



LA CULTURA DEL VINO IN PIEMONTE Storia di un territorio

18 gennaio - 8 marzo 2021

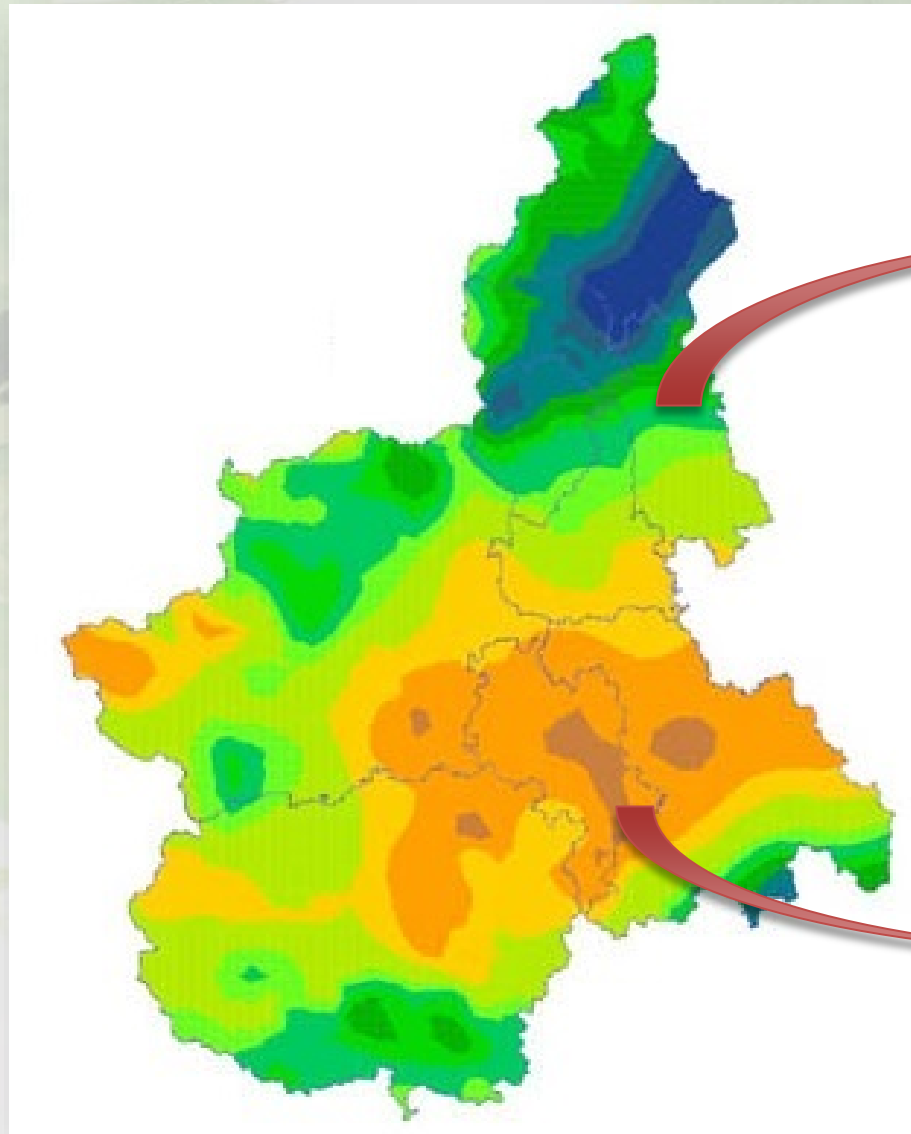
Stefania Rago
Sandro Minella
stefania.rago@ecloud.com
s.minella@gmail.com

LANGHE, ROERO, MONFERRATO

- **INQUADRAMENTO STORICO / GEOGRAFICO**
- **PANORAMICA SULLE DENOMINAZIONI**
- **LE PICCOLE STORIE CHE FANNO GRANDE LA STORIA DEL VINO**

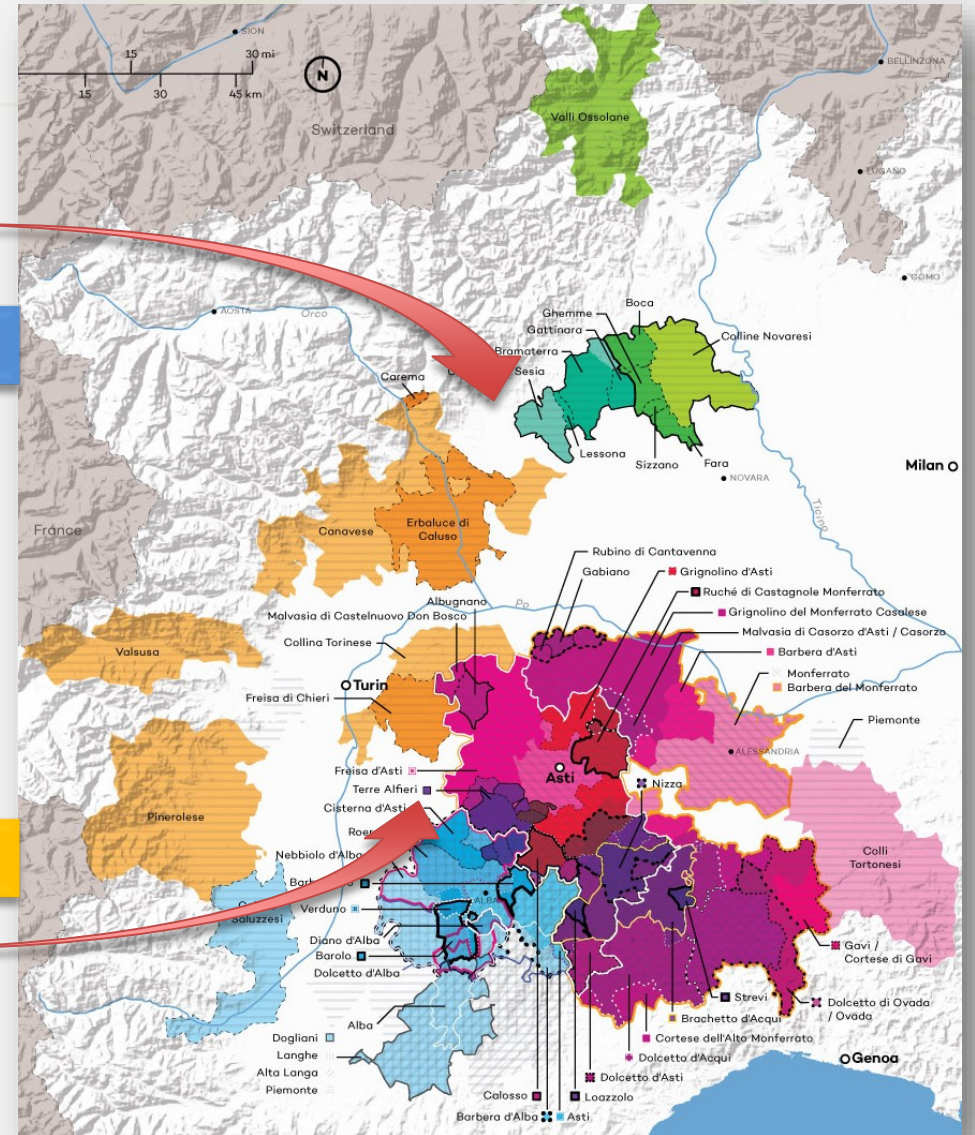
PIEMONTE – GEOGRAFIA E CLIMI

Correlazione tra zone climatiche e zone viticole



TEMPERATO

CONTINENTALE



LE LANGHE

- Le Langhe si trovano nella **parte meridionale del Piemonte**, a ridosso delle Alpi Marittime e dell'Appennino Ligure.
- Il nome potrebbe indicare le “**lingue di terra**”, le colline allungate, spesso dai fianchi molto ripidi, disposte in modo da correre tra loro parallele a formare tante vallate profonde e strette. O forse da «lande» nel senso di terre poco produttive, dove quindi la vite ben si presta alla coltivazione.
- Il territorio della Langa è una delle regioni al mondo più generose per la **qualità e la varietà delle produzioni vitivinicole**.
- Le radici di tale eccezionalità vanno ricercate nella particolare collocazione geografica, nel clima vocato e nel ricco sottosuolo che contraddistinguono queste zone collinari e le rendono un **ambiente con un'abbondantissima biodiversità**.

LE LANGHE

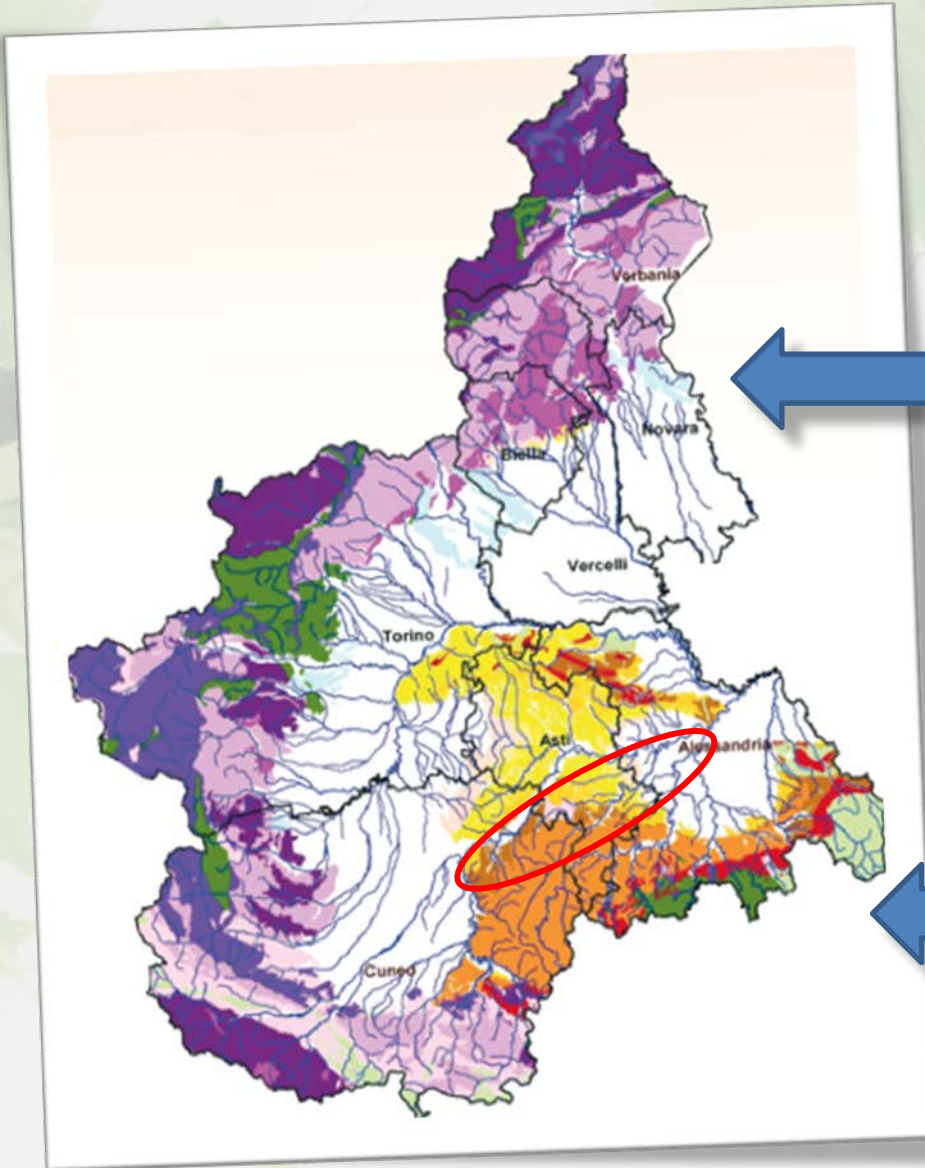
Dal 2014 i **Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato** sono stati iscritti nel **Patrimonio UNESCO**, come «**eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino**».



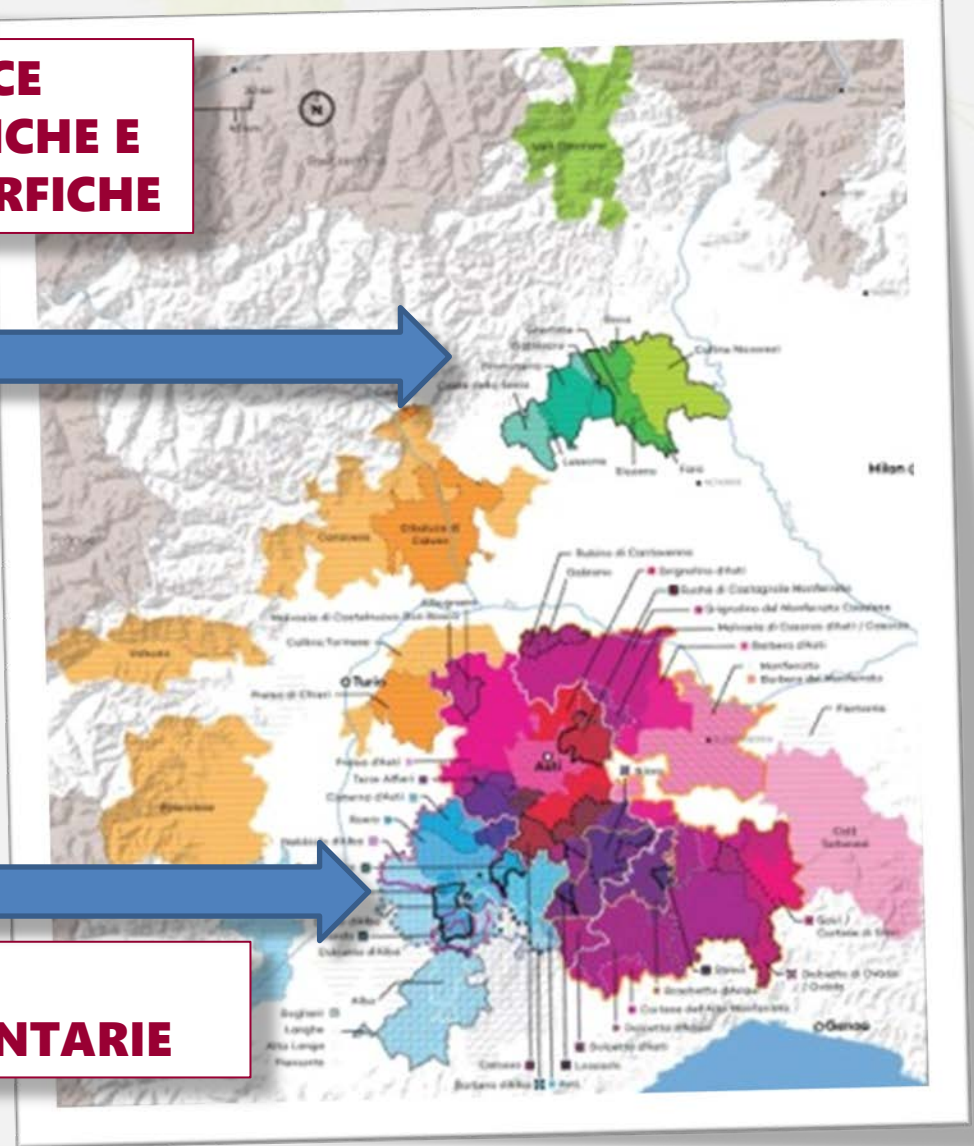
LANGHE – VARIETA' DI MICROCLIMI



PIEMONTE – GEOLOGIA E ZONE VITICOLE

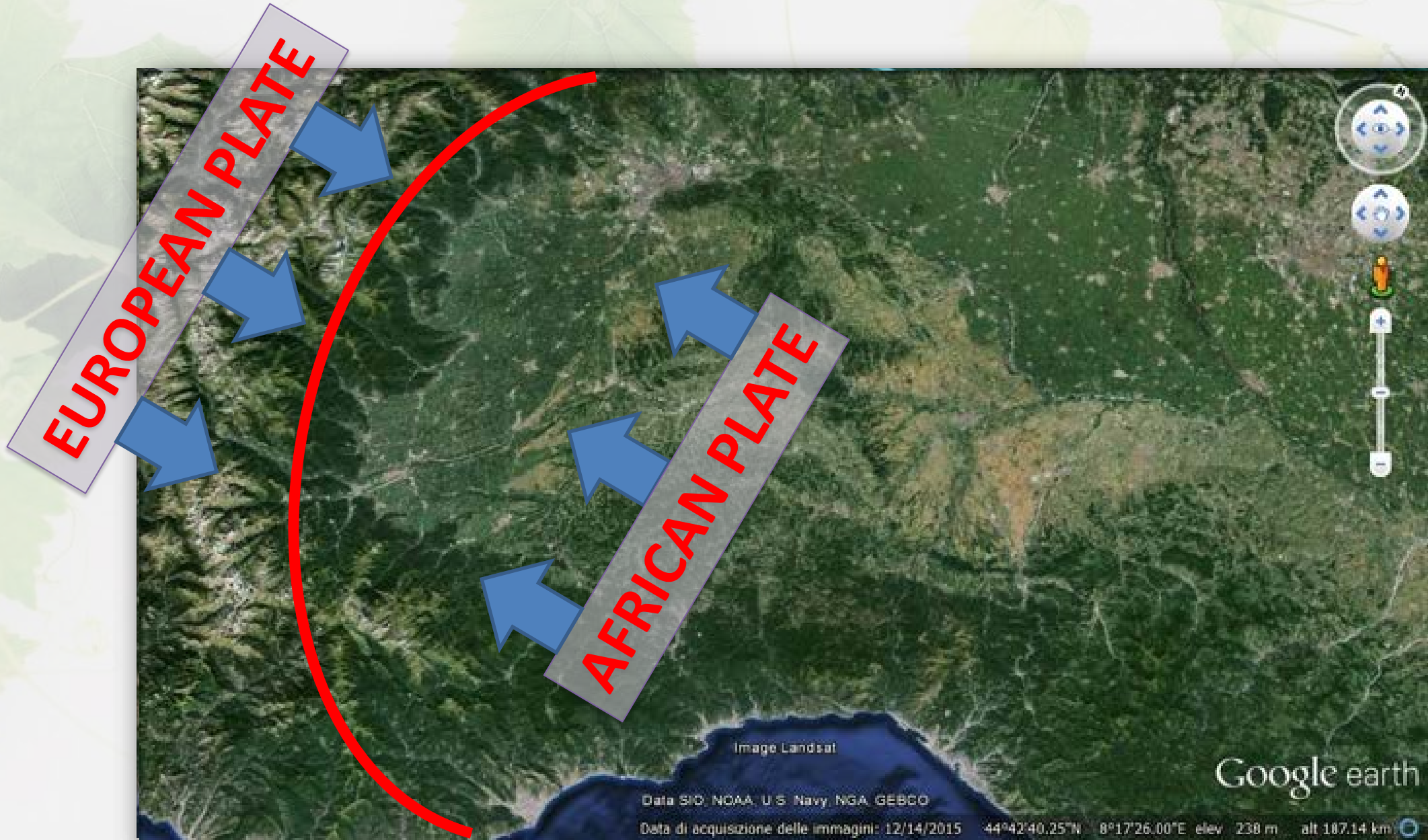


**ROCCE
VULCANICHE E
METAMORFICHE**



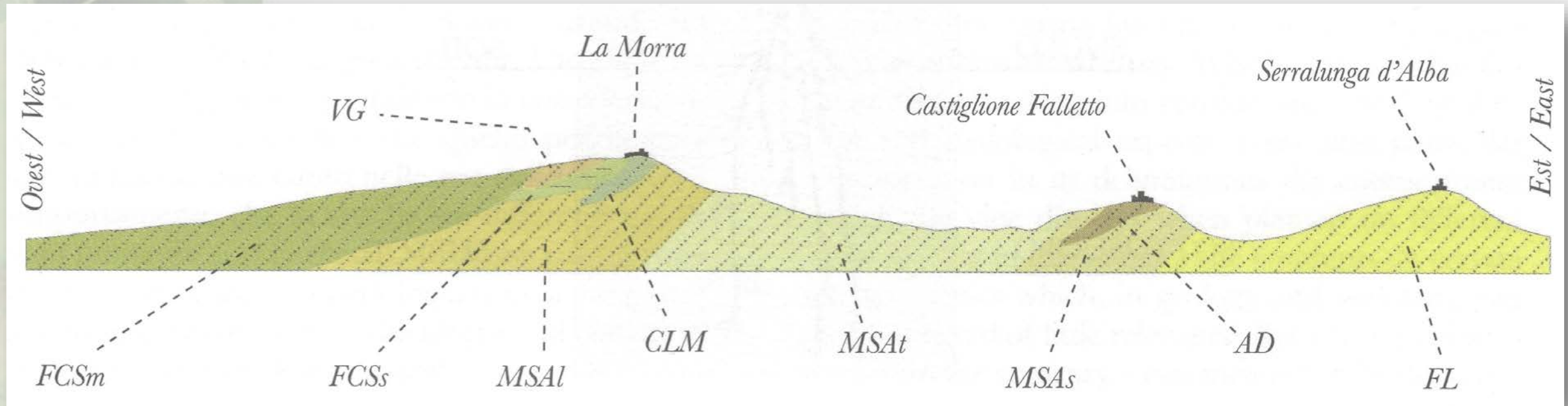
**ROCCE
SEDIMENTARIE**

IL BACINO TERZIARIO PIEMONTESE



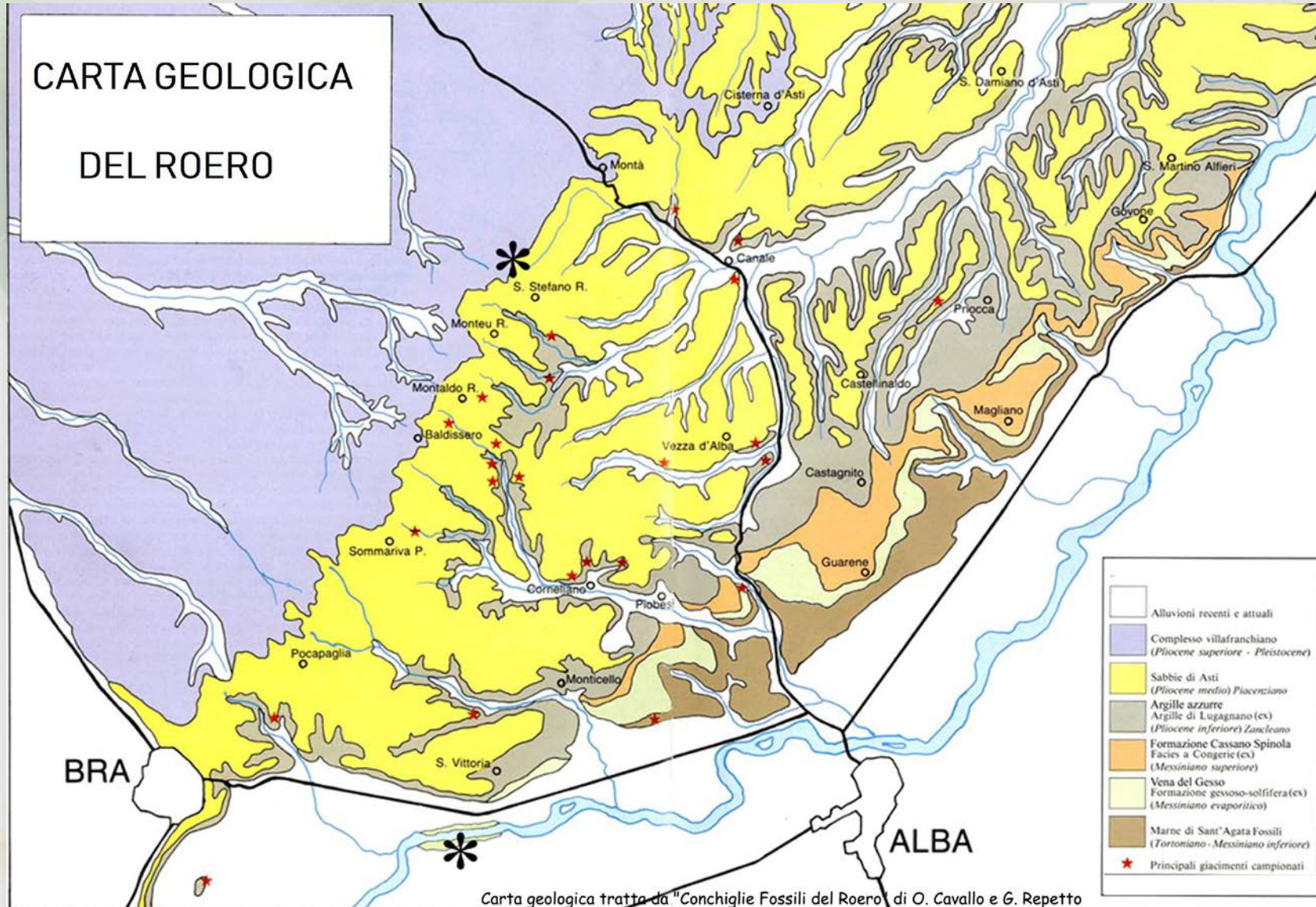
LANGHE, ROERO E MONFERRATO - GEOLOGIA

La varietà di rocce portate alla superficie dall'erosione, ha originato una **varietà di suoli**.



LANGHE, ROERO E MONFERRATO - GEOLOGIA

Nel Roero troviamo i suoli più giovani e sabbiosi



LANGHE, ROERO E MONFERRATO – GEOLOGIA E SUOLI



LANGHE, ROERO E MONFERRATO – GEOLOGIA E SUOLI



SUOLI E FERTILITA'



LE LANGHE NELLA STORIA DEL VINO

LANGHE E STORIA DEL VINO

Impero Romano e Alto Medioevo

I sec. D.C.

IL VINO DELLE LANGHE NEI COMMERCII DELL'IMPERO ROMANO

La viticoltura, già conosciuta dalle popolazioni liguri locali, viene ulteriormente sviluppata dai Romani, che portano una vera e propria civiltà del vino.

I vini del sud del Piemonte entrano a far parte dei commerci dell'Impero Romano.

Con la fine di questo, la produzione ed il consumo tornano a livello esclusivamente locale, fino all'epoca moderna.

Questa condizione favorisce lo sviluppo di molti vitigni e varietà locali.



LANGHE E STORIA DEL VINO

Medioevo, nascono i vitigni «autoctoni»

1268

PIER DE' CRESCENZI

Nel suo trattato di agricoltura descrive così il Nebbiolo: «... *specie di uva nera detta nubiola ... è meravigliosamente vinosa ... teme l'ombra ... e fa vino ottimo da serbare ... e questa è molto coltivata nella città di Asti e da quelle parti*».



1431

STATUTI DI LA MORRA

In «**Nebiolium**» è citato come varietà preziosa da proteggere. Viene inoltre fatto obbligo di impiantare del «**Muscatellum**»

1593

DOGLIANI

Regolamenti del Comune di Dogliani per la vendemmia parlano di uve «**dossetto**».

LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1600

LA BARBERA

Di origini ancora più antiche, la Barbera viene **citata per la prima volta** nell'archivio comunale di Nizza Monferrato.

1606

G.B. CROCE

Gioielliere di Casa Savoia ed esperto produttore di vini, nel suo «Dell'eccellenza e diversità dei vini che dalla Montagna di Torino si fanno», parla del **Nebbiolo** come della «**Regina delle uve**» ed uno dei vini preferiti dalla nobiltà locale.

Fu inoltre il primo a codificare le regole di produzione del **Moscato d'Asti** dolce.

1690

CONTE COTTI DI NEIVE

Il Conte Pietro Francesco Cotti inizia a coltivare **Barbera nelle sue tenute di Neive**.



LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1751

VINO DEI CANNUBI

A questa data risale la **prima bottiglia** etichettata come «**Vino dei Cannubi**», ancora oggi una delle più importanti MGA di Barolo. Il nome della vigna viene considerato persino più importante della tipologia di uva.

PRIME SPEDIZIONI IN INGHILTERRA

Nello stesso anno un gruppo di diplomatici piemontesi fonda una società per l'esportazione di vini ed organizza una **spedizione di Nebbiolo** in Inghilterra. All'arrivo il vino fu giudicato «**alla pari del Bordeaux**».

1787 e 1806

THOMAS JEFFERSON

1806 Thomas Jefferson parla di una spedizione di Nebbiolo ricordando di averlo assaggiato in un suo viaggio a Torino nel 1787 e di averlo trovato "***about as sweet as the silky Madeira, as astringent on the palate as Bordeaux, and as brisk as Champagne. It is a pleasing wine.***"



LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1752

CARLO EMANUELE III

Il re Carlo Emanuele II di Savoia organizza una **spedizione di Nebbiolo** in Inghilterra, **ma il carico va a male** a causa di alcune casse di aranci avariati. Anche una successiva spedizione risulta danneggiata dal trasporto e per diversi anni l'esportazione in Inghilterra viene abbandonata.

1819

MARCHESE FILIPPO ASINARI DI SAN MARZANO

Grande ed appassionato produttore di vini nella sua tenuta a Costigliole d'Asti, introduce per primo la coltivazione dello **Chardonnay** in Piemonte.

Investe molto sulla produzione di **Barbera** di grande qualità: per dimostrarne la longevità e la possibilità di esportazione, nel **1819** ne organizza una **spedizione a Rio de Janeiro**, dove giunge «...non solo in ottimo stato, ma nella perfetta sua maturità e di squisitissimo gusto»; inoltre «...aveva una **forza singolare congiunta al profumo ed al colore dei vini più vecchi e celebrati**».



LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1832-1848

CAMILLO BENSO, CONTE DI CAVOUR

Durante la sua presenza al **Castello di Grinzane**, lavorò con l'enologo **Francesco Staglieno** per modernizzare le tecniche di coltivazione e produzione nelle sue tenute, trasformando il Nebbiolo leggermente dolce e frizzante prodotto in zona in un **grande vino da invecchiamento, adatto all'esportazione** ed in grado di competere con i vini di Bordeaux.

I suoi interessi commerciali incontrarono quelli del *negotiant* Francese **Louis Oudart**, che con una società di base a Genova iniziò ad esportare i vini di Grinzane.



1835-1848

FRANCESCO STAGLIENO

Vero e proprio artefice di un **nuovo approccio** alla **vinificazione di qualità**.

1835 *Istruzione intorno al miglior modo di fare e conservare i vini in Piemonte*

1836-1840 Lavora per Cavour a Grinzane.

1845 Documenti del Castello Grinzane sulla produzione di vini "metodo Staglieno".



LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1833-1848

RE CARLO ALBERTO DI SAVOIA

1833 Inizia la costruzione della **Tenuta Reale di Pollenzo**, destinata a **promuovere l'innovazione** in agricoltura in tutto il Regno.

1838 Vengono annessi i vigneti ed il **Castello di Verduno**, che vanno a completare la produzione agricola della tenuta.

1836-1846 **Staglieno** lavora a Pollenzo per Carlo Alberto. I documenti della sua gestione e le sue lettere a Carlo Alberto, recentemente pubblicate, confermano la modernità del suo approccio al vigneto ed alla vinificazione.



1845

FERROVIA TORINO-GENOVA

Grazie anche al nuovo collegamento ferroviario con il porto di Genova che **favorisce le esportazioni**, i vini delle Langhe si aprono al mondo, facendo strada alla **nuova borghesia di imprenditori-commercianti**.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1840-1850

TANCREDI FALLETTI E JULIETTE COLBERT, MARCHESI DI BAROLO

Ultimi eredi di una delle più ricche e potenti dinastie del regno, e proprietari di gran parte dell'attuale zona del Barolo, iniziano a produrre Nebbiolo con le nuove tecniche ed a commercializzarlo come «**Barolo**».

La produzione di vini di alta qualità ha l'intento di raccogliere fondi per attività filantropiche (**Opera Pia Barolo**).

Grazie ai loro legami con la corte e con l'aristocrazia europea, il loro vino assume un ruolo di vero e proprio **ambasciatore** del territorio.



LANGHE E STORIA DEL VINO

Vini e Aristocrazia

1858

VITTORIO EMANUELE II E FONTANAFREDDA

1858 La tenuta di Fontanafredda viene acquistata da Vittorio Emanuele II per essere data in **dono alla «Bela Rosin»**. Successivamente viene intestata ai figli Maria Vittoria ed Emanuele Conte di Mirafiore.

1866 Il Re acquista la prima vigna di Barolo da cui nasce il nome "**Tenimenti di Barolo e Fontanafredda**".

1870 Inizia la vinificazione nelle **cantine** di Fontanafredda anche se risale già al 1867 la menzione di un Nebbiolo-Barolo Fontanafredda (ma prodotto a Verduno).

1878 Il Conte Emanuele di Mirafiore inizia la sua avventura, con oltre **300 ettari coltivati direttamente da operai salariati** specializzati (cosa unica per l'epoca). È tra i primi a **promuovere il Barolo** all'estero (medaglie d'oro **1888** Bruxelles e **1892** Berlino).

1887 Tra le prime aziende in Piemonte ad **aprire le cantine al pubblico** per visite e degustazioni.



LANGHE E STORIA DEL VINO

Imprenditori e commercianti

1850

CARLO GANCIA E LA NASCITA DELLO “CHAMPAGNE” ITALIANO

Dopo aver lavorato per alcuni anni a Reims, adotta **per la prima volta in Italia**, il metodo dello champagne, o “**metodo classico**”, per la produzione di vini spumanti. L’azienda apre a Chivasso, nel torinese nel 1850, ma nel 1865 la produzione viene spostata a **Canelli**, zona storica del Moscato, ma anche vicina ai vigneti di Chardonnay piantati dal Marchese Filippo Asinari ed altri ed ai vigneti di Pinot Noir del Conte Augusto di Vistarino ed altri.



1895

MARTINOTTI INVENTA UN NUOVO METODO

Federico Martinotti, direttore della scuola Enologica di Asti, inventa un metodo per la rifermentazione in vasche.

Il metodo sarà ulteriormente sviluppato da Eugène Charmat nel 1907.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Imprenditori e commercianti

1881

SCUOLA ENOLOGICA

«...per emancipar li contadini da secolare empirismo», nasce ad Alba la **Scuola di Viticoltura ed Enologia Umberto I**, la prima scuola enologica d'Italia (insieme a Conegliano). Ancora oggi tra le più importanti al mondo, svolge un **ruolo fondamentale** per la ricerca scientifica e l'istruzione nel campo viticolo enologico, elemento strategico e fondamentale per l'economia della zona, con la creazione di intere generazioni di esperti viticoltori ed enologi.

Svolge un ruolo fondamentale di collegamento tra ricerca e viticoltori in un periodo in cui **Oidio, Fillossera e Peronospora** mettono a rischio l'esistenza stessa della viticoltura in Europa.

1894

DOMIZIO CAVAZZA E IL BARBARESCO

Direttore della Scuola Enologica, fonda le «**Cantine Sociali di Barbaresco per la produzione di Vini di Lusso e da pasto**».

Considerato il vero e proprio «**padre**» del **Barbaresco**, promuove la qualità dei vini di Barbaresco in tutto il mondo, seguendo i successi del già famoso Barolo.



LANGHE E STORIA DEL VINO

Imprenditori e commercianti

1800-1900

IMPRENDITORI / COMMERCianti E PICCOLE PROPRIETA' AGRICOLE

Con la fine di alcune dinastie nobiliari, molte terre vengono acquisite dalla **nuova borghesia** ed importanti investimenti portano alla creazione di **grandi cantine** di produzione e commercio dei vini, soprattutto in Alba e Bra.

È l'epoca d'oro degli **imprenditori che affiancano al commercio** del vino altre attività commerciali, anche su scala internazionale.

La maggior parte delle **uve vengono acquistate**, a prezzi bassi, da un gran numero di **piccole aziende agricole** (ad agricoltura mista).

A differenza di altre zone d'Italia, in Piemonte la **mezzadria è poco sviluppata**. Prevalgono **piccole proprietà, rari i latifondi**.

Ciò è conseguenza delle **riforme Napoleoniche**, in parte conservate dopo la restaurazione:

- **Eredità** divisa in egual misura tra tutti i figli.
- **Confisca e vendita dei beni ecclesiastici** (considerato però sacrilegio per i cattolici, li acquistano in prevalenza imprenditori Ebrei).

LANGHE E STORIA DEL VINO

Guerre, crisi, terra e contadini



1908-1924

LEGGE SUI VINI TIPICI DI PREGIO

1908 I vinificatori del Barolo e del Barbaresco sentono l'esigenza di riunirsi per tutelare le loro produzioni e chiedono la creazione di un "certificato di origine" rilasciato sotto controllo pubblico.

Il Consiglio comunale di Barbaresco costituisce l'Associazione "pro Barbaresco" per migliorare le tecniche in vigna e la difesa dai parassiti e la conservazione "del tipo così apprezzato di Nebbiolo di Barbaresco"

1924 Il Parlamento italiano promulga la **legge sui vini tipici** e stabilisce che le loro caratteristiche devono essere costanti e definite da statuti consortili.

1927 Per la prima volta vengono **delimitate ufficialmente le zone d'origine** di Barolo e Barbaresco.

1933 Barolo e Barbaresco, primi vini italiani ad essere inseriti nella nuova legge.

1934

NASCE IL «CONSORZIO DI DIFESA DEI VINI TIPICI DI PREGIO BAROLO E BARBARESCO»

Con il compito di **definire** il contesto produttivo (la zona di origine, le uve e le caratteristiche del vino), **vigilare** contro frodi, adulterazioni e sleale concorrenza, **promuovere** la conoscenza dei vini, oltre a **difenderne nome e qualità** nelle sedi più opportune.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Guerre, crisi, terra e contadini

1915-1945

GUERRE E CRISI

Con le guerre e le crisi finanziarie **alcuni imprenditori falliscono** e le **terre vengono gradualmente acquisite** in piccole parcelle da contadini e piccoli proprietari.

Si crea un **grande attaccamento alla terra**, nonostante questa sia fonte di **grande fatica** e di **redditi bassi ed incerti**.

Le uve vengono in gran parte ancora vendute alle cantine sociali o a mediatori e negozianti-produttori, spesso a prezzi miseri.

Le **politiche autarchiche** del regime fascista impongono la coltivazione di prodotti alimentari di base (soprattutto cereali) **a scapito della produzione** di uve e vini **di qualità**.

Molte **cooperative di vignaioli cessano l'attività**.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Dopoguerra e crescita

1945-1970

DOPOGUERRA, «MALORA» E LENTA RIPRESA

In questi anni la viticoltura di Langa si deve confrontare con un mercato del vino che impone **prezzi molto bassi**. I **grandi vini di pregio faticano** a trovare una collocazione ed i **commerciati impongono prezzi bassissimi** sulle uve. Sono le varietà più produttive come **Barbera e Dolcetto a permettere la sopravvivenza** di molte aziende.

Ma, anche grazie alla **presenza di grandi industrie** sul territorio Albese e Braidese, le famiglie contadine riescono ad integrare i redditi, limitando la necessità di emigrazione e consentendo la **continuità produttiva** ai vigneti.

1961 e 1967

I PRIMI «CRU»

1961 - Bussia e Rocche di Castiglione: i primi Barolo da singolo vigneto, con nome indicato in etichetta.

1967 - Sorì San Lorenzo e Asili: i primi Barbaresco da singolo vigneto, con nome indicato in etichetta.

1966

D.O.C.

La nascita delle D.O.C. Barolo e Barbaresco (primi in Italia) **stimola l'interesse** verso vini di qualità.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Anni '70 e '80, una nuova era

ANNI '70 – '80

I CONTADINI DIVENTANO PRODUTTORI

Molti **contadini**, da semplici coltivatori di uve gradualmente **diventano produttori**, sviluppando tradizioni di famiglia o creando nuove aziende di piccole dimensioni, ma **dedite alla ricerca della qualità**.

1980

D.O.C.G.

Barolo e Barbaresco sono i **primi vini italiani** ad ottenere la D.O.C.G.



1975-1985

LA PRIMA CARTA DEI «CRU» DEL BAROLO

Renato Ratti elabora la **prima carta generale dei migliori vigneti del Barolo**, ipotizzando una scala qualitativa sullo stile dei «cru» francesi. Le zone migliori sono tuttora inserite nelle M.G.A.

LANGHE E STORIA DEL VINO

'90 gli anni della svolta

1986

UNA PRODIGIOSA REAZIONE D'ORGOGGIO

A seguito dello «Scandalo metanolo», parte una grande reazione d'orgoglio, si punta **tutto sulla qualità**.

1990

UN'ANNATA PRODIGIOSA SOTTO I RIFLETTORI

Le **ottime recensioni** di vini di quest'ottima annata da parte di importanti riviste, portano alla **grande ribalta internazionale** molti vini di Langa, soprattutto quelli più innovativi. Sul mercato il Barolo gradualmente inizia a prevalere su Barbera e soprattutto Dolcetto.

1993

I «BAROLO BOYS» E L'INNOVAZIONE

Alcuni giovani produttori introducono **nuove tecniche** (diradamenti, rotomaceratori e barriques), rivoluzionando tecniche tradizionali e portando i vini di Langa a **confrontarsi con i grandi vini internazionali**. «Guerra» fra modernisti e tradizionalisti. Le due scuole di approccio alla coltivazione e produzione si confrontano con toni accesi, ma trovano **reciproco stimolo** a migliorarsi.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Anni 2000



2000-2010

CONTINUA LA CRESCITA

Gradualmente le scuole di pensiero moderna e tradizionale tendono a confluire verso un **approccio più razionale** che mette al centro la qualità dell'uva e l'espressione dei **caratteri tipici dei terroir**. Epoca d'oro dei grandi **consulenti enologi**, anche grazie allo sviluppo delle tecnologie informatiche ed alle comunicazioni.

Grazie ad una memorabile serie di **grandi annate**, con poche eccezioni, i vini di Langa proseguono il **successo commerciale** internazionale, aprendosi anche a nuovi mercati (Nord Europa, Asia).

Aumento dei prezzi dei terreni, soprattutto nelle aree più vocate, ponendo le **basi per il successo delle Menzioni Geografiche Aggiuntive**.

Lenta **decrescita di alcune varietà** tradizionali, soprattutto del Dolcetto.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Gli anni recenti

2007 - 2010

MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

2007 - Nascono le M.G.A. del Barbaresco (66)

2010 - Nascono le M.G.A. del Barolo (170). Per quest'ultimo si aggiungono **11 «menzioni comunali»** per vini ottenuti da MGA diverse all'interno dello stesso comune.

Viene inoltre introdotta per entrambi la menzione «**VIGNA**», con rese massime limitate a 7,2 t/ha.

La produzione del **Nebbiolo cresce** a scapito di altre varietà tradizionali, ma al contempo si attua una riscoperta di alcuni rari vitigni autoctoni (Nascetta, Pelaverga, Rossese Bianco...). **I prezzi dei terreni**, specie nelle MGA più prestigiose, crescono molto rapidamente.

Ma al contempo vengono **bloccati i nuovi impianti di Nebbiolo**, per frenare il calo dei prezzi al consumo, dovuti ad un'eccessiva crescita dell'offerta, oltre che dalle crisi economiche di questo periodo.

LANGHE E STORIA DEL VINO

Gli anni recenti

2014

RICONOSCIMENTO UNESCO

Il riconoscimento UNESCO dei Paesaggi Vitivinicoli **consolida il boom del turismo del vino in Langa**. Aumentano le vendite dirette in cantina e si moltiplicano gli investimenti verso **strutture ricettive, ristorazione e vendita** di prodotti tipici, che ampliano l'offerta e la sua diversificazione.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

LANGHE DOC

DOC dal 1994.

Langhe è un territorio che al suo interno possiede una varietà di suoli non comune in nessun altro areale viticolo Italiano e forse del mondo.

Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico.

Nell'ambito della DOC le due tipologie principali sono:

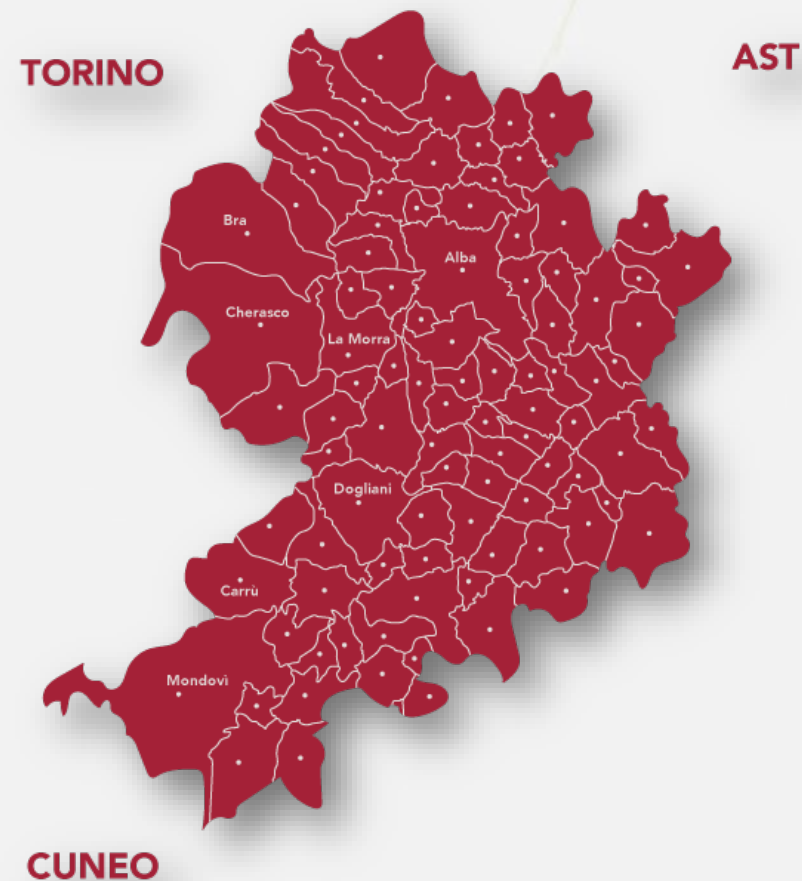
Langhe Bianco - Langhe Rosso

Comprendono vini prodotti con vinificazione in purezza o in assemblaggio di tutti i vitigni coltivati nella zona di produzione.

Quando una varietà supera l'85% tra quelle dell'assemblaggio, il nome della varietà può essere indicato in etichetta abbinato a Langhe (es.: Langhe Nebbiolo, Langhe Chardonnay)

Questa possibilità ha stimolato la fantasia dei produttori, che con i cosiddetti "vini aziendali" hanno saputo creare nuove opportunità commerciali.

La Denominazione Langhe riassume a pieno la vocazione vitivinicola del territorio che rappresenta, estremamente vario e dinamico, ed è per questo che al suo interno troviamo diversi vitigni e molte tipologie di vini.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

VERDUNO DOC

Doc dal 1995, nasce da pochi ettari di vigneto a ovest di Alba e ha le sue origini nelle stesse cantine del castello di Verduno **dove nel XIX secolo Francesco Staglieno per il re Carlo Alberto eseguiva i suoi esperimenti** enologici sulle uve da Barolo.

Utilizzato da sempre negli uvaggi con altri vitigni della zona, solo da pochi decenni viene vinificato in purezza.

In breve tempo ha acquisito personalità e apprezzamento presso i consumatori, a cominciare dal mercato locale che ne ha sancito per primo il successo.

Ha un tenero colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo.

Il delicato equilibrio tra acidità e tannini lo rende fresco e aggraziato al palato anche se di una certa struttura; è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua **le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco**.

Ottimo vino da abbinamenti gastronomici.

Vitigni consentiti: Pelaverga Piccolo 85 % - Vitigni rossi del Piemonte max 15%

Resa max: 9 t/ha

Alcool min: 11,0%



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

DOLCETTO D'ALBA DOC

Doc dal 1974

È uno dei **vitigni più tipici e diffusi del Piemonte**.

Le colline vitate del Piemonte Sud, soprattutto quelle poste alla destra del fiume Tanaro, da secoli accolgono la vite di Dolcetto, che sugli stessi pendii ha tratto la propria origine. Ma ciò che è più forte ancora è il **legame, quasi atavico**, che si è radicato tra il vino Dolcetto e la gente che popola le “sue” colline.

Si divide in **due fasce principali** che sono i territori verso la zona del Barolo e quelli che partono da Alba verso la Valle Belbo con vini più fini e leggeri.

Il Consorzio ha avviato un **lavoro di zonazione** per valorizzare aree diverse particolarmente prestigiose.

Si esprime con un colore rubino e violetto, un profumo fresco e decisamente fruttato, sapore secco, pieno e armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.

Vitigni consentiti: Dolcetto 100%

Resa max: 9 t/ha

Alcool min: 11,5%



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



DIANO D'ALBA DOCG

DOC dal 1974, prodotto esclusivamente nel comune di Diano d'Alba, allungato su una collina fino a circa 500 metri s.l.m.

La predilezione dei produttori 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 1986**, attraverso la pubblicazione da parte dell'amministrazione comunale della mappa delle aree per l'attribuzione della **menzione del nome di vigneto («Sorì», pronuncia «Surì»)**.

Colore rosso rubino intenso con giovanili riflessi violacei, profumo fragrante e fruttato, marcato di ciliegia marasca e a volte di mora o confettura, sapore secco, nervoso, asciutto, piacevolmente influenzato da un retrogusto varietale di mandorla amara che stimola il palato.

Vitigno consentito: Dolcetto 100%

Resa max: 8 t/ha

Alcol min: 11,50% vol

Diano d'Alba Superiore:

Invecchiamento di almeno 18 mesi.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

DOGLIANI DOCG

Tra il Dolcetto e la zona di Dogliani esiste tradizionalmente una relazione molto forte. Portavoce di questo legame è stato il Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, il quale ha saputo creare stimoli determinanti per la valorizzazione e l'affermazione del vino della sua regione natale.

La presenza del vitigno Dolcetto su queste colline sembra essere stata accertata già nell'anno Mille. Il riconoscimento della DOC per il Dolcetto di Dogliani avviene nel 1974.

Dal 2011 la nuova DOCG Dogliani unifica le preesistenti denominazioni "Dogliani" (DOCG dal 2005), "Dolcetto di Dogliani DOC, e "Dolcetto delle Langhe Monregalesi" DOC.

Il Dogliani ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso di fiori e frutti freschi come la mora e la ciliegia selvatica, sapore secco e armonico, con un piacevole retrogusto finemente ammandorlato e fragrante; l'acidità moderata regala un tocco di singolare vivacità.

Vitigno consentito: Dolcetto 100%

Resa max: 8 t/ha

Alcol min: 11,50%

Dogliani Superiore: Resa max: 7 t/ha Alcol min: 13,00%

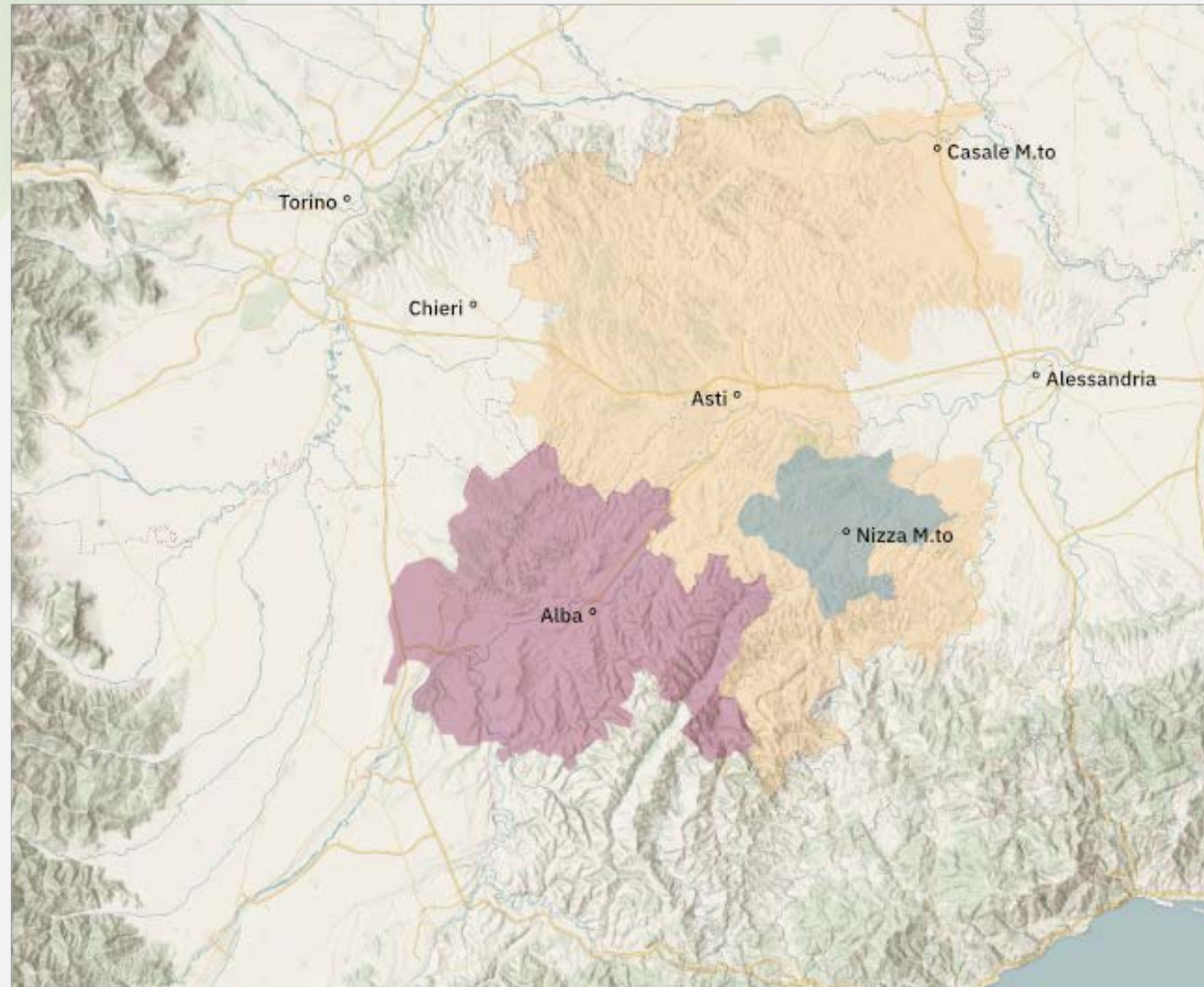
Nel 2018 sono state ufficializzate 76 Menzioni Geografiche Aggiuntive.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

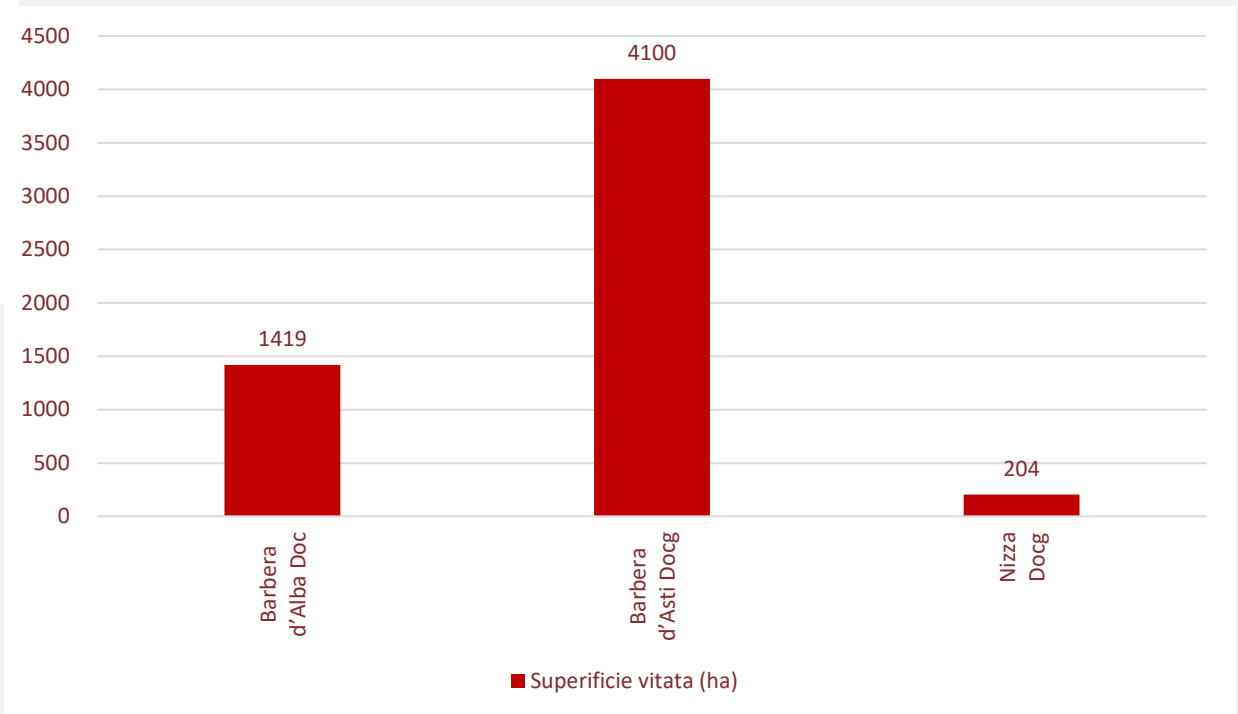
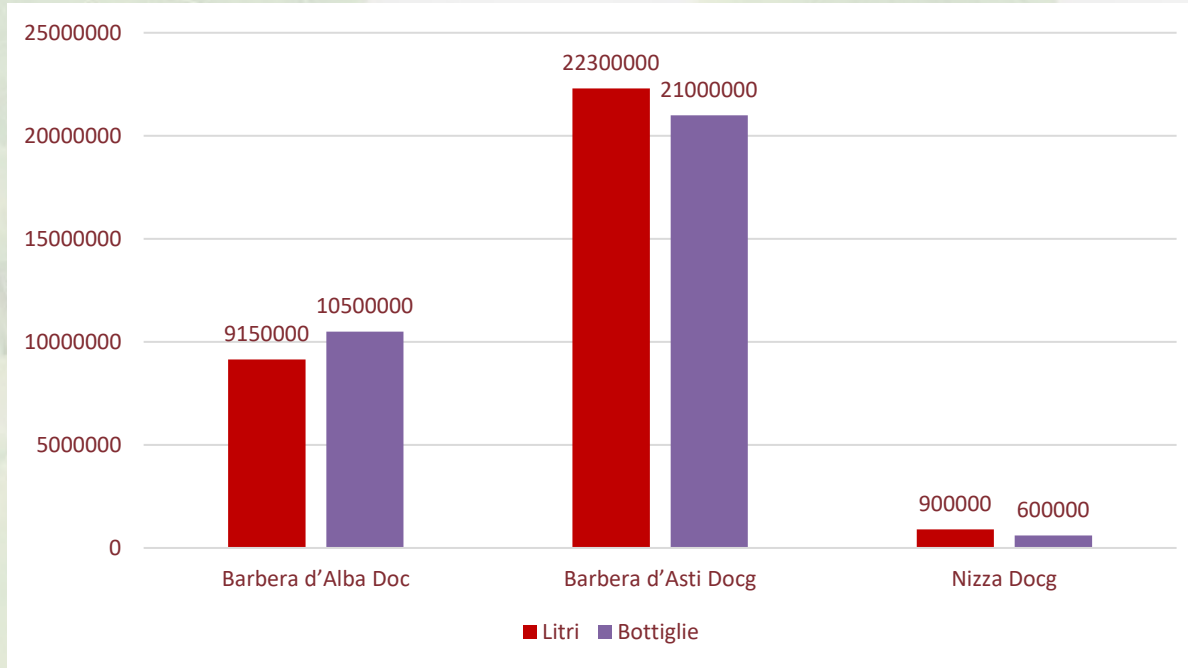
BARBERA

- Barbera d'Asti Docg 
- Barbera d'Alba Docg 
- Nizza Docg 



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBERA produzione



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBERA D'ALBA DOC

La presenza del vitigno Barbera nell'albese risale alla **seconda metà del '600** quando vengono introdotti alcuni tralci impiantati dall'astigiano. Il periodo di maggiore diffusione si registra invece verso il **1860-1870. DOC dal 1970**

Il vitigno ebbe particolare successo in seguito al reimpianto dei vigneti su piede americano a causa della fillossera, **dimostrandosi resistente e produttivo.**

L'acidità elevata è fondamentale per l'equilibrio di gusto del prodotto e per una buona, piacevole bevibilità e digeribilità.

Negli ultimi anni la Barbera si è dimostrata capace di offrire, tramite appropriati processi di vinificazione, **sia ottimi vini di pronta beva, sia vini di media longevità e buona struttura** che confermano, anche dopo molti anni, i caratteri più originali di una terra e di un vitigno dal particolare prestigio.

Vitigni consentiti: Barbera 85%-100% - Nebbiolo 0%-15%

Resa max: 10 t/ha

Alcool min: 12,0%

Tipologia SUPERIORE: Alcool min: 13,0% - Affinamento minimo: 12 mesi



BARBERA D'ASTI DOCG

1970: DOC

2000: sottozone: Nizza (DOCG dal 2016), Tinella e Colli Astiani.

2008: DOCG

Tre metodi di vinificazione classici:

- **Frizzante.**
- **Vinificata in acciaio o cemento, senza affinamento in legno.**
- **Affinata in legno, per vini di grande longevità.**

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBERA D'ASTI DOCG I SUOLI

Le **“Terre Bianche”** costituite da marne calcaree, sono le più antiche; sono presenti nella zona di Canelli, nella parte meridionale delle provincie di Asti e Alessandria e vicino a Casale Monferrato.

Vino **strutturati, colore molto stabile.**

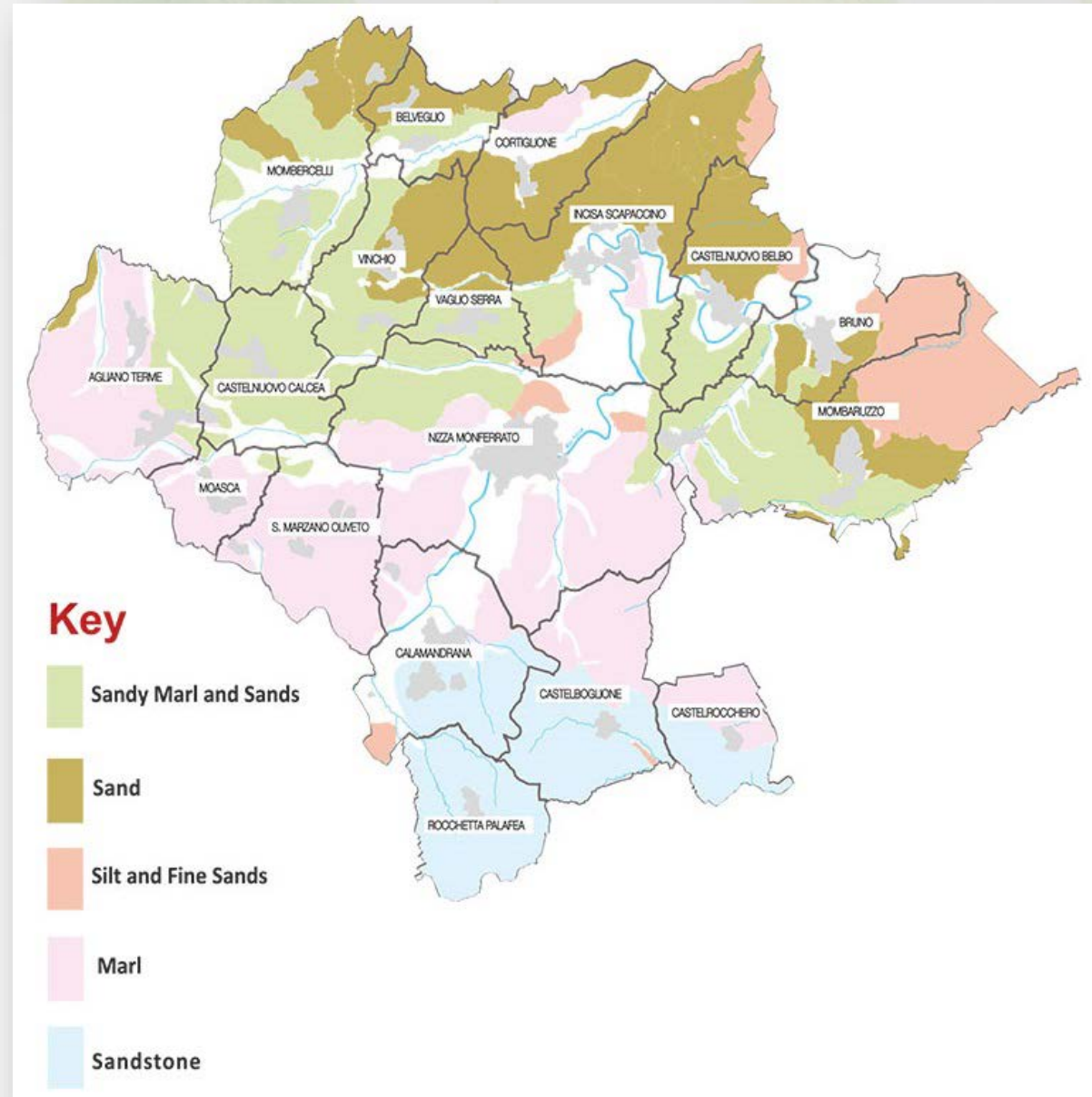


Le **“Sabbie Astiane”** presenti anche nel Roero, si trovano nella zona centrale del Monferrato, lungo l’asse del Tanaro.

Qui i vino hanno **minore acidità e maturazione precoce.**

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

NIZZA DOCG



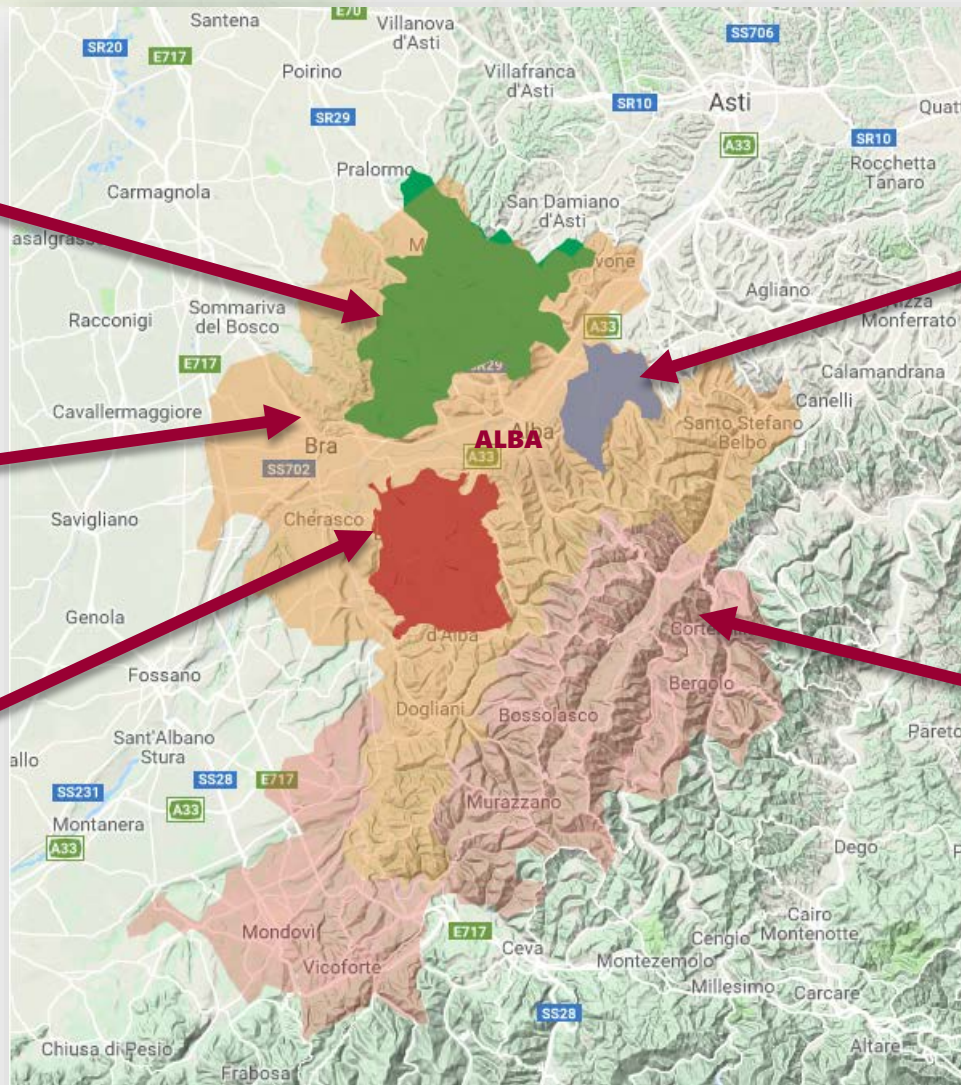
LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

DOC E DOCG DEL NEBBIOLO NELLE LANGHE E ROERO

ROERO DOCG

Nebbiolo d'Alba DOC

BAROLO DOCG



BARBARESCO DOCG

Langhe Nebbiolo DOC

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Doc dal 1970. Il Nebbiolo è una delle varietà di vite che **accomuna le sorti produttive delle colline alla destra e alla sinistra del fiume Tanaro** e il Nebbiolo d'Alba è l'esempio tangibile di questa comune vocazione alla qualità la sua zona di origine, infatti, si estende sul territorio di 25 Comuni situati su entrambe le sponde.

Si esprime al meglio dopo alcuni anni e questo dipende anche dai terreni in cui è nato. Il colore è rosso rubino poi granato, il profumo unisce i sentori fruttati del lampone, del geranio e della fragolina selvatica 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.

Vitigno consentito: Nebbiolo 100%

Resa max: 9 t/ha

Alcool min: 11,5%.

Affinamento minimo: 12 mesi



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

ROERO E ROERO ARNEIS DOCG

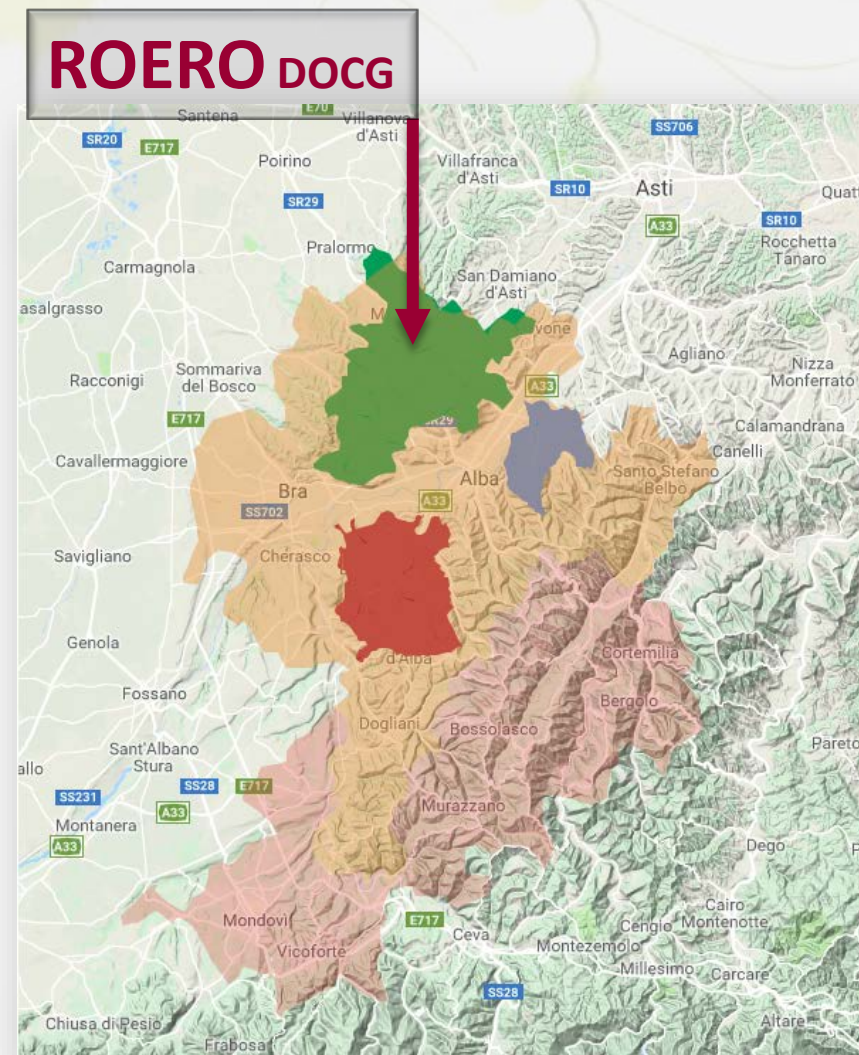
Nei territori **nord-occidentali**, lungo la linea delle Rocche, oltre i 350 metri s.l.m., troviamo suoli poco calcarei e particolarmente ricchi di sabbia, circa l'80% del totale.

Lungo tutta la fascia "interna" delle **Rocche**, più a oriente e a un'altitudine inferiore, si trova invece un suolo sabbioso e quasi privo di calcare, più antico e ricco di fossili. Sono suoli silicei, sciolti e aridi, pressoché inutilizzabili per la viticoltura.

Nella **parte centrale** la matrice sabbiosa pliocenica si fonde con una piastra limosa grigio-bluastro più calcarea e argillosa, che è presente a macchie in tutto il Roero.

A chiudere troviamo la fascia più **vicina al Tanaro**, caratterizzata da cioè terreni più compatti, simili a quelli di Langa.

Il Roero è una **zona semi-arida**. Le **precipitazioni** medie di 650-720 mm/anno ne fanno l'area più povera di piogge di tutto il Piemonte. In alcune annate anche meno di 500 mm, cioè la metà della media nazionale.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

ROERO DOCG

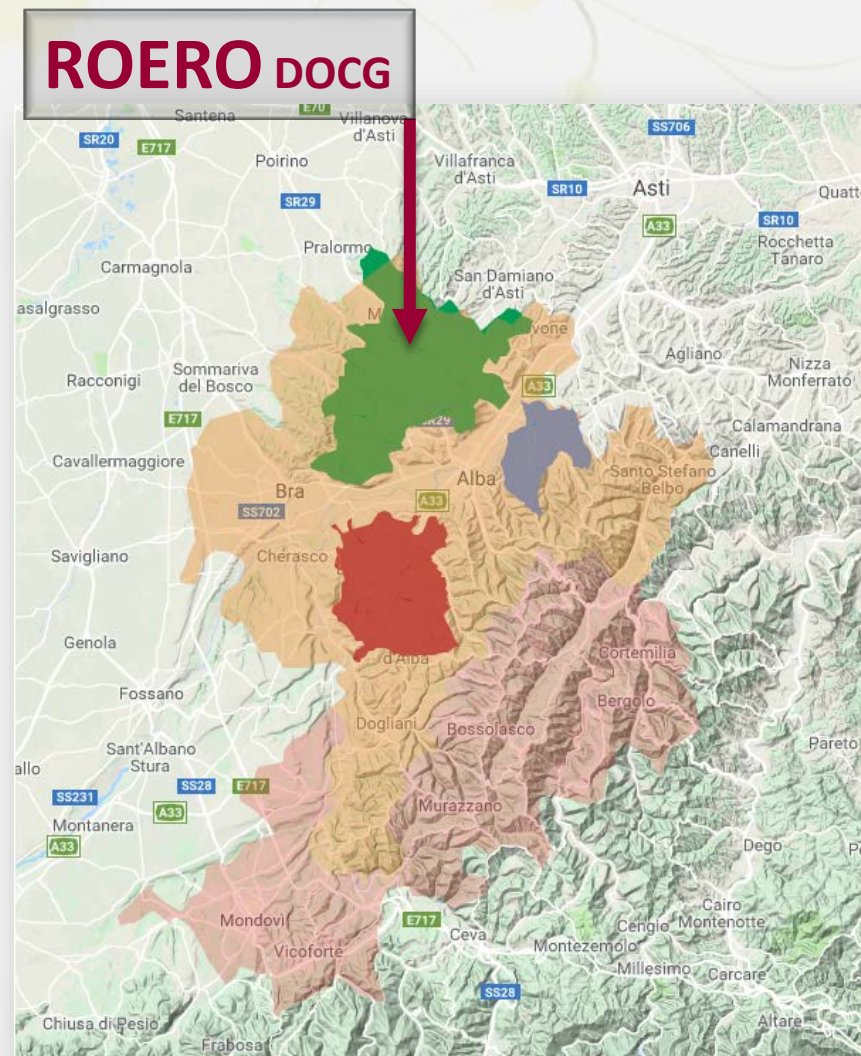
Documenti storici attestano la coltivazione di uve Nebbiolo nel territorio del Roero fin dal lontano 1303.

Nel Roero il Nebbiolo esprime uno stile fruttato e fragrante.

Al naso, il suo richiamo la viola, il lampone, le fragoline di bosco, ma con una complessità di sentori speziati.

Al palato, il sapore è secco, ampio, caldo e dona sensazioni vellutate.

La struttura non esuberante e una tannicità moderata lo fanno ottimo vino da abbinamenti gastronomici.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



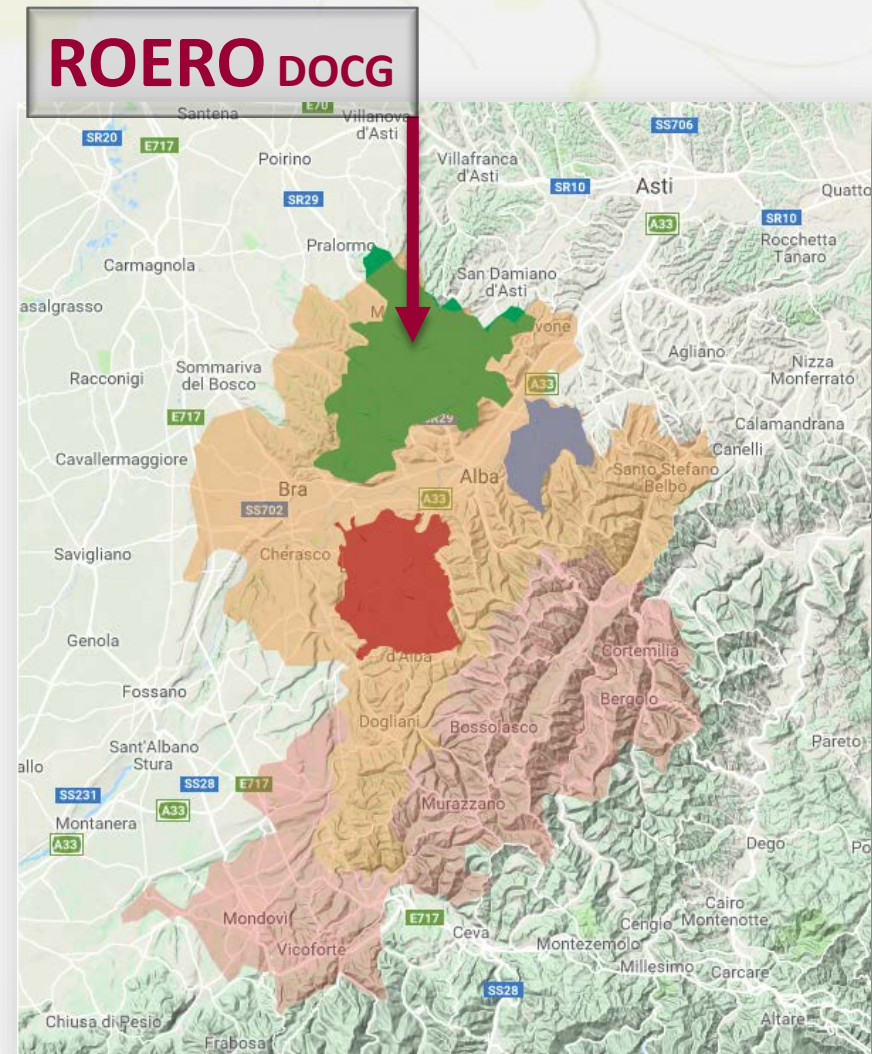
ROERO ARNEIS DOCG

L'arneis è coltivato nel Roero praticamente da sempre.

Tra la **fine del '400 e l'inizio del '500** ne troviamo le prime tracce scritte, sotto la forma *Reneysium* e nella citazione di una vigna chiamata "moscatelli et renexij", che fa riferimento all'odierna località **Renesio**, dove probabilmente si coltivava quell'uva.

Nel '700 si parla dell'arneis come di una tra le migliori uve, al pari del moscato e come questa vinificata principalmente **dolce o sotto forma di vermouth**.

Il nome arneis compare all'inizio dell'800, e nei registri contabili si parla di "bianco Arnesi".



ROERO ARNEIS DOCG

Nel '900 viene colpito dalla **crisi** della viticoltura, tanto che viene coltivata come uva da tavola e posta accanto al nebbiolo per attirare gli uccelli (da qui il nome di "nebbiolo bianco"), vista la sua dolcezza e la maturazione precoce.

È solo negli **anni '70** che vengono ricostruiti vigneti completamente dedicati all'arneis, quando non se ne contavano che poco più di una decina di ettari, e alcuni **produttori cominciano a produrlo in versione secca**.

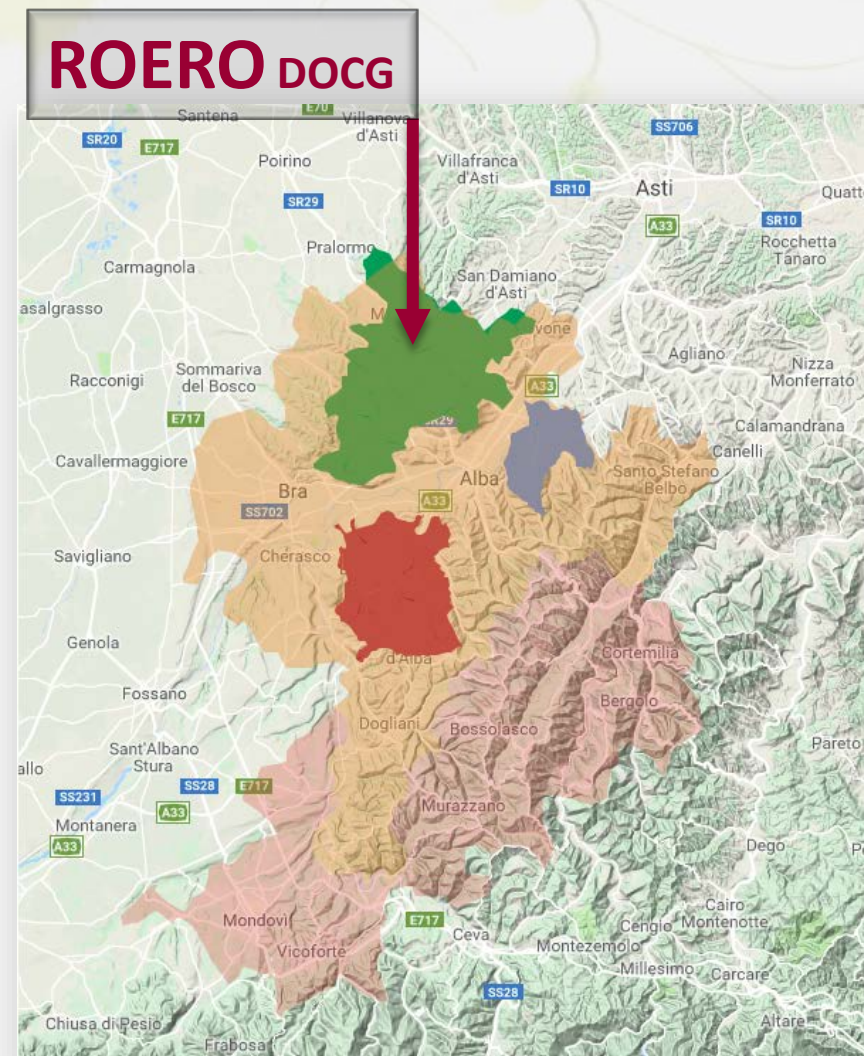
Per quanto riguarda il suo **ciclo vegetativo**, ha un germogliamento medio-precoce, quindi va piantato in zone per quanto possibile non soggette a gelate primaverili, fioritura solitamente nella prima decade di giugno, arriva a maturazione nella seconda metà di settembre.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

ROERO DOCG

DOCG	VITIGNO	RESA MAX	TEMPO MINIMO DI AFFINAMENTO
ROERO	NEBBIOLO >95%	8 t/ha min. 3500 ceppi/ha	20 MESI DI CUI ALMENO 6 IN LEGNO
ROERO RISERVA			32 MESI DI CUI ALMENO 6 IN LEGNO
ROERO M.G.A.		8 t/ha min. 3500 ceppi/ha.	20 MESI DI CUI ALMENO 6 IN LEGNO
ROERO M.G.A. RISERVA		Uve da una singola M.G.A.	32 MESI DI CUI ALMENO 6 IN LEGNO

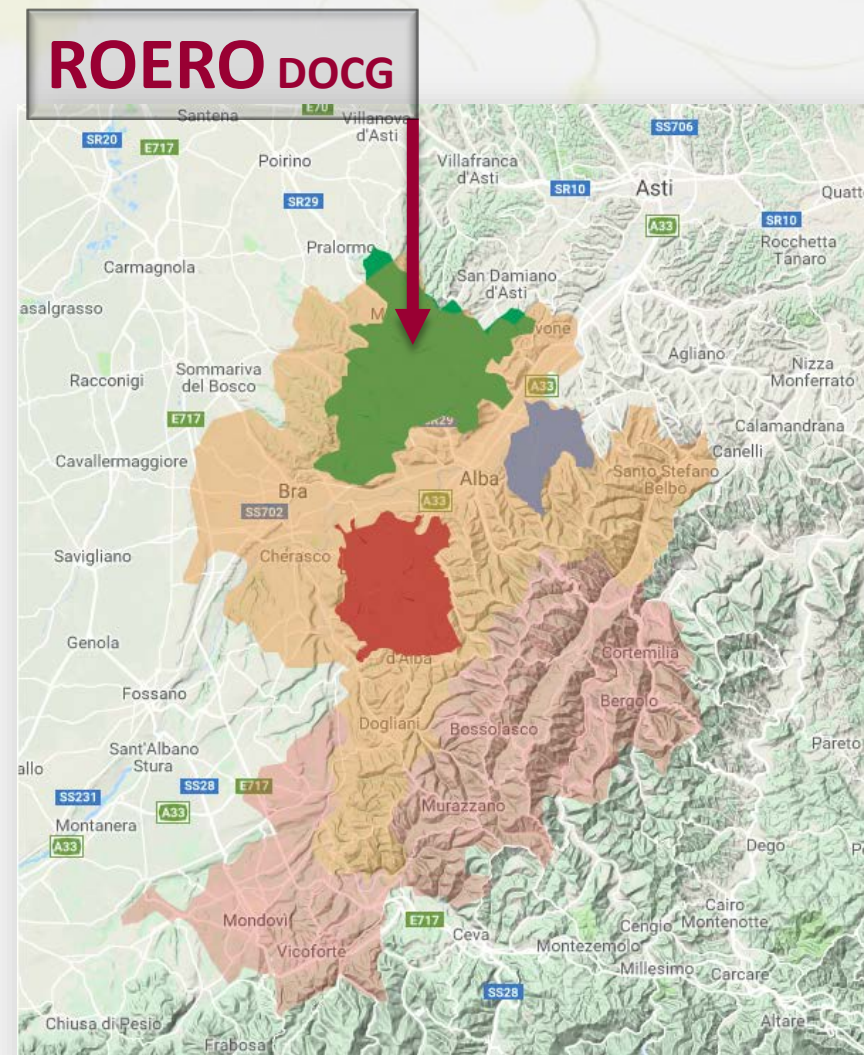


LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

ROERO ARNEIS DOCG

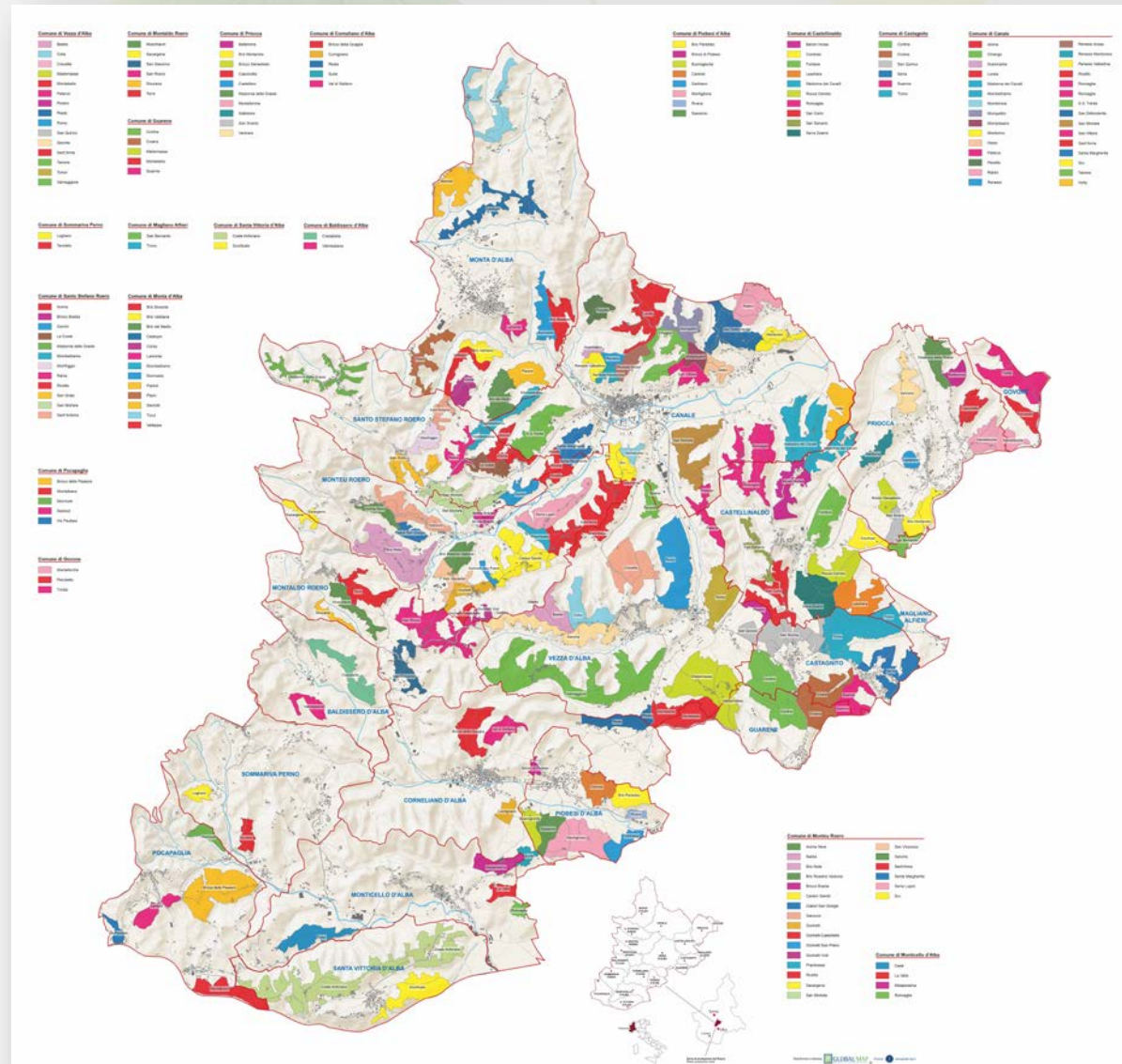
DOCG	VITIGNO	RESA MAX	TEMPO MINIMO DI AFFINAMENTO
ROERO ARNEIS	ARNEIS >95%	10 t/ha min. 3500 ceppi/ha	4 MESI
ROERO ARNEIS RISERVA			16 MESI
ROERO ARNEIS M.G.A.		10 t/ha min. 3500 ceppi/ha.	4 MESI
ROERO ARNEIS M.G.A. RISERVA		Uve da una singola M.G.A.	16 MESI

**NOTA: è consentina anche la tipologia
ROERO ARNEIS SPUMANTE DOCG**



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

ROERO E ARNEIS DOCG M.G.A.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



BAROLO E BARBARESCO DOCG

Il Barolo ed il Barbaresco nascono in una regione geografica che gode di una **posizione particolare**, con una **varietà di microclimi**, le uve Nebbiolo sviluppano un grande equilibrio tra struttura e bevibilità, profumi e sapidità.

Assieme alle condizioni climatiche, la **varietà dei suoli** formati su rocce sedimentarie di origine marina incide fortemente sullo stile dei questi vini. Suoli maggiormente calcarei e fertili danno origine a vini più morbidi, con intensi aromi di frutta, che maturano più rapidamente.

Dove il territorio è caratterizzato da un suolo sabbioso e più ricco in ferro, i vini risultano più robusti e intensi, ed evolvono più lentamente.

La zona del Barolo e del Barbaresco è quindi un **incredibile mosaico** di suoli e microclimi diversi, che danno origine ad un'infinità di variazioni in cui si intrecciano in armonia il paesaggio ed il lavoro dell'uomo.

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



BAROLO E BARBARESCO DOCG

Oltre alle caratteristiche del suoli e del clima, nella sua variabilità tra le diverse annate, anche gli **stili di vinificazione ed affinamento** di ogni produttore, che le interpreta al meglio, contribuiscono ad una capacità diversa di evoluzione nel tempo di questi vini.

Dalle espressioni più morbide e pronte alle beva, ad altre più austere che si esprimono in tempi più lunghi, ogni bottiglia si esprime nelle varie fasi della sua vita con unicità ed eleganza.

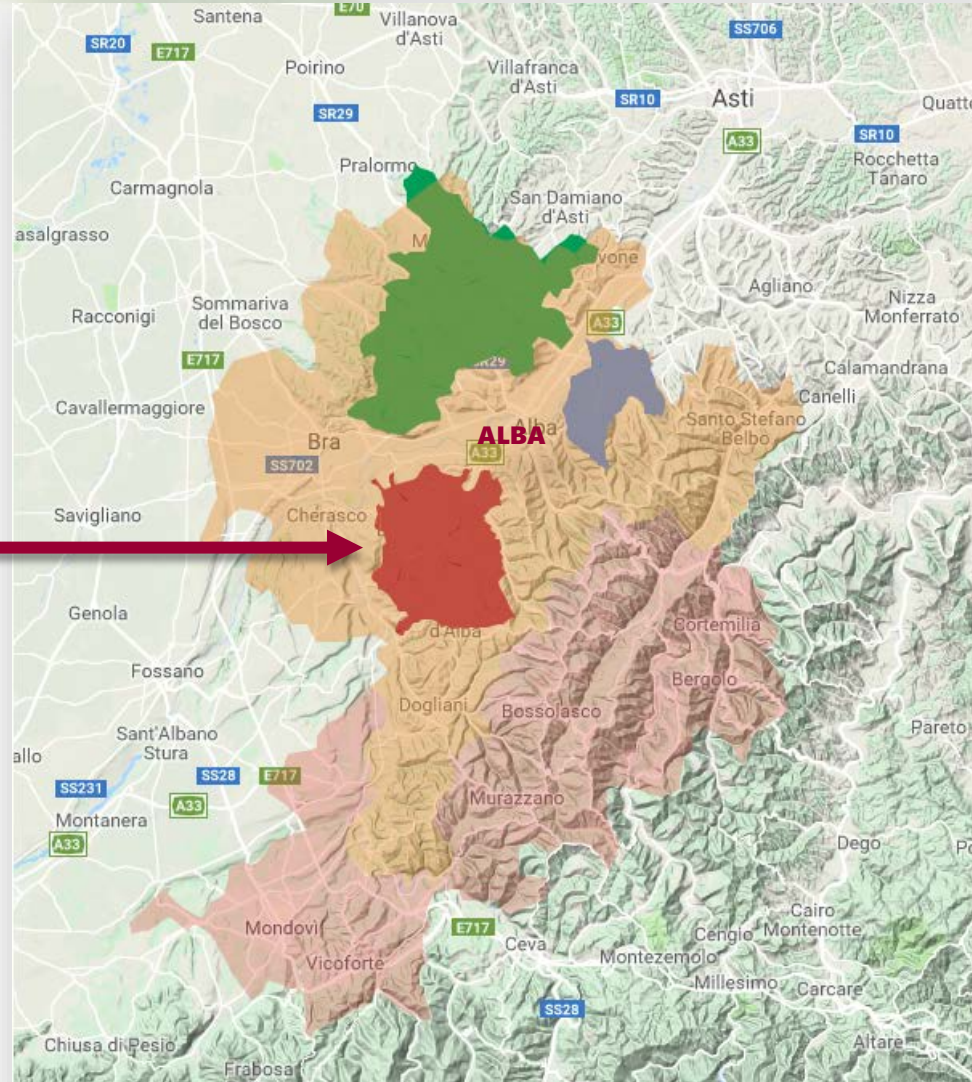
GLI ABBINAMENTI

- Sono vini complessi e di grande equilibrio, **in grado di esaltare** qualsiasi cibo.
- Se l'abbinamento classico è con i piatti dal gusto intenso, il vero segreto sta nello scegliere cibi sani e di qualità e nel lasciarsi guidare dal proprio gusto personale.
- Provate gli accostamenti più impensati, potreste rimanere piacevolmente sorpresi!

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BAROLO DOCG

BAROLO DOCG



BAROLO DOCG

- Il Barolo esprime al massimo **l'eleganza e la complessità** del Nebbiolo: “[...] tre nasi son quello che ci vuole per bere il Barolo”. (*Cesare Pavese*)
- Il colore è un brillante **rosso granato**.
- I profumi sono ampi, **floreali, fruttati e speziati**: frutti rossi, ciliegie, prugne sono presenti sia al naso che in bocca, insieme a petali di rosa, violette, vaniglia, noce moscata, pepe, cannella e, a volte note di cacao, liquirizia, tabacco e cuoio.
- Il bouquet è pieno ed avvolgente e **capace di evolvere** nel tempo con aromi terziari, senza perdere le sensazioni floreali e fruttate.
- La **struttura tannica, intensa ma equilibrata**, che Il Nebbiolo esprime in questo territorio è la principale caratteristica che definisce Il Barolo.

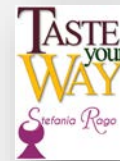
LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BAROLO DOCG

DOCG	VITIGNO	RESA MAX	TEMPO MINIMO DI AFFINAMENTO
BAROLO	NEBBIOLO 100%	8 t/ha min. 3500 ceppi/ha	38 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO
BAROLO RISERVA			62 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO
BAROLO M.G.A.		8 t/ha min. 3500 ceppi/ha.	38 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO
BAROLO M.G.A. RISERVA			62 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO
BAROLO VIGNA		7,2 t/ha min. 3500 ceppi/ha.	38 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO
BAROLO VIGNA RISERVA		Uve da una sola «vigna» all'interno di una MGA	62 MESI DI CUI ALMENO 18 IN LEGNO



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



BAROLO DOCG

- **Minimo alcol potenziale naturale:** 12,5 % (13 % se con menzione *vigna*)
- **Resa uva/vino massima:** 70 %, 56 hL/ha
- **Titolo alcolometrico effettivo minimo:** 13 % vol.
- **Acidità titolabile minima:** 5 g/L
- **Estratto netto minimo:** 22 g/L

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BAROLO"

Approvato DOC con	DPR 23.04.1966	G.U.146 - 15.6.1966
Approvato DOCG con	DPR 01.07.1980	GU 21 - 22.01.1981
Modificato con	DM 30.09.2010	GU 241 - 14.10.2010
Modificato con	DM 26.11.2010	GU 293- 16.12.2010 (S.O. n° 279)
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295- 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti Dop e Igp-Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Prodotti Dop e Igp Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.04.2015	(concernente correzione dei disciplinari) GU n. 97 del 28.04.2015 e pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Prodotti Dop e Igp- Vini DOP e IGP

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI BAROLO DOCG – MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

Dal 2010 la zona è suddivisa in 170 sottozone e 11 denominazioni comunali.

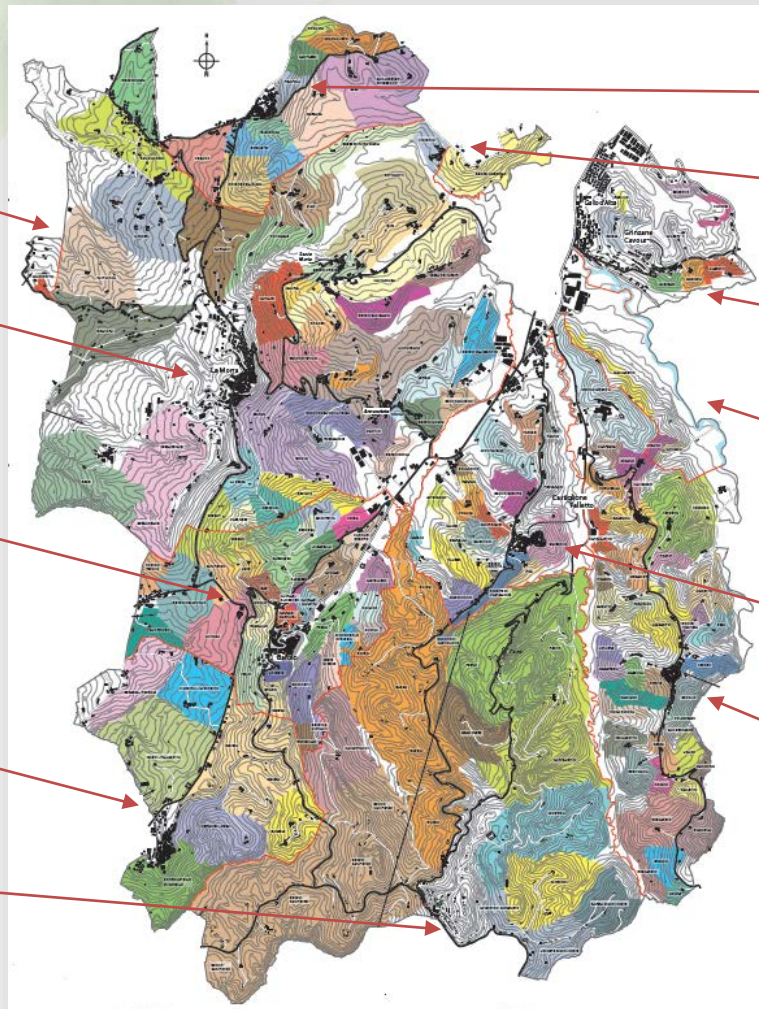
CHERASCO

LA MORRA

BAROLO

NOVELLO

MONFORTE D'ALBA



VERDUNO

RODDI

GRINZANE CAVOUR

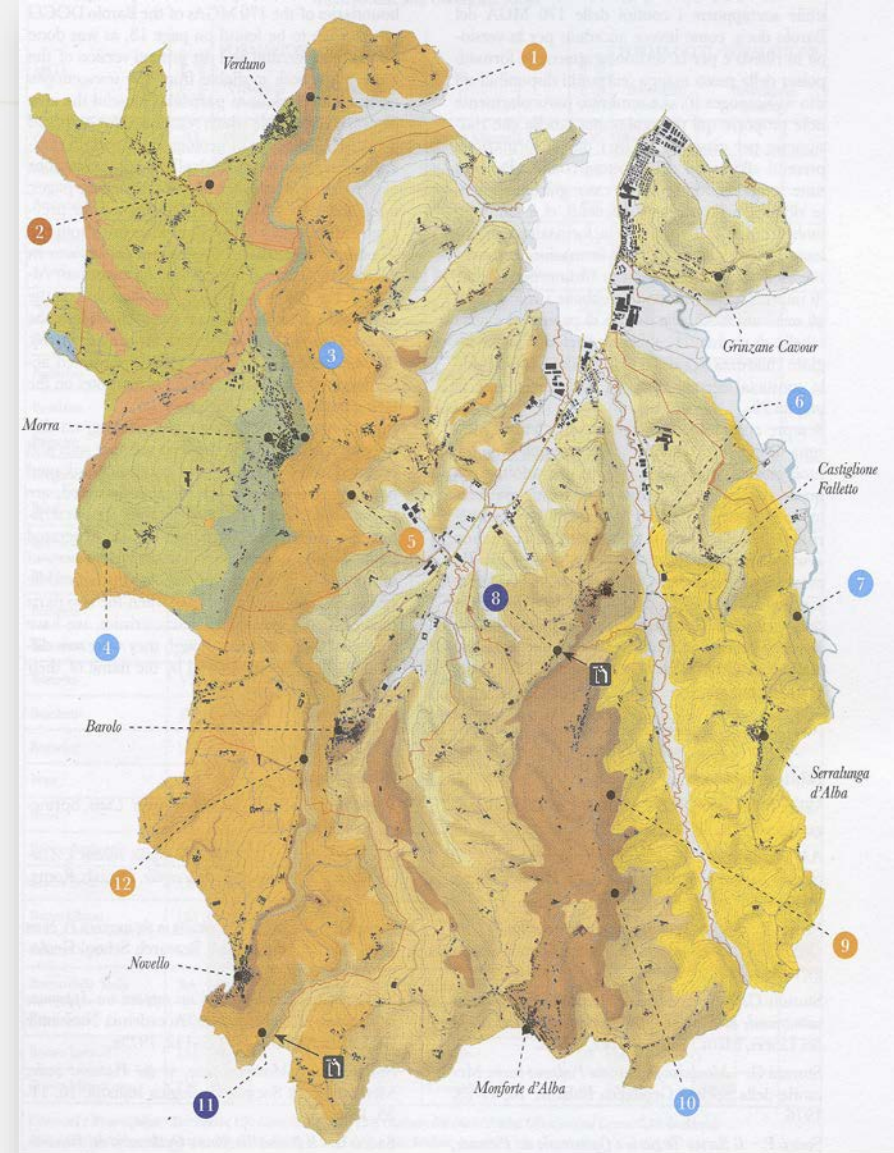
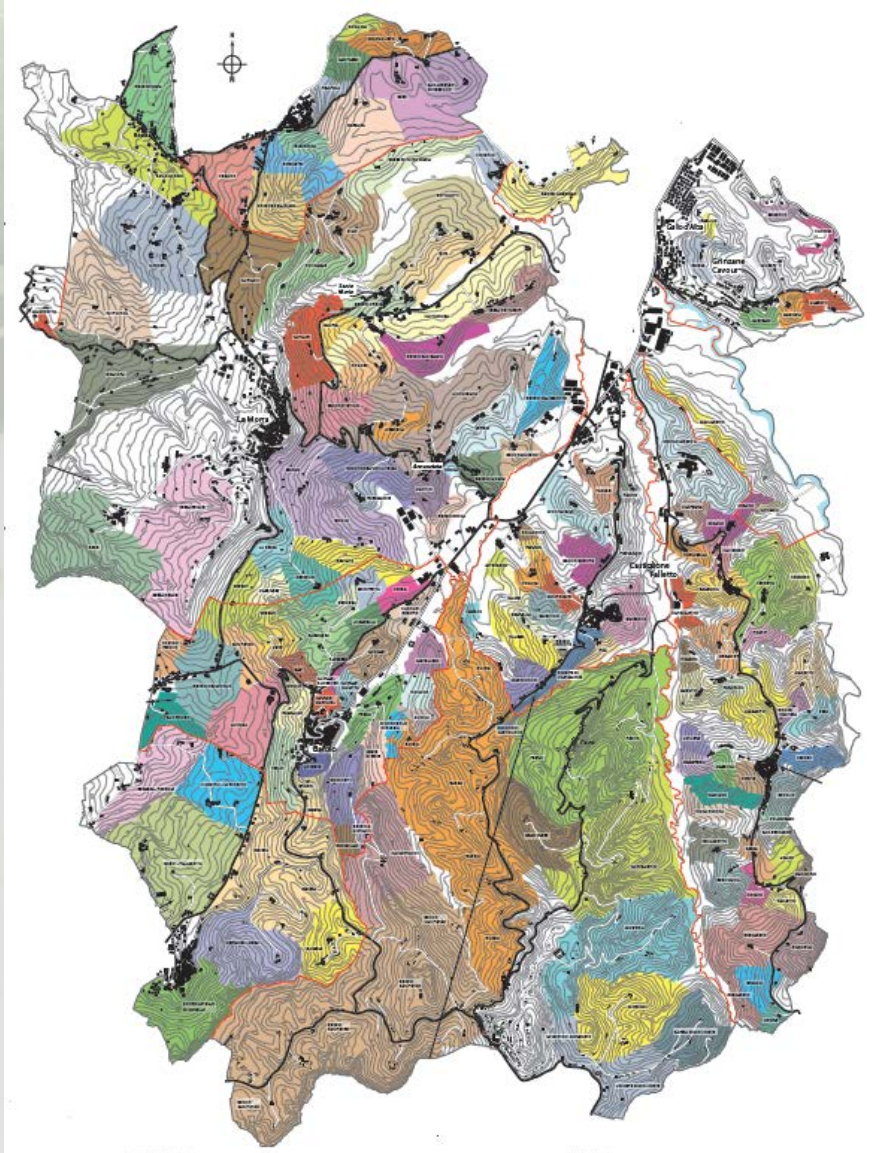
DIANO D'ALBA

CASTIGLIONE FALLETTO

SERRALUNGA D'ALBA

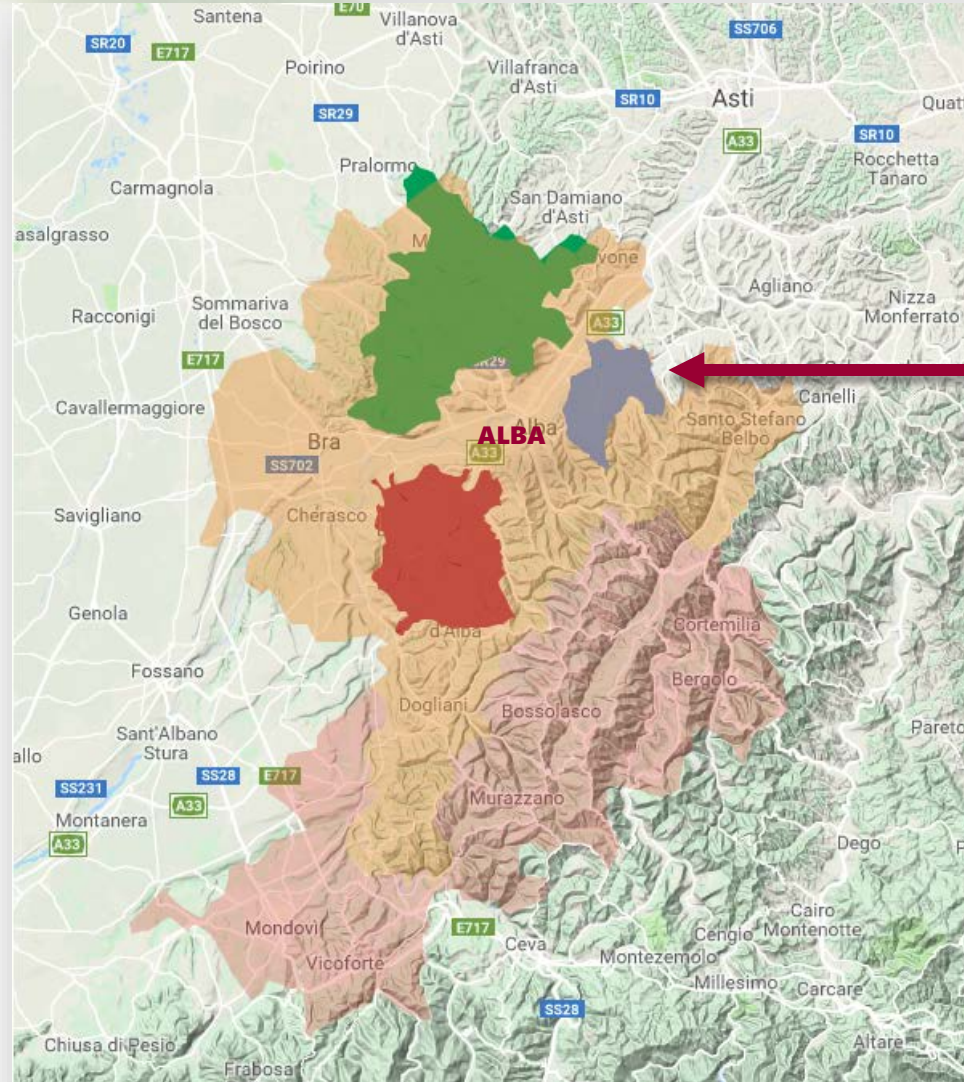
LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BAROLO M.G.A. E SUOLI



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBARESCO DOCG



BARBARESCO DOCG

BARBARESCO DOCG

- La zona prende il nome da “**Barbarica Silva**”, nome dato dai soldati romani ad una zona nei dintorni di Alba, popolata da popolazioni celto-liguri.
- Il **microclima più caldo ed umido** rispetto alla zona del Barolo, produce **grappoli che maturano precocemente ed in modo complete anche in annate più fresche**, ne consegue una ricchezza sia di zuccheri che di polifenoli, che danno un **bouquet delicato ed ampio** di note fruttate, floreali e speziate.
- I suoi **tannini più morbidi e setosi** si combinano perfettamente con un’**acidità ben bilanciata**, dando una sensazione generale di eleganza, la parola che forse meglio di tutte esprime le caratteristiche di questa nobile espressione del Nebbiolo.

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBARESCO DOCG

DOCG	VITIGNO	RESA MAX	TEMPO MINIMO DI AFFINAMENTO
BARBARESCO	NEBBIOLO 100%	8 t/ha min. 3500 ceppi/ha	26 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO
BARBARESCO RISERVA			50 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO
BARBARESCO M.G.A.		8 t/ha min. 3500 ceppi/ha. Uve da una singola M.G.A.	26 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO
BARBARESCO M.G.A. RISERVA			50 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO
BARBARESCO VIGNA		7,2 t/ha min. 3500 ceppi/ha. Uve da una sola «vigna» all'interno di una MGA	26 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO
BARBARESCO VIGNA RISERVA			50 MESI DI CUI ALMENO 9 IN LEGNO



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



BARBARESCO DOCG

- **Minimo alcol potenziale naturale: 12,5 %**
- **Resa uva/vino finale massima: 70%, 56 hL/ha**
- **Titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,5 % vol.**
- **Acidità titolabile minima: 4,5 g/L**
- **Estratto netto minimo: 22 g/L**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "BARBARESCO"

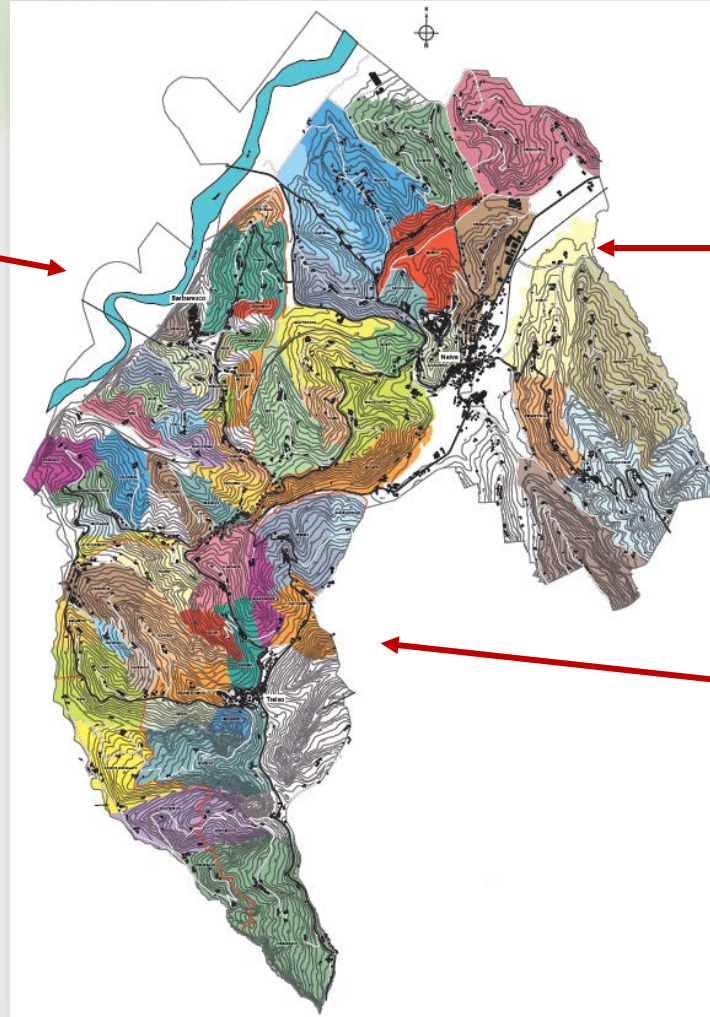
Approvato DOC con	DPR 23.04.1966	G.U.145-14.06.1966
Approvato DOCG con	DPR 03.10.1980	G.U. 242 - 03.09.1981
Modificato con	DM 21.02.2007	G.U. 51 - 02.03.2007
Modificato con	DM 16.04.2010	G.U. 95 - 24.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Sezione Prodotti Dop e Igp -Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.04.2015	(concernente correzione dei disciplinari) GU n. 97 del 28.04.2015 Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf -Sezione Prodotti Dop e Igp- Vini DOP e IGP

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

BARBARESCO DOCG – MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

Dal 2007 la zona è suddivisa in 66 sottozone

BARBARESCO



NEIVE

TREISO

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI



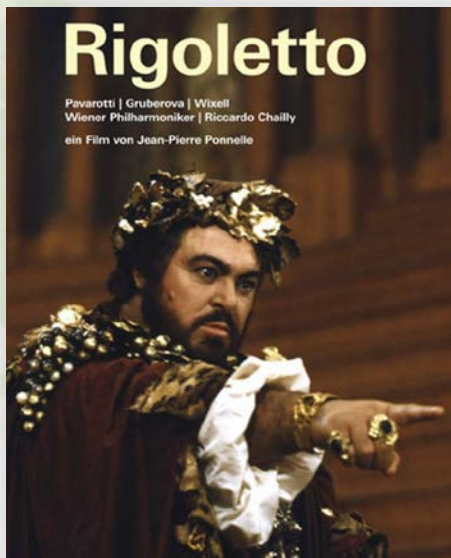
**GRANDI BIANCHI DEL MONFERRATO E
ALESSANDRINO**

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

MOSCATO D'ASTI DOCG e ASTI DOCG

«**Moscato bianco di Canelli**» vitigno **aromatico bianco**, caratteristici aromi fruttati e di muschio che lo rendono inconfondibile.

Conosciuto dagli antichi Romani come “Apianus” (uva delle api)



1597 - IL DUCA DI MANTOVA

Signore di Canelli, innamorati dei vini locali, si fece spedire barbatelle di Moscato di Canelli per le sue tenute.

1606 - G.B. CROCE

Descrive la tecnica di produzione del Moscato d'Asti: mosto filtrato con semplici filtra a manica.

LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

Coltivato da 4,000
famiglie
in 52 comuni

La zona di
produzione è quella
definita nel 1932

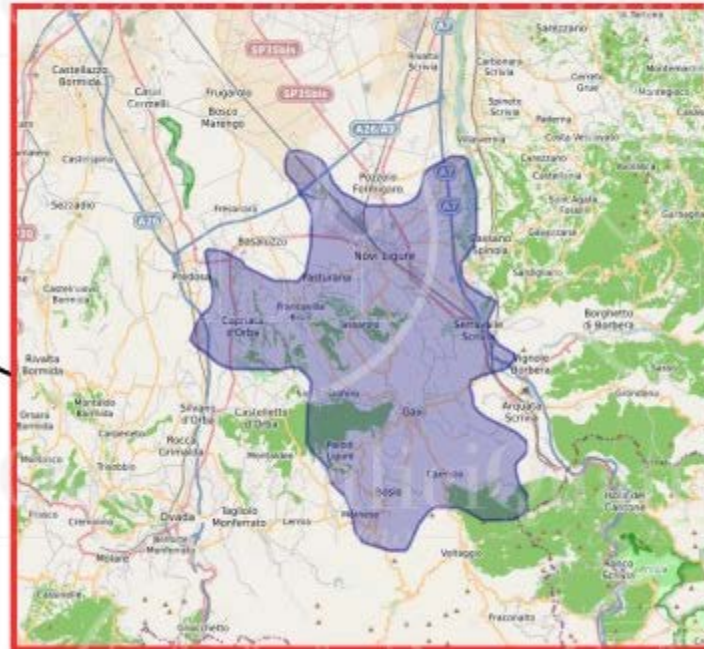


LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

CORTESE

Piemonte Cortese DOC

Gavi DOCG



CORTESE

Piemonte Cortese DOC, Gavi DOCG

La zona è posta in una fascia prevalentemente collinare, della parte meridionale della provincia di Alessandria, nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti marini antichi. Terre che mal si prestano all'utilizzo intensivo di altre colture agrarie ma idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

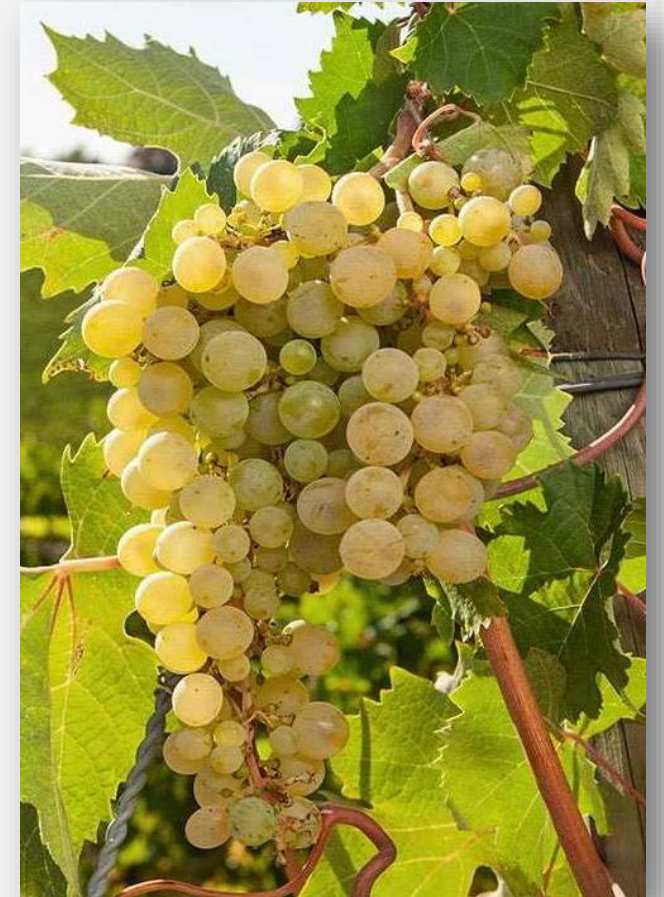
La zona del Gavi DOCG esprime peculiari condizioni pedoclimatiche che aumentano il fascino, ma anche la ricchezza di gusto e profumi dei vini.

Il Cortese è un vitigno di antico stanziamento nella zona, da cui deriva un ambientamento ed un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.

TIMORASSO

Derthona DOC (in precedenza Colli Tortonesi Timorasso DOC)

- Vitigno autoctono della provincia di Alessandria, a bacca bianca, coltivato essenzialmente nelle Valli Curone, Grue, Osona e in Val Borbera, in un 'area dove la vite trova un valido "habitat" grazie al terreno, al lungo soleggiamento e alla posizione al riparo dei venti.
- La produzione è assai limitata, ma di alta qualità. Il vino che se ne ricava, di buona struttura, appartiene all'ultima generazione dei "bianchi" della provincia di Alessandria, nonostante le sue origini antiche.
- Il vino è bianco asciutto, corposo e più alcolico del Cortese, adatto all' invecchiamento.



LANGHE ROERO MONFERRATO PRINCIPALI DENOMINAZIONI

TIMORASSO

La coltura del Timorasso interessava un tempo un vasto territorio dell'Alessandrino, dal Novese al Tortonese, e si spingeva fino a Voghera in provincia di Pavia, mentre attualmente è un vitigno autorizzato in provincia di Asti e Alessandria e provvisoriamente in provincia di Cuneo.



ALTA LANGA DOCG



ALTA LANGA DOCG

Una denominazione dalla **produzione contenuta**, DOCG dal 2011, ma con una **storia molto lunga**: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento, nelle **"Cattedrali Sotterranee"** oggi riconosciute **Patrimonio dell'Umanità Unesco**.

- È fatto di uve **Pinot Nero e Chardonnay**, in purezza o insieme in percentuale variabile;
- I vigneti in cui le uve sono coltivate devono essere approvati dal Consorzio ed utilizzati solo per produrre questa tipologia di vini.
- Può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti: il disciplinare prevede **almeno 30 mesi**.
- È **esclusivamente millesimato**, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia.

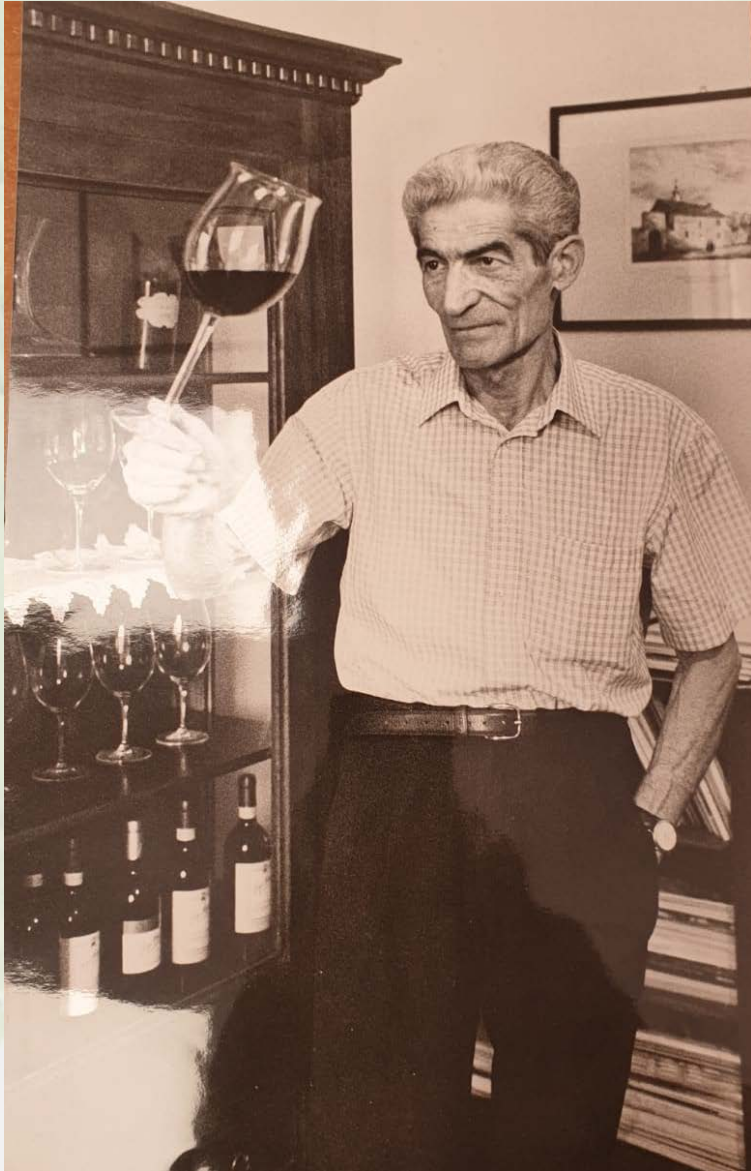
**LE PICCOLE STORIE
CHE FANNO GRANDE
LA STORIA DEL VINO**

Gigi Rono



ENRICO
DRUETTO

Gigi Rosso



ENRICO DRUETTO





Grazie per l'attenzione!

Stefania Rago, Sandro Minella

stefania.rago@ecloud.com
s.minella@gmail.com