
- [Giacosa: una cantina di tre generazioni](#)
- [La Cantina del Glicine](#)
- [Fontanafredda: una riserva bionaturale](#)
- [Mantenere le caratteristiche originarie del vino nella cantina Chiarlo](#)

## Le Zone di Produzione del Barbaresco



Il vino rosso piemontese, il Barbaresco, nasce nelle Langhe, ossia nella fascia collinare prealpina che si sviluppa nel sud del Piemonte e a est di Alba. La produzione di questo vino è consentita nella provincia di Cuneo, esclusivamente nei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e la parte della frazione "San Rocco" in precedenza facente parte del comune di Barbaresco ed aggregata dal 1957 al comune di Alba. Il Barbaresco prende il nome del paese in cui viene prodotto, luogo in cui un tempo sorgeva una vasta foresta dedicata al dio Marte. I romani chiamarono questa foresta barbarica silva, ossia selva dei barbari, da cui poi derivò, nel Medioevo, il nome Barbariscum, che divenne poi Barbaresco. Questo vino viene prodotto con uve nebbiolo vinificate in purezza. I suoi grappoli sono formati da acini di colore violaceo o azzurrognolo scuro, avvolti da uno stato detto pruina che sembra nebbia. Il vitigno presenta tre varietà principali dette lampia, michet e rosè: il lampia ha grappoli allungati con polpa dolce, acidula e succo incolore; il

michet ha un grappolo raccolto; il rosè è quello che viene coltivato sempre meno. Il terreno in cui viene coltivato il Barbaresco è argilloso, ricco di calcare, con percentuali variabili di calcio e sabbia. La vitivinicoltura di questo vino rosso piemontese gode di un clima continentale.

## Il Barbaresco e le sue caratteristiche principali

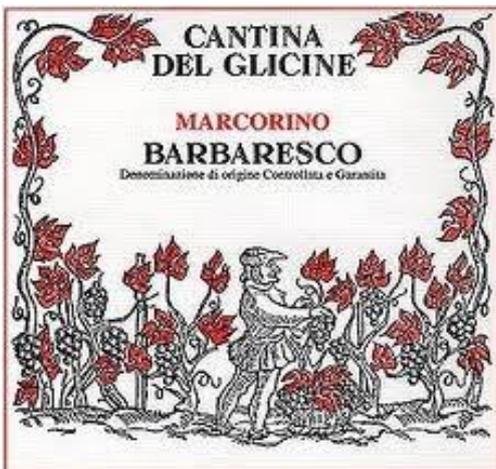
Il Barbaresco è un ottimo vino rosso, la resa dell'uva non deve superare gli 80 quintali per ettaro e deve invecchiare almeno 26 mesi, di cui la metà in botte. Tra le sue caratteristiche organolettiche il Barbaresco annovera un colore rosso granato brillante con riflessi aranciati, un odore caratteristico, etereo,



gradevole e intenso. Il suo sapore è pieno, robusto, austero ma anche vellutato e armonico. Il suo tasso alcolico è pari a 12,5 % vol.

Il Barbaresco va servito a 18° C di temperatura e può essere accompagnato da pietanze quali carni rosse, che siano cotte a lungo, e da formaggi che siano molto stagionati. Alcuni amanti del vino preferiscono bere il Barbaresco ad una temperatura pari a 20°C. Fino a quindici anni fa questo vino veniva considerato un Barolo minore dato che veniva valutato meno potente e meno longevo. Solo di recente i grandi bevitori del vino e persone esperte in materia hanno iniziato ad apprezzarlo, preferendolo al Barolo stesso proprio per la sua diversità, per la sua delicatezza e per il suo sapore fine e seducente. Grazie a queste sue caratteristiche delicate, il vino può essere abbinato senza alcun problema a piatti ben strutturati, tra cui agnolotti di brasato, pappardelle al sugo di cinghiale, tagliolini al ragù d'anatra, maccheroncini al sugo di arrosto. Per quanto riguarda i secondi piatti, il Barbaresco crea un ottimo connubio con cibi come carni saporite, tra cui manzo stracotto, coppa fresca di maiale al forno, polpa di cavallo al vino rosso. Infine, questo vino rosso piemontese può essere accompagnato anche da formaggi di lunga stagionatura, tra cui il Castelmagno, che ha un gusto decisamente marcato. Il Riserva, pur essendo un vino di grande armonia, esprime la giusta forza necessaria che gli consente di essere accostato a pietanze quali carni saporite, ma è anche adatto a cibi a base di selvaggina da pelo: sella di capriolo in salsa al vino rosso, bocconcini di cinghiale stufati, camoscio in civet, medaglioni di cervo in salsa, lepre in salmi.

## Le vie del Barbaresco e la sua prima cantina



Per chi volesse degustare un buon bicchiere di vino del Barbaresco nella sua terra di origine è consigliato un bel viaggio. La terra di questo vino può essere raggiunta per la via dei Bricchi, percorrendo antichi tratti della strada romana, o dalla valle del Tanaro. Si può raggiungere poi Alba dove oltre al Barbaresco si può gustare un ottimo tartufo bianco. Proseguire poi verso Neive, dove è possibile assaporare dei fantastici tagliolini alla fonduta con tartufo bianco. La prima cantina sociale del Barbaresco fu fondata nel 1894 da Domizio Cavazza e altri suoi soci, il quale si prefisse lo scopo dell'invecchiamento di questo vino che all'epoca veniva sempre venduto giovane.

## Giacosa: una cantina di tre

### generazioni

La cantina Giacosa, situata a Neive, ha un lavoro caratterizzato dalla passione da tre generazioni di viticoltori, i quali sono alla ricerca della perfezione per condividere poi il loro lavoro con gli amanti del vino. Il loro lavoro è continuo e costante con tecniche di lavorazione che procedono nel pieno rispetto della natura. È possibile visitare qui l'azienda agricola Falletto, che comprende venti ettari di vigneti di proprietà nei comprensori di Serralunga d'Alba, La Morra e Barbaresco.

## La Cantina del Glicine

La cantina del Glicine, come la Giacosa, si trova a Neive. È stata fondata nel 1600, è stata costruita con mattoni pieni e vanta una costruzione del soffitto a volte e un pavimento in pietra. Tra i suoi prodotti consta il Barbaresco Marcorino, con esposizione Sud-Est, sul bricco di una collina ventilata, terra bianca, ricca di potassio. Barbaresco Currà, con un' esposizione a Sud-Ovest in una terra bianca ed asciutta, il Barbaresco Vignesparesse.

## Fontanafredda: una riserva bionaturale

La cantina Fontanafredda, essendo conscia della sua particolare umidità dell'ambiente in cui è situata, ha progettato una nuova fase di sviluppo, ovvero la trasformazione in "Riserva bionaturale", calcolando ovviamente anche i processi circa la produzione delle uve e della loro conseguente trasformazione in vino.

## Mantenere le caratteristiche originarie del vino nella cantina Chiarlo

Lo scopo principale di questa cantina è quello di mantenere le caratteristiche peculiari e originarie delle uve una volta che vengono trasformate in vino e ciò richiede una scrupolosa attenzione alle tecniche e ai mezzi utilizzati per la produzione del vino. L'azienda Chiarlo è anche provvista di cantine di affinamento in botte, le quali predispongono di impianti di umidificazioni a vapore acqueo per mantenere l'umidità intorno all'80%.

## Barbera d'Alba

In questa pagina parleremo di :

- [Focus sul Barbera d'Alba](#)
- [La Cantina Batasiolo](#)
- [Negro Angelo e Figli: una garanzia in ambito enologico](#)
- [Serralunga, patria della Villa Doria](#)
- [A Cossano Belbo, sulle colline di Villa Lanata](#)

## Focus sul Barbera d'Alba



Provincia che vai, vino che trovi: la nostra analisi di uno dei vitigni e dei vini più famosi d'Italia può cominciare così. Perché ci troviamo in Piemonte, una regione da sempre fiore all'occhiello dell'enologia italiana, in quanto puntellata da terroirs e da aree di coltivazione vocate alla produzione di vini eccellenti. In queste righe parleremo del Barbera d'Alba, una specialità della Langhe, area collinare che tocca le province di Cuneo, Asti ed Alessandria. Tuttavia, la legge regola la produzione di questo vino unicamente nella provincia di Cuneo, ed in particolare in 54 comuni che circondano la città di Alba – patria, tra le altre cose, di una tradizione culinaria invidiabile. Per citare alcuni di questi paesi, possiamo tirare in ballo Neive, Monforte d'Alba, Barolo, Piobesi, Priocca, Diano d'Alba, Alba e Santo Stefano Belbo. Oltre che di un DOC famoso a livello internazionale, stiamo parlando di un vino rosso antico ed apprezzato da secoli, annoverabile tra i cinque migliori vini rossi della nostra penisola. E' un vino fermo, che all'esame delle caratteristiche organolettiche si presenta di un colore rosso rubino molto intenso, tendente al granato con il procedere

dell'invecchiamento. Non meno forte e persistente è l'odore, tipicamente vinoso ma privo di sentori fruttati. In bocca, il Barbera d'Alba è asciutto e molto corposo, mentre nell'ultima fase dell'invecchiamento tende ad assumere una nota tannica tutt'altro che trascurabile. Prodotto da uve Barbera per il 100% della composizione, questo vino raggiunge una gradazione alcolica minima di 12 gradi ed è ascrivibile nell'elenco dei migliori vini rossi a tutto pasto. Nei secoli scorsi, questa primizia veniva considerata addirittura popolare e volgare, ma con il passare del tempo, il miglioramento dei processi di lavorazione e una maggiore cura nella scelta degli uvaggi, è divenuto il fiore all'occhiello delle vendemmie piemontesi. E' adatto ad accompagnare tutti i maggiori piatti tipici della cucina regionale, ma si sposa a perfezione con le carni bianche e con i formaggi a media stagionatura. Volendo indicare una ricetta precisa da innaffiare con un buon calice di Barbera d'Alba, possiamo tirare in ballo il coniglio con i peperoni, oppure il Bollito delle Langhe e gli antipasti di salumi, eccezionali da queste parti. Se invecchiato, può anche accompagnare bene un buon piatto di selvaggina, ma in ogni caso l'importante è servirlo ad una temperatura non superiore ai 18 gradi.

## La Cantina Batasiolo

Osservare una mappa enologica del Piemonte vuol dire accettare il rischio di perdersi tra decine e decine di nomi ed etichette più o meno famose, ma comunque sinonimo di qualità in ambito vitivinicolo. Se state pensando di organizzare un viaggio in questa splendida regione del Nord Italia, e siete appassionati di enologia, mettete in preventivo qualche giorno da dedicare alla ricerca delle cantine più famose ed irrinunciabili. Proviamo a darvi una mano noi: se volete scoprire di più sul Barbera d'Alba, o semplicemente acquistare bottiglie speciali, potete fare un salto nel cuore della provincia di Cuneo, a Batasiolo (frazione Annunziata), dove sorge l'Azienda Vinicola "Beni di Batasiolo". Fondata negli anni '50 e gestita a conduzione familiare, l'Azienda si occupa di 150 ettari di terreno, lavorati in base ad un mix di antiche tradizioni e nuove tecniche produttive.



## Negro Angelo e Figli: una garanzia in ambito enologico

Rimanendo nel cuneese, ma spostandosi a Monteu Roero, nella frazione Sant'Anna, è possibile visitare i locali delle cantine Negro Angelo e Figli, anch'essa molto antica e portata avanti a conduzione familiare. Dalla Barbera Bertu alle vigne Gianat, Prachiosso, Sudisfà e Perdaudin, sono molteplici le proprietà della famiglia, che oggi è specializzata nella produzione di bottiglie pregiate, sia rosse che bianche. Volendo restare a Monteu Roero, gli appassionati di vini e vigneti, possono fare un salto presso la più piccola – ma non meno interessante – Azienda Vinicola Moretti Dionigi e Matteo, situata in località Occhetti.

## Serralunga, patria della Villa Doria

A Serralunga d'Alba, in località Cappalotto, si estendono invece i vigneti dell'Azienda Vinicola Villa Doria, annoverabile tra le principali imprese vinicole piemontesi e da sempre specializzata nella lavorazione dei due vitigni autoctoni più importanti della regione: il Barbera e il Nebbiolo. Dal Barolo al Barbera d'Alba, al Dolcetto d'Alba, passando per il Langhe Dolcetto e il Barbaresco DOC, chi raggiunge Villa Doria può acquistare il meglio dell'enologia regionale.

## A Cossano Belbo, sulle colline di Villa Lanata

Da Serralunga ci spostiamo a Cossano Belbo, piccola cittadina bagnata dalle acque del fiume Belbo, dove sorge Villa Lanata, una splendida tenuta estesa su 53 ettari di terreno compresi tra Cossano Belbo e

Castino. Nella ripida collina che circonda la villa si coltivano principalmente uve Moscato e Chardonnay, da cui vedono la luce due specialità su tutte: il Moscato DOCG Cardinale Lanata e il Langhe DOC Chardonnay.

## Barbera d'Asti

In questa pagina parleremo di :

- [Il Barbera d'Asti: il suo habitat e le sue zone di produzione](#)
- [Il Barbera d'Asti e le sue Caratteristiche](#)
- [La cantina Cà Bianca](#)
- [La Cantina Chiarlo](#)
- [La Fiammenga: dal cuore del Monferrato con i vini più pregiati](#)
- [Castel del Poggio](#)

## Il Barbera d'Asti: il suo habitat e le sue zone di produzione



Il Barbera d'Asti, famosissimo vino rosso della regione piemontese, viene prodotto in moltissime province della regione, oltre che in Liguria e in Emilia Romagna.

Il Barbera più conosciuto è l'astigiano, coltivato fuori dalle zone di produzione. La sua fama la si deve alla determinazione di alcuni produttori, i quali con il loro duro lavoro hanno consentito un netto miglioramento dei vigneti anche con l'utilizzo di nuove tecniche più specifiche, ovvero l'utilizzo di vasi vinari come la barriques, che sono piccole botti di rovere di 225 litri. Successivamente, anche altri produttori iniziarono ad utilizzare tale tecnica e così, in breve tempo, il Barbera d'Asti è diventato un vino rosso famoso e il più interessante del Piemonte. Il vitigno è nato dall'incrocio di varietà antiche. A seconda delle caratteristiche del terreno in cui vengono coltivate, le uve assumono delle diverse connotazioni che danno poi vita ai diversi gusti del vino. Alcuni tipi di uve danno la possibilità di creare vini giovani e beverini, e altri tipi di vino di grande corpo e destinati all'invecchiamento. L'ambiente in cui viene coltivato il vitigno è la collina, i cui terreni sono calcarei, argillosi, sabbiosi, neutri o sub alcalini, che sono adatti alla coltura vitivinicola. La produzione del Barbera

d'Asti oltre che da questi tipi di terreni è anche caratterizzata e accompagnata da un clima continentale temperato, grazie al quale è possibile ottenere dei vini fruttati.

Il Barbera d'Asti è stato riconosciuto DOC nel 1970 e attualmente la sua produzione, che è regolata dall'ultimo disciplinare decretato nel 1991, comprende un'ampia area nelle province di Asti e Alessandria. La resa massima dell'uva è di 90 quintali per ettaro.

## Il Barbera d'Asti e le sue Caratteristiche

Il Barbera d'Asti è ritenuto uno dei vini, se non addirittura il vino più interessante di tutta la regione piemontese. Tra le sue caratteristiche organolettiche annovera un colore rosso rubino intenso, soprattutto al momento della commercializzazione, un odore fruttato, con dei ricordi di rosa canina, un gusto morbido, pieno e avvolgente. La gradazione alcolica di questo vino rosso piemontese è pari a 12,5 % vol e deve avere un invecchiamento di circa 14 mesi, e solo allora può essere definito Superiore. Il Barbera d'Asti Superiore differisce dal Barbera giovanile per il suo colore: il primo presenta una tonalità tendente all'arancio, il suo profumo è meno fruttato, più etereo, con dei sentori di vaniglia oppure lievemente speziato, con un sapore più intenso e di grande struttura.



Il Barbera d'Asti può presentarsi in diversi modi: tranquillo, vivace e superiore.

Il Barbera d'Asti Tranquillo è caratterizzato da un rosso ampio e suadente. Accompagna i primi piatti saporiti e i secondi piatti a base di carne. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C e si abbina a tagliolini al sugo, agnolotti, tagliatele al ragù, agnello in fricassea e formaggi stagionati.

Il Barbera d'Asti vivace è più leggero e può abbinarsi a più pietanze, quali risotto con salsiccia, pappardelle al sugo di arrosto, riso e quaglie. Si sposa, inoltre, con salumi da cuocere come cotechino, salamella, zampone, verzata con cotenne e maiale, agnello al forno, braciole di maiale alla griglia. Va servito ad una temperatura pari a 16°C.

Infine, abbiamo il Barbera d'Asti Superiore che se invecchiato acquista una grande struttura ed equilibrio e accompagna pietanze elaborate a base di carne.



### La cantina Cà Bianca

La cantina Cà Bianca è situata nel Comune di Alice Bel Colle, in provincia di Alessandria. I suoi terreni si estendono su circa 39 ettari delle colline dell'Alto Monferrato. Questa cantina si propone l'obiettivo di creare dei vini che valorizzino i vitigni tipici della zona, il Barbera d'Asti. Ma sono anche altri i vini qui prodotti, ovvero: il Dolcetto d'Acqui, il Gavi, il Moscato d'Asti e il Barolo.

### La Cantina Chiarlo

La cantina Chiarlo si ripropone di non modificare nessuna peculiare caratteristica dei vitigni di cui si occupano, in modo

tale da creare un vino che mantenga tutte le sue qualità originarie. Tra i vini prodotti in questa cantina citiamo: Barolo DOCG, Barbera d'Asti DOCG, Barbaresco DOCG, Gavi DOCG.

## **La Fiammenga: dal cuore del Monferrato con i vini più pregiati**

La Fiammenga dispone di più di 30 ettari di terreno, di cui la gran parte è coltivata a vigneto. I vitigni classici del Monferrato, Barbera, Grignolino e Freisa, sono stati poi affiancati, nel corso del tempo, da altri vini pregiati, ovvero: Chardonnay, Pinot nero, Cabernet. La tenuta si trova sulla strada che da Asti sale verso le terre del Casalese, esattamente nel cuore delle colline del Monferrato.

## **Castel del Poggio**

La cantina il Castel del Poggio è stata costruita nel 1990, inserita proprio tra i vigneti, per permettere durante le vendemmie un conferimento delle uve più rapido. Vengono qui prodotti vinni quali: il Dolcetto, il Brachetto e il Barbera d'Asti

## Barbera del Monferrato

In questa pagina parleremo di :

- [Vino e tanto altro: il Monferrato](#)
- [Il rosso perfetto per la "bagna cauda": focus sul Barbera del Monferrato](#)
- [Tenuta La Tenaglia](#)
- [Famiglia Accornero: vino dal 1839](#)
- [Bricco Mondalino: il meglio dei rossi della zona](#)
- [A Rocchetta Tanaro, patria della Postdalvin](#)

## Vino e tanto altro: il Monferrato



Che ci si riferisca a tradizioni culinarie, ai dolci, oppure alla produzione vinicola, quando si parla del Monferrato si fa riferimento ad una delle roccaforti del “bere e mangiare bene” in Piemonte. Da queste parti, i piatti tipici con i quali leccarsi baffi, ma anche le bottiglie pregiate per innaffiarli, sono numerosi e tutti di alta qualità, ma un posto d'eccellenza non può che spettare al Barbera del Monferrato, un vino rosso ottenuto dalle uve del secondo vitigno autoctono più importante

della regione. La legge autorizza la produzione di queste bottiglie in una fascia di terra collinare piuttosto estesa, comprendente ben 216 comuni tra le province di Asti ed Alessandria. Questo vitigno fece la sua prima comparsa nella zona nel lontano 1978, ed ancora oggi il suo nome è strettamente legato alle caratteristiche del territorio. La denominazione originale fu “Vitis vinifera Montisferratensis”.

## Il rosso perfetto per la "bagna cauda": focus sul Barbera del Monferrato

Stiamo parlando di un vino fermo estremamente interessante all'esame delle proprietà organolettiche. Partiamo dal colore, che è di un rosso rubino molto intenso, tendente all'imbrunirsi con il trascorrere dell'invecchiamento. Il Barbera del Monferrato ha un odore tipicamente vinoso e gradevole, mentre in bocca si presenta corposo, ma asciutto e leggermente abboccato. Raggiunge una gradazione alcolica massima di 12 gradi e talvolta è rintracciabile in versioni frizzanti di certo non meno piacevoli da sorseggiare. In una regione costellata di etichette DOC, quella di cui stiamo parlando è addirittura una DOCG, prodotta anche in versione riserva (in questo caso l'invecchiamento non deve durare meno di 14 mesi e la gradazione non è mai inferiore ai



12,5 gradi). In fase di vinificazione, oltre alle uve Barbera, per dar vita a questa specialità, ci si serve di uve Freisa, Grignolino e Dolcetto. Questo vino si può consumare sia giovane che invecchiato, anche se a seconda degli anni trascorsi nelle botti di rovere, gli abbinamenti consigliati cambiano. Nel primo caso, ad esempio, il Barbera del Monferrato dà il meglio di sé sulle castagne, lesse o arroste, oppure sulle zuppe di legumi, mentre quando è più vecchio va servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi, in accompagnamento a piatti di carne rossa particolarmente saporiti, piuttosto che su brasati, arrostiti, formaggi stagionati a pasta dura, ma anche pietanze tipiche della cucina piemontese, come la famosa “bagna cauda”.

## Tenuta La Tenaglia

Uno degli elementi più caratteristici di tutto il Piemonte e, nella fattispecie, della regione del Monferrato, è il numero elevato di cantine e luoghi in cui è possibile godere dello spettacolo messo a disposizione dall'offerta enogastronomica. Una di queste è senza ombra di dubbio la “Tenuta La Tenaglia”, un punto di riferimento per chi si trova nella zona del Parco Naturale del Santuario di Crea e vuole toccare con mano il meglio del Barbera del Monferrato. Si tratta di un'azienda in continua crescita, che con il passare del tempo e lavorando sodo, è arrivata ad occuparsi di ben 30 ettari di terreno adibito a vigneti, ed oggi non soltanto è annoverabile tra le cantine più rinomate di tutto il Piemonte, ma riveste anche una non trascurabile rilevanza culturale.

## Famiglia Accornero: vino dal 1839

A Vignale Monferrato, in provincia di Alessandria, invece, sorge l'Azienda Vinicola Accornero, cui pioniere fu Bartolomeo Accornero nel lontano 1839: oggi a prendersi cura della terra sono le generazioni successive della medesima famiglia, ma l'impegno, la passione e la dedizione non sono affatto cambiati, ed oggi, come allora, quando si fa questo nome si tira in ballo uno dei fiori all'occhiello della produzione viti-vinicola monferrina. Oltre al Barbera del Monferrato DOCG Superiore, al Barbera del Monferrato Superiore e al Monferrato Rosso, qui si producono anche il Grignolino del Monferrato, il Casorzo DOC e il Casorzo Passito DOC.

## Bricco Mondalino: il meglio dei rossi della zona

L'elenco delle cantine migliori può proseguire con un'altra azienda situata sempre a Vignale Monferrato e conosciuta come Bricco Mondalino. Siamo nel cuore del Monferrato Casalese, in una terra dove pare che il tempo si sia fermato, lasciando le tradizioni e i sapori al riparo dal trascorrere degli anni. Da generazioni, la famiglia Gaudio gestisce 18 ettari di terreno perfetto per la vinificazione, in quanto calcareo e ricco di sedimenti marini. Anche in questo caso, la produzione è dominata dal Barbera del Monferrato superiore, seguito dal Barbera d'Asti, dal Grignolino del Monferrato e dal Monferrato Freisa.

## A Rocchetta Tanaro, patria della Postdalvin

Chiudiamo la nostra rassegna delle cantine e delle aziende vinicole più rinomate del Monferrato con la PostdalVin, situata a Rocchetta Tanaro, dove dal 1960 qualcosa come 200 vignaioli vinificano le uve coltivate nei propri vigneti. A soli 15 chilometri da Asti, da sempre questa cantina preferisce l'alta qualità dei prodotti all'alta resa quantitativa. Che si parli di Barbera del Monferrato, di Casorzo, di Monferrato rosso, insomma, da queste botti esce solo il meglio.

## Barbera del Monferrato Superiore

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Barbera del Monferrato Superiore](#)
- [Le Caratteristiche Organolettiche del Barbera del Monferrato Superiore](#)
- [La Tenuta La Tenaglia, Luogo di Incontro e di Degustazione](#)
- [Accornero, nel cuore del Monferrato](#)
- [Restiamo al centro del Monferrato con Bricco Mondalino](#)
- [Post dal Vin, nel cuore vinicolo della Barbera](#)

## Le Zone di Produzione del Barbera del Monferrato Superiore



Il Barbera appare nel 1798, alla stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese compiuta dal conte Nuvolone, sotto il nome di “Vitis vinifera Montisferratensis”.

Tale denominazione è dovuto al nome storico della regione collinosa, centro principale ancora oggi, di coltivazione del vitigno Barbera: il Monferrato. Con ogni probabilità la varietà di uva Barbera è nata da uno spontaneo incrocio di semi di vitigni più antichi. E' certo però, che le origini del vitigno Barbera sono antichissime. Oggi il vino Barbera rappresenta circa il 50% dell'intera produzione viticola del Piemonte. Si può affermare, infatti, che il Barbera è il vino del Piemonte per antonomasia al punto tale da immedesimarsi con l'immagine vinicola della Regione.

La zona di produzione della Barbera del Monferrato superiore DOCG (istituita nel 2008) ricade nelle province di Asti e Alessandria. A partire dalla vendemmia 2008 la Barbera del Monferrato superiore ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita (docg).

La Barbera del Monferrato superiore trae dal terreno ricco di limo delle colline su cui nascono le sue uve la struttura e il colore intenso che la contraddistinguono. Rappresenta la volontà dei produttori, soprattutto della zona tra Vignale e Casale Monferrato, di offrire un vino importante che evidenzia i pregi del territorio e soddisfi i palati più esperti. La tipologia superiore in particolare nasce da grappoli più maturi che rimangono in cantina per un periodo minimo di un anno e trascorrono almeno sei mesi in botti di legno.

Nelle ultime annate alcune Barbera del Monferrato superiore hanno ottenuto importanti riconoscimenti in Italia e all'estero a conferma della validità della proposta monferrina.

## Le Caratteristiche Organolettiche del Barbera del Monferrato Superiore

E' un vino spesso fermo di buon corpo che soddisfa i palati più esigenti nella varietà di abbinamenti possibili e di occasioni di consumo. Nella molteplicità che contraddistingue la Barbera, un'altra anima si esprime con successo nella Barbera del Monferrato di tipologia frizzante: vino mosso da consumare giovane, lega la sua piacevolezza ai profumi fruttati e si presta ad una beva spigliata. Per la produzione del Barbera del Monferrato Superiore DOCG, si utilizzano uve Barbera da sole od per almeno l'85%, con il contributo di uve Freisa, Dolcetto e Grignolino in percentuale non superiore al 15%. Le operazioni di vinificazione



ed invecchiamento devono avvenire secondo criteri adatti ad ottenere un vino di elevata qualità. Per quanto riguarda i tempi minimi di invecchiamento il Barbera del Monferrato Superiore DOCG deve invecchiare per almeno 14 mesi, dei quali almeno 6 in botti di legno. Tra le sue caratteristiche organolettiche vanta un colore è rubino, con sfumature granate con l'invecchiamento. Il profumo intenso, vinoso se giovane, ha note accentuate di frutti rossi, ciliegia, leggera spezia e talvolta floreale, acquista complessità se maturato nel legno e sviluppa sentori di cacao o vaniglia. Il sapore è piacevolmente fresco da giovane, austero se Superiore, si armonizza e completa con l'affinamento. Viene servito a 16-18°C; per quanto riguarda gli accostamenti gastronomici, il Barbera del Monferrato superiore DOCG accompagna carne rossa e selvaggina.

## La Tenuta La Tenaglia, Luogo di Incontro e di Degustazione

La tenuta La Tenaglia è un'azienda vitivinicola che ospita molti turisti, enoturisti e tutti coloro che sono predisposti a trascorrere del tempo all'aria aperta sorseggiando un buon bicchiere d vino. La tenuta si trova sulle colline del Monferrato Casalese. La scorsa annata, grazie alle condizioni climatiche, è stato ancor più possibile produrre vini gradevoli e bevibili. I vini qui prodotti, ovvero il Barbera d'Asti DOC "Emozioni" 2007 e Monferrato Rosso DOC "Olivieri" 2007 sono stati premiati al Decanter World Wine Awards 2011 rispettivamente con medaglia d'oro e medaglia d'argento.

## Accornero, nel cuore del Monferrato

L'azienda vitivinicola Accornero è situata nel centro del Monferrato. Il terreno consta di 20 ettari coltivati a vigneto. Il tutto ha una base biologica, evitando l'utilizzo di fertilizzanti chimici e diserbanti, a favore di concimi naturali che portano alla produzione di elementi non dannosi all'ambiente e garantendo un ottima qualità dei loro prodotti.

## **Restiamo al centro del Monferrato con Bricco Mondalino**

L'azienda vinicola Bricco Mondalino è situata in provincia di Alessandria, tra le colline del Monferrato. I vigneti sono disposti per 18 ettari e sono ben soleggiati. Il terreno è bianco, calcareo, costituito da sedimenti marini ricchi di conchiglie fossili. L'azienda va avanti da generazioni e ogni anno vengono prodotte circa 100mila bottiglie di vino, ricavate dal succo di uve tradizionali.

## **Post dal Vin, nel cuore vinicolo della Barbera**

L'azienda vinicola Post dal Vin ha due ubicazioni in cui svolge le sue attività: una è equipaggiata per la vinificazione e lo stoccaggio con le tecnologie più moderne, ma continuando a rispettare le tecniche tradizionali; l'altra è dotata di un punto vendita dove sono disponibili, vini DOC, sfusi ed in bottiglia, ma anche prodotti tipici dell'agroalimentare piemontese.

## Barolo

In questa pagina parleremo di :

- [Il Barolo e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Barolo e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Le Cantine del Barolo: L'Azienda Brezza...](#)
- [... E le cantine Terre Da Vino](#)
- [Batasuolo e la Famiglia Anselma: Grandi Produttori del Barolo](#)

## Il Barolo e le sue Zone di Produzione



Il Barolo viene apprezzato per la sua cultura, per la sua la tradizione ma, soprattutto per il suo duro lavoro, che consente la produzione di un prodotto dalla qualità eccellente, grazie alla quale il vino continua a mantenere la sua presenza sul mercato e ottenendo sempre più consensi e riscuotendo conferme d'immagine oltre che di gradimento in campo nazionale ed internazionale. Il Barolo è un vino prodotto nella fascia geografica del Piemonte, più precisamente lo si trova in località situate in provincia di Cuneo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e parte dei comuni di Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Verduno.

Il Barolo è un vino molto pregiato che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, meglio conosciute con gli acronimi D.O.C. e D.O.C.G. Questo vino è molto rinomato e conosciuto e viene continuamente apprezzato da tutti coloro che lo degustano, senza mai lasciare deluso alcun consumatore.

Ma come ogni vino che si rispetti, anche il Barolo deve seguire determinate regole per poter garantire le sue qualità che lo rendono il vino squisito quale esso è. È importante, innanzitutto, la dose di uve utilizzate per la sua creazione, che devono sottostare a determinate quantità di utilizzo ma devono anche maturare ad una giusta esposizione solare.

## Il Barolo e le sue Caratteristiche Organolettiche

L'uva del vino piemontese, Barolo, è quella prodotta dal vitigno del Nebbiolo. Sono autorizzate le sottovarietà Lampia, Michet e Rosè.

Questo vitigno matura tardivamente, circa verso la fine di



ottobre. Le uve hanno un colore blu che sfociano poi nel grigio, a causa degli acini presenti all'interno del chicco di uva. Il frutto ha una forma appuntita e lunga, ricca di piccoli acini. Il Barolo tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare uno splendido colore rosso granato trasparente, tipico delle uve nebbiolo, con riflessi aranciati. Il profumo è complesso, con fragranze di rose appassite, confetture di lamponi e fragoline. Con il trascorrere del tempo si arricchisce di sentori di noce moscata, funghi secchi, pepe nero, tartufo, liquirizia, tabacco e cuoio. Se poi il Barolo è stato prodotto secondo i criteri più moderni, si possono percepire profumi balsamici e di cioccolato. Il sapore del vino rosso piemontese, il Barolo, un vino austero e robusto, è particolarmente strutturato, morbido e sapido, ricco di un importante componente tannica e di una freschezza che si mantiene a lungo, garantendo alla nobile bevanda una grande longevità. Un vino con le medesime caratteristiche non può che mostrare dei risultati spettacolari, soprattutto se lo si abbina con pietanze deliziose e prelibate, quali il tradizionale brasato al Barolo, il filetto al pepe, la bagna cauda alla finanziaria, un tipico piatto della regione del Piemonte, piatti tartufati e ricchi di salse elaborate, lepre in civet formaggi stagionati. La gradazione alcolica del vino Barolo è pari a 13% vol e va servito ad una temperatura ambiente pari a 20-22°C, stappandolo almeno due ore prima di servirlo, soprattutto se è invecchiato.

## Le Cantine del Barolo: L'Azienda Brezza...

L'Azienda Agricola Brezza si trova decisamente vicino al centro del piccolo comune di Barolo. La conduzione dell'azienda Brezza, che va avanti dal 1885, si estende su di una superficie di 22 ettari di terreno dei quali sedici e mezzo sono adibiti a vigneto, e i vini sono tutti D.O.C.G., ovvero di Denominazione di Origine Controllata e Garantita o D.O.C., cioè Denominazione di Origine Controllata. Tra i vini qui prodotti, abbiamo: Barolo, Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe Freisa, Langhe Chardonnay.

## ... E le cantine Terre Da Vino

Un'altra cantina che si occupa della produzione del Barolo è la Terra del Vino, situata in una palazzina che mostra le stesse caratteristiche di una qualsiasi casa delle Langhe. Una superficie dotata di serbatoi in acciaio inox interamente termocondizionate e con controllo computerizzato delle funzioni. Tra i vini prodotti, oltre al Barolo, la cantina della Terre da Vino elabora anche: Barbaresco, Barbera d'Asti, Langhe Nebbiolo, Barolo D.O.C.G., Barbera d'Alba D.O.C.G.

## Batasiolo e la Famiglia Anselma: Grandi Produttori del Barolo

La cantina del Batasiolo è luogo di raccolta di tutte le vendemmie che arrivano dai grandi poderi, dove oggi vengono utilizzate tecniche raffinate e mezzi veloci con cui produrre, in tempi brevi, dei vini con l'uva appena raccolta. Vengono qui prodotti vini come il Barolo, il Barbaresco, il Barbera d'Alba, il Barbera d'Asti, il Dolcetto d'Asti, Langhe docg Nebbiolo, Langhe D.O.C.G. rosso.

La famiglia Anselmi si occupa da anni della canina in cui viene prodotto solo ed esclusivamente il famosissimo Barolo. Il loro lavoro è caratterizzato dall'amore e dalla passione per la viticoltura che già funge da garante per la qualità dei vigneti.

## Boca

In questa pagina parleremo di :

- [Le terre del Boca](#)
- [Un rosso speciale](#)
- [Le Piane: Boca \(e non solo\) dal 1998](#)
- [Azienda Agricola Bianchi: i preferiti di Camillo Benso](#)
- [Piccola ma stupenda: focus sulla Vigneti Valle Roncati](#)
- [Lo spettacolo del Podere Ai Valloni](#)

## Le terre del Boca



Sé è vero che le Langhe e il Monferrato rappresentano le due aree vinicole e gastronomiche più importanti della regione Piemonte, è altrettanto vero che un posto tra le zone più interessanti spetta di diritto anche alla provincia di Novara: un'area conosciuta soprattutto per la folta presenza di industrie, ma a ben vedere anche culla di tradizioni da non trascurare. Per esempio, da queste parti vedono la luce bottiglie di vino rosso capaci di fare la gioia di chi ama questa specialità: è il caso del Colline Novaresi, ma soprattutto del Boca, un vino prodotto – a norma di legge – unicamente nei territori compresi nella provincia di Novara. In particolare, si tratta dei comuni di Prato Sesia, Maggiora, Grignasco, Cavallirio e, appunto, Boca. Qui vede la luce uno dei vini rossi fermi più gradevoli (sebbene non particolarmente conosciuto) di tutta la regione piemontese.

## Un rosso speciale

Ma passiamo all'esame delle caratteristiche organolettiche, perché questo vino si presenta all'occhio di un colore rosso rubino intenso arricchito da sfumature di granato e violaceo, mentre non meno gradevole è l'odore: persistente, vinoso ed impreziosito dal sentore di mammola. In bocca, il Boca DOC è sapido, asciutto ed armonico, ma lascia anche trasparire qualche nota di melograno e frutti rossi. Contrariamente a quanto accade per altri vini prodotti in questa regione, quando si parla di Boca non si fa anche riferimento ad un vitigno: questa specialità, infatti, ha vita dalla vinificazione di uve Nebbiolo (qui meglio noto come Spanna), Vespolina, Bonarda Novarese e Uva rara. Stiamo parlando di un vino che dà il meglio di sé in seguito ad invecchiamenti robusti. Può essere conservato anche fino a



12 anni, ma in media lo si tiene nelle botti di rovere o di castagno almeno per 24 mesi. 3 anni sono quelli che costituiscono l'invecchiamento obbligatorio, mentre per considerarlo maturo al 100% è preferibile attenderne uno in più. Se avete intenzione di accompagnare il vostro pasto con una buona bottiglia di Boca DOC, provvedete a stapparla un'ora prima di cominciare a mangiare, e a lasciarla ossigenare per un po'. Questo vino va servito ad una temperatura compresa tra i 18 e i 20 gradi centigradi e dà il meglio di sé quando chiamato ad innaffiare piatti a base di carne. Bianca arrosto, rossa in umido, ma anche cacciagione o selvaggina

## **Le Piane: Boca (e non solo) dal 1998**

Come del resto accade in tutte le province del Piemonte – una terra identificabile come la patria di alcuni tra i migliori vini italiani – anche le terre del Boca sono puntellate di cantine ed aziende viti-vinicole pronte ad aprire i battenti a chi vuole sapere di più sulla produzione di questo vino rosso, e vivere interessanti itinerari enogastronomici. Per esempio, a Boca, in Località Piane, a Via Cerri, si estendono i possedimenti dell'Azienda Vinicola Le Piane, aperta nel 1998 ed oggi attivissima nella produzione dei maggiori vini della zona. Il Boca DOC, naturalmente, ma anche la Maggiorina: vini inconfondibili, resi tali dalle caratteristiche pedoclimatiche della zona.

## **Azienda Agricola Bianchi: i preferiti di Camillo Benso**

In Via Roma a Sizzano, invece, sorge l'Azienda agricola Bianchi, fondata addirittura nel 1785 ed ancora oggi votata alla cura e alla vinificazione dei vigneti estesi su una superficie complessiva di 20 ettari. Stiamo parlando di una delle cantine più famose di tutto il Piemonte, che divenne tale nel XIX quando arrivò ad annoverare tra i clienti più affezionati nientemeno che Camillo Benso Conte di Cavour. Fu lui a pubblicizzare generosamente il lavoro e la produzione della famiglia Bianchi, le cui proprietà da allora attirano l'attenzione anche di clienti provenienti dalla Francia e dal resto d'Italia. In più, i prodotti dell'Azienda vengono esportati in tutta Europa, ma anche in Stati Uniti e Giappone.

## **Piccola ma stupenda: focus sulla Vigneti Valle Roncati**

Rimanendo in provincia di Novara, un altro luogo da non perdere per chi è appassionato di enogastronomia, è la famosissima Cantina Vigneti Valle Roncati, conosciuta anche come Cantina Cecilia Bianchi, estesa su una superficie piccola ma ospitante tutti i maggiori vitigni piemontesi: dal Nebbiolo alla Barbera, passando per la Vespolina e la Bonarda novarese. Spinta dall'obiettivo precipuo di dare alla luce vini di alta qualità, l'Azienda Vinicola Vigneti Valle Roncati è specializzata nella produzione di Barbera del Monferrato, Casorzo, Boca e Grignolino.

## **Lo spettacolo del Podere Ai Valloni**

Tre fabbricati distinti ma identificabili nel complesso di un unico grande podere: si presenta più o meno così

la struttura del Podere Ai Valloni, un vero e proprio punto di riferimento per la produzione del Boca DOC. Ci troviamo, infatti, proprio nel comune di Boca, in provincia di Novara, dove i proprietari dell'impresa hanno allestito un luogo che oltre a raccontare la storia di questo splendido vino, merita una visita anche soltanto per com'è organizzato. Tre piani differenti, dedicati all'invecchiamento del vino, costellati da una schiera di botti in rovere e in barriques, seguiti dal salone dell'imbottigliamento e dell'etichettatura. Da qui ci si può spostare sui vigneti, raggiungendo l'area adibita alla lavorazione delle uve. Un consiglio: raggiungete questo luogo in occasione della Festa della Vendemmia: prenderete parte alle degustazioni e agli assaggi, organizzati su prenotazione per celebrare la chiusura del raccolto.

## Brachetto d'Acqui

In questa pagina parleremo di :

- [Zone di Produzione del Brachetto d'Acqui](#)
- [Il Brachetto d'Acqui e le sue caratteristiche](#)
- [Cantine del Brachetto: la Gironda](#)
- [La Cantina Marengo](#)
- [Bersano e Borgo Moncalvo: altre cantine famose](#)

## Zone di Produzione del Brachetto d'Acqui



Il Brachetto d'Acqui è prodotto esclusivamente con le uve del vitigno Brachetto provenienti da vigneti collinari situati nei territori di numerosi comuni, precisamente 18, della provincia di Asti e 18 comuni della provincia di Alessandria. Per quanto riguarda la zona di Alessandria, la provincia più famosa in cui viene prodotto questo vino è Acqui Terme. Attualmente il Brachetto viene prodotto nella zona piemontese delle cosiddette "colline degli aromatici", ovvero nei territori di ventisei comuni divisi fra le provincie di Asti (Vesime, Cessole, Loazzolo, Bubbio, Monastero Bormida, Rocchetta Palafea, Montabone, Fontanile, Mombaruzzo, Maranzana, Quaranti, Castelboglione, Castel Rocchero, Sessame, Castelletto Molina, Calamandrana, Cassinasco, nonché Nizza Monferrato

limitatamente alla parte di territorio situato sulla destra del torrente Belbo) ed Alessandria (Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Alice Bel Colle, Strevi, Ricaldone, Cassine, Visone). Il Brachetto d'Acqui viene oggi considerato come il vino più aromatico e di tendenza, e il tutto è dovuto alla sua delicatezza nel gusto e al suo profumo floreale, ma anche alla sua bassa gradazione alcolica. Il vitigno utilizzato è l'omonimo Brachetto, che produce grappoli dal bel colore blu-violaceo, spesso ricoperti da un esteso strato di pruina e dallo spiccato profumo di rosa; la vendemmia in genere si completa entro la prima settimana di settembre. La produzione è relativamente limitata poiché, in totale, sono solo circa un migliaio gli ettari vitati. Mentre la resa in uva per ettaro è di 80 quintali, la resa massima dell'uva in vino non deve eccedere il 70%. Esistono due tipologie di Brachetto d'Acqui, ovvero il vino rosso e lo spumante.

## Il Brachetto d'Acqui e le sue caratteristiche

Il Brachetto d'Acqui, riconosciuto vino D.O.C.G. nel 1996, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: un colore rosso intenso, rubino o porpora, nel quale spiccano riflessi violacei, tendenti al rosato o al granato chiaro; il suo profumo è delicato ed aromatico, e richiama ai sentori della frutta matura e degli aromi floreali, ma presenta tuttavia anche una componente muschiata e una persistenza aromatica, leggermente ammandorlata. Per quanto riguarda il gusto, questo vino si distingue per la sua dolcezza e per il sapore gradevole, delicato e morbido, accompagnato da un perlage fine e resistente. Nella versione spumantizzata del Brachetto d'Acqui si distingue una spuma particolarmente persistente, brillante e fine, e caratterizzata da una grande limpidezza. Il Brachetto d'Acqui è un vino che non è portato per l'invecchiamento e, di conseguenza, il suo consumo non dovrebbe andare oltre i due anni dalla vinificazione. Il tasso alcolico di ambedue le tipologie di Brachetto non è elevatissimo: per il vino la gradazione alcolica finale minima è 11.5% vol con un estratto secco netto minimo del 18 per mille ed un'acidità totale minima del 5 per mille; per la versione "spumante", invece, la gradazione alcolica totale minima è di 12% vol, mentre i valori di estratto secco netto minimo e di acidità totale minima sono identici a quelli parametrizzati per il vino. Per il Brachetto d'Acqui la temperatura ottimale di degustazione consigliata è compresa fra 8 e 12°C. È bene ricordare che la temperatura di servizio non dovrebbe essere eccessivamente bassa, poiché il freddo tende a bloccare i profumi del vino, che di conseguenza non si sprigionano e non arrivano al palato. Grazie al suo tasso alcolico minimo, questo vino è adatto per accompagnare i dessert e la frutta. Un connubio molto indovinato è quello con le macedonie di frutta, i dolci da forno e le crostate, ma anche con le fragole fresche o delle pesche di stagione. Date le sue caratteristiche, il Brachetto d'Acqui viene spesso utilizzato anche per preparare sorbetti e macedonie di frutta; un altro accostamento particolarmente riuscito è quello con la frutta secca, ed in particolare con mandorle, nocciole, noci, fichi, arachidi e pistacchi. Il Brachetto d'Acqui viene anche utilizzato per la preparazione di cocktail, aperitivi e long drinks, abbinandosi in modo eccellente non solo al gusto dolce, ma anche al salato.



## Cantine del Brachetto: la Gironda

L'azienda Gironda consta di circa 7 ettari. Per sfruttare al meglio le uve per produrre il vino, i produttori dispongono di una cantina di vinificazione ben attrezzata: il vino durante l'affinamento viene conservato in locali condizionati con un'umidità controllata. L'azienda è situata nella bella zona della Barbera

## La Cantina Marengo

La cantina è dotata di diverse cascine ognuna delle quali produce un cru, ovvero la vigna che per prima si libera dalla neve. È questa la posizione più ambita dai vignaioli, dove il vino è eccellente per tradizione e

consuetudine.

Queste terre sono da considerarsi un vero e proprio patrimonio che rappresentano per l'Azienda Marengo un sogno diventato realtà, nel quale vengono prodotti dei vini di qualità eccellente. La cantina di produzione si trova nel Borgo Alto di Strevi, dove l' uva giunge nel momento in cui viene raccolta per la spremitura e la trasformazione in vino con le attrezzature e le tecnologie più idonee.

## **Bersano e Borgo Moncalvo: altre cantine famose**

La cantina Bersano si occupa del lavoro di circa 230 ettari della cui salute e coltivazione si occupano grandi esperti viticoltori con immensa passione e dedizione, con le tecniche più disparate. Tra i vini qui prodotti citiamo: Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Asti. La cantina del Borgo Moncalvo è curata da quattro generazioni e dove inizialmente ci si occupava di una vitivinicoltura a base di nocchie e frumento. Successivamente la produzione è aumentata e ha iniziato a spaziare, creando vini quali Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Asti, Loazzolo, Brachetto d'Acqui.

## Bramaterra

In questa pagina parleremo di :

- [Classico o riserva: tutto sul Bramaterra DOC](#)
- [Tenute Sella: il meglio del vino a Lessona](#)
- [Milanesi a Gattinara: il Bramaterra dell'Azienda Anzivino](#)
- [Ai piedi del Monte Rosa: le specialità della Cantina Sperino](#)
- [Vino buono dal 1700: la Tenuta Massimo Clerico](#)

## Classico o riserva: tutto sul Bramaterra DOC



Quando si deve parlare di vini, e ci si trova di fronte ad una regione vasta, varia e ricchissima qual è il Piemonte, il rischio di perdersi o di tralasciare qualcosa, è seriamente tangibile. Sulle pagine di questo sito, tuttavia, cala in maniera esponenziale. Soffermarsi sul vino rosso piemontese vuol dire trovarsi di fronte alcune tra le più importanti specialità del mondo, in questo affascinante ambito. Il Barolo è senza dubbio il fiore all'occhiello della produzione derivante dall'utilizzo di uve a bacca scura, ma non è l'unico. Intorno allo squisito vino langarolo ruotano infatti

decine di altre bottiglie non meno interessanti, che vedono la luce in altrettante province. E' il caso, ad esempio, del Bramaterra DOC, un vino rosso di cui la legge consente la produzione unicamente entro i confini della provincia di Biella. Tra Brusnengo e Villa del Bosco, sono in tutto sei i comuni inclusi nella fascia collinare che circonda Biella e Vercelli, dove vedono la luce gli ottimi calici di Bramaterra. Stiamo parlando di un vino fermo ed estremamente interessante. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso e granato, arricchito dalla tendenza ad assumere leggere note di arancio, mentre all'olfatto è vinoso, tipico ed etereo, puntellato da evidenti sentori di viola, rosa e frutti rossi. In bocca è corposo, sapido, asciutto ed armonico, contraddistinto da un chiaro retrogusto amarognolo e da una gradazione alcolica che difficilmente supera i 12 gradi. Non rappresenta – al contrario di quanto accade ad esempio con la Barbera e il Nebbiolo – un vitigno autoctono, in quanto in fase di vinificazione le uve utilizzate sono quelle di Nebbiolo (anche noto come Spanna), Croatina, Bonarda o Vespolina. Per quanto concerne l'invecchiamento, dipende dal vino che si vuole ottenere: il Bramaterra DOC classico deve rimanere nelle botti di rovere per 18 mesi dei due anni obbligatori, dopodiché può essere imbottigliato, mentre se si intende dare alla luce il Bramaterra DOC Riserva, l'invecchiamento può durare anche 10 anni, ma per avere un vino maturo basta attendere 4-5 anni. Come tutti i grandi rossi, anche questo vino va servito ad una temperatura compresa tra i 18 e i 20 gradi ed è perfetto per innaffiare piatti a base di carne rossa e bianca, arrosta o in umido, piuttosto che formaggi stagionati a pasta dura, mentre gli amanti dei piatti più ricercati lo considerano ottimo per innaffiare il foie gras.

## Tenute Sella: il meglio del vino a Lessona

Chi si trova a cavallo tra le province di Biella, Verbania e Vercelli e, spinto dalla curiosità e dalla passione, decide di approfondire la propria conoscenza relativa al Bramaterra, oppure di comprare delle ottime bottiglie di questo vino rosso, può scegliere tra una vasta gamma di cantine ed aziende vinicole pronte a spalancare le porte a curiosi e clienti, introducendoli nel cuore della produzione. A Lessona, in provincia di Biella, per esempio, si estendono le proprietà dell'Azienda Agricola Sella, da sempre specializzata nella produzione di Bramaterra Classico e Bramaterra Riserva, ma anche di altri vini rossi tipici del Piemonte.

## Milanesi a Gattinara: il Bramaterra dell'Azienda Anzivino

A Gattinara (VE), in pieno centro storico, è invece aperta la Anzivino – Viticoltori in Gattinara, gestita da una famiglia di origini milanesi, che ha raggiunto la zona spinta dalla voglia di impegnarsi nel settore viticolo, incoraggiata dalla base lasciata da un avo – noto in zona come “Ciuppasell” - che riuscì a curare la peronospora con metodi naturali. In uno splendido borgo medievale, si lavora in cantina, in conduzione e in agriturismo: chi visita le cantine, infatti, può anche godere dei sapori più autentici della tradizione gastronomica locale. A dire il vero, il fiore all'occhiello della produzione viticola di famiglia è il Gattinara, un vino DOCG annoverabile tra i più importanti d'Italia, ma insieme a questo, presso la Anzivino vedono la luce anche il Faticato DOC, il Tarlo DOC e, naturalmente, il Bramaterra DOC. Nebbiolo, Vespolina, Bonarda e Greco sono invece i principali vitigni curati dall'azienda.

## Ai piedi del Monte Rosa: le specialità della Cantina Sperino

A Lessona, fondata nel 1999 da Paolo De Marchi, è attiva l'Azienda vinicola Sperino, basata sul rispetto della terra e delle tradizioni, ma soprattutto sul desiderio di fornire un prodotto di alta qualità. Ai piedi del Monte Rosa, la famiglia De Marchi cura attualmente otto ettari di terreno vitato, di cui sei si trovano tra le vigne Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava e Covà, e altri due sono rintracciabili presso la vigna Madonna degli Angeli, in frazione Forte: è proprio qui che si concentra la maggiore produzione di vino Bramaterra.



## Vino buono dal 1700: la Tenuta Massimo Clerico

Vignaioli dal 1700, i membri della famiglia Clerico sono attivi nella lavorazione delle uve nel biellese da generazioni, ed ancora oggi l'Azienda Vinicola Massimo Clerico è considerata uno dei vanti dell'enologia piemontese. Siamo ancora a Lessona, in Via Cappa Dario, dove si producono alcuni tra i maggiori vini rossi del Piemonte, comprese etichette DOC e DOCG. Per quanto importante possa essere, il Bramaterra è soltanto uno degli ottimi prodotti realizzati dai Clerico.

## Carema

In questa pagina parleremo di :

- [Tra il Canavese e la Valle d'Aosta, nelle terre del Carema DOC](#)
- [Un rosso "duttile"](#)
- [Dal Carema alla Grappa di Nebbiolo: le primizie dell'Azienda Orsolani](#)
- [Ferrando Vini a Ivrea](#)
- [Le cantine Martinetti](#)
- [Da Benito Favaro ai figli: vino a Piverone](#)
- [Il meglio di Mazzé: vini firmati Santa Clelia](#)

## Tra il Canavese e la Valle d'Aosta, nelle terre del Carema DOC

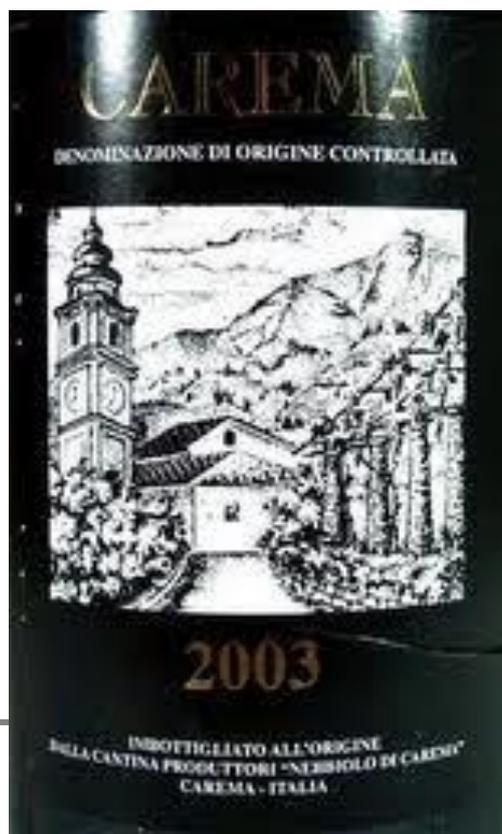


Piemonte, terra di vini e culla di tradizioni enogastronomiche radicate sul territorio ed apprezzate a livello internazionale. A cominciare dalle Langhe, la terra vinicola per eccellenza della regione, proseguendo per aree meno conosciute ma di certo non meno interessante, come per esempio le province di Biella, Verbania e Vercelli, patria del Bramaterra DOC, oppure il Monferrato, dove vedono la luce alcuni tra i vini rossi più buoni di tutto il Nord Italia. Tuttavia, non si può parlare di una specialità regionale senza soffermarsi sulle primizie che nascono dal capoluogo. Uno dei vini più rappresentativi della provincia di

Torino è senza ombra di dubbio il Carema, un vino rosso fermo originario del comune omonimo e prodotto in un'area piuttosto vasta, che si estende dal Canavese alla Valle d'Aosta.

### Un rosso "duttile"

All'esame delle caratteristiche organolettiche, il Carema DOC si presenta di un colore rosso rubino intenso, che diventa granato scuro con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto, il vino è molto fino, tipicamente vinoso, anche se lascia risaltare non pochi sentori di rosa macerata e fiori di campo. Gradazione alcolica minima pari a 12 gradi, il Carema è un vino rosso che in bocca si presenta asciutto, morbido e sapido, nonché dotato di un gradevole retrogusto amarognolo. In fase di vinificazione, l'uvaggio di cui ci si serve è costituito in gran parte da uve Nebbiolo, con aggiunta eventuale di un vitigno a bacca scura locale. Per quanto concerne l'invecchiamento, la variante



Riserva – commercializzata e molto venduta – si ottiene dopo 4-5 anni di conservazione, ma può tranquillamente arrivare anche a 10 anni. L'invecchiamento obbligatorio deve essere di tre anni, di cui due da trascorrere esclusivamente in botti di legno di rovere o castagno. Stiamo parlando di un rosso forte e fiero, molto utilizzato, soprattutto a cavallo tra il Piemonte e la Lombardia, nonché da stappare almeno un'ora prima del consumo. Dopo una fase di ossigenazione questo vino sprigionerà il meglio delle sue proprietà, specie se chiamato ad innaffiare i piatti giusti. Volete qualche consiglio sugli abbinamenti? Sappiate che ci troviamo di fronte ad un vino rosso classico, che innaffia perfettamente secondi piatti a base di brasato e carne alla griglia, ma preferibile anche in accompagnamento ai primi piatti: su tutti, è da provare con gli agnolotti e le pappardelle al ragù. Dà il meglio di sé anche insieme all'agnello al forno allo spiedo, con contorno di funghi trifolati.

## **Dal Carema alla Grappa di Nebbiolo: le primizie dell'Azienda Orsolani**

Roccaforte della produzione del cioccolato e di altri dolci tipicamente regionali, la provincia di Torino non è di certo meno ricca di luoghi che rappresentano punti di riferimento per l'enologia. L'enoturismo torinese conta su cantine ed aziende agricole che rappresentano vere e proprie roccaforti della produzione vinicola piemontese. Su tutte, val la pena menzionare l'Azienda Orsolani, visitabile in Via Michele Chiesa a San Giorgio Canavese (TO), situata nel cuore di una zona dove la produzione viti-vinicola affonda le radici nella storia antica, e nata da una piccola Locanda (nota come "Locanda Aurora"), gestita da una umile famiglia del luogo. Il successo in questa piccola attività convinse, fin dai primi anni del XX secolo, le generazioni successive ad approfondire la conoscenza dell'ambito vinicolo e la produzione di vini pregiati. Oltre al Carema DOC, dalle botti della Cantina Orsolani escono tante altre specialità, compresi numerosi bianchi (come la Rustià) e la Grappa di Nebbiolo.

## **Ferrando Vini a Ivrea**

Non meno interessante, per chi si trova da quelle parti, risulterà fare un salto all'Azienda Agricola Ferrando Vini, situata al numero 599 di Via Torino a Ivrea. Si tratta di un'azienda gestita a conduzione familiare, che da decenni importa le proprie specialità non soltanto in Italia, ma anche all'estero. Dai vigneti curati si producono vini quali la Carema DOC e il Nebbiolo.

## **Le cantine Martinetti**

Ce ne sono tantissime in provincia, ma le cantine non mancano neanche nella città di Torino: una delle più famose è senza ombra di dubbio la Franco Martinetti, esistente dal 1974 ed i cui vigneti sono estesi su una superficie complessiva di quattro ettari. Il proprietario suddetto è uno degli uomini più in vista nel panorama enogastronomico internazionale.

## **Da Benito Favaro ai figli: vino a Piverone**

Nata nel 1992 e da allora gestita con il medesimo entusiasmo dalla stessa famiglia, l'Azienda Agricola Favaro è probabilmente la principale attrazione turistica di Piverone, in provincia di Torino. Da quando aveva soltanto quindici anni, l'attuale proprietario Benito Favaro, coltiva la propria passione per la coltivazione dell'uva e per il buon bere. L'Azienda si occupa di numerose vigne, situate tutte entro i confini del comune di Piverone, su una collina di origine morenica conosciuta come Serra d'Ivrea.

## **Il meglio di Mazzé: vini firmati Santa Clelia**

Chiudiamo la nostra rassegna delle cantine specializzate nella produzione del Carema DOC prendendo in esame l'Azienda Viti-vinicola Santa Clelia, aperta dal 1965 ed estesa su oltre dodici ettari di terreno vitato. Il meglio dei vini del Canavese, quindi il Carema, ma non solo, viene conservato nelle botti di rovere rintracciabili nelle cantine di Santa Clelia, una tappa da non mancare per chi si trova nel comune di Mazzé.

## Colli Tortonesi

In questa pagina parleremo di :

- [Colli Tortonesi: secoli di viticoltura d'autore](#)
- [Il Rosso, il Chiaretto e tanti altri...](#)
- [I vini di Cascina Montagnola](#)
- [Cantine Volpi: un nome, una garanzia](#)
- [Mariotto a Tortona: vini dal 1920](#)
- [22 ettari di uve d'eccezione: i vigneti "La Colombera"](#)

## Colli Tortonesi: secoli di viticoltura d'autore



Un territorio praticamente sconfinato, costellato di zone destinate alla produzione di vini eccellenti. Molte di esse sono poco conosciute, ma chi vi si addentra non può che rimanere colpito dallo spettacolo offerto dai paesaggi naturali e dall'intensità con cui si pratica la viticoltura. Una di queste è l'area collinare che circonda il comune di Tortona, che conta meno di 30mila abitanti ed è situato in provincia di Alessandria. Sotto il profilo strettamente fisico, questa cittadina sorge nel cuore della pianura di Marengo sulle rive del fiume Scrivia, ed è circondata dalla propaggini collinari dell'Appennino Ligure. Da queste parti vede la luce uno dei vini rossi più famosi del Piemonte, che prende il nome proprio dalle caratteristiche del terreno in cui viene coltivato: si tratta del Colli Tortonesi DOC. A

dire il vero, la zona di produzione di questo vino comprende ben 30 comuni compresi tra le province di Alessandria ed Asti: oltre alla già citata Tortona, è il caso di Monreale, Costa Vescovato, Cerreto Grue e tanti altri.

## Il Rosso, il Chiaretto e tanti altri...

Quando si parla di Colli Tortonesi DOC, in realtà, si può fare riferimento a due vini differenti: il Colli Tortonesi Rosso e il Colli Tortonesi Chiaretto. Nel primo caso, ci troviamo di fronte ad un vino rosso classico, prodotto con l'85% di uve Barbera e con piccole percentuali di Aleatico e Nebbiolo. Ha un profumo classico vinoso ed un sapore asciutto ed armonico, raggiunge una gradazione alcolica massima di 10 gradi ed è perfetto in accompagnamento agli antipasti di salumi e formaggi mediamente stagionati. Per quanto riguarda l'invecchiamento, questo vino va bevuto giovane, a distanza di uno o due anni



dalla produzione. La prima differenza che salta agli occhi tra il Colli Tortonesi Rosso e il Chiaretto è il colore, che nel secondo caso è di un rosso rubino decisamente più chiaro, addirittura tendente al rosato. La gradazione alcolica massima non cambia, così come – in gran parte – le caratteristiche organolettiche. Questo vino ha un profumo tipicamente vinoso ed un sapore intenso ed asciutto, spesso vivace. Molto più vario, nel caso del Chiaretto, è l'uvaggio, che può essere composto da uve Pinot nero, ma anche da Aleatico, Grignolino, Nebbiolo, Barbera, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. E' preferibile consumarlo entro l'anno, bevendolo magari in abbinamento a piatti leggeri, a base di salumi, formaggi, pesce e carni bianche. Le colline dove vedono la luce questi splendidi rossi si prestano volentieri ad accogliere vitigni e colture differenti: è per questo che da diversi decenni i viticoltori della zona si dedicano con passione alla coltivazione delle uve più varie. Grazie a questo, ed oltre alle specialità summenzionate, lungo il torrente Scrivia si producono anche il Colli Tortonesi Dolcetto, Croatina, Cortese, Favorita e Moscato bianco.

## I vini di Cascina Montagnola

Uno dei motivi per cui vale la pena visitare il Tortonese è senza ombra di dubbio la ricchezza delle cantine e delle aziende agricole dove è possibile toccare con mano il meglio della produzione di questi vini spettacolari. Stiamo parlando di una zona in cui l'enoturismo è sviluppatissimo, per capirlo basta analizzare nel dettaglio le cantine più famose. A Viguzzolo (AL), sulla strada Montagnola, sorge Cascina Montagnola, un'impresa a conduzione familiare che da tre generazioni dà alla luce vini di pregevole fattura, su vigneti che ospitano i maggiori vitigni piemontesi: dalla Barbera al Cortese, passando per il Nebbiolo, lo Chardonnay e il Cabernet Franc. Dal Colli Tortonesi Rosso al Colli Tortonesi Cortese, passando per il Colli Tortonesi Barbera, prodotto in due varianti, chi raggiunge Cascina Montagnola può acquistare tutti i vini più pregiati dell'alessandrino.

## Cantine Volpi: un nome, una garanzia

Un altro nome importante nell'industria vitivinicola locale è quello delle Cantine Volpi, situate proprio a Tortona, sulla SS 10. L'azienda fu fondata nel lontano 1914 e, con il lavoro duro e la passione, è arrivata ad essere un punto di riferimento in questo ambito, a livello nazionale. L'offerta enologica è basata principalmente su Cortese, Dolcetto e Barbera, prodotti in maniera intensiva e nel rispetto degli elevati standard qualitativi che da sempre contraddistinguono l'attività aziendale. Tuttavia, chi varca la soglia delle Cantine Volpi, può prendere atto di una notevole varietà in ambito produttivo: si può scegliere tra spumanti dolci, vini biologici, vini frizzanti e, naturalmente, i classici di cui sopra.

## Mariotto a Tortona: vini dal 1920

Mariotto è invece il nome di un'azienda vinicola che sorge a Tortona, sulla strada che conduce a Sarezzano. La famiglia omonima produce vini dal 1920, godendo delle opportunità offerte da un terreno che si estende su oltre 15 ettari. L'obiettivo precipuo della cantina è, anche in questo caso, produrre vini di qualità nel rispetto della tradizione.

## 22 ettari di uve d'eccezione: i vigneti "La Colombera"

A soli cinque chilometri da Tortona, nel piccolo borgo di Vho, opera dal 1937 l'Azienda agricola "La Colombera", i cui vigneti si estendono su una superficie complessiva di 22 ettari e consentono la produzione annuale di qualcosa come 35000 bottiglie.

## Colline Novaresi

In questa pagina parleremo di :

- [Colline Novaresi: un territorio vinicolo ampio e vario](#)
- [Una denominazione tutta da scoprire](#)
- [Vigneti Cantalupo](#)
- [Boca e Bramaterra, ma non solo...](#)
- [Vino d'autore a Ghemme: "Torraccia del Piantavigna"](#)
- [Il Roccolo di Mezzomerico](#)
- [A Suno, l'Azienda Vinicola Brigatti](#)

## Colline Novaresi: un territorio vinicolo ampio e vario

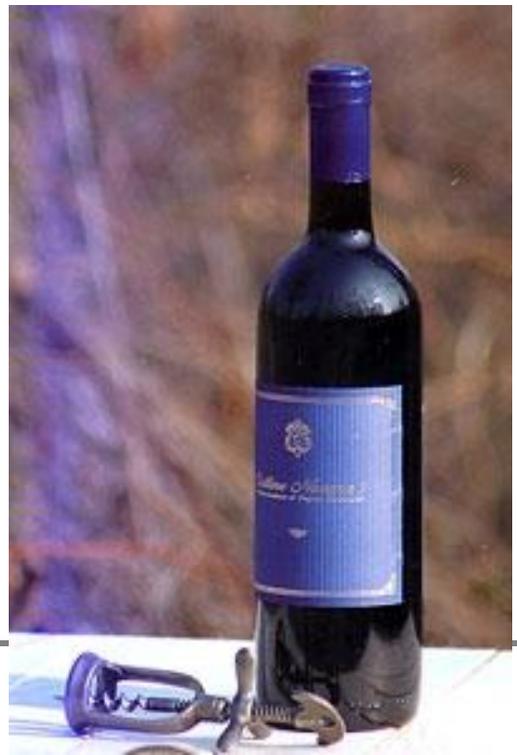


Raggiunge un'altitudine massima compresa tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare, è situata tra le acque del Ticino e del Sesia ed è annoverabile tra le zone viti-vinicole più pregiate di tutto il Piemonte. Stiamo parlando della fascia di terra conosciuta come Colline Novaresi, dove vedono la luce vini rossi di grande spessore, riconosciuti ed apprezzati a livello internazionale. Ci troviamo a nord della città di Novara, in una zona di produzione altamente popolata e composta in totale da 26 comuni. Tra questi, i più importanti sono: Barengo, Boca,

Grignasco, Maggiore, Borgomanero, Prato Sesia, Mezzomerico, Oleggio, Romagnano Sesia, Sizzano e Vaprio d'Agogna. La vicinanza del Monte Rosa e dei massicci della Valsesia, ma soprattutto un terreno argilloso e di origine morenica, fanno di questa zona una terra promessa per chi è intente coltivare uve e produrre vini di alta qualità. Non a caso, da queste parti si producono fin dall'antichità vini DOC e DOCG: fu Plinio il Vecchio il primo a rendere noti il gusto e il profumo del nettare che vede la luce da queste vigne. I vini prodotti nell'area delle Colline Novaresi hanno ricevuto la denominazione DOC nel 1994 e sono tutti contraddistinti da una gradazione alcolica non inferiore ai 12 gradi.

## Una denominazione tutta da scoprire

In queste righe, poniamo la lente d'ingrandimento su un rosso classico prodotto in questa zona: il Colline Novaresi DOC, un vino fermo caratterizzato da un colore rosso rubino piuttosto carico e da un profumo estremamente gradevole e tipicamente vinoso; in bocca, questo rosso è asciutto, sapido, pieno ed armonico, mentre per quanto riguarda gli uvaggi, sono abbastanza vari: per dare alla luce il Colline Novaresi DOC i viticoltori dell'area sono soliti impiegare il 30% di uve Nebbiolo, il 40% di Uva rara e la



restante parte a scelta tra Vespolina e Croatina. Stiamo parlando di un vino assolutamente godibile, da consumare ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, la cui fase di invecchiamento non deve durare più di due anni (in tanti sono convinti che la "Novello" sia la variante migliore per questo vino rosso). Passiamo adesso agli abbinamenti, che meritano attenzione, perché ci troviamo di fronte ad un vino che si sposa a perfezione con la cucina tipica piemontese. Lo troviamo pronto ad inaffiare antipasti di salumi e formaggi stagionati a pasta dura, ma anche primi piatti a base di ortaggi ed appartenenti alla tradizione povera, piuttosto che bolliti e minestre. Come accade per il Colli Tortonesi, anche in questo caso è necessario far chiarezza sui confini della denominazione. Quando si parla di Colline Novaresi non si fa riferimento soltanto al rosso classico che abbiamo appena analizzato, ma anche ad altri vini, che variano in relazione all'uvaggio. Distinguiamo, pertanto, anche un Colline Novaresi Barbera, Dolcetto, Croatina, Nebbiolo e, per quanto concerne i bianchi, abbiamo anche un Colline Novaresi Moscato bianco.

## Vigneti Cantalupo

Antichi Vigneti Cantalupo è il nome di una delle aziende vinicole più conosciute ed importanti della zona del Novarese, attiva nella coltivazione e nella produzione di vino dal XIX secolo ed ancora oggi un vero e proprio punto di riferimento per l'enogastronomia locale. Gran parte della produzione vinicola familiare risulta dalla lavorazione di uve Nebbiolo, immediatamente seguite dalla Vespolina e dalla Barbera. Tuttavia, chi raggiunge i locali della cantina, può scegliere tra una vastissima gamma di prodotti.

## Boca e Bramaterra, ma non solo...

Molto più giovane, ma di certo non meno impegnata nel settore vitivinicolo, è l'Azienda agricola Bocapiane, specializzata nella produzione di vino rosso Boca, ma attiva anche nella realizzazione di altri importanti vini piemontesi, tra cui il Bramaterra, il Nebbiolo e, ovviamente, il Colline Novaresi Doc.

## Vino d'autore a Ghemme: "Torraccia del Piantavigna"

A Ghemme (NO), in Via Romagnano, si trovano invece i locali dell'Azienda vinicola "Torraccia del Piantavigna", la cui storia ebbe inizio nel 1977 su un piccolo appezzamento di terreno di proprietà della famiglia Francoli. Siamo su una piccola ma suggestiva propaggine collinare dominata da un castello diroccato (la Torraccia, appunto). Vespolina, Nebbiolo ed Erbaluce vengono coltivati su una superficie di 40 ettari divisa in sei zone differenti. Qui si producono, oltre al Colline Novaresi, anche il Boca, il Ghemme DOC e la Gattinara DOCG.

## Il Roccolo di Mezzomerico

A Mezzomerico, in Cascina Roccolo Bellini, sono situate invece la cantina e la vineria dell'Azienda Vinicola "Il Roccolo di Mezzomerico", che da anni riesce a dare alla luce vini di ottima qualità, rispettando l'ambiente al 100%. In cima alla collina locale, l'Azienda si prende cura di cinque ettari di vigneti adibiti alla coltivazione di

uve Vespolina, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Erbaluce e Chardonnay. Chi la raggiunge può prendere parte ad un interessante tour enogastronomico, alla scoperta delle varie fasi di lavorazione, ma anche dei prodotti tipici locali.

## **A Suno, l'Azienda Vinicola Brigatti**

Aprì i battenti nei primissimi anni del 1900 e funziona ancora oggi, infine, l'Azienda Vinicola Brigatti Francesco, situata a Suno (NO) ed attiva nella produzione di vini bianchi, rossi e passiti, per una produzione annuale di circa 20.000 bottiglie.

## Coste della Sesia

In questa pagina parleremo di :

- [Vini d'autore a cavallo tra Biella e Vercelli](#)
- [Focus sul Coste della Sesia](#)
- [L'Azienda Travaglini a Gattinara](#)
- [Tenute Sella: vini d'eccellenza a Lessona](#)
- [Coste Sesia, ma anche Barolo, Barbera e Barbaresco presso le cantine Malgrà](#)
- [L'Azienda Vinicola Sergio Gattinara](#)
- [Centovigne a Cossato \(BI\)](#)

## Vini d'autore a cavallo tra Biella e Vercelli



140 chilometri estesi entro i confini delle regioni Piemonte e Lombardia, uno dei principali affluenti del fiume Po, nasce dal ghiacciaio omonimo sul Monte Rosa e scende rapidissimo nel cuore della regione per mezzo della Valsesia. Il fiume Sesia è uno dei corsi d'acqua più importanti del Nord Italia, ma in particolare tra le province di Biella e Vercelli dà luogo a paesaggi naturali di inestimabile valore, ed è contornato da terreni adibiti alla coltivazione di uve da cui nasce un ottimo vino: il Coste della

Sesia. La legge autorizza la produzione di questa specialità in una zona geografica piuttosto limitata, comprendente appena quattro comuni nel vercellese (tra cui ci sono Gattinara, località famosissima per dare origine al vino omonimo, e Serravalle Sesia) e ben 13 nel biellese, tra cui Brusnengo, Lessona e Masserano. Come la maggior parte dei vini piemontesi la cui denominazione è legata al territorio, il Coste della Sesia viene prodotto in numerose varianti: abbiamo infatti un Coste della Sesia Rosso, ma anche un Rosato, Bianco, piuttosto che un Coste della Sesia Bonarda, Croatina e Nebbiolo, a seconda del vitigno predominante utilizzato in fase di vinificazione. In queste righe ci occuperemo del Coste della Sesia Rosso.

## Focus sul Coste della Sesia

Si tratta di un vino classico, che all'esame delle caratteristiche organolettiche si presenta di un colore rosso rubino piuttosto intenso e tendente all'aranciato con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto vanta un carattere tipicamente vinoso, mentre in bocca è sapido, asciutto ed armonico;



raggiunge una gradazione alcolica massima compresa tra gli 11 e i 12 gradi ed in fase di vinificazione vede l'utilizzo di numerose uve regionali: dal Nebbiolo alla Croatina, passando per la Bonarda e la Vespolina. Malgrado gli interessanti cambiamenti che lo riguardano in fase di invecchiamento, il Coste della Sesia è un vino preferibile in versione novello: non va tenuto in conservazione per più di due anni, mentre per quanto concerne la tabella degli abbinamenti, stiamo parlando di un ottimo vino a tutto pasto, capace di accompagnare perfettamente primi piatti a base di carne ed ortaggi, ma anche secondi a base di pesce, o anche carni rosse e bianche.

## L'Azienda Travaglini a Gattinara

Oltre a rappresentare un'area geografica di fortissimo impatto turistico ed ambientale, le zone bagnate dalle acque del fiume Sesia rappresentano un'attrazione turistica di grande rilievo per chi si sposta spinto dalla voglia di allargare i propri orizzonti enogastronomici. Sia in provincia di Biella, che di Vercelli, non mancano affatto le cantine, le enoteche, le vinerie e le aziende che consentono a turisti, curiosi e clienti di accedere al backstage della produzione e, perché no, di assaggiare i piatti tipici della zona in accompagnamento a vini celebri. Una di queste è l'azienda Travaglini Giancarlo, ubicata (manco a dirlo) sulla Strada delle Vigne a Gattinara. Sorge nel cuore delle colline di Gattinara e da tre generazioni è impegnata nella cura di 59 ettari di terreno da cui nascono vini pregiati: non solo Gattinara, ma anche Coste della Sesia, Bramaterra, Boca ed altri.

## Tenute Sella: vini d'eccellenza a Lessona

Per chi si trova da queste parti e volesse entrare nel cuore della produzione del Coste della Sesia Bianco, non c'è di meglio che fare un salto presso le Aziende Agricole Sella, dove vengono prodotte eccezionali bottiglie di Coste della Sesia Bianco "Erbaluce". Per la precisione, ci troviamo a Lessona (BI), in Via IV Novembre. La cantina è pronta ad accogliere turisti e visitatori e ad allestire interessanti tour enogastronomici, il numero di telefono per le prenotazioni è lo 015 99455 .

## Coste Sesia, ma anche Barolo, Barbera e Barbaresco presso le cantine Malgrà

Chi adora il frutto del lavoro delle uve Nebbiolo, invece, non può che recarsi presso l'Azienda vinicola Malgrà, situata a Mombaruzzo, in provincia di Asti, alla Via Nizza. La denominazione deriva dal soprannome che gli abitanti della piccola frazione di Bazzana attribuiscono al primo fondatore dell'azienda (vuol dire genio, sognatore). Alla base della filosofia aziendale ci sono la sensibilità nei confronti della terra e delle tradizioni, la dedizione e la passione verso il lavoro, e l'umiltà. Stiamo parlando di un'azienda vinicola caratterizzata da una delle produzioni più vaste in assoluto: chi varca la soglia delle cantine può acquistare praticamente tutti i maggiori vini piemontesi: dal Barolo al Barbaresco, passando per la Barbera, il Nebbiolo, il Roero e il Barolo.

## L'Azienda Vinicola Sergio Gattinara

Un altro importante punto di riferimento, in ambito vinicolo, di questa splendida zona, è l'Azienda Vinicola Sergio Gattinara s.r.l., situata proprio a Gattinara, in Piazza Monsignore Francese 5. L'azienda in questione è tra le più rinomate di tutto il Piemonte e conosciuta a livello internazionale, oltre che impegnata nella produzione e nella vendita di alcuni tra i più celebri vini regionali. Non manca, ovviamente, il Coste della Sesia, seguito dal Boca, dal Bramaterra e dal Gattinara.

## Centovigne a Cossato (BI)

La nostra rassegna delle case vinicole più importanti dell'area che circonda il Sesia, può arrivare a conclusione con l'Azienda vinicola Centovigne, situata a Cossato (BI), al numero 31 di Via Castello, Frazione Castellengo. Si tratta di un'azienda giovane, guidata da giovani, ma spinta dalla passione per l'enologia e da un'ambizione senza eguali.

## Dogliani

In questa pagina parleremo di :

- [Il Dogliani e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Dogliani e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Marenco Aldo e la produzione del Dogliani](#)
- [Marc de Grazia: valorizzazione dei vini prodotti](#)
- [L'Azienda vitivinicola Del Tufo](#)
- [La Cantina di Einaudi](#)

## Il Dogliani e le sue Zone di Produzione



La zona di produzione del Dolcetto di Dogliani è rappresentata dai comuni di Bastia, Belvedere Langhe, Clavesana, Ciglié, Dogliani, Farigliano, Monchiero, Rocca di Ciglié ed in parte dal territorio dei comuni di Roddino e Somano, in provincia di Cuneo.

Il Dolcetto di Dogliani fu il vino del Presidente Einaudi, nativo di queste terre, che da convinto estimatore nonché produttore lui stesso, fu tra i primi a gettare le premesse per una concreta valorizzazione e affermazione di questo vino. La coltivazione di questo vitigno in zona risale al lontano 1500, come si evince da citazioni negli ordinati comunali. E' senza dubbio il dolcetto che più si avvicina alla perfezione ideale del carattere di vinosità, giovane e gioviale, fresco e fragrante, di moderata acidità, sincero e immediato, che rivela la sua nascita su i versanti forse più alti delle terre di Langa, dove trova condizioni di grande favore.

## Il Dogliani e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il vino piemontese Dolcetto di viene prodotto anche nella tipologia Superiore, che prevede un titolo alcoolometrico minimo di 12,5 % vol. e un periodo minimo di affinamento pari a 14 mesi.

Il Dolcetto di Dogliani d'Alba ha una struttura meno ricca rispetto al Dolcetto d'Alba e di Diano d'Alba, con un carattere più giovane e semplice.

Il Dolcetto di Diano d'Alba annovera tra le sue



caratteristiche organolettiche le seguenti peculiarità: un colore rosso rubino vivace con un profumo vinoso e fruttato. Il sapore del Dolcetto Dogliani è secco e fresco, più morbido di quello del Dolcetto di Alba e di Diano d'Alba. Il Dolcetto Dogliani Superiore necessita di un invecchiamento pari ad almeno di un anno, mentre la tipologia normale di questo vino necessita di un invecchiamento che va da uno a tre anni

La sua temperatura alcoolica è pari a 11,5 % vol. e va servito ad una temperatura ambiente pari a 16-18°C.

Il Dolcetto Dogliani va accompagnato da pietanze quali salumi, primi piatti con sughi di carne, carpacci, paste ripiene o al ragù, zuppe di legumi, bolliti misti e formaggi stagionati.

## Marengo Aldo e la produzione del Dogliani

L'azienda vitivinicola è gestita dalla famiglia Marengo, radicata saldamente a Dogliani, paese delle Langhe legato alla viticoltura da secoli.

Da generazione e generazioni si sono occupati della viticoltura puntando al miglioramento delle tecniche di produzione, senza mai abbandonare minimamente lo spirito contadino, né il rispetto per la natura: l'intera famiglia ha sempre cercato di portare avanti la loro passione per la coltura senza forzature e ricercando la miglior esposizione alla luce per i propri vitigni. Tra i loro prodotti possiamo annoverare la creazione di vini quali: Langhe Arneis, Langhe Nebbiolo, Barolo, Barbaresco, Suri, Pirun, Bric, Pirona, Balin, Sole Luna, Parlapà, Chichet, Dulcis in Fundo, La Cugnà d'ra Nona.

## Marc de Grazia: valorizzazione dei vini prodotti

Dal 1980 la Marc de Grazia Selections, promuove e valorizza i vini italiani in tutto il mondo. Al giorno di oggi la sua azienda funge da rappresentante per circa ottanta aziende che sono ubicate in quattordici regioni della penisola italiana, privilegiando quelle che si occupano dei vitigni autoctoni: Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico, Verdicchio, Montepulciano, Fiano, Greco, Nero d'Avola e molti altri.

La cura e la passione con le quali i produttori seguono i lavori in vigna ed in cantina, hanno portato nel corso degli anni ad un miglioramento costante della qualità, come testimoniano i numerosi riconoscimenti e le ottime recensioni sulla stampa specializzata.

## L'Azienda vitivinicola Del Tufo

Nel territorio di Dogliani si trova l'azienda vinicola Del Tufo, la quale è circondata dai propri vigneti, coltivati con passione e ben soleggiati. L'azienda è a conduzione familiare e si estende su una superficie di 13 Ha. coltivati biologicamente, avvalendosi di competenze acquisite che tuttora utilizza perfezionandole sempre più al fine di migliorare qualitativamente i propri prodotti.

L'azienda del Tufo si occupa, dunque, della produzione di vini rispettando più che può la natura circostante. Tutto ciò non ha impedito di un'eccelsa qualità dei loro prodotti, sia a livello nazionale sia a livello internazionale. Le verifiche periodiche della maturazione dell'uva attraverso controlli analitici, portano ad individuare l'esatto periodo della vendemmia. In quest'occasione si effettua l'ultima accurata selezione dei grappoli e degli acini migliori che deciderà il livello qualitativo dei futuri vini ai quali il consumatore si potrà accostare in funzione delle proprie esigenze. I grappoli, raccolti da mani esperte, vengono posti in piccole ceste e trasportati con ogni attenzione sino alla cantina dove verranno pigia-diraspati poche ore dopo. La vinificazione viene effettuata con lo scopo di realizzare dei vini caratterizzati dalla finezza, complessità ed equilibrio, con uno spiccato carattere legato al territorio ed una buona attitudine a maturare nel tempo conservando nelle sfumature e nei caratteri dell'alternanza delle varie annate tutte le caratteristiche di genuinità ed ineguagliabile pregio

## La Cantina di Einaudi

La cantina, che già nei primi anni Venti imbottigliava e distribuiva il Dolcetto, è stata rinnovata nel 1993 e completata nel 2001.

Il corpo principale della cantina è quasi completamente interrato per ridurre l'impatto ambientale e un impianto di termocondizionamento assicura nell'ambiente temperatura e umidità costanti.

La vinificazione avviene in fermentatori d'acciaio con controllo computerizzato dei rimontaggi e della temperatura di fermentazione. Il vino matura in botti di rovere francese di medio e piccolo volume e conclude l'affinamento in vetro.

La produzione annuale è compresa tra le 240 e le 270 mila bottiglie.

## Dolcetto d'Alba

In questa pagina parleremo di :

- [Tartufo e vini pregiati](#)
- [Il Dolcetto d'Alba](#)
- [Vini Batasiolo a La Morra \(CN\)](#)
- [L'Azienda Prunotto: vini dal 1904](#)
- [Moscato e Chardonnay presso Villa Lanata](#)
- [Vini piemontesi eccellenti: l'Azienda vinicola Giribaldi](#)

## Tartufo e vini pregiati



Quando si parla della città di Alba, delle affascinanti colline e del territorio che la circondano, viene in mente una zona famosa in Italia e nel mondo per aver dato i natali ad alcune tra le specialità enogastronomiche più apprezzate in assoluto. Sia che si parli di vino, che si parli di piatti tipici, le Langhe sono annoverabili tra le aree italiane più interessanti da vivere. In particolare, intorno alla città di Alba vedono la luce alcuni tra i vini piemontesi più buoni e conosciuti. Tra tutti, probabilmente merita un trattamento particolare il Dolcetto d'Alba, ovvero il rosso che meglio rappresenta la “capitale italiana del tartufo”. La

legge autorizza la produzione di questo vino in 37 comuni compresi entro i confini dell'albese, tra le province di Asti e Cuneo.

## Il Dolcetto d'Alba

Il Dolcetto d'Alba è un vino storico, ancora oggi considerato il vino a tutto pasto più bevuto delle Langhe e della “Granda” (denominazione tipicamente piemontese della provincia di Cuneo). All'esame delle proprietà organolettiche, si presenta di un colore rosso rubino particolarmente intenso, passibile di assumere note di colore aranciato e tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento. Uno degli elementi più caratteristici di questo vino rosso è la schiuma che compare in superficie e sull'orlo del bicchiere subito dopo averlo versato: è di un colore violaceo molto accattivante. Al naso, il Dolcetto d'Alba presenta un profumo vinoso e delicato, non privo di note fruttate, mentre in bocca è sapido, corposo, armonico e contraddistinto da una piacevole nota amarognola nel retrogusto. Per quanto concerne la gradazione alcolica, non supera i 12 gradi, mentre l'uvascio è composto per il 100% da uve Dolcetto; il discorso cambia nel caso si voglia ottenere un Dolcetto superiore, che deve invecchiare non



meno di 14 mesi e può anche raggiungere una gradazione alcolica di 13 gradi. Il Dolcetto d'Alba classico va consumato preferibilmente a partire dai due anni successivi all'imbottigliamento, fino ad un massimo di 3, mentre nel caso del Superiore, si può attendere anche fino a 8-10 anni. Vastissimo è il campo degli abbinamenti: abbiamo già visto come i piemontesi lo considerino il vino a tutto pasto per eccellenza e lo reputino perfetto per innaffiare alcuni tra i piatti più tipici della gastronomia regionale. Stiamo parlando di un vino che dà il meglio di sé in accompagnamento ai primi piatti a base di carne, come gli agnolotti (amatissimi in Piemonte e in Lombardia) e le tagliatelle al ragù. Con questo rosso si possono innaffiare secondi come il pollo arrosto ed altre carni bianche o rosse, ma forse per ottenere l'abbinamento più suggestivo bisogna trovarsi di fronte i succulenti antipasti tipici, a base di salumi regionali, carne cruda condita, formaggi al tartufo e ai funghi.

## Vini Batasiolo a La Morra (CN)

Per un turista, o per chi si trova di passaggio nelle Langhe, è impossibile non rimanere incantati dal fascino dei paesaggi naturali che costellano queste colline, custodi fedeli delle più antiche e radicate tradizioni piemontesi. E' qui che pulsa il cuore del Piemonte più autentico, ed è qui che il bagaglio delle specialità enogastronomiche regionali si arricchisce di vere e proprie perle. Il modo migliore per toccarle con mano ed ammirarle in tutto il loro splendore è varcare la soglia delle numerose cantine ed aziende vinicole che operano in zona. Tra le più attive e conosciute c'è l'Azienda Vinicola Batasiolo, situata precisamente a La Morra, in provincia di Cuneo, alla frazione Annunziata. Si tratta di un luogo in cui passato, presente e futuro si fondono nel rispetto della tradizione, dando vita ad uno spaccato della lavorazione dell'uva negli ultimi 70 anni. Dalla cantina vecchia, con le botti in rovere, si passa a quella odierna, ben strutturata in base alle esigenze del mercato. Qui è possibile acquistare il Dolcetto d'Alba, ma anche ottime bottiglie di Barbera e Nebbiolo d'Alba.

## L'Azienda Prunotto: vini dal 1904

Prunotto è invece il nome di un'azienda vinicola antichissima, fondata nel 1904 da Alfredo Prunotto nella zona di San Cassiano, ad Alba (CN); cura ettari di vigneti a cavallo tra Alba, Treiso, Barbaresco ed altre piccole cittadine langarole, ed è impegnata nella produzione dei migliori vini piemontesi. Dal Barolo al Roero, passando per la Barbera, il Barbaresco, il Grignolino d'Asti, il Nebbiolo e, naturalmente, il Dolcetto d'Alba.

## Moscato e Chardonnay presso Villa Lanata

Sempre nel cuore delle Langhe, ma a Cossano Belbo, si estendono le proprietà dell'Azienda vinicola Villa Lanata, consistente in una splendida costruzione in stile barocco ed immersa in una vallata dominata da vigneti sconfinati. Da decenni, la filosofia dei vertici aziendali privilegia la qualità alla quantità: Villa Lanata è impegnata nella produzione di due specialità particolari, una rossa e una bianca: il Moscato DOCG Cardinale Lanata, e lo Chardonnay Langhe DOC.

## Vini piemontesi eccellenti: l'Azienda vinicola Giribaldi

A Via della Fontana, nel comune di Rodello (CN), sorge infine l'Azienda Agricola Mario Giribaldi, fondata all'inizio del XX secolo e condotta da tre generazioni della medesima famiglia, conosciuta e stimata nelle Langhe. Anche qui è possibile sapere di più sulle principali produzioni regionali ed acquistare bottiglie pregiate: di Barbera, ma anche di Barolo, Dolcetto, Barbaresco e Grignolino.

## Dolcetto di Diano d'Alba

In questa pagina parleremo di :

- [Il Dolcetto Diano d'Alba e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Dolcetti Diano d'Alba e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Le Terre del Barolo e i suoi Quattrocento Viticoltori](#)
- [I Fratelli Savigliano e la sua generazione di lavoratori](#)
- [I Poderi Sinaglio](#)
- [La Riserva Bionaturale di Fontanafredda](#)

## Il Dolcetto Diano d'Alba e le sue Zone di Produzione

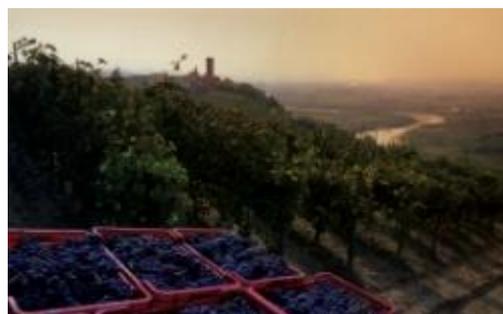


Il Dolcetto di Diano d'Alba prende il nome da un piccolo borgo a sud di Alba, si estende su di una collina che governa da un lato la città, dall'altro l'antica via di comunicazione per la Liguria e dal terzo lato le colline che digradano verso la pianura che s'intravede in lontananza. La posizione di questa città è alquanto strategica e veniva sfruttata dalle varie popolazioni che l'hanno abitata. Di questo panorama non resta più nulla, anche il castello è sparito, si giunge qui solo per poter ammirare la splendida immagine dei vigneti presenti e per poter degustare l'ottimo vino Dolcetto di Diano d'Alba, forse il più completo e strutturato

dei vini che derivano da un vitigno molto amato dai piemontesi, il Dolcetto, appunto. Queste colline sono l'ambiente ideale per la coltivazione di questo vitigno, il quale trova una costante esposizione al sole. La predilezione dei produttori vinicoli di Diano per questo vitigno e l'esperienza tramandata nelle generazioni ha individuato nel tempo così bene le posizioni migliori per i vigneti che è stato possibile delimitarle con precisione fin dal 1988; si chiamano Sòri, che in dialetto piemontese sta per "luogo solatio" e sono 77 in tutto le aree più vocate alla viticoltura, interamente comprese nel comune di Diano d'Alba. La zona di produzione del Dolcetto Diano d'Alba corrisponde all'intero territorio del comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo

## Il Dolcetti Diano d'Alba e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il vino piemontese, il Dolcetto di Diano d'Alba, viene prodotto anche nella tipologia Superiore, che prevede un titolo alcoolometrico minimo di 12,5 % vol. e un periodo di affinamento di 14 mesi. Il Dolcetto di Diano d'Alba,, prodotto solo nel comune omonimo, esprime un carattere simile, per quanto concerne le caratteristiche organolettiche, a quello del



Dolcetto d'Alba. Esso annovera tra le sue peculiarità un rosso rubino vivace, con un profumo fruttato e leggermente vinoso. Il sapore del Dolcetto di Diano d'Alba è secco, con tannini in buon equilibrio e con una discreta morbidezza. È preferibile consumare questo vino rosso piemontese uno o tre anni, ma si può conservare fino ai 3 o cinque anni. La sua temperatura alcoolica deve essere pari a 11,5% vol e va servito ad una temperatura ambientale pari a 16-18° C. Il Dolcetto di Diano d'Alba va accompagnato da pietanze quali: peperoni alla piemontese, minestrone di cereali e legumi, carne cruda all'albese e le subrics, ossia le tipiche crocchette di Cuneo, carni bianche e rosse arrosto, primi piatti di pasta ripiena, formaggi stagionati e piccanti.

## Le Terre del Barolo e i suoi Quattrocento Viticoltori

La Cantina Terre del Barolo è situata nella valle che unisce Alba a Barolo e associa circa quattrocento viticoltori, proprietari di circa 650 ettari delle Grandi Vigne di Langa nel territorio dei Comuni di Grinzane Cavour, Serralunga, Monforte d'Alba, Diano d'Alba, Barolo, Novello, La Morra, Verduno, Roddi e Castiglione Falletto.

Scopo principale di questa azienda vinicola è la qualità. Il progetto è stato avviato dalla cantina nell'anno 2001, nasce da un approfondito studio, da parte dei nostri tecnici delle diverse microzone viticole dislocate nel comprensorio degli 11 Comuni facenti parte della zona di produzione del Barolo. L'obiettivo viene raggiunto attraverso l'ottenimento di basse rese, riduzione dei trattamenti antiparassitari, tempi di vendemmia rispettosi della completa maturazione dell'uva fino all'accurata vinificazione, che sfruttando l'abbondanza di microclimi e terroir offerta dal territorio danno origine a vini sempre più ricchi di sensazioni olfattive e gustative.

## I Fratelli Savigliano e la sua generazione di lavoratori

L'azienda vitivinicola dei Fratelli Savigliano è caratterizzata da un costante impegno e da una forte passione nel lavoro che va avanti da generazioni. L'azienda dispone di 18 ettari di vigneti aziendali, i quali fruttano uve accuratamente selezionate, destinate alla produzione di oltre 100.000 bottiglie.

La commercializzazione dei vini di questa cantina, gestita dalla famiglia Savigliano da generazioni, si realizza in varie regioni italiane e in molti Paesi europei.

La conduzione dell'azienda è rimasta a carattere prevalentemente familiare proprio come per i suoi sistemi destinati alla lavorazione del vino e delle uve, ma restano comunque dei metodi prettamente tradizionali.

## I Poderi Sinaglio

Nella nostra cantina nascono e si affinano i vini D.o.c. e D.o.c.g. quali: Dolcetto di Diano d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Sinaj, Chardonnay, Moscato e Passito, ottenuti da uve che ricoprono la collina del Bric Maiolica, e che possono essere degustati con accompagnamento di formaggi tipici e salumi di zona.

Cordialità, accoglienza, storia, alta gastronomia, shopping: tutto a portata di mano ad appena pochi minuti di auto da Alba.

## **La Riserva Bionaturale di Fontanafredda**

L'azienda vinicola Fontanafredda è consapevole della posizione in cui si trova e per tale motivo ha deciso di fare del suo lavoro una riserva bionaturale, mantenendo sempre le buone qualità del vino non andando a discapito dell'ambiente circostante.

## Dolcetto di Dogliani

In questa pagina parleremo di :

- [Dogliani, patria di un dolcetto eccellente](#)
- [Focus sul Dolcetto di Dogliani DOC](#)
- [Il meglio del Piemonte "rosso": l'azienda Marc De Grazia](#)
- [Le Cantine Del Tufo a Dogliani](#)
- [Eleganza e qualità: i "Poderi Luigi Einaudi"](#)
- [Vini Pecchenino a Dogliani](#)

## Dogliani, patria di un dolcetto eccellente



Dolcetto, Nebbiolo d'Alba, Barbaresco, Barbera d'Alba, Grignolino e tante, tante altre specialità che fanno delle Langhe un territorio suggestivo e tutto da scoprire per chi è amante delle tradizioni enogastronomiche più antiche ed autentiche. Se Alba e le colline che la proteggono più da vicino sono la patria – oltre che del tartufo – del Dolcetto d'Alba, la parte orientale della provincia di Cuneo, costituita dai comuni di Belvedere Langhe, Rocca di Cigliè, Somana, Farigliano, Clavesana Cigliè, Dogliani, Bastia e Monchiero, sono la patria di un altro vino rosso che cattura l'attenzione generale: il Dolcetto di Dogliani,

una delle specialità vinicole più rappresentative della provincia di Cuneo e, in piccola parte, anche dell'astigiano. All'esame delle caratteristiche organolettiche, questo vino si presenta di un colore rosso rubino piuttosto vivo, tendente all'assunzione di note granato con il procedere dell'invecchiamento. Vanta un profumo tipicamente vinoso, estremamente gradevole e lievemente fruttato, mentre in bocca il "Dogliani" è ricco, asciutto, armonico e lascia trasparire chiaramente note di mandorle dolci. La versione classica raggiunge una gradazione alcolica pari a 12 gradi, mentre il Dolcetto Superiore arriva a 13 e richiede una fase di invecchiamento più lunga, che può durare anche 8 anni, di certo non meno di quattordici mesi. Come tutti i grandi rossi piemontesi – e stiamo parlando di una categoria che in Italia e in Europa non teme confronti in termini di varietà e qualità – il Dolcetto di Dogliani dà il meglio di sé quando viene servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi, in accompagnamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Sebbene venga considerato quasi all'unanimità un vino a tutto pasto tra i migliori d'Italia, sono mirati gli abbinamenti possibili e capaci di esaltarne le proprietà. Per esempio, un piatto che di sovente viene innaffiato con i calici di Dogliani è la carne cruda condita, specialità tipicamente piemontese, così come le grigliate di carne rossa e bianca, piuttosto che formaggi stagionati, bolliti misti, piuttosto che primi piatti a base di funghi e tartufi.

## Focus sul Dolcetto di Dogliani DOC

Quando si parla di Dolcetto di Dogliani DOC si fa invece riferimento ad un vino rosso prodotto in una fascia di terra molto più ridotta rispetto a quella sopra descritta, comprendente soltanto dieci comuni del cuneese, tra cui Clavesana, Farigliano e Dogliani, appunto. Rispetto al Dolcetto di Dogliani Classico, il Doc è più strutturato, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo, viene realizzato utilizzando solo ed esclusivamente uve Dolcetto, raggiunge una gradazione alcolica massima di 11,5 gradi e, al pari dell'altro, si presta agli abbinamenti più vari. Questo vino è perfetto per inaffiare primi piatti a base di pasta ripiena o condita al ragù, ma anche antipasti fondati sui salumi tipici, sui carpacci, piuttosto che bolliti misti e formaggi locali a pasta molle e dura.

## Il meglio del Piemonte "rosso": l'azienda Marc De Grazia

Chi adora l'enologia piemontese ed è deciso ad acquistare soltanto il meglio di quanto offre questo settore, può raggiungere senza dubbio l'Azienda Vinicola Marc De Grazia, situata proprio a Dogliani, in frazione San Martino Pianezzo, e rintracciabile al numero 0173 70574. Qui è possibile acquistare tutti i più grandi vini piemontesi, a partire dai Dolcetti di Alba, Dogliani e Ovada, passando per la Barbera d'Alba, del Monferrato, d'Asti, ma anche per il Nebbiolo, il Barolo, il Barbaresco, la Vespolina, il Grignolino. Insomma, ce n'è per tutti i gusti...



## Le Cantine Del Tufo a Dogliani

Sempre a Dogliani, in una cornice paesaggistica mozzafiato, si estendono le proprietà dell'Azienda Vinicola Del Tufo Antonio, situata al numero 33 di Via Madonna delle Grazie. Gestita a conduzione familiare e sviluppata su una superficie viticola di 13 ettari, la Del Tufo si impegna dal 1985 ad offrire il meglio di ciò che la generosa natura langarola mette a disposizione di chi vuole produrre del buon vino. Unito alla cantina, c'è anche un agriturismo, frequentato ed apprezzato perché fondato sulla squisitezza dell'enogastronomia locale. Tra i tanti vini prodotti dall'azienda – bianchi, rossi e rosati – il Dolcetto di Dogliani DOC la fa assolutamente da padrone.

## Eleganza e qualità: i "Poderi Luigi Einaudi"

Uno dei più antichi punti di riferimenti per la produzione vinicola nelle Langhe è senza ombra di dubbio rappresentato dai "Poderi Luigi Einaudi", la cui storia ebbe inizio addirittura nel 1897 e da allora non ha mai

smesso di puntellarsi di episodi, vicende e risultati straordinari. Situata a Dogliani, in Borgata Gombe, la Luigi Einaudi vanta in realtà ben 11 poderi dislocati su tutta la provincia di Cuneo: da Dogliani a Barolo, passando per Treiso. Sono tantissime e tutte da scoprire le specialità prodotte dall'azienda: oltre ai Dolcetti d'Alba e di Dogliani, qui vengono prodotti e venduti il Barolo, il Barberesco, la Barbera, il Langhe Rosso e Chardonnay, il Moscato d'Asti, e tanti altri ancora...

## Vini Pecchenino a Dogliani

La rassegna delle migliori aziende cantine della zona di Dogliani si può chiudere con l'Azienda Agricola Fratelli Pecchenino, nata alla fine del 1700 e da sempre gestita a conduzione familiare. Oggi occupa una superficie di 25 ettari vitata per il 70% a Dolcetto e per la restante parte a Nebbiolo, Barbera, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

## Dolcetto di Ovada

In questa pagina parleremo di :

- [Nel cuore dell'alessandrino, patria del Dolcetto di Ovada](#)
- [Un vino affascinante e vario negli abbinamenti](#)
- [Vini da due secoli: l'Azienda Accornero](#)
- ["Terredavin" a Barolo: il meglio del Piemonte DOC](#)
- ["Le Marne" a Parodi Ligure](#)
- [Azienda Agricola Gaggino: vini dal 1920](#)

## Nel cuore dell'alessandrino, patria del Dolcetto di Ovada



Quando dalla Lombardia si raggiunge il Piemonte, l'alessandrino nella fattispecie, una delle prime zone di cui si varcano i confini è quella che dà i natali ad uno dei vini rossi più famosi ed apprezzati della regione, conosciuto come Dolcetto di Ovada. Come si evince dalla denominazione (garantita), si tratta di una specialità ottenuta per mezzo della lavorazione di uve Dolcetto, ricorrenti praticamente in tutte le province piemontesi. Per quanto riguarda l'esatta zona di produzione del Dolcetto di Ovada, la legge regolamenta la vinificazione di questo rosso in un'area collinare che comprende 23 comuni in provincia di

Alessandria: oltre, naturalmente, ad Ovada, si tratta di Lerma, Roccagrimalda, Tagliolo Monferrato e diversi altri. Il vino in questione si presenta all'esame delle caratteristiche organolettiche con un colore rosso rubino piuttosto intenso e tendente al granato. Al pari del Dolcetto d'Alba, negli attimi che seguono immediatamente il versamento nel calice, questo vino produce una schiumetta violacea morbida e gradevole. All'olfatto, questo vino vanta un profumo tipicamente vinoso, mentre in bocca si distingue per un sapore asciutto, morbido e secco, arricchito da un evidente retrogusto amarognolo.

## Un vino affascinante e vario negli abbinamenti

Il Dolcetto di Ovada classico raggiunge una gradazione alcolica massima di 11,5 gradi, che diventano 12,5 nel caso si parli di Dolcetto di Ovada Superiore, un'etichetta di origine controllata garantita. Per ottenere quest'ultima specialità l'invecchiamento non può durare meno di 14 mesi e può proseguire fino ad un massimo di 8 anni. Tuttavia, per quanto concerne le modalità di conservazione, se si tratta di un vino giovane e si preferiscono le caratteristiche dei novelli, lo si può consumare entro un anno dall'imbottigliamento, che diventano 2-3 per la maturazione "ordinaria". Il Dolcetto di Ovada classico va servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi



centigradi, che possono diventare anche 20 nel caso del Dolcetto di Ovada superiore. Notevole è anche la varietà degli abbinamenti enogastronomici possibili con questo vino, e variabili in base all'invecchiamento. Con l'Ovada classico, ad esempio, si possono innaffiare ottimi primi piatti a base di carne, come la pasta asciutta al ragù oppure pasta al sugo di tartufo e funghi, piuttosto che secondi piatti come arrostiti di carne bianca o rossa. L'Ovada invecchiato, invece, si sposa a perfezione con i formaggi a pasta dura stagionati e saporiti e con piatti più elaborati.

## Vini da due secoli: l'Azienda Accornero

Come capita del resto per ogni provincia del Piemonte, in corrispondenza delle grandi zone di produzione vinicola, anche qui nell'alessandrino, patria del Dolcetto di Ovada, le cantine e le aziende vinicole non mancano e sono pronte ad aprire i battenti a turisti, curiosi e clienti desiderosi di godere dei migliori calici rossi della zona. Tra le cantine più famose, ad esempio, ci sono quelle della famiglia Accornero, gestita a conduzione familiare addirittura dal 1839 e situata a Vignale Monferrato. Dalla prima metà del XIX secolo, ancora oggi, i figli di Bartolomeo Accornero sono impegnati nella cura dei vigneti di famiglia e nella produzione di vini di alta qualità. Chi raggiunge l'Azienda Agricola Accornero e Figli può acquistare tutti i maggiori vini piemontesi: dal Dolcetto di Ovada a quello di Dogliani, passando per il Coste della Sesia, il Bramaterra e, ovviamente, il Barolo.

## "Terredavin" a Barolo: il meglio del Piemonte DOC

Proprio nella patria del Barolo sorge un'altra azienda vinicola piemontese specializzata, tra le altre cose, nella produzione del Dolcetto di Ovada: si tratta della "Terredavin", situata a Barolo (CN), un'azienda che rappresenta un unicum nella produzione vinicola langarola: 4500 ettari di vigneti e più di 2500 viticoltori che vengono qui ad imbottigliare i loro vini. Da qui nasce una filiera dell'alta qualità che non teme confronti ed è contraddistinta da una varietà senza eguali. Terredavin ha un'unica regola: produrre solamente vini al 100% piemontesi, Doc e Docg.

## "Le Marne" a Parodi Ligure

Più giovane e situata in una zona differente è la Cantina "Le Marne", situata al numero 22 di Salita Colla, a Parodi Ligure (AL). Fondata nel 2002 da un progetto familiare condotto da Federica Carraro e Luigi Grosso, l'azienda produce unicamente vini biologici, lavorando alla ricerca di una fusione perfetta tra le esigenze umane e quelle del territorio. Tramite una produzione non intensiva e rispettosa dell'ambiente, vedono la luce ottime bottiglie di Dolcetto di Ovada, Boca, Bramaterra, Barolo, Barbera e Nebbiolo.

## Azienda Agricola Gaggino: vini dal 1920

Chiudiamo la nostra rassegna delle cantine considerabili punti di riferimento per turisti e curiosi, con un'azienda situata nel cuore della patria del Dolcetto, ovvero ad Ovada. Stiamo parlando dell'Azienda

Agricola Gaggino, fondata nel 1920, e gestita a conduzione familiare: si occupa di un vigneto esteso su 20 ettari. Oggi a capo c'è Gabriele, che conduce le attività con la medesima passione e la stessa dedizione dei suoi avi.

## Dolcetto di Ovada

In questa pagina parleremo di :

- [Il Dolcetto di Ovada e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Dolcetto di Ovada e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La Casanella, la cantina dei colori autunnali](#)
- [La Cantina Terra da Vino, il tres d'union tra Moderno e Tradizionale](#)
- [La Nuova Abbazia di Vallechiara](#)
- 

## Il Dolcetto di Ovada e le sue Zone di Produzione



La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Dolcetto di Ovada Superiore" o "Ovada" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: provincia di Alessandria (Comuni di Ovada, Belforte Monferrato, Bosio, Capriata d'Orba, Carpeneto, Casaleggio Boiro, Cassinelle, Castelletto d'Orba, Cremolino, Lerma, Molare, Montaldeo, Montaldo Bormida, Mornese, Morsasco, Parodi Ligure, Prasco, Rocca Grimalda, San Cristoforo, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Trisobbio).

Nell'Ovadese la coltivazione della vite ed in particolare del Vitigno Dolcetto è sicuramente secolare. Questo vitigno ha caratterizzato da sempre i vigneti della zona, al punto di essere stato anche definito Uva di Ovada, o, dai naturalisti, Uva Ovadensis.

Il nome Dolcetto non deve far pensare ad un vino dolce, deriva infatti dal termine dialettale 'dusset' che significa dosso o collina.

Per la sua coltivazione sono richiesti dei terreni argillosi, tufacei, calcarei, Deve essere un territorio esclusivamente collinare, esclusi i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati.

Il Dolcetto di Ovada, vino rosso piemontese, a cui è stato riconosciuto il titolo di D.O.C.G, non prevede alcun periodo di affinamento, ma può essere apprezzato maggiormente entro uno o tre anni dal momento in cui viene prodotto

## Il Dolcetto di Ovada e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Dolcetto di Ovada è un vino che può essere prodotto anche nella tipologia Superiore, che prevede un titolo alcoolometrico minimo di 12,5% e un periodo minimo di affinamento pari a quattordici mesi. Il Dolcetto di Ovada, che rammentiamo non è chiamato così perché dolce, ma perché prodotto sulle colline, il nome deriva infatti da dusset, ovvero dosso, annovera tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso rubino di buona concentrazione. Il suo profumo è intenso e fruttato, con delle sfumature di mandorle, di spezie e di rose dopo l'affinamento. Ha un sapore che può essere classificato come secco ed intenso, con una buona componente tannica, la quale è in equilibrio con la morbidezza. Il Dolcetto di Ovada è il più strutturato e ricco di tannini tra i vini non prodotti nel cuneese.

La sua gradazione alcoolica deve essere pari all'11,5% vol e va servito accompagnato da pietanze quali agnolotti, zampetti di maiale alla piemontese e formaggi di media stagionatura. La temperatura a cui va servito è pari a 16-18°C.



## La Casanella, la cantina dei colori autunnali

La Cantina La Casanella è proprietaria di vigneti che, grazie alla loro giusta esposizione, tra aprile ed ottobre, dall'alba al tramonto sono sotto la protezione dei raggi del sole e, grazie alla composizione dei terreni attribuiscono alle selezioni operate toni, strutture, profumi e sapori contrassegnati da sfumature sensibilmente e variamente accentuate.

Il periodo della vendemmia è contrassegnato da una serie di colori autunnali che rende orgogliosi i colori i quali hanno impiegato tempo e messo in azione la loro passione per raggiungere tali risultati positivi. Molti e importanti investimenti sono stati effettuati per la riuscita di questa cantina e lo scopo finale è stato finalmente raggiunto con vini di grande qualità: Bianco Casanella, Bricco Casanella, Rugiada, Vigno Sella.

Il Dolcetto d'Ovada Torre Valle Scura fa raggiungere il suo affinamento in botti di acciaio inox, dove il vino viene maturato emanando profumi intensi ed esaltare le caratteristiche fruttate dei singoli vitigni.

## La Cantina Terra da Vino, il tres d'union tra Moderno e Tradizionale

La cantina Terra da Vino è un filo conduttore tra la modernità e la tradizione: è di una eleganza e di una raffinatezza da non lasciare indifferenti alla sua vista. È qui possibile degustare e conoscere i vini ottimi che vengono prodotti dall'azienda sotto la guida di un esperto. C'è un'ampia gamma di vini in questa cantina: si

può passare dalla degustazione dei bianchi di monovitigno Gavi, Arneis, Favorita, Erbaluce a quelli di assemblaggio Sauvignon-Chardonnay; dai rossi giovani come Barbera, Freisa, Dolcetto, Grignolino ai rossi classici affinati in legno come Nebbiolo, Barbera, Barbaresco, Barolo. Non mancano vini da dessert, quali Moscato d'Asti e Moscato Passito, spumanti aromatici dolci, come Asti, Brachetto e Malvasia, o spumanti secchi da uve Chardonnay e Pinot Nero. È inoltre possibile accompagnare la scelta del vino con un prodotto della gastronomia locale, creando un connubio perfetto da lasciare i palati di esperti e non assolutamente deliziati.

## La Nuova Abbazia di Vallechiara

L'abbazia di Vallechiara è un'azienda vinnicola che si occupa della coltura dei vigneti, facendo in modo di valorizzare le caratteristiche e le differenti sfumature che il territorio ovadese è capace di dare al vitigno Dolcetto. Il metodo di lavoro della cantina non è invasivo e cercadno, dunque, di mantenere le caratteristiche originarie dei vitigni. A pro di questo hanno munito l'azienda di attrezzature moderne, cercando comunque di non eccedere nella lavorazione del vino.

L'azienda agricola la Guardia occupa un territorio di circa trenta ettari adibiti a coltivazione dei vigneti. Questa cantina si trova a Morsasco, situato nel cuore del Monferrato. I vigneti si estendono su delle colline sempre soleggiate, che va a favore dei vini qui prodotti, ovvero: Dolcetto, Barbera, Cabernet, Pinot Nero, Sauvignon, Merlot Albarossa, Cortese e Chardonnay.

## Fara

In questa pagina parleremo di :

- [Fara e Briona, roccaforti di un vino eccellente](#)
- [Cucina e Fara DOC: gli abbinamenti migliori](#)
- ["Il Rubino": vino d'autore a Romagnano Sesia](#)
- [Il meglio dei vini novaresi all'Azienda Agricola Valle Roncati](#)
- [Cantina Bianchi a Sizzano: un pezzo di storia](#)
- [Secoli di vino pregiato: l'Azienda Vinicola Rovellotti](#)

## Fara e Briona, roccaforti di un vino eccellente



Abboccati, amabili, fermi o frizzanti; rossi, bianchi, rosati; da aperitivo o a tutto pasto. Il Piemonte una vera e propria terra promessa per gli amanti del vino: entro i confini regionali vedono la luce alcune tra le specialità enologiche più amate in Italia e nel mondo. Ma probabilmente più di ogni altra cosa è il fatto che spostandosi da provincia a provincia la qualità cambia poco o punto, o non cambia affatto: per meglio dire, possiamo affermare che ogni provincia piemontese ha i propri fiori all'occhiello. Il cuneese è la patria del Barolo e del Dolcetto di Dogliani, mentre nell'alessandrino domina il Dolcetto di Ovada. E se l'astigiano è la terra degli spumanti, il novarese è una vera e propria roccaforte di vini rossi di alta qualità. Boca, Bramaterra, ma anche Colline Novaresi e tanti altri, tra cui è impossibile non includere il Fara, un vino rosso prodotto in un'area collinare piuttosto contenuta, compresa unicamente in provincia di Novara, tra i comuni di Fara e Briona.

## Cucina e Fara DOC: gli abbinamenti migliori

Stiamo parlando di un vino che, sebbene meno famoso di altre primizie piemontesi, rappresenta un prodotto di elevata qualità, e per comprenderlo appieno basta effettuare l'esame delle caratteristiche organolettiche. Alla vista, il Fara DOC si presenta di un bel colore rosso rubino, che diventa più intenso, fino ad assumere note di granato, con il procedere dell'invecchiamento. All'olfatto questo rosso dà il meglio di sé, perché oltre a vantare un profumo tipicamente vinoso e gradevole, presenta notevoli



sentori fruttati: si avvertono chiaramente sfumature di fragole e frutti rossi, ma anche di mammola e viola. Infine, al gusto il Fara è asciutto, sapido e pienamente armonico. In fase di produzione, per ottenere questo vino ci si serve di una percentuale abbondante (compresa tra il 30 e il 50%) di uve Nebbiolo, ma anche di Vespolina e Bonarda Novarese (qui meglio conosciuta come Uva rara). Per quanto riguarda la gradazione alcolica, la versione classica difficilmente supera i 12 gradi, che possono diventare 13 in caso di bottiglie invecchiate per più di 5 anni. Stiamo parlando di un rosso fiero, corposo e di grande spessore, che in quanto tale va servito ad una temperatura massima di 20 gradi centigradi, in abbinamenti ai piatti più vari. In molti lo considerano perfetto per innaffiare i piatti più tipici della tradizione contadina piemontese, ma in generale possiamo reputare il Fara un vino perfetto in accompagnamento a robusti piatti di carne, come arrostiti di carne bianca o rossa, stufati, piuttosto che formaggi a pasta dura stagionati. Chi produce abitualmente il Fara DOC sa molto bene che la fase di invecchiamento riveste un'importanza tutt'altro che trascurabile: il periodo obbligatorio non può durare meno di 3 anni, di cui 2 devono trascorrere in botti di rovere o castagno. E' preferibile consumarlo in un tempo compreso tra i 4 e i 6 anni dall'imbottigliamento, ma non mancano coloro che lo tengono in serbo anche per 7 anni.

## **"Il Rubino": vino d'autore a Romagnano Sesia**

Sia che si parli di Boca, che di Bramaterra, di Colline Novaresi, o di Fara, la provincia di Novara è uno dei territori più ricchi dal punto di vista enogastronomico. Sono tantissime le cantine e le aziende agricole che aprono i battenti a turisti e curiosi, smaniosi di osservare da vicino le varie fasi di produzione e gustare i prodotti tipici in abbinamento ai vini della zona. Una delle imprese più conosciute si trova a Romagnano Sesia (NO), in Viale Mazzini e risponde al nome de "Il Rubino".

## **Il meglio dei vini novaresi all'Azienda Agricola Valle Roncati**

Non meno conosciuta e bella da visitare è l'Azienda Agricola Valle Roncati, nota anche come Cantina Cecilia Bianchi, che consta di un piccolo podere affiancato ad un vigneto di 4 ettari, nel comune di Briona, ovvero nel cuore delle terre del Fara. Dal 2011 l'azienda ha ampliato le proprietà vitate, ed ai quattro di cui sopra si sono aggiunti un ettaro a Ghemme ed 1,5 ettari nel comune di Sizzano. Da sempre, chi gestisce la Cantina Bianchi lavora nel rispetto delle tecniche di vinificazione tradizionale, per dare alla luce vini di alta qualità nel rispetto della cultura locale. Qui si possono acquistare tutti i maggiori vini del novarese: dal Boca al Bramaterra, al Coste della Sesia e, naturalmente, il Fara DOC.

## **Cantina Bianchi a Sizzano: un pezzo di storia**

Al numero 37 di Via Roma, nel comune di Sizzano, sorgono le proprietà dell'Azienda Vinicola Bianchi, una delle più antiche della zona, fondata addirittura nel 1785 e le cui proprietà, oggi gestite da Giuseppe Bianchi, si estendono su oltre 20 ettari di terreno vitato. Oltre a vantare, nel corso della storia, clienti celebri, le Cantine Bianchi hanno vissuto nel secondo dopoguerra il periodo migliore della propria esistenza, arrivando ad avere agganci nelle altre nazioni d'Europa e perfino negli Stati Uniti.

## Secoli di vino pregiato: l'Azienda Vinicola Rovellotti

Al numero 22 di Interno Castetto, a Ghemme (NO), c'è infine la sede dell'Azienda Vinicola Rovellotti, impegnata da secoli nella produzione di vini rossi pregiati, derivanti dalla lavorazione di 15 ettari di viti nel novarese. I membri della famiglia Rovellotti, che ha sempre condotto internamente le attività, riescono a dare alla luce ogni anno a qualcosa come 60.000 bottiglie.

## Gattinara

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Gattinara](#)
- [Il Gattinara e le sue caratteristiche organolettiche](#)
- [Travaglini Gattinara: una cantina nel cuore della città](#)
- [La Torraccia del Piantavigna](#)

## Le Zone di Produzione del Gattinara



Il Gattinara è un vino rosso piemontese le cui zone di produzione si estendono a parte del territorio del comune di Gattinara, in provincia di Vercelli.

Come altri prestigiosi vini piemontesi, anche il Gattinara viene prodotto da uve Nebbiolo. Il nome di questo vino rosso piemontese, Gattinara, probabilmente deriva da Catuli Ara, ossia Ara di Catullo. Sembra, infatti, che la città di questo vino sorga nel luogo dove il Proconsole Lutazio

Catulo sacrificò agli dei le spoglie di guerra dei Cimbri, sconfitti nella zona circostante nel 101 a.C. Di recente ci sono stati dei rinvenimenti archeologici, i quali affermano che in questa zona si produce vino sin dai tempi dell'antica Roma.

La docg Gattinara può contare su poco meno di 95 ettari di vigneto in produzione, il che significa 4600 ettolitri di vino. Vitigni utilizzati per la produzione di questo vino rosso piemontese sono: Nebbiolo (detto localmente Spanna), ma possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni Vespolina per un massimo del 4% e/o Bonarda di Gattinara, purché questi vitigni complessivamente non superino il 10% del totale delle viti.

Il tasso alcolico del Gattinara totale minimo è pari a 12,5%. Vol. e presenta un'acidità totale minima del 5,5 per mille e un estratto secco netto minimo pari al 20 per mille.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, di cui almeno un anno di detto periodo in botti di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Per la tipologia "riserva" del vino D.O.C.G. "Gattinara" il periodo di invecchiamento non deve essere inferiore a quattro anni di cui almeno due anni di detto periodo in botti di legno. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Gattinara" riserva, deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13%.

## Il Gattinara e le sue caratteristiche organolettiche

Il Gattinara, vino del Piemonte, annovera tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso intenso, ma dopo molti anni di affinamento in botte e in bottiglia sfuma lentamente verso un tono più chiaro e aranciato. Il suo profumo è elegante, intenso, tendente a sentori di viola, rose e altri fiori, spezie e cuoio. Ha un sapore asciutto, armonico, corposo, è strutturato in modo complesso, con tannini decisi che lasciano una scia leggermente amaricante.



Il vino rosso della regione del Piemonte, il Gattinara, si abbina perfettamente con il risotto o con il brasato preparato con lo stesso vino. Inoltre si sposa elegantemente con pietanze quali capriolo al ginepro, lepre in salmì, filetto ai funghi e bollito misto alla piemontese, oltre che con formaggi stagionati. Alla fine del periodo di invecchiamento e prima dell'immissione sul mercato tutti i vini Gattinara DOCG devono essere sottoposti all'assaggio di una commissione degustatrice, che ne valuta la corrispondenza con le caratteristiche organolettiche previste. Solo dopo l'approvazione della commissione il vino può essere commercializzato come Gattinara DOCG.

## Travaglini Gattinara: una cantina nel cuore della città

L'azienda vitivinicola Travaglini Gattinara è situata tra le colline della città di Gattinara e comprende 59 ettari di cui 42 in produzione. È un'azienda a conduzione familiare la cui passione per la vitivinicoltura si è tramandata di generazione in generazione, di padre in figlio. La produzione di un vino di alta qualità è sempre stato il perno della cantina Travaglini, partendo dalla vinificazione fino al mantenimento perfetto e allo stato puro delle uve. La famiglia ha investito molto nelle tecniche più innovative per portare avanti il loro progetto: analisi del mosto, fermentazioni in vinificatori inox a temperatura controllata, micro ossigenazione. Le botti della cantina, botti di Rovere di Slavonia, custodiscono e affinano nel tempo il nettare del vino Gattinara.

## La Torraccia del Piantavigna

La storia del Torraccia del Piantavigna ha inizio nel 1977, quando la famiglia Francoli iniziò a coltivare i primi vigneti di Nebbiolo. Il capofamiglia ha impiegato molto del suo tempo per la coltivazione dei suoi vitigni, mettendoci tutto l'impegno e la passione di cui disponeva. Tra i vini qui prodotti abbiamo il Gattinara D.O.C.G., Ghemme D.O.C.G., Tre Confini, Maretta, Mostell, Barlan, Ramale, Ervavoglio.

In questa cantina puoi bere le diverse varietà di vino che ti mettono a disposizione, confrontandole tra loro. Essa è situata vicino la città di Ghemme, all'ala nord del centro di Francoli. La cantina è costruita in pietra ed è ricca di barili, luofgo ideale per la conservazione del vino.

## Ghemme

In questa pagina parleremo di :

- [Le zone di produzione del vino Ghemme](#)
- [Il Ghemme e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Cantalupo, una delle cantine più famose del Ghemme](#)
- [Torraccia del Piantavigna](#)

## Le zone di produzione del vino Ghemme



Il vino Ghemme prende il nome dall'omonima località del Piemonte. È la denominazione di vertice delle colline novaresi. Si produce nell'area collinare dei comuni di Ghemme e di Romagnano Sesia. Dire Ghemme è dire Nebbiolo, padre dei grandi rossi piemontesi. Il nome del vitigno mette in risalto la tarda maturazione delle sue uve , quando si alzano le prime nebbie.

Il nome locale è Spanna, probabilmente il più antico tra i suoi sinonimi. Il Ghemme viene sottoposto ad un periodo di elevazione di almeno 3 anni, 20 mesi dei quali in rovere e 9 in bottiglia.

Il Ghemme, come tutti i grandi vini, vanta origini antichissime. La lapide di Vibia Earina, liberta di Vibio Crispo, senatore romano ai tempi di Tiberio, rinvenuta nei pressi di Ghemme, è un reperto archeologico di indiscussa

affidabilità che testimonia, nella zona, la coltivazione della vite fin dai tempi dei romani. In quei tempi, comunque, pare che i vignaiuoli badassero più alla quantità che alla qualità: era tale la quantità di vino prodotto che la città di Anagnum, in seguito Ghemme, scelse come simbolo un grappolo d'uva ed un mazzo di spighe di grano per il gonfalone comunale. Fu in seguito compito dei monaci conservare il rispetto delle buone regole di vinificazione. L'entusiasmo con cui si dedicarono a questa loro "missione" diede degli ottimi risultati. Il vino veniva venduto in gran parte nei mercati vicini, soprattutto a Milano. Nei secoli successivi l'attenzione rivolta alla vinificazione di qualità fu ulteriormente incrementata.

La docg Ghemme può contare su poco meno di 50 ettari di vigneto in produzione, il che significa 2.000 ettolitri di vino. Il Ghemme viene prodotto nell'area collinare dei comuni di Ghemme e di Romagnano Sesia, in provincia di Novara.

I vigneti sorgono su una serie di colline di origine morenico alluvionale che si estendono dallo sbocco della Valsesia alla pianura novarese. Si tratta di rilievi formati dai depositi trasportati a valle dal ghiacciaio del monte Rosa.

## Il Ghemme e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Ghemme è sicuramente un vino di grande qualità, ma tra tutti quelli derivanti dal vitigno del Nebbiolo è quello meno famoso. Tra le sue caratteristiche organolettiche presenta un colore rosso rubino con riflessi granato; un profumo che si articola in settori floreali di viola,, avvolgente con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco e spezie; ha un sapore che lascia avvertire una peculiare persistente sapidità ed un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Il Ghemme è un vino assai ricco e complesso, appena ammorbidito, nei toni gustativi, dall'uva impiegata nell'uvaggio. Può essere abbinato a pietanze quali brasato e arrostiti di carne rossa, primi al ragù di selvaggina, lepre in salmì e in civet e a tutti i formaggi stagionati e al tapulone, ovvero un piatto tipico di questa zona geografica.



Vino da lungo invecchiamento, con una longevità di oltre 15 anni, il Ghemme va servito ad una temperatura di 18 - 20 °C.

Da un punto di vista gastronomico è compagno ideale di arrostiti di carni rosse e bianche, brasati, lessi e formaggi a pasta dura. Si degusta ad una temperatura di 18°-20°C, avendo cura di stappare la bottiglia qualche ora prima.

I vitigni da cui viene dedotto il Ghemme sono il Nebbiolo (Spanna) minimo 75%, e il Vespolina ed Uva rara da soli o congiuntamente per un massimo del 25%. Il suo titolo alcoolometrico volumico totale minimo deve essere pari a 12% vol., mentre la sua acidità totale minima sarà del 5 per mille.

Per avere diritto alla denominazione di origine controllata e garantita il vino "Ghemme" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di tre anni, di cui per almeno venti mesi in botti di legno ed affinato per almeno nove mesi in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno al quale si riferisce la vendemmia.

Qualifica "riserva": periodo minimo di invecchiamento di quattro anni, di cui almeno venticinque mesi in botti di legno ed almeno nove mesi di affinamento in bottiglia.

## Cantalupo, una delle cantine più famose del Ghemme

La Cantina Cantalupo si trova nella città di Ghemme. Caratterizzata all'interno da colonne ricorrenti su tre gradoni che definiscono l'alternanza delle botti, sotto il cui primo gradone è situato l'infernotta, un luogo le cui peculiarità sono quiete, buio, con uno stretto corridoio su cui si affacciano le celle che ospitano per almeno un anno i Ghemme ed i suoi cru. I vini di Cantalupo sono il prodotto delle uve raccolte dai vigneti di proprietà, situati in fasce geografiche alquanto predisposte alla coltivazione vitivinicola. La maggior parte

della produzione dei vini proviene dai vitigni del Nebbiolo e della Vespolina.

## Torraccia del Piantavigna

La storia di questa cantina, della Torraccia del Piantavigna, ha inizio nel 1977, quando la famiglia Francoli decise di coltivare su un appezzamento di terra i primi vigneti del nebbiolo. Dopo 13 anni si iniziano ad avere i primi successi. La superficie dell'azienda si estende su circa 40 ettari di sei zone distinte, basate interamente sulla coltivazione del vitigno nebbiolo. La forza e la ricchezza dei vini prodotti in questa zona di produzione in cui è situata la cantina della famiglia Francoli, sono dovute anche dall'asprezza dei terreni e dalla freschezza del vento.

## Grignolino d'Asti

In questa pagina parleremo di :

- [L'astigiano, terra di vini e spumanti eccellenti](#)
- [Un rosso "tradizionale": il Grignolino d'Asti](#)
- [Le Cantine Pavia ad Agliano Terme \(AT\)](#)
- [L'Azienda Vitivinicola BAVA](#)
- [Cantine Braida a Rocchetta Tanaro](#)
- [Cantine Santagata a Scurzolengo](#)

## L'astigiano, terra di vini e spumanti eccellenti



Se è vero che l'astigiano è un'area vinicola famosa nel mondo per dare alla luce alcuni tra i migliori spumanti europei, è altrettanto vero che da queste parti – da sempre – il rispetto per le tradizioni enogastronomiche rappresenta un segno distintivo ed inconfondibile. Sono tantissime le specialità tipiche della città di Asti, ma soprattutto dello splendido paesaggio circostante: tra

queste sono annoverabili soprattutto ottimi calici di vino rosso, considerati tra i migliori della tradizione vitivinicola piemontese ed italiana in generale. In queste righe parleremo del Grignolino d'Asti, un vino rosso fermo di cui la legge autorizza la produzione in un'area molto vasta, che comprende – oltre al capoluogo di provincia Asti – altri 35 comuni. In particolare, ci sono alcuni comuni dove la produzione di Grignolino pare dare risultati eccellenti: è il caso, ad esempio, di Grazzano Badoglio, Castell'Alfero, Moncalvo e Portacomaro. Oltre che di un vino eccellente, quando si parla di Grignolino si fa riferimento ad un vitigno utilizzato per la vinificazione di alcune tra le più illustri bottiglie piemontesi, originario della regione ed apprezzatissimo anche a livello internazionale.

## Un rosso "tradizionale": il Grignolino d'Asti

Nella zona di Asti, dunque, a che tipo di vino danno luogo le uve Grignolino? Ebbene, ci troviamo ancora una volta di fronte ad un vino d'autore (come capita molto spesso quando si ha a che fare con i vini piemontesi), che all'esame delle caratteristiche organolettiche si presenta di un colore rosso rubino molto intenso, ma tendente ad assumere note di colore arancione con il procedere dell'invecchiamento. A tal proposito, diciamo subito che il periodo migliore per consumare il Grignolino d'Asti ha inizio a 12-18 mesi dall'imbottigliamento. Tornando alla descrizione delle proprietà di questo rosso, diciamo che al naso



vanta un profumo delicato e tipicamente vino, quindi privo di note fruttate evidenti, mentre in bocca è asciutto, pieno e corposo, ma non sprovvisto di un lieve e gradevole accento amarognolo nel retrogusto. Il Grignolino d'Asti raggiunge una gradazione alcolica massima di 11,5 e viene prodotto per il 90% con uve Grignolino e per il restante 10% con uve Freisa. Va servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi ed è un vino perfetto per innaffiare i piatti tipici della tradizione culinaria piemontese. Pertanto, dà il meglio di sé sugli agnolotti al ragù di carne, ma anche sugli antipasti a base di salumi e verdure, tipicamente piemontesi, e sui secondi piatti a base di carni rosse e bianche, brasati e minestre. Molti, infine, lo considerano il vino migliore per accompagnare il famoso “fritto misto piemontese”.

## Le Cantine Pavia ad Agliano Terme (AT)

L'Astigiano è terra di vini e tradizioni radicate, che si rispecchiano nell'esistenza di un gran numero di cantine e aziende vinicole, pronte a mettere a disposizione di turisti ed avventori le specialità enogastronomiche locali. Una delle più famose è sicuramente la Agostino Pavia, situata ad Agliano Terme (AT), in frazione Bologna, e contattabile al numero telefonico 0141 954125. Da oltre cinquant'anni, quest'azienda viene gestita esclusivamente a conduzione familiare dai discendenti di Agostino Pavia, che curano sette ettari di vigneti adibiti alla coltivazione delle migliori uve regionali. Dalla Barbera al Nebbiolo, passando per le uve Dolcetto e, ovviamente Grignolino d'Asti. Altre bottiglie pregiate che è possibile trovare sugli scaffali della Cantina Pavia sono quelle di Monbaudino, La Marescialla, Casareggio e Bricco Blina.

## L'Azienda Vitivinicola BAVA

La sua storia ebbe inizio nel lontano 1911, e da allora chi ha avuto l'onere e l'onore di portarla avanti ha saputo unire le tradizioni all'importanza di ammodernarsi ed essere al passo con i tempi. Siamo parlando di BAVA, Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento, situata al numero due della Strada Monferrato, a Cocconato d'Asti. Il recapito telefonico è lo 0141 907 083, mentre il catalogo dei prodotti in vendita è basato sulle principali specialità della zona e dell'intera regione. Oltre ai colori Grignolino e Freisa d'Asti, chi varca la soglia dell'Azienda Vinicola Bava può acquistare ottime bottiglie di Barolo DOCG, piuttosto che di Piemonte DOC, Barbaresco e Barbera d'Asti.

## Cantine Braida a Rocchetta Tanaro

A Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, di aziende vinicole e cantine ce n'è più di una, ma senza ombra di dubbio un posto speciale all'interno della categoria spetta alla Cantina Braida di Giacomo Bologna, contattabile allo 0141 644113. Dall'amore per il vino del capostipite della famiglia, è nata un'azienda condotta nel tempo dai figli e dai nipoti di Giacomo, che hanno preso a cuore la missione di proporre soltanto il meglio dell'enologia piemontese e sono riusciti a raggiungere una posizione di prestigio in questo ambito. A pochi passi da Canelli e Nizza Monferrato, chi raggiunge l'Azienda Vinicola Braida può acquistare degli ottimi rossi, come il Grignolino d'Asti, il Montebruna e la Monella, ma anche vini bianchi come Il Fiore e Asso di Fiori.

## Cantine Santagata a Scurzolengo

Dagli inizi del XX secolo le Cantine Santagata, a Scurzolengo (AT), rappresentano l'espressione più vivida della passione per il vino della famiglia Cavallero. Oggi sono Franco e Claudio ad occuparsi dell'azienda, specializzata nella vendita di bottiglie di qualità: Grignolino d'Asti, Barbera d'Asti e Nebbiolo, ma anche di vini più ricercati, come il Ruché.

## Grignolino del Monferrato casalese

In questa pagina parleremo di :

- [Terra di vini e cucina d'autore: il meglio del Monferrato casalese](#)
- [Il Grignolino del Monferrato casalese](#)
- [Cantine celebri: Bricco Mondalino](#)
- [L'Azienda Vinicola Raia a Novi Ligure](#)
- [Nel cuore del Gavi: le Cantine La Chiara](#)

## Terra di vini e cucina d'autore: il meglio del Monferrato casalese



Ci sono zone, in Italia e in Piemonte nella fattispecie, dove pare che il tempo si sia fermato. I riti, le tradizioni, la cultura, il modo di stare insieme, e soprattutto di mangiare, sembrano andare avanti ad intervalli regolari, custodendo intatti il sapore e il significato che ricoprivano negli anni passati. Una di queste aree, di questi bioparchi culturali, è sicuramente il Monferrato, terra di tradizioni radicatissime, di valori storici inestimabili e custoditi gelosamente, ma soprattutto, terra di enogastronomia illustre. Le pietanze e i vini che vedono la luce nella zona che circonda le cittadine di Casale Monferrato, Nizza Monferrato, Vignola

Monferrato, ma anche Lerma, Roccagrimalda e tante altre, sono la culla di vini rossi e bianchi conosciuti a livello internazionale come primizie della produzione italiana. Nelle righe che seguono faremo un focus sul Grignolino del Monferrato Casalese, un vino rosso realizzato lavorando le uve di un celebre vitigno piemontese – il Grignolino, appunto – che qui e nell'astigiano in particolare dà il meglio di sé. La zona di produzione del Grignolino del Monferrato Casalese si estende su un'area collinare situata tutto intorno a Casale Monferrato, in provincia di Alessandria, e costituita in tutto da 34 comuni, tra cui quelli che abbiamo menzionato sopra. Di certo non è l'unico vino celebre prodotto da queste parti, e per capirlo basta dare un'occhiata alle curatissime pagine di Vinook.it, ma senza ombra di dubbio, quando si parla del Grignolino del Monferrato Casalese si fa riferimento ad un vino speciale.

## Il Grignolino del Monferrato casalese

All'esame delle caratteristiche organolettiche, questa specialità si presenta di un colore rosso rubino molto chiaro, tendente all'arancione con il procedere dell'invecchiamento. Ha un profumo tipicamente vinoso, ma delicato ed intenso, sebbene, come gran parte dei vini piemontesi, privo di evidenti note fruttate. Contraddistinto da una gradazione alcolica massima di



11 gradi nella versione classica, il Grignolino del Monferrato al gusto ha un sapore asciutto e corposo, tannico al punto giusto e puntellato con un retrogusto amarognolo tutt'altro che sgradevole. Come accade per il Grignolino d'Asti, anche in questo caso, in fase di vinificazione ci si serve per il 90% di uve Grignolino, e per la restante parte di uve Freisa. A identità di uvaggi, dunque, ciò che fa la differenza è il terreno, che nel Monferrato consente una vinificazione abbondante e di alta qualità. Stiamo parlando di un vino rosso capace di dare il meglio di sé quando consumato giovane, al massimo entro un anno dall'imbottigliamento; l'invecchiamento è preferibile non farlo durare più di due anni, mentre la temperatura di servizio – al contrario di quanto accade per gran parte dei rossi regionali – non deve superare i 16 gradi. Infine, per quanto concerne gli abbinamenti culinari, possiamo affermare senza tema di essere smentiti di trovarci di fronte ad uno dei vini più tipici del Piemonte, perfetto in accompagnamento agli antipasti di salumi caratteristici della regione, ma da provare anche sul coniglio in fricassea oppure, più semplicemente, in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti basati su arrostiti di carne bianca o rossa.

## Cantine celebri: Bricco Mondalino

Una terra così fertile, sapiente, e così ricca di uve dalle quali nascono specialità enologiche di assoluto valore, non può che essere costellata di aziende vinicole, cantine ed enoteche pronte ad aprire il backstage della produzione a clienti e curiosi smaniosi di sapere di più, di entrare in contatto con quello che rappresenta un vero e proprio tratto culturale del Piemonte: il vino. Uno dei nomi più famosi e consigliabili a chi ha intenzione di visitare una grande cantina, è quello dell'Azienda Vinicola Bricco Mondalino, situata a Vignale Monferrato (AL) e contattabile al numero di telefono 0149 933204. Chi ne varca la soglia può acquistare ottime bottiglie di vino rosso, bianco e rosato: dalla Barbera d'Asti al Barolo, passando per Barbaresco, Dolcetto di Ovada e Grignolino del Monferrato Casalese.

## L'Azienda Vinicola Raia a Novi Ligure

Nel cuore del Monferrato, poco distante da Nizza e Casale, sorge una delle cantine più famose di tutto il Piemonte e da visitare assolutamente se si è appassionati di vino: stiamo parlando dell'Azienda Vinicola Raia, situata al numero 79 di Strada Monterotondo, a Novi Ligure, gestita da Caterina Rossi Cairo ed estesa su ben 25 ettari di terreno vitato. Siamo nel bel mezzo della zona del Gavi, in un'area contraddistinta da un microclima unico e favorevolissimo per la vinificazione del Grignolino, ma anche del Dolcetto e della Barbera.

## Nel cuore del Gavi: le Cantine La Chiara

Rimanendo nella zona del Gavi, addirittura nella cittadina omonima, si può fare un salto anche all'Azienda Vinicola La Chiara, curata da Nando Bergaglio ed occupante una superficie vitata di 20 ettari di terreno. Da sempre, la gestione delle vigne prevede una lavorazione meccanica che consente di evitare il diserbo chimico e l'utilizzo di sostanze dannose; in questo senso, anche la vendemmia è totalmente manuale.

## Langhe

In questa pagina parleremo di :

- [I tesori delle Langhe](#)
- [La terra del Langhe rosso](#)
- [Cascina Bongiovanni a Castiglione Falletto](#)
- [Renato Buganza: il meglio dei vini langaroli](#)
- [Poderi Aldo Conterno](#)
- [Barolo e tanto altro: le Cantine Marcarini a La Morra](#)

## I tesori delle Langhe



Un territorio amplissimo, affascinante dal punto di vista naturale e paesaggistico, ma soprattutto sotto il profilo delle tradizioni enogastronomiche e del vino. Il Piemonte è probabilmente la regione italiana più antica dal punto di vista vitivinicolo: possiamo affermare senza tema di essere smentiti che ciascuna delle province piemontesi abbia le proprie specialità tipiche. A detta di molti, dal binomio Piemonte-vini, la prima area che viene fuori è quella delle Langhe, una zona collinare compresa tra le province di Cuneo, Asti ed Alessandria. Gli appassionati di

turismo enogastronomico, coloro che viaggiano spinti dalla ricerca e dalla voglia di provare prodotti tipici, quando entrano in questo territorio non possono che rimanere ammaliati di fronte alla ricchezza e alla bontà della cucina e dell'enologia locale. Entro i confini delle Langhe, da vitigni antichi e di grande spessore, vedono la luce alcuni tra i vini più buoni d'Europa: dal Barolo al Barbera d'Asti, passando per la Gattinara, il Nebbiolo e il Langhe rosso.

## La terra del Langhe rosso

Ci soffermiamo proprio su quest'ultima specialità, che nasce in una zona comprendente qualcosa come 94 comuni, tra cui Alba, Barolo, Fossano, Mondovì, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Roddi, Verduno, Mango, Vezza d'Alba e Monforte d'Alba. A differenza dei più illustri vini piemontesi e langaroli, il Langhe viene prodotto utilizzando esclusivamente uve locali e poco conosciute, ma di notevole valore. Una caratteristica essenziale dei grappoli di cui ci si serve per produrre il Langhe rosso, è la scarsa aromaticità, mentre sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, possiamo dire di trovarci di fronte ad un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al granato con il procedere dell'invecchiamento. Vanta un profumo intenso e



tipicamente vinoso, mentre in bocca si presenta asciutto, sapido, armonico e di buon corpo, ed è caratterizzato da una gradazione alcolica minima pari a 11 gradi. Per quanto concerne il periodo di invecchiamento, può durare dai 2 anni della versione Classica, ai 3 e fino a un massimo di 5 anni per l'ottenimento della versione Superiore, che a sua volta può raggiungere anche il 13% di gradazione alcolica. In molti sono concordi nel ritenere questo vino uno dei più corretti da abbinare alla cucina tipica langarola. Indubbiamente, sotto questo aspetto il Langhe Rosso ha da battere una concorrenza non indifferente, ma possiamo considerarlo un ottimo vino a tutto pasto, perfetto per inaffiare gli antipasti a base di salumi e formaggi, tipici del Piemonte, ma anche secondi piatti leggeri a base di carne bianca o rossa.

## Cascina Bongiovanni a Castiglione Falletto

A Castiglione Falletto (CN), al numero 4 di Via Alba Barolo, dalla passione del capostipite Giovanni, sono nate e lavorano ancora oggi le Cantine Cascina Bongiovanni, specializzate nella lavorazione delle uve locali e nella produzione dei migliori vini delle Langhe. Qui si può acquistare e bere Barolo, ma anche Nebbiolo d'Alba, Grignolino d'Asti e Langhe Rosso. Da diversi anni, il processo produttivo della Cascina Bongiovanni è basato sulla riduzione al minimo dei processi industriali volti a stabilizzare e formare le caratteristiche dei vini, che di conseguenza vengono prodotti nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni più antiche.

## Renato Buganza: il meglio dei vini langaroli

Renato Buganza è invece il nome di un'azienda agricola situata a Cascina Garbianotto, Piobesi d'Alba (CN), a pochi passi da Neive e Corneliano, specializzata nella produzione vino e prodotti tipici piemontesi. La Renato Buganza si estende infatti su ben 35 ettari di terreno, di cui 10 sono adibiti alla coltivazione delle uve locali e la restante parte ospita noci, noccioli e boschi seminativi. Dal lavoro degli operai specializzati vedono la luce esclusivamente vini pregiati prodotti con uve di proprietà e nel rispetto dell'ambiente. Dal Roero DOC al Dolcetto e al Nebbiolo d'Alba, passando per il Langhe rosso, il Langhe Freisa e il Barbera d'Alba, sono numerosi i vini piemontesi che è possibile acquistare varcando la soglia di questo stabilimento.

## Poderi Aldo Conterno

A Monforte d'Alba, in Località Bussia, sono visitabili i locali delle Cantine "Poderi Aldo Conterno", nate ai principi del XX secolo per volere di Giovanni Conterno e da allora gestite dai suoi successori. L'Azienda Conterno fu la prima, ai tempi, ad intensificare la vendita di vino in fusti entro i confini della regione piemontese, che soltanto in seguito vide sviluppare questa attività da altri produttori. Il fiore all'occhiello dell'offerta vinicola aziendale è basata sul Barolo, solido caposaldo dell'enologia italiana, seguito immediatamente dal Langhe Rosso, Bianco e Dolcetto.

## Barolo e tanto altro: le Cantine Marcarini a La Morra

La nostra rassegna delle cantine e delle aziende agricole migliori delle Langhe non può che chiudersi con la

Cantina Marcarini, situata a La Morra (CN), pochissimi chilometri da Alba, specializzata da cinque generazioni nella produzione di vini piemontesi d'autore: particolare attenzione viene data alle bottiglie di Barolo, ma anche all'ospitalità, garantita dalle eleganti camere dell'agriturismo di famiglia.

## Lessona

In questa pagina parleremo di :

- [Il Lessona e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Lessona e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Sperino e la sua ricerca dell'equilibrio](#)
- [La Tenuta Sella, la vera valorizzazione dei terreni](#)

## Il Lessona e le sue Zone di Produzione



Il Lessona è un vino rosso che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino viene prodotto nella zona di Lessona, situata nella provincia di Vercelli. Questa fascia geografica, per consentire la produzione di questo vino, deve corrispondere a determinate caratteristiche, col fine di favorire una buona riuscita del prodotto in questione. Innanzitutto, fattore essenziale deve essere la presenza dei vitigni da cui si ricava il Lessona: Il Nebbiolo, il cui impiego va dall'85 al 100%, Vespolina e Uva Rara fino al 15%; in secondo

luogo, il territorio deve essere argilloso, sabbioso e limoso ed è necessario che sia garantita una giusta esposizione ai raggi solari per poter ottenere una buona maturazione delle uve che verranno utilizzate per la produzione del Lessona.

## Il Lessona e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Lessona, vino piemontese che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, è un vino che nella penisola italiana è molto famoso ed è considerato molto interessante. Il Lessona può vantare tra le sue caratteristiche organolettiche la presenza di un colore rosso che tende al granato, con l'invecchiamento tende addirittura alle sfumature arancioni. Il suo profumo è molto fine e la sua fragranza ricorda molto l'essenza della viola. Il sapore del Lessona è decisamente asciutto, tannico ma in modo moderato

e quindi si può degustare la sua gradevolezza e, infine, è un vino molto piacevole che si lascia bere tranquillamente. Il Lessona, per rispondere al meglio alle qualità richieste da un esperto di vino e per poter esprimere al meglio le proprie peculiarità, deve essere sottoposto, obbligatoriamente, ad almeno 2 anni di invecchiamento, di cui uno deve trascorrerlo in botti di rovere. Ancor meglio se viene consumato dopo un periodo lungo tre anni, ma può raggiungere anche i dieci. Il Lessona ha una gradazione alcolica pari a 12% vol. e va servito ad una temperatura pari a 18-20°C. Questo vino rosso piemontese D.O.C va accompagnato



da pietanze quali risotti con le salamelle, brasati, stracotti, bolliti, cacciagione allo spiedo e formaggi a pasta dura

## L'azienda vinicola Sperino e la sua ricerca dell'equilibrio

L'azienda vinicola Sperino è gestita da una conduzione familiare e caratterizzata dalla passione di questi per la viticoltura, che portano avanti nel massimo rispetto per la natura circostante e per la tradizione del luogo, facendo in modo di non danneggiare la qualità del prodotto interessato. L'azienda Sperino è in possesso di circa otto ettari di terreno adibito a viticoltura ed è situato vicino al Monte Rosa. I vitigni interessati sono: Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava e Covà. La passione delle persone che lavorano in questa azienda è tale da considerarlo come un gesto quasi vitale: l'attesa della maturazione, la giusta esposizione ai raggi solari, la buona conservazione del vino, sono tutte azioni assolutamente indispensabili per la riuscita del loro lavoro senza andare a danno della qualità. Non viene utilizzato alcun concime chimico e il lavoro è quasi tutto manuale.

Per quanto riguarda la vendemmia avvengono più passaggi con una lavorazione manuale in modo tale da poter assicurare un utilizzo di uve che più si adattano ad ogni vino che viene prodotto.

La vinificazione e la fermentazione del vino avviene in tini di legno bassi e larghi, completamente aperti, mentre l'affinamento viene svolto in botti grandi e tonneaux.

Tra i vini prodotti nell'azienda vinicola Sperino possiamo elencare: L'Uvaggio, Il Lessona D.O.C., il Rosa del Rosa e la Grappa di Lessona

## La Tenuta Sella, la vera valorizzazione dei terreni

L'azienda vinicola la Tenuta Sella è una delle aziende più antiche che non hanno mai cambiato il proprietario che si occupava della loro gestione. La Tenuta Sella è in possesso di circa ventidue ettari di terreni adibiti a vitivinicoltura. I vigneti coltivati sono: il Nebbiolo, il Vespolino, il Croatina e l'Erbaluce. Oggi cerchiamo di rappresentare una zona d'eccellenza qual è l'Alto Piemonte rispettando la nostra storia e la nostra tradizione. Questi vitigni impiegato per la produzione di circa novantamila bottiglie all'anno, sono vitigni tipici della regione del Piemonte e vengono coltivati seguendo una metodologia assolutamente classica. L'azienda Sella è divisa in due siti molto importanti: da una parte abbiamo la Tenuta di Lessona, provvista di terreni composti da sabbie marine e pH acido; e dall'altra abbiamo, invece, la Tenuta di Bramaterra che è in possesso di un suolo adibito a coltivazione decisamente più recente, formato da porfidi vulcanici, a pH sub-acido e molto ricchi di minerali. La vendemmia viene adoperata manualmente e le fermentazioni avvengono per la gamma classica in acciaio inox, e per le riserve in tini di legno e la fermentazione avviene in acciaio inox, e per quanto riguarda le riserve in tini di legno. L'azienda preferisce evitare l'impiego di mezzi della cantina e insiste sulla valorizzazione dei terreni.

## Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

In questa pagina parleremo di :

- [Regione che vai, Malvasia che trovi](#)
- [Focus sulla Malvasia di Castelnuovo Don Bosco](#)
- [L'Azienda Agricola Bava a Cocconato](#)
- [Tra Albugnano e Castelnuovo, nel cuore della Cascina Gilli](#)
- [Cantine Sciorio a Costigliole d'Asti](#)

## Regione che vai, Malvasia che trovi



Ci sono vitigni, in Italia, coltivati in maniera più o meno intensiva praticamente in tutte le regioni, con risultati quasi sempre eccellenti. E' il caso dello Chardonnay, ma anche del Trebbiano, della Falanghina, del Refosco, e di tanti altri ancora, tra cui è impossibile non includere la Malvasia, un vitigno a bacca rossa importato prima in Italia meridionale e da lì allargato a tutte le altre regioni. In Piemonte, tale specialità viene utilizzata per l'ottenimento di vini rossi d'autore, prodotti soprattutto nell'area collinare che circonda la città di Asti. E' il caso, ad esempio, della Malvasia di Casorzo, ma soprattutto della Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Questo vino vede la luce in tre varianti differenti (tranquillo, frizzante e spumante), le quali sono tuttavia originarie della medesima zona di produzione, comprendente comuni dell'astigiano, quali Moncucco, Pino d'Asti, Albugnano, Passerano Marmorito, Bersano e, ovviamente, Castelnuovo Don Bosco. In fase di vinificazione, per ottenere questo tipo di Malvasia, ci si serve di uve Malvasia di

Schierano e di una piccola percentuale di uve Freisa.

## Focus sulla Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

Basta giungere alle prime fasi dell'esame delle caratteristiche organolettiche, per capire che ci troviamo di fronte ad un rosso che ha preso tutte le proprietà delle uve dalle quali vede la luce. A cominciare dal colore, che è di un rosso cerasuolo acceso e vivissimo, proseguendo per l'odore, che racchiude tutta la fragranza e il profumo tipici delle uve Malvasia: al naso questa varietà è tipicamente vinosa ed allietata da lievi note dolci. Per quanto concerne il sapore, è dolce e leggermente aromatico, mentre soffermandoci sulla gradazione alcolica possiamo dire



che questa può raggiungere al massimo gli 11 gradi. Particolare attenzione va posta alla fase di invecchiamento, che per consentire a questo vino di dare il meglio di sé, deve durare il giusto tempo. Per questo motivo, è meglio tener presente che questo vino non va conservato molto a lungo: un periodo compreso tra gli 8 e i 12 mesi è perfetto per la versione Tranquilla, anche troppo abbondante per le versioni Frizzante e Spumante. Il discorso relativo agli abbinamenti ci vede, di fronte a questa specialità, cominciare non dagli antipasti, non dai primi piatti, né dai secondi, ma dal desserts, in quanto siamo di fronte ad un rosso che diventa eccezionale in accompagnamento alla pasticceria fine ed artistica (uno dei dolci migliori che si possono abbinare a questi calici è senza ombra di dubbio la millefoglie alla crema), ma è da provare anche su una buona macedonia di frutta fresca. Chiudiamo il focus sulla Malvasia di Castelnuovo Don Bosco soffermandoci sulla temperatura di servizio, che varia a seconda della tipologia di cui parliamo. Se ci interessa la Malvasia Tranquilla, è sbagliato servirla ad una temperatura superiore ai 14 gradi (l'ideale è 12), mentre se ci troviamo di fronte alla Malvasia Frizzante o Spumante, serviamola pure piacevolmente fresca, ad una temperatura compresa tra gli 8 e 10 gradi centigradi.

## L'Azienda Agricola Bava a Cocconato

Da tempo immemore, ormai, l'astigiano è considerata una delle più preziose e fedeli roccaforti dell'enologia italiana: un territorio solcato da vigneti e vitigni di ogni specie, da cui vedono la luce specialità che rappresentano un vanto per l'intera nazione, e sono acquistabili presso decine di cantine ed aziende agricole specializzate. Una delle più conosciute ed apprezzate è sicuramente l'Azienda Agricola Bava, fondata nel lontano 1911 a Cocconato (AT) ed ancora oggi impegnata nella produzione in ambito enologico, basata su principi e tecniche moderne e su una filosofia aziendale che da sempre privilegia l'ammodernamento, nel rispetto delle tradizioni. Lungi dal rappresentare una semplice azienda, Bava è un punto di riferimento internazionale nella diffusione e nell'esaltazione del connubio tra arte, cibo e cultura: vanta presenza ad alcuni tra i più importanti eventi del mondo in ambito enogastronomico.

## Tra Albugnano e Castelnuovo, nel cuore della Cascina Gilli

Chi invece volesse fare un salto nel cuore della zona di produzione della Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, non può che varcare la soglia della Cascina Gilli, situata proprio nel basso Monferrato, tra Albugnano e Castelnuovo Don Bosco, su un crinale di colline a terra bianca dove da secoli vengono coltivati vigneti e prodotti vini d'eccezione. La Cascina si sviluppa intorno ad uno splendido edificio del XVIII secolo, circondato da 20 ettari di terreno interamente adibito alla coltivazione di vitigni quali la Malvasia, ma anche la Bonarda e la Barbera. Non a caso, le specialità migliori che è possibile acquistare varcando la soglia della Cascina Gilli sono la Barbera d'Asti, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, la Freisa d'Asti e la Bonarda.

## Cantine Sciorio a Costigliole d'Asti

A Costigliole d'Asti, sulla via Asti-Nizza, sorge invece l'Azienda Vitivinicola Sciorio, che prende il nome dal luogo in cui è situata, a Costigliole ed è gestita da generazioni dalla famiglia Cozzelino. Si estende su una superficie complessiva di sei ettari di terreno, adibiti alla coltivazione Sauvignon Blanc, Malvasia, Cabernet

Sauvignon, Bonarda, Barbera e Syrah.

## Nebbiolo d'Alba

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Nebbiolo D'Alba](#)
- [Le Caratteristiche del Nebbiolo d'Alba](#)
- [Le Cantine del Nebbiolo: Prunotto e Fontana Fredda](#)
- [I Poderi Colla e Renato Ratti](#)

## Le Zone di Produzione del Nebbiolo D'Alba



La città di Alba è una località situata nella regione del Piemonte rinomata come centro enogastronomico, questa è, infatti, la capitale del tartufo bianco, posta al centro del territorio di produzione dei vini Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo: ossia dei rossi più pregiati dell'Italia nord-occidentale. La città di Alba è una zona ricca di ristoranti e cantine, è quindi un vero paradiso per chi ama il turismo enogastronomico. La denominazione Nebbiolo, oltre ad indicare un vino, indica anche un vitigno presente nella gran parte dei vini rossi piemontesi.

L'origine del nome potrebbe fare riferimento al periodo della raccolta delle uve, ovvero ottobre, momento in cui appaiono le prime nebbie. Altri invece ritengono che si chiami in questo modo a causa dello strato pruinoso che riveste i chicchi, annebbiandone i colori. Il Nebbiolo venne nominato solo nel XIII secolo, quando venne classificato come vitigno pregiato. Nel 1600 venne richiesto dalla nobiltà piemontese. Nell'Ottocento il Nebbiolo assume le sue caratteristiche di vino secco, corposo e adatto all'invecchiamento. Ciò accadde anche per merito dei francesi che diedero un grande contributo all'evoluzione qualitativa del vino. Esistono tre varianti di Nebbiolo: lampia, Michet e rosè. La tipologia più diffusa è la lampia, che presenta un vitigno con foglie medie o grandi e grappoli allungati; il michet ha invece un grappolo raccolto che per le sue piccole dimensioni prende il nome di micot; il rosè, infine, è una varietà quasi del tutto abbandonata.

In due aree del Piemonte il nebbiolo origina ben dodici vini, sia DOC sia DOCG. Al nord produce: Carema, Gattinara, Boca, Bramaterra, Fara, Ghemme, Sizzano, Lessona. A sud: Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Roero. Nelle sue zone di produzione il vitigno del Nebbiolo viene solitamente coltivato ad altezze comprese tra 250 e 450 metri. La zona di produzione del vino Nebbiolo è attraversata dal fiume Tanaro, che separa in due parti distinte un terreno che a destra si mostra compatto, costituito da colline calcareo-argillose, mentre a sinistra è più leggero.

I vini prodotti sulla parte destra hanno una struttura notevole e sono longevi, mentre gli altri sono più delicati e gradevoli anche in gioventù.

## Le Caratteristiche del Nebbiolo d'Alba

Il Nebbiolo d'Alba viene prodotto con l'omonimo vitigno in purezza. La resa massima delle uve è di 90 quintali per ettaro. Dopo la pressatura, terminata la macerazione del mosto sulle bucce, il vino ottenuto viene lasciato maturare in vasi vinari di legno. Al momento della commercializzazione, deve avere un colore rosso rubino più o meno carico con riflessi granati, nel caso fosse sottoposto a invecchiamento. Ha un profumo caratteristico, tenue e delicato, con ricordi di viola. Lascia, inoltre, trasparire variegati sentori floreali e di piccoli frutti. Il sapore va dal secco al morbido, è di buon corpo, giustamente tannico da giovane, più vellutato armonico quando è maturo. Il suo tasso alcolico minimo è pari a 12% vol e l'invecchiamento obbligatorio è di un anno. Esiste anche la versione spumante, che va servita a 18°C di temperatura per accompagnare pietanze quali: primi piatti con sughi di carne e piatti a base di carni rosse sottoposte a lunghe cotture. Abbiamo due tipologie di Nebbiolo, a seconda della parte del terreno su cui viene coltivato: se nasce a sinistra è giovanile, quindi è più gentile e si può abbinare a pietanze come carni anche rosse, ma non troppo cotte. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 16-18°C e può anche essere accompagnato da tagliolini al sugo di lepre, penne al fondo di brasato, lasagne al forno, tagliatelle al ragù alla bolognese, arrosto saporito di vitello, maiale al forno, grigliata di carne e bollito misto. Il Nebbiolo d'Alba prodotto a destra del Tanaro è invecchiato mostra una struttura più ampia e si accosta meglio ai piatti di carne più strutturati. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 18°C insieme a pietanze, quali: carbonata alla valdostana, spezzatino di manzo ai funghi, lepre in salmì, spalla di cinghiale in umido e medaglioni di cervo in salsa al vino rosso.



## Le Cantine del Nebbiolo: Prunotto e Fontana Fredda

L'azienda del Prunotto si trova ad Alba, il luogo più importante delle Langhe, sulla riva destra del fiume Tanaro. L'azienda, per un totale di circa 50 ettari, possiede vigneti nelle migliori fasce geografiche vinicole della regione piemontese ed inoltre è in possesso di molti mezzi tecnici che consentono una produzione di vino ottima dal punto di vista qualitativo. Anche la tecnica di imbottigliamento è stata rinnovata al punto da evitare in qualsiasi modo il rischio di ossidazione.

Altra cantina in cui vengono prodotti il vino Nebbiolo d'Alba, insieme al Barbaresco e al Barbera d'Asti, è la Fontana Fredda, un'azienda basata su di un progetto riserva bionaturale, la quale era costituita da 122 ettari di superficie che rappresentano l'insieme della tenuta, 84 coltivati a vigneto, 6 a nocciolo, 2 a prato e orto, 13 a bosco, e i rimanenti occupati dagli edifici, dalle cantine storiche, dalla Villa Reale e dal parco.

## I Poderi Colla e Renato Ratti

I poderi Colla hanno diverse tenute: Roncaglia, Drago e Le Rose. La prima consta di 13 ettari, di cui circa 8 vitati, in una delle zone del Barbaresco; Drago consta di venticinque ettari totali, di cui circa 12 di vigneto, sulla collina Bricco del Drago, a sette chilometri dal centro di Alba; e, infine, Le Rose ha una superficie di 6 ettari interamente vitati a Nebbiolo.

A metà della collina che domina la valle principale del Barolo, invece, si trova la cantina di Renato Ratti, dove vengono prodotti vini quali: Dolcetto d'Alba DOC, Barbera d'Alba DOC, Nebbiolo d'Alba DOC, Barolo DOC

## Piemonte

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Piemonte](#)
- [Le Caratteristiche Organolettiche del Piemonte](#)
- [La Cantina di Bel Poggio](#)
- [La Cascina Gilli, nel cuore del Monferrato](#)
- [L'azienda vinicola di De Giorgis Sergio](#)
- [Cascinacastlet, la cantina](#)

## Le Zone di Produzione del Piemonte



La denominazione Piemonte, istituita come la doc Monferrato, alla fine del 1994, ha offerto ai produttori la possibilità di sviluppare nuove linee di prodotti di qualità, tutelati e garantiti. La nuova denominazione ha favorito una migliore diversificazione produttiva, consolidando l'economia di vaste aree collinari piemontesi: i vini sono il frutto di una grande tradizione viticola abbinata alla

sapiente innovazione enologica. La doc Piemonte è ottenuta in molti comuni collinari delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

La denominazione Piemonte, senza alcuna aggiunta, è riservata al tipo Spumante, che è anche prodotto con le indicazioni di vitigno Pinot bianco e Pinot grigio. Sempre con la denominazione Piemonte si producono i vini rossi Piemonte Barbera, Piemonte Grignolino, i vini bianchi Piemonte Cortese, i vini dolci e aromatici Piemonte Moscato, Piemonte Moscato Passito, Piemonte Brachetto. E' la zona vinicola che comprende le province di Biella, Novara, Vercelli e parte di Torino. Partendo dalle zone vicini al lago di Viverone fino ad arrivare al fiume Sesia. Questi territori permettono di produrre grandi vini di grandi tradizioni storiche. Da queste zone infatti nascono il Gattinara e il Ghemme come vini DOCG ma anche i vini DOC quali Lessona, Bramaterra, Fara e Sizzano che rappresentano vini di altrettanta qualità e tradizione. In questa zona si può comprendere anche il Canavese dove vengono prodotti vini importanti quali il Carema DOC e l'Erbaluce di Caluso DOC.

## Le Caratteristiche Organolettiche del Piemonte

Il vino Piemonte si divide in diverse tipologie:

- Piemonte spumante: è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Tra le sue caratteristiche organolettiche vanta un colore giallo paglierino, un odore caratteristico e fruttato e un sapore sapido e caratteristico. La sua gradazione alcolica minima è pari a 10,5°. Ottenuto con uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio, va servito a 6-8°C. con aperitivi e antipasti di mare;

- Piemonte Bonarda: è un vino dal colore rosso rubino intenso con un profumo intenso e gradevole, e un sapore secco, amabile, leggermente tannico, fresco, talvolta vivace o frizzante. Può essere Fermo, Secco, Amabile, Vivace, Frizzante, Novello. La sua gradazione alcolica minima è pari a 11% vol. Può essere accompagnati da pietanze quali salumi e formaggi mediamente maturi, primi piatti saporiti, nel caso in cui il vino fosse nella sua variante secca, dolce a base di frutta e macedonia se è amabile;

- Piemonte Barbera: è un vino che può essere novello e frizzante. Tra le sue caratteristiche organolettiche annovera un colore rosso più o meno carico con un profumo vinoso ed un sapore asciutto, di buon corpo, talvolta vivace. La sua gradazione alcolica minore è pari a 11% vol. Deve avere un invecchiamento di almeno 2-3 anni. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 16-17°C accompagnando salumi, formaggi semistagionati, minestre tradizionali locali;

- Piemonte Brachetto: è un vino che può essere Fermo, Frizzante e Spumante. Tra le sue caratteristiche organolettiche annovera un colore rosso rubino più o meno carico, talvolta tendente al rosato, con un profumo delicato muschiato, un sapore delicato, più o meno dolce e talvolta frizzante. La sua gradazione alcolica minima è pari a 11% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 9-15°C, dipende dalla variante che viene servita. È un vino che va bevuto giovane e si accompagna a pietanze a base di frutta dolce e fresca;

- Piemonte Grignolino: questo vino viene prodotto dalle omonime uve per almeno l'85% con l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa locali. È un vino novello che annovera tra le sue caratteristiche organolettiche un colore



rosso rubino più o meno carico, con un sapore asciutto, gradevolmente amarognolo e lievemente tannico. Il suo profumo è delicato e fruttato. La sua gradazione alcolica minima è pari a 11% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari ai 14°C per accompagnare pietanze, quali minestre, carni bianche arrosto po in umido;

- Piemonte Chardonnay: è un vino Frizzante, Spumante che vanta tra le sue caratteristiche organolettiche un colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdine, un profumo leggero e un sapore secco, armonico, vellutato, morbido. La sua gradazione alcolica minima è pari a 10,5% vol. La temperatura a cui va servito è pari a 10-12° , 6-8° se è frizzante. Va servito come aperitivo, insieme ad antipasti e piatti a base di pesce;

- Piemonte Cortese: è un vino Frizzante, Spumante che tra le sue caratteristiche organolettiche vanta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un profumo persistente, gradevole e delicato e con un sapore secco, piacevole e fresco. La sua gradazione alcolica è pari a 10% vol e va servito ad una temperatura ambiente pari a 8-10° accompagnando antipasti, molluschi e crostacei;

- Piemonte Moscato: è un vino prodotto dalle omonime uve al 100%. Ha un colore giallo paglierino, con un profumo tipico dell'uva di origine e un sapore piacevole e frizzante. La sua gradazione alcolica è pari a 10,5% vol. La temperatura di servizio è pari a 11-15°, a seconda se è Normale o Passito. Va accompagnato da pasticceria secca, se è passito si sposa bene con formaggi erborinati.

## La Cantina di Bel Poggio



La cantina del Poggio venne costruita nel 1990 e fu inserita tra i vigneti per consentire, durante i periodi delle vendemmie, una consegna delle uve più razionale, ma soprattutto più rapida. In Piemonte, infatti, e anche in questa cantina, le attrezzature sono modernissime e alquanto specializzate, il cui fine è quello di rispettare al massimo la materia prima da cui ottenere poi il vino di qualità eccelsa. Grande attenzione è stata rivolta alla produzione di spumanti dolci, che vanno dall'Asti DOCG al Brachetto DOC, i quali sono i punti cardini della produzione della

regione del Piemonte e vengono apprezzati in tutto il mondo.

## La Cascina Gilli, nel cuore del Monferrato

La Cascina Gilli è situata al centro delle colline del Monferrato e dispone di uno spazio coltivato a vigneto nel quale vengono prodotti vini dal grande profumo e ricchi di corpo. Tutto il lavoro svolto in questa azienda è volto al recupero delle vecchie terre per produrre vini genuini e di ottima qualità. Oggi la cascina Gilli viene apprezzata per la sua Freisa, la Barbera d'Asti e la Bonarda.

## L'azienda vinicola di De Giorgis Sergio

L'azienda vitivinicola di De Giorgis Sergio è a conduzione familiare. Si occupa della coltivazione di vitigni nobili: 7.5 ettari di vigneto, di cui 6 sono di Moscato d'Asti e la parte restante è divisa tra Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e Chardonnay. La cura del vigneto e le basse produzioni ad ettaro, sono l'obiettivo principale dell'Azienda, infatti la qualità dell'uva è la peculiarità fondamentale sui cui si basano tutte le attenzioni dei lavoratori della cantina, al fine di produrre un vino che non possa destare alcun minimo dissenso.

## Cascinacastlet, la cantina

La Cascina si prende cura dei vini che si affinano in grandi, scure e tradizionali botti di rovere da 34 ettolitri e in moderne e chiare barriques, giovani e capaci di eleganza.

In un'altra parte abbiamo un diverso tipo di cascina dove vige un controllo di ogni lavorazione e led che si accendono e spengono.

## Roero

In questa pagina parleremo di :

- [Il Roero e le sue Zone di Produzione](#)
- [Le Caratteristiche Prganolettiche del Roero](#)
- [Nel cuore delle Langhe: Villadoria, la cantina](#)
- [Negro Angelo: una passione vinicola](#)
- [Le cantine di Renato Buganza e Matteo Correggia](#)

## Il Roero e le sue Zone di Produzione



Il vino Roero (Roero rosso, Roero Arneis, Roero Arneis spumante) viene prodotto nella zona omonima, in provincia di Cuneo, in Piemonte, sulle colline che guardano il Tanaro, caratterizzate da un sole che le fa risplendere. dal punto di vista climatico il Roero possiede caratteristiche microclimatiche ottimali per la produzione di vini di qualità. Innanzitutto in questa zona le precipitazioni sono al di sotto della media nazionale e quasi tutte le estati si presentano calde con

moltissime giornate di sole. Le precipitazioni sono concentrate in primavera mentre nel periodo estivo si hanno dei piccoli temporali che non pregiudicano la qualità delle uve.

Questa fascia geografica in cui viene prodotto questo vino piemontese, l'Arneis, comprende l'intero territorio del comune di Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Monta', Montaldo Roero, Monteu Roero, Ponticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.

Il vino Roero si divide in due tipologie di vino che possono essere classificate in questo modo:

- Roero;
- Roero riserva.

La denominazione "Roero" senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, che all'interno dell'azienda in cui vengono prodotti hanno nella sua composizione ampelografica i seguenti elementi: vitigno Nebbiolo da 95 a 98%;

vitigno Arneis da 2 a 5%

La denominazione "Roero Arneis" è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti costituiti esclusivamente dal vitigno Arneis e questa determinata tipologia, inerente questo vino della regione del Piemonte, viene divisa in due categorie:

- Roero Arneis;
- Roero Arneis spumante.

## Le Caratteristiche Organolettiche del Roero

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Roero e Roero riserva, come vengono posti nell'ambito del commercio, presentano le seguenti caratteristiche organolettiche: un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; un odore fruttato, delicato, caratteristico ed eventualmente sentore di legno; il suo sapore è asciutto, vellutato, di buon corpo e di buona persistenza, eventualmente tannico. Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale è pari a 12,50% vol, mentre nel Roero con menzione vigna è di 12,50% vol. La sua acidità totale minima ha un valore stimabile di 4,5 g/l in acido tartarico. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita, Roero Arneis, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: un colore paglierino, un odore che sia delicato, fresco e con eventuale sentore di legno e un sapore che sia elegante, armonico ed eventualmente tannico.



Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale deve essere pari a 11,00% vol. Il Roero Arneis con menzione vigna ha una stima che si aggira sull' 11,00% vol., la sua acidità totale minima, sarà di 4,5 g/l in acido tartarico;

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Roero Arneis spumante, al momento della commercializzazione, deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: la spuma fine e persistente, un colore paglierino più o meno intenso e un odore delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia. Il suo sapore deve essere elegante e armonico, un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 11,50% vol. e un' acidità totale minima pari a 5 g/l in acido tartarico.

Il Roero rosso è un vino tutto pasto, che può essere abbinato a pietanze quali risotto, frittate leggere, fonduta, carni bianche; se bevuto di qualche anno è adatto ad arrostiti e selvaggina. La temperatura di servizio migliore è di 16° - 18°. Il Riserva ha un invecchiamento minimo di 32 mesi, di cui almeno 6 in legno, e non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio del 3° anno successivo alla vendemmia.

Il Roero Arneis è un vino che può essere accompagnato da pietanze a base di pesce, mentre il Roero Arneis spumante è adatto per un pasto leggero.

## Nel cuore delle Langhe: Villadoria, la cantina

La Tenuta Cappalotto in Serralunga d'Alba si estende per circa 28 ettari, quasi i quali sono destinati tutti, o almeno quasi tutti, alla viticoltura. L'unità produttiva è composta dalle cantine, dall'area imbottigliamento, dal magazzino, dagli uffici e dal laboratorio analisi. Le cure sono indirizzate soprattutto verso il vigneto e la

vinificazione, consolidando la loro esperienza nell'affinamento e nella conservazione nelle botti. Questa zona si presta alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Nebbiolo, da cui far derivare vini di ottima qualità.

## Negro Angelo: una passione vinicola

La famiglia Negro porta avanti la sua azienda vitivinicola da anni e generazioni, non facendo mai mancare l'ingrediente portante e fondamentale per la produzione di vini di ottima qualità: la passione per il proprio lavoro e per i propri prodotti. Il connubio tra tecnologia, tradizione, giovani e vecchie generazioni hanno portato ad ottimi risultati, il vino, infatti, è impeccabile dal punto di vista qualitativo, è ricco di una personalità spiccata, con profumi intensi e strutture complesse, capaci di conquistare consensi in Italia e nel mondo intero.

## Le cantine di Renato Buganza e Matteo Correggia

Nella cantina di Renato Buganza vengono prodotti vini di ottima qualità il che è anche merito della posizione geografica, dove grazie all'azione del sole, oltre alla passione del lavoro, i vigneti hanno un'ottima riuscita. La vinificazione delle uve inizia ai primi di settembre con lo Chardonnay e termina alla fine di ottobre con i Nebbioli.

L'azienda vitivinicola di Matteo Correggia è un'ereditarietà familiare, pervenutagli dal padre. Il giovane ha deciso di occuparsi della cantina conducendo uno splendido lavoro ricco di passione, arrivando a buonissimi risultati fino ad essere riconosciuto come uno dei migliori produttori al mondo. Oggi, la cantina Correggia, con 20 ettari a disposizione per la vitivinicoltura produce un'ampia gamma di vini.

## Ruchè di Castagnole di Monferrato

In questa pagina parleremo di :

- [Le Zone di Produzione del Rouchè di Castagnole Monferrato](#)
- [Il Ruchè di Castagnole di Monferrato e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La Cantina Sant'Agata, re della viticoltura](#)
- [L'azienda Dacapo e la sua originalità dei vini](#)
- [La Mondianese, l'Arte di Produrre il Vino](#)
- [Il Vino dei Padri, una tradizione familiare nella Coltura dei Vini](#)

## Le Zone di Produzione del Rouchè di Castagnole Monferrato



Il Rouchè è un vitigno autoctono, uno dei vitigni più rari tra quelli coltivati nel Monferrato astigiano. La sua origine proviene probabilmente da un vitigno della Borgogna, importato da monaci che li impiantarono vicino al convegno di San Rocco. I terreni migliori in cui poterli coltivare sono quelli calcarei, asciutti, con elevata insolazione, grazie ai quali si ha una produzione di vini di alta qualità ma in quantità limitata. In passato, questo vino era destinato al consumo delle famiglie, ma grazie alla sua originalità, oggi sta conoscendo un grande successo.. La zona di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Rouchè di Castagnole Monferrato comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Asti: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Le condizioni ambientali ottimali per la coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Rouchè di Castagnole Monferrato devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti: i terreni adibiti a viticoltura devono essere argillosi, limosi,

sabbiosi e calcarei. Il luogo deve essere esclusivamente collinare. I terreni non adatti alla coltivazione di vigneti sono quelli umidi e dove non c'è molta presenza di sole. L'altitudine non deve essere inferiore a metri 120 s.l.m. e non superiore a metri 400 s.l.m. è necessaria una giusta esposizione al sole per garantire una giusta maturazione delle uve.

## Il Ruchè di Castagnole di Monferrato e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il vino Ruchè di Castagnole di Monferrato viene prodotto con le uve ruchè, utilizzate almeno per il 90%, mentre per il resto vengono usate eventualmente uve Barbera e Brachetto, a un massimo del 10%. Questo vino esiste in due varianti: Secco o Amabile. Il Ruchè di Castagnole di Monferrato, vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, può invecchiare fino a 2-3 anni, ma è preferibile consumarlo entro 15-18 mesi per poter degustare al meglio le caratteristiche che presenta nel momento dell'assaggio. Tra le sue peculiarità organolettiche mostra un colore rosso rubino non molto intenso, con dei riflessi violacei, alcune volte sono anche tendenti al color aranciato. Il suo sapore è secco o amabile, lievemente tannico, armonico, di medio corpo, con leggera componente aromatica. La sua gradazione alcolica minima deve essere pari al 12% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 15-18° C per accompagnare pietanze quali: salumi, primi piatti saporiti, brasati di vitello e formaggi.



## La Cantina Sant'Agata, re della viticoltura

La Cantina Sant'Agata è gestita dalla famiglia Cavallero, gestori della cantina stessa. Essi si interessano maggiormente dei vitigni autoctoni della regione, tra cui alcuni sono molto noti, come il Barbera, il Nebbiolo e il Grignolino. Ovviamente, il loro interesse principale è rivolto soprattutto verso il Ruchè, un vino prodotto in una zona molto limitata, che si conferma oggi come uno dei vini più famosi e interessanti della regione piemontese. Tra i vini prodotti in questa azienda vinicola abbiamo: il Ruchè in tutte le sue varianti e sottodenominazioni, 9.99, Pro Nobis, il Cavaliere e 'Na vot, le riserve, tra cui Genesi, Monterovere, Cavale, e i classici, tra cui Altea, Baby, Monte Rosso e Miravalle. Interesse principale della cantina Sant'Agata è quella di non tralasciare mai il consenso dei consumatori mirando ad una sempre più alta qualità dei vini.

## L'azienda Dacapo e la sua originalità dei vini

L'azienda vitivinicola Dacapo nasce nel 1997, a seguito di una ristrutturazione di una cantina vecchia situata nel comune di Agliano Terme. Tali lavori hanno portato alla costruzione di una cantina nuova ubicata sotto ai vigneti che la circondano. Il fine principale di tale azienda vitivinicola è quello di creare e produrre dei vini caratterizzati dall'originalità, che si differenzassero da quelli costruiti con l'unico scopo del gusto internazionale. In questa cantina vengono quindi prodotti vini molto tipici e con un'impronta immediatamente riconoscibile. Nella creazione di questa bevanda alcolica molto amata in tutto il mondo, la cantina si occupa soprattutto di non peccare per quanto riguarda la finezza, l'eleganza e il terroir delle Barbere, cercando di sfruttare al meglio il potenziale dei vigneti presenti nei territori di Agliano Terme, i quali sono da sempre considerati tra i migliori "cru" della Barbera. I vigneti della cantina Dacapo Sant'Agata sono prodotti con una vitivinicoltura tradizionale, cercando di non forzare la produzione sperando così di ottenere una bassa resa per ettaro senza rovinare ciò che la natura ha donato.

## **La Mondianese, l'Arte di Produrre il Vino**

L'azienda vitivinicola Mondianese è contornata dai suoi sei ettari di vigneti. La vendemmia viene effettuata manualmente e l'unico interesse dei produttori del vino Ruchè è quello di mantenere la giusta e ottima qualità. La cantina è stata progettata con vinificatori orizzontali e serbatoi di stoccaggio in acciaio inox.

## **Il Vino dei Padri, una tradizione familiare nella Coltura dei Vini**

L'azienda vinicola il Vino dei Padri segue una tradizione familiare, il cui lavoro passa di generazione in generazione, i cui ingredienti fondamentali per andare avanti sono l'impegno e la passione per la produzione vitivinicola. I vigneti di collina sono situati in posizioni ideali per esposizione, microclima e composizione del suolo.

## Sizzano

In questa pagina parleremo di :

- [Il Sizzano e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Sizzano e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Enoteca Italiana di Giuseppe Bianchi](#)

## Il Sizzano e le sue Zone di Produzione



Il Sizzano, vino rosso della regione piemontese, viene prodotto nel comune omonimo di Sizzano, in provincia di Novara. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Sizzano" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei soltanto i vigneti ubicati su terreni collinari di giacitura e orientamento adatti, con esclusione di quelli esposti a nord e dei fondovalle. I

sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. E vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Sizzano" non deve essere superiore a q.li 100 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. Le operazioni di vinificazione e l'invecchiamento obbligatorio per il vino "Sizzano" devono essere effettuati nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni e l'invecchiamento siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Novara. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Sizzano" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino "Sizzano" deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 3 anni dei quali almeno due in botti di rovere o di castagno. Il periodo di invecchiamento

## Il Sizzano e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il vino Sizzano, prodotto nell'omonimo comune di Sizzano, in provincia di Novara, situata nella regione piemontese, viene creato attraverso l'uso del Nebbiolo, il cui impiego rientra in una percentuale che va dal 40 al 60%; il Vespolina il cui utilizzo registra una presenza nel vino Sizzano che va dal 15 al 40%; e, infine, il Bonarda Novarese, un tipo chiamato localmente Uva rara, utilizzata per il 25%.

Il Sizzano è un vino che va sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio di tre anni, due dei quali vanno trascorsi in botti di rovere oppure di castagno. Arrivato ai quattro o cinque anni di invecchiamento può essere considerato un vino maturo, ma può arrivare anche ai sette o nove anni di invecchiamento.

Il Sizzano, vino rosso della regione piemontese, tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino, con dei riflessi color granato, ha un profumo delicato, vinoso, con sentori di violetta, fine e gradevole e, inoltre, ha un sapore asciutto, armonico e sapido.

La sua gradazione alcolica minima deve essere pari al 12% vol. La sua acidità totale dovrà, invece, essere pari a 20 g/l.

Il vino rosso piemontese Sizzano va servito ad una temperatura ambiente pari a 18-20°C e può essere accompagnato da pietanze quali piatti saporiti e strutturati, come primi piatti al ragù, carni rosse arrostate, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo anche l'abbinamento con i funghi ed il tartufo. Vino ricco di personalità e di struttura e capace di resistere al tempo. Si racconta che anche un personaggio esperto di materie enologiche come Camillo Benso Conte di Cavour si fosse entusiasmato per il Sizzano quando ebbe occasione di degustarlo.

Questo ribadisce, oltre alla tradizione con cui la vite è di casa a Sizzano, anche il prestigio qualitativo che questo vino ha saputo consolidare nei secoli



## L'Enoteca Italiana di Giuseppe Bianchi

L'Enoteca Italiana venne creata nel 1960, il cui scopo era quello di far conoscere e valorizzare le qualità dei vini prodotti in modo da promuoverli..

I vini possono essere degustati anche nella stessa locazione, nelle sale interne o nelle magnifiche terrazze di cui sono provviste, i quali sono stati comprati direttamente o ordinati dall'Italia e dall'estero, e su di essi e sulle aziende che li producono si possono acquisire informazioni e documentazione.

I vini che vengono esposti nell'Enoteca italiana rappresentano quindi una selezione emblematica

dell'intera produzione nazionale circa la qualità del prodotto: vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), a Denominazione di Origine Controllata (DOC), a Indicazione Geografica Tipica (IGT), vini da tavola di particolare pregio, tra cui sono compresi spumanti e vini speciali, distillati e liquori tipici.

L'Enoteca organizza anche dei corsi, degli incontri e dei seminari.

## Valsusa

In questa pagina parleremo di :

- [Il Valsusa e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Valsusa e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Clarea](#)
- [Le aziende vinicole del torinese: Favaro Benito](#)
- [La Cantina Carlotta](#)

## Il Valsusa e le sue Zone di Produzione



I vini con denominazione Valsusa DOC si producono in numerosi comuni della provincia di Torino, tutti parte della valle che dà il nome al vino, la Valle di Susa.

Il Valsusa DOC è un vino rosso ottenuto, in gran parte, da varietà autoctone piemontesi, come Avana', Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese, presenti nell'uvaggio, da sole od assieme, per almeno il 60%, ed eventualmente altre uve da vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati o raccomandati per la provincia di Torino, per il rimanente

40%.

Le uve destinate alla produzione del Valsusa DOC provengono da vigneti posti in terreni collinari o pedemontani, soleggati, con una resa per ettaro inferiore a 9 tonnellate.

Il disciplinare di produzione del Valsusa DOC non dà indicazioni in merito alle tecniche di vinificazione, nè per l'eventuale invecchiamento del vino. Analogamente non si trova alcuna informazione circa le modalità di produzione del vino novello, soprattutto per quanto riguarda la percentuale di uve da sottoporre a macerazione carbonica. La mancanza dell'indicazione del periodo minimo di invecchiamento non significa, però, che il vino non debba essere invecchiato, ma che ai produttori viene lasciata totale autonomia nel decidere i tempi ed i modi dell'invecchiamento. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino devono essere quelle

tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerare idonei i vigneti collinari di giacitura ed esposizione adatti o pedemontani e su grave. Sono esclusi i terreni umidi o non sufficientemente soleggati. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino.

## Il Valsusa e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il vino della regione del Piemonte, il Valsusa, esistente nella tipologia Novello, viene prodotto attraverso l'uso delle uve Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta cuneese, il cui impiego equivale circa al 60% con eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa non aromatiche della zona, il cui utilizzo equivale a circa il 40%. Il Valsusa, prima di essere consumato, deve essere fatto invecchiare obbligatoriamente per almeno 2 o 3 anni.

Tra le sue caratteristiche organolettiche, questo vino piemontese, annovera un colore rosso rubino più o meno carico, con dei riflessi aranciati. Ha un profumo intenso, vinoso, con delle evidenti note fruttate. Il suo sapore è asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno. La sua gradazione alcolica minima è pari a 11% vol.

Il vino piemontese Valsusa, vino rosso corposo, viene servito a tavola per accompagnare pietanze facenti parte della cucina tradizionale della regione e formaggi, purchè siano maturi.



## L'azienda vinicola Clarea

La cantina Clarea è stata progettata e costruita di recente. Essa è ubicata nella Regione Maddalena, vicino il sito archeologico omonimo.

Le attrezzature di moderna concezione che vengono utilizzate nella cantina, danno la possibilità di trasformare le uve prodotte, facendo attenzione a non guastare la qualità del prodotto. I vini vengono conservati in vasi vinari in acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica, che permette di produrre al meglio sia i vini rossi che rosati che bianchi.

Pressature soffici delle uve e conservazione del vino i vasi vinari in acciaio, consentono di preservare al meglio i caratteristici profumi dei vini prodotti.

## Le aziende vinicole del torinese: Favaro Benito

L'azienda agricola Favaro Benito nasce nel 1992, è a conduzione familiare. I vigneti sono tutti a Piverone, la

collina di origine morenica della Serra d'Ivrea è la casa delle vigne di questa cantina. La famiglia che si occupa dell'azienda vinicola Benito ha un ingrediente speciale che permette la produzione di vini dalla qualità eccelsa: la passione. Si occupano della coltivazione e fanno in modo che il vino non perda le sue qualità originarie. Tutta la famiglia è coinvolta in questo lavoro, impegnandosi costantemente e quotidianamente.

## La Cantina Carlotta

Ai piedi delle montagne della Valle di Susa, è situata la Cantina Carlotta, gestita da una famiglia da generazioni e nella quale vengono vinificate le uve autoctone. I vini di montagna prodotti dall'azienda sono il Costa Oro Valsusa D.O.C., premiato come miglior vino della provincia di Torino nel 2001, il quale deriva dall'omonimo vigneto in Borgone Susa ed è caratterizzato dal cilieggiolo, dalla neretta cuneese e dal barbera; il Vigne Combe Valsusa D.O.C., vino giovane e profumato, che nasce dai vigneti posti a maggior altitudine in Borgone Susa, da vitigni autoctoni della Valle. Dai vigneti della Ramats di Chiomonte nasce il vino Rocca del Lupo Valsusa D.O.C. che racchiude tutte le qualità dell'avanà (vitigno autoctono) e della barbera.

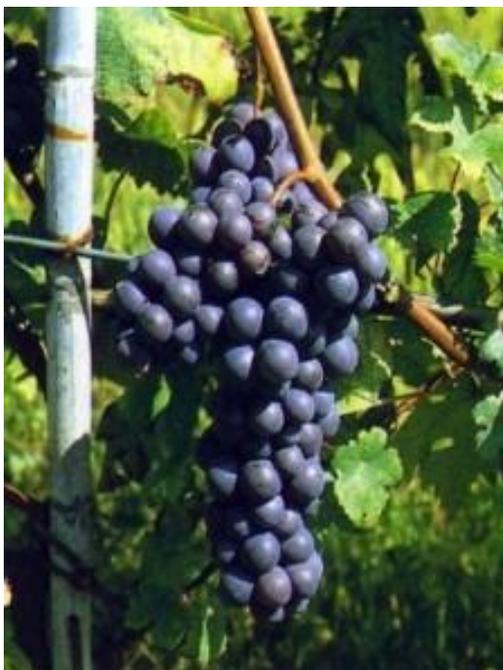
Il Roceja, vino rosso da tavola viene prodotto da alcuni anni sulla collina di Borgone Susa. A base di barbera e nebbiolo.

## Verduno di Pelaverga

In questa pagina parleremo di :

- [Verduno di Pelaverga e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Verduno di Pelaverga e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [Le Cantine del Castello di Verduno e la loro Lunga Tradizione](#)
- [Le Terre del Barolo](#)
- [L'azienda Bel Colle](#)
- [La Cantina Burlotto](#)
- [La Cantina dei Fratelli Alessandria](#)

## Verduno di Pelaverga e le sue Zone di Produzione



Il Verduno Pelaverga si produce nella zona collinare di alcuni comuni in Provincia di Cuneo, con le uve del vitigno Pelaverga Piccolo a cui possono essere aggiunte (fino ad un massimo del 15%) quelle di altre varietà a bacca rossa e non aromatiche. La denominazione di origine controllata "Verduno Pelaverga" o "Verduno" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

La zona di produzione delle uve atte a produrre il vino a denominazione di origine controllata "Verduno di Pelaverga" comprende i territori più idonei a garantire al vino le caratteristiche previste dal presente disciplinare. Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Verduno e in parte quello dei comuni di Roddi d'Alba e di La Morra. I 9 ettari coltivati a Pelaverga piccolo sono collocati quasi interamente nel Comune di Verduno, piccolo paese il cui

nome di origine celtica significa "collina fiorita". Le colline che ospitano tale vitigno sono caratterizzate da un terreno argilloso ricco di marne calcaree e arenacee. Nel 2000 le circa 80.000 bottiglie prodotte sono state il risultato del lavoro di 26 aziende. Il Verduno Pelaverga è oggi molto apprezzato dai mercati italiani e viene esportato in Germania e Svizzera.

## Il Verduno di Pelaverga e le sue Caratteristiche Organolettiche



## L'azienda Bel Colle

L'azienda del Bel Colle si formò nel 1976 dai fratelli Franco e Carlo Pontiglione, e da Giuseppe Priola. La famiglia era un amante dei propri terreni e non indugiarono quando presero la decisione di valorizzarla attraverso la produzione di vini pregiati. Oggi il vino prodotto dalla "BEL COLLE" è più che mai naturale e genuino, selezionato e vinificato ad arte. La cantina "BEL COLLE" si trova su una vasta zona di vigneti e dona ai turisti e agli abitanti della zona un panorama davvero suggestivo.

Degustare il vino di questa azienda non è solo un invito ma anche un piacere.

## La Cantina Burlotto

La Cantina Burlotto è caratterizzata dalla presenza di una cantina di vinificazione, un caratteristico ampio locale con vetrate, che ospita i tini di legno di rovere francese da 50 e 70 ettolitri, con possibilità di controllo di temperatura dei mosti, ma consta anche di serbatoi di acciaio, il cui impiego è finalizzato per la fermentazione malolattica e per l'ultima fase di affinamento dei vini prima del loro imbottigliamento, il che avviene in un determinato settore. L'affinamento dei vini si basa su due cantine: una seminterrata, che presenta più probabilità di escursioni termiche, e quindi più consona per la stabilizzazione dei vini; l'altra sottoterra, con un'umidità relativa dell'80%, e una temperatura costante, utilizzata per la delicata fase della maturazione in legno dei vini più importanti, come i nostri Barolo.

## La Cantina dei Fratelli Alessandria

La Cantina dei Fratelli di Alessandria è situata nel cuore di Verduno ed è gestita dalla famiglia Alessandria da generazioni, tra passione e impegno.

. La cantina Fratelli Alessandria vinifica esclusivamente uve di proprietà creando dei vini davvero originali che puntano a emozionare colui il quale degusta le bevande del luogo

## Vini Rossi D.O.C.G.

In questa pagina parleremo di :

- [I Rossi D.O.C.G. del Piemonte e le loro zone di Produzione](#)
- [I Rossi D.O.C.G. e le loro caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vitivinicola Terradavin](#)
- [L'azienda Vinicola Travaglini](#)

## I Rossi D.O.C.G. del Piemonte e le loro zone di Produzione



Il Piemonte è una regione situata nel nord della penisola italiana. Questa località è molto affascinante e viene classificata come uno dei paesi che produce i maggiori vini dalle qualità eccelsi. Molti dei vini prodotti in questa regione hanno ottenuto il titolo di rinascimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Oltre a questo titolo, i vini piemontesi hanno ricevuto anche la nomina di vini di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.G. Questi titoli di riconoscimento determinano le fasce geografiche in cui avviene la viticoltura, le varietà di uve che vengono coltivate, il periodo di invecchiamento a cui devono sottostare. Come ogni vino che si rispetti, ognuno di loro deve seguire determinate regole per non danneggiare le qualità delle uve che verranno in seguito sottoposte a vinificazione: una giusta esposizione ai raggi solari per garantire una buona maturazione delle uve e, inoltre, la

coltivazione di terreni non umidi. Anche il quantitativo di uve necessarie per la produzione di un vino sono fondamentali. Ogni vino, infatti, viene prodotto con una percentuale prestabilita di uve.

## I Rossi D.O.C.G. e le loro caratteristiche Organolettiche

I vini di colorazione rossa di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.G. sono in tutto quindici e ve li elenchiamo qui di seguito, ognuno con le proprie caratteristiche:

- **Barbaresco:** è un vino che presenta un colore arancio con dei riflessi granati. Il suo profumo ricorda la mandorla e le spezie, con un sapore molto forte e speziato. Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 16°C e va accompagnato



da pietanze quali bolliti misti e carni arrostate;

- Barbera d'Asti: è un vino il cui colore è di un rosso rubino molto intenso, che dopo essere stato sottoposto ad un preciso periodo di invecchiamento tende al colore granato. Il suo sapore è forte e corposo e il suo profumo è alquanto vinoso. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 16°C e lo si può accompagnare con pietanze quali primi piatti a base di carne. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 12,5% vol;
- Barbera del Monferrato Superiore: è un vino rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato. Il suo odore è molto forte proprio come il sapore. Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 18°C e di accompagnarlo con pietanze a base di carne e formaggi stagionati;
- Brachetto d'Acqui è un vino dal colore rosso rubino, che può tendere al granato o al rosato. Il suo sapore è alquanto dolce e delicato, anticipato da un profumo che presenta le medesime caratteristiche. La sua gradazione alcolica è pari a 5-6,5% vol. Si consiglia di lasciarlo invecchiare per almeno tre anni e di accompagnarlo con pietanze da fine pasto.
- Dolcetto di Diano d'Alba è un vino rosso con un profumo con essenza di frutta e un sapore fruttato come il profumo, ma con un retrogusto acidulo. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 12,5% vol e va accompagnato con pietanze a base di carni, piatti molto elaborati e saporiti, ma anche con formaggi, preferibilmente molli.

Altri vini che presentano la Denominazione di Origine Controllata e Garantita sono il Gattinara, il Gattinara Riserva, Ghemme, Ghemme Riserva, Dolcetto di Ovada, Dolcetto di Dogliani Superiore. Ognuno di questi vini presenta determinate caratteristiche: un colore rosso rubino, chi più chi meno intenso, come il Dolcetto di Dogliani superiore che mostra un colore rosso con un contorno che tende al violaceo. I sapori sono quasi tutti molto forti e vinosi o asciutti come il Gattinara e il Ghemme, i quali presentano anche un retrogusto amarognolo. I dolcetti hanno un sapore più delicato e tendente al fruttato. Questi vini sono tutti di ottima qualità e difficilmente possono lasciare deluso qualche consumatore, che sia esso un esperto oppure no.

## L'azienda vitivinicola Terradavin

L'azienda vinicola Terradavin è un locale specifico il cui compito è quello di produrre vini dall'alta qualità. Questa si trova nel Barolo e dispone di circa 4500 ettari adibiti a vigneto, la cui unica regola di vita è quella di produrre vini di Denominazione di Origine Controllata e vini di Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La produzione vinicola di questa azienda è altamente biologica e non danneggia l'ambiente circostante.

## L'azienda Vinicola Travaglini

L'azienda vitivinicola Travaglini Gattinara la si può trovare nell'omonima città di Gattinara ed è gestita da una conduzione familiare. Ingredienti principali per il funzionamento di questa attività sono costanza nel lavoro e tanta passione, che ogni generazione si tramanda. L'azienda è in possesso di circa 42 ettari di

terreno, tutti adibiti a vigneto, da cui ne vengono prodotti vini dalle grandi qualità.