



Se desideri assaggiare un vino o un'annata in particolare,
chiamaci per verificarne la disponibilità.

If you want to taste a special wine or vintage,
call us to make sure it is still available.

Benvenuti al ristorante **Ca' del lupo**,
Vi presentiamo la nostra selezione di vini locali
e di altre regioni italiane ed europee, scelti per
accompagnarvi al meglio nella degustazione
dei nostri piatti.

Non esitate a confrontarvi con noi per
scegliere il vino che si abbini meglio a ciò che
desiderate mangiare e chiedeteci il tappo per
portare via la vostra bottiglia a fine pasto: un
buon vino non merita di essere sprecato, ma
di essere apprezzato fino alla fine.

*Welcome to **Ca' del lupo** restaurant,
We present you our selection of local or not
wines, chosen to accompany you as best as
possible in tasting our dishes.*

*Do not hesitate to confront us to choose the
best wine that matches what you want to eat
and ask for the cap to take your bottle off at
the end of the meal: a good wine does not
deserve to be wasted but to be appreciated
to the end.*



Sommario

SPUMANTI METODO CLASSICO ITALIANI	3
PIEMONTE	3
LOMBARDIA	4
ALTO ADIGE	4
CHAMPAGNE	4
VINI BIANCHI DAL PIEMONTE	6
ROERO ARNEIS	6
FAVORITA	6
NASCETTA	6
CHARDONNAY	7
GAVI	7
TIMORASSO	7
LANGHE RIESLING	8
SAUVIGNON	8
ROSÉ	8
VINI BIANCHI DA ALTRI TERRITORI	9
ALTO ADIGE	9
FRIULI	9
TOSCANA	9
SICILIA	9
BORGOGNA (FRANCIA)	9
DOLCETTO D'ALBA	11
BARBERA D'ALBA	13
LA BARBERA D'ASTI	14
LA BARBERA DEL MONFERRATO	14
ROERO	16
NEBBIOLO	16
GRANDI FORMATI	18
ALTRI VINI ROSSI DAL PIEMONTE	19
ASSEMBLATI	20

GRANDI FORMATI	20
VINI ROSSI DA ALTRI TERRITORI	21
ALTO ADIGE	21
TOSCANA	21
IL MOSCATO D'ASTI	37
VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE	37
PIEMONTE	37
SICILIA	37
ANDALUSIA (SPAGNA)	37
LE MEZZE BOTTIGLIE	38

Spumanti metodo classico italiani

Piemonte

Alta Langa is a highly prestigious artisan wine produced from Pinot Noir and Chardonnay grapes. The grapes are grown in vineyards positioned over 250 metres a.s.l., on the hills found on the right side of the Tanaro River. Ample in its scents and complexity, this spumante ages for a minimum of 30 months. Alta Langa is always a vintage wine and is therefore produced only during the best vintages.

L'Alta Langa è un Brut di grande prestigio, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate in vigne a oltre 250 metri sul livello del mare, nella zona collinare a destra del fiume Tanaro. Ampiezza di un territorio che si respira anche nei profumi e nella complessità di questo spumante, ottenuto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, che resta nelle cantine per non meno di 30 mesi. L'Alta Langa si produce solo nelle grandi annate perché può essere unicamente un vino millesimato.

	Bruno Giacosa	Spumante Metodo Classico Extra Brut Vitigno: pinot nero della zona dell'Oltrepò pavese Profumi: note fruttate di mela e fiori bianchi, di lievito e biscotto.	2018	47
	Deltetto Rosé	Spumante Metodo Classico Vitigno: 60% pinot nero e 40% nebbiolo Affinamento sui lieviti per 48 mesi. Profumi: note varietali di lampone e viola, crosta di pane. Tannini dolci e lunga persistenza in bocca.	2018	32
	Deltetto	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. Profumi: note di crosta di pane.	2018	39
	Enrico Serafino Oudeis Brut	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento sui lieviti per 36 mesi in bottiglia. Profumi: note di miele, fiori gialli e crosta di pane.	2018	39
	Enrico Serafino Rosé de Saignée	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: pinot nero Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia.	2017	43
	Erpacrife Erpacrife Nebbiolo	Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero Vitigno: 100% nebbiolo, vendemmia precoce La fermentazione di una parte della base viene fatta ultimare in legno. Affinamento sui lieviti per 24 mesi in bottiglia. Profumi: sentori di lievito, di rosa e, nel finale, di anice.	2016	44
	Ettore Germano	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: 80% pinot nero, 20% chardonnay Fermentazione: acciaio per il pinot, legno per lo chardonnay. Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia. Profumi: note di frutta secca e crosta di pane.	2018	40
	Giulio Cocchi Bianc 'd bianc	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: 100% chardonnay Profumi complessi di frutti bianchi, leggera albicocca e cioccolato bianco.	2017	44
	Marcalberto	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento per 7 mesi su legni usati e maturazione sui lieviti per 40 mesi in bottiglia. Di notevole struttura.	2018	42
	Paolo Berutti Alta Langa Brut	Alta Langa docg Metodo Classico Vitigno: 100% pinot nero Una piccola parte del vino fermenta in legno. Profumi: note marcate di frutta secca, miele, mandorle eiglio.	2019	39



Poderi Colla
Pietro Colla

Alta Langa docg Metodo Classico Extra Brut

Vitigno: pinot nero e nebbiolo
Affinamento sui lieviti per oltre 24 mesi.
Vino di grande struttura, dal gusto molto secco,
armonico per il gran corpo che copre gli spigoli
dell'acidità.

2018 **36**



Rocche dei Manzoni
Valentino Riserva Elena

Spumante Metodo Classico

Vitigno: 70% chardonnay, 30% pinot nero
Affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.

2020 **34**

Lombardia



Ca' del Bosco

Ca' del Bosco
Cuvée Prestige

Franciacorta Docg Cuvée Brut

Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco
Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti

S.a. **50**



Ca' del Bosco

Ca' del Bosco
Cuvée Prestige

Franciacorta Docg Cuvée Brut

Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco
Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti

S.a. **100**

Magnum (1,5 l)

Alto Adige



Haderburg
Brut

Spumante Metodo Classico

Vitigno: 15% pinot nero e 85% chardonnay
Affinamento in acciaio sui lieviti per almeno 24 mesi.

S.a. **42**

Champagne



Aubry
Brut Premier Cru

Vitigni: 60% Pinot Meunier, 20% Chardonnay e 20% Pinot Nero
Profumi: note di pesca bianca e lampone.

66



Gosset
Excellence

Vitigni: 36% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 19% Pinot Meunier
Profumi: note di mandorla e di frutta gialla matura, albicocca e pesca.

71



Bruno Paillard
Première Cuvée

Vitigni: 45% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Profumi: note di lime e pompelmo, di frutti rossi in particolare lampone e ciliegia.

85



Maily
Grand Cru

Vitigni: 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay
Profumi: frutta gialla matura, frutta secca, spezie ed erbe aromatiche.

74



Ruinart
"R" de Ruinart Brut

Vitigni: 57% Pinot Nero, 40% Chardonnay e 3% Pinot Meunier
Circa un quarto dei vini proviene da 2/3 vendemmie diverse.
Profumi: note di frutti a polpa bianca, albicocca e nocciola.

103



Aubry
Rosé Brut

Vitigni: 60% Chardonnay, 25% Pinot Nero e 15% Pinot Meunier
Profumi: note fresche di fragola e lampone.

78



Vitigni autoctoni piemontesi

Indigenous grapes from Piemonte

Arneis

Over time, Arneis vine grown in the Roero zone where it originated and succeeded in cutting an important niche for itself in a land of prestigious red wines.

Thanks to the soil of these hills – a soft and permeable terrain with sandy layers alternated with marl – Arneis wine acquires a bouquet of fine and elegant white flowers with fruity notes including apple, peach and hazelnut. Of a brilliant hay yellow with light green highlights, it is dry and slightly acidic on the palate with a pleasant slightly-bitter aftertaste.

La zona di produzione è l'area geografica del Roero situata alla sinistra del fiume Tanaro, dove questo vitigno ha saputo ritagliarsi uno spazio importante in una terra di prestigiosi vini rossi.

Grazie alle arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da marne, l'Arneis acquista profumi sottili ed eleganti che richiamano i fiori bianchi e suggestioni di frutta fresca che vanno dalla mela alla pesca alla nocciola. Brillante nel suo giallo paglierino che scarica vivaci riflessi verdognoli, si propone secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo.

Nascetta

The hills between Barolo and Novello are the typical area of cultivation of Nascetta, an interesting semi-aromatic white-graped variety recently rediscovered. The wine, straw-yellow colored with greenish reflections, presents a very intense aroma with floral notes of iris and acacia flowers, fruit (you can feel the apple, the grapefruit and a wide variety of tropical fruits) and honey. It comes in the mouth with remarkable freshness, thanks to its excellent balance of acidity, slightly bitter with a good flavor, which remembers the great vines of warm countries and a pleasant aftertaste characterized by citrus notes.

Le colline tra Barolo e Novello sono l'area di coltivazione tipica della Nascetta, interessante varietà di uva semiaromatica a bacca bianca di recente riscoperta. Il vino, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, evidenzia profumi molto intensi con note floreali di iris e fiori di acacia, fruttate (si può percepire la mela, il pompelmo e una grande varietà di frutti tropicali) e di miele.

In bocca si presenta dotato di notevole freschezza, grazie al suo ottimo equilibrio acido, leggermente amarognolo con buona sapidità, che riporta ai grandi vitigni degli ambienti caldi e ad un retrogusto caratterizzato da piacevoli note agrumate.

Timorasso

After a period, the Eighties, during which it had been forgotten, Timorasso was then re-discovered in the nearly Nineties by the work of some different wine-dressers who managed to save it from a sure extinction. This wine is more and more appreciated and best represents the current quality offered by the Tortona area (Alessandria). Timorasso has got surprising aromatic potential and it is bursting with perfumes that are already formed in the grapes but which only reveal their full aroma in aged white wines. The considerable structure and the important acid tension help to enhance the mineral tones that are unusual in Italian white wines. It is a very clear, medium-intensity straw yellow colour. The bouquet is clearly elegant, compound and intense, played on floral hints and fresh mineral notes.

Vitigno autoctono del tortonese (Alessandria) che l'opera di qualche tenace vignaiolo ha salvato da sicura estinzione rendendolo protagonista di una grande riscoperta. È una varietà dalle grandissime potenzialità di invecchiamento e dalle qualità organolettiche interessanti. È ricco di quei profumi che si formano già nelle uve ma che si esprimono nella loro completezza nei vini bianchi d'età. La notevole struttura e una tensione acida importante contribuiscono ad esaltare toni minerali non usuali nei bianchi italiani. Il colore giallo paglierino, nitido e limpidissimo. I profumi sono di indubbia eleganza, composti intensi, giocati su toni floreali e rimandi freschi e minerali.

Favorita

The Favorita, a rare grape variety typical of the Roero, gives a white grape that once was sought only to be eaten, but in recent years has begun to be used as wine grapes. It's the Piemontese version of Vermentino grapes, that here grows far from the sea in a continental climate which gives it character and makes it fresh and fragrant.

It thrives well on the sunny hills of Roero, where the soil is more sandy and dry, so as to curb its strong vegetative vigor and to lead to optimum ripeness the golden grapes. The wine, which comes to light straw color has a fresh, delicate, dry and good aromatic movement with notes of tropical fruit and hazelnut with a slightly-bitter aftertaste.

Il Favorita, vitigno raro e tipico del Roero, dà un'uva bianca che, ricercata un tempo soltanto come prodotto da tavola, ha trovato negli ultimi anni un utilizzo anche come uva da vino. Si tratta della versione piemontese del vitigno Vermentino, che qui viene coltivato lontano al mare, in un clima continentale che lo caratterizza e lo rende fresco e fragrante. Alligna bene sulle colline sciolte e assolate del Roero, dove il terreno è più sabbioso e asciutto, in modo da frenarne la forte vigoria vegetativa e portare a maturazione ottimale il suo grappolo dorato. Il vino, che si presenta di colore paglierino tenue, ha un profumo fresco e delicato, sapore secco, buona movenza aromatica con note di frutta esotica e nocciola e un retrogusto leggermente amarognolo.

Vini bianchi dal Piemonte

White wines from Piemonte

Roero Arneis

	Bruno Giacosa	Vigneti: diversi vigneti tutti situati nel Roero Affinamento: in acciaio.	2022	35
	Deltetto <i>Daivej</i>	Vigneti: a Canale VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2021	18
	Ceretto <i>Blangè</i>	Vigneti: a Veza, Alba, Castellinaldo, Castagnito VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2022	29
	Giovanni Almondo <i>Bricco delle Ciliegie</i>	Vigneti: Bricco delle Ciliegie a Montà	2022	27
	Matteo Correggia	Vigneti: a Canale Affinamento: in acciaio per 6 mesi.	2022	22
	Pelassa <i>San Vito</i>	Vigneti: Frazione San Vito a Montà	2022	18
	Voerzio Martini <i>Bricco cappellina</i>	Vigneti: Bricco cappellina a Castellinaldo d'Alba	2022	22

Favorita

	Gianni Gagliardo <i>Fallegro</i>	Vigneti: diversi vigneti tutti situati nel Roero	2022	26
---	-------------------------------------	---	------	-----------

Nascetta

	Az. Agr. Marello	Vigneti: a Montelupo Affinamento: in acciaio.	2022	18
	F.lli Borgogno	Vigneti: a Diano d'Alba e Sinio	2021	22



Chardonnay

	Bricco Maiolica <i>Rolando</i>	Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti	2020	26
	Gaja <i>Rossj-Bass</i>	Vigneti: a Barbaresco e Serralunga d'Alba Affinamento: in barriques seminuove per 6-7 mesi.	2021	100
	<i>Serralunga d'Alba</i> MASSOLINO Massolino	Vigneti: a Monforte d'Alba Affinamento: 6 mesi in barrique sui lieviti e almeno 6 mesi in bottiglia	2021	28
	Pio Cesare <i>Pio di Lei</i>	Vigneti: Il Bricco a Treiso Affinamento: in barriques per oltre 10 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2020	47
	Renato Ratti <i>Brigata</i>	Vigneti: a Dogliani Affinamento: in barriques e acciaio, in seguito alcuni mesi in bottiglia.	2022	22
	Edoardo Sobrino	Vigneti: a Madonna di Como Affinamento: 12 mesi in vasche d'acciaio	2021	26

Gavi

	La Scolca <i>Gavi dei Gavi</i>	Vitigno: Cortese Vigneti: selezione da vigne di oltre 60 anni in alta collina a Rovereto Superiore di Gavi	2022	39
---	--	--	------	-----------

Timorasso

	Massa <i>Derthona</i>	Vigneti: Gattopardo, Fontana del prete, Marchesina a Monleale (AL) Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.	2021	31
	Voerzio Martini <i>Derthona</i>	Vigneti: 100% timorasso dei Colli Tortonesi (AL)	2021	30

Langhe Riesling

 CA' DEL BAIO VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO	Ca' del Baio Fré	Vigneti: a Treiso	2020	28
	Ettore Germano Hézu	Affinamento: 12 mesi in acciaio sui lieviti	2021	35
 MASSOLINO	Massolino	Vigneti: a Cigliè (Alta Langa)	2021	31
	Ca' Viola	Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti	2021	30

Sauvignon

	Pio Cesare	Uve: 100% sauvignon Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata.	2022	30
--	------------	---	------	-----------

Rosé

	Pio Cesare Rosy	Uve: Nebbiolo e una piccola parte di Syrah, vigneti nella zona del Barbaresco Affinamento: in acciaio e in piccola parte in barriques per poche settimane.	2022	26
---	--------------------	---	------	-----------

Vini bianchi da altri territori

White wines from other regions

Alto Adige



Tiefenbrunner
Gewürztraminer

Vitigno: Gewürztraminer
Affinamento: in acciaio.
Riposa per 4 mesi sui lieviti finali.

2022 **25**

Friuli

Jermann

Jermann
Sauvignon

Vitigno: Sauvignon

2021 **32**

Jermann

Jermann
Vinnæ

Vitigni: Ribolla gialla, Tocai Friulano e Riesling
Affinamento: unaparte in botti grandi di rovere di Slavonia per 6 mesi.

2020 **32**

Jermann

Jermann
Vintage Tunina

Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, con aggiunta di Ribolla gialla, Malvasia Istriana e Picolit
Vendemmia tardiva di due settimane.

2019 **75**

Toscana

CA' MARCANDA

Ca' Marcanda -
Gaja
Vistamare

Toscana IGT
Vitigno: Vermentino e Viognier
Vinificati separatamente il Vermentino affina in acciaio e il Viognier in botti di rovere per 6 mesi.

2020 **68**

Sicilia



Donnafugata
Damarino

Sicilia Doc Bianco
Vitigno: prevalentemente Ansonica. Completano il blend altri vitigni autoctoni.
Affinamento in vasche d'acciaio per 2 mesi.

2020 **20**

Borgogna (Francia)



William Fèvre
Chablis

Vitigno: Chardonnay del comune di Chablis
Affinamento: in acciaio per 10-12 mesi. Una piccola parte in barriques di rovere francese per 4-6 mesi.

2020 **50**





Dolcetto d'Alba

Il Dolcetto è tra i vitigni autoctoni piemontesi più tipici ed è coltivato in varia misura un po' ovunque nella regione. La sua culla ideale è la Langa. Per secoli questa varietà di vite a bacca nera ha condiviso le fortune e le miserie della gente di campagna. Il nome del vitigno deriva dalla particolare dolcezza della polpa dell'uva, ma i vini che se ne ricavano sono esclusivamente asciutti e decisamente secchi. A tavola il Dolcetto d'Alba ribadisce i caratteri della fragranza e della gioventù, un colore rubino con sfumature violacee, un profumo fresco e decisamente fruttato, un sapore totalmente secco, pieno e armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.

Dolcetto is one of the area's most typical indigenous vines and is cultivated just about everywhere. Its ideal terroir is found in the Langa and, in fact, for centuries this vine has accompanied the people of the region through good times and bad. The vine's name derives from the exceptional sweetness of the grape but is misleading as far as the wine is concerned, as this is definitely dry, moderately acidic and possesses a pleasant bitterish after taste. Dolcetto d'Alba possesses a youthful fragrance, with a ruby and violet colour and a fresh and fruity perfume. The flavour is completely dry, full and harmonious with a pleasant after-taste of bitter almonds.



Dolcetto d'Alba

	Abbona Marziano <i>Papà Celso</i>	Vigneti: di Papà Celso a Dogliani	2021	25
	Alario Claudio <i>Costa Fiore</i>	Vigneti: a Diano d'Alba	2020	22
	Az. Agr. Marello	Vigneti: a Montelupo	2021	15
	Az. Agr. Sobrero <i>Bric d'la Vila</i>	Vigneti: a Montelupo	2021	18
	Ca' Viola <i>Barturot</i>	Vigneti: Barturot (vigne vecchie) a Montelupo Affinamento: 10 mesi in acciaio e botte grande.	2021	27
	Cantina Oriolo	Vigneti: a Montelupo	2021	15
	Casavecchia <i>Söri Bruni</i>	Vigneti: Söri Bruni a Diano d'Alba	2020	19
	Fratelli Aimasso	Vigneti: a Diano d'Alba Affinamento: 12 mesi in cemento	2019	18
	Giachino Claudio <i>Madonna del Solaio</i>	Vigneti: Madonna del Solaio a Montelupo	2020	15
	Gomba <i>Galluccio</i>	Vigneti: a Novello Affinamento in acciaio	2022	16
	Luciano Sandrone	Vigneti: Cascina Pe Mol e Castelletto a Monforte d'Alba , Ravera e Rocche di San Nicola a Novello e Rivassi a Barolo .	2021	22
	Marchesi di Barolo <i>Madonna del Dono</i>	Affinamento: in botti di cemento o acciaio	2020	19
	Mossio <i>Bricco Caramelli</i>	Vigneti: a Rodello	2020	17
	Pio Cesare	Vigneti: Cascina Ornato a Serralunga d'Alba , Cascina Gustava a Grinzane Cavour , Cascina Il Bricco a Treiso	2021	24
	Pesca Vittorio <i>Sori del Montagrillo</i>	Vigneti: Sori del Montagrillo, Diano d'Alba Affinamento 8-10 mesi in acciaio	2021	15
	Renato Ratti <i>Colombé</i>	Vigneti: Vigna Colombé a Mango	2021	21
	Viticoltori di Rodello <i>Camp Vigin</i>	Vigneti: a Rodello	2021	15



Barbera d'Alba

La Barbera d'Alba è un vino, ricco di colori che si richiamano in genere al rubino purpureo tendente al granato con l'invecchiamento; il profumo è ampio e composito, con note fruttate che ricordano la mora, la ciliegia, la prugna e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Il sapore, pieno e corposo, attenua la caratteristica di acidità tipica del vitigno. Si utilizzano con successo legni piccoli adatti al tipo di vino, proprio perché anch'essi smorzano l'acidità che - va precisato - resta fondamentale per l'equilibrio di gusto del prodotto e regalano complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati.

Barbera d'Alba is red wine with a dense ruby red colour. The perfume is ample and complex with fruity notes including blackberries, cherries, plums and fruit jam, but also spices such as cinnamon, vanilla and green pepper. The flavour is full-bodied and attenuates the natural acidity of the Barbera grape. In fact, during production, small wooden barrels are used precisely for this purpose, even though some acidity is fundamental to the type of wine and necessary for its balance and enjoyability. Ageing gives it complexity with a wealth of sweet velvety tannins and a long finish.

Barbera d'Alba

	Az. Agr. Sobrero A Vila	Vigneti: molto vecchi e poco produttivi a Montelupo Albese Affinamento: 10-12 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni.	2022	18
	Bricco Maiolica Vigna Vigia	Vigneti: Vigna Vigia ad Alba Affinamento: 20 mesi in piccole botti di rovere.	2019	33
	Cordero di Montezemolo Funtani	Vigneti: a La Morra Affinamento: circa 15 mesi in fusti di rovere francese e ulteriori 6 mesi in bottiglia. VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2017	55
	Ca' Romè La Gamberaja	Vigneti: a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi parte in botti grandi da 25 hl e parte in barriques. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	2018	35
	Ca' Viola Bric du Luv	Vigneti: vigna molto vecchia a Montelupo Albese Affinamento: 16-17 mesi in barriques.	2021	40
	Cavallotto Vigna del Cuculo	Vigneti: a Castiglione Falletto . Invecchiamento: 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento: 6 mesi in bottiglia.	2020	42
	Edoardo Sobrino Vigna Carzello	Vigneti: Vigna Carzello a Diano d'Alba Affinamento: 12 mesi in botte grande.	2020	30
	Elio Grasso Vigna Martina	Vigneto: a Monforte d'Alba Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	2020	35
	Giacomo Conterno Vigna Francia	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: secondo lo stile classico in botti grandi di rovere.	2019	70
	Massolino	Vigneti: a Serralunga d'Alba Breve affinamento in acciaio, imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.	2022	22
	Matteo Correggia Marun	Vigneti: a Canale Affinamento: 18 mesi in barriques (circa 60% nuove) e assemblaggio in acciaio.	2018	39
	Pio Cesare Fides	Vigneti: Vigna del Colombaro a Serralunga d'Alba Affinamento: 20 mesi in legni francesi piuttosto tostati, l'80% in barriques e il resto in botti grandi.	2020	42
	Poderi A. Conterno Conca Tre Pile	Vigneti: Conca Tre Pile in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: alcuni mesi in acciaio e in seguito 12 mesi in barriques di legno nuovo.	2017	39
	Voerzio Martini Ciabot della luna	Barbera d'Alba Superiore Vigneti: Ciabot della luna a La Morra Affinamento: in barriques di rovere francese da 250L (60% nuove e 40% di secondo passaggio) e gli ultimi due mesi in acciaio	2021	37

La Barbera d'Asti

	Giacomo Bologna <i>Bricco dell'Uccellone</i>	Vigneti: Cru L'Uccellone a Rocchetta Tanaro Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	2019	70
	La Spinetta <i>Ca' di Pian</i>	Vigneti: a Castagnole Lanze e Costigliole Affinamento: 12 mesi in botti di rovere in parte usate, 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.	2020	31
	Stella Giuseppe <i>Il Maestro</i>	Vigneti: Bricco Fubine a Costigliole d'Asti Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio, 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2020	30

La Barbera del Monferrato

	Cascina Castlet <i>Goj</i>	Vigneti: a Costigliole d'Asti Affinamento: in vasche di acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia. Vivace	2022	20
---	--------------------------------------	--	------	-----------



Nebbiolo

Il Nebbiolo giunge a maturazione piuttosto tardi rispetto ad altri vitigni, nella prima metà di ottobre. Abbastanza sensibile agli sbalzi improvvisi di temperatura si avvantaggia delle oscillazioni tra giorno e notte in fase di maturazione. Se ne ricavano vini forti e potenti, molto ricchi di alcol che spesso esprimono al meglio le loro caratteristiche in seguito a un lento invecchiamento. A seconda della zona di coltivazione, il Nebbiolo dà origine ai grandi vini rossi orgoglio del Piemonte vitivinicolo: il Barolo e il Barbaresco. Il colore è rosso rubino poi granato, il profumo unisce i sentori fruttati del lampone, della fragola e del geranio a quelli eterei e speziati della cannella e della vaniglia, il sapore, totalmente secco, si avvale di una struttura notevole, dove alcol, acidità ed estratto creano sensazioni di armonia ed eleganza.

Nebbiolo ripens later than most other varieties, around the middle of October. It suffers sudden changes in temperature but oscillations between day and night temperatures are an advantage during the grape ripening phase. The Nebbiolo vine produces strong powerful wines, rich in alcohol, that express their characteristics after a period of ageing. From the cultivation of Nebbiolo, Piemonte produces some of its greatest red wines, the pride of the Region: Barolo and Barbaresco. It possesses a ruby red colour, tending to garnet with age. Perfumes include red fruit, such as raspberries and wild strawberries, geranium, and spices such as cinnamon and vanilla. The flavour is dry and well-structured with good acidity, alcohol and extract, providing elegance and harmony.

Roero



Matteo Correggia
La Val dei Preti

Vigneti: a **Canale**
Affinamento: 18 mesi in barriques di cui circa la metà nuove.

2018 **39**



Pelassa
Antaniolo Riserva

Vigneti: a **Montà**
Affinamento: 18 mesi in botti e tonneaux di rovere e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

2019 **26**

Nebbiolo



Agnelli Viassone

Nebbiolo d'Alba
Vigneti: a **Diano d'Alba**

202_ **23**



Barale Diego e
Damiano

Langhe Nebbiolo
Vigneti: Monrobiolo di Bussia a **San Giovanni**
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e in seguito 3 mesi in bottiglia

202_ **24**



Boffa Carlo

Langhe Nebbiolo
Vigneti: a **Barbaresco**
Affinamento: 12 mesi in botti grandi di rovere

2019 **27**



Bricco Maiolica
Cumot

Nebbiolo d'Alba
Vigneti: Cumot a **Diano d'Alba**
Affinamento: 20 mesi in piccole botti di rovere e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

2019 **34**



Bruno Giacosa
Vigna Valmaggione

Nebbiolo d'Alba
Vigneti: Valmaggione a **Veza d'Alba**
Affinamento: circa 14 mesi in botte grande di rovere

2019 **50**



Ca' del Baio
Bricdelbaio

Langhe Nebbiolo
Vigneti: a **Treiso** e a **Barbaresco**
Affinamento: in botte grande per 12 mesi.

2021 **26**



Ca' Viola

Langhe Nebbiolo
Vigneti: Sottocastello a **Novello**
Affinamento: 18 mesi in botte grande e ulteriori 4 mesi in bottiglia

2019 **37**



Casavecchia
Pian del Lupo

Langhe Nebbiolo
Viti: **NEBBIOLO, MERLOT**
Vigneti: a **Diano d'Alba**
Affinamento: 18 mesi in piccoli fusti di rovere e almeno un anno in bottiglia.

2016 **33**



Cavallotto

Langhe Nebbiolo
Vigneti: a **Castiglione Falletto**
Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 15 a 24 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

2020 **42**



Conterno Fantino
Ginestrino

Langhe Nebbiolo
Vigneti: Valmaggione a **Monforte d'Alba**
Affinamento: circa 10 mesi in barriques di rovere

2021 **35**



Domenico Clerico
Capisme-e

Langhe Nebbiolo
Vigneti: Manzoni a **Monforte d'Alba**
Affinamento: 10 mesi in vasche d'acciaio.

2021 **31**



Edoardo Sobrino
Vigna Carzello

Nebbiolo d'Alba
Vigneti: Carzello a **Diano d'Alba**
Affinamento: 12 mesi in botte grande.

2018 **26**



	Elio Grasso Gavarini	Langhe Nebbiolo Vigneti: a Monforte d'Alba Affinamento: in acciaio, imbottigliamento nei mesi di aprile o maggio.	2022	30
	F.lli Borgogno	Nebbiolo d'Alba Vigneti: a Castellinaldo e Diano d'Alba Affinamento: alcuni mesi in botti di rovere da 25-50 hl e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2019	25
	Francesco Rinaldi & figli	Nebbiolo d'Alba Vigneti nel comune di Verduno Affinamento: 12 mesi circa in botti di rovere di Slavonia e in bottiglia per alcuni mesi.	2020	27
	Gomba Albiè	Nebbiolo d'Alba Vigneti: a Montelupo Albese Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2020	23
	La Spinetta	Langhe Nebbiolo Vigneti: Staderi a Neive , Affinamento: 12 mesi in barriques di media tostatura, seguono 2 mesi in acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia.	2019	39
	Marchesi di Barolo Michet	Nebbiolo d'Alba Affinamento: in tini di cemento vetrificato. Il vino viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni ed assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.	2019	26
	Marchesi di Gresy Martinenga	Langhe Nebbiolo Vigneti: Martinenga a Barbaresco Affinamento: acciaio	2021	38
	Massolino	Langhe Nebbiolo Vigneti: a Serralunga d'Alba Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi.	2021	29
	Mossio Luen	Langhe Nebbiolo Vigneti: a Rodello Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere	2018	32
	Pio Cesare	Langhe Nebbiolo Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.	2020	38
	Poderi A. Conterno Il Favot	Langhe Nebbiolo Vigneti: diversi vigneti in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 5-6 mesi in acciaio, 18 mesi in barriques nuove.	2012	68
	Poderi Colla	Nebbiolo d'Alba Vigneti: Cascina Drago ad Alba Affinamento: 12 mesi circa in botti di rovere di Slavonia.	2020	27
	Porro Giovanni	Langhe Nebbiolo Vigneti: 100% Nebbiolo a Serralunga d'Alba Affinamento: in cemento e barrique usate per 7 mesi.	2021	30
	Renato Ratti Occhetti	Nebbiolo d'Alba Vigneti: Occhetti a Monteu Roero Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.	2021	31
	Rocche Viberti	Langhe Nebbiolo Vigneti: a Castiglione Falletto Affinamento: 18 mesi in botte di rovere francese e tonneaux, ulteriori 6 mesi in bottiglia	2020	30
	Sara Veza	Nebbiolo d'Alba Vigneti: a Roddino Affinamento: Affinamento in botti di rovere e successivamente in vasche di cemento	2020	20
	Vietti Perbacco	Langhe Nebbiolo Vigneti: Castiglione Falletto , Monforte , Barolo e Novello . Affinamento: 4 mesi in barriques e 20 mesi in botti grandi. Alcuni mesi in acciaio.	2020	32

Grandi Formati

	Domenico Clerico <i>Capisme-e</i>	Langhe Nebbiolo Vigneti: Manzoni a Monforte d'Alba Affinamento: 10 mesi in vasche d'acciaio. Magnum (1,5 l)	2022	62
	Marchesi di Gresy <i>Martinenga</i>	Langhe Nebbiolo Vigneti: Martinenga a Barbaresco Affinamento: acciaio Magnum (1,5 l)	2021	76
	Massolino	Langhe Nebbiolo Vigneti: a Serralunga d'Alba Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi. Magnum (1,5 l)	2020	58
	Pio Cesare	Langhe Nebbiolo Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia. Magnum (1,5 l)	2020	76
	Renato Ratti <i>Occhetti</i>	Nebbiolo d'Alba Vigneti: Occhetti a Monforte d'Alba Affinamento: 12 mesi in botti di rovere. Magnum (1,5 l)	2020	62

Vitigni autoctoni piemontesi

Indigenous grapes from Piemonte

Grignolino is part of the history of old Piedmont grape varieties and is collocated in the area between the towns of Asti and Casale Monferrato. The name almost certainly derives from the word "grignole", which in the Asti dialect means particularly numerous grape pips. It is a very demanding grape variety in terms of climate and soil, difficult to cultivate and vinify, but it produces an original, unpredictable and creative wine. More or less pale ruby red colour, delicate in the nose with notes of fruit and brushwood often accompanied by characteristic scents of white pepper. It is austere and refined on the palate, dry with a characteristic presence of tannins and a pleasantly bitterish aftertaste.

Il Grignolino emerge nella storia degli antichi vitigni piemontesi, e trova la sua culla d'adozione nel territorio tra Asti e Casale Monferrato. Il nome deriva quasi sicuramente da "grignole" termine dialettale astigiano ad indicare i vinaccioli particolarmente numerosi. È un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da coltivare e vinificare, ma regala un vino originale, imprevedibile ed estroso. Di colore rosso rubino più o meno tenue, al naso regala un profumo delicato con note fruttate e di sottobosco spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco. Al palato si presenta austero e raffinato, asciutto per la tipica presenza di tannini con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Grignolino

Albarossa is a Piedmontese grape varietal obtained by a blend of Nebbiolo and Barbera created in the early forties.

Monferrato is the best territory for fragrant and fruity wines such as Albarossa. It gives rise to wines with a gorgeous red ruby color with purple hues, fresh and fruity nose with scents of red fruit compote and a strong spicy component (tobacco). The mouth is strong and enveloping, well structured, harmonious and velvety, high fullness and persistence. Tannins are sweet reminding of Barbera, yet strong like in the best Nebbiolos. and persistence.

L' Albarossa è una varietà di uva piemontese ottenuta agli inizi degli anni '40 incrociando Chatus (Nebbiolo di Dronero) e Barbera. Il Monferrato è il territorio d'elezione per i vini fragranti e ricchi di frutto come l'Albarossa. Dà un vino di un bel colore rosso rubino con sfumature violacee, dal bouquet intenso e complesso in cui prevalgono le sensazioni fruttate su quelle floreali e a cui si aggiunge una spiccata componente speziata di tabacco. Al gusto è subito potente e avvolgente caratterizzato da una buona struttura e una notevole persistenza. Il tannino ricorda quello dolce del Barbera ma è intenso come nei Nebbioli migliori.

Albarossa

This wine is produced in just a few hectares of vineyards to the west of Alba, in Verduno, La Morra e Roddi. Used as an adjunct in blends with other varieties of grapes for many generations, it has been vinified alone since early seventies, quickly acquiring many fans – at more than local level. It possesses a delicate ruby colour with highlights that range from violet to cerise and a fine balance of acidity and tannins that render it gracious and fresh to the palate while maintaining a good structure. It needs to be drunk young when the flowery and fruity notes, including violets and cherries, are at their best. After moderate ageing spicier notes including white and green pepper can be appreciated.

Il **Pelaverga piccolo** è un vitigno autoctono presente da tempo immemorabile nel territorio dei comuni di **Verduno, La Morra e Roddi**. Solo a partire dagli anni Settanta i viticoltori hanno cominciato a coltivarlo e vinificarlo in purezza per ottenere questo vino dal gusto assolutamente particolare, caratterizzato da sentori fruttati di fragola, floreali e dalle ampie e intense note speziate. Aggraziato e strutturato grazie ad un delicato equilibrio tra acidità e tannini si ricorda per il suo colore tendente ad un tenue rubino e per uno spiccato profumo di pepe bianco.

Verduno Pelaverga

Ruchè is one of the rarest autochthonous grape varieties cultivated in the Monferrato Astigiano district. It probably originated from a grape variety imported from Burgundy by monks. Dry calcareous soil and the considerable exposure of the production area to the sun, result in the creation of a high-quality wine available in limited quantities. Not overly bright ruby red coloured, with an intense and original perfume with floral and spicy notes, sometimes joined by scents of wild berries and cherries. It has a dry, harmonious and pleasantly smooth flavour, with good aromatic persistence.

Il Ruchè è un vitigno autoctono, decisamente di nicchia, coltivato nel Monferrato astigiano. Deriva probabilmente da un vitigno importato dalla Borgogna. I terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione della zona di produzione regalano un vino di alta qualità ma in quantità limitata. Di colore rosso rubino non troppo carico, ha un profumo intenso ed originale, con note floreali e speziate, talvolta unite a sentori di frutti di bosco e marasca. Al sapore risulta asciutto, armonico e gradevolmente morbido, con buona persistenza aromatica.

Ruchè

Altri vini rossi dal Piemonte

Other red wines from Piemonte





Voerzio Martini
Lamorrina

LANGHE FREISA
Vigneto: a **La Morra**
Vivace

2021 **23**

BEL COLLE

Bel Colle

VERDUNO PELAVERGA
Vigneti: a **Verduno, La Morra, Roddi**

2022 **23**



Diego Morra

VERDUNO PELAVERGA
Vigneti: a **Verduno**

2021 **25**



Montalbera
Laccento

RUCHÉ
Vigneti: a **Castagnole Monferrato, Montemagno**
Alla gran parte dei grappoli vendemmiati in sovra
maturazione si unisce una piccola parte di uva
raccolta in anticipo e apposta su graticci.
Affinamento: in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

2020 **26**



Viticoltori di Rodello
La Cundina

PINOT NERO
Vigneti: a **Rodello**

2020 **20**



Poderi Colla
Campo Romano

PINOT NERO
Vigneti: Campo Romano a **Alba**
Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

2019 **35**



Bricco Maiolica
Per Lei

PINOT NERO
Vigneti: a **Diano d'Alba**
Affinamento in botti grandi di rovere per 20 mesi.

2018 **32**

Assemblati

Blends



Conterno Fantino
Monprà

Vitigni: **NEBBIOLO** (45%) **BARBERA** (45%) **CABERNET** (10%)
Vigneti: Bussia Sottana, Ornati, Ginestra a **Monforte**
Affinamento: 18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori 6
mesi in bottiglia.
L'assemblaggio avviene prima dell'imbottigliamento.

2019 **49**



Domenico Clerico
Arte

Vitigni: **NEBBIOLO** (90%) **BARBERA** (10%)
Vigneti: Pajana, Ginestra e Mosconi a **Monforte**
Affinamento: da 16 a 18 mesi in barriques di rovere
francese nuove.

2015 **44**

GAJA

Gaja
Sito Moresco

Vitigni: **NEBBIOLO** (85%) **BARBERA** (10%) **MERLOT** (5%)
Affinamento: 18 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in
bottiglia.

2020 **78**



La Spinetta
Pin

Vitigni: **NEBBIOLO** (65%) **BARBERA** (35%)
Vigneti: a **Castagnole Lanze, Neive e Barbaresco**
Affinamento: da 16 a 18 mesi in barriques nuove di quercia
di media tostatura. Assemblaggio dei due vini e ulteriori 2
mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

2018 **53**



Pelissero
Long Now

Vitigni: **BARBERA** (50%) **NEBBIOLO** (50%)
Vigneti: a **Treiso e Neviglie**
Affinamento: 15-18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori
10-12 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene prima
dell'affinamento.

2018 **40**

Grandi Formati



Pelissero Pelissero
Long Now

Vitigni: **BARBERA** (50%) **NEBBIOLO** (50%)
Vigneti: a **Treiso** e **Neviglie**
Affinamento: 15-18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori
10-12 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene prima
dell'affinamento.
Magnum (1,5 l)

2015 **80**

Vini rossi da altri territori

Red wines from other regions

Alto Adige



Tiefenbrunner
Turmhof

Alto Adige Doc

Vitigno: **Pinot Nero**
Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi

2020 **30**



Haderburg
Hausmannhof

Alto Adige Doc

Vitigno: **Pinot Nero**
Profumi: note piacevoli di liquirizia, vaniglia e un tocco di
tostatura e di arancia amara

2019 **48**

Toscana



Ca' Marcanda -
Gaja
Promis

Toscana IGT

Vitigno: **Merlot** 55%, **Syrah** 35%, **Sangiovese** 10%
Affinamento: 18 mesi in barriques.

2020 **65**



Marchesi Antinori
Tignanello

Toscana IGT

Vitigno: **Sangiovese** 80%, **Cabernet Sauvignon** 15%,
Cabernet Franc 5%
Affinamento: ogni varietà affina separatamente in botti
di rovere nuove e di primo passaggio per 12-14 mesi.
Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

2013
2015 **145**

ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES





Martinenga **Barbaresco**



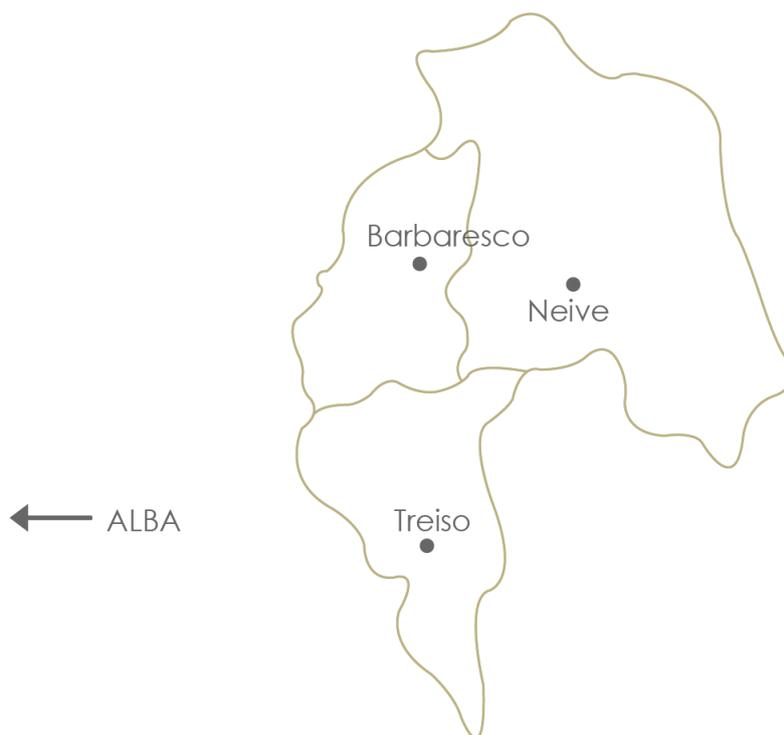
Bricco Asili **Barbaresco**



Roncaglie **Barbaresco**



Basarin **Neive**



Barbaresco

Il Barbaresco è ottenuto da Nebbiolo in purezza e si presenta con un colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato e un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno e il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice. Deve invecchiare almeno due anni di cui uno in legno di rovere e dopo quattro può definirsi "Riserva". Raggiunge il suo meglio tra i 5 ed i 10 anni ma può essere anche molto più longevo. Sul mercato si trovano prodotti tradizionali ed altri interpretati in modo più internazionale con affinamenti in legno piccolo. La zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e parte del Comune di Alba. È prodotto da piccoli vinificatori, da cooperative prestigiose e anche da nomi di eccellenza mondiale. Nel paese di Barbaresco ha sede l'Enoteca Regionale dove si possono degustare gran parte dei vini prodotti nella denominazione.

Barbaresco is produced entirely from Nebbiolo grapes and presents an intense and brilliant colour ranging from ruby to garnet red. The bouquet is a stimulating combination of fruit including raspberries and redberry jam, geraniums and violets but also green pepper, cinnamon, nutmeg, hay wood, toasted hazelnuts, vanilla and even aniseed. Barbaresco must be left to age at least two years in oak – after four years the title 'Reserve' can be applied. It is best when aged from five to ten years but may be even longer living. Various interpretations of the wine are available on the market, including more modern versions prepared in small wooden barrels. The area of production includes the entire territory of the villages of Barbaresco, Treiso and Neive, plus part of the territory of the Alba municipality. This wine is produced by both small wineries and prestigious cooperative wineries, and includes some world-famous names. The Barbaresco Regional Enoteca Wine Shop is situated in the village of Barbaresco itself, and most local Barbarescos can be tasted here.

Vecchie annate





Adriano Marco e Vittorio
Basarin Riserva

Vigneti: Basarin a **Neive**
Affinamento: in botte di rovere di Slavonia di medie dimensioni e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

2005 **58**

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE



Orlando Abrigo

Orlando Abrigo
Montersino

Vigneti: Vigna Montersino a **Treiso**
Affinamento: da 12 a 15 mesi in barriques e tonneaux di rovere.

2009 **60**

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE

2011



Marchesi di Gresy
Camp Gros Martinenga
Riserva

Vigneti: cru Martinenga a **Barbaresco**
Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

170



Poderi Colla
Roncaglia

Vigneti: cru Roncaglia a **Barbaresco**
Affinamento: da 12 a 14 mesi in botti di rovere di Slavonia.

60

ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES



Punset
Campo Quadro Riserva

Vigneti: Campo Quadro a **Barbaresco**
Affinamento in barriques parte delle quali nuove.
VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

58

2012



Ca' Romè
Sòri Rio Sordo

Vigneti: cru Rio Sordo a **Barbaresco**
Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia.

60



Marchesi di Gresy
Camp Gros Martinenga
Riserva

Vigneti: cru Martinenga a **Barbaresco**
Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

170



Nada Fiorenzo
Manzola

Vigneto: cru Manzola a **Treiso**
Affinamento: 24 mesi in botti di rovere e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

55



Orlando Abrigo

Orlando Abrigo
Montersino

Vigneti: Vigna Montersino a **Treiso**
Affinamento: da 12 a 15 mesi in barriques e tonneaux di rovere.

50

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE



Punset
Campo Quadro Riserva

Vigneti: Campo Quadro a **Barbaresco**
Affinamento in barriques parte delle quali nuove.
VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

58



Rivella Silvia

Vigneti: Montestefano a **Barbaresco**

60

2013



CA' DEL LUPO

BOFFA	Boffa Carlo	Vigneto: cru Pajè a Barbaresco Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	38
	Ca' Romè Sörì Rio Sordo	Vigneti: cru Rio Sordo a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia. ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE	60
	Marchesi di Gresy Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a Barbaresco Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	170
	Paitin Sorì Paitin	Vigneti: Località Serraboella a Neive Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove. Non filtrato e non chiarificato.	55
	Rivella Silvia	Vigneti: Montestefano a Barbaresco	55

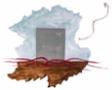
2014

	Franco Rocca Albesani	Vigneti: cru Albesani a Neive Affinamento: 26 mesi parte in barriques e parte in botte grande.	45
GAJA	Gaja	Vigneti: a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere. ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES	340
	Marchesi di Gresy Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a Barbaresco Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	170
	Orlando Abrigo Montersino	Vigneti: Vigna Montersino a Treiso Affinamento: da 12 a 15 mesi in barriques e tonneaux di rovere.	55
	Paitin Sorì Paitin	Vigneti: Località Serraboella a Neive Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove. Non filtrato e non chiarificato.	55
PUNSET	Punset Campo Quadro Riserva	Vigneti: Campo Quadro a Barbaresco Affinamento in barriques parte delle quali nuove. VINO BIOLOGICO ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	58

2015

	Ca' Romè Sörì Rio Sordo	Vigneti: cru Rio Sordo a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia.	60
GAJA	Gaja	Vigneti: a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere. ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES	340
	Pelissero Vanotu	Vigneti: Cascina Vanotu a Barbaresco, Treiso e Neive Affinamento: 20-22 mesi in barriques e 9 mesi in bottiglia.	75
	Produttori di Barbaresco Riserva Montestefano	Vigneti: Montestefano a Barbaresco Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.	60

2016

GAJA	Gaja	Vigneti: a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.	340
	Guido Rivella Fausoni	Vigneti: in località Fausoni a Neive Affinamento: in piccoli contenitori di legno per 14/18 mesi, poi alcuni mesi in bottiglia.	85
	Franco Rocca Albesani	Vigneti: cru Albesani a Neive Affinamento: 26 mesi parte in barriques e parte in botte grande.	46
	Marchesi di Gresy Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a Barbaresco Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	170
	Pelissero Vanotu	Vigneti: Cascina Vanotu a Barbaresco, Treiso e Neive Affinamento: 20-22 mesi in barriques e 9 mesi in bottiglia.	75
	Poderi Colla Roncaglie	Vigneti: cru Roncaglia a Barbaresco Affinamento: da 12 a 14 mesi in botti di rovere di Slavonia.	55
	Produttori di Barbaresco Riserva Montestefano	Vigneti: Montestefano a Barbaresco Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.	60

2017

	Ca' del Baio Asili	Vigneti: cru Asili a Barbaresco Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneaux francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.	60
	Ca' Romè Sörì Rio Sordo	Vigneti: cru Rio Sordo a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettoltri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia.	60
	La Ca' Nova Montestefano	Vigneti: cru Montestefano a Barbaresco Affinamento: 18 mesi in botti grandi di rovere e ulteriori 10 mesi in bottiglia	45
	Francone Gallina	Vigneti: Gallina a Neive Affinamento: 24 mesi in fusti di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia	48
	Pelissero Vanotu	Vigneti: Cascina Vanotu a Barbaresco, Treiso e Neive Affinamento: 20-22 mesi in barriques e 9 mesi in bottiglia.	76
	Produttori di Barbaresco Riserva Montestefano	Vigneti: Montestefano a Barbaresco Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.	60

2018

	Ca' del Baio Asili	Vigneti: cru Asili a Barbaresco Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneaux francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.	60
	Cascina Saria Colle del Gelso	Vigneti: cru Riofreddo a Neive Affinamento: 18 mesi in barriques di cui il 30% nuove e ulteriori 12 mesi in acciaio.	45
GAJA	Gaja	Vigneti: a Barbaresco Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.	340



CA' DEL LUPO



Pio Cesare

Vigneti: a **Treiso** (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongioanni) e a **San Rocco Seno D'Elvio** (Rocche di Massalupo).

Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

80



Poderi Colla
Roncaglie

Vigneti: cru Roncaglia a **Barbaresco**
Affinamento: da 12 a 14 mesi in botti di rovere di Slavonia.

55

2019

BOFFA

Boffa Carlo
Pajè

Vigneto: cru Pajè a **Barbaresco**
Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

48



Ca' del Baio
Asili

Vigneti: cru Asili a **Barbaresco**
Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneaux francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.

62



Cascina Saria
Colle del Gelso

Vigneti: cru Riofreddo a **Neive**
Affinamento: 18 mesi in barriques di cui il 30% nuove e ulteriori 12 mesi in acciaio.

45



FRANCONE

Francone
Gallina

Vigneti: Gallina a **Neive**
Affinamento: 24 mesi in fusti di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia

48

GAJA

Gaja

Vigneti: a **Barbaresco**
Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.

350



La Spinetta
Vigneto Bordini

Vigneti: cru Bordini a **Neive**
Affinamento: da 20 a 22 mesi in botti di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

85



Paitin
Sorì Paitin

Vigneti: Località Serraboella a **Neive**
Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove.
Non filtrato e non chiarificato.

58

2020



Ca' del Baio
Asili

Vigneti: cru Asili a **Barbaresco**
Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneaux francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.

68

GAJA

Gaja

Vigneti: a **Barbaresco**
Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.

350

Grandi Formati



Produttori di
Barbaresco
Riserva Montestefano

Magnum (1,5 l) 2017 120





Bussia **Monforte**



Cannubi **Barolo**



Ginestra **Monforte**



Brunate **Barolo**



Barolo

È il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo.

Sono Comuni centrali della zona del Barolo anche La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour. Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi sono invece interessati solo con porzioni dei loro territori. Grazie alla caparbia di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, si cominciò a produrre, a metà dell'Ottocento, un vino eccezionalmente ricco e armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa.

Barbaresco is produced entirely from Nebbiolo grapes and presents an intense and brilliant colour ranging from ruby to garnet red. The bouquet is a stimulating combination of fruit including raspberries and redberry jam, geraniums and violets but also green pepper, cinnamon, nutmeg, hay wood, toasted hazelnuts, vanilla and even aniseed. Barbaresco must be left to age at least two years in oak – after four years the title 'Reserve' can be applied. It is best when aged from five to ten years but may be even longer living. Various interpretations of the wine are available on the market, including more modern versions prepared in small wooden barrels. The area of production includes the entire territory of the villages of Barbaresco, Treiso and Neive, plus part of the territory of the Alba municipality. This wine is produced by both small wineries and prestigious cooperative wineries, and includes some world-famous names. The Barbaresco Regional Enoteca Wine Shop is situated in the village of Barbaresco itself, and most local Barbarescos can be tasted here.

Vecchie annate

 RENATO RATTI	Renato Ratti Marcenasco	Vigneti: Marcenasco a La Morra Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	1999	150
	Edoardo Sobrino Monvigliero e Pisapola	Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a Verduno Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.	2007	80
 RENATO RATTI	Renato Ratti Marcenasco	Vigneti: Marcenasco a La Morra Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	2007	120
 BENI DI BATASIOLO	Batasiolo Riserva	Vigneti: a Barolo Affinamento: almeno 30 mesi in botti di rovere di Slavonia, poi in acciaio e infine viene imbottigliato.	2008	70
	Edoardo Sobrino Monvigliero e Pisapola	Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a Verduno Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese. ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE	2008	80
 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico Ciabot Mentin	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	2009	190

2010

 PUGNANE dei F.LLI SORDO	Az. Agr. Pugnane Vigna Villero	Vigneti: cru Villero a Castiglione Falletto Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.		60
 BENI DI BATASIOLO	Batasiolo Briccolina	Vigneti: cru Briccolina a Serralunga d'Alba Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere, poi 12 mesi in acciaio e infine in bottiglia.		72
 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico Ciabot Mentin	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.		180
 RIVETTO	Enrico Rivetto Briccolina	Vigneti: cru Briccolina a Serralunga d'Alba Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia. ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE		185
	Giacomo Conterno Monfortino	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.		1950

2011

 PUGNANE dei F.LLI SORDO	Az. Agr. Pugnane Vigna Villero	Vigneti: cru Villero a Castiglione Falletto Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.		60
	Ca' Viola Sottocastello	Vigneti: cru Sottocastello a Novello Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in botti da 50 ettolitri e 12 mesi in bottiglia. ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE		80
 Cascina Ballarin	Cascina Ballarin Tre Ciabòt	Vigneti: a Novello, Monforte d'Alba, La Morra Affinamento: 26 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.		55
 CERETTO	Ceretto Prapò	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES		145



	Domenico Clerico <i>Ciabot Mentin</i>	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	180
	Eraldo Viberti <i>Roncaglie</i>	Vigneti: cru Roncaglie a Santa Maria di La Morra Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere.	48
	Fratelli Serio e Battista Borgogno <i>Cannubi Riserva</i>	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: circa 52 mesi in grandi botti di rovere ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE	78
	Paolo Scavino <i>Bric del Fiasco</i>	Vigneti: Fiasco nel comune di Castiglione Falletto Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.	185
	Podere Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	185
	Podere Marcarini <i>Brunate</i>	Vigneti: Brunate a La Morra e Barolo Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).	70
	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	Vigneti: Marcenasco a La Morra Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	85

2012

	Az. Agr. Pugnane <i>Vigna Villero</i>	Vigneti: cru Villero a Castiglione Falletto Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	60
	Bricco Maiolica <i>Contadin</i>	Vigneti: a Diano d'Alba Affinamento: barolo tradizionale affinato in botti grandi di rovere di Slavonia da 20 ettolitri per 24 mesi e ulteriori 8 mesi in bottiglia. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	62
	Claudio Alario <i>Sorano</i>	Vigneti: a Serralunga Affinamento: 24 mesi in barrique francesi, 12 mesi in botte grande 30HI e 12 mesi in bottiglia	60
	Curto Marco <i>Arborina</i>	Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di La Morra Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese	50
	Enrico Rivetto <i>Briccolina</i>	Vigneti: cru Briccolina a Serralunga d'Alba Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.	165
	Eraldo Viberti <i>Roncaglie</i>	Vigneti: cru Roncaglie a Santa Maria di La Morra Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere.	48
	Francesco Rinaldi <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a Barolo Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	80
	Giacomo Conterno <i>Cascina Francia</i>	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere. ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES	300
	Massolino <i>Vigna Rionda Riserva</i>	Vigneti: cru Vigna Rionda a Serralunga d'Alba Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	180
	Mauro Sebaste <i>Prapò</i>	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: 36 mesi in botti di rovere francese da 1600 litri e parte in piccoli botti di Allier da 400 litri. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	55
	Paolo Scavino <i>Bric del Fiasco</i>	Vigneti: Fiasco nel comune di Castiglione Falletto Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.	185

	Poderi Aldo Conterno Colonnello	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	185
	Poderi Colla Dardi le Rose	Vigneti: Tenuta Dardi le Rose in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 28 mesi in botti di rovere di Slavonia.	70
	Poderi Marcarini Brunate	Vigneti: Brunate a La Morra e Barolo Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).	70
	Rocche Viberti Rocche di Castiglione	Vigneti: a Castiglione Falletto Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi. ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE	80

2013

	Abrigo Giovanni Ravera	Vigneti: cru Ravera a Novello Affinamento: stile tradizionale per almeno 18 mesi in botti di rovere da 10 ettolitri, ulteriore affinamento in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.	50
	Ca' Viola Sottocastello	Vigneti: cru Sottocastello a Novello Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in botti da 50 ettolitri e 12 mesi in bottiglia.	75
	Ceretto Prapò	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.	145
	Curto Marco Arborina	Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di La Morra Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese	50
	Domenico Clerico Ciabot Mentin	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	185
	E. Molino Riserva del Fico	Vigneti: a La Morra Affinamento: 24 mesi in barriques Ottenuo con uve provenienti da viti vecchie (più di 60 anni)	70
	Enrico Rivetto Briccolina	Vigneti: cru Briccolina a Serralunga d'Alba Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.	165
	Francesco Rinaldi Cannubi	Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a Barolo Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	80
	G.D. Vajra Bricco delle Viole	Vigneti: cru Bricco delle Viole la più alta collina di Barolo Affinamento: circa 48 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia	80
	Giacomo Conterno Monfortino	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.	1950
	Marchesi di Barolo Cannubi	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	90
	Massolino Vigna Rionda Riserva	Vigneti: cru Vigna Rionda a Serralunga d'Alba Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	180
	Paolo Scavino Bric del Fiasco	Vigneti: Fiasco nel comune di Castiglione Falletto Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.	180
	Pelassa San Lorenzo	Varietà Michet, Lampia, Rosè Affinamento: 2 anni in tonneaux e 1 anno in bottiglia.	60



	Poderi Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	185
	Poderi Marcarini <i>Brunate</i>	Vigneti: Brunate a La Morra e Barolo Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).	70
	Rocche Viberti <i>Rocche di Castiglione</i>	Vigneti: a Castiglione Falletto Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi	80
	Sordo Giovanni	Vigneti: in diversi comuni della zona del Barolo. Affinamento: tradizionale in botti grandi di rovere per 24 mesi e un ulteriore anno in bottiglia. ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES	45

2014

CERETTO	Ceretto <i>Prapò</i>	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.	135
	Edoardo Sobrino <i>Monvigliero</i>	Vigneti: cru Monvigliero a Verduno Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.	65
ELIO GRASSO	Elio Grasso	Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a Monforte d'Alba Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	75
	Fratelli Serio e Battista Borgogno <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	65
	Giacomo Conterno <i>Monfortino</i>	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.	1950
	Massolino	Vigneti: a Serralunga d'Alba Affinamento: tradizionale per 30 mesi in botti di rovere e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	55
	Mauro Sebaste <i>Cerretta</i>	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: il vino invecchia in botti di rovere francese di 1600 litri e in alcune piccole botti di Allier da 400 litri per 36 mesi. Ulteriori 6 mesi in bottiglia	79
	Pio Cesare	Vigneti: Ornato a Serralunga d'Alba , Gustava a Grinzane Cavour , Roncaglio a La Morra , Ravera a Barolo e Novello Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	85
	Poderi Marcarini <i>Brunate</i>	Vigneti: Brunate a La Morra e Barolo Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).	70

	Az. Agr. Pugnane Vigna Villero	Vigneti: cru Villero a Castiglione Falletto Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.	60
	Fratelli Serio e Battista Borgogno Cannubi	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	65
	Bricco Maiolica Contadin	Vigneti: nel comune di Diano d'Alba Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 20 Hl per 24 mesi e in bottiglia per circa 8 mesi	65
	Ceretto Prapò	Vigneti: cru Prapò a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.	135
	Domenico Clerico Ciabot Mentin	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	180
	E. Molino Bricco Rocca	Vigneti: a La Morra Ottenuo da uve provenienti da viti più giovani rispetto a quelle del "Riserva del fico"	65
	Edoardo Sobrino Pisapola	Vigneti: cru Pisapola a Verduno Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.	79
	Francesco Rinaldi Cannubi	Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a Barolo Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri.	80
	Gaja Spers	Vigneti: cru Spers a Serralunga d'Alba Affinamento: 12 mesi in barrique e 18 mesi in botti ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES	450
	Gomba Sorì Boschetti	Vigneti: cru Boschetti a Barolo Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia. ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE	45
	Mario Giribaldi Ravera	Vigneti: cru Ravera a Novello Affinamento: botti in legno di rovere per 60 mesi. Successivamente in bottiglia	51
	Massolino Vigna Rionda Riserva	Vigneti: cru Vigna Rionda a Serralunga d'Alba Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	180
	Paolo Scavino Bric del Fiasc	Vigneti: Fiasco nel comune di Castiglione Falletto Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.	180
	Pio Cesare	Vigneti: Ornato a Serralunga d'Alba , Gustava a Grinzane Cavour , Roncaglie a La Morra , Ravera a Barolo e Novello Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	82
	Rocca Giovanni Mosconi	Vigneti: cru Mosconi a Monforte d'Alba Affinamento: 36 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	55
	Rocche Viberti Bricco Boschis	Vigneti: a Castiglione Falletto Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi	80

2016

 MARCHESI DI BAROLO	Marchesi di Barolo <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	95
 MASSOLINO	Massolino <i>Vigna Rionda Riserva</i>	Vigneti: cru Vigna Rionda a Serralunga d'Alba Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	180
	Poderi Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	190
	Edoardo Sobrino <i>Monvigliero</i>	Vigneti: cru Monvigliero a Verduno Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.	65

2017

 GAJA	Gaja <i>Dagromis</i>	Vigneti: a La Morra Affinamento: 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di rovere.	150
 MASSOLINO	Massolino <i>Vigna Rionda Riserva</i>	Vigneti: cru Vigna Rionda a Serralunga d'Alba Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	187
 RENATO RATTI	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	Vigneti: Marcenasco a La Morra Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	65
	Pio Cesare	Vigneti: Ornato a Serralunga d'Alba , Gustava a Grinzane Cavour , Roncaglie a La Morra , Ravera a Barolo e Novello Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	85
	Poderi Colla <i>Dardi le Rose</i>	Vigneti: Tenuta Dardi le Rose in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 28 mesi in botti di rovere di Slavonia.	70
	Giacomo Conterno <i>Cascina Francia</i>	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.	300

2018

 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico <i>Ciabot Mentin</i>	Vigneti: cru Ginestra a Monforte d'Alba Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	180
	Elio Grasso <i>Ginestra Casa Maté</i>	Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a Monforte d'Alba Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.	135
	Fratelli Serio e Battista Borgogno <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a Barolo Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	65
	Giacomo Conterno <i>Cascina Francia</i>	Vigneti: Cascina Francia a Serralunga d'Alba Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.	300
	Gomba <i>Sorì Boschetti</i>	Vigneti: cru Boschetti a Barolo Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	45
	Poderi Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a Monforte d'Alba Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	190



Renato Ratti
 Marcenasco
 G.D. Vajra
 Albe

Vigneti: Marcenasco a **La Morra**

Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.

68

Vigneti: assemblaggio dei vigneti di Barolo in quota

Affinamento: 23 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 e 75 ettolitri

60

2019



Domenico Clerico
 Ciabot Mentin

Vigneti: cru Ginestra a **Monforte d'Alba**

Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.

190



Elio Grasso
 Ginestra Casa Maté

Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a **Monforte d'Alba**

Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.

120



Fratelli Serio
 e Battista Borgogno
 Cannubi

Vigneti: cru Cannubi a **Barolo**

Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere

65



Pio Cesare

Vigneti: Ornato a **Serralunga d'Alba**, Gustava a **Grinzane**

Cavour, Roncaglie a **La Morra**, Ravera a **Barolo** e **Novello**
 Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.

85



Poderi Aldo Conterno
 Colonnello

Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a **Monforte d'Alba**

Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

190



Renato Ratti
 Marcenasco

Vigneti: Marcenasco a **La Morra**

Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.

70



Rocche Viberti
 Bricco Boschis

Vigneti: a **Castiglione Falletto**

Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi

90

Grandi Formati



Poderi Marcarini
 Brunate

Magnum (1,5 l)

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE

2014

140



Renato Ratti
 Marcenasco

Magnum (1,5 l)

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE

2015

130



Francesco Rinaldi
 Cannubi

Magnum (1,5 l)

2016

150



Pio Cesare

Magnum (1,5 l)

ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE

2017

175



Renato Ratti
 Marcenasco

Magnum (1,5 l)

2018

136



Pio Cesare

Magnum (1,5 l)

2019

175

Il Moscato d'Asti



Matteo Soria

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2022

19



Paolo Saracco

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2022

22

Vini da dessert e meditazione

Dessert wines

Piemonte



Terre da Vino
La Bella Estate

Moscato passito Doc
Vitigno: Moscato Bianco

375 ml

2019

25



Terre da Vino
La Bella Estate

Moscato passito Doc
Vitigno: Moscato Bianco

750 ml

2020

42

Sicilia



Donna Fugata
Ben Ryè

Passito di Pantelleria
Vitigno: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

375 ml

2020

45

Andalusia (Spagna)



Toro Albalá
Sherry Don Px

Sherry Don PX
Vitigno: Pedro Ximenez coltivato nella zona **Montilla Moriles** in **Andalusia**

375 ml

2019

30



Toro Albalá
Sherry Don Px

Sherry Don PX
Vitigno: Pedro Ximenez coltivato nella zona **Montilla Moriles** in **Andalusia**

750 ml

2019

55



CA' DEL LUPO

	Damilano <i>Marghe</i>	LANGHE NEBBIOLO Vigneti: 100% Nebbiolo Affinamento: circa 12 mesi in botte grande	2020	17
	Renato Ratti <i>Occhetti</i>	NEBBIOLO D'ALBA Vigneti: Occhetti a Monteu Roero Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.	2021	19
	Pio Cesare	LANGHE NEBBIOLO Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	2020	21
	Damilano <i>Lecinquevigne</i>	BAROLO Vigneti: in di 5 diversi territori della denominazione. Affinamento: 24 mesi in botti di legno.	2018	31
	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	BAROLO Vigneti: Marcanasco a La Morra Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	2018	39
	Pio Cesare	BAROLO Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità. ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES	2019	54