



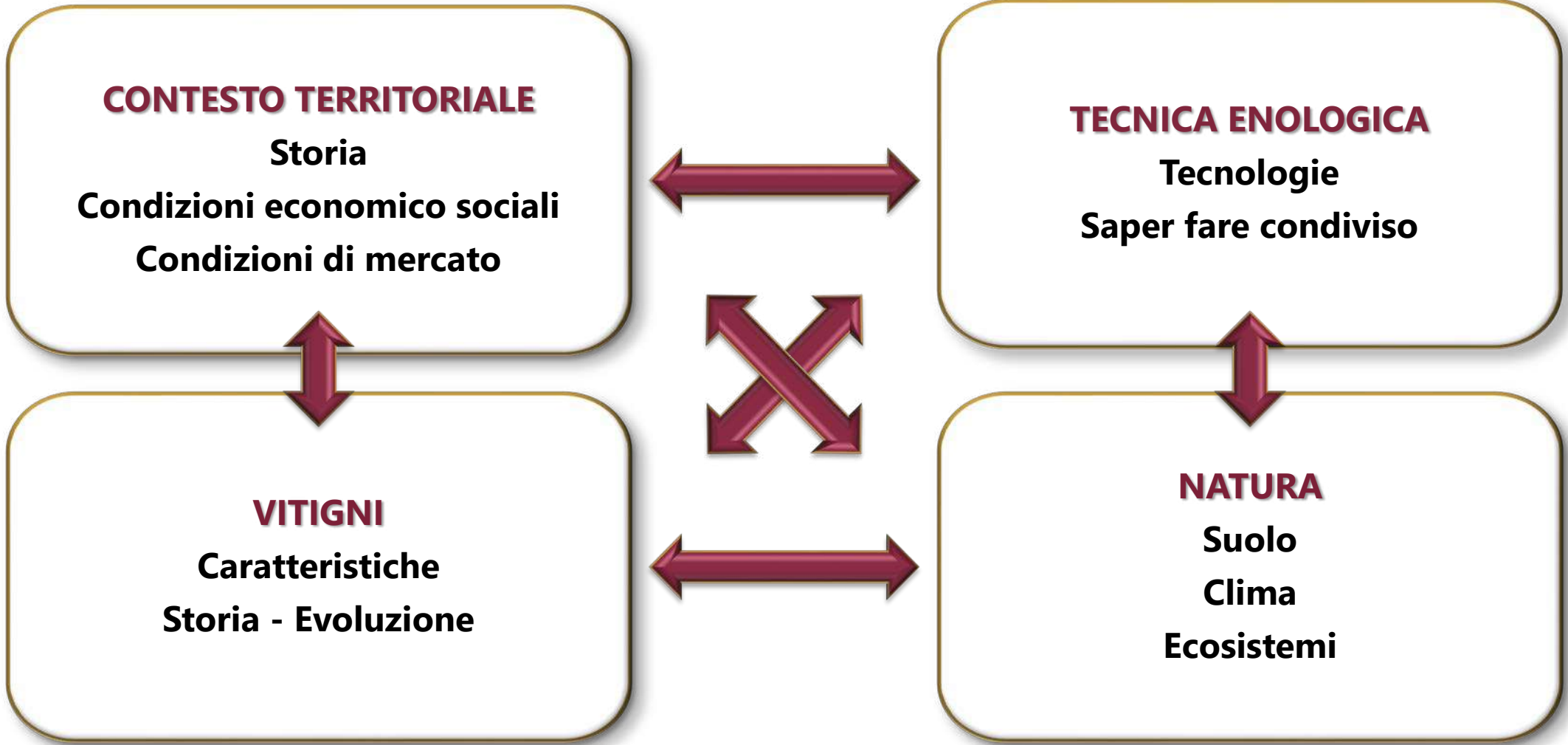
LA CULTURA DEL VINO IN PIEMONTE Storia di un territorio

18 gennaio 2021 ore 21.00
28 gennaio 2021 ore 21.00

Stefania Rago
Sandro Minella

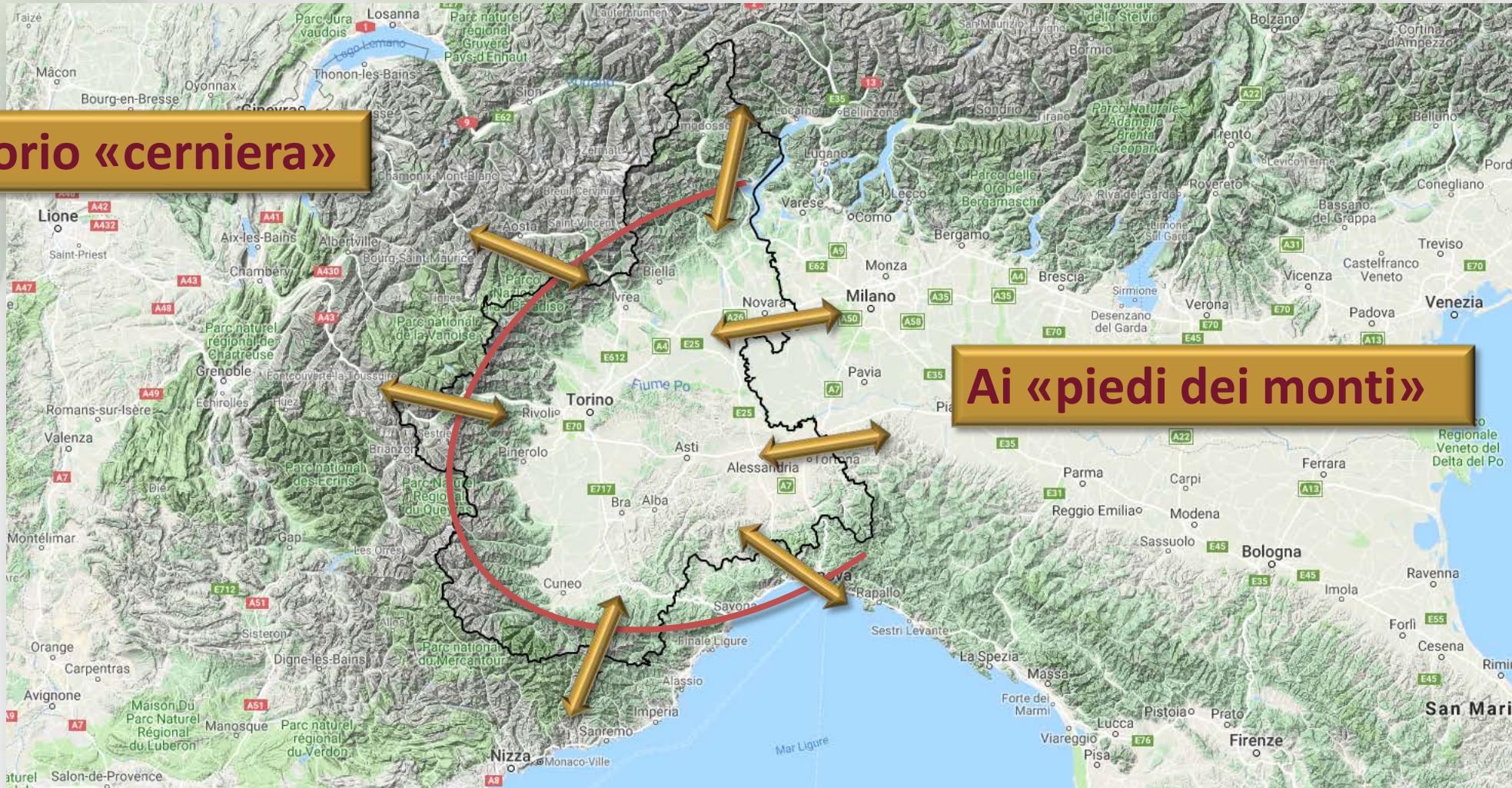
18 GENNAIO 2021 – NORD PIEMONTE

- **INQUADRAMENTO STORICO / GEOGRAFICO**
- **PANORAMICA DEI VITIGNI E DENOMINAZIONI D'ORIGINE**
- **LE PICCOLE STORIE CHE FANNO GRANDE LA STORIA DEL VINO**

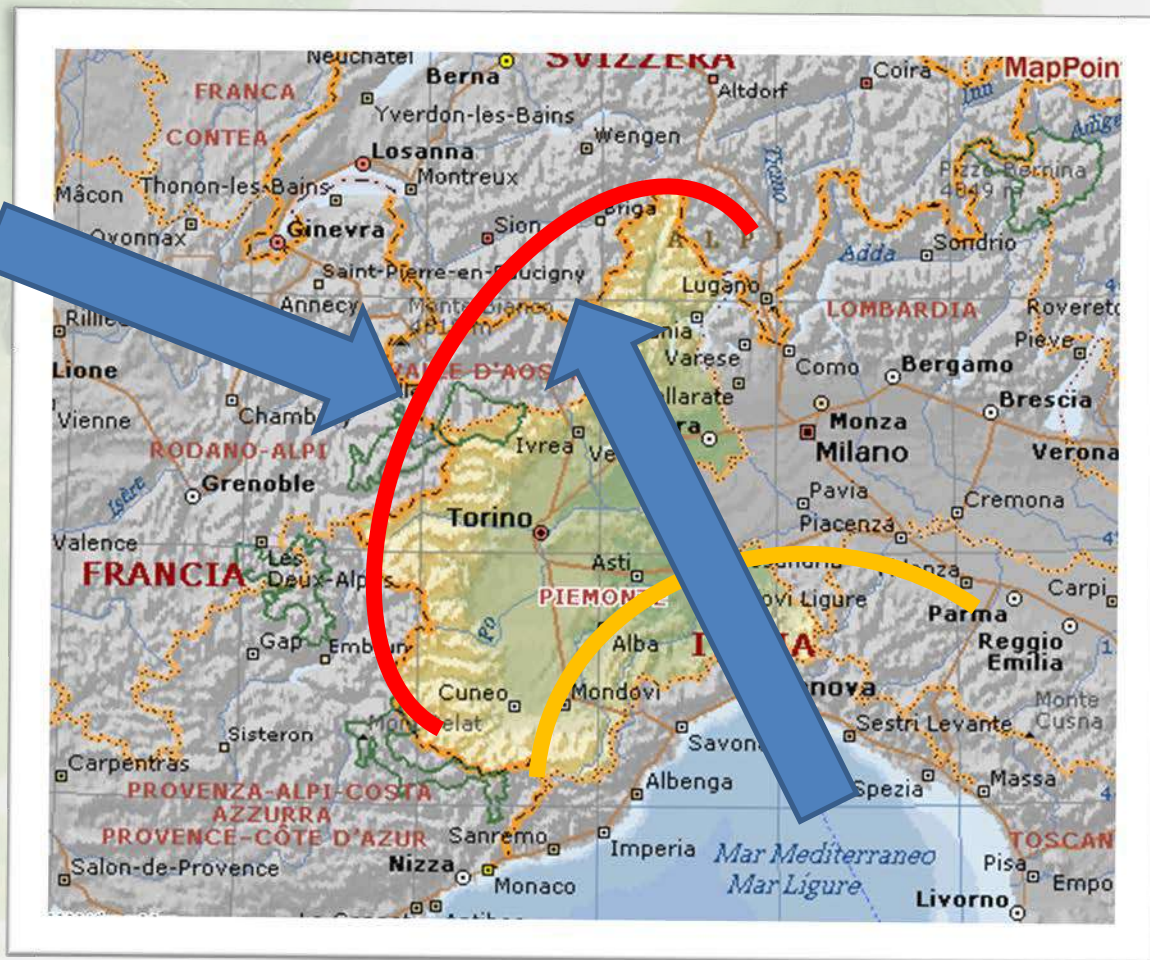


INQUADRAMENTO STORICO / GEOGRAFICO

Territorio «cerniera»

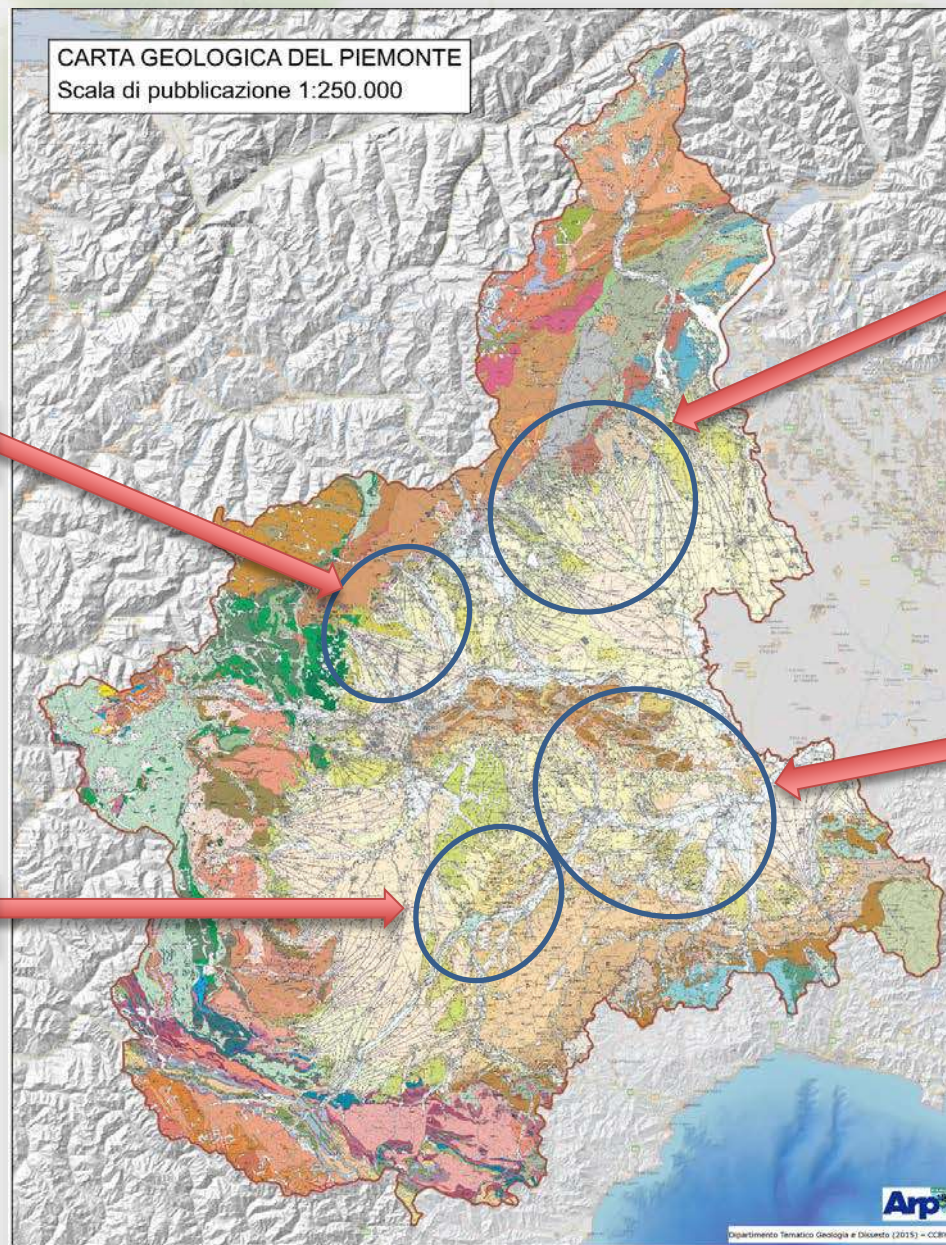


Ai «piedi dei monti»



Gli Appennini e le Alpi formano una barriera ai venti umidi provenienti da Atlantico e Mediterraneo, creando differenti zone climatiche.

PIEMONTE – GEOLOGIA E ZONE VITICOLE



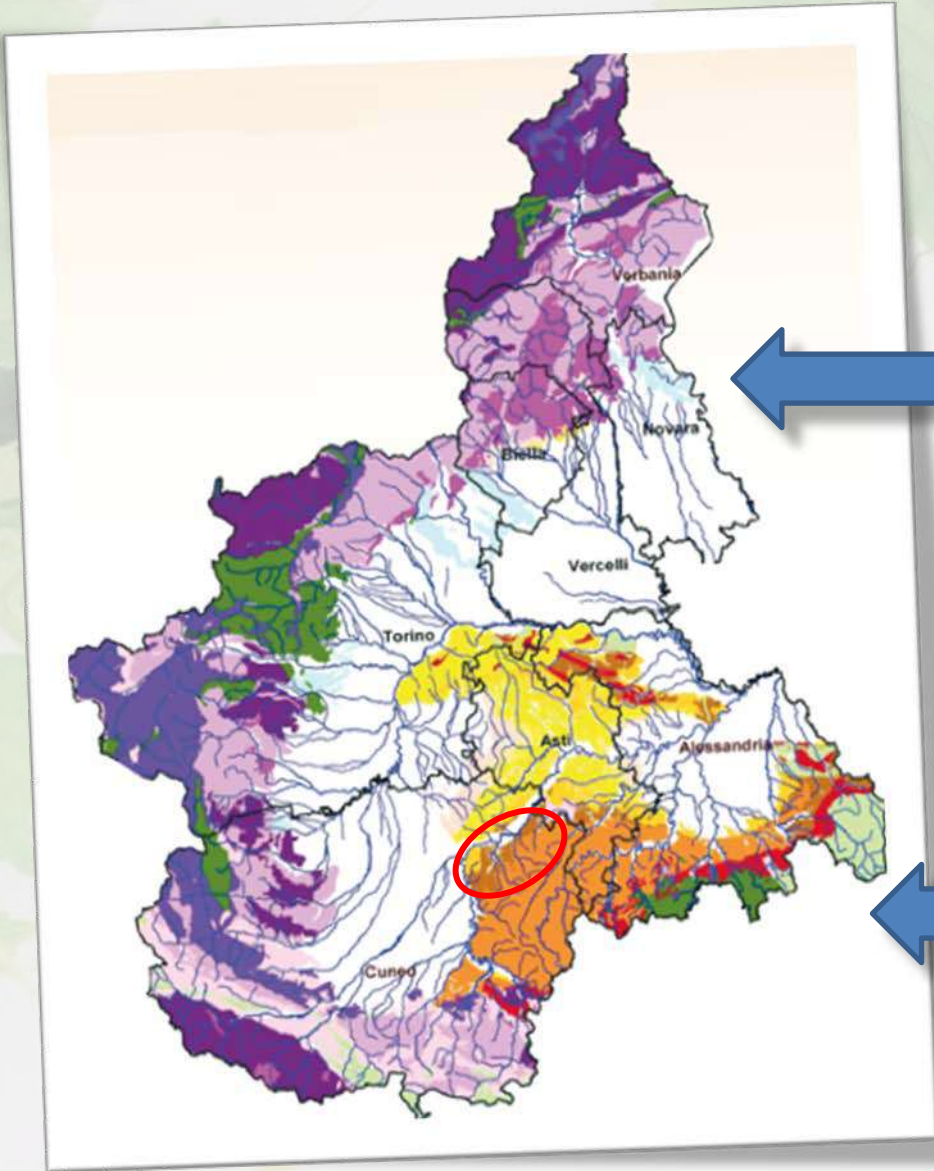
CANAVESE

ALTO PIEMONTE

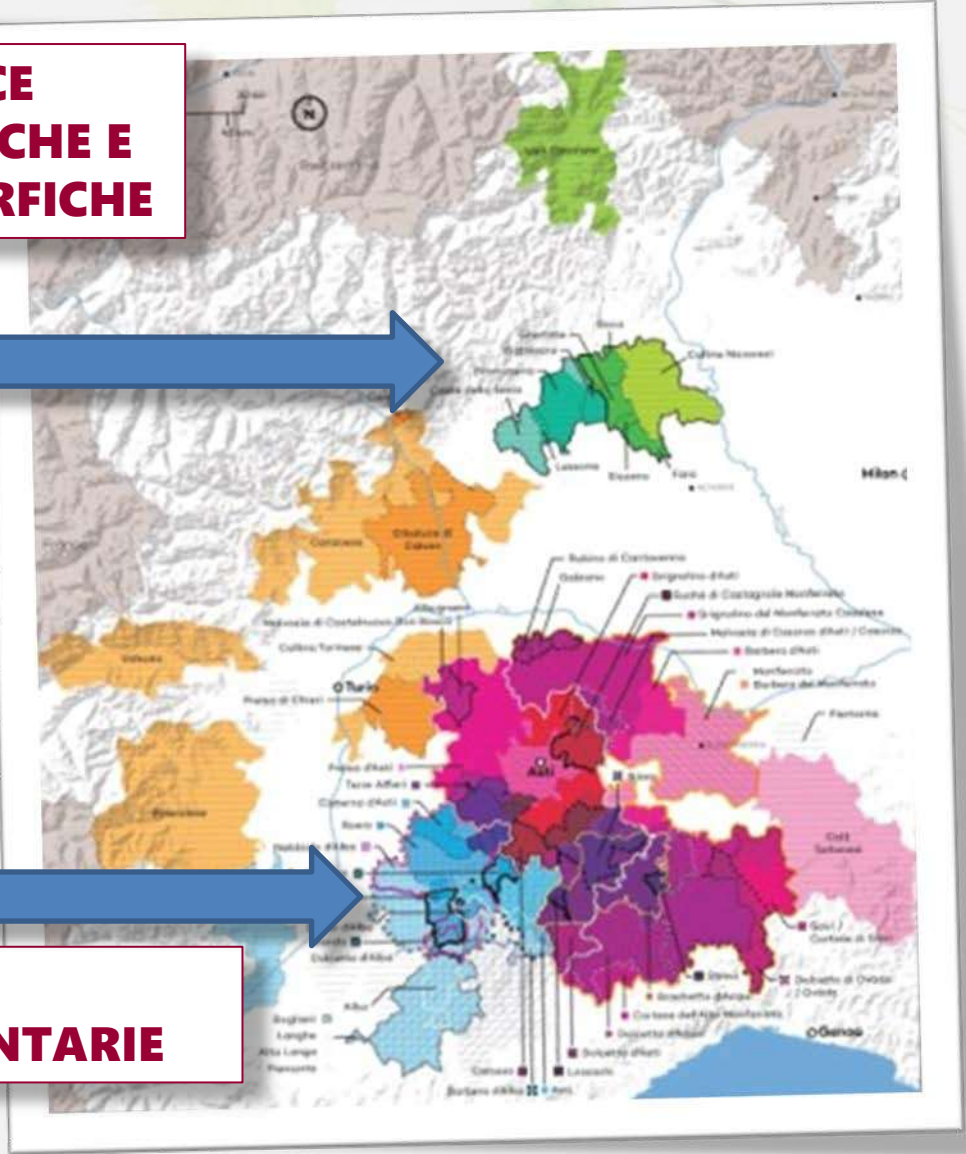
LANGHE ROERO

MONFERRATO

PIEMONTE – GEOLOGIA E ZONE VITICOLE

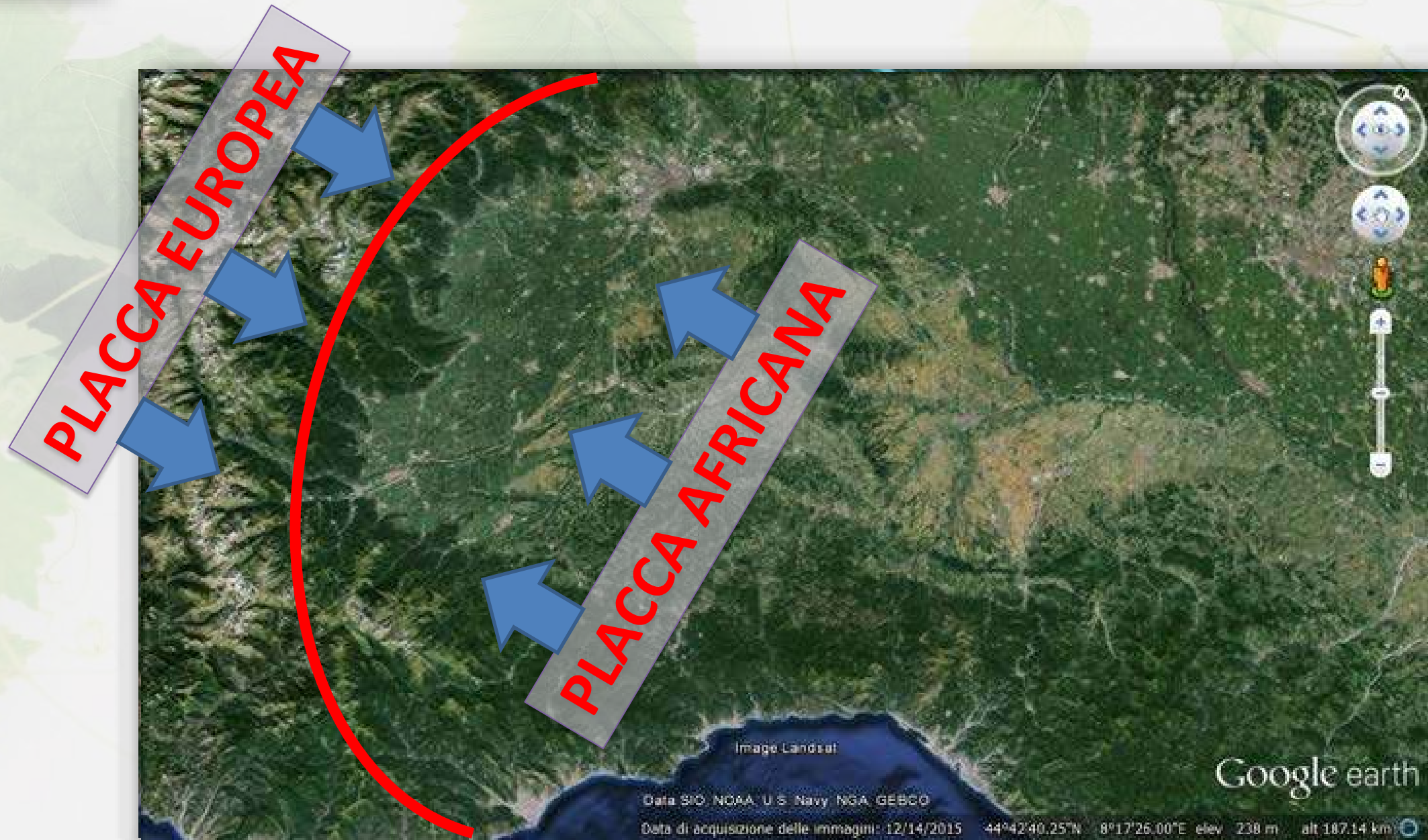


**ROCCE
VULCANICHE E
METAMORFICHE**



**ROCCE
SEDIMENTARIE**

IL BACINO TERZIARIO PIEMONTESE

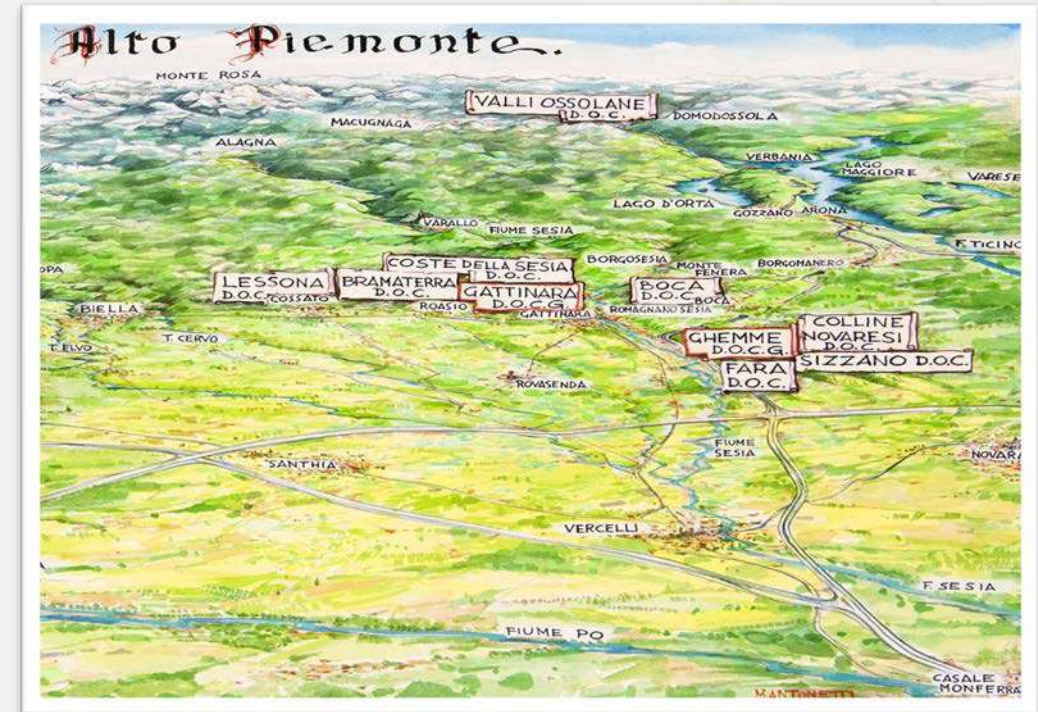


I VINI DELL'ALTO PIEMONTE



L'Alto Piemonte è il territorio della regione compreso tra le provincie di **Biella, Vercelli, Novara e Verbano-Cusio-Ossola**.

Incastonato fra la **pianura** padana, come confine meridionale, e le Alpi Pennine e Lepontine, come confine settentrionale delimitato ad est dal **Lago Maggiore** e ad ovest dal massiccio del **Monte Rosa**.



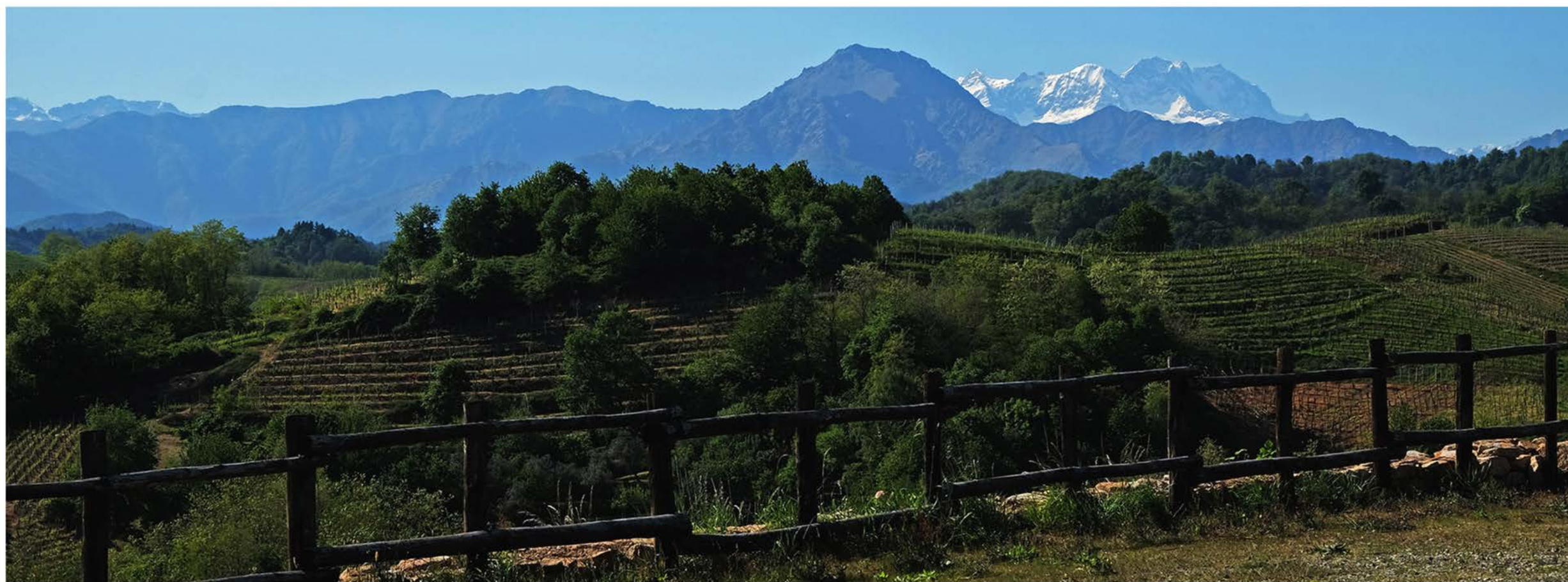
I vigneti incastonati in un contesto geologico unico godono di un **clima privilegiato**, protetto dai ghiacci in inverno e rinfrescato dai venti di montagna in estate, favorendo lo **sviluppo dei profili aromatici** dei vini.

Non da ultimo, il vitigno Nebbiolo contribuisce a enfatizzare la varietà del territorio, perché è un fedele riproduttore delle caratteristiche della zona che lo ospita e del microclima in cui cresce.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – FATTORI NATURALI

Le esposizioni soleggiate rivolte prevalentemente a sud, il clima fresco ma temperato e le notevoli escursioni termiche, garantiscono la produzione di uve di grande qualità.



I suoli sono poco profondi, poveri di materiale organico, ricchi di scheletro, con sabbie e ghiaie generate dal disfacimento di rocce di porfido rosa, che poggiano su un substrato di porfidi e graniti.

Il terreno ha un acidità elevatissima e una grandissima presenza di minerali, tra cui il potassio, il ferro e il manganese, il pH medio di questi terreni è 4,4, mentre a Barolo è 7,8. Completamente diversi.

La zona si trova in prossimità dell'enorme caldera dell'antichissimo **supervulcano** fossile del Sesia.

I SUOLI



IL SUPERVULCANO DELLA VALSESIA

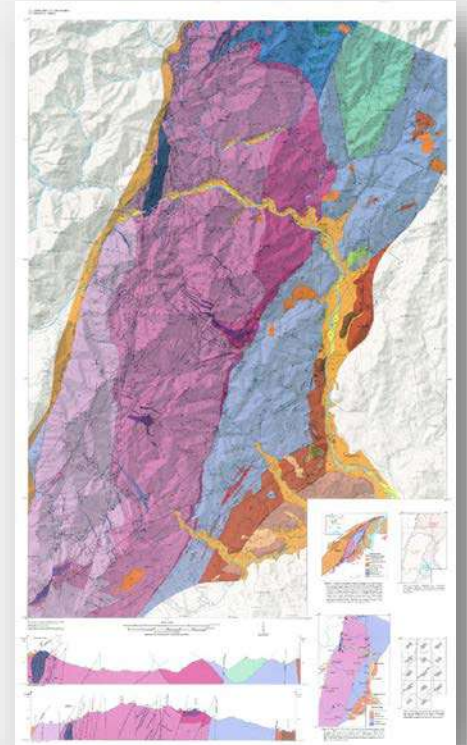
Il **supervulcano** valesesiano ha un diametro di circa 15 km ed è situato tra Varallo e Borgosesia.

Circa 290 milioni di anni fa vi fu una notevole produzione di magma basaltico a causa di una anomala fusione del mantello, in seguito questo magma risalì fino agli strati più profondi della crosta, iniziando a scioglierne le rocce e inglobandola.

Il risultato fu un magma ibrido tra materiale del mantello e della crosta.

Successivamente in profondità il magma iniziava a cristallizzare, mentre più in superficie i componenti della crosta diedero il via all'attività effusiva.

Circa 280 milioni di anni fa vi fu un'eruzione di proporzioni enormi e il conseguente crollo della camera magmatica.



SUOLI SU ROCCE VULCANICHE, PORFIDI



I sec. D.C. **COLUMELLA**

Furono i **Romani** a portare in questi territori anche la coltivazione della vite.

Il **Nebbiolo** viene descritto dall'autore Lucius Giunius Columella, nel suo *De Re Rustica*, come «grappoli di uva nera che danno vino da località fredde».



IV – VI Sec. d.C. **COPPA (DIATRETA) TRIVULZIO E BROCCA DELLA BUCCINA**

Due testimonianze di altissimo artigianato, segno di una cultura ed una economia vitivinicola di alta qualità nel Nord Piemonte.



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**».



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.



L'attività vitivinicola si consolida in epoca medievale e si esalta tra il 1400 e il 1500, grazie all'opera di **Mercurino Arborio**. Illustre personaggio, nato a Gattinara nel 1465, si avviò verso la carriera diplomatica, ricoprendo, man mano, incarichi sempre più importanti.

Fu nominato presidente del Parlamento di Borgogna, Ambasciatore dell'imperatore Massimiliano presso la corte di Francia, Consigliere e Gran Cancelliere dei Regni di Spagna e dell'Impero di Carlo V. Infine Papa Clemente VII lo nomina Cardinale.

In questa sua lunga e influente attività **fece conoscere e apprezzare il vino di Gattinara** nelle principali corti europee. Del resto era anche un appassionato ed esperto di vitivinicoltura; nei suoi possedimenti terrieri, che si estendevano anche nel Monferrato, si produceva ottimo vino.

Favorì la **conoscenza e lo sviluppo di nuove tecniche nella coltivazione dei vigneti e nella enologia**. Si dice anche che sarebbe stato proprio lui a portare nella zona di Gattinara il vitigno Nebbiolo o Spanna.



Nell'ottobre del 1870 il Ministro delle finanze del Regno d'Italia **Quintino Sella** festeggia, un mese dopo la breccia di Porta Pia e la presa della città di Roma, il primo governo dell'unità nazionale. Per l'occasione decide di brindare con una bottiglia di Lessona delle sue tenute di famiglia.

Da allora, il **Lessona diventa il vino dell'Unità d'Italia.**



A Gattinara, nel 1872 venne istituita la stazione sperimentale viticola-enologica.

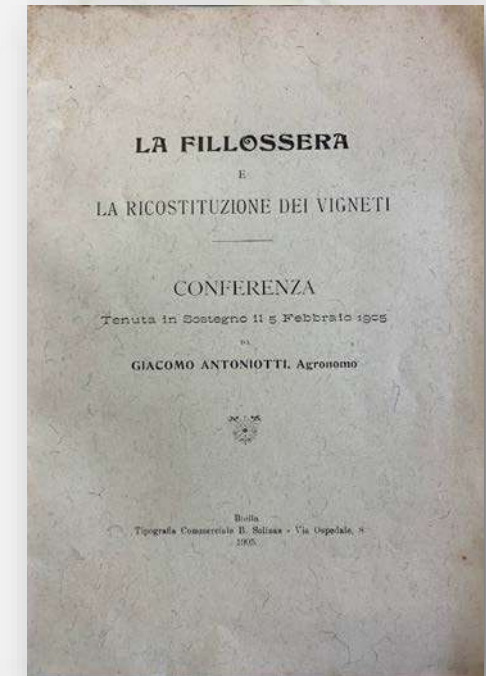
Nel 1908 si costituì la cantina sociale di Gattinara, una delle prime in Italia, tuttora in attività.

Verso la **fine dell'ottocento** l'Alto Piemonte era un'importante zona di produzione del Nebbiolo, **40.000 ettari di vigneti** che si estendevano a perdita d'occhio, ogni colle era rivestito di vigne.

Ma a fine del 1800
l'area viene devastata dalla **fillossera**.

Nel **1905 una terribile grandinata** distrugge gran parte dei vigneti, causando un venir meno delle risorse più preziose del territorio, fatto che da subito determina flussi inarrestabili di emigrazione, soprattutto verso il Nuovo Mondo.

A peggiorare le cose l'Alto Piemonte è stato praticamente abbandonato **dopo la II Guerra Mondiale** per occuparsi nella fiorente manifattura tessile e metalmeccanica che ha portato un **esodo di massa** dalle campagne.



VITICOLTURA STORICA NELLA ZONA DI BOCA

1916



1992



VITICOLTURA STORICA NELLA ZONA DI BRAMATERRA



*la Bramaterra
vino del Piemonte*

Panorama "CASA DEL BOSCO" e Cimitero di Castelletto Villa

Nei primi giorni di Settembre dell'anno 1900 l'allora Patriarca di Venezia, Cardinale Giuseppe Sarto, accompagnato dal Vescovo di Novara, Monsignor Pulciano, venuto in carrozza a visitare il Santuario di Boca, si fermò al ritorno nella casa parrocchiale dove il giovane Parroco sturò per gli ospiti alcune bottiglie di ottimo vino che teneva per le grandi occasioni.

Monsignor Pulciano, dopo il primo assaggio, disse soddisfatto:
«Eminenza, questo e' veramente vino da Cardinali»

Ma venne subito la risposta del Patriarca: «Eccellenza, mi perdoni, ma io non sono del suo parere, questo non e' vino da Cardinale, ma vino da Papa».

La sua frase scherzosa fu profetica: il 4 Agosto 1903 egli fu nominato Papa, con il nome di Pio X.

Se **oggi** si pensa al nord Piemonte, viene in mente una **Cenerentola**, una piccola costellazione di nomi poco noti, difficili da individuare sulla carta geografica, in cui si fa il "Nebbiolo di montagna, quello meno potente del Barolo"... e non si sa molto di più.

Eppure qui, **un secolo fa**, ai piedi del Monte Rosa c'erano **più ettari vitati di quanti ce ne siano oggi in tutto il Piemonte**.

Negli ultimi due decenni l'Alto Piemonte ha vissuto una rinascita, i giovani di queste zone stanno tornando a coltivare le vigne con entusiasmo e nuovi progetti.

Dal 1999, il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** tutela, valorizza e promuove l'immagine di questi vini e ne diffonde la conoscenza.

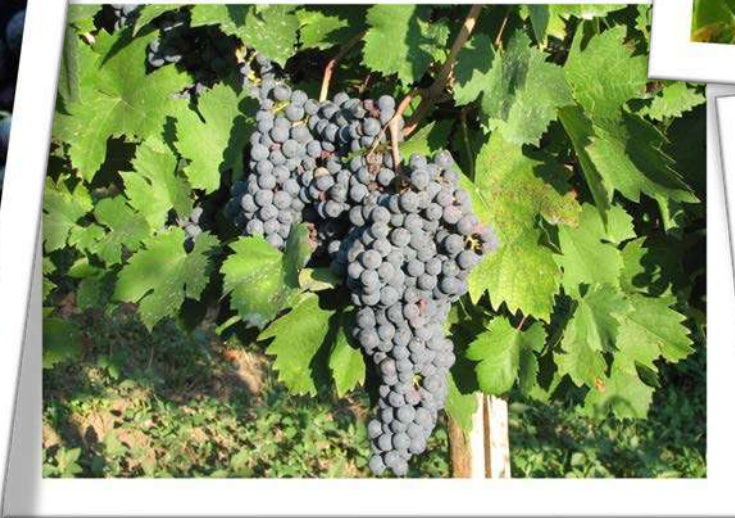


“Simply put, the wines of Alto Piemonte
have never been more compelling
than they are today.”

(Antonio Galloni)

PANORAMICA DEI VITIGNI TIPICI

I VITIGNI TIPICI DELL'ALTO PIEMONTE



Coltivare “alla Maggiorina”

Il nome deriva dal tradizionale sistema di impianto esistente da secoli.

Questo sistema venne perfezionato dal architetto Antonelli, nato a Maggiora,

La tecnica era realizzata piantando 3 o 4 viti molto vicine, al centro di un quadrato di circa 4 metri per lato. I lunghi tralci si allungavano verso i punti cardinali.

Spesso nello stesso quadrato convivono diverse varietà: Nebbiolo Vespolina, Uva Rara e Croatina. Una compresenza tipica del territorio.

svantaggi: costo di lavorazione e impossibilità di utilizzare macchine Agricole.

Vantaggio sul ciclo biologico della vite, infatti il ceppo centrale riesce a bilanciare il nutrimento del terreno al grappolo in modo uniforme ed efficace, consentendo un ottima maturazione delle uve. Inoltre la circolazione d'aria permette di prevenire il formarsi di muffe.

Non ha grande diffusione, ma regala un grande fascino al territorio dell'Alto Piemonte. Si trova ancora oggi a Boca e Maggiora.



I VITIGNI TIPICI DELL'ALTO PIEMONTE

NEBBIOLO / SPANNA / PRUNENT...



NEBBIOLO / SPANNA / PRUNENT...

- Il più *aristocratico* dei vitigni italiani, garanzia di grandi vini, è considerato uno dei vitigni di maggior pregio, adatto per vini da invecchiamento di altissima qualità.
- Nell'Alto Piemonte il nebbiolo ha origini antichissime, i vini prodotti in questo territorio sono unici, grazie alla peculiarità del terreno, all'altitudine e al clima.
- Il nebbiolo ha un ciclo vegetativo molto lungo, è tra i primi a fiorire ed è l'ultima varietà ad essere vendemmiata.
- Il termine **nebbiolo** pare derivare da "nebbia", non è chiaro se per l'aspetto dell'acino, appannato (annebbiato) da abbondante pruina, o se dovuto alla maturazione tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali.

I VITIGNI TIPICI DELL'ALTO PIEMONTE

NEBBIOLO / SPANNA / PRUNENT...

Da dove arriverebbe il nome “Spanna”?

Varie ipotesi (Spagna, l’uva “Spionia” citata da Plinio....) senza prove.

Secondo la più accreditata, si tratterebbe di un sistema di allevamento della vite, “altinus spanis”, secondo un documento del 1350, cioè “tenuti a spanna”.

Questo prevedeva la piantumazione delle barbatelle ad una certa distanza l’una dall’altra, con sostegni artificiali, a ramo secco, e non abbinando la vite con alberi (alteno).

La coltivazione “a spanna” era indicata per vini di qualità, mentre le alberate davano frutti di diversa maturazione e dunque vini più acerbi, aspri.

VESPOLINA



VESPOLINA

- Vitigno da sempre presente sulle colline novaresi. L'origine del nome pare debba attribuirsi alla predilezione delle vespe per i suoi acini molto dolci.
- Utilizzata per dare colore, note speziate e intensi sentori floreali nell'assemblaggio con il nebbiolo, ma viene vinificato anche in purezza, con diversi risultati in base alle scelte del produttore, può essere un vino facile e di pronta beva, ma anche ricco e speziato con note di affinamento.
- Già dal secolo XVIII viene coltivata in Alto Piemonte (province di Novara, Vercelli e Biella), dove è vinificata anche in purezza nelle due denominazioni di zona (Coste della Sesia e Colline Novaresi), ed entra nell'uvaggio delle DOC Lessona, Bramaterra, Boca, Fara e Sizzano e delle DOCG Gattinara e Ghemme.

UVA RARA

RARA =
GRAPPOLI SPARGOLI
(RADI)



UVA RARA

- Vitigno molto diffuso in passato per produrre vini semplici e di pronta beva, conosciuto anche come Bonarda.
- Da sempre considerata eccellente uva da mensa (e da serbo) per l'elevato contenuto zuccherino e la moderata acidità, raramente l'Uva Rara in Piemonte viene vinificata in purezza, bensì in unione con altre uve locali, conferendo al vino un colore dai riflessi violacei, un profumo particolare e, pur in assenza di tannicità, un retrogusto amarognolo tipico.

CROATINA



CROATINA

- La croatina è un tipo di vitigno autoctono, molto diffusa nell'oltrepò Pavese e nel Tortonese.
- Rientra nell'uvaggio del Bramaterra e a volte viene vinificato in purezza nelle Colline Novaresi e Coste della Sesia, da vini semplici con un tocco fruttato con un alto contenuto di polifenoli, in particolare tannini.

ERBALUCE



ERBALUCE

- La varietà a bacca bianca più diffusa nell'Alto Piemonte chiamata anche **Greco**, la sua zona di origine è il Canavese, dove rivendica la denominazione Erbaluce di Caluso.
- Negli ultimi anni alcuni produttori vinificano vini da tavola e passiti a base di Erbaluce a cui danno *nomi di fantasia* non essendo prevista dai disciplinari, al di fuori di Caluso, questa tipologia.

PANORAMICA DELLE DENOMINAZIONI D'ORIGINE

PANORAMICA SULLE DENOMINAZIONI DOC E DOCG DEL PIEMONTE

**Il Piemonte è terra di vini di qualità.
Oltre l'80% del vino prodotto è a denominazione di origine.**

**17 Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
42 Denominazioni di Origine Controllata (DOC)
(su 73 DOCG e 332 DOC nazionali)**

DOC E DOCG DEL PIEMONTE

D.O.C.G.

- 1 Gattinara
- 2 Ghemme

D.O.C.

- 3 Boca
- 4 Bramaterra
- 5 Canavese
- 6 Carema
- 7 Colline Novaresi
- 8 Colline Saluzzesi
- 9 Collina Torinese
- 10 Coste della Sesia
- 11 Erbaluce di Caluso
o Caluso
- 12 Fara
- 13 Freisa di Chieri
- 14 Lessona
- 15 Pinerolese
- 16 Sizzano
- 17 Valsusa

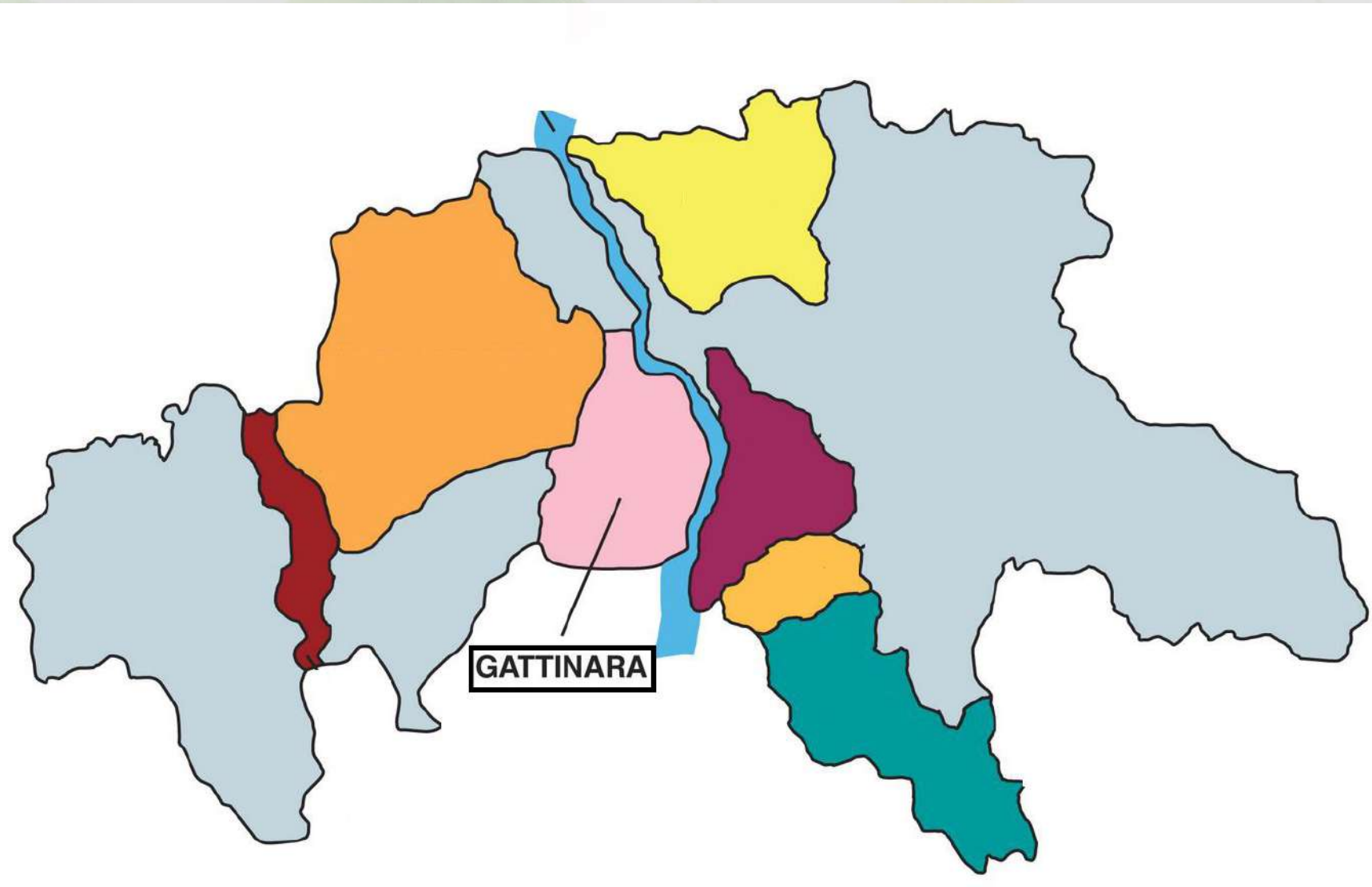




ALTO PIEMONTE - PRODUZIONE

	2014	2015	2016	2017
Produzione totale uva (kg)	1.877.242	2.415.936	2.353.803	
Produzione totale vino (l)	1.207.410	1.671.251	1.647.662	
Imbottigliato (l)	1.361.610	1.211.818	1.214.322	1.445.566
Superficie totale rivendicata a DOC e DOCG (ha)			444	
Resa media in vino (t/ha)			5,3	

GATTINARA D.O.C.G.



GATTINARA D.O.C.G.

Fascinosa e antica terra di produzione di vini di alta qualità, Sulle rocce che compongono le colline del territorio il Nebbiolo dà risultati sorprendenti e di **alto pregio. Vini potenti e longevi.**

Il Gattinara già nel In **1500** veniva consumato nelle corti d'Europa, compresa quella dell'Imperatore Carlo V.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOCG

GATTINARA D.O.C.G.

SUOLI

- Prevalenza di **porfidi** originati dal Supervulcano della Valsesia.
- Il suolo deriva dalla disgregazione della roccia, mentre terreni più sabbiosi si trovano alla base dei pendii.
- Pendii molto ripidi.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOCG

GATTINARA D.O.C.G.

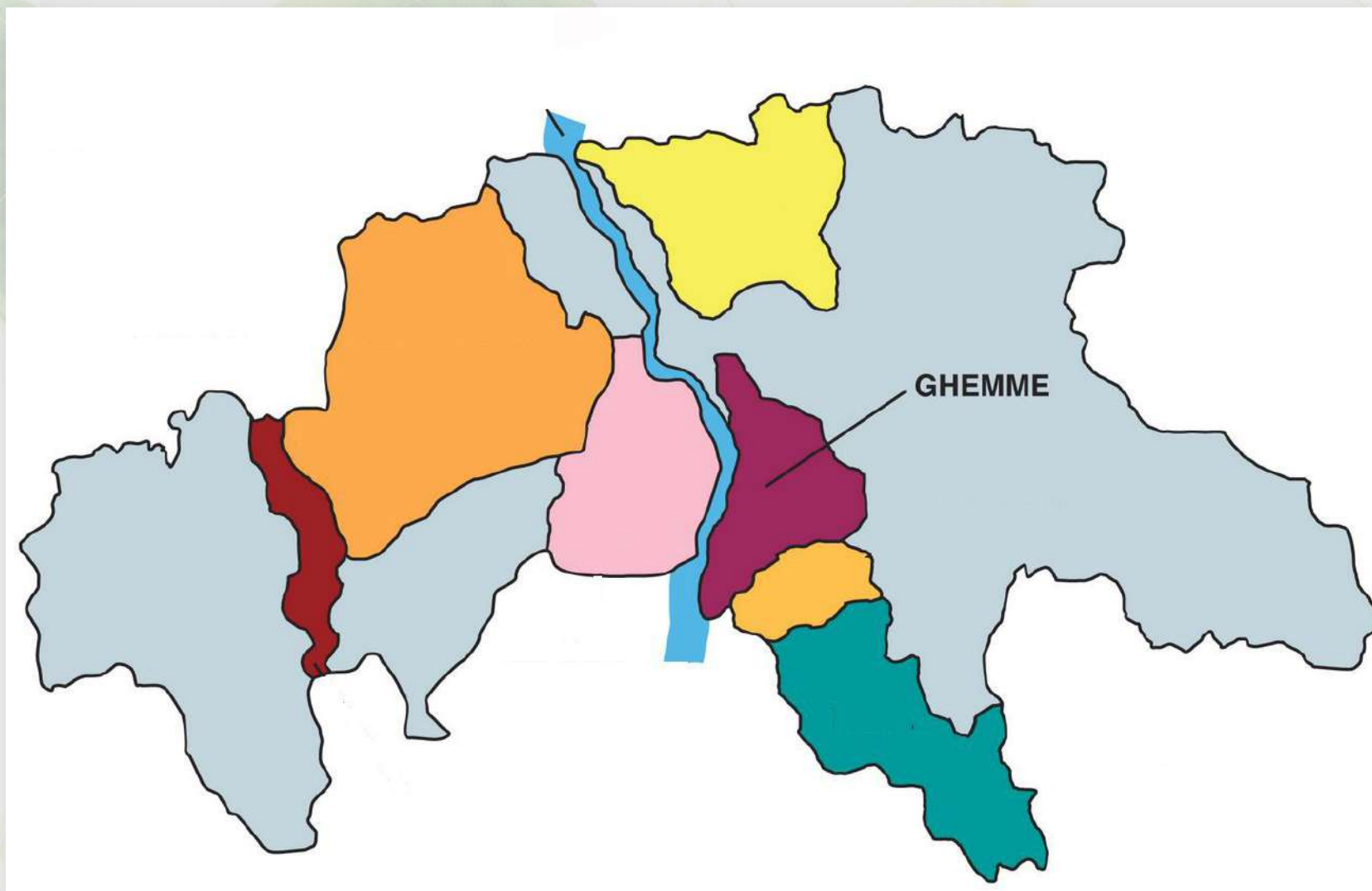
DOCG dal 1991

Zona di produzione: comune di Gattinara, in provincia Vercelli.

Vitigni: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina max 4% e/o Uva Rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

Invecchiamento: minimo 35 mesi, di cui 24 in legno, secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 47 mesi, di cui 36 in legno

GHEMME D.O.C.G.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOCG

GHEMME D.O.C.G.

SUOLI

Suoli su sedimenti del Pleistocene (400.000 anni),
Di origine fluvio-glaciale.

Alternanza di argilla e sabbia, con presenza di ciottoli di diversa natura e composizione:

- Più compatti nella parte superior delle colline
- Più sciolti e con più ciottoli nella zona a ovest
- **Ricchi in minerali**, che danno caratteristiche particolari alle uve



GHEMME D.O.C.G.

Storica denominazione, nota fin dal Medioevo per il valore dei suoi vigneti. Veri e propri Cru caratterizzano le posizioni migliori, che beneficiano delle fresche correnti provenienti dal Monte Rosa

DOCG dal 1995

Zona di produzione: comuni di Ghemme e Romagnano Sesia, in provincia di Novara.

Vitigni: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) minimo 85%; sono ammesse Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, per un max. del 15%.

Invecchiamento: minimo 34 mesi, di cui 18 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 46 mesi, di cui 24 in legno. I vini "Ghemme" e "Ghemme Riserva", successivamente al periodo di invecchiamento, devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento in bottiglia di sei mesi.

I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

COSTE DELLA SESIA D.O.C.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

COSTE DELLA SESIA D.O.C.

Nebbiolo, Vespolina, Barbera, Uva Rara, Croatina, Erbaluce.... Comprende 17 comuni dell'aprovincia di Biella e Vercelli

DOC dal 1996

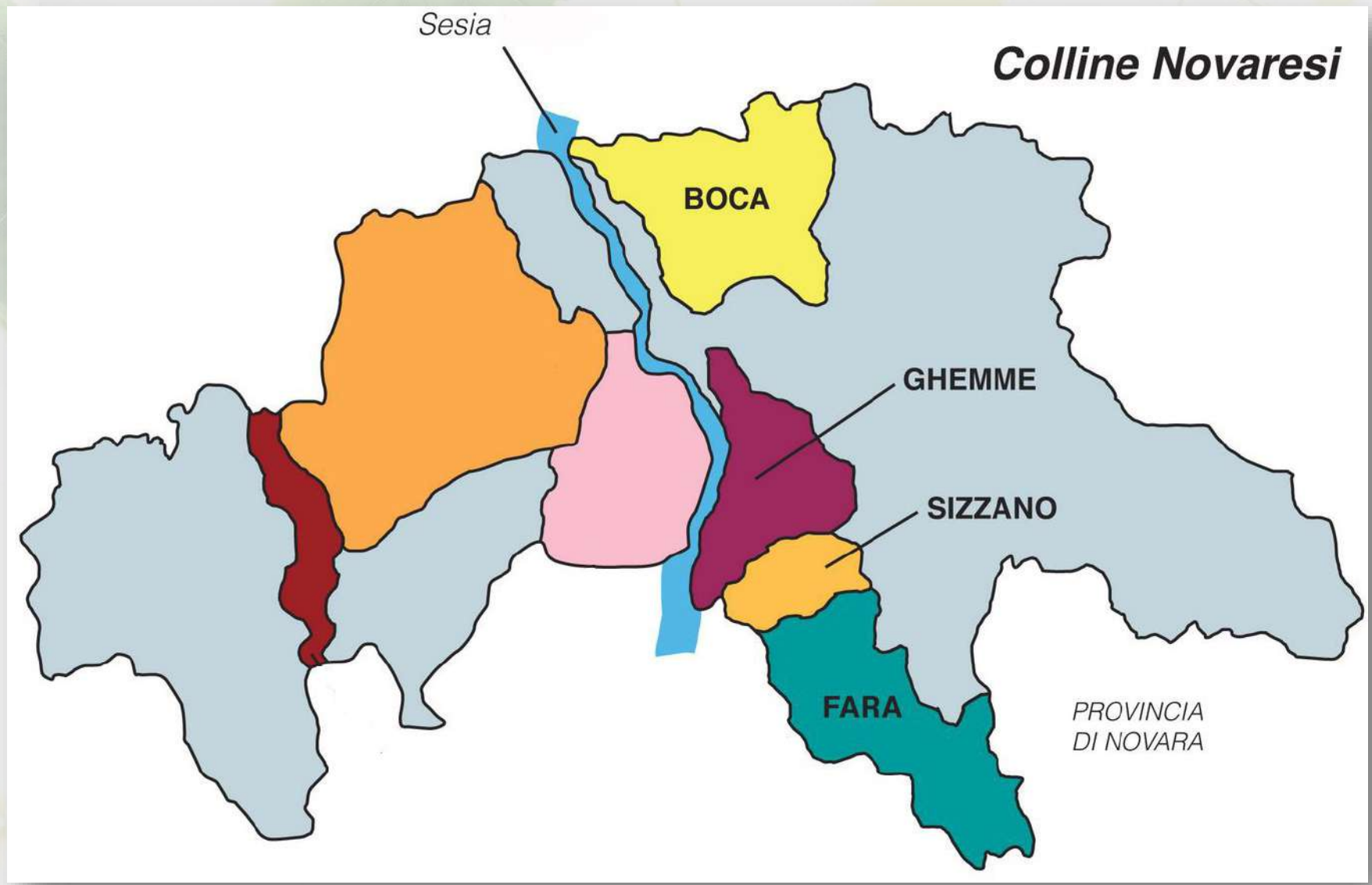
Vitigni - Tipologie:

"Coste della Sesia" bianco: Erbaluce al 100%.

"Coste della Sesia" rosso e "Coste della Sesia" rosato, senza specificazione di vitigno come da disciplinare; minimo 50% di Nebbiolo e Barbera (o Vespolina o Croatina o Bonarda) ed altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte. Tipologie corrispondente ai vitigni, min. 85%, "Coste della Sesia" Croatina; possono concorrere per la restante parte altri vitigni non aromantici, idonei alla coltivazione in Piemonte.

Invecchiamento: non previsto.

I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC COLLINE NOVARESIS D.O.C.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

COLLINE NOVARESIS D.O.C.

Nebbiolo, Vespolina, Barbera, Uva Rara, Croatina, Erbaluce.... Comprende 25 comuni della provincia di Novara

DOC dal 1994

Vitigni - Tipologie:

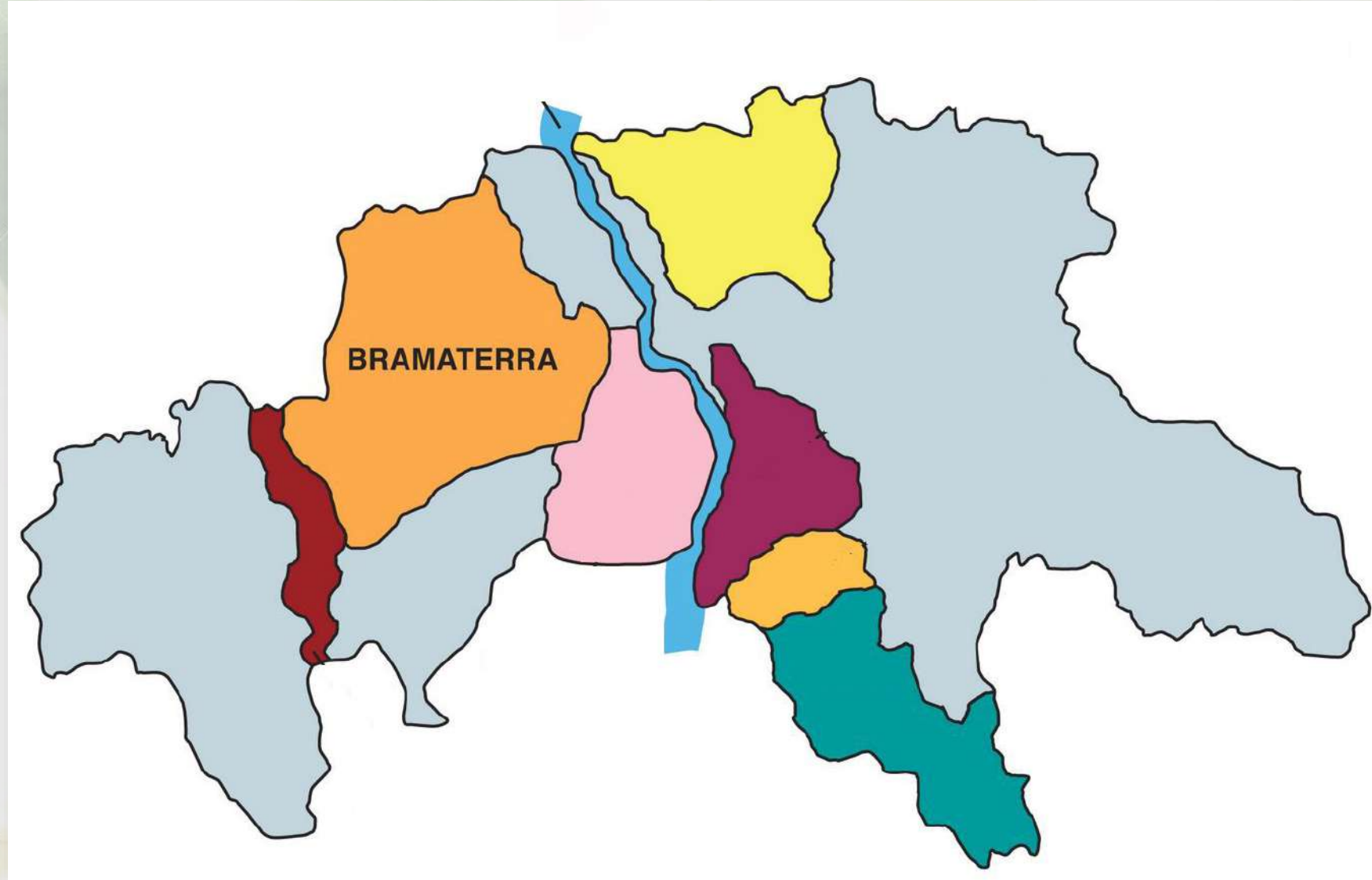
"Colline Novaresi" bianco: Erbaluce in purezza.

"Colline Novaresi" rosso: "Colline Novaresi" rosato e "Colline Novaresi" novello: min. 50% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 50% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

"Colline Novaresi" Vespolina, "Colline Novaresi" Nebbiolo, "Colline Novaresi" Uva Rara (Bonarda Novarese), "Colline Novaresi" Croatina, "Colline Novaresi" Barbera: i rispettivi vitigni devono essere presenti per un min. dell'85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nel territorio piemontese

Invecchiamento: non previsto.

BRAMATERRA D.O.C.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC BRAMATERRA D.O.C.

Prodotto nella zona collinare limitrofa al parco naturale delle Baragge, protetta dal Monte Rosa.

Pare che la sua origine sia dovuta ai servi della gleba che, divenuti liberi, si stabilirono in quel territorio e coltivarono la vite, ottenendo un vino di grande pregio.

Il nome Bramaterra compare, per la prima volta, in una pergamena del 1447 e pare voglia significare l'affinità e la vocazione agricola di questo territorio.

Era anche chiamato "Vino dei Canonici" in quanto particolarmente gradito alla curia vercellese.



BRAMATERRA D.O.C.

I vini hanno caratteristiche diverse in base all'esposizione e tipologie di terreni dei vari comuni interessati. Un vino dal colore rosso granato dall'origine antica. è una delle migliori eccellenze enologiche dell'Alto Piemonte.

DOC dal 1979

Zona di produzione: comuni di Brusnengo, Curino, Masserano, Sostegno e Villa del Bosco in provincia di Biella; comuni di Lozzolo e Roasio in provincia di Vercelli.

Vitigni: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) al 50% all'80%; sono ammesse Croatina max 30% e/o Uva Rara e Vespolina, da sole o congiuntamente, max 20%.

Invecchiamento: minimo 22 mesi, di cui 18 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 34 mesi, di cui 24 in legno.

I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

BRAMATERRA D.O.C.

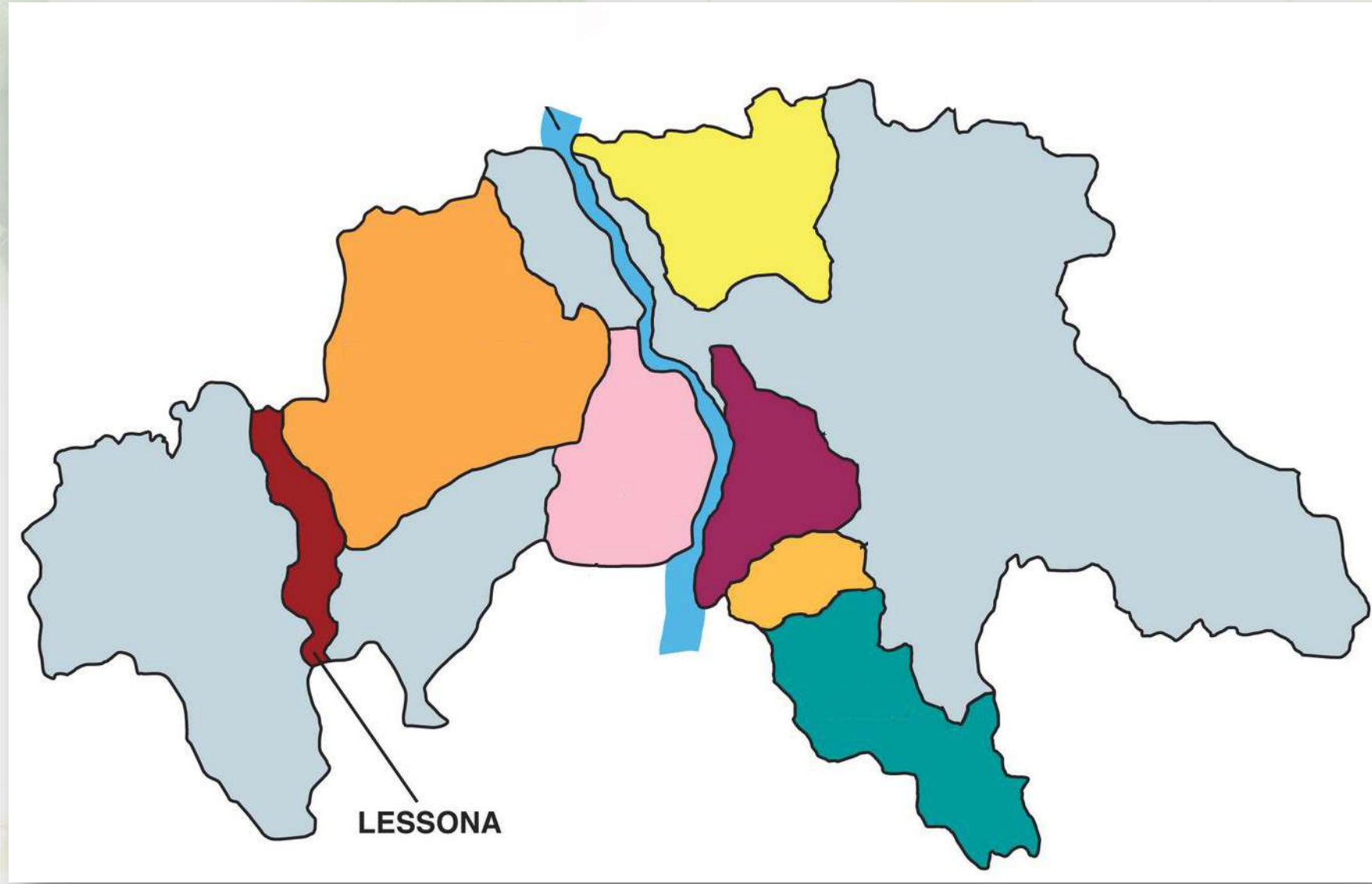
SUOLI

Graduale transizione da rocce vulcaniche alle sabbie del Pleistocene.

Suoli sabbiosi con ciottoli di porfido nella zona a nord, nella zona più a sud si trovano anche strati di calcare, molto rari nella zona dell'Alto Piemonte.



LESSONA D.O.C.



LESSONA D.O.C.

Sulle sabbie marine che caratterizzano i suoli di Lessona, il Nebbiolo esprime finezza ed eleganza. Antica zona vocata per la produzione di vini di classe.

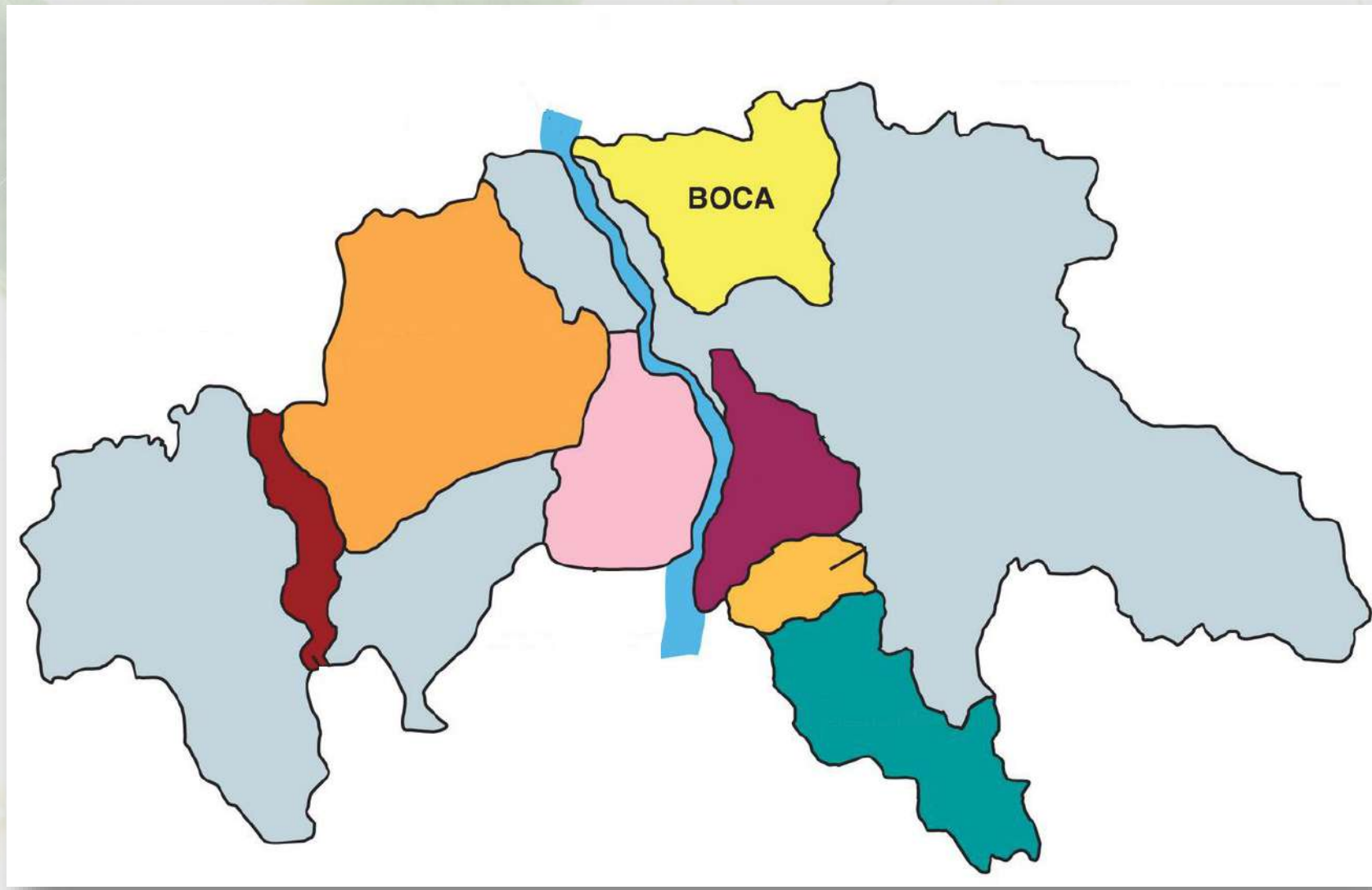
DOC dal 1976

Zona di produzione: comune di Lessona, in provincia di Biella.

Vitigni: Nebbiolo (Spanna) minimo 85%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max. 15%.

Invecchiamento: minimo 22 mesi, di cui 12 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 46 mesi, di cui 30 in legno.

BOCA D.O.C.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

BOCA D.O.C.

SOIL

Le caratteristiche uniche del Boca provengono dai suoi suoli particolari, che si sviluppano interamente sui profidi del Supervulcano della Valsesia.

Il suolo è poco profondo, con colori che variano dal viola, all'arancione, al rosa.



BOCA D.O.C.

La piccola denominazione di Boca è paragonabile ad un piccolo gioiello nascosto all'interno di quel grande contenitore che è il Piemonte.

DOC dal 1969

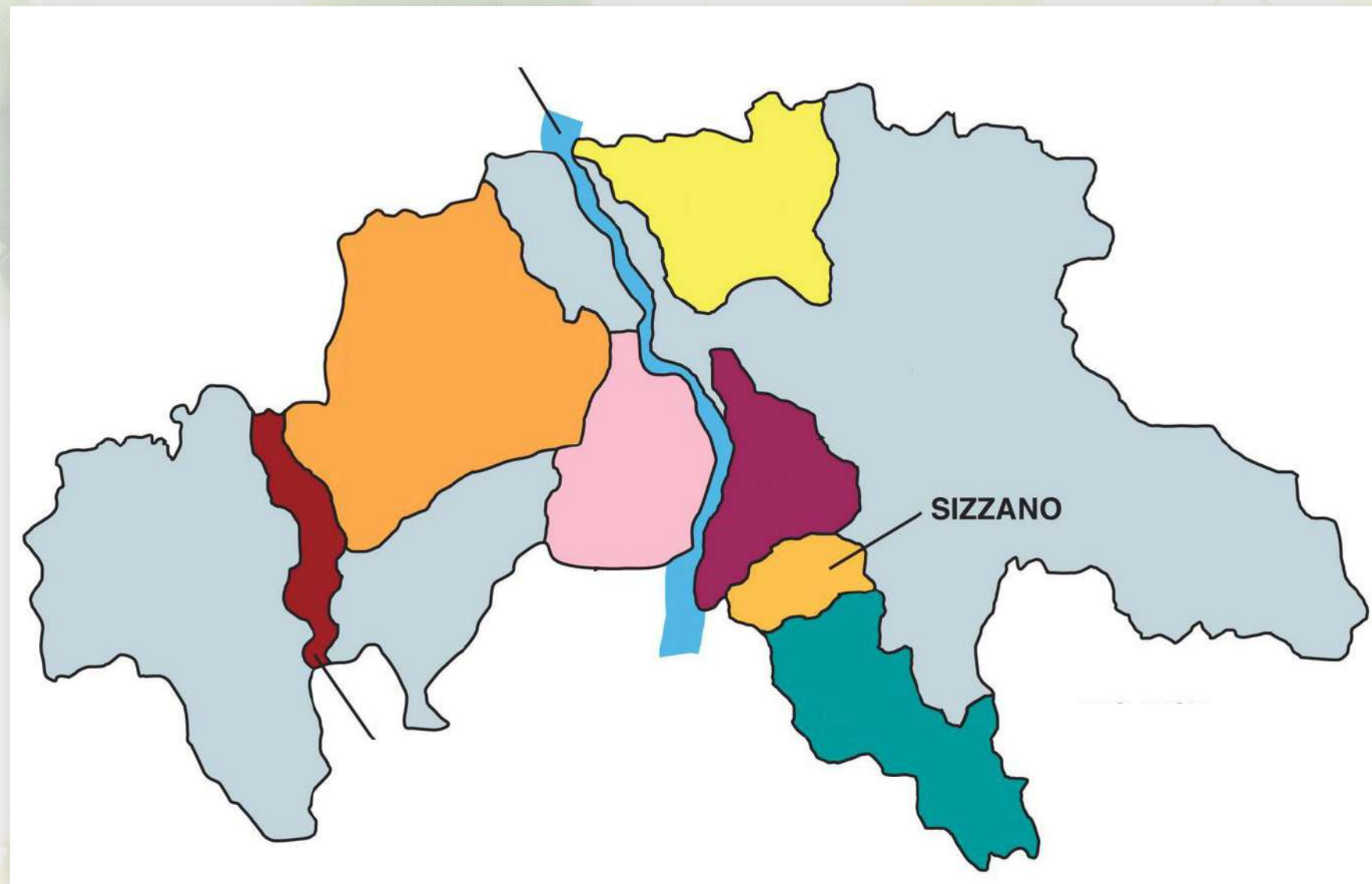
Zona di produzione: comuni di Boca, Cavallirio, Grignasco, Maggiora e Prato Sesia, in provincia di Novara.

Vitigni: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) al 70% - 90%; sono ammesse Uva Rara e Vespolina, da sole o congiuntamente, max. 30%.

Invecchiamento: minimo 34 mesi, di cui 18 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" prevede un periodo di invecchiamento più lungo: 46 mesi, di cui 24 in legno.

I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

SIZZANO D.O.C.



SIZZANO D.O.C.

Simile a Ghemme e Fara per tipologia di terreno ed esposizione

DOC dal 1969

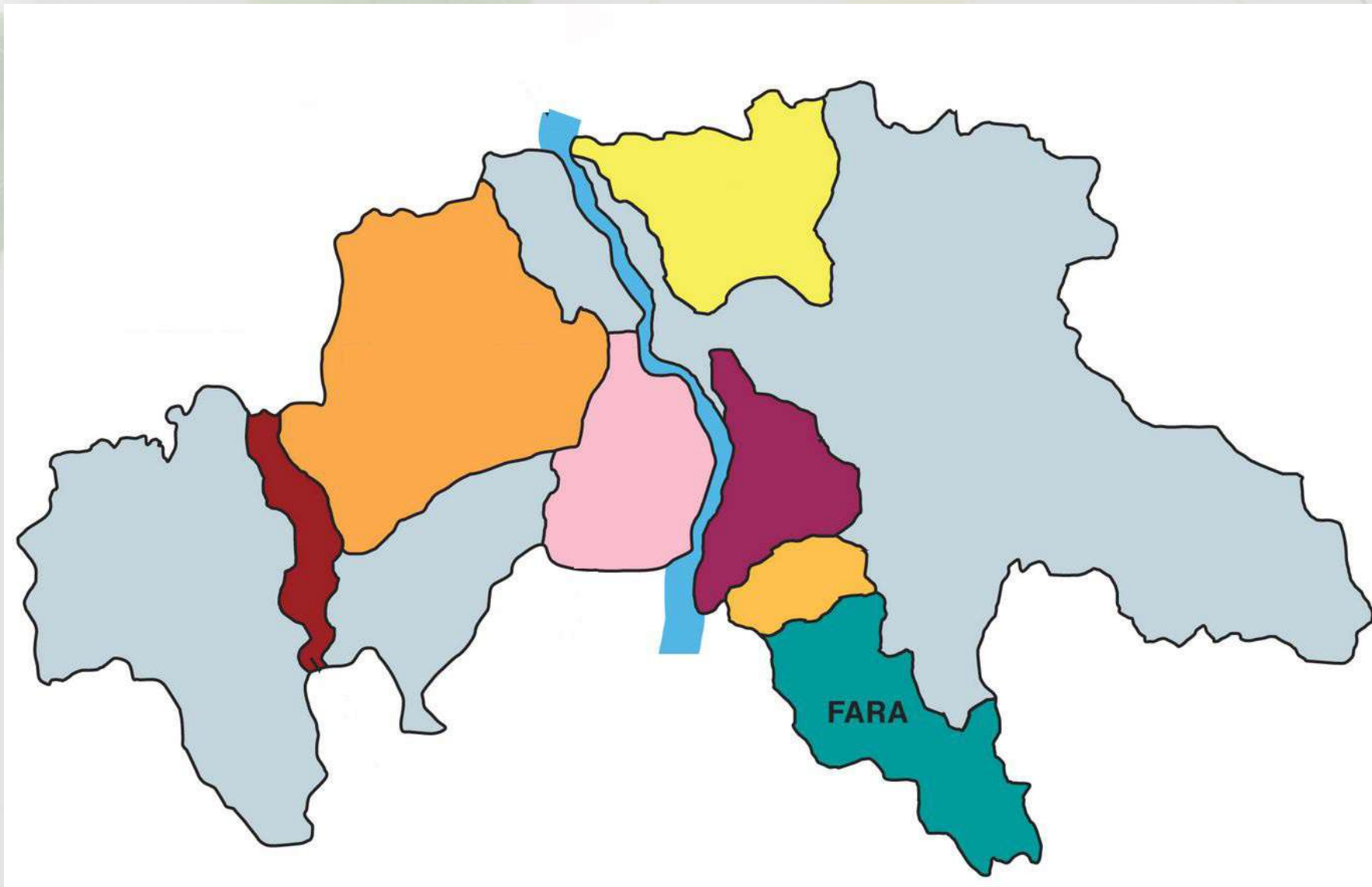
Zona di produzione: comune di Sizzano, in provincia di Novara.

Vitigni: Nebbiolo (Spanna) 50% - 70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, dal 30% al 50%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

Invecchiamento: minimo 22 mesi, di cui 16 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 34 mesi, di cui 24 in legno.

I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

FARA D.O.C.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

FARA D.O.C.

Molto apprezzato da abati, vescovi e signori che, in età medievale, si dedicavano alla coltura dei suoi vitigni non solo per fini liturgici, ma anche per assicurarsi una rendita indispensabile al sostentamento della comunità ecclesiastica attraverso la vendita del prodotto.

Molto apprezzato dai consumatori di oggi, anche come prodotto da gustare in tempi più immediati, in funzione della sua freschezza e piacevolezza.



FARA D.O.C.

SUOLI

Originati da sediment misti fluvio-glaciali, la loro composizione e tessitura varia, da terreni più compatti e argillosi più in alto, ai terreni più sciolti e ricchi di ciottoli alle quote più basse.

Le ghiaie in profondità danno sempre un buon drenaggio.



FARA D.O.C.

La denominazione ingloba le ultime colline digradanti a sud verso Novara, lungo il Sesia. Terreni fluvio-glaciale, vini di ottima bevibilità

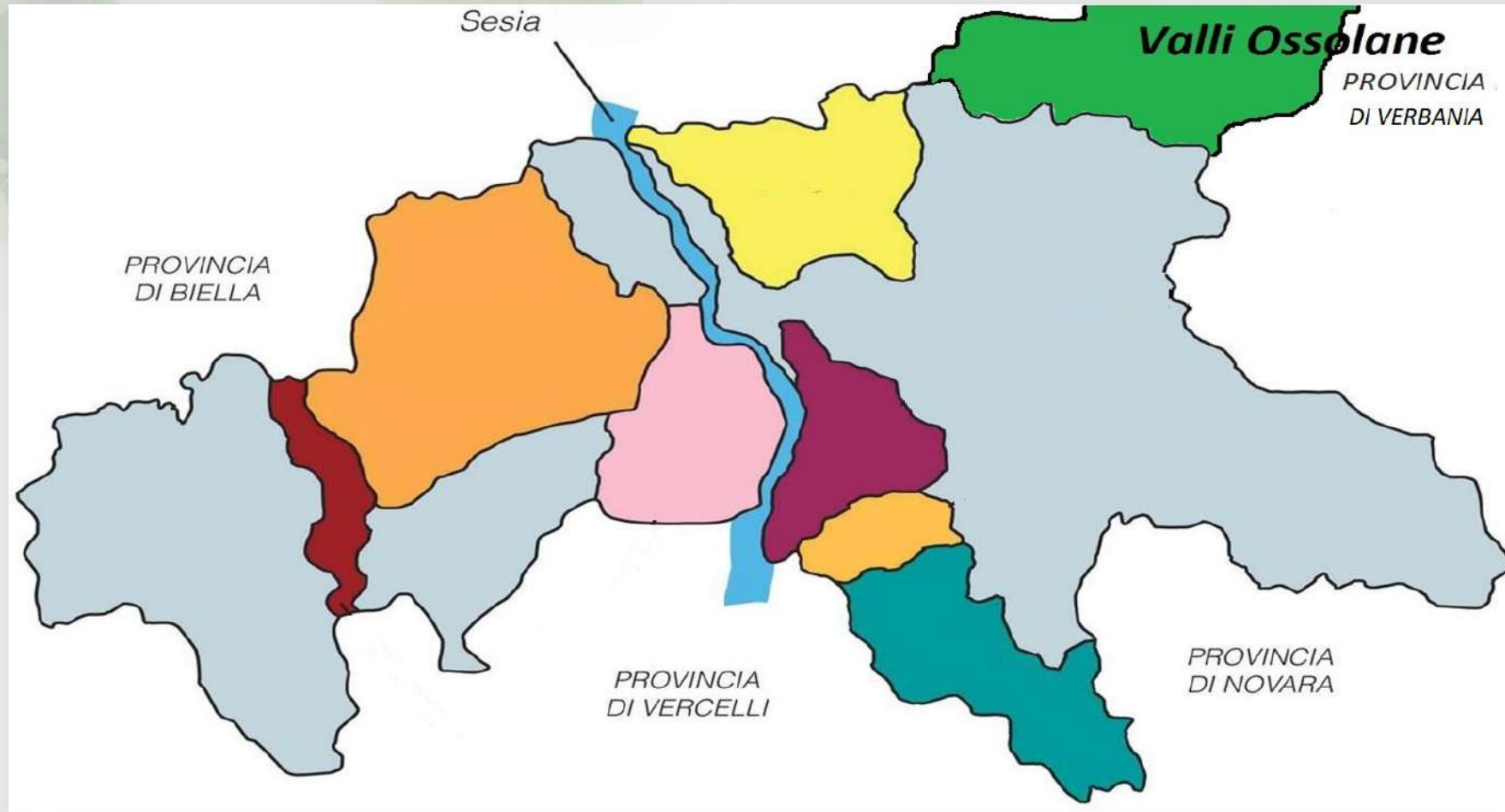
DOC dal 1969

Zona di produzione: comune di Fara Novarese e Briona, in provincia di Novara.

Vitigni: Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max. 50%; altro numero sei idonea alla coltivazione in Piemonte max. 10%.

Invecchiamento: minimo 22 mesi, di cui 12 in legno secondo il disciplinare. La tipologia "Riserva" richiede un periodo di invecchiamento più lungo: 34 mesi.

VALLI OSSOLANE DOC



VALLI OSSOLANE DOC

Dopo secoli di tradizione vitivinicola, finalmente le Valli Ossolane hanno ottenuto la D.O.C. nel 2009. Le uve destinate alla produzione del Valli Ossolane Nebbiolo Superiore devono avere un titolo alcolometrico minimo di 11% vol. Il Valli Ossolane Nebbiolo Superiore è il prestigioso vino delle nostre montagne e deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui 6 mesi in contenitori in legno.



I VINI DELL'ALTO PIEMONTE – DOC

VALLI OSSOLANE DOC

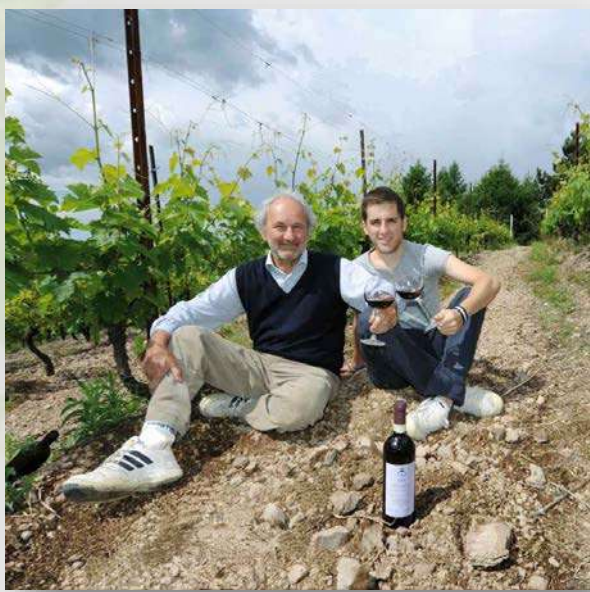
Doc recentissima comprende 17 comuni del VCO il Nebbiolo è chiamato Prunent è previsto anche bianco a base di Chardonnay

DOC dal 2009

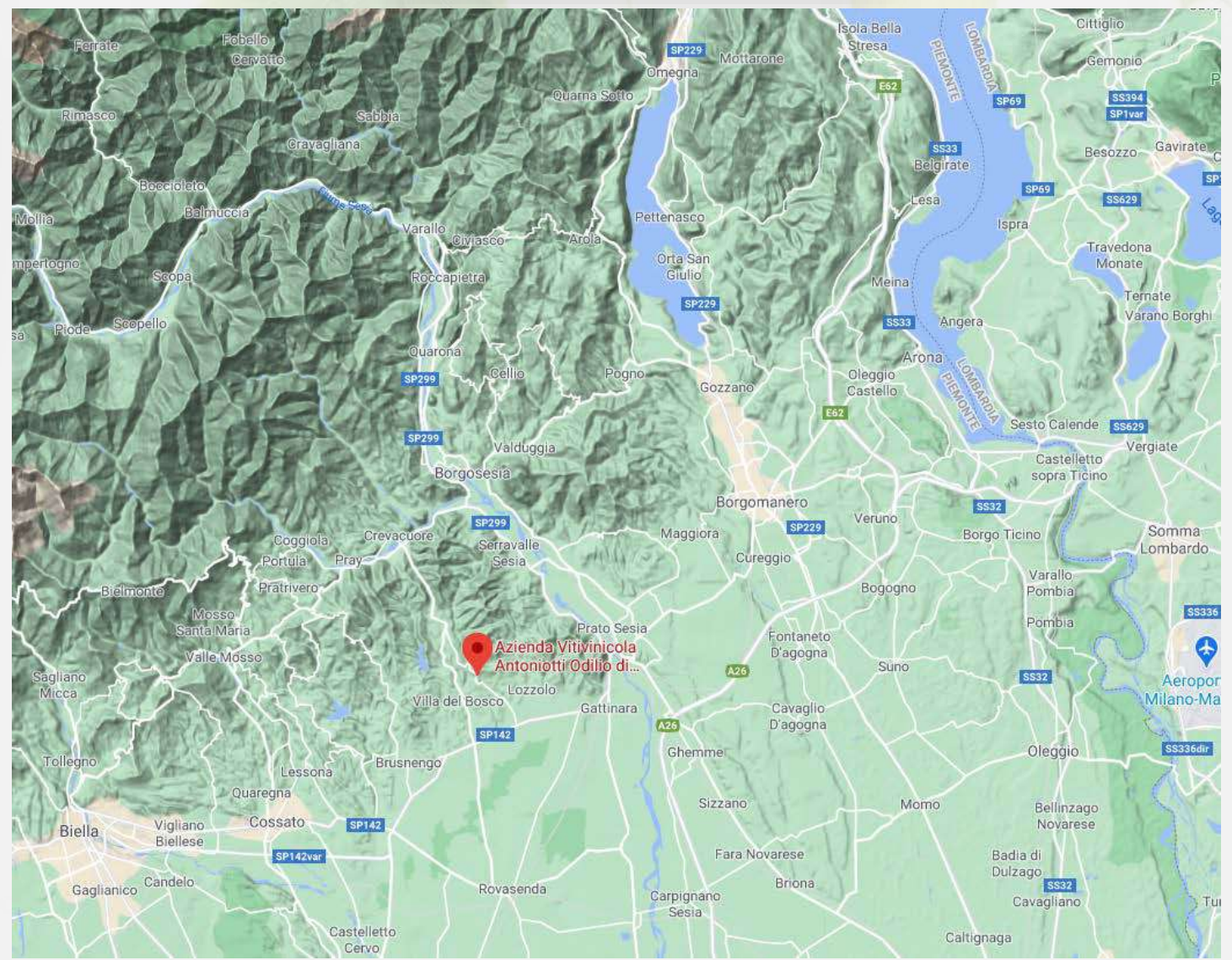
Tipologia **Rosso**, uve **Nebbiolo, Croatina o Merlot**, da soli o congiuntamente per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca rossa non aromatici per massimo il 40%. Le tipologie Nebbiolo e Nebbiolo Superiore da almeno 85% di uve nebbiolo, possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi dalla Regione Piemonte.

La tipologia **Bianco** da uve **Chardonnay** per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca bianca non aromatici per massimo 40%.

LE PICCOLE STORIE CHE FANNO GRANDE LA STORIA DEL VINO



ANTONIOTTI





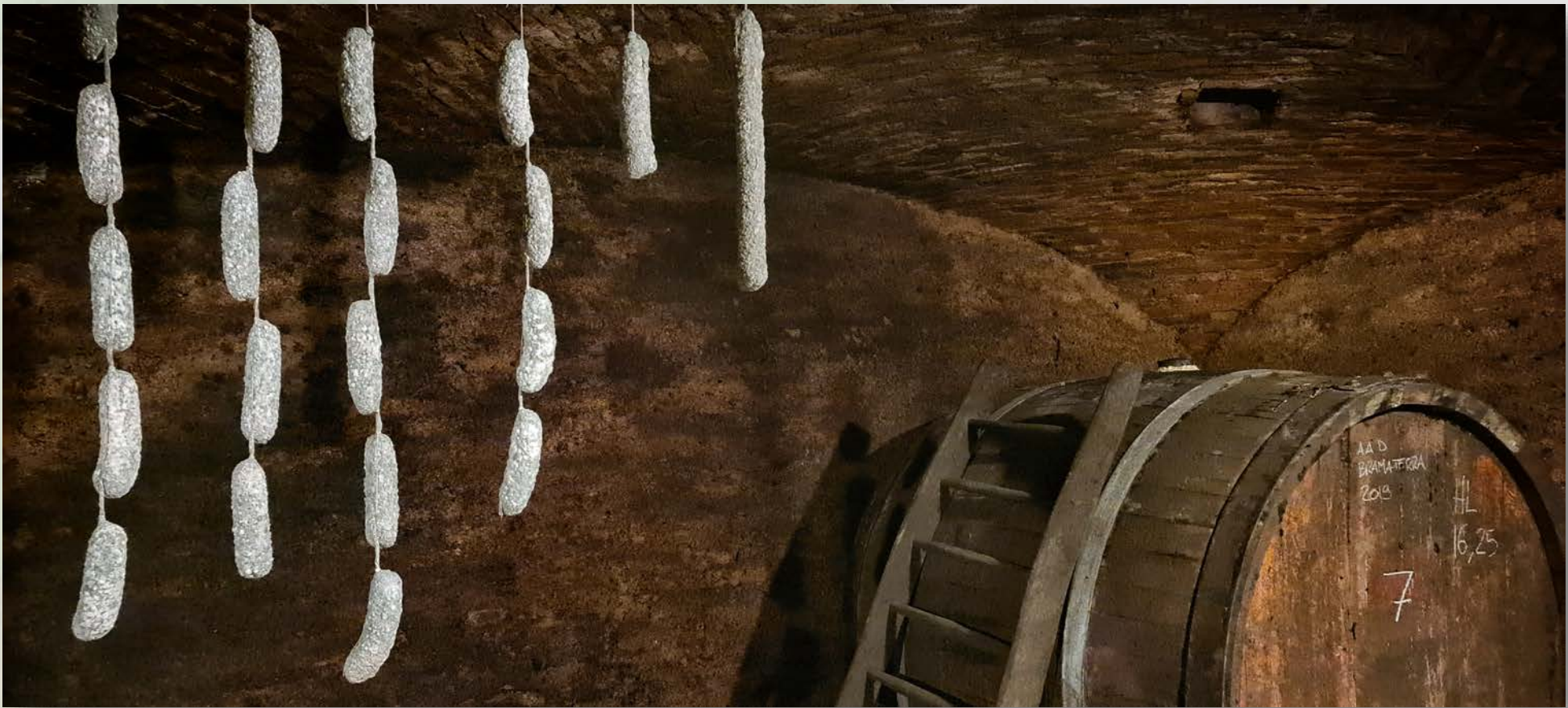


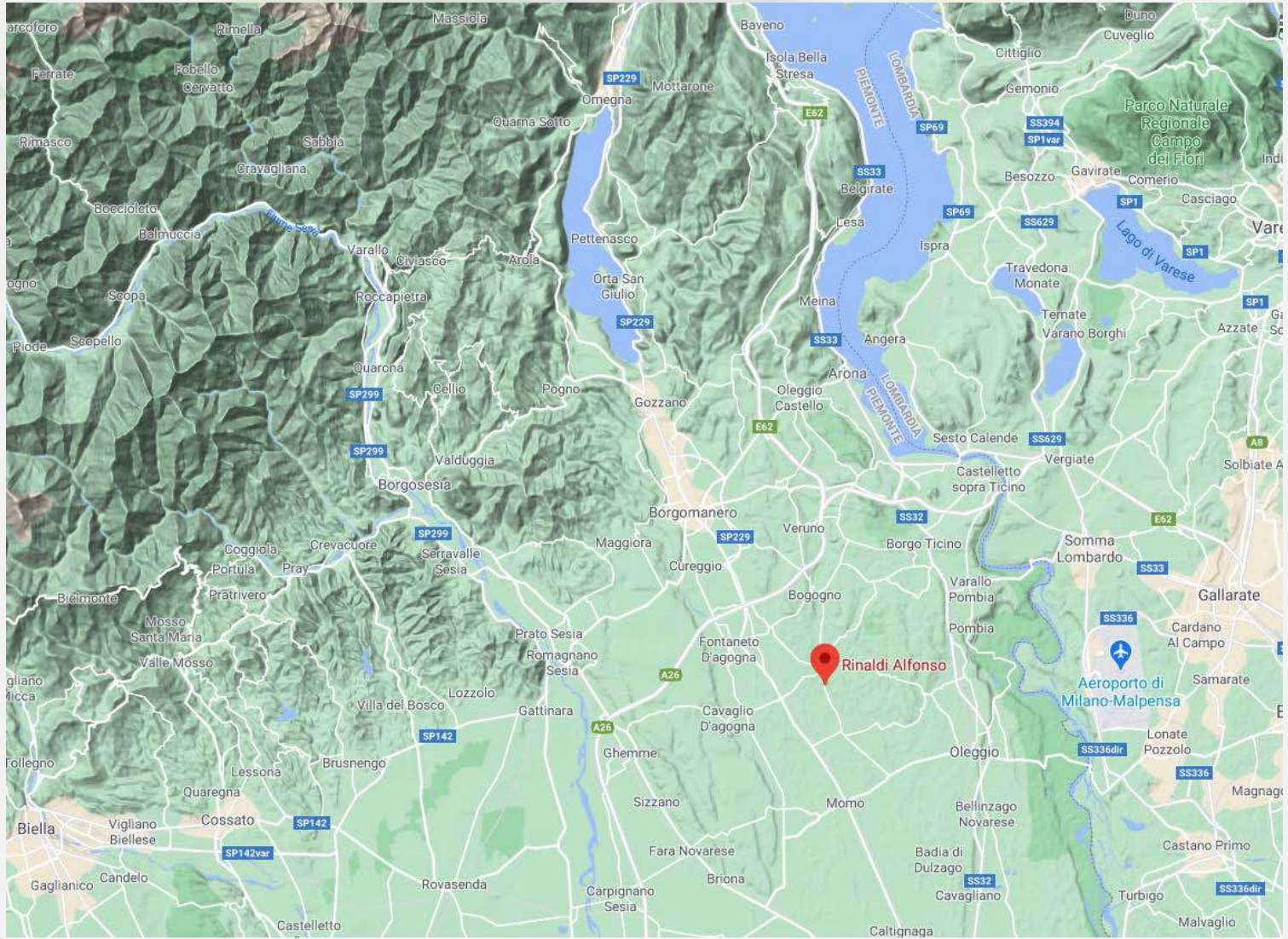






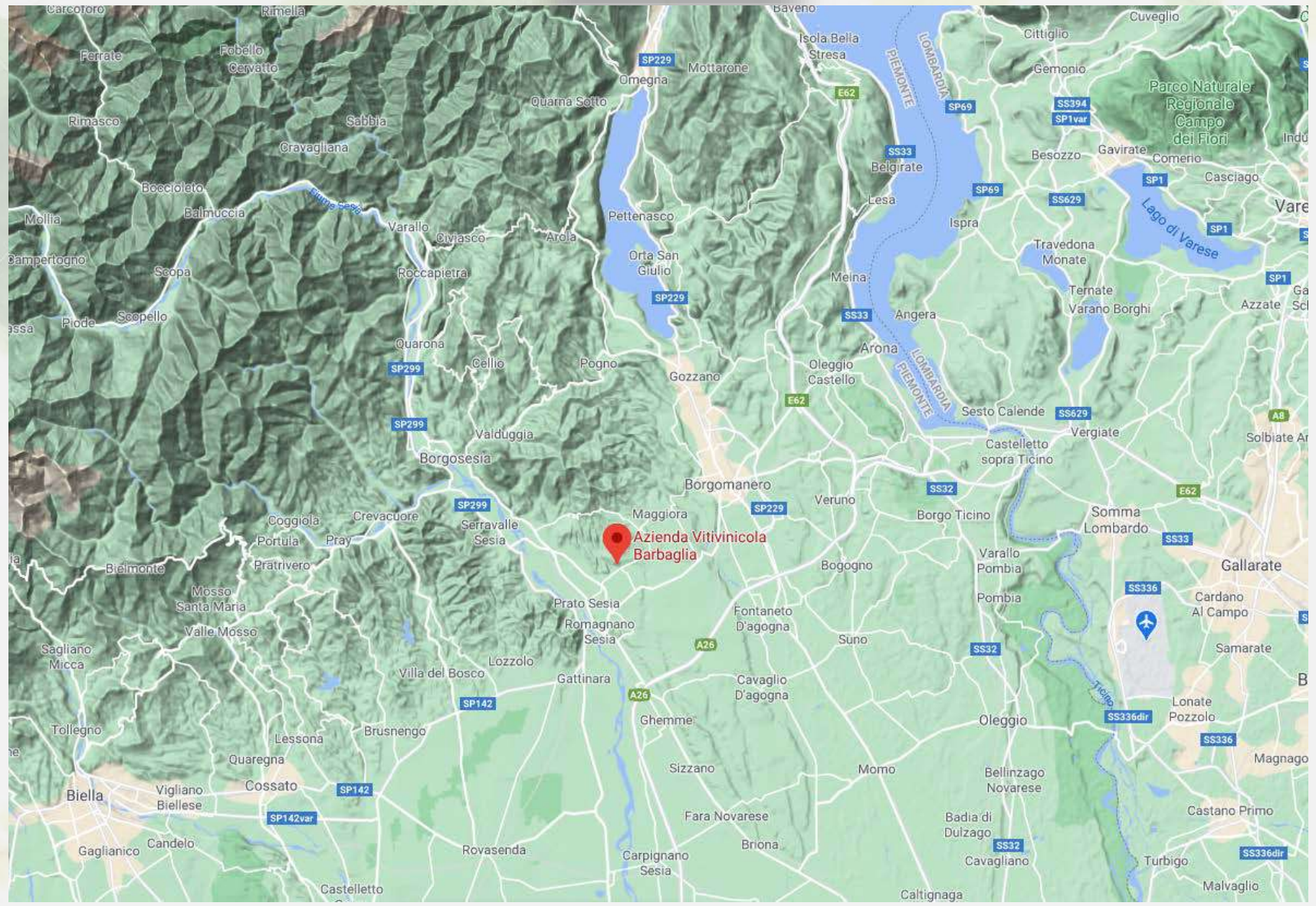




















ARRIVEDERCI AL 28 GENNAIO!

