



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

TORINO
DOC

2019 • 2020



Selezione enologica della Camera di commercio di Torino
Enological selection of the Torino Chamber of Commerce



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

TORINO DOC

2019 • 2020

La selezione enologica della Camera di commercio di Torino
The oenological selection of the Torino Chamber of Commerce

In collaborazione con



www.tarinodoc.com

INDICE

Introduzione.....	4	Il Canavese	81
La selezione enologica	7	Presentazione della zona	82
La selezione enologica in sintesi.....	8	Le DOC del Canavese.....	86
Torinodoc.com, dove i vini raccontano il territorio.....	13	Le aziende e i vini selezionati del Canavese.....	94
La qualità nel vino	15	La Collina Torinese	123
I vini a Denominazione di Origine.....	16	Presentazione della zona	124
Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino.....	22	Le DOC della Collina Torinese	128
Monitoraggio vino di qualità della provincia di Torino ..	24	Le aziende e i vini selezionati della Collina Torinese... 134	
Il piacere del vino	27	Il Pinerolese	141
Piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino!.....	28	Presentazione della zona.....	142
Conservazione	28	La DOC Pinerolese.....	145
Preparazione, servizio e degustazione.....	30	Le aziende e i vini selezionati del Pinerolese.....	149
A proposito dei bicchieri	35	La Valsusa	157
Abbinamenti e successioni	36	Presentazione della zona	158
La mixologia incontra i vini torinesi	39	La DOC Valsusa	161
9 cocktail, 4 territori	40	Le aziende e i vini selezionati della Valsusa.....	162
La provincia di Torino vitivinicola	53	Valorizzare il territorio	169
I vini DOC e DOCG della provincia di Torino.....	54	I progetti della Camera di commercio di Torino.....	170
Superfici e produzione vini DOC e DOCG		Indice aziende	172
della provincia di Torino - 2017	55		
Nota Tecnica.....	56		
I Consorzi di Tutela Vini DOC della provincia di Torino..	60		
Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino.....	63		
Strada Reale dei Vini Torinesi.....	65		
I vitigni della provincia di Torino	68		

Foreword.....	4	The Royal wine Road of Torino.....	65
The Œnological Selection	7	The grape varieties from the province of Torino.....	68
Summary of the Œnological selection.....	8	The Canavese	81
Torinodoc.com, a tale of grape.....	14	An introduction to the area.....	82
The quality of wine	15	The Canavese DOC.....	86
Designation of Origin wines.....	16	Producers and selected wines of the Canavese.....	94
Torino Chamber of Commerce Chemical Laboratory.....	22	The Collina Torinese	123
Monitoring Quality Wine Production.....	24	An introduction to the area.....	124
The pleasure of wine	27	The Collina Torinese DOC.....	128
A few tips to bring out the best from wine!.....	28	Producers and selected wines of the Collina Torinese.....	134
Conservation.....	28	The Pinerolese	141
Preparation, serving and tasting.....	30	An introduction to the area.....	142
About stemware.....	35	The Pinerolese DOC.....	145
Food pairings and course orders.....	36	Producers and selected wines of the Pinerolese.....	149
Mixology meets Torino wines	39	The Valsusa	157
9 cocktails, 4 territories.....	43	An introduction to the area.....	158
Wine-making in The province of Torino	53	The Valsusa DOC.....	161
DOC and DOCG wines from the province of Torino.....	54	Producers and selected wines of the Valsusa.....	162
DOC and DOCG wine surface area and production in the province of Torino - 2017.....	55	Enhancing the territory	169
Technical note.....	56	Torino Chambers of Commerce projects.....	170
The Associations for the protection of DOC wines of the province of Torino.....	60	Producers Index	172
The Regional Enoteca of the Wines of the Province of Torino.....	63		

INDEX



Sempre più spesso appassionati e curiosi scoprono Torino e le sue aree circostanti come terre di vini riconosciuti e apprezzati.

Sono 7 le denominazioni torinesi: l'Erbaluce di Caluso (DOCG) e le DOC Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa, tutte ben rappresentate dai 146 vini Torino DOC, selezionati dalla Commissione di degustazione della Camera di commercio di Torino. Un modo concreto ed efficace di mettere a frutto le funzioni svolte dal nostro ente in tema di certificazione dei vini a denominazione di origine.

Le etichette selezionate raccontano i territori da cui provengono: colline dolci oppure impervie, panorami noti o luoghi protetti e nascosti come tesori. Ogni vino porta con sé la storia delle 45 aziende in cui è nato, e l'impegno, la cura, la dedizione quotidiana delle persone che stanno dietro ad ogni bottiglia.

I risultati della selezione quest'anno sono davvero unici, con una qualità ancora più elevata rispetto alle edizioni passate: aumenta infatti decisamente il numero di vini che hanno ottenuto il punteggio massimo.

Quelle che troverete nelle pagine che seguono sono tutte produzioni da gustare, caratterizzate da grande qualità e da una forte identità territoriale. Per ogni scheda, oltre al "vino top aziendale" - quello che nella selezione ha ottenuto il punteggio più elevato per ciascuna impresa -, si aggiungono tutta una serie

di informazioni sugli altri vini selezionati, sulla produzione e sui servizi forniti.

Il nostro invito è ad assaggiare i vini, ma a non fermarsi qui, andando a conoscere questi produttori, a visitare le loro cantine, a degustarne i prodotti e ad ascoltarne le storie.

Per chi avesse meno occasioni di escursioni nelle aree enologiche torinesi, i vini di Torino DOC sono ora sempre più vicini grazie alla collaborazione delle enoteche e dei ristoranti cittadini dove troverete abbinamenti in grado di soddisfare tutti, dagli amanti della tradizione e dei sapori autentici a chi ricerca proposte insolite e originali.

Per questo tra le novità, la guida Torino DOC 2019-2020 propone anche i cocktail realizzati in sinergia con i locali della "movida" cittadina, nel tentativo di giocare con i vini torinesi e far riscoprire un'ulteriore espressione della creatività subalpina: il Vermouth di Torino prodotto e valorizzato dai nostri Maestri del Gusto.

Infine per il lettore che volesse essere aggiornato sugli eventi vitivinicoli del territorio, scoprire abbinamenti e ricette, andare in visita alle enoteche specializzate, il sito Torino DOC (www.torinodoc.com) saprà essere una guida puntuale, gradevole, al passo coi tempi.

*Vincenzo Ilotte
Presidente della Camera di commercio industria
artigianato e agricoltura di Torino*

An ever-increasing number of enthusiasts and picky visitors are discovering Torino and the surrounding areas as recognized fine winegrowing region.

Torino boasts seven designation of origin: the Erbaluce di Caluso DOCG and Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa DOCs, all well represented by the 146 Torino DOC wines selected by Torino Chamber of commerce's Tasting Committee. A practical and effective way to make use of the services provided by institution regarding the certification of wines a designation of origin.

The selected wines tell the story of their territories: rolling hills or inaccessible slopes, well-known landscapes or secluded places, hidden away like treasures. Each wine embodies the story of the 45 wineries where it was born along with the daily commitment, care and dedication of the people behind each bottle.

This year's selection is truly unique boasting the best quality ever with a significant rise in the number of wines achieving the top scores.

All products found in the following pages deserve a taste and are characterised by great quality and a strong territorial identity. For each card, to the "top wine" - which in the selection has obtained the highest score for each producer - and to the other wines selected by our Commission, we have added a

whole series of information on the production and services provided.

We invite you to taste the first wine but go beyond the tasting experience, go and visit the producers, the cellars, the vineyards.

For those lacking the opportunity to wander around Torino's viticultural areas, Torino DOC wines are now closer than ever thanks to a cooperation between wine shops and restaurants in town where you will find pairings to please all palates, from tradition lovers and genuine flavor seekers to those who have a taste for innovation and originality.

For this reason, among the novelties of this edition, Torino DOC proposes cocktails made in synergy with the bars of the city's "movida", in an attempt to play with the Torino wines and rediscover an additional expression of subalpine creativity: the Vermouth of Torino, produced and enhanced by our Masters of Taste.

To the reader who wants to be updated on wine events of the territory, discover combinations and recipes, visit specialised wine shops, the Torino DOC website (www.torinodoc.com) will be a punctual and pleasant guide, truly in tune with the times.



*Vincenzo Ilotte
President of the Torino Chamber of commerce,
industry, crafts and agriculture*



LA SELEZIONE ENOLOGICA - THE OENOLOGICAL SELECTION



La selezione enologica in sintesi

Summary of the Enological selection



Quando: Dal 28 al 30 maggio 2018

Dove: Camera di commercio di Torino

Chi: Commissione di degustazione vini DOC e
DOCG della Camera di commercio di Torino

46 aziende partecipanti

156 vini presentati

Ammissione in Guida:

80/100 punteggio minimo campione di vino

45 aziende premiate

9 sedute di assaggio

146 Vini premiati di cui 32 giudicati eccellenti
con un punteggio di almeno 90/100

Organizzatori:

- Camera di commercio di Torino
- Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
- Enoteca Regionale
dei Vini della Provincia di Torino

When: 28 to 30 May 2018

Where: Torino Chamber of commerce

Who: DOC & DOCG Wines Tasting Commission
of the Torino Chamber of commerce

46 participating wine producers

156 wines submitted

Eligibility criteria:

80/100 minimum score for each wine sample

45 eligible producers

9 wine tasting sessions

146 Eligible wines of which 32 Wines were
judged "excellent" (scoring of at least
90/100)

Organizers:

- Torino Chamber of Commerce
- Torino Chamber of Commerce
Chemical Laboratory
- The Regional Enoteca of the Wines of the
Province of Torino

The implementation of the "Torino DOC" project, promoted by the local Chamber of Commerce, starts with the oenological selection, a technical moment for the evaluation of wines, and constitutes the preliminary phase for the publication of the guide you are reading. The selection activity, carried out thanks to the precious collaboration of the Chamber of Commerce's Chemical Laboratory, has the primary purpose of giving visibility to the best oenological production of our province and of being the starting point to narrate, with this volume, one of the most significant aspects and profound traditions of our territory. The aim is spreading the knowledge of the wineries that have chosen quality as their objective. Participation is reserved to all producers with headquarters and/or production units and/or vineyards in the province of Torino and, limited to the denominations of origin of the territory, also to winemakers subject to control plans, who transform grapes produced by vine growers operating in the areas under the jurisdiction of the Chambers of Commerce of Torino, Cuneo, Biella and Vercelli. These are the production territories included in the specifications of the admitted wines (Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa). According to a criterion of environmental and cultural homogeneity, the different areas of production can be divided into four distinct wine-growing zones in the provincial territory: Canavese, the

La realizzazione del progetto "Torino DOC", promosso dalla Camera di commercio di Torino, prende le mosse dalla selezione enologica, quale momento tecnico di valutazione dei vini, e costituisce lo snodo preliminare alla pubblicazione della guida che state leggendo.

L'attività di selezione, svolta grazie alla preziosa collaborazione del Laboratorio Chimico camerale, ha prioritariamente lo scopo di dare visibilità alla migliore produzione enologica della nostra provincia e di costituire il punto di partenza per raccontare, con questo volume, il nostro territorio in uno dei suoi aspetti più significativi e ricchi di tradizione.

Al fine diffondere la conoscenza delle realtà produttive che hanno scelto la qualità come obiettivo. La partecipazione è riservata a tutti i produttori con sede e/o unità locali produttive e/o vigneti in provincia di Torino e, limitatamente alle denominazioni di origine del territorio, anche ai vinificatori assoggettati ai piani di controllo, che trasformino uve prodotte da viticoltori operanti nelle circoscrizioni di competenza delle Camere di commercio di Torino, Cuneo, Biella e Vercelli, in quanto territori di produzione ricompresi nei disciplinari dei vini ammessi (Erbaluce di Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese, Valsusa).

Le diverse zone di produzione possono ricondursi, secondo un criterio di omogeneità ambientale e culturale, a quattro distinte aree vitivinicole in cui può



suddividersi il territorio provinciale, il Canavese, la Collina torinese, il Pinerolese e la Valle di Susa. I campioni presentati dai produttori sono stati esaminati, in forma rigorosamente anonima, da commissioni composte, per ogni seduta, da un minimo di cinque ad un massimo di sette membri iscritti agli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori della Camera di commercio di Torino, già chiamati periodicamente a far parte della Commissione di degustazione per i vini DOC e DOCG della provincia presso la sede camerale. L'esperienza e la conoscenza dei nostri vini riconosciuta ai suoi componenti, unitamente alla garanzia dell'anonimizzazione, sono tali da assicurare al meglio la necessaria perizia ed indipendenza di giudizio. L'iniziativa si configura, infatti, come un'occasione per



Torino hills, the Pinerolo area and the Valle di Susa. The samples presented by producers were examined, in strictly anonymous form, by committees composed, for each session, of a minimum of five to a maximum of seven members enrolled in the registers of technicians and expert tasters of the Chamber of Commerce of Torino, already called periodically to be part of tasting commission for the DOC and DOCG wines from the province. The experience and knowledge of our wines recognised to the members, together with the guaranteed anonymization, are such as to best ensure the necessary expertise and independence of judgment. The initiative is, in fact, an opportunity to go beyond the assessment of suitability (necessary to participate in the selection) and, therefore, to increase the "knowledge" of wines, tracing their distinctive qualities and assigning them a score. Each member of the commission has recorded their evaluations on appropriate cards according to the sensory analysis method "Union Internationale des Oenologues". For the collection and verification of samples produced by the participating companies, the Chamber of Commerce used its Chemical Laboratory, whose activities and institutional aims are presented in the following pages. The Chamber of Commerce has directly managed the anonymization of wine samples to be submitted to the tasting commission, hosting its sessions and then following all the phases of the

commissioners' work including the reporting on the results. For three consecutive days, from 28 to 30 May 2018, 14 members of the tasting commission met, coordinated by officials from the Chamber of Commerce, to evaluate, in 9 tasting sessions, as many as 156 wine samples from 46 different producers in the province. On each tested sample, the Commission, based on the selection regulations, expressed a collegial judgment on a single card drawn up by the Commission's President and countersigned by all the members. The result was calculated by taking the arithmetic average of the valuations expressed individually by each member, and eliminating the highest and the lowest score. Compared to previous editions, this year the selected wines will no longer be presented according to the three distinct ranges of merit provided for by the regulation: good from 80 to 84/100, excellent from 85 to 89/100, excellent from 90/100. In the card of each winemaker, the reader will find highlighted the "Top" wine that has obtained the highest score for that company, alongside the other selected wines. Therefore, the guide lists 146 wines that have passed the minimum score of 80/100 and a brief presentation of the related 45 producers. The company card briefly describes the activity, the production and the main services offered and contains all the details to promote a direct contact between the public and the producers. The wines of Torino DOC can also be found

andare oltre il solo giudizio di idoneità (necessario per partecipare alla selezione) e, quindi, per approfondire la "conoscenza" dei vini, rintracciandone le qualità distintive e attribuendone una valutazione a punteggio. Ogni membro della commissione ha registrato le proprie valutazioni su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues".

Nelle operazioni di prelievo e verifica dei campioni prodotti dalle aziende interessate, la Camera di commercio si è avvalsa del suo Laboratorio Chimico, le cui attività e finalità istituzionali sono presentate nelle pagine seguenti. La Camera di commercio ha gestito direttamente l'anonimizzazione dei campioni di vino da sottoporre all'esame della Commissione di degustazione, ospitandone le sedute e seguendo successivamente tutte le fasi del lavoro dei commissari sino alla stesura dei risultati.

Per tre giorni consecutivi, dal 28 al 30 Maggio 2018, 14 membri della commissione di degustazione camerale si sono riuniti, coordinati dai funzionari camerale, per valutare in 9 sedute di assaggio ben 156 campioni di vino provenienti da 46 diverse aziende provinciali.

Su ogni campione degustato la Commissione, sulla base del regolamento della selezione, ha espresso un giudizio collegiale su un'unica scheda compilata dal presidente eletto nel suo seno e controfirmata da tutti





i componenti. Il risultato è stato calcolato operando la media aritmetica delle valutazioni espresse individualmente da parte di ciascun componente, previa eliminazione della valutazione più elevata e di quella più bassa.

Rispetto alle edizioni precedenti, da quest'anno i vini selezionati non saranno più presentati secondo le tre distinte fasce di merito previste dal regolamento: buono da 80 a 84 centesimi, ottimo da 85 a 89 centesimi, eccellente a partire da 90 centesimi.

Il lettore troverà evidenziato, nella scheda di ogni produttore, il vino "Top" che ha ottenuto il punteggio più elevato per ciascuna azienda, accanto agli altri vini selezionati.

All'interno della guida sono, quindi, presenti i 146 vini che hanno superato il punteggio minimo di 80/100 ed una breve presentazione delle corrispondenti 45 aziende produttrici. La scheda aziendale ne descrive brevemente l'attività, la produzione, i principali servizi offerti e contiene tutti i riferimenti per favorire il contatto diretto del pubblico con i produttori.

I vini di Torino DOC si possono trovare anche all'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino (www.enotecaregionaletorino.wine), istituzione senza fine di lucro che promuove la conoscenza e la diffusione dei vini del territorio.

at the Enoteca Regionale (Regional Wine Cellar) of the province of Torino (www.enotecaregionaletorino.wine), a non-profit institution that promotes the knowledge and dissemination of local wines.



Fondazione Torino Wireless

Via Francesco Morosini, 19 - 10128 Torino
www.torinowireless.it
info@torinowireless.it

La Fondazione Torino Wireless lavora da oltre dieci anni per contribuire alla competitività del territorio locale, accelerando la crescita delle aziende che utilizzano la tecnologia come fattore di sviluppo strategico e aiutando le istituzioni a progettare e gestire i processi di innovazione.

Attualmente la Fondazione gestisce e coordina il Cluster Regionale per l'Innovazione TIC (dal 2008) e il Cluster Tecnologico Nazionale delle Smart Community (dal 2012). Torino Wireless aiuta le aziende a partecipare a progetti finanziati (misure regionali, nazionali o comunitarie) e nella ricerca di partner, anche attraverso la creazione di opportunità di networking con potenziali partner di ricerca, industriali e commerciali (B2B, corporate meeting, elevator pitch ecc.).

La Fondazione ha sempre lavorato per promuovere la digitalizzazione delle imprese e l'introduzione di tecnologie ICT nei settori tradizionali.



TORINODOC.COM, DOVE I VINI RACCONTANO IL TERRITORIO

La guida "Torino DOC" è anche disponibile sul web: uno strumento multimediale di piacevole consultazione sia per i professionisti che per gli appassionati. Sul sito www.torinodoc.com è possibile trovare tutti i partner, la presentazione dei territori, la selezione enologica, le cantine, gli abbinamenti dei vini per cocktail e ricette, i punti vendita e le ultime news e iniziative. Il sito è stato sviluppato dalla web agency torinese Synesthesia, che ha una solida esperienza nella progettazione e sviluppo di applicazioni. Synesthesia è stata selezionata dalla Fondazione Torino Wireless ed è una delle imprese innovative aderenti al polo di Innovazione ICT Regionale, oltre che vincitrice 2015 del prestigioso Premio "Chiave a Stella", che promuove la piccola e media imprenditoria torinese per le sue capacità di generare ricchezza e conoscenza sul territorio in modo responsabile.

Nel contesto agroalimentare, una forte attenzione è incentrata sull'introduzione di nuove tecnologie nelle catene di valore come in quella della viticoltura, al fine di migliorare i processi, far risaltare la qualità dei prodotti e promuovere l'eccellenza, in particolare attraverso i canali web e social media.

Fondazione Torino Wireless

Via Francesco Morosini, 19 - 10128 Torino
www.torinowireless.it
info@torinowireless.it

The Torino Wireless Foundation has worked for over ten years in contributing to competitiveness of the local territory, accelerating growth of those companies that use technology as a strategic development factor, and helping institutions in designing and managing innovation processes.

The Foundation currently manages and coordinates the Regional ICT Innovation Cluster (since 2008) and the National Smart Communities Technology Cluster (since 2012). Torino wireless helps companies in participating in financed projects (regional, national or EU measures) and in partners searching, including the organization of business networking opportunities, such as B2B meetings, corporate meetings, elevator pitches, etc., to make companies find potential research, industry and trade partners.

The Foundation has always worked to promote



TORINODOC.COM, A TALE OF GRAPE

The "Torino DOC" guide is also available on the web: a multimedia tool of pleasant consultation for both industry and passionates. On the site www.torinodoc.com you can find again all partners, the presentation of the territories, the wines selection, the cellars, how to match wines in cocktails and recipes, the points of sale and the latest news and initiatives. The site was developed by Synesthesia, a web agency in Torino, with solid experience in web design and development. Synesthesia was selected by Torino Wireless and it is one of the innovative companies in the ICT Innovation Cluster (Polo ICT) in Piedmont.

digitalisation of businesses and the introduction of ICT technologies in traditional sectors. In the agri-food context, strong attention is focused on the introduction of new technologies in value-chains as wine-growing, in order to improve processes, enhance product quality and promote excellence, particularly through web and social media channels.

LA QUALITÀ NEL VINO - THE QUALITY OF WINE



I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

DESIGNATION OF ORIGIN WINES



Mentre esistono regole commerciali e sanitarie che sono obbligatorie per tutti i vini, non tutte le produzioni di vino sono soggette a vincoli quantitativi e a disposizioni legate alla qualità. Esiste quindi una classificazione per differenziare qualitativamente il vino e di conseguenza il consumatore ha gli strumenti per operare scelte consapevoli e per essere tutelato.

Le denominazioni di origine adempiono alla funzione di fornire informazioni preziose sul prodotto e di offrire una serie di garanzie al consumatore.

Per denominazione di origine protetta DOP secondo la legge si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato. Questo significa che un vino a denominazione di origine deve avere un legame con il territorio e deve presentare caratteristiche di qualità che derivano in tutto o in parte dall'ambiente naturale e dai fattori umani del territorio stesso, quali la tradizione di coltivazione o di vinificazione.

Lo stesso vitigno coltivato in zone diverse, tutte ugualmente adatte a produrre vino di qualità, fornirà diversi vini con caratteristiche specifiche e tra loro differenti: alcune peculiarità derivanti dal vitigno

While there are a number of commercial and health regulations that are compulsory for all wines, not all types of wine production are subject to quantitative limitations or quality regulations. As a result, a classification has been introduced to differentiate wine on the basis of quality and the consumer therefore has all the tools he needs to make informed decisions and to be protected.

Designations of origin supply precious information about the product and offer a range of guarantees to the consumer.

By law, the Denominazione di Origine Protetta or DOP (Protected Designation of Origin) refers to the geographical name of an area with a vocation for wine-making, used to define a well-known quality product. This means that a designation of origin wine must have a link with its territory and must have quality elements that derive fully or in part from its natural environment and from human factors of the territory itself, such as cultivation or wine-making traditions. The same vine cultivated in different areas, all equally suitable to produce quality wines, will produce different wines with different but specific characteristics: some

saranno riconoscibili, ma non saremo in presenza del medesimo vino.

Ad esempio il vitigno Barbera a seconda della zona di produzione può dare origine al Barbera d'Asti, al Barbera d'Alba, al Collina Torinese Barbera, al Pinerolese Barbera, al Canavese Barbera, al Colline Novaresi Barbera e ad altre tipologie; in alcuni casi è previsto che questo vitigno venga utilizzato insieme ad altri per comporre i cosiddetti uvaggi, come ad esempio nel 'Valsusa' dove è possibile utilizzarlo insieme a Dolcetto e-o Avanà e-o Neretta cuneese e miscelarlo con altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati per la provincia di Torino. Anche il legame con la tradizione, con la storia di ciascun luogo rende differente un vino dall'altro, facendone uno dei prodotti agroalimentari che meglio rappresenta la cultura agricola nazionale.

Le denominazioni di origine non sono legate a un produttore o a un gruppo di produttori, ma in generale sono utilizzabili da chi rientra nelle caratteristiche richieste e precisate dalla normativa. Le regole sono indicate nei disciplinari di produzione specifici, oltre a norme più generali che regolamentano le attività

peculiarities due to the vine will be recognisable, but the wines themselves will not be the same.

For example, in different production areas, the Barbera vine can produce Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Collina Torinese Barbera, Pinerolese Barbera, Canavese Barbera, Colline Novaresi Barbera and other types. In some cases this vine can be combined with others to produce the so-called blends, such as 'Valsusa' for example, which can also contain Dolcetto and-or Avanà and-or Neretta cuneese mixed with other non-aromatic red grapes that are authorised for use in the province of Torino. Even the link with the tradition and history of each location, will make one wine different from the next, with the result that it is one of the food products that is most representative of the national agricultural tradition.

Designations of origin do not refer to a producer or group of producers, but in general may be utilised by anyone who respects the required characteristics indicated by law. The regulations are set out in the production specifications, together with general standards that regulate any production covered by the DO. The purpose of this process is to safeguard the producer and the consumer, guaranteeing transparency





produttive legate alla DO. Questo procedimento ha lo scopo di salvaguardare sia chi produce sia il consumatore, consentendo la trasparenza al mercato e in generale una corretta informazione.

Il disciplinare di produzione riporta le indicazioni necessarie per qualificare il prodotto, cioè per mantenere il livello di qualità della denominazione e precisamente vengono fornite le seguenti indicazioni:

- la denominazione a cui si riferisce;
- la delimitazione della zona di produzione;
- le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del vino;
- la resa massima di uva e di vino per ettaro, con precisazioni su come gestire gli esuberi;
- il vitigno o i vitigni da cui è consentito ottenere il vino;
- le modalità di coltivazione del vigneto che riguardano la forma di allevamento, i sistemi di potatura e altre indicazioni agronomiche;
- le caratteristiche naturali dell'ambiente di coltivazione, come l'esposizione delle zone di coltivazione, caratteristiche del suolo, altitudine
- l'evidenza dei legami con il territorio.

In Italia per indicare le DOP, denominazione

on the market and correct information generally.

The production specifications contain the necessary indications to qualify the product, in other words, to maintain the quality of the designation. The following indications are provided:

- the designation referred to the boundaries of the production zone the chemical-physical and organoleptic qualities of the wine the maximum yield of grapes and wine per hectare, indicating how any excess is dealt with;
- the grape or grapes that may go into the wine;
- how the vineyard is cultivated, in terms of the structure, pruning system and other agronomic indications;
- the natural characteristics of the environment where the vines are cultivated, such as the exposure, the characteristics of the soil, the altitude;
- evidence of the links with the territory.

In Italy, the DOP designation established by the EU is usually expressed as DOC (controlled designation of origin) and DOCG (controlled designation of origin guaranteed), because these are the terms traditionally adopted in the country to identify locally produced wine that is controlled and protected.

The initials DOC and DOCG can appear alone on the label, together with the EU recognised term DOP, or be replaced by it.

The DOCG designation can only be applied to wines that have been DOC for at least ten years, and which have significant quality characteristics that are recognised at a commercial and international level; they must also cover at least fifty-one percent of the permitted cultivation area.

All DOC and DOCG wine production is controlled analytically and organoleptically. Samples are collected officially and analysed in laboratories licensed for that purpose by the Ministry of Agriculture, to check that they meet the conditions set out in the specifications and any applicable laws, and they are tasted by special Tasting Commissions for each type, which control their organoleptic properties in terms of colour, transparency, perfume and taste.

How the Torino Chamber of Commerce protects the designations

Since August 1, 2009, the Torino Chamber of Commerce has been licensed by the Ministry of Agriculture to act as a Control Organism for the seven

comunitaria, si possono utilizzare i nomi DOC (denominazione di origine controllata) e DOCG (denominazione di origine controllata e garantita), in quanto sono le diciture tradizionalmente adottate a livello nazionale per designare i prodotti vitivinicoli di origine soggetti a riconoscimento e tutela. In etichetta DOC e DOCG possono comparire da sole o insieme al termine comunitario DOP o da questo sostituite.

La designazione DOCG è riservata a vini già riconosciuti DOC da almeno dieci anni e che presentano caratteristiche qualitative rilevanti e riconosciute anche a livello commerciale e internazionale, oltre ad aver una diffusione di produzione almeno pari al cinquantuno per cento della superficie vitata ammessa.

Tutta la produzione di vini DOC e DOCG è sottoposta a controlli analitici e organolettici, in quanto i campioni prelevati ufficialmente vengono analizzati in laboratori autorizzati a tal scopo dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per verificare la rispondenza a quanto prescritto nei singoli disciplinari e nella legislazione applicabile, e degustati da apposite Commissioni di degustazione specifiche per ogni tipologia e che ne controllano le caratteristiche



organolettiche legate al colore, alla limpidezza, all'odore e al sapore.

La Camera di commercio di Torino per la tutela della denominazione

La Camera di commercio di Torino dal 1 agosto 2009 è stata autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a svolgere il ruolo di Organismo di Controllo delle sette Denominazioni di Origine della provincia torinese, su richiesta del Consorzio di tutela del territorio e con il parere favorevole della Regione Piemonte.



DO wines in the province of Torino, at the request of the Associations that protect the territory, and with the approval of the regional authorities.

What is a Control Plan? Its purpose is to guarantee that operations are performed as declared and consistent with the requirements of the wine production specifications. The checks show that the chain can guarantee the quality of the product by respecting the requirements indicated in the specifications, or in applicable legislative standards, and maintaining the production quantities that are optimal for the designation. Very basically, it is a question of leaving evidence of every step of the production process, from the vine to the bottle.

This process is known as trackability and has set points or stages which make it possible to trace it back, from the bottle to the grapes harvested, guaranteeing that it meets the quality requirements of the designation.

To find out more:

www.to.camcom.it/vini-denominazione-di-origine

In che cosa consiste un Piano di controllo? Lo scopo è di assicurare che le operazioni siano svolte in modo coerente con quanto denunciato e secondo quanto prescritto nel disciplinare di produzione del vino. Le verifiche servono a dimostrare che la filiera riesce a garantire la qualità del prodotto attraverso l'osservanza delle disposizioni riportate nei disciplinari, o in norme legislative applicabili, e il mantenimento di volumi produttivi quantitativi ottimali per la denominazione. In estrema sintesi si tratta di lasciare traccia di ciò che è stato effettuato lungo il processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia.

Questo percorso detto tracciabilità ha punti o tappe prefissati che consentono poi di risalire, mediante la rintracciabilità, dalla bottiglia all'uva vendemmiata, assicurando la rispondenza ai requisiti di qualità della denominazione.

Per saperne di più:

www.to.camcom.it/vini-denominazione-di-origine





LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
tel. +39 011 6700 111
fax +39 011 6700 100

www.lab-to.camcom.it
labchim@lab-to.camcom.it

 **Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino**



Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Il Laboratorio Chimico, organismo tecnico della Camera di commercio di Torino, opera senza fini di lucro e collabora con le altre Camere di commercio piemontesi svolgendo compiti di promozione economica e offrendo alle imprese, ai consumatori, alle pubbliche amministrazioni, alle associazioni di categoria e agli enti locali un servizio di analisi, consulenza e formazione indipendente e imparziale. Con la sua esperienza, il Laboratorio Chimico dispone di un'équipe in grado di fornire alle aziende del settore agroalimentare gli strumenti indispensabili per il corretto approccio alle tematiche della sicurezza alimentare. Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale, come, ad esempio, l'autorizzazione da parte del Ministero ad effettuare analisi ufficiali sui vini. In campo analitico, oltre ad analisi merceologiche su prodotti alimentari, il Laboratorio possiede le competenze per svolgere determinazioni su alimenti zootecnici, terreni e fertilizzanti, ma anche prove specifiche per la verifica della conformità di contenitori

e imballaggi destinati al contatto con gli alimenti, della presenza di sostanze indesiderate quali micotossine, allergeni e sostanze responsabili di intolleranze alimentari, oppure di sostanze organiche volatili, di OGM, e per accertare, tramite analisi del DNA, la tracciabilità ad esempio di carni bovine. Il Laboratorio fornisce inoltre servizi di consulenza sulla sicurezza alimentare e specifica formazione per permettere alle aziende non solo un controllo analitico, ma anche una corretta interpretazione ed applicazione dei dati al fine del miglioramento dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. Sul fronte istituzionale, il Laboratorio, in campo enologico, è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole ad effettuare analisi ufficiali sul vino, come ad esempio i controlli chimico-fisici prescritti per accertare la rispondenza al disciplinare per i vini DOC e DOCG e i controlli per l'esportazione.

Torino Chamber of Commerce Chemical Laboratory

via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino
tel. +39 011 6700 111
fax +39 011 6700 100

www.lab-to.camcom.it
labchim@lab-to.camcom.it

 **Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino**



Torino Chamber of Commerce Chemical Laboratory

The Torino Chamber of Commerce Chemical Laboratory was set up about half a century ago. It is a non-profit technical organization that collaborates with other Chambers of commerce of Piedmont to organize promotional activities and to provide independent and impartial analysis, consultancy and training services to businesses and consumers, public institutions, professional associations and local authorities.

Building on its experience, the Chemical Laboratory assists agrifood operators by providing useful guidance on food safety issues. At national and international level the Laboratory has received wide recognition, for example it has been authorized by the Ministry of Agriculture to perform official wine testing.

In addition to analyses on food products, the Laboratory is also equipped to inspect animal feed, soil and fertilizers, and to carry out specific tests to verify the compliance of containers and packaging that will come into contact with food, in order to detect any hazardous substances like mycotoxins, allergens and

substances responsible for food intolerance, volatile organic substances and GMOs, and to ascertain food traceability through DNA testing on beef in particular. The Laboratory also provides consulting on food safety and specialist training to enable agrifood operators to perform analytical checks, and to correctly interpret and use data in order to improve food safety management systems.

Additionally, the Laboratory is authorized by the Ministry of Agriculture to perform official wine testing, including the chemical-physical tests required to verify compliance with DOC and DOCG regulations, and export formalities.

MONITORAGGIO VINO DI QUALITÀ DELLA PROVINCIA DI TORINO

MONITORING QUALITY WINE PRODUCTION



L'indagine di monitoraggio e valorizzazione del vino di qualità della provincia di Torino (IN.VI.TO), realizzata dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e con il DI.SA.FA. dell'Università degli Studi di Torino, nasce con l'intento di valorizzare la produzione enologica della provincia realizzando un monitoraggio sulla qualità dei vini a denominazione di origine.

Attraverso la valutazione di una serie di parametri analitici, differenti a seconda della tipologia di vino e della provenienza territoriale, il progetto intende analizzare alcune caratteristiche del vino legate alla produzione, come ad esempio la qualità delle uve impiegate o le buone pratiche di lavorazione. A partire dal 2010 l'indagine ha riguardato 250 vini di diverse annate provenienti da 48 aziende torinesi. In particolare, tutti i vini che hanno partecipato alle selezioni enologiche per la realizzazione delle ultime due edizioni della guida Torino DOC sono stati oggetto del monitoraggio. Su ciascun campione di vino, oltre al controllo di anidride solforosa totale, sono stati verificati i residui di rame o di fitofarmaci,

The purpose of the survey to monitor and promote the quality wine from the province of Torino (IN.VI.TO), launched by the Torino Chamber of commerce with its own Chemical Laboratory and DI.SA.FA., the Faculty of Agriculture, Forestry and Food of Torino University, was to promote the wine produced in the province, and to monitor the quality of the DOC wine. By assessing a number of analytical parameters, which differ for the type of wine and their geographical origin, the project intends to analyse certain characteristics of the wine related to its production, for example the quality of the grapes used or the good processing methods.

Since 2010, 250 wines have been studied, from different vintages and produced by 48 different wineries in the province of Torino. All the wines included in the selections for the last two editions of the Torino DOC guide have been monitored.

For each wine sample, in addition to total sulphur dioxide levels, the analysis considered residues of copper or phytopharmaceutical substances, the presence of biogenic amines, ochratoxin A and a number of undesirable volatile compounds that may be produced during fermentation.

la presenza di ammine biogene, di ocratossina A o di alcuni componenti volatili indesiderati che si possono formare durante la fermentazione. I dati emersi dall'indagine dimostrano l'alta qualità dei vini torinesi di eccellenza in quanto i valori riscontrati sono tutti di gran lunga al di sotto dei limiti di legge e spesso inferiori ai limiti di quantificazione analitica: un quadro estremamente confortante anche dal punto di vista della sicurezza alimentare e della salubrità dei prodotti. In generale si può evidenziare, quindi, un comportamento produttivo aziendale legato alle peculiari caratteristiche dell'ambiente di coltivazione e di vinificazione che consente di ottenere vini in grado di esprimere il territorio.

The results that have emerged from the survey demonstrate the high quality of the excellent wines from Torino, because the values measured are well below the legal limits and often below the level of analytical quantification. It is an extremely reassuring picture, where the food safety and wholesomeness of the products is concerned. In general, we can underline that the behaviour of the wineries reflects the peculiar characteristics of the cultivation and wine-making environment and makes it possible to obtain wines that reflect the character of the region.





IL PIACERE DEL VINO - THE PLEASURE OF WINE



Piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino!

Stappare una bottiglia di vino dovrebbe sempre essere un momento di gioia da condividere, possibilmente, con persone care da rendere partecipi di questo piccolo evento che ci deve sempre fare pensare a quanto lavoro, sacrifici, speranze, attese, delusioni e sorprese stanno dietro ad una etichetta, anche la più semplice, la più banale.

La bottiglia dovrà quindi trovarsi nelle migliori condizioni possibili di conservazione e di servizio per proporci, al meglio della sua forma, il frutto del lavoro dell'uomo. In tal modo si potrà garantire quel grandissimo rispetto dovuto a coloro che l'hanno prodotta, ma anche a coloro che stanno per scoprirne i segreti.

Impariamo quindi alcune regole semplici, ma indispensabili, che dovranno sempre accompagnare quel piccolo o grande appassionato di vini che c'è in ognuno di noi, dalla conservazione alla degustazione, passando ovviamente dal servizio del vino.

Conservazione

Ricordiamo anzitutto che i vini possono essere di pronta beva, cioè possono essere consumati indicativamente dalla primavera successiva all'anno di vendemmia (già nel novembre dello stesso anno per i Novelli), oppure adatti alla conservazione o all'invecchiamento nel legno,

A few tips to bring out the best from wine!

Uncorking a bottle of wine should always be an exciting moment with the company of those closest, who are all involved in a moment that makes us share and think about how much complex and demanding work and the many sacrifices and challenges that are behind even the simplest and the most ordinary bottle of wine.

For this reason, consuming a bottle must always have utmost respect and be thoroughly explored to uncover all its hidden secrets. The bottle, consequently, will need to be found in the best storing and serving condition possible to guarantee the best results for enjoying the fruits of labor.

So let's learn a few simple yet fundamental rules from conservation to tasting, obviously including proper wine-serving, which should satisfy the amateur or expert wine connoisseur that lives in all of us.

Conservation

First off, we have to remember that wines may be ready to drink almost immediately, which is when they are distributed or, for the most part, available for purchase. This usually happens in the spring after the vintage (or for some, like "Novello", which can be consumed as soon as November of the vintage year). However, there are some exceptions for suitable wine conservation. If some

fermentation occurs in barrels, or “barriques” (traditional barrels of about 225 lt.) or if the features of the varietal, area, region, climate and the vinification process differ, they will greatly affect the aging process, which as a result, will also change the way in which the wine should be preserved after purchase. Not always having the luxury of a well equipped wine cellar with regulated, climate controlled refrigeration systems, nor the ability to often go to the winery to enjoy the cellar’s facilities and ambiance, we’ll need to make due with what’s available to conserve wines in the best possible way to take advantage of the wine cellar’s role efficiently at home. To conserve our wines in the best possible way, we’ll need to keep in mind some simple yet important rules:

- keep bottles on a rack so the wine is against the cork. By keeping the wine on its side, the cork will stay moist and well sealed and this will not permit air to enter the bottle;
- choose the right environment:
 - keep wine at a consistent temperature which should absolutely not exceed 20°C (68°F) and not drop below 10°C (50° F);
 - store wines in a dark place absent of any odors;
 - store in constant humidity, preferably between 50 and 80%.

che potrà avvenire in botti, barriques (piccole botti di circa 225 litri), ed infine in bottiglia.

Se le caratteristiche del vitigno (varietà di uva), la zona, il territorio, il clima, la vinificazione influiranno molto sulle possibilità di affinamento, allo stesso modo non è da sottovalutare il modo in cui il vino verrà conservato dopo l’acquisto.

Non potendo sempre disporre di stupendi locali interrati, magari con soffitto a volta, o di rari infernotti (nicchie scavate nelle vecchie cantine piemontesi), o di pratici ma costosissimi armadi frigorifero a temperatura differenziata, dovremo accontentarci delle cantine delle nostre abitazioni moderne, che potranno svolgere egregiamente il loro ruolo a condizione di rispettare alcune semplici ma importanti regole:

- tenere le bottiglie coricate per evitare che il tappo secchi e lasci penetrare aria;
- scegliere un ambiente:
 - a sbalzi termici limitati, evitando di superare i 20°C o di scendere sotto i 10°C;
 - poco luminoso ed esente da cattivi odori;
 - con umidità costante compresa tra il 50 e l’80%.





Preparazione, servizio e degustazione

La temperatura di servizio è molto importante per poter assaporare al meglio le caratteristiche di ogni vino. A tempo debito si dovrà quindi prelevare la bottiglia da bere dalla cantina e riferirsi a questo semplice specchietto riassuntivo che riporta le temperature consigliate di servizio:

Vini bianchi secchi leggeri: 8-10° C

Vini bianchi secchi maturi: 10-12° C

Spumanti: 8-10° C

Vini rosati e novelli: 10-14° C

Vini rossi giovani: 14-16° C

Vini rossi invecchiati: 16-18° C

Vini dolci: 8-10° C

Vini passiti e liquorosi: 8-18° C

Per raffreddare una bottiglia di Spumante, ancora a temperatura ambiente al momento del servizio, è da preferire il procedimento classico che consiste nell'immergere la bottiglia in un apposito secchiello (seau à glace) riempito per un terzo con acqua, cui si aggiunge ghiaccio ed una manciata di sale che avrà la funzione di favorirne lo scioglimento e quindi un più rapido raffreddamento. La bottiglia sarà pronta per il servizio in una ventina di minuti.

Preparation, serving and tasting

The serving temperature is very important for being able to enjoy every bottle of wine. Thus, one will need to select the bottle in advance before serving with reference to the following list which will help to keep bottles at the best temperature before and during serving.

Light dry white wines: 8-10° C (46 - 50° F)

Mature dry white wines: 10-12° C (50 - 54° F)

Spumanti (sparkling white wines): 8-10° C (46 - 50° F)

"Rosé" and "novellos": 10-14° C (50 - 57° F)

Young red wines: 14-16° C (57 - 61° F)

Mature red wines: 16-18° C (61 - 64° F)

Sweet wines: 8-10° C (46 - 50° F)

Port, liqueurs, and dessert wines: 8-18° C (46 - 64° F)

If a bottle of "Spumante", or sparkling white wine is still at room temperature when serving, it should be prepared in the traditional way which consists of placing the bottle in a "seau à glace" (ice bucket) filled one third water and ice and then adding a handful of salt to the water to accelerate the chilling process. The bottle will be ready to serve in about 20 minutes.

When opening a bottle of wine it is advised to avoid overly complicated corkscrews. Complicated corkscrews are sometimes better to look at than they are practical. The classic "sommelier" type is preferred, even better if you have a "double lever" type (or "butterfly" type), not too bulky and very practical.

After having made a cut around the neck of the bottle horizontally, proceed in the same way vertically and free the foil cap. After having cleaned the top of the cork with a cloth, insert the spiral of the corkscrew in the center of the cork proceeding with care to avoid inserting it too far and thus preventing particles of cork entering the bottle.

If you use a single lever corkscrew, make sure the spiral has been inserted correctly, you can proceed with the second step that will allow you to remove the cork with a small final rotation carefully avoiding the undesired "pop".

To open a bottle of Spumante, or "sparkling white wine", with a "mushroom cork", keep in mind of how much pressure is inside the bottle (there can be as much as 6-7 atmospheres of pressure) because there could be complications if you don't take care. As a result, removing the paper foil from the cork using the strap provided or cutting it away with the corkscrew knife (sommelier version) or even the tip

Per stappare una bottiglia di vino, si consiglia di evitare i cavatappi troppo complicati, più belli da vedere che pratici da usare e preferire quelli classici da sommelier, meglio se a "doppia leva" (a due stadi), poco ingombranti e funzionali.

Dopo avere inciso il cercine, nervatura in cima al collo della bottiglia, in senso orizzontale, procedere allo stesso modo in senso verticale e liberare la capsula di stagnola. Inserire quindi, dopo aver eventualmente ripulito la sommità del tappo con uno straccio, il "verme"(spirale) nel tappo, procedendo con delicatezza in modo da non oltrepassare il tappo con la conseguente caduta di pezzetti di sughero nel vino. Usare la prima leva, il primo stadio del cavatappi, e arrivati a fine corsa, procedere in maniera identica con il secondo stadio, che permetterà la liberazione del tappo con una leggera rotazione finale, evitando scrupolosamente il poco elegante "botto".

Per aprire una bottiglia di Spumante, con il tappo a fungo, procedere attentamente seguendo le indicazioni riportate di seguito, in quanto la pressione interna alla bottiglia (possiamo arrivare a 6-7 atmosfere) potrebbe risultare pericolosa se non si è padroni della situazione. Pertanto, liberare il tappo dalla stagnola usando l'apposita linguetta o incidendo col coltellino del cavatappi come illustrato in precedenza per una





bottiglia normale. Iniziare quindi a ruotare l'occhiello per liberare la gabbietta avendo cura, da questo momento, di non lasciare mai libero il tappo, ma assicurandolo con il pollice della mano libera. Una volta liberata la gabbietta e la relativa capsula, inclinare la bottiglia e, tenendo saldo il tappo, farla ruotare fino alla rimozione del medesimo, evitando accuratamente, come già suggerito, il "botto". Nel caso di tappi particolarmente resistenti, le apposite pinze saranno un provvidenziale ausilio.

Ricordarsi inoltre di aprire almeno un'ora prima del pasto le bottiglie d'annata ed eventualmente di decantarle, cioè di versarne il contenuto in un'apposita caraffa che favorirà l'ossigenazione e la liberazione del bouquet. Infine bisognerà usare sempre il bicchiere adatto per ogni vino, per esaltarne le fragranze, i profumi, traendone così il massimo piacere sin dall'esame olfattivo del contenuto. Difatti, anche al di fuori delle rigorose sedute di degustazione, per apprezzare al meglio un nettare, oltre all'esame gustativo, quello visivo ed olfattivo sono un preambolo necessario ed insostituibile per un completo coinvolgimento sensoriale.

of the corkscrew as illustrated before for the opening of a normal bottle. Then remove the wire cap by untwisting the "eye" and being careful not to let the cork escape or "shoot off" by keeping a thumb over it with your free hand. Once the cage and capsule are removed, tilt the bottle and, gripping the cork tightly, twist it off until it has been removed, carefully avoiding, as already advised, the "pop". In the case of difficult corks, using a cloth to help grip or appropriate pliers can also be used.

Most importantly, remember to open wine one hour before the meal and possibly decanter it, which is pouring it in an appropriate container that assists with the oxygenation, or "breathing" and the releasing of the desired bouquet (essential for aged red wines). And most importantly, appropriate stemware should be selected. This will play an important role in enhancing the color, fragrances, perfumes and the aromas of the wine. The color of the wine can give important information about the features such as the varietal and the age. This means that the glass must be plain and clear without any residues and-or imperfections that may distort the natural characteristics of the wine.

Remember that a good glass of wine is a pleasure which involves all our senses:

- vision, first of all, allows us to better understand the clarity and the various tones of color as well as the presence and importance of the "legs" from the effects of the alcohol, glycerol and the sugars present in the wine;
- smell will allow us to perceive the entire assortment of odors directly through the nose or upper nasal cavities;
- taste, involving an explosion of thousands of perceptions on our palate, will allow us to detect what is present in the wine. These stimulate our sensory systems provoking sensations that articulate and match our experience and our memories. They provoke a perception which makes us distinguish tastes of sweet, sour, bitter and salt (not reflective of wine) or through smell, impression in the mouth, total flavor in the mouth, and aftertaste. Every one of us carries with them an irreplaceable personal database of tasting experiences that grows with every tasting;

Rammentiamo, quindi, che un buon bicchier di vino è un piacere che coinvolge tutti i nostri sensi:

- la vista, in primis, ci permetterà di cogliere la limpidezza e le varie sfumature di colore, nonché la presenza e l'importanza degli archetti dovuti principalmente all'alcool, alla glicerina e agli zuccheri presenti nel vino;
- l'olfatto, ci farà percepire tutta una gamma di sensazioni odorose direttamente attraverso il naso oppure dalla cavità orale;
- il gusto, coinvolgendo più sensi in un'esplosione di mille percezioni nel nostro palato, ci permetterà di apprezzare le sostanze presenti nel vino. Queste stimoleranno i nostri organi di senso determinando delle sensazioni che, elaborate ed abbinata alla nostra esperienza ed alla nostra memoria, provocheranno una percezione che ci permetterà di individuare il sapore (dolce, acido, salato e amaro) o l'odore (per via retronasale). Ognuno di noi racchiude infatti un bagaglio personale insostituibile di esperienze sensoriali che cresce di degustazione in degustazione;

- il tatto, sulla lingua, ci farà individuare il tannino, la sensazione di lingua impastata, rugosa ma anche percepire il calore dell'alcool e le "bollicine" degli spumanti;
- ed infine l'udito, l'udito? ... I puristi si discostano da quest'ultima voce, ma bisogna rilevare che nei vini spumanti, in religioso silenzio, è possibile udire il lieve gorgoglio delle bollicine che salgono nella flûte, senza aggiungere alcuna sensazione organolettica, ma un ulteriore piccolo piacere ricavato dal vino, che sarà completato dal rituale del brindisi con il rintocco dei bicchieri che si sfiorano ed il tintinnio del vetro o del cristallo.
- the sense of touch on the tongue makes us guess the tannins, the sensation of contact with the tongue, tangy with the warmth of the alcohol and the bubbles of Spumante;
- and lastly, hearing. Why hearing? Purists drift away from this last item but it is important to mention that with Spumante, in complete silence, it is possible to hear the gentle gurgle of the bubbles that rise up in the flûte experiencing not an organoleptic sensation, but another sensation that is related to the harmony of clinking glasses together when toasts are proposed to celebrate a special occasion.



About stemware

Regarding glasses to use, various catalogues from glass makers provide us with a line of assorted styles where the most demanding connoisseur should be able to satisfy his or her needs. For every wine, they will find the appropriate stemware which will complement its fragrances guaranteeing complete experience.

Although most modern day homes are furnished with large cabinets and furniture with numerous rows of glasses, often it isn't possible to keep all types of glasses on hand. All you really need is a small set for five or six types of varietals, strictly transparent, made of a high-quality glass or crystal, smooth, no frosting or designs and a stem, which can be used for the most common types of wine according to the following diagram that shows appropriate stemware for each wine:

After use, always remember to wash glasses by hand with hot water and no detergents. Dry off with a soft, dry, lint-free towel.



Bianchi leggeri
Light whites



Bianchi strutturati
Complex whites



Rossi non corposi
Rosati
Light reds or rosé



Rossi corposi
Full-bodied heavy
reds



Rossi corposi
invecchiati
Heavy, aged reds



Spumanti secchi
Dry Spumante
or dry sparkling
white wines



Vini e Spumanti dolci
Sweet wines and or
sparkling sweet wines



Vini liquorosi e Passiti
Liqueurs
and dessert wines

A proposito dei bicchieri

In merito ai bicchieri da usare, i cataloghi delle vetrerie ci propongono gamme di svariate fogge dove l'appassionato più pignolo potrà sbizzarrirsi, trovando per ogni vino il calice adatto che ne esalterà al massimo le fragranze, procurando un piacere completo. Ma siccome nelle nostre case moderne disporre di grandi armadi, ove riporre numerose file di scintillanti bicchieri, non è sempre un lusso alla portata di tutti, basterà averne una piccola batteria di cinque o sei modelli, rigorosamente trasparenti, di vetro o di cristallo, lisci, senza fronzoli, con lo stelo, da potere utilizzare per le principali tipologie di vino secondo il seguente schema, che riporta in forma stilizzata i vari calici:

Ricordarsi, dopo l'uso, di lavare i bicchieri con acqua calda, a mano, senza detersivo e di asciugarli con un panno preferibilmente di lino.

“Qualsiasi arte è anzitutto una scuola di libertà.

Una ricetta di cucina è un richiamo all’elasticità, alla ricerca, all’arricchimento personale, un invito all’esplorazione senza limiti della creatività”.

Daniel Zimmermann - Biografo di Alexandre Dumas

Abbinamenti e successioni

Nonostante in sede di degustazione tecnica dei vini sia assolutamente sconsigliato, se non addirittura vietato, mangiare alcunché tra un campione e l’altro, il piacere della buona tavola nasce proprio dalla proposta di squisiti piatti accostati in modo egregio a prelibati nettari.

A questo proposito, si ritiene che i gusti personali siano la miglior guida per ognuno di noi nello sperimentare possibili abbinamenti. Difatti, la soggettività implica libertà di scelta, di apprezzamento che nessuno potrebbe o dovrebbe intaccare. In ogni caso, esistono alcune regole basilari che aiutano, senza porre insormontabili paletti, a costruire con criterio una successione di accordi gastronomici ed enologici corretti, in un crescendo di emozioni sensoriali. L’abbinamento deve esaltare al meglio i cibi con il vino e viceversa, completando, integrando, ampliando, sconvolgendo, la tavolozza di sensazioni gustative senza che alcuni sapori possano essere coperti o addirittura annullati da altri. Perciò, ci dovrà essere perfetta integrazione tra il piatto ed il vino che lo accompagna, ma anche tra vini e piatti nella successione delle portate.

Molte sono le teorie su cui si basa la tecnica

Food pairings and course orders

Even though professional wine tasting is absolutely unadvised, if not prohibited, when eating anything between tasting samples, the enjoyment of good food comes from the idea of great dishes that go alongside a fantastic wine which is well-matched. For this reason, personal tastes are stimulated by the quality of the food on offer and this is the main reason why we experiment with many different possible pairings. Subjectivity implies the freedom to choose, to appreciate one’s own personal tastes that nobody could or should interfere with. In any case, some basic rules exist which help to create a clear order of gastronomic harmony which gives rise to a swell of intense emotions.

The food pairing must intensify foods with wine and vice versa complimenting, integrating, amplifying and involving the array of sensations avoiding the hiding of natural flavors or even canceling them altogether with the others. As a result, there must be a perfect relationship between the dish and the wine being served, but also, between wines and dishes served in the following courses.

There are many theories about the methods used to pair the dish with the wine, however, due to, the

precision of this guide, we will try to suggest what specific products of a given territory are always able to find a natural pairing with local specialties.

Thus, little remains to be said except to invite the reader to experiment the "marriages", of which are not always going to be monogamous in this case, between wines of the four areas covered and their local dishes whilst keeping to a few small but basic rules such as:

- serve dry wines before sweet wines;
- serve young wines before aged wines, white before red and thus the lighter wines before heavybodied ones;
- avoid serving dry Spumante with dessert, the sweetness will clash with the acidity of the wine thus creating an unpleasant taste; Brut in this case is preferred when serving appetizers or meals with a menu that has been properly planned;
- match sweet or late harvest wines with desserts;
- when preparing dishes cooked with wine, try to use close to the same type to accompany it thus avoiding any undesired flavors from the accompaniment;
- avoid serving wines with dishes in which vinegar is used.

dell'abbinamento, ma, vista la specificità di questa piccola guida, ci si limiterà a ricordare che i prodotti di un dato territorio trovano sempre l'abbinamento naturale con i vini della zona.

Pertanto, non ci resta che invitare il lettore a sperimentare "matrimoni", non solo monogami in questo caso, tra i vini delle quattro zone trattate e le specialità locali, seguendo solo alcuni piccoli ma fondamentali accorgimenti, e precisamente:

- servire sempre i vini secchi prima di quelli dolci;
- servire sempre i vini giovani prima di quelli invecchiati, quelli bianchi prima di quelli rossi e quindi quelli più leggeri prima di quelli più corposi;
- non servire lo Spumante secco col dessert: il dolce accentuerebbe troppo l'acidità del vino provocando una sensazione sgradevole; i brut sono infatti da preferire in aperitivo o al limite pasteggiando, con un menù studiato appositamente;
- l'ideale accompagnamento dei dessert si ha con i vini dolci o passiti;
- nei piatti cucinati con un vino, usare lo stesso vino per l'abbinamento;
- evitare l'abbinamento di vini con piatti in cui si è usato l'aceto.

**“Any type of art is, above all,
a school of freedom.
A good cuisine is a type
of suppleness,
in search of personal enrichment
and an invitation
to limitless creativity”.**

**Daniel Zimmermann - Biografo di
Alexandre Dumas**



LA MIXOLOGIA INCONTRA I VINI TORINESI

MIXOLOGY MEETS TORINO WINES



9 COCKTAIL, 4 TERRITORI

9 COCKTAILS, 4 TERRITORIES



Dopo l'epoca della miscelazione futurista degli anni '30, il vino sta tornando protagonista dei cocktail. Questa tendenza ha ispirato l'idea di realizzare una "carta" che esprima drink fortemente radicati sul territorio a partire proprio dagli ingredienti principali: i vini DOC e DOCG della provincia di Torino ed il vermouth, vino aromatizzato per eccellenza della tradizione torinese.

Torino, da sempre capitale dell'aperitivo, può costituire quindi il terroir d'elezione per proporre un nuovo approccio al bere miscelato, capace di valorizzare i propri vini e, per questa via, diffondere la cultura del bere responsabile, consapevole e di qualità, nel rispetto del territorio e della tradizione.

Di seguito vengono presentati nove drink proposti da cinque quotati bartender ai quali è stato chiesto di interpretare, in miscelazione, i vini del nostro territorio suddivisi nelle quattro aree geografiche di riferimento. I cocktail proposti, dai nomi evocativi e a volte esotici, risentono dei diversi stili ed utilizzano tecniche di preparazione scelte per valorizzare al meglio le peculiarità dei nostri vini.

After the era of Futurist mixing of the 1930s, wine is returning to be the protagonist of cocktails. This trend has inspired the idea of creating a "paper" that expresses drinks that strongly rooted in the territory, starting from the main ingredients: the DOC and DOCG wines of the province of Torino and the vermouth, the famous flavoured wine of the Torino tradition. Torino, which has always been the capital of the "aperitivo", can therefore constitute the terroir of choice to propose a new approach to mixed drinking, able to valorise its wines and, in this way, spread the culture of responsible, conscious and quality drinking, respecting both the territory and tradition. The following pages present nine drinks, offered by five famous bartenders who have been asked to interpret and mix the wines of our territory divided into four geographical areas. The proposed cocktails, with evocative and sometimes exotic names, have different styles and preparation techniques chosen to enhance the peculiarities of our wines.

In addition to wines, the other protagonists are the vermouths and liqueurs of the two specialised Masters

of Taste, Anselmo and Carlo Alberto, who have involved for this project some of the best barmen on the national and international scene and working in some well-known bars of Torino. The reader can therefore try his or her hand in preparing these drinks using the ingredients and following the instructions on the next pages. An invitation to know and recognise local flavours and open up to the most innovative and trendy mixing scene.

Protagonisti sono, oltre ai vini, i vermouth ed i liquori dei due Maestri del Gusto vermuttieri, Anselmo e Carlo Alberto, che hanno coinvolto per questo progetto alcuni tra i migliori barman della scena nazionale ed internazionale attivi in alcuni noti locali torinesi.

Il lettore potrà quindi cimentarsi nella preparazione di questi drink utilizzando gli ingredienti e secondo le istruzioni riportate nelle pagine che seguono. Un invito a conoscere e a riconoscere sapori locali aprendosi al mondo della miscelazione più innovativa e di tendenza.



CHANGE

5 cl vino Carema DOC
2,5 cl liquore ai fiori di sambuco
3 foglie di prezzemolo
3 gocce di olio extravergine aromatico all'arancia



"Cambiamento" è un drink che, pur nelle regole della mixologia, considera il vino un ingrediente da miscelare tranquillamente con altri prodotti liquidi e solidi, cambiando totalmente un momento tradizionale del suo consumo.

Questa miscela rimanda alla tradizione del territorio rispettando le peculiarità organolettiche proprie del Carema, vino che suscita emozioni legate ai suoi terrazzamenti e all'invecchiamento. Per queste sue caratteristiche il Carema è un vino che dà spazio perché regala l'opportunità di poter esagerare considerando per la mescolta ingredienti anche un po' al di fuori dal classico, semplici ma di incredibile impatto.

"Cambiamento" (Change) is a drink that, although within the mixology rules, considers wine an ingredient to be comfortably mixed with other liquid and solid products, totally changing its traditional consumption. This mix refers to local tradition and respects the organoleptic peculiarities of Carema, a wine that stirs emotions related to its terraced vineyards and ageing process. Due to these characteristics, Carema is a wine that can be used with freedom, because it provides the opportunity to dare with ingredients that are a little outside the classic, simple but with incredible impact.

È considerato uno dei mixology più distinti dalla scena italiana. Descritto come "l'illusionista del Bar", i suoi movimenti sono eleganti e ipnotici. È riconosciuto per le sue combinazioni innovative di sapori, per il suo incredibile senso del gusto e per l'elegante ed accattivante design nella presentazione delle bevande. Ha maturato un forte background nella gestione di bar e grandi eventi realizzati su scala globale. Vincitore di competizioni di livello mondiale, è formatore per Plane One una delle scuole professionali più di spicco in Italia nel mondo dell'ospitalità. Ideatore di nuovi bicchieri e servizi nel mondo del bar e non solo.

DENNIS ZOPPI



5 cl Carema wine DOC
2,5 cl elderflower liqueur
3 parsley leaves
3 drops of orange flavoured extra virgin olive oil

Add all the ingredients in a three-piece shaker with a pestle. Gently massage the parsley extracting its aromatic notes; add the ice, letting it melt until obtaining a homogeneous mixture cold to the right point. Pour into a Martini cup through a double filter; then remove the solid parts of ice and parsley. Finally, with a pipette, add three drops of orange flavoured extra virgin olive oil. The oil provides an extra silky texture that softens the lips and leads the consumer to a new experience of "tactile" taste. In turn, the oil has been flavoured by cold infusion that gives a pleasant citrus aroma to the nose and an extra sweetish pleasantness that recalls freshly cut orange or the impression of the first slice on the palate.

Aggiungere tutti gli ingredienti in shaker a tre pezzi con un pestello. Massaggiare dolcemente il prezzemolo estraendone le parti caratteristiche aromatiche; aggiungere il ghiaccio lasciandolo sciogliere sino ad ottenere una miscela omogenea e fredda al punto giusto. Versare in una coppetta Martini attraverso un doppio filtraggio; rimuovere quindi le parti solide del ghiaccio e del prezzemolo.

Infine, con una pipetta, aggiungere tre gocce di olio extravergine aromatico all'arancia.

L'olio attribuisce una extra textura setosa che ammorbidisce le labbra e porta il consumatore ad una nuova esperienza del gusto "tattile".

A sua volta l'olio è stato aromatizzato per infusione a freddo che dona un piacevole profumo agrumato al naso e una extra dolciastra piacevolezza che rimanda al ricordo dell'arancio appena tagliato o del primo spicchio appena morso al palato.



DENNIS ZOPPI

It is considered one of the most distinct mixology expert in the Italian scene. Described as "the illusionist of the Bar", his movements are elegant and hypnotic. He is recognised for his innovative combinations of flavours, his incredible sense of taste and the elegant and captivating presentation of his drinks. He has gained a strong background in the management of bars and large events on a global scale. Winner of world-class competitions, he is a trainer for Plane One, one of the most outstanding professional schools in Italy in the hospitality sector. Creator of new glasses and sets in the world of bars and more.

ALLE SEI IN PUNTO

4,5 cl Bitter Anselmo
3 cl Framboise Albergian
2 cl Triple Sec Anselmo

Top: Vino-**Wine** Erbaluce di Caluso Spumante DOCG

Decorazione - Decoration: Scorza di arancia - Orange peel



Le sei in punto: l'ora indiscussa dell'aperitivo storico a Torino. All'interno del cocktail si trovano infatti due degli ingredienti che hanno fatto la storia di questo modo di bere all'italiana: il bitter e lo spumante. Il drink è preparato con la tecnica del throwing. Inserire nel boston prima il bitter Anselmo, poi il liquore profumato di framboise di Albergian e, infine, il triple sec Anselmo. Si esegue il throwing dopodiché si versa il tutto all'interno di un tumbler basso; infine aggiungere un top di Erbaluce di Caluso Spumante DOCG (metodo classico). Decorare con una scorzetta di arancia.

Six o'clock: the undisputed historical happy hour in Torino. The cocktail in fact contains two of the ingredients that have made the history of this way of drinking the Italian way: bitter and sparkling wine. The drink is prepared with the throwing technique. First insert the Anselmo bitter into the boston, then the scented Albergian framboise and finally the Anselmo triple sec. Perform the throwing and then pour everything into a low tumbler; finally add on top the Erbaluce di Caluso Spumante DOCG (metodo classico). Decorate with an orange peel.

Nicola Agricola è il capobarman e gestore del Pulp CocktailBar di Settimo Torinese. Il bar lo affascina a tal punto da voler sperimentare attraverso corsi ed esperienze la sua passione. Il locale che gestisce è stato protagonista di eventi a Torino e provincia (The Others, Smartrams Next, Spiriti Indipendenti).

NICOLA AGRICOLA



PASSI + TARDI?

2 cl Vino-Wine Caluso Passito DOCG

3 cl teapiu'

3 cl Vermouth Rosso Anselmo

4 cl succo fresco di pompelmo rosa - fresh pink grapefruit juice

2 cl sciroppo di zucchero - sugar syrup

Decorazione - Decoration: Menta fresca e mela disidratata
Fresh mint and dehydrated apple

The unusual encounter between the passito and a refreshing, almost summery drink, which allows us to reinterpret the passito as a high quality product. The drink is shaken: first, put the sugar syrup into the boston, then the fresh grapefruit juice, then add the teapiu' and the historic vermouth Anselmo rosso. Shake everything and at the end add the Caluso Passito DOCG wine to accentuate its aromas. Serve in a low tumbler with a fresh mint decoration and a slice of dehydrated apple.

L'incontro inusuale tra il passito e una bevanda rinfrescante, quasi estiva, che permette di reinterpretare il passito come prodotto di alto consumo.

Il drink è shakerato: inserire nel boston prima lo sciroppo di zucchero, poi il succo di pompelmo fresco, dopodiché aggiungere il teapiu' e il vermouth storico Anselmo rosso.

Shakerare il tutto e alla fine aggiungere il vino Caluso Passito DOCG per esaltarne i profumi.

Servire in un tumbler basso con una decorazione di menta fresca e una fettina di mela disidratata.



NICOLA AGRICOLA

Nicola Agricola is the head barman and manager of the Pulp CocktailBar of Settimo Torinese. The bar fascinates him to the point of wanting to experience his passion through courses and experiences. The venue he runs has been the protagonist of events in Torino and its province (The Others, Smartrams Next, Spiriti Indipendenti).

AMERICANO SBAGLIATO

4 cl Vino-Wine Freisa di Chieri Frizzante DOC
5 cl Biancosarti
5 cl Vermouth Anselmo Riserva
1 cl Liquore Alpestre



In un bicchiere Old fashioned colmo di ghiaccio versare gli ingredienti, eccetto il vino. Mescolare delicatamente ed aggiungere due cannuce corte. Versare delicatamente il vino in modo che resti in sospensione, creando la sfumatura di colore. Servire tale e quale ma mescolare prima della beva. Un Americano "sbagliato" in tutti i suoi componenti: il Biancosarti, celebre bitter delicato, il vermouth ambrato in stile torinese e l'Alpestre, distillato dalle note amare ed erbacee, vengono completati dal Freisa di Chieri Frizzante DOC della collina torinese.

Pour the ingredients, except the wine, into an Old fashioned glass filled with ice. Mix gently and add two short straws. Gently pour the wine so that it remains in suspension, creating a colour shade. Serve as it is but mix before drinking. An Americano that is "wrong" in all its components: the Biancosarti, a famous delicate bitter, the Torino-style amber vermouth and the Alpestre, a spirit with bitter and herbaceous notes, are complemented by the Freisa di Chieri Frizzante DOC of the Torino hills.

A 17 anni, nella sua città natale, Pinerolo, comincia a miscelare i primi aperitivi e segue il primo corso di american bartening alla scuola torinese del Mago di Oz. A 20 anni guida il cocktail bar "Terrazza Ramazzotti" sulla Promenade di Porto Cervo, lì matura la giusta esperienza per dirigere il Diwan Café, storico locale di San Salvario a Torino, di cui gestisce il bancone per cinque anni specializzandosi in bar management e vino. Nel 2015 contribuisce all'apertura del locale Affini, piccolo cocktail e tapas bar specializzato in miscelazione con Vermouth e Gin, di cui è attualmente bar manager. Dopo numerose collaborazioni con Eataly, approda a New York per partecipare alla costruzione della cocktail list del Vermut Bar del ristorante Manzo.

MICHELE MARZELLA



PARLA PUNCH

5 cl Vino-Wine Collina Torinese Barbera DOC
5 cl Appleton Signature Blend Jamaican Rum
2 cl Doppio Carvi liqueur
3 cl sciroppo di vermouth al pimento e chiodi di garofano
- **vermouth syrup with pimento and cloves**
2 cl spremuta di limone - **lemon juice**
3 cl succo di mela - **apple juice**

Pour the ingredients into a very cold shaker filled with ice. Shake vigorously and filter on new ice in a collins glass. Decorate with a slice of dehydrated apple, mint sprout and a sprinkle of nutmeg. A cocktail that has a symbolic value, and contains different mixing experiences. It is a drink that has the characteristics of the Caribbean Punch, with ingredients such as Jamaican Rum and Pimento, typical of Montego Bay. The note of clove recalls the Vin Brulèe of the Piemonte tradition. Overall, this is a refreshing drink, in which the Collina Torinese Barbera, with its scents of violet and red fruits, concludes the whole.

Versare gli ingredienti nello shaker ben freddo e colmo di ghiaccio.

Agitare energicamente e filtrare su ghiaccio nuovo in collins glass. Decorare con un fettine di mela disidratata, germoglio di menta ed una spolverata di noce moscata.

Un cocktail che ha un valore simbolico, e che racchiude diverse esperienze di miscelazione.

È un drink che ha le caratteristiche del Punch Caraibico, con ingredienti come il Jamaican Rum e il Pimento, tipici di Montego Bay. La nota di chiodo di garofano rimanda invece ai Vin Brulèe della tradizione piemontese, nel complesso è un drink fresco e dissetante, in cui il Barbera della Collina Torinese, con le sue sensazioni di violetta e frutti rossi, conclude l'opera.



MICHELE MARZELLA

At 17, in his hometown, Pinerolo, he began to mix the first aperitifs and followed the first course of American bartending at the Wizard of Oz School in Torino. At the age of twenty, he managed the cocktail bar "Terrazza Ramazzotti" on the Promenade of Porto Cervo. There he matured the right experience to manage the Diwan Cafè, the historic facility of San Salvario in Torino, where he oversaw the bar for five years specialising in bar management and wine. In 05 he contributed to the opening of the Affini, a small cocktail and tapas bar specialised in mixed drinks based on Vermouth and Gin, where he is currently the bar manager. After numerous collaborations with Eataly, he arrived in NewYork to take part in the construction of the cocktail list for the Vermut Bar of the Manzo restaurant.



CEREALOHA

4 cl Vino-Wine Pinerolese Doux D'Henry DOC

5 cl Vermouth Rosso Carlo Alberto

3 cl Triple Sec Anselmo (infuso al mango - mango infusion)

3 cl Vermouth Bianco (infuso con bucce di ananas e fave di tonk - infused with pineapple skins and tonka beans)

2 cl Falernum mix (premix tiki a base di rum lime spezie e zucchero - tiki premix based on rum lime spices and sugar)

2 cl polpa ananas fresca - fresh pineapple pulp

18 cl ice crush

Decorazione - Decoration: spolverata di cannella e ciuffetto di menta-a sprinkle of cinnamon and a sprig of mint



Drink facile da eseguire, fresco e profumato nel consumarsi; preparato in un blender oppure con l'utilizzo di un minipimer. Un concentrato di aromi e storie derivanti da due zone: Pinerolo in provincia di Torino e la località Hawaiana di Honolulu. Il nome "CerealoHa" nasce proprio dall'unione dei due saluti di benvenuto tipici: "Cerea" in Piemonte e "Aloha" alle Hawaii.

Servito in un ananas svuotato proprio per riprendere uno stile tropicale, la base è data dai due vermouth e l'infuso al mango mentre il collante è il Falernum, sciroppo dalle origini Jamaicane. La parte di diluizione e di chiusura è l'unione del Pinerolese Doux D'Henry DOC e la polpa di ananas fresca. Il ghiaccio va dosato a misura; il metodo è il Flash Blend tipico del periodo in cui Don The Beach Comber dava inizio a una leggenda: il "Tiki style".

Easy to drink, fresh and fragrant when consumed; prepared in a blender or with the use of a hand blender. A concentrate of aromas and stories from two areas: Pinerolo in the province of Torino and the Hawaiian city of Honolulu. The name "CerealoHa" was born from the union of the two typical welcome greetings: "Cerea" in Piemonte and "Aloha" in Hawaii. Served in a pineapple shell precisely to recall a tropical atmosphere, the base is given by the two vermouths and the mango infusion while the tying element is Falernum, a syrup with Jamaican origins. The dilution and closure part is the union of the Pinerolese Doux D'Henry DOC and the fresh pineapple pulp. Ice should be precisely dosed; the method is Flash Blend, typical of the period when Don The Beach Comber started a legend: the "Tiki style".

Fondatore della Sweet & Sour School di Torino, scuola di american bar e bartending flair, è conosciuto in tutta Italia per i suoi seminari, master ed eventi organizzati anche con personaggi dall'estero. Trova il massimo della propria espressione lavorativa e professionale nel "Tiki & Tropical" realizzando il progetto "Secretiki", legato alla cultura polinesiana del Tiki. È attivo a Torino presso "La Casa del Demone", locale nel cuore del quadrilatero romano.

LIVIO BUSCAGLIA



MYO - TAI

5 cl Vino-Wine Pinerolese Ramie DOC
5 cl vermouth Carlo Alberto
2,5 cl Anselmo Bitter
2 cl succo pompelmo rosa - pink grapefruit juice
1 cl sciroppo cannella

Decorazione - Decoration: slide limone o arancio, acini d'uva congelati - lemon or orange slice, frozen grapes

Punch inspired by the Hawaiian - Polynesian culture and by our lands, a drink to be consumed with a group of friends. Construction technique: Build, prepared directly in a bowl or in a glass. To be cooled, and not diluted. Use frozen Pinerolese grapes as a cooling component.

Punch ispirato alla cultura Hawaiiiana - Polinesiana e alle nostre terre, quale drink da consumare in gruppo tra amici.

Tecnica di costruzione: Build, preparato direttamente in una bowl oppure nel bicchiere.

Per essere raffreddato, e non diluito, usare come componente di raffreddamento degli acini di uva del pinerolese congelati.



LIVIO BUSCAGLIA

Founder of the Sweet & Sour School of Torino, a school of American bar and bartending flair, he is known throughout Italy for his seminars, masters and events, also organised with foreign celebrities. He found the maximum of his professional expression at the "Tiki & Tropical" with the project "Secretiki", linked to the Polynesian culture of Tiki. He works in Torino at "La Casa del Demone", in the heart of the Roman quadrilateral.

WILD TURIN

1,5 cl Vino-Wine Valsusa DOC
1 cl estratto di zenzero -
1,5 cl Vermouth Carlo Alberto White
3 cl Wild Turkey 101
2 dash Angostura

Decorazione - Decoration: scorza d'arancia e una ciliegia al maraschino - orange peel and a maraschino cherry



Tecnica di preparazione: throwing
Utilizzare un bicchiere highball colmo di ghiaccio.
Frullare in un blender dello zenzero fresco.
Prendere uno strainer, versare tutti gli ingredienti e
miscelare usando la tecnica throwing.
Versare nel bicchiere con l'utilizzo di un double strainer.
Guarnire con una scorza d'arancia e una ciliegia al
maraschino.

Technique: throwing
Use a highball glass filled with ice.
Blend in some fresh ginger. Take a strainer, pour all the
ingredients and mix using the throwing technique.
Pour into the glass using a double strainer.
Garnish with an orange peel and a maraschino cherry.

Nasce professionalmente come barman classico e si avvicina al mondo del flair all'età di ventuno anni. Sviluppa svariate esperienze lavorative in Italia e all'estero. Nel 2012 inizia a gareggiare in competizioni internazionali di flair che lo portano a confrontarsi con i migliori bartender del mondo. Dal 2013 è head bartender del Closer Cocktail bar di Torino e dal 2015 cofondatore della Closer Bartender School.

TARIK LOTFI



CABIAN

1,5 cl Vino-Wine Valsusa Doc

3 cl Bitter Anselmo

1,5 cl Vermouth Carlo Alberto White

3 dash Angostura - dashes of Angostura

Top: Birra Poretti Le Bollicine 10 luppoli Rosè - Beer Poretti Poretti Le Bollicine 10 luppoli Rosè

Decorazione - Decoration: un'arancia essiccata - a dried orange

Preparation technique: Mix and strain

Use a highball glass filled with ice.

Using a mixing-glass, pour the Bitter Anselmo, the Valsusa Doc wine, the Vermouth Carlo Alberto and the Angostura; mix the ingredients and filter them in the glass, then add the beer 0 hops rose until filling the glass.

Garnish with a dried orange.

Tecnica di preparazione: Mix and strain

Utilizzare un bicchiere highball colmo di ghiaccio.

Utilizzando un mixing-glass, versare Bitter Anselmo, vino Valsusa Doc, Vermouth Carlo Alberto e Angostura; mescolare gli ingredienti e filtrarli nel bicchiere, quindi aggiungere fino a riempire il bicchiere Birra 10 luppoli rosè.

Guarnire con un'arancia essiccata.



TARIK LOTFI

He was professionally born as a classic barman and approached the world of flair at the age of twenty-one. He had various professional experiences in Italy and abroad. In 2000, he began competing in international flair competitions that led him to compete with the best bartenders in the world. Since 2003, he is the head bartender of the Closer Cocktail bar in Torino and, since 2005, he is the co-founder of the Closer Bartender School.



LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA

WINE-MAKING IN THE PROVINCE OF TORINO



I VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI TORINO

DOC AND DOCG WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO



Area del Canavese

The Canavese Area

Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG
Erbaluce di Caluso Spumante
o Caluso Spumante DOCG
Erbaluce di Caluso Passito
o Caluso Passito DOCG
Erbaluce di Caluso Passito Riserva
o Caluso Passito Riserva DOCG
Carema
Carema Riserva
Canavese Rosso
Canavese Rosso Novello
Canavese Rosato
Canavese Rosato Spumante
Canavese Bianco
Canavese Bianco Spumante
Canavese Nebbiolo
Canavese Barbera

Area della Collina Torinese

The Collina Torinese Area

Freisa di Chieri Secco
Freisa di Chieri Superiore
Freisa di Chieri Dolce
Freisa di Chieri Frizzante
Freisa di Chieri Spumante
Collina Torinese Rosso
Collina Torinese Rosso Novello
Collina Torinese Barbera
Collina Torinese Bonarda
Collina Torinese Malvasia
Collina Torinese Pelaverga o Cari

Area del Pinerolese

The Pinerolese Area

Pinerolese Rosso
Pinerolese Rosato
Pinerolese Barbera
Pinerolese Bonarda
Pinerolese Freisa
Pinerolese Dolcetto
Pinerolese Doux d'Henry
Pinerolese Ramie

Area della Valle di Susa

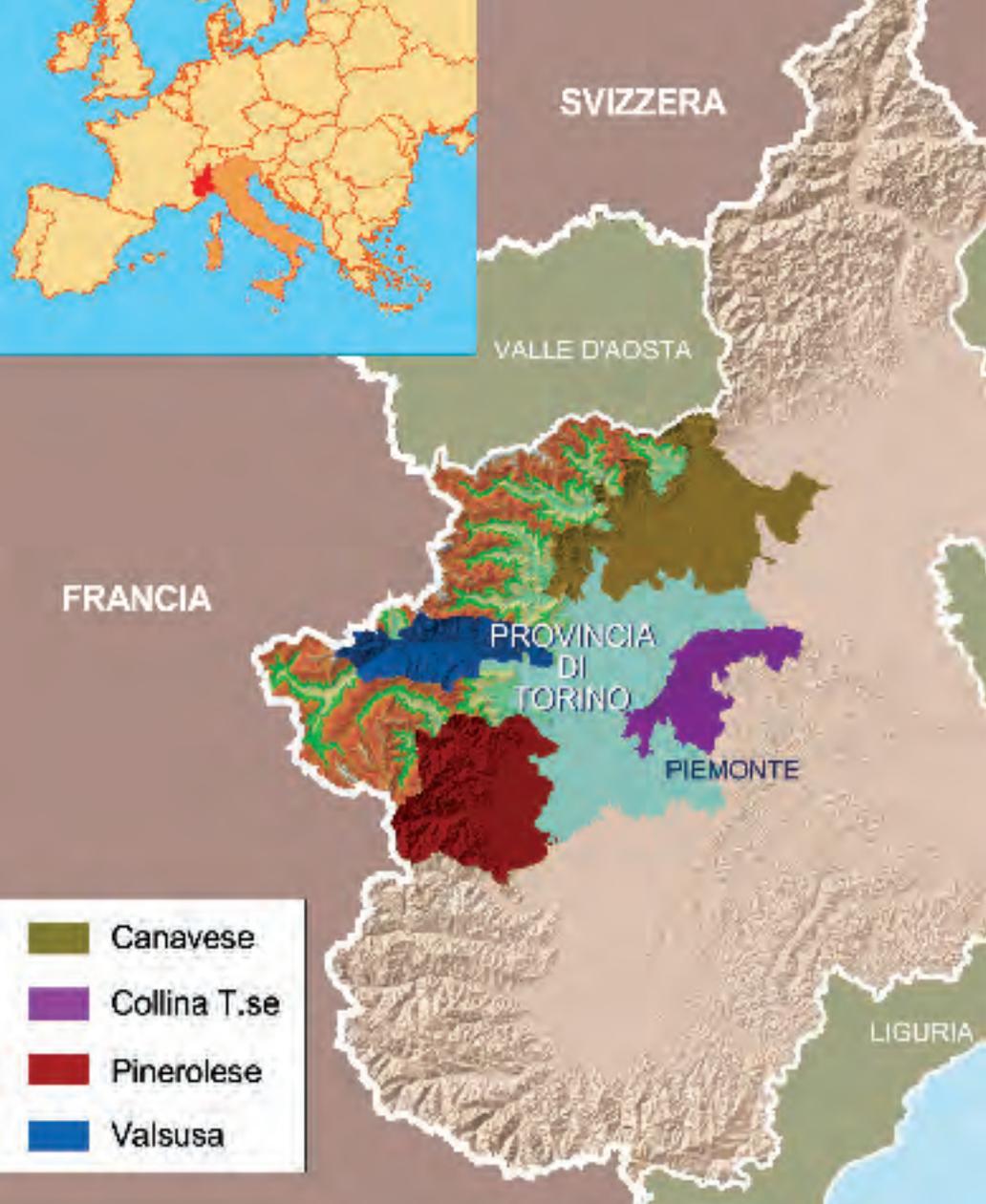
The Valle di Susa Area

Valsusa

Superfici e produzione vini DOC e DOCG della provincia di Torino - 2017

DOC and DOCG wine surface area and production in the province of Torino - 2017

Denominazione Appellation	Erbaluce di Caluso DOCG	Canavese DOC	Carema DOC	Freisa di Chieri DOC	Collina Torinese DOC	Pinerolese DOC	Valsusa DOC	Tot.
Superficie vitata (m²) Vineyard surface area (m ²)	2.133.795	1.139.968	176.646	772.717	144.471	252.230	96.214	4.716.041
Produzione effettiva in uva (kg) Wine grape production (kg)	1.827.656	880.339	108.407	506.282	90.821	141.881	36.434	3.591.820
Produzione effettiva in vino (l) Wine production (l)	1.249.044	616.259	75.887	354.399	63.575	99.317	25.504	2.483.985
Bottiglie equivalenti (750 ml) Equivalent in bottles (750 ml)	1.665.392	821.679	101.183	472.532	84.767	132.423	34.005	3.311.980



NOTA TECNICA

Le informazioni topografiche del S.I.T.A.D. della Regione Piemonte alla scala 1:10.000 sono tratte dai dati della Carta Tecnica Regionale e successivi aggiornamenti a cura della Regione. La rappresentazione morfologica è il risultato di elaborazioni automatiche a partire dai dati del DEM (Digital Elevation Model) con maglia a 50 metri della Carta Tecnica Regionale.

Materiale di esclusiva proprietà della Regione Piemonte. Riproduzione soggetta ad autorizzazione regionale.

TECHNICAL NOTE

The topological information supplied by S.I.T.A.D. by the Piemonte Region is on the 1:10,000 scale and is derived from the Region's geographical map together with recent updates.

The physical features are the result of automatic data processing using the DEM (Digital Elevation Model) with a 50 meter grid taken from the Region's geographical map.

All rights reserved - map is exclusive property of the Region of Piemonte. Permission to reproduce the material must be obtained from the Region of Piemonte.

The province of Torino is an area of special environmental features with a strong wine-making tradition which gives it an unique oenological status. It is a vast and diversified agricultural territory, stretching from the Pinerolese area to the Valsusa in the west including the Collina Torinese (Torinese hills) in the east, the Canavese area in the north and the city of Torino in the south.

The production of wines from the province ranks fourth amongst those from the Piemonte region and fifth in Italy for cultivated surface area at higher elevations. The area is home to a remarkable seven DOC ("denominazioni di origine") recognized wines that give rise to 34 different types of wine. We can also find some traditional DOC wines such as "Caluso", which have spawned other worthy wines with extravagant titles such as "Erbaluce di Caluso", "Caluso Passito", "Erbaluce di Caluso Spumante" and "Carema" that all have been DOC recognized since 1967. In addition, DOC certification was awarded in 1973 to the Collina Torinese area, which benefited "Freisa di Chieri" which is both dry and palatable. In addition to the above mentioned wines, which are now internationally

La provincia di Torino, terra a spiccata valenza ambientale e paesaggistica e di antica tradizione vitivinicola, esprime e conserva particolarità enologiche di grande prestigio. È un esteso e vario territorio produttivo, compreso tra il Pinerolese e la Valsusa ad ovest, la Collina Torinese ad est, il Canavese a nord ed il capoluogo piemontese a sud.

La realtà vitivinicola torinese, al quarto posto tra quelle regionali, è quinta in Italia per superficie coltivata in territori montani. È sede di ben sette denominazioni di origine che danno luogo a 34 diverse tipologie di vini: troviamo, infatti, alcune DOC "storiche" come le denominazioni Caluso, nelle tipologie Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Erbaluce di Caluso Spumante, e Carema, entrambe riconosciute nel lontano 1967 e, nell'area della collina torinese, la DOC, riconosciuta nel 1973, Freisa di Chieri sia nel tipo secco che amabile. A queste ormai affermate denominazioni se ne sono aggiunte altre di più recente istituzione, quali nel 1996 la DOC Canavese (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) e la DOC Pinerolese (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry e Ramie). Nel 1997 è stata riconosciuta per l'area della Valsusa la





denominazione omonima, seguita infine nel 1999 dalla denominazione Collina Torinese (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari o Pelaverga). Nel 2010, l'Erbaluce di Caluso viene riconosciuto DOCG.

Si tratta di produzioni provenienti in larga parte da vitigni autoctoni, spesso coltivati in aree cosiddette "marginali", ma valorizzate da una viticoltura di qualità. In particolare i vigneti di Carema, della Valsusa e di alcuni paesi del Pinerolese e Canavese rappresentano, anche dal punto di vista ambientale, vere e proprie "perle" paesaggistiche in cui ritrovare i segni storici della fatica, ma anche dell'ingegno di un'attività umana ormai irripetibile.

In quest'area del Piemonte, dove incombono le Alpi e dove i vigneti, in taluni casi, si spingono fino ad altitudini tra le più alte d'Europa, la vite richiede cure speciali dove tutto conta: l'esposizione, l'orientamento dei filari, la forma di allevamento, i sostegni.

Un ambiente impegnativo e affascinante in cui si producono da sempre, con abilità, fatica e passione, vini di grande qualità, espressione di un territorio difficile, ma dai risultati pregevoli ed ammirevoli.

recognized appellations, many others are currently awaiting approval or have already been approved. These include "DOC Canavese" (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) and the "DOC Pinerolese" (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry and Ramie) which were all awarded the appellation in 1996. In 1997, the "Valsusa" appellation was awarded for the Valsusa area and was soon after followed by the "Collina Torinese" appellation "Rosso", "Barbera", "Bonarda", "Malvasia", "Cari" or "Pelaverga" in 1999. Erbaluce di Caluso was awarded DOCG certification in 2010.

Production comes from, in large part, native varieties often cultivated in so-called "lesser known" areas but nevertheless valued for their viticulture quality. This especially goes for the wineries in Carema, Valsusa and some towns in the Pinerolese and Canavese areas where wines are cultivated in a traditional rural manner and these are really the "gems" of the area where one can see the symbols of man's effort and genius.

In this area of Piemonte, where the Alps tower above the plains below and where wineries rise to the highest

elevations in Europe, the grape wines require special care and most importantly where everything counts such as the exposure to sun, positioning of the rows of vines and the slope of winery.

Since modern times, wines of the highest quality have been produced in this challenging and difficult environment where rugged terrain is common.

Despite these challenges, the wines produced here are of the highest quality using tradition and passion. Appreciating these wines is a prelude to images of these valleys and hills in this enchanting area of Piemonte. The unique character of its products and the hidden history of the area bring added interest.

Modern Piemontese culture embraces progress whilst continuing to respect a noble and historic tradition centered in the city of Torino which has the imposing Alps as a backdrop.

Avvicinarsi a questi vini costituisce un primo passo ed un invito a conoscere le valli e le colline di questa parte di Piemonte, ad apprezzare la genuinità dei suoi prodotti per conservare la memoria storica di questa terra. Un territorio che guarda al futuro nel rispetto della tradizione e che, con un abbraccio storico e nobile, cinge la città di Torino, quasi a custodirla fra le sue cime ma, allo stesso tempo, ad ergerla come suo fulcro.



I CONSORZI DI TUTELA VINI DOC E DOCG DELLA PROVINCIA DI TORINO



Le sette denominazioni di origine della provincia di Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa) fanno capo a quattro Consorzi di Tutela che costituiscono un efficace supporto per la vitivinicoltura locale. Si pongono come interlocutori privilegiati con Enti ed Istituzioni pubbliche e private per le azioni di programmazione e coordinamento degli interventi a favore della filiera. Nel Canavese, nel 1986, sette viticoltori creano il Centro per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC di Caluso che diventerà Consorzio nel 1991 per il controllo della quantità e della qualità delle produzioni di vini calusiesi con certificazione DOC.

Nel 1996 la competenza si allargherà alla DOC Carema e nel 1998 a quella Canavese. Oggi, sono 25 le aziende associate di cui quattro cantine sociali per un totale di 15 comuni.

Il consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese nasce nel 2002. Attualmente raggruppa cinque aziende ed una cantina sociale che complessivamente vinifica le uve di 116 viticoltori presenti su un esteso territorio costituito da 28 comuni.

The seven denomination of origin in the province of Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese and Valsusa) are coordinated by four Associations that provide efficient backing for local winemaking. They are privileged interlocutors with public and private boards and institutions, for activities related to the programming and coordination of activities in favour of the whole cycle.

In 1986, in the Canavese area, seven winemakers created the Centre for the Protection and Promotion of the DOC wines of Caluso, which became a "Consorzio" in 1991, controlling the quantity and quality of wine output in the Caluso area with DOC certification. In 1996 the Association's scope of activity was extended to Carema DOC, and in 1998 to Canavese. Today there are 25 associated wineries, including four cooperative wine cellars, in a total of 15 municipalities.

The Association for the Protection of Freisa di Chieri DOC and Collina Torinese DOC was founded in 2002. It currently groups together five wineries and a

THE ASSOCIATIONS FOR THE PROTECTION OF DOC AND DOCG WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

cooperative wine cellar, which process the grapes of 116 vine-growers operating in a large area made up of 28 municipalities.

The Association for the Protection of DOC Pinerolese DOC wines was created in 1997. The 9 initial members are now 15, including a cooperative wine cellar with 70 members. The associates live in a total of twelve municipalities, located in the various valleys.

In 1999 was founded the Association for the Protection and Promotion of Valsusa DOC, designation that was recognised in 1997. The 9 member wineries currently cover the entire Valsusa area, representing 19 municipalities from Almese to Exilles. It also provides technical and administrative support for members, maintaining relations with the institutions and coordinating promotional activities even outside the regional and national territory.

The overall output of the wineries belonging to the four Associations is marketed directly from the cellars and on the local and national market, with a growing percentage sold abroad.

The Federazione Alto Piemonte (Northern Piedmont

Il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Pinerolese nasce nel 1997. I 9 soci iniziali sono ora 15 di cui una cantina sociale che conta 70 conferenti.

Dodici i comuni, disseminati nelle diverse vallate, raggruppati gli associati.

Nel 1999 si costituisce il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione della DOC Valsusa denominazione riconosciuta nel 1997. Attualmente, le 9 cantine che aderiscono coprono l'intera superficie valsusina e rappresentano 19 comuni da Almese a Exilles. Esso funziona anche da supporto tecnico ed amministrativo per le aziende socie e tiene i rapporti istituzionali e di promozione generale della denominazione di origine, anche fuori dal territorio regionale e nazionale.

La produzione complessiva delle imprese aderenti ai quattro Consorzi è commercializzata, parte direttamente in cantina, parte sul mercato locale e nazionale, con una crescente presenza sui mercati esteri. Al fine di mettere in risalto l'unità territoriale della provincia di Torino e coordinare le azioni dei quattro Consorzi di tutela delle relative sette denominazioni di origine controllata, nel 2000, nasce





la Federazione Alto Piemonte.

La finalità è di promuovere e valorizzare, attraverso la collaborazione con le associazioni di queste aree, i vini ottenuti in loco ed anche il territorio e gli altri prodotti di eccellenza. Importante trait d'union, l'Alto Piemonte si propone da sempre come supporto per Consorzi e aziende al fine di una conoscenza più profonda e di una accorta divulgazione del ricco patrimonio storico e culturale delle zone di appartenenza.

La Federazione, inserendosi tra i Consorzi e gli Enti locali, svolge altresì attività di sostegno e coordinamento del settore vitivinicolo dell'area di competenza.

Federation) was created in 2000 to highlight the territorial unity of the province of Torino and to coordinate the activities of the four Associations that protect the seven DOC designations.

The goal was to promote and raise awareness of the wines produced locally and in the rest of the territory, and of the other excellent products, with the collaboration of the associations in these areas.

The Federation is an important association that has always provided support to Consortia and businesses, striving to achieve more detailed understanding and effective communication of the rich historical and cultural heritage of the surrounding areas.

The Federation acts as an intermediary between the Consortia and the local authorities, to support and coordinate the wine-making sector in its area of competence.



ENOTECA REGIONALE DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO

THE REGIONAL ENOTECA OF THE WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

Regional Enoteca of the Wines of the Province of Torino, established in 2005, is one of the fourteen regional wine shops that promote local wines produced in the Torino area.

The promoters and founders of Regional Enoteca of the Wines of the Province of Torino are Provincia di Torino; the Torino Chamber of commerce; the Federation of Consortia for the Protection of DOC Alto Piemonte wines; the towns of Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, Chiomonte; the Consortia of Caluso, Carema and Canavese; Pinerolese; Freisa di Chieri and Collina Torinese and Valsusa wines.

The Enoteca is a non-profit organization that is actively engaged in the promotion of DOC and DOCG wines produced in the Torino area. To this end the Enoteca participates in wine shows, wine fairs and festivals in Italy and abroad. On these occasions expert sommeliers, who are also available at the Enoteca's headquarters in Caluso, help wine enthusiasts, connoisseurs and casual visitors to get acquainted with the wines and to taste and purchase the bottles produced by 38 wine makers from Torino's four wine-

L'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, istituita nel 2005, è una delle quattordici enoteche regionali impegnate nella valorizzazione della vitivinicoltura piemontese e del territorio di appartenenza.

Soggetti promotori e costitutori dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino sono: la Provincia di Torino, la Camera di commercio di Torino, la Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte, i comuni di Caluso, Bricherasio, Chieri, Carema, Chiomonte, i Consorzi di Tutela dei vini Caluso, Carema e Canavese, dei vini Pinerolese, dei vini Freisa di Chieri e Collina Torinese, dei vini Valsusa.

L'Enoteca Regionale svolge, senza fini di lucro, attività di promozione dei vini DOC e DOCG della provincia torinese e, in tale veste, partecipa ad eventi espositivi, fiere e manifestazioni di rilevanza nazionale, europea ed internazionale. In queste occasioni e presso la sede di Caluso, qualificati sommelier sono a disposizione di tutti gli enoappassionati, gli esperti e di quanti desiderino conoscere, degustare ed acquistare l'accurata selezione di vini dei 38 soci produttori



Palazzo Valperga di Masino
Piazza Valperga, 2
10014 Caluso (TO)
Tel. e Fax + 39 011 9831041
cell. +39 3465638206
info@enotecaregionaletorino.wine
www.enotecaregionaletorino.wine



provenienti dalle quattro aree vitivinicole torinesi, molti dei quali sono presentati di seguito nella guida che state leggendo.

L'ammissione dei vini in enoteca è regolata da una commissione tecnica di degustazione che si riunisce periodicamente per sottoporli a un attento esame organolettico a garanzia di elevati standard di qualità. Presso i suggestivi locali dell'Enoteca, ospitati in un'antica dimora nobiliare circondata da un giardino di interesse botanico, è possibile, altresì, organizzare cene di lavoro, cerimonie private ed aperitivi, oltre naturalmente a degustazioni guidate.

La visita in Enoteca, grazie alla competenza e disponibilità del personale, consente al visitatore di degustare e conoscere i vini torinesi ottenendo dettagliate informazioni e materiale sul prodotto, sull'azienda produttrice e notizie di rilevanza enoturistica e gastronomica sul territorio provinciale.

making areas. Many of the producers are also presented in this Guide.

Before being included in the Enoteca's wine list, wines are examined by an expert committee that performs an accurate organoleptic analysis of each wine according to the highest quality standards.

Guided wine tastings are organized in the charming seat of the Enoteca, that was once an aristocratic estate surrounded by botanical gardens. The Enoteca's premises are also available for business meetings, private ceremonies and other events.

A tour of the Enoteca will be a pleasant opportunity to fully appreciate the wines produced in the Torino area, also thanks to the warmth and the expertise of the staff that will provide detailed information on the wines, the producers, and other tourist and gastronomic attractions in the area.

THE ROYAL WINE ROAD OF TORINO

In Torino's Baroque palaces and the royal residences that made up the so-called "Crown of delights", the refined Savoy cuisine was accompanied for centuries by the wines from the surrounding area.

The noble estates and church property supplied a varied range of wines, and this heritage lives on today in numerous farms. Torino's wine-making heritage is a palette of colours, perfumes, grapes and landscapes.

The vines at the heart of wine-making in Piedmont grow on the gentle slopes of the hills and the steep terraces of the mountains, along with other, rare varieties.

The biodiversity and heterogeneity of this land produces sweet, semi-sweet, still, sparkling and passito wines. The clear tones of Erbaluce, the rosy shades of Doux d'Henry, the ruby colour of Nebbiolo, the intense tones of Freisa and the mountain wines, the amber overtones of passito and ice wine hint at a vast range of grassy, floral, fruity and spicy perfumes. Strada Reale is an association of wine cellars, restaurants, B&Bs, hotels and tour operators who believe in the quality of the local wines and gastronomic specialities, in the discreet and reassuring beauty of the rural landscapes, in the enchantment of the vineyards, elegant historical buildings and delightful small towns in the province of Torino.

A long itinerary winds through a landscape of vines

Nei palazzi barocchi di Torino e nelle residenze reali che formavano la "Corona delle delizie", la ricercata cucina sabauda è stata accompagnata per secoli dai vini dei territori circostanti. Le tenute nobiliari e i possedimenti ecclesiastici fornivano una variegata produzione enologica la cui eredità oggi è custodita da numerose aziende agricole.

Il patrimonio enologico torinese è una tavolozza di colori, profumi, uve e paesaggi. Nei dolci rilievi collinari e sui ripidi versanti terrazzati dimorano i vitigni cardine dell'enologia piemontese ma anche varietà rare.

La biodiversità e l'eterogeneità di questi territori da origine a vini dolci, amabili e fermi, a bollicine e passiti. La limpidezza dell'Erbaluce, la tinta rosata del Doux d'Henry, il color rubino del Nebbiolo, i toni intensi del Freisa e dei vini di montagna, la colorazione ambrata del passito e del vino del ghiaccio preludono ad una vasta gamma di profumi erbacei, floreali, fruttati o speziati.

Strada Reale è un'associazione che riunisce cantine, ristoranti, B&B, hotel e operatori turistici che credono nella qualità dei vini e delle specialità gastronomiche locali, nel valore riservato e rasserenante dei panorami rurali, nell'incanto dei vigneti, degli eleganti edifici storici e dei pregevoli centri minori della provincia di Torino.

Attraversando paesaggi vitati, un lungo itinerario



SEGRETERIA

Tel. + 39 011 8613819

comunicazione@stradarealevinitorinesi.it

www.stradarealevinitorinesi.it



collega le eccellenze naturalistiche, culturali e architettoniche del primo Regno d'Italia.

I suoi scenari sono una collezione di peculiarità; i boschi e i prati della montagna degradano verso pendii e colline coltivati a vite e frutteto sino alle distese della pianura. Questa terra è costellata di laghi morenici e solcata da numerosi fiumi alimentati da sorgenti e ghiacciai alpini.

Le secolari vicende delle nobiltà sabauda e le memorie religiose cattoliche e valdesi hanno disseminato la città e la provincia di Torino di pregevoli testimonianze culturali e architettoniche. La storia e le tradizioni permeano questo angolo d'Italia.

Vacanze e escursioni lungo questi percorsi, adagiati tra borghi e campagna, offrono a turisti curiosi ricche suggestioni, seducenti esperienze e nuove conoscenze. Gli itinerari della Strada Reale dei vini torinesi sono una straordinaria opportunità per perlustrare questo territorio, scoprire le bellezze, le squisitezze e la cortesia dei suoi operatori.

Per assaggiare la tradizionale cucina torinese in accoglienti locali e riposare piacevolmente a due passi da Torino il lettore può consultare il sito www.stradarealevinitorinesi.it

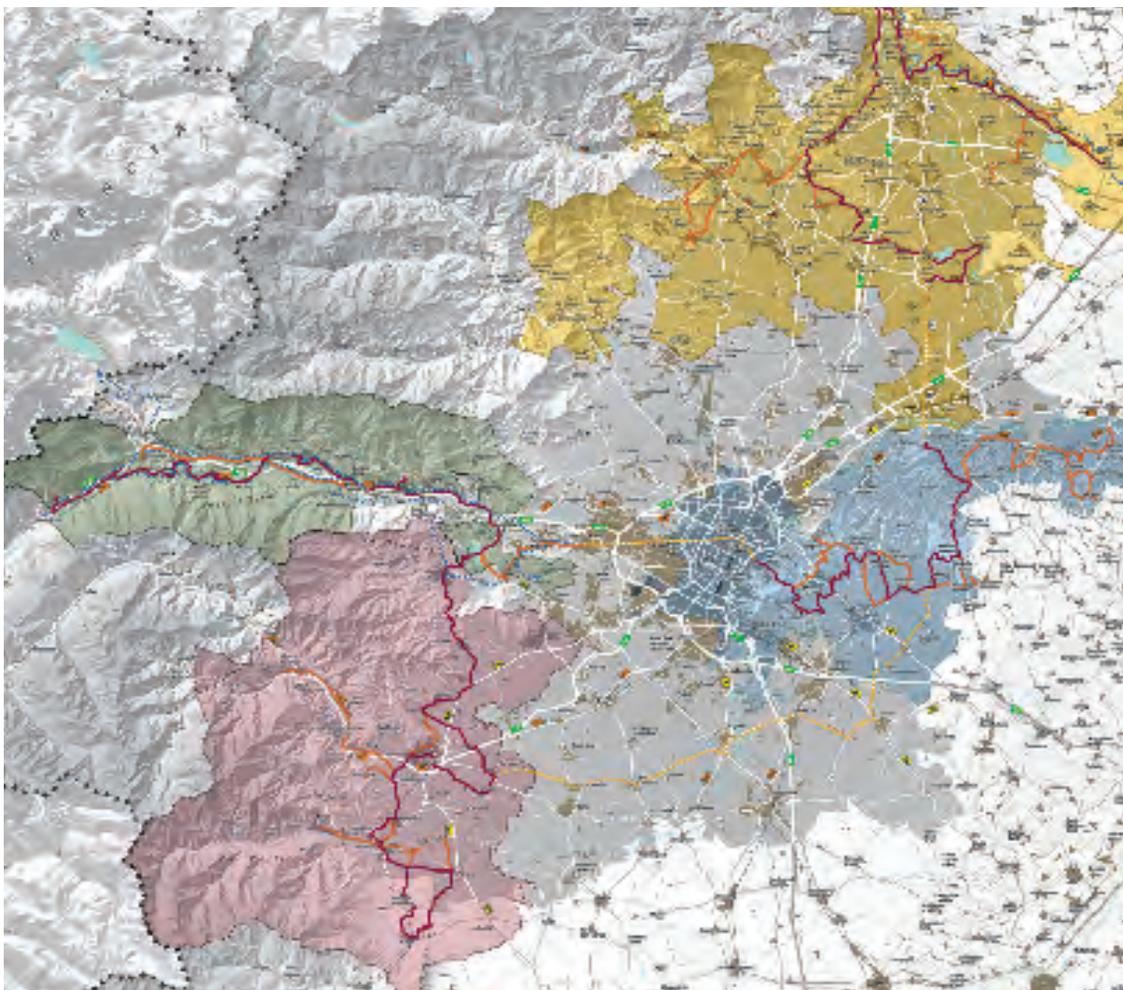
and vineyards, linking the natural, cultural and architectural attractions of the first kingdom of Italy.

The scenery is a compendium of unique features: woods and mountain meadows that give way to slopes and hillsides covered with vines and orchards stretching down to the plain. The land is dotted with moraine lakes and cut through by several rivers that are fed by Alpine streams and glaciers. The history of the Savoy nobility and the religious past of the Catholics and Waldensians have left wonderful cultural and architectural treasures all over the city and province of Torino. History and tradition permeate this corner of Italy.

Holidays and excursions along these roads, through the villages and countryside, have plenty of charm, seduction and new knowledge for visitors.

The itineraries of the Royal Wine Road of Torino are an extraordinary opportunity to explore this region, and to discover its beauties, its delights and the hospitality of the local operators.

Readers wishing to taste traditional Torino cooking in welcoming restaurants or to enjoy a pleasant rest close to the city, should consult the site www.stradarealevinitorinesi.it



- CANAVESE
- TORINO E COLLINA TORINESE
- PINEROLESE
- VALSUSA

- PERCORSO PRINCIPALE
- PERCORSI SECONDARI CONSIGLIATI
- STARDE DI RACCORDO
- AUTOSTRADA, STRADA STATALE, STRADA REGIONALE, STRADA PROVINCIALE
- VIA FRANCIGENA

I VITIGNI DELLA PROVINCIA DI TORINO

THE GRAPE VARIETALS FROM THE PROVINCE OF TORINO



Nei vigneti della provincia di Torino si può ritrovare un'ampia gamma di vitigni coltivati, frutto di una secolare tradizione viticola. Le diverse varietà di vite attualmente presenti sul territorio sono il risultato degli intensi scambi di materiale vegetativo avvenuti in passato e delle modificazioni genetiche verificatesi in seguito agli adattamenti microclimatici nei vari ambienti in cui la viticoltura si è sviluppata. Accanto ai vitigni di recente e sempre maggiore diffusione, fra cui Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa e Nebbiolo, ve ne sono altri che, dando luogo a prodotti a volte di nicchia con specifiche caratteristiche organolettiche, possono essere definiti antichi se non addirittura autoctoni.

Si tratta di vitigni dal forte legame con l'ambiente e il territorio e dall'antica tradizione di coltivazione. È il caso dell'Erbaluce, del Neretto e del Ner d'Ala in Canavese, dell'Avanà e del Becuet in Val Susa, del Cari (Pelaverga) e della Malvasia di Schierano in Collina Torinese, del Doux d'Henry e dello Chatus nel Pinerolese. Le produzioni enologiche che derivano dall'utilizzo di questi vitigni sono particolari e caratterizzate da una forte identità territoriale e storico-culturale.

A great variety of grapes are cultivated in the vineyards of the province of Torino, the home of an age-old winemaking tradition. The many varieties found in the area today are the result of an intense exchange of vegetative material in the past, and of genetic modifications prompted by microclimatic adaptations in areas where vinegrowing has developed. Alongside more recent and expanding grape varieties such as Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa and Nebbiolo, there are others that occasionally produce niche products with specific organoleptic characteristics, that can be described as old if not exactly native. These grapes have a strong link with the environment and the territory, and with historical vine-growing traditions.

They include Erbaluce, Neretto and Ner d'Ala in the Canavese, Avanà and Becuet in the Susa Valley, Cari (Pelaverga) and Malvasia di Schierano in the Collina Torinese district, and Doux d'Henry and Chatus in the Pinerolese area. Wine produced from these grapes is unique and has a strong local and historical-cultural identity.

Nebbiolo

Nebbiolo is now grown all over Piemonte, but probably originated in the Alpine valleys, and is one of the oldest grapes in the region; this is borne out by the large number of sub-cultivars and biotypes of the vine, the fruit of diversification in different environments.

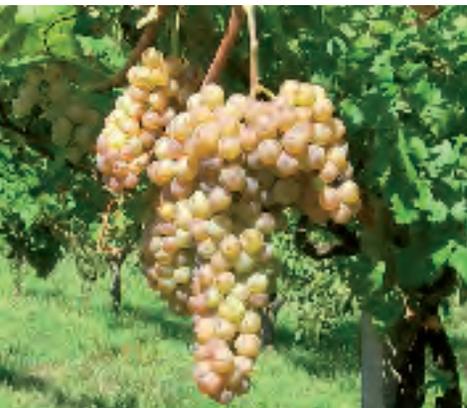
In the province of Torino it produces a number of DOC wines, including Carema DOC from the town by the same name. In these areas, in the northernmost part of the Canavese hills, vine-growing is truly heroic, and creates a unique landscape because of the characteristic system adopted, with the vines planted on terraces that cling to the mountainside at an altitude of 350 to 700 metres (1000 - 2000 ft). In Carema and the surrounding towns, Nebbiolo, which is known as Picotener, is grown on a pergola with special masonry or stone supports. Because it is a vigorous vine, it adapts very well to this type of horizontal system which encourages the exuberant nature of the vine and ensures that the new shoots are some distance from the ground, to protect them from the late frosts that are a common occurrence in mountain areas. The grapes ripen late and the bunches are checked

Nebbiolo

Coltivato attualmente in tutto il Piemonte ma originario probabilmente delle vallate alpine, il Nebbiolo è uno dei vitigni più antichi presenti sul territorio regionale; testimonianza di questa caratteristica è la grande varietà di sotto-cultivar o biotipi che tale vitigno presenta, frutto di una diversificazione plasmata dai diversi ambienti di coltivazione.

In provincia di Torino dà origine ad alcuni vini a denominazione d'origine fra cui la DOC Carema nel comune omonimo. In tali aree, all'estremo nord del Canavese, la viticoltura eroica trova un'espressione adeguata al suo termine e disegna un paesaggio unico per via della caratteristica forma d'allevamento adottata e della sistemazione dei vigneti su terrazze aggrappate alla montagna tra i 350 ed i 700 metri d'altitudine. A Carema e nei comuni limitrofi, il Nebbiolo, chiamato Picotener, è allevato a pergola con particolari sostegni in muratura o pietra. Essendo un vitigno vigoroso ben si adatta a tali forme d'allevamento espanse che, oltre ad assecondare il suo carattere esuberante, fanno sì che le gemme produttive siano ben distanti dal suolo sfuggendo alle gelate





tardive che spesso si verificano in ambienti di montagna. La maturazione delle uve è tardiva e i grappoli sono costantemente controllati dai viticoltori al fine di garantire un'ottimale esposizione al sole.

La sua produzione non è mai costante e solo i grappoli migliori vengono raccolti per la produzione del Carema dando origine ad un vino che ben si presta all'invecchiamento. Inoltre, in questo particolare contesto montano, il Nebbiolo offre produzioni enologiche molto particolari caratterizzate da un insieme di componenti strutturali che ne fanno un vino dotato di un colore molto più armonioso e stabile nel tempo a differenza dei Nebbioli ottenuti in altre aree viticole della regione (Primo congresso sulla Viticoltura di Montagna in forte pendenza, Saint Vincent 17-18 marzo 2006, Abstract V. Gerbi et al).

Erbaluce

Anche se non si può considerare un vitigno autoctono in senso stretto, l'Erbaluce ha per la provincia di Torino un'importanza storica poiché la sua presenza è limitata all'area dell'alto Piemonte e soprattutto al Canavese dove si è diffuso trovando le condizioni ambientali migliori per il suo sviluppo. In questa zona oggi rappresenta il vitigno fondamentale per estensione culturale e valore commerciale dei vini.

L'Erbaluce è caratterizzato da una vigoria elevata e dal

constantemente by the vine-farmers to guarantee the best exposure to the sun. Output is never constant and only the best bunches are picked for Carema, producing a wine that ages wonderfully.

And in this particular mountain environment, the Nebbiolo grape produces very particular oenological characteristics, based on a mixture of structural components that give it a much more harmonious and more stable colour than the Nebbiolos grown in other areas of Piemonte (First congress of Mountain and steep-slope viticulture, Saint Vincent, March 17-18, 2006, Abstract V. Gerbi et al).

Erbaluce

Although it cannot be considered a native grape in the true sense of the word, Erbaluce is of historical importance in the province of Torino because its presence is limited to the northern part of Piemonte and the Canavese hills in particular, where it has prospered, finding the best environmental conditions for its development. It is now the most important grape in this area in terms of cultivated surface and the commercial value of the wine. Erbaluce is a very vigorous grape but good fertility is limited to the last buds of the shoot, two elements that mean that it has to be grown using a horizontal system such as the traditional pergola used in the Canavese hills. This

method, which is unique in Piemonte, takes the form of a pergola (known locally as a "topia"), with supporting poles and cross beams, generally made of chestnut wood, which can be up to 2 metres (6 ft) tall, to support the ripe fruit.

The bunches are of average size, cylindrical, slightly elongated, compact but occasionally more sparse. The grapes are spheroid in shape with a thick skin and when ripe they acquire a particular amber colour if they have been exposed well to the sun.

The Erbaluce grape goes into several types of wine, from intense dry spumante, or sparkling wine, to still wines and excellent passito, all thanks to its grapes that have a high level of fixed acidity and dry very well.

Neretto di Bairo

Neretto di Bairo can be found all over the Canavese hills; it is a varietal with red grapes that once played a very important role in local winemaking. Today it is grown sporadically and is used to produce Canavese Rosso DOC but is rarely used singly.

It is a vigorous vine, but because the buds at the base of the shoot are not particularly fertile, it needs to be cultivated on an extended structure, such as the traditional pergola used in the Canavese hills, which allows long and drastic pruning. Grape output is not constant because abundant rainfall in the flowering

fatto di avere una fertilità buona solo sulle ultime gemme del tralcio, due fattori che fanno sì che per la sua coltivazione siano necessari sistemi d'allevamento espansi quali la tradizionale pergola canavesana.

Tale forma d'allevamento, unica sul territorio piemontese, è riconducibile ad una pergola (detta localmente topia) con pali di sostegno e traverse, generalmente in legno di castagno alte fino a 2 m da terra, portanti i capi a frutto. Il grappolo è di media grandezza, cilindrico, un po' allungato, compatto ma talora più spargolo. Gli acini sono sferoidali con buccia spessa e a maturità assumono una particolare colorazione ambrata se ben esposti al sole.

Dall'Erbaluce si possono ottenere prodotti di diversa tipologia, dagli intensi spumanti secchi, ai vini tranquilli, agli importanti passiti; tutto per merito delle sue uve che sono dotate di elevata acidità fissa e ben si prestano all'appassimento.

Neretto di Bairo

Diffuso in tutto il Canavese, il Neretto di Bairo è un vitigno a bacca rossa che un tempo occupava una posizione predominante nella viticoltura locale. Oggi è sporadicamente presente nei vigneti e concorre alla produzione del Canavese Rosso DOC mentre raramente viene vinificato in purezza. Per la sua coltivazione, data l'elevata vigoria e la scarsa fertilità delle gemme alla





base del tralcio, è necessaria una forma d'allevamento espansa, quale la tradizionale pergola canavesana che permette una potatura lunga e ricca. La produzione di uva non è costante poiché abbondanti piogge nel periodo della fioritura determinano una limitata allegazione. Nonostante l'uva sia ritenuta di buona qualità per la vinificazione e soprattutto adatta alla produzione di vini giovani di pronta beva, si sta assistendo all'abbandono di questo vitigno da parte dei viticoltori che scelgono per i loro nuovi impianti varietà a più elevata e costante produzione.

Ner d'Ala

Coltivato soprattutto nell'alto Canavese il Ner d'Ala è chiamato localmente Vernassa. L'idoneità alla coltura in Piemonte è recente e risale al 2004. È un vitigno molto vigoroso che predilige le forme d'allevamento espanse e le potature ricche tradizionali del Canavese. Grazie alle sue caratteristiche ben si adatta anche a condizioni colturali meno favorevoli quali ad esempio i ritorni di freddo mentre, soprattutto nei terreni fertili, teme un po' la muffa per via della conformazione del grappolo che è compatto. Un tempo era considerata uva a duplice attitudine, per la vinificazione e per la mensa, utilizzata in tal caso per le doti di buona serbevolezza e per il gusto particolarmente gradevole. Oggi viene vinificata insieme alle uve dei vitigni locali

period tends to limit the fruit set. Although the grape is considered of good quality for winemaking and above all suitable for the production of young, easy-to-drink wines, this grape is slowly being abandoned by vine-farmers in favour of varieties with a more abundant and constant output.

Ner d'Ala

Ner d'Ala is cultivated in the upper Canavese hills in particular, where it is known as Vernassa. It was only recognised as suitable for cultivation in Piemonte in 2004. It is a very vigorous vine which prefers the extended growing structure and drastic pruning that are traditional in the Canavese area. It also adapts well to less favourable growing conditions, such as late cold spells whereas, particularly in fertile soils, it has a tendency to suffer from mildew because of its compact bunches. It was once considered suitable both for winemaking and for the table, because it kept well and for its particularly pleasant taste. Today it is blended with other local grapes, and particularly with Nebbiolo to produce Carema. When used on its own, it produces a wine with a lively colour and a spicy perfume.

Freisa

Freisa is found in all the wine-producing areas of the province of Torino, and in the Pinerolo and Chieri areas

in particular, where it brings out the best of its potential. It has a medium-high level of vigour, and output can be penalised by leakage problems, particularly if the weather is very wet during the flowering period. It grows successfully on counterespaliers with drastic pruning. It is a rustic vine that is little prone to cryptogamic disease generally, although it does suffer from oidium. It ripens in mid-season and the ripe grapes are blue-black in colour. The grape gives the wine a pleasant fruity perfume which is enhanced when the wine has some sparkle; because of its strong colour and tannin, the grape is also mixed with other varieties and used to produce still wine, which may age for a short period.

Bonarda

In Piemonte, this grape is cultivated almost exclusively in the north of the province of Asti, the Pinerolese area, and in the Collina Torinese; it is often confused with other varieties also called "Bonarda", such as Croatina in the Oltre Po Pavese area or Uva Rara around Novara. It is a vigorous vine that is suitable for horizontal growing systems (small pergolas) or counter-espaliers; it is resistant to disease and output is fairly constant even if, in the presence of viruses, it can be prone to irregular bunch development. The grape's winemaking qualities are very good: the Bonarda grape produces wines with

ed in particolare al Nebbiolo per la produzione del Carema. Se vinificato in purezza origina un vino dal colore vivace e dal profumo speziato.

Freisa

La Freisa è presente in tutti gli areali viticoli della provincia di Torino con maggiore diffusione nel Pinerolese e nel Chierese dove riesce ad estrinsecare al meglio tutte le sue potenzialità produttive. Presenta una vigoria medio-elevata con una produzione talora penalizzata da fenomeni di colatura, specie in annate piovose in fioritura. Si adatta bene a forme d'allevamento a controspalliera con potatura ricca. È un vitigno rustico poco suscettibile alle malattie crittogamiche in generale, anche se meno tollerante nei confronti dell'oidio. La maturazione è di media epoca ed i grappoli a maturità sono di colore blu-nero. Le uve conferiscono al vino un gradevole profumo fruttato che viene esaltato nell'ottenimento di vini vivaci; data la loro buona dotazione di colore e tannini sono altresì adatte al taglio con altre uve e alla produzione di vini fermi, eventualmente sottoposti ad un breve affinamento.

Bonarda

Vitigno presente in Piemonte quasi esclusivamente nel nord Astigiano, nel Pinerolese e in Collina Torinese, è





stato a lungo confuso con altre varietà con cui condivideva il nome "Bonarda" quali ad esempio la Croatina nell'Oltre Po Pavese o l'Uva Rara nel Novarese. Vitigno vigoroso che ben si adatta a forme d'allevamento espanse (pergolette) o alla contropalliera; ha una buona resistenza alle malattie ed una discreta costanza produttiva anche se, in presenza di virosi, spesso si manifestano importanti fenomeni di acinellatura. Le qualità enologiche sono di particolare interesse: dalle uve di Bonarda si ottengono vini di colore intenso e stabile con una buona struttura e armonia che, grazie ad un'adeguata ma non eccessiva acidità fissa, sono adatti ad un medio periodo di invecchiamento.

Malvasia di Schierano

Cultivar aromatica un tempo assai più diffusa ed apprezzata, la Malvasia di Schierano è ora coltivata unicamente nell'area della Collina Torinese e sulle confinanti colline Astigiane. A causa della sua produttività moderata soggetta ad alternanza, è stata nel tempo sostituita da altre varietà.

Vitigno poco suscettibile all'oidio ed alla muffa del grappolo presenta una maturazione medio-precocce. Le uve vinificate in purezza danno un vino dolce, aromatico, di colore gradevole e profumo intenso, equilibrato e poco tannico.

an intense, stable colour, and a good harmonious structure, with an adequate but not excessive level of fixed acidity, that means it ages quite well.

Malvasia di Schierano

This aromatic cultivar was once very popular and widespread, but Malvasia di Schierano is now cultivated only in the Collina Torinese area and in the nearby Asti hills. Because output is moderate and inconstant, it has gradually been replaced by other grape varieties.

The vine is not very prone to oidium or mildew, and ripens fairly early. By itself, the grape produces a sweet, aromatic wine, with a pleasant colour and an intense perfume, that is balanced and not very tannic.

Cari or Pelaverga

Cari was once found all over Piemonte, but it is now cultivated almost exclusively around Saluzzo and in the Chieri area, with particular success in the town of Baldissero Torinese.

It is a vine of medium vigour that its normally grown on a counter-espallier, and productivity is good but inconstant. The grape is of medium size, fairly closeknit and therefore susceptible to attacks of grey mildew. Once a popular table grape, the Cari grape is now mixed with other local varieties; some winemakers

use it on its own to produce a red-rosé wine with a pleasant ruby-violet colour, a characteristic perfume and moderate acidity, dry or semi-sweet, depending on the techniques adopted.

Avanà

Avanà is one of a number of varieties that can be considered "trans-national" because it also grows in Savoie and Dauphiné. In modern-day Piemonte, it is cultivated almost exclusively in the middle and upper Susa Valley and the Chisone Valley (Pinerolo), where it is supported on a counter-espalier of medium height, or even in the form of a bush because the pedoclimatic environment curbs its vigour.

Output is not constant and the exposure of the grapes to the sun must be monitored to prevent colouring defects. On its own, the grape produces a fresh, fruity wine, with a light body, and a somewhat weak colour but a good shade which deteriorates rapidly into orange. Since 1996, Avanà grapes can be used to produce Pinerolese DOC, and Pinerolese Ramie in particular, and since 1997, alone or with other local varieties (Becuet, Chatus, etc.) to produce Valsusa DOC.

Becuet

Becuet is widespread in the upper and middle Susa Valley, where it has been cultivated since time

Cari o Pelaverga

In passato molto diffuso in Piemonte, oggi il Cari è coltivato quasi esclusivamente nel Saluzzese e nel Chierese dove ha la sua zona d'elezione nel territorio comunale di Baldissero Torinese. È un vitigno dal medio vigore normalmente allevato a contropalliera con una produttività buona anche se non costante. Il grappolo è di dimensioni medie, abbastanza serrato e, quindi, suscettibile agli attacchi di muffa grigia. Un tempo rinomata come uva da mensa, oggi l'uva del Cari viene prevalentemente vinificata in uvaggio con altri vitigni locali; alcuni produttori lo vinificano in purezza ottenendo un vino rosso-rosato, dalla gradevole tonalità rubino-violacea, dal profumo caratteristico e dall'acidità moderata, secco o lievemente amabile a seconda della tecnica di vinificazione adottata.

Avanà

L'Avanà è uno dei vitigni che si possono definire "transfrontalieri" per il fatto di essere presente anche in Savoia e Delfinato. Oggi la sua coltivazione in Piemonte è limitata quasi esclusivamente alla media e alta Valle di Susa ed alla Val Chisone (Pinerolese) dove è allevato utilizzando una contropalliera di modesta altezza o addirittura ad alberello poiché l'ambiente pedoclimatico estremo ne contiene il grande vigore. La sua produzione non è costante ed occorre





controllare la corretta esposizione al sole dei grappoli per evitare difetti di colorazione. Vinificate in purezza le uve danno un vino fresco e fruttato, leggero di corpo, dal colore piuttosto scarico ma di ottima tonalità che degrada velocemente virando all'arancio.

Dal 1996 le uve del vitigno Avanà possono concorrere alla produzione del vino DOC Pinerolese, ed in particolare del Pinerolese Ramie, e dal 1997, sole o congiuntamente agli altri vitigni locali (Becuet, Chatus...), alla DOC Valsusa.

Becuet

Il Becuet è diffuso in alta e media Valle di Susa, dove è coltivato da tempo immemorabile. È un vitigno vigoroso, soprattutto nei primi anni d'impianto, ma nel tempo equilibra produttività e vigore. La fertilità è elevata e ben distribuita lungo il capo a frutto così che si possono adattare potature lunghe o corte.

Il grappolo è piccolo, cilindrico o conico, spargolo con acini dalla forma ovoidale con buccia assai spessa.

I vini ottenuti dalle sue uve sono caratterizzati da un estratto notevole e da un corredo polifenolico di primissimo piano. Data l'elevata concentrazione di materia colorante contenuta nelle sue uve il Becuet viene prevalentemente utilizzato dai viticoltori come miglioratore nei tagli con altri vitigni, quali ad esempio l'Avanà. Nonostante ciò non è da escludere la

immemorial. It is a vigorous grape, particularly in its early years, but over time productivity and vigour balance out. Fertility is high and well distributed over the plant, so that it adapts to short or long pruning.

The bunch is small, cylindrical or conical, and sparse, and the grapes are egg-shaped with a thick skin.

The wine it produces has a considerable extract and an outstanding polyphenolic complement.

Because of the high concentration of coloured matter in its grapes, Becuet is used primarily by winemakers to improve blends with other varieties, for example Avanà. However, this does not exclude the use of the grape on its own, producing a wine with a rich body and structure, that ages well in wooden barrels.

Dolcetto

Dolcetto is grown all over Piemonte, and was introduced in the province of Torino after the outbreak of phylloxera; because it ripens early, it was planted in areas where tardy varieties generally found it difficult to reach maturity (cooler foothills and Alpine valleys).

Today it can be found in all wine-producing areas, but to different degrees: it is more popular in the Pinerolo area and the Susa Valley, and only found sporadically in the Canavese hills and Collina Torinese.

This variety is of medium vigour with somewhat particular climatic requirements: in very damp areas, or

where there is a considerable difference between the day-time and night-time temperatures, it is prone to pre-harvest “cascola” or dropping (the grapes tend to brake away from the stalk).

Output is moderate and it produces a ruby red wine with violet overtones, with a good Alcohol Grade and good body, that is best drunk young or after a short period of ageing.

Barbera

A rustic, productive grape, which is found all over the province, often in conjunction with other vines. A cultivar with good agronomic and productive characteristics, for it to ripen correctly and technologically, it needs a large amount of heat, and prefers a sunny exposure and a dry position. If these temperature requirements are not met, the grape can produce characteristics that make the wine too rough or acidic.

It adapts to various cultivation and pruning methods, but the taller, horizontal structures typical of some areas of the Canavese hills and Pinerolo area can result in increased acidity due to excess productivity.

Where disease is concerned, the grape is not prone to phylloxera, but is affected by mildew and acid mould. It ripens medium to late, and output is usually abundant.

vinificazione in purezza delle sue uve per la produzione di vini ricchi di corpo e struttura adatti a lunghi invecchiamenti in botti di legno.

Dolcetto

Il Dolcetto, ampiamente coltivato in Piemonte, si è diffuso in provincia di Torino in epoca post fillosserica quando, per via della sua precocità, è stato introdotto soprattutto nelle zone dove in genere la maturità delle cultivar più tardive si raggiunge con difficoltà (zone pedemontane e vallate alpine più fresche).

Oggi lo si trova in tutti gli areali viticoli ma con percentuali differenti nelle varie zone: maggiormente diffuso nel Pinerolese e in Valle di Susa ha una presenza sporadica in Canavese e in Collina Torinese.

È un vitigno di medio vigore con esigenze climatiche piuttosto particolari in quanto, in ambienti troppo umidi o con regimi termici caratterizzati da elevate differenze di temperatura tra il giorno e la notte, tende a manifestare il fenomeno della cascola prevendemmiale (gli acini tendono a distaccarsi dal peduncolo).

La sua produttività è media e fornisce un vino di colore rosso rubino violaceo, di discreta gradazione alcolica e buon corpo da consumare giovane o dopo un breve invecchiamento.





Barbera

Vitigno rustico e produttivo, è ampiamente diffuso in tutta la provincia anche se spesso coltivato insieme ad altri vitigni. Cultivar di buone caratteristiche agronomiche e produttive necessita, per una corretta maturazione tecnologica, di somme termiche piuttosto elevate prediligendo esposizioni ben soleggiate ed asciutte. Se tali esigenze termiche non vengono soddisfatte, le uve possono avere caratteristiche qualitative tali da conferire ai vini eccessiva ruvidezza ed acidità.

Si adatta a varie forme d'allevamento e potatura anche se le forme alte ed espanse (tipiche di alcune zone del Canavese e Pinerolese) determinano un aumento dell'acidità per maggiore carico produttivo.

Per quanto riguarda le malattie, se da un lato è poco suscettibile alla peronospora, d'altro lato la muffa ed il marciume acido. La maturazione è medio-tardiva e la produzione è di solito abbondante. Le sue uve trovano impiego in una vasta gamma di vini; nel taglio con altre cultivar apportano alcol, acidità e colore mentre se vinificate in purezza danno vini di colore rosso rubino, di buona gradazione alcolica e ben strutturati che si prestano anche ad un moderato invecchiamento.

The Barbera grape is used for a wide range of wines; when blended with other cultivars, it increases the alcohol level, acidity and colour but, if used singly, it produces wine of a ruby red colour, with a good Alcohol Grade and well structured, that supports moderate ageing well.

Chatus

Chatus is always associated with the acidic, siliceous soil of the western foothills of the Alps, and can be found from the Maira Valley to the Ossola Valley, proof of its importance in the past.

A rustic grape, of medium-high vigour with a good growing-productive balance, output tends to be fairly constant, even when climate conditions vary.

The bunch is of average size, with small blue grapes with a very pruinose skin.

The Chatus grape ripens rather late, after Barbera but before Nebbiolo, and because it is rich with colour extracts, it produces a wine with an intense colour and good body. It is one of the most promising traditional varieties in oenological terms, and research has shown that it is possible to obtain more or less durable wines for different commercial types, depending on the cellar techniques adopted.

Doux d'Henry

The Doux d'Henry grape has been cultivated in the Pinerolo area for centuries, to the point that the Conte di Rovasenda indicated it as a native varietal, particularly in the towns of Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina and Torre Pellice. Today the largest vineyards are concentrated in San Secondo di Pinerolo and Prarostino, where they can be found at altitudes of up to 600 m.

Doux d'Henry is a very vigorous grape, which demands horizontal growing systems and drastic pruning; output is inconstant because it is prone both to blossom loss and irregular bunch development, but also because of the male sterility that makes it necessary to plant the grape together with other varietals. It resists frost and mildew, but also Botrytis cinerea, because of the sparse conformation of the bunch.

When ripe, the grapes are large in size but the colour is not intense. It has a pleasant taste and was a popular table grape in the past. When used singly, it produces a wine with a weak colour, that is light, fresh and perfumed.

Chatus

Sempre associato a suoli acidi e silicei della fascia pedemontana occidentale, lo Chatus è diffuso dalla Val Maira all'Ossola, testimonianza della sua importanza passata. Vitigno rustico, caratterizzato da un vigore medio-elevato e un buon equilibrio vegeto-produttivo, fornisce produzioni piuttosto costanti anche con annate climatiche differenti. Il grappolo è di media grandezza, con acini piccoli di colore blu nero e buccia molto pruinosa.

Le uve dello Chatus maturano piuttosto tardivamente, dopo il Barbera e prima del Nebbiolo, ed essendo ricche di estratto di colore dalla loro vinificazione si ottiene un vino dal colore intenso e di buon corpo.

È uno dei vitigni tradizionali più promettenti dal punto di vista enologico; ricerche in questa direzione hanno evidenziato che, secondo le tecniche di cantina utilizzate, si possono ottenere vini più o meno longevi per tipologie commerciali diverse.



Doux d'Henry

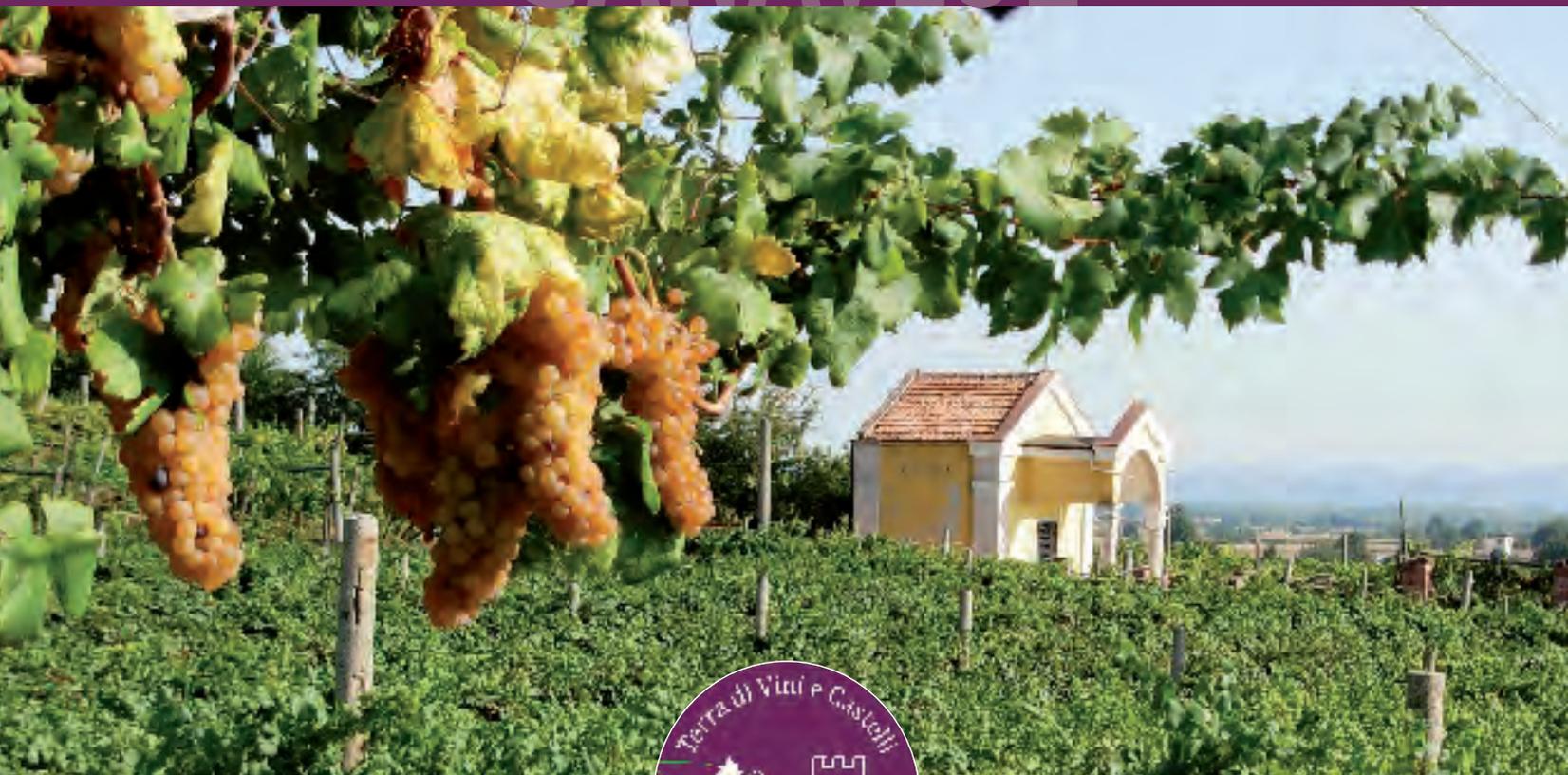
Il Doux d'Henry coltivato nel Pinerolese è conosciuto in zona da secoli tanto che il Conte di Roasenda lo indicò come vitigno indigeno in particolare dei comuni di Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina e Torre Pellice. Oggi gli impianti più importanti sono concentrati nel comune di San Secondo di Pinerolo e di Prarostino dove i vigneti si spingono fino a quote di 600 m s.l.m. Il Doux d'Henry è un vitigno di notevole vigoria che richiede sistemi di allevamento espansi e potature lunghe; la sua produzione è incostante poiché soggetto

a forte colatura fiorale ed acinellatura, anche per via della maschiosterilità che impone l'impianto in combinazione con altri vitigni. Resiste alle brinate, alla peronospora e grazie alla conformazione del grappolo, che è spargolo, anche alla Botrytis cinerea.

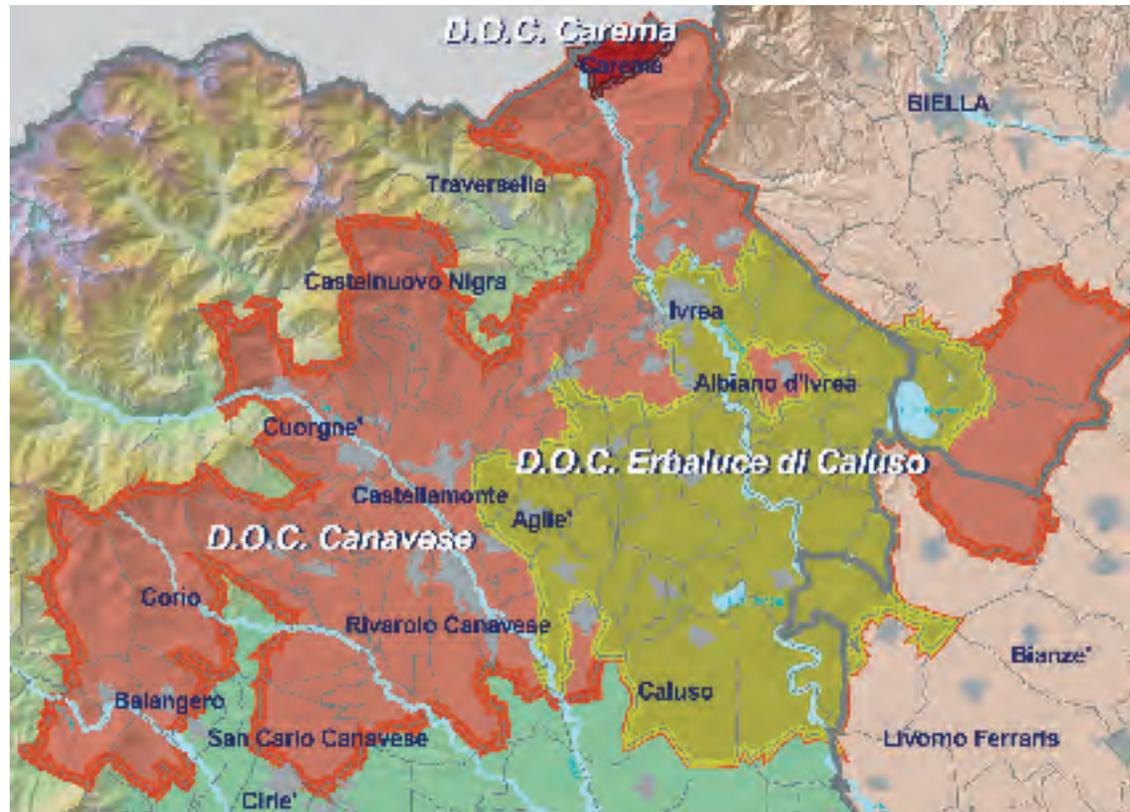
Gli acini a maturità sono di rilevanti dimensioni e di colorazione poco intensa. Il gradevole gusto ha fatto sì che fosse utilizzato un tempo come uva da mensa. Dalla vinificazione in purezza si ottiene un vino dal colore poco intenso, leggero, fresco e profumato.



CANAVESE



PRESENTAZIONE DELLA ZONA AN INTRODUCTION TO THE AREA



Crocevia di fondamentale importanza che permette al Piemonte di comunicare con le nazioni d'oltralpe, il Canavese è sempre stato, proprio per questa sua configurazione, luogo di passaggio e di permanenza di popoli e di tribù nonché oggetto di contese.

Questa zona, vero corridoio tra il Piemonte e la Valle d'Aosta, offre una grande ricchezza di ambienti naturali, dalla pianura alle Alpi attraverso piccole valli, colline moreniche e laghi, caratterizzati da microclimi che hanno permesso, già dal tempo dei Romani, la coltivazione della vite.

Dalla Serra al Gran Paradiso, da Chivasso alla Vallée, i vigneti sono da sempre parte integrante di questo paesaggio, caratterizzato da numerosi castelli ad imperitura testimonianza dei Signori e dei feudi del grande passato locale.

I vigneti, la cui coltivazione a ridosso delle Alpi richiede cure attente, testimoniano un amore e una passione per la terra che hanno radici antiche.

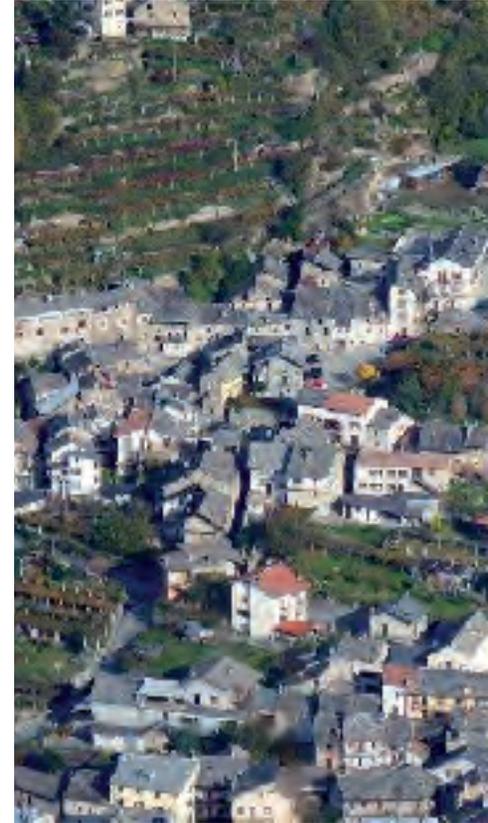
Frutto di lavorazioni accurate, i vitigni Erbaluce e Nebbiolo sin dal 1967 sono rispettivamente alla base delle Denominazioni di Origine Controllata Erbaluce di Caluso o Caluso, la cui area di produzione include anche alcuni comuni

Piemonte has always been a trade cross-roads of major importance and this has given the region the possibility of associating with nations beyond the Alps, while the Canavese territory has always been, by virtue of its location, an area of passage with differing populations and tribes with conflicting aims.

A true passage way between Piemonte and Valle d'Aosta, the Canavese offers a wealth of interesting natural wonders ranging from the plains to the Alps to the small valleys, moraines, hills and lakes. All this in addition to the microclimates that have allowed, since Roman times, the cultivation of grape vines.

From the Serra to Gran Paradiso and from Chivasso to Vallée, grape vines have always had as a backdrop numerous mediaeval castles that bring back past memories of this territory once occupied by feudal lords.

The grape vines, which are close to the Alps, require careful cultivation but also bear witness to many generations' deep-rooted love and passion for this land. Using world-class production techniques, the varieties Erbaluce and Nebbiolo, have both been the base of the DOC wine "Erbaluce di Caluso" or "Caluso" since 1967, whose area of production also





delle province di Biella e Vercelli, e Carema, dal nome dell'omonimo comune. Nel 2010, l'Erbaluce di Caluso viene riconosciuto DOCG.

Dall'uva bianca Erbaluce, il cui nome pare derivare dalla leggendaria ninfa Albaluce, si ottengono tre tipologie di vino (Erbaluce di Caluso, Spumante e Passito), a dimostrazione del grande potenziale enologico di questo vitigno. La criomacerazione, oggi adottata dalla maggior parte delle aziende, permette al vitigno di estrinsecare maggiormente il potenziale aromatico del bouquet. La spumantizzazione avviene, come richiesto dal disciplinare, col metodo classico o tradizionale, a riprova dell'importanza dell'uva simbolo del territorio.

Dalla più nobile uva a bacca rossa piemontese, il Nebbiolo, forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari e sfumano i contorni delle viti, si produce, ai confini con la Valle d'Aosta, il raro e fascinioso Carema. Quest'ultimo nasce su terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (topion) e pilastri in pietra, oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti, sono un vero e proprio vanto architettonico per gli uomini che ne tramandano

includes some communities from the provinces of Biella, Vercelli and Carema. Erbaluce di Caluso was awarded DOCG certification in 2010.

Erbaluce possibly takes its name from the mythological nymph "Albaluce", and three different wines ("Erbaluce di Caluso", "Spumante" and "Passito") are made from the Erbaluce white grape, evidence of this vine's great oenological potential. Cryomaceration, now used by most of the companies, allows the grape to express the greatest aromatic potential of its bouquet. The sparkling process is done, as required by regulations, with the classic or traditional method, in confirmation of the importance of the grape that symbolises the region.

The noblest red grape of the Piedmont, the Nebbiolo (perhaps named for its late harvest time, when the first nebbie or mists envelop the rows of grapes and blur the outlines of the vines), is used near the Aosta Valley to produce the rare and fascinating Carema. This wine originated on the terraces whose characteristic dry-stone walls (topions) and stone pillars, in addition to capturing the sun's rays and releasing its warmth to the vines later, are an architectural monument to the men who passed along the art of building them and a

tangible proof of the sacrifices made in cultivating such a difficult land. Along with "Caluso Passito", where the grapes are left to wilt and wither away under the rays of the sun for months before pressing and this causes the wines to develop strong aromas that are released in the glass, "Carema" and "Caluso Passito" share their flagship status together in this area.

Since 1996, Erbaluce, Nebbiolo, together with Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio and other local grapes, have been competing for the DOC title "Canavese"; this also involves DOCG "Caluso" which involves the neighboring provinces of Biella and Vercelli. With an abundance of high quality complementary confectionary readily available from the area such as "Torcetti", "Nocciolini", "Biscotti della Duchessa", "Canestrelli", "Paste di Meliga" etc. all this, together with a well-known tradition for hospitality, completes and amplifies the Canavese wine tradition. With an abundance of high quality complementary confectionary readily available from the area such as "Torcetti", "Nocciolini", "Biscotti della Duchessa", "Canestrelli", "Paste di Meliga" etc. all this, together with a well-known tradition for hospitality, completes and amplifies the Canavese wine tradition.

l'arte costruttiva ed una concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile.

Con il Caluso Passito, le cui uve appassiscono nei solai (solè) per alcuni mesi - dalla vendemmia a marzo - prima della pigiatura e concentrano nel tempo i loro aromi che sprigioneranno intensi nei calici, il Carema condivide il ruolo di fiore all'occhiello della vitivinicoltura locale.

Infine dal 1996, Erbaluce, Nebbiolo, ma anche Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio ed altre uve locali concorrono alla denominazione d'origine Canavese che, come nel caso della DOC Caluso, si estende parzialmente anche nelle vicine province di Biella e Vercelli.

La ricchezza di materie prime del territorio, l'arte pasticceria (torcetti, nocciolini, biscotti della duchessa, canestrelli, paste di meliga ...) ed una grande tradizione di ospitalità, esaltano ed integrano la tavolozza enologica canavesana.



LE DOC DEL CANAVESE

THE CANAVESE DOCS



Erbaluce di Caluso o Caluso DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: giallo paglierino.

Odore: vinoso, fine, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Spuma: fine e persistente.

Perlage: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: fresco, fruttato, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Erbaluce di Caluso or Caluso DOCG

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: pale yellow.

Perfume: vinous, fine, unique.

Flavour: dry, crisp, unique.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Erbaluce di Caluso Spumante or Caluso Spumante DOCG

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: fine and persistent.

Colour: pale yellow.

Perfume: delicate, unique.

Flavour: crisp, fruity, unique.

Minimum total alcohol level: 11,5% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve in vino: 35%.

Colore: dal giallo oro all'ambrato scuro.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.

Invecchiamento obbligatorio minimo per tre anni

Temperatura di servizio consigliata: 8 -18° C.

Erbaluce di Caluso Passito Riserva o Caluso Passito Riserva DOCG

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve in vino: 35%.

Colore: dal giallo oro all'ambrato scuro.

Odore: intenso, caratteristico.

Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.

Invecchiamento obbligatorio minimo per quattro anni

Temperatura di servizio consigliata: 8 -18° C.

Erbaluce di Caluso Passito or Caluso Passito DOCG

Varietal: Erbaluce (100%) dried grapes.

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 35%.

Colour: from golden yellow to dark amber.

Perfume: delicate, unique.

Flavour: sweet, palatable, full-bodied, velvety.

Minimum total alcohol level: 17% vol.

Mandatory aging for at least three years.

Recommended serving temperature: 8 -18° C.

Erbaluce di Caluso Passito Riserva or Caluso Passito Riserva DOCG

Varietal: Erbaluce (100%) dried grapes.

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 35%.

Colour: from golden yellow to dark amber.

Perfume: intense, unique.

Flavour: sweet, palatable, full-bodied, velvety.

Minimum total alcohol level: 17% vol.

Mandatory aging for at least four years.

Recommended serving temperature: 8 -18° C.





Carema

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato.

Odore: fine e caratteristico, ricorda la rosa macerata.

Sapore: morbido, vellutato al palato, di corpo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.

È obbligatorio l'invecchiamento di due anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.

Temperatura di servizio consigliata: 16 -18° C.

Carema Riserva

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso granato.

Odore: fine e caratteristico.

Sapore: morbido, vellutato, corposo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.

È obbligatorio l'invecchiamento di tre anni, di cui uno in botte di rovere o castagno.

Temperatura di servizio consigliata: 16 -18° C.

Carema

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); can include other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: intense ruby red, tending to garnet.

Perfume: fine and unique, a hint of crushed rose petals.

Flavour: smooth, velvety on the palate, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 12% vol.

Mandatory aging for two years, one of which in oak or chestnut barrels.

Recommended serving temperature: 16 -18° C.

Carema Riserva

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); can also include other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: garnet red.

Perfume: fine and unique.

Flavour: smooth, velvety, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 12% vol.

Mandatory aging for three years, one of which in oak or chestnut barrels.

Recommended serving temperature: 16 -18° C.

Canavese Rosso

Vitigno: Nebbiolo e-o Barbera e-o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e-o Bonarda e-o Freisa e-o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Canavese Rosso Novello

Vitigno: Nebbiolo e-o Barbera e-o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e-o Bonarda e-o Freisa e-o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Odore: caratteristico, vinoso, fruttato.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Canavese Rosso

Varietal: Nebbiolo and-or Barbera and-or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and-or Bonarda and-or Freisa and-or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red.

Perfume: intense, unique, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C

Canavese Rosso Novello

Varietal: Nebbiolo and-or Barbera and-or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and-or Bonarda and-or Freisa and-or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red.

Perfume: unique, vinous, fruity.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.



Canavese Rosato

Vitigno: Nebbiolo e-o Barbera e-o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e-o Bonarda e-o Freisa e-o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato, tendente al rubino chiaro.

Odore: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10 -12° C.



Canavese Bianco

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: giallo paglierino.

Odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Canavese Rosato

Varietal: Nebbiolo and-or Barbera and-or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and-or Bonarda and-or Freisa and-or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: rosé, tending to light ruby.

Perfume: delicate, pleasant, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 10 -12° C.

Canavese Bianco

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: pale yellow.

Perfume: unique, fruity, intense, pleasant.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Canavese Rosato Spumante

Vitigno: Nebbiolo e-o Barbera e-o Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) e-o Bonarda e-o Freisa e-o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Spuma: leggera, evanescente.

Colore: rosato, tendente al rubino chiaro.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: fresco, fruttato, asciutto-armonico; da brut a extradry.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Canavese Bianco Spumante

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Spuma: leggera, evanescente.

Colore: giallo paglierino scarico.

Odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole.

Sapore: fresco, fruttato, caratteristico; da brut a extradry.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Canavese Rosato Spumante

Varietal: Nebbiolo and-or Barbera and-or Uva Rara (Bonarda di Cavaglià) and-or Bonarda and-or Freisa and-or Neretto (min. 60%); other grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light, evanescent.

Colour: rosé, tending to light ruby.

Perfume: delicate, unique.

Flavour: crisp, fruity, dry-palatable; from brut to extra dry.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Canavese Bianco Spumante

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light, evanescent

Colour: weak pale yellow.

Perfume: characteristic, fruity, intense, pleasant.

Flavour: crisp, fruity, unique; from brut to extra dry.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.



Canavese Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino o granato, talvolta riflessi aranciati.

Odore: caratteristico, delicato, leggermente floreale.

Sapore: secco, asciutto di buon corpo, leggermente tannico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Canavese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino aggiornato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei.

Odore: vinoso, caratteristico, leggermente fruttato.

Sapore: asciutto, armonico, di buon corpo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Canavese Nebbiolo

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red or garnet, occasional orange reflexes.

Perfume: characteristic, delicate, slightly floral.

Flavour: dry, full-bodied, slightly tannic.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Canavese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte, listed in national directory of wine grape varieties, according to D.M. 7 May 2004 and subsequent updates (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: more or less intense ruby red, occasional violet reflexes.

Perfume: vinous, unique, slightly fruity.

Flavour: dry, palatable, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.



LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL CANAVESE

PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE CANAVESE



ASSOCIAZIONE A.R.A. PRASCORSANO
CANTINA DELLA SERRA
CANTINA GNAVI CARLO
CANTINA MASSOGLIA
CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO
CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA
CANTINE BRIAMARA
CANTINE CROSIO
CARETTO LORIS LIVIO AZIENDA AGRICOLA
CASTELLO DI AZEGLIO S.A.R.L.
CIECK
FERRANDO S.A.S SOCIETÀ AGRICOLA
FONTECUORE
FRATELLI MARCO
GIACOMETTO BRUNO AZIENDA VITIVINICOLA
GIOVANETTO ADRIANO GIULIO AZIENDA AGRICOLA
LA CAMPORE
LA MASERA
LE MASCHE AZIENDA AGRICOLA
ORSOLANI AZIENDA AGRICOLA
PIATTI ANTONELLA AZIENDA AGRICOLA
PODERE MACELLIO
POZZO AZIENDA AGRICOLA
ROSSA MARCO
SANTA CLELIA
TENUTA ROLETTO
TERRE DEL CREARIO



Degustazione - Degustazione vini street wine Tastings - Street wine tastings



Visita in azienda Company tour



Escursione naturalistica tra i vigneti - Vineyard visits on nature trails



Noleggio bici Bicycle rentals



Visita in cantina storica Historic building



Fattoria didattica Educational farm and events



Vendita prodotti tipici Sells typical products



Vendita on line E-commerce



Ristorazione Catering



Alloggio Lodging



Agriturismo B&B



Distributore Self service Self-service sales



Vino Biologico Organic wine

Fascia di prezzo Average price

€ sino a-up to 6 €

€€ da-from 6 a-to 12 €

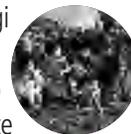
€€€ oltre-more than 12 €

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Nebbiolo DOC 2016

In 2008, ten firm friends (now a group of 26) joined forces to promote an area that bears the traces of a distant past. The highly unusual undertaking aimed to recover an abandoned vineyard and restore it to its former glory, focusing the activity on Nebbiolo and the Canavese designation. In expert hands, a few square metres of beautifully aspected land in Gere, in the municipality of Prascorsano, have shown that dreams can come true when tenaciously pursued with passion and hard work. 350 bottles from the first harvest in 2013, and a quantity of harvested grapes today that promises 1000 bottles, are the living proof that farming, environment and landscape can still mean work and a future for younger generations. Vinification currently takes place in the cellar of Loris Livio Caretto at San Giorgio Canavese.

Nel 2008, dieci "amici tosti", oggi diventati 26, si uniscono per valorizzare un territorio testimone di un passato ormai lontano. Un percorso decisamente singolare che punta sul recupero di un vigneto abbandonato per riportarlo agli antichi fasti, centrando tutto sul Nebbiolo e la DOC Canavese. Pochi metri quadri di un terreno ben esposto in località Gere nel comune di Prascorsano che nelle mani esperte stanno dimostrando che i sogni se tenacemente supportati da passione e lavoro si possono realizzare. 350 bottiglie alla prima vendemmia nel 2013, oggi una quantità d'uva raccolta che promette 1000 bottiglie sono la dimostrazione che agricoltura, ambiente e paesaggio possono ancora significare lavoro per i giovani e futuro. La vinificazione avviene attualmente nella cantina di Loris Livio Caretto a San Giorgio Canavese.



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC 2015



Fascia di prezzo - average price: €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 1000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%

ASSOCIAZIONE ARA PRASCORSANO

Piazza Enrietto Giacomo, 1 - Prascorsano (TO)

Cell. +39 346 06 45 382

ara.prascorsano@gmail.com





VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Larol" 2016



Fascia di prezzo-average price: €€€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "60" 2016
Canavese Rosato DOC 2017
Canavese Barbera DOC 2017



La cantina, situata sul versante sud della collina morenica della Serra, in zona panoramica, in prossimità del lago di Viverone, è il frutto della visione sociale di Adriano Olivetti che aveva compreso la necessità di sviluppare un'economia alternativa alla fabbrica. Fondata nel 1953 da un centinaio di soci, è stata inaugurata nel 1955 in occasione della prima vendemmia. Il momento di massima attività della cantina è stato raggiunto, però, negli anni Sessanta con 1.000 soci, una produzione di 40.000 quintali di uva e la realizzazione del locale di imbottigliamento. Oggi i soci sono 250, con una possibilità di conferimento di circa 12.000 quintali di uva. La strategia aziendale ha privilegiato la diversificazione delle produzioni: sono otto le tipologie di vini a denominazione di origine e la commercializzazione oltre al territorio nazionale tocca Svizzera, Cina e Stati Uniti.

This winery, located on the south face of the Serra moraine hill, in a scenic area near the Viverone Lake, is the product of the cooperative vision of Adriano Olivetti, who understood the need to develop an alternative economy for the farm. Founded in 1953 by about a hundred partners, it formed in 1955 on the occasion of its first harvest. The busiest time for the winery, however, was in the 1960s, when it had 1,000 partners, produced 40,000 quintals of grapes and built a bottling room. Today, there are 250 partners, with the capacity to contribute about 12,000 quintals of grapes. Its corporate strategy favours diversification of production: there are eight types of wines of designated origin, and its sales go beyond Italy into Switzerland, China and the United States.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 500.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 95%



CANTINA DELLA SERRA

Via Strada Nuova, 12 - Piverone (To)
Tel. +39 0125 72 166
info@cantinadellaserra.it
www.cantinadellaserra.com



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Turbante" 2012

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Turbante" 2014

Erbaluce di Caluso DOCG "Cav. Giovanni" 2016

Gnavi is a common, well-known last name in the area which has always identified the families of producers who brought glamour to the Caluso wines, especially the unmistakable Passito. The historic, late-eighteen-hundreds farmhouse changed and between 1902 and 1904 turned into a wheelwright company in addition to cultivating the fields and vineyards, working to transport goods and build waggons. During the 1950s, the current owner's father started up the wine business. Today, tradition and innovation are merging; Carlo Gnavi, the latest heir and repository of knowledge along with his grandson Giorgio, a biologist employed part time at the farmhouse, grows and harvests the Erbaluce grapes from their vineyards, all located on the moraine hills. Their wines are an ideal union of the past and the future, both modern and innovative while preserving the spirit of the area.

Gnavi è un cognome autoctono, diffuso e rinomato, che da sempre identifica le famiglie di produttori che hanno dato lustro ai vini calusiesi e soprattutto all'inconfondibile Passito. La storica cascina di fine Ottocento si evolve e si trasforma tra il 1902 e il 1904 in un'azienda di carradori, che oltre ad occuparsi della coltivazione di campi e vigneti opera nel settore del trasporto delle merci e nella costruzioni di carri. Negli anni Cinquanta del secolo scorso, inizia l'impresa enoica con il padre dell'attuale proprietario. Oggi, tradizione e innovazione si fondono; Carlo Gnavi, ultimo erede e conservatore del sapere, insieme al nipote Giorgio, biologo impegnato part-time in cascina, raccoglie e vinifica le uve Erbaluce dei suoi vigneti, tutti siti sulle colline moreniche. I vini sono l'ideale connubio tra passato e futuro, moderni e innovativi ma con l'anima del territorio.



VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOC "Revej" Riserva 2006



Fascia di prezzo - average price: €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 14% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 6.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CANTINA GNAVI CARLO

Via Cesare Battisti, 8 - Caluso (TO)

Tel. +39 011 98 32 49 86

Cell. +39 348 22 31 844

info@cantinagnavi.it

www.cantinagnavi.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Caluso Passito DOCG 2010

cantina
massoglia

VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG 2016



Fascia di prezzo - average price: €€
 Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.



Martino Massoglia e il padre Battista fondarono questa azienda che inizialmente fabbricava botti per la conservazione del vino, dimostrando un attaccamento alla terra, al mondo rurale e a un sapere ancestrale fatto di esperienza e intuito. Il loro obiettivo non era solo di soddisfare i viticoltori dell'epoca ma anche di possedere una propria cantina nelle migliori zone.

Oggi i terreni dell'azienda, a conduzione familiare, sono situati sulle colline più vocate e vanno da Agliè a Cuceglio, precisamente passando dalla zona di San Grato ove si estendono i vigneti di Barbera-*grappolin*, Freisa, Bonarda, Neretto, Croatina ed Erbaluce.

In cantina, vengono adottate le più moderne tecniche di vinificazione per estrarre le sostanze più nobili dell'uva: spremitura soffice, fermentazione controllata, stabilizzazione con il solo freddo, a temperature molto ridotte.

Martino Massoglia and his father Battista founded this company, which at first made casks for wine storage, showing an attachment to the land, rural life and an ancestral wisdom made of experience and intuition. Their goal was not only to satisfy the wine producers of the day, but also to own their own wine cellar in one of the best areas.

Today the company's land, under family management, is on the most suitable hills and stretches from Agliè to Cuceglio, passing precisely through the San Grato area where the vineyards are growing Barbera-*grappolin*, Freisa, Bonarda, Neretto, Croatina and Erbaluce grapes. In the winery, the most up-to-date wine production techniques are used to extract the best substances from the grapes: gentle pressing, monitored fermentation, and stabilisation using cold alone, at very low temperatures.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 25.000
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CANTINA MASSOGLIA

Fraz. San Grato Via Fontanasse, 1 - Agliè (TO)
 Tel. +39 0124 33 704
 Cell. +39 347 06 36 199
 info@cantinamassoglia.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Caluso Passito Riserva DOC 2004
Erbaluce di Caluso DOCG 2017
Caluso Passito DOC 2009
Canavese Rosso DOC 2017

Erbaluce di Caluso DOCG "Fiordighiaccio" 2017
Erbaluce di Caluso DOCG "Baiarda" 2016



VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG
"Goccia d'oro" 2015



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.

Rooted in the land and in local history, this cooperative includes about 80% of Caluso producers. The winery was the teaching laboratory for the students of the Oenology School, later to become the Institute of Agriculture and Tourism-Hospitality, and it still maintains close ties with its teaching business. An ideal union of training, career and experience also made possible their sophisticated equipment and modern wine production techniques. The forty-year anniversary of their first harvest was an occasion to remember how this business, has always, kept pace with the times and technologically in the forefront, always being among the first to produce the sparkling Caluso and then to adopt cryomaceration for the Erbaluce grape, a method, now used by most of the wineries in the Canavese area.

Radicata sul territorio e nella storia locale, la cooperativa associa circa l'80% dei produttori di Caluso. La cantina era il laboratorio didattico degli allievi della Scuola Enologica, diventata poi Istituto Agrario e Turistico - Alberghiero e tuttora mantiene uno stretto legame con l'attività di insegnamento. Un ideale connubio tra formazione, professione ed esperienza reso possibile anche dalle sofisticate attrezzature e moderne tecniche di vinificazione. La ricorrenza del Quarantennale dalla prima vendemmia è stato motivo per ricordare quanto, da sempre, questa realtà sia al passo con i tempi e tecnicamente all'avanguardia arrivando sempre tra i primi a produrre il Caluso spumantizzato e poi ad adottare la criomacerazione per l'uva Erbaluce, metodo, quest'ultimo, oggi adottato dalla maggior parte delle cantine del territorio canavesano.



N. bottiglie complessive - Number of bottles: 150.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

Piazza Mazzini, 4 - Caluso (TO)
Tel. +39 011 98 31 447
info@produttoriervaluce.it
www.produttoriervaluce.it





VINO "TOP"- TOP WINE

Carema Riserva DOC "Etichetta Bianca" 2014



Fascia di prezzo - average price: €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Carema DOC "Etichetta Nera" 2015
Canavese Nebbiolo DOC "Parè" 2016
Canavese Rosato DOC "Tournet" 2017
Canavese Rosso DOC "Turel" 2017



Fondata nel 1960 da un gruppo di 10 soci, la cooperativa è nata per sopperire all'estrema parcellizzazione della proprietà viticola caremese, vero gioiello di architettura del paesaggio con i pergolati sorretti da suggestivi pilastri (*pilon*) in pietra e calce. I soci - oggi più di 100 di cui una settantina conferenti le uve - sono tutti viticoltori part-time e la loro unione continua a significare la sopravvivenza della cultura enologica attraverso la valorizzazione della produzione, con la vinificazione e l'invecchiamento in comune, secondo le più razionali tecniche enologiche attuali. Nel corso del 2013 la cantina di invecchiamento è stata ristrutturata, sono state eliminate parecchie botti oramai vetuste e sostituite con altre nuove in rovere di Slavonia, destinate a contenere il vino, figlio dell'uva Nebbiolo, che prende nome dal paese posto all'imbocco della Valle d'Aosta.

Founded in 1960 by a group of ten partners, this cooperative formed to compensate for the extreme parcelling out of the Carema grape-growing properties, an architectural jewel of the countryside with its arbours supported by attractive pillars (*pilon*) made of stone and lime. The partners- now numbering more than 100, with about 70 contributing grapes - are all part-time grape growers, and their group continues to represent the survival of wine-making culture through production development, with wine production and ageing done communally, according to the most rational current oenological techniques. During 2013, the ageing cellar was remodelled, some outdated casks were removed and replaced with new ones in durmast from Slavonia, intended to contain the wine made from the Nebbiolo grapes, which get their name from the town at the entrance to the Aosta Valley.



CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

Via Nazionale 32 - Carema (TO)
Tel. +39 0125 81 11 60
cantinaproduttori@caremadoc.it
www.caremadoc.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 60.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Bric d'la Gesia" 2016

Canavese Barbera DOC "Barbapreve" 2016

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Berenice" 2014

This young estate, established in 2009, is continually evolving thanks to the dynamic energy of owners Massimiliano and Elisa who, helped by sister Carlotta, have pooled the experience gained working with their families, involved in winegrowing and production since the early 20th century. A taste for a challenge and the desire to test themselves and evolve were behind the decision to move the business to Cuceglia, where the original 2 hectares have now grown to 15. Alongside Erbaluce grapes is the Barbera variety, transformed into a wine that matures for at least a year, to soften its sometimes indomitable nature. Tradition and innovation are present in both the cellar and the vineyard: at Caluso the traditional "topie" or "palere" system has been preserved, which enables the vines to grow vigorously, while at Cuceglia and Parella the system is double Guyot-trained and vertical-trellised, allowing the vines room to breathe and spread out.

Inaugurata nel 2009, questa giovane realtà è in continua evoluzione grazie alla dinamicità dei titolari Massimiliano e Elisa che, con l'aiuto della sorella Carlotta, hanno unito le esperienze affinate negli anni dalle loro famiglie già dedite alla coltivazione della vite e alla produzione di vino fin dai primi anni del Novecento. Gusto della sfida e voglia di confrontarsi e crescere portano al trasferimento dell'attività a Cuceglia: i 2 ettari iniziali sono oggi 15. All'uva Erbaluce si affianca il vitigno Barbera che vinificato riposa almeno un anno ammorbidendo così il suo carattere a volte poco domabile. Tradizione e innovazione sono presenti sia in cantina sia in campo: a Caluso sono state mantenute le tradizionali "topie" o "palere", sistema che permette un'ottima vigoria della pianta, mentre a Cuceglia e Parella l'allevamento è a contropalliera con un doppio Guyot, lasciando però sempre il giusto respiro e sfogo alle viti.



VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito Riserva DOC 2002



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles:50.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes:90%



CANTINE BRIAMARA

Via Montalenghe 9 - Cuceglia (TO)

Tel. +39 0124 32 034

Cell. +39 338 92 25 222

info@cantinebriamara.it

www.cantinebriamara.it





CANTINE CROSIO

VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Barbera DOC "Goccianera" 2015



Fascia di prezzo - average price: €€
Grado alcolico - alcohol grade: 14% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese nebbiolo DOC "Gemini" 2016

Erbaluce di Caluso DOCG "Primavigna" 2017

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Incanto" 2013



Figlio di una chef stellata calusiese, Roberto ha nel DNA l'amore per la terra canavesana. Un vigneto, regalato dai genitori, nel 2000 è stato il punto di partenza per produrre vini che valorizzassero il nobile vitigno a bacca bianca Erbaluce investendo, in controtendenza rispetto ad altre realtà, tempo e risorse anche sui vitigni a bacca rossa meno conosciuti ma da sempre presenti in zona. Una filosofia che nasce dal desiderio di dare un'anima ai suoi vini: un'impronta figlia del vitigno, del territorio, del clima e del vignaiolo. Il giovane viticoltore sostiene che "troppo spesso, per inseguire le chimere dei tempi moderni, abbiamo dimenticato quanto facevano i nostri vecchi che avevano la sapienza di aspettare e intervenire solo se necessario e in totale accordo con la natura". Le vigne si affacciano sulla collina morenica che chiude l'anfiteatro della Serra di Ivrea.

The son of a fine Caluso chef, Roberto has the love of the Canavese land in his DNA. A vineyard his parents gave him in 2000 was the point of departure for producing wines that use the noble white grape variety Erbaluce, while also spending time and resources, unlike other businesses, on the lesser-known red grape varieties that have always been grown in the area. His philosophy arose from his wish to give his wines a soul: a mark showing off the grape, the land, the climate and the winemaker. The young vintner says that "too often, in following the chimeras of the modern era, we forget what was done by our elders, who had the wisdom to wait and intervene only as needed and in total harmony with nature." The vineyards lie on the moraine hill that closes off the amphitheatre of the Serra di Ivrea.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 40.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 80%



CANTINE CROSIO

Via Roma 75 - Candia Canavese (TO)

Cell. +39 339 86 36 004

info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

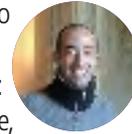
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Tre Carlo" 2013

Canavese Rosso DOC 2016

Erbaluce di Caluso DOCG 2017

In a hamlet not far from the developed area, we find a number of businesses typical of farmhouses: raising the Piedmont breed of cattle, growing grains (including antique maize: Pignoletto Rosso, Nostrano dell'Isola) and Piattella Canavesana di Cortereggio beans, in addition to the vineyards and their bees making different types of honey. For generations, farming knowledge has been handed down from father to son. In 2004, the company passing from Domenico to Loris was a confirmation of their commitment to continue producing for the future with their roots solidly anchored in tradition. The vineyard area is increasing until it is driving the winery with labels being made over for the various kinds of Erbaluce di Caluso DOCG and the Canavese DOC. Tastings and educational courses related to the world of wine complete their expanded range of offerings.

In una frazione poco distante dall'abitato del comune, troviamo le molteplici attività che caratterizzavano le cascine: allevamento di bovini di razza Piemontese, coltivazioni di cereali (anche gli antichi mais: Pignoletto Rosso, Nostrano dell'Isola) e di Piattella Canavesana di Cortereggio oltre all'apicoltura che origina diversi tipi di miele e alla vigna. Per generazioni si è tramandato il sapere contadino di padre in figlio. Nel 2004 il passaggio aziendale da Domenico a Loris conferma l'impegno nel continuare a produrre orientati verso il futuro ma con radici saldamente ancorate nella tradizione e la superficie vitata aumenta sino a far diventare trainante la cantina con le etichette che si rifanno alle varie tipologie della DOCG Erbaluce di Caluso e alla DOC Canavese. Degustazioni e percorsi didattici legati al mondo del vino completano un quadro di offerte quanto mai articolato.



VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOCG 2013



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 20.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CARETTO LORIS LIVIO AZIENDA AGRICOLA

Cascina Caretto - San Giorgio Canavese

Tel. +39 0124 32 479

Cell. +39 328 09 99 745

info@vinidelcanavese.it

www.vinidelcanavese.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2013



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2016



L'azienda vitivinicola del Castello di Azeaglio è tornata in attività riprendendo l'eredità di un'antica tradizione che la famiglia d'Harcourt aveva portato avanti nei secoli scorsi. Già dimora di Massimo d'Azeaglio, personaggio fra i più illustri del Risorgimento e della Storia Italiana, il castello nel verde del secolare parco affianca i fabbricati agricoli con la cantina e i circa quattro ettari di vigneto, compresi nelle mura, dai quali si produce l'Erbaluce di Caluso nelle varie tipologie. Much attention is paid to the environmental impact with the implementation of cultivation techniques requiring reduced amounts of agrochemicals and fertilisers; permanent grass-growing in the vineyard ensures a constant supply of organic material for the soil, with minimal tillage during the first phases of the system to reduce the number of weeds.

The wine production company at the Azeaglio Castle is open for business again, returning to its heritage, an ancient tradition that the d'Harcourt family has maintained for centuries. The former home of Massimo d'Azeaglio, one of the most illustrious figures in Italian history and the Risorgimento, the castle sits amidst the green of a century-old park next to the farm factories with the winery and about four hectares of grapevines, which are used to produce Erbaluze di Caluso of various kinds. Careful attention is paid to its environmental impact in implementing cultivation techniques requiring reduced amounts of agrochemicals and fertilisers; permanent grass-growing in the vineyard ensures a constant supply of organic material for the soil, with minimal tillage during the first phases of the system to reduce the number of weeds.



CASTELLO DI AZEGLIO S.A.R.L.
Via XX Settembre, 14 - Azeaglio (TO)
Cell. +39 348 26 45 268
castellodiazegliosarl@gmail.com
www.castellodiazeglio.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 11.150
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



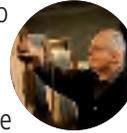
ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Nebbiolo DOC "Nebbiolo" 2015
Erbaluce di Caluso DOCG "T" 2015
Caluso Passito DOC "Alladium" 2009
Erbaluce di Caluso DOCG "Erbaluce" 2017
Erbaluce di Caluso DOCG "Ingenuus" 2015

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "San Giorgio" 2015
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Cieck Nature" 2013
Canavese Rosso DOC "Cieck Neretto" 2016

Today, Domenico Caretto and Lia Falconieri run this company, having inherited the passion of their father Remo, who doesn't feel his years and remains quite involved in the winery. His life has been split between technology and the countryside, between Olivetti and the farm. He made important discoveries for typewriters and calculators, but as soon as he retired from that career he invested his will to learn in the world of wine. His experience and innate curiosity, his meticulous, hands-on care for the grapevines, managed pest reduction techniques, the professionalism of oenologist Gianfranco Cordero and the valuable advice of the teachers at DISAFA-University of Turin are all factors that allow constant quality improvement for the company's wines. The grape varieties they grow on their 16 hectares are native types: Erbaluce, Barbera, Nebbiolo and Neretto di San Giorgio.

Oggi, l'azienda è condotta da Domenico Caretto e Lia Falconieri che ha ereditato la passione dal padre Remo che non sente passare le primavere e rimane ben presente in cantina. Una vita la sua divisa tra la tecnologia e la campagna, tra Olivetti e podere agricolo. Padre di importanti scoperte per le macchine da scrivere e calcolatrici, appena pensionato, il dirigente investe la sua voglia di apprendere nel mondo del vino. La sua esperienza e l'innata curiosità, la cura diretta e meticolosa dei vigneti, le tecniche di lotta guidata, la professionalità dell'enologo Gianfranco Cordero e i preziosi suggerimenti dei docenti del dipartimento DISAFA-Facoltà di Agraria dell'Università di Torino sono i fattori determinanti che hanno consentito un costante miglioramento qualitativo dei vini aziendali. I vitigni coltivati nei 16 ettari sono quelli autoctoni: l'Erbaluce, il Barbera, il Nebbiolo ed il Neretto di San Giorgio.



CIECK

VINO "TOP"- TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG
"Misobolo" 2017



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 90.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes:100%

CIECK
Cascina Castagnola 2 - San Giorgio Canavese (TO)
Tel. +39 0124 33 05 22
info@cieck.it
www.cieck.it



CIECK



VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Cariola" 2017



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Rosso DOC "Torrassa" 2016

Carema DOC "Etichetta Bianca" 2014

Caluso Passito DOCG 2012



Una famiglia che opera nel mondo del vino da ben cinque generazioni. L'azienda è stata fondata da Giuseppe che giunse ad Ivrea da Acqui con l'intento di introdurre i nettari piemontesi in Valle d'Aosta. Con il figlio Luigi l'attività si sviluppò; in quei tempi l'azienda aveva sede nell'ex convento di San Bernardino a Ivrea, sotto l'abitazione dell'ingegnere Camillo Olivetti. A partire dal 1957 Giuseppe, nipote del fondatore, iniziò a produrre uno dei vini più rari ricavati dal vitigno Nebbiolo: il Carema. Nell'omonimo comune, nel 1964, la famiglia realizzò una cantina per la produzione e l'invecchiamento. Da allora l'attività è seguita con grande passione e devozione da Luigi insieme ai figli Roberto e Andrea. Un accenno merita la vendemmia tardiva da Erbaluce di Caluso, ottenuta da uve vendemmiate a dicembre.

This family has been involved in the world of wine for a full five generations. Giuseppe founded the company when he came to Ivrea from Acqui to introduce the nectars of the Piedmont to the Aosta Valley. He developed the company with his son Luigi; in those days, the company was based in the former San Bernardino a Ivrea convent, under the home of Mr. Camillo Olivetti. Beginning in 1957, Giuseppe, the founder's grandson, began to produce one of the rarest wines from the Nebbiolo grape variety: Carema. In the town of Carema, in 1964, the family created a wine cellar for production and ageing. Since then, their business has been run with great passion and devotion by Luigi, along with his children Roberto and Andrea. The late harvest of Erbaluce di Caluso rates a mention as it is made from grapes harvested in December.

N. bottiglie compressive - Number of bottles: 40.000 - 50.000



FERRANDO

Via Torino, 599/A - Ivrea (TO)

Tel. +39 0125 63 35 50

info@ferrandovini.it

www.ferrandovini.it

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Rosato Spumante DOC 2013

Since 2008 with her husband Stefano Desderi, Maria Luisa Monticelli, a psychologist-psychoterapist has been restoring the vineyards and the historic home where she has worked the grape harvests since she was a child, her maternal grandparents' vineyards in San Giorgio Canavese. The very name Fontecuore evokes ancestral passions and distant memories; this project combines the product, its cultivation and the land. Careful respect for traditions come together with modern technology to bring back the austere personality of the Canavese wines. Created to welcome the visitor in a positive emotional atmosphere, the rooms are cooled for the tastings, and including the cellars and the guest flat, the cloister garth of the teaching farm, the eco-park with spring-fed lakes, the hundred-year-old trees, the natural turfed vineyards, the native flora and fauna, both wild and domestic, all in a splendid property with 11 hectares grouped together, are organically managed.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 5.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



Dal 2008 con il marito Stefano Desderi, Maria Luisa Monticelli, psicologa e psicoterapeuta che fin da bambina ha vendemmiato nelle vigne dei nonni materni a San Giorgio Canavese, ridà vita ai vigneti e alla dimora storica. Fontecuore, sin dal nome, evoca ataviche passioni e lontani ricordi; un progetto che coniuga prodotto, cultura e territorio. Rigoroso rispetto delle tradizioni e tecnologia si incontrano per riproporre l'austera personalità dei vini canavesani. Pensate per accogliere in un clima emotivo positivo, le sale affrescate per le degustazioni sensoriali e le cantine ma anche la foresteria, il chiostro della fattoria didattica, l'ecoparco ricco di laghetti surgivi, alberi secolari, vigneti naturali ed inerbiti, flora e fauna autoctona, selvatica e domestica, in una splendida tenuta di 11 ettari accorpati, a conduzione biologica.



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC 2015



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

Fontecuore
Strada Misobolo, 11 - San Giorgio Canavese (TO)
Tel. +39 0124 32 364
tenuta@fontecuore.it
www.fontecuore.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC "Nemore" 2016



Fascia di prezzo - average price : 6€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Bianco DOC "Aura" 2016
Canavese Barbera DOC "Chermes" 2016



La ripresa dell'attività agricola, tradizione di famiglia, nasce dal reimpianto di alcuni vigneti di proprietà e di altri, acquistati dopo il disboscamento di terreni abbandonati da decenni.

Si tratta di un ettaro circa di vigne sulle colline moreniche di Lorzè e Collettero Giacosa: in gran parte su ripidi versanti terrazzati, dove le lavorazioni devono essere obbligatoriamente condotte a mano. Bandito l'uso dei diserbanti e dei concimi chimici, le viti sono trattate solamente con rame e zolfo.

Erbaluce, Nebbiolo (Picotener) e Barbera sono i vitigni della tradizione scelti per tramandare la filosofia aziendale che ha visto anche la costruzione di una nuova cantina, secondo consolidati criteri di razionalità ed efficienza energetica. Il lavoro ostinato, i sacrifici hanno contribuito alla soddisfazione di riportare la vigna in zone, da troppo tempo, trascurate.

The resumption of the agricultural business that is a family tradition began with replanting of its own and other vineyards, purchased after the deforestation of land that had been abandoned for decades.

About a hectare is under vine on the morainic hills of Lorzè and Collettero Giacosa, mostly steep terraced slopes, where work must be carried out by hand. Herbicides and chemical fertilizers are banned, and vines are treated only with copper and sulphur.

The traditional vines of Erbaluce, Nebbiolo (Picotener) and Barbera were selected to express the winery's philosophy, which has also seen the construction of new cellars that applied well-established criteria of rational and efficient use of energy. Stubborn hard work and many sacrifices have contributed to the satisfaction of bringing vines back to areas neglected for far too long.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 3.500
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



FRATELLI MARCO

Via Conte Francesetti, 23 - Lorzè (TO)
Cell. +39 349 53 51 924
info@fratellimarco.it
www.fratellimarco.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2017

Bruno Giacometto is the heir to a long tradition dating back to the sixteenth century. His history is common to many of the Canavese people, straddling industry and agriculture. A computer person forever, first with Olivetti and then with Comdata, he never wanted to leave his secure position and dedicate himself completely to the business of his ancestors, although he always swears that sooner or later he will do so. The viticulture on his property has always expanded, first with his parents, Giuseppe and Nella, and since 2001 directly under him. The vineyards are located in the best areas in the municipality that gives its name to the wine - Macellio, La Madonna and Sant'Antonino - and are adjacent to 2 hectares of crop land, mostly in maize. While keeping an eye on the past, new technologies have made inroads, and Erbaluce di Calusa takes advantages of the benefits of cryomaceration, especially in terms of flavour. Native black grapes are also grown here, in particular. From 2016, the company is in the process of converting to organic.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 25.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



Bruno Giacometto è l'erede di una lunga tradizione risalente al Sedicesimo secolo. La sua storia è comune a molti Canavesani, divisa tra industria e agricoltura. Da sempre informatico, prima in Olivetti poi in Comdata, non ha mai voluto abbandonare il posto sicuro e dedicarsi completamente all'attività dei suoi avi, anche se giura sempre che prima o poi lo farà. La viticoltura, nella sua proprietà, è stata sempre incrementata, prima dai genitori, Giuseppe e Nella, e dal 2001 direttamente da lui. I vigneti sono situati nelle migliori zone del comune che dà il nome al vino - Macellio, La Madonna e Sant'Antonino - e affiancano 2 ettari di seminativi, mais in prevalenza. Seppure con uno sguardo al passato, le nuove tecnologie si fanno strada e l'Erbaluce di Caluso si avvale dei benefici, specie in termini di aromi, della criomacerazione. Anche le uve nere autoctone sono ormai di casa, in particolare il Nebbiolo. Dal 2016 l'azienda è in fase di conversione al biologico.



GIACOMETTO BRUNO AZIENDA VITVINICOLA

Via A. Diaz, 69 - Caluso (TO)
Tel. +39 011 98 32 898
Cell. +39 348 65 22 427
info@giacometto.com
www.giacometto.com



VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Autoktón" 2016



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

GIACOMETTO BRUNO AZIENDA VITVINICOLA



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Rosso DOC "Sogno d'an Piole" 2016



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.



L'intento di Adriano Giovanetto, dal 2005, è di proseguire quanto svolto da generazioni, in primis dalla sua famiglia, in un'area terrazzata, cullata sulle rocce della regione Piole in frazione Montestrutto. Condurre vigneti in queste aree comporta un durissimo lavoro la cui valenza è anche paesaggistica e di salvaguardia del territorio. La nascita dell'azienda ha come primo obiettivo il riproporre il vino "d'an Piole", rientrando oggi nella DOC Canavese Rosso. Gli strumenti idonei al perseguimento della "missione" - una meticolosa attività in vigna e in cantina - vogliono portare sulle mense quell'unicità che l'area riesce a esprimere. Si vinificano solo i vitigni autoctoni, da sempre presenti in zona: Nebbiolo picotener, Vernassa "dal picul rus" e Neretto. Suggestiva la visita guidata ai terrazzamenti coltivati a vigna e olivi, un'ulteriore nicchia nella già piccola realtà canavesana.



GIOVANETTO ADRIANO GIULIO

Frazione Montestrutto 44 - Settimo Vittone (TO)
Cell. +39 347 31 38 300
adriano.giovanetto@libero.it
www.giovanettovini.it

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Nebbiolo DOC 2015

Since 2005, it has been Adriano Giovanetto's mission to continue the work of generations, primarily his family, in a terraced area nestled in the rocks of the Piole region in the hamlet of Montestrutto. Handling grapevines in these areas involves very hard work, important to the landscape and the protection of the land. The company originated with its first goal being to offer the "d'an Piole" wine, now listed in the Canavese Red DOC. The tools needed to pursue this mission, painstaking work in the vineyards and the wine cellar - will put the uniqueness of the area in bottles and on tables. They grow only native grape varieties that have always been in the area: Nebbiolo picotener, Vernassa "dal picul rus" and Neretto. An evocative guided tour shows off the terraces growing grapes and olives, yet another niche in this small Canavese business.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 6.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2014

Canavese Rosso DOC 2017

This company took its name from the area called La Campore on Napoleonic maps. The area, used for viniculture in the past due to its favourable exposure, is returning to its original vocation, following the purchase in 1974 by the Earls of Valperga of about 38 hectares of coppice wood with an annexed cottage, just a few hundred metres from the Masino Castle. Roberto Gabriele moved there from Milan to follow his dream of living in the country. It all begins with the planting of a hectare of grapevines, and it continued with the remodelling of the cottage and, in 2003, with the creation of the new wine cellar. He shares the management of the 3 hectares today with his son Alessandro, a young oenologist trained in Alba. In a single structure at 450 metres of altitude, with the main growing technique the espalier - although some rows of Caluso and Trento arbours remain - La Campore is an established local business.

L'azienda prende il nome dalla località così definita sulle mappe napoleoniche. Questa zona, adibita in passato alla viticoltura per via della favorevole esposizione, viene riportata alla sua originaria vocazione, in seguito all'acquisto nel 1974 dai conti Valperga di circa 38 ettari di bosco ceduo con rustico annesso, a poche centinaia di metri dal castello di Masino. Lasciata Milano, Roberto Gabriele insegue il sogno di vivere in campagna. Tutto inizia con la messa a dimora di un ettaro di vigneto e continua con la ristrutturazione del rustico e, nel 2003, con la nascita della nuova cantina. La conduzione dei 3 ettari oggi è condivisa con il figlio Alessandro, giovane enologo formatosi ad Alba. In un unico corpo situato a 450 metri d'altitudine, con forma d'allevamento principale la spalliera - anche se rimangono alcuni filari a pergola calusiense e trentina, la Campore è una affermata realtà locale.



VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG 2017



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 15.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



LA CAMPORE
Via Cascina Campore, 1 - Masino di Caravino (TO)
Tel. +39 0125 77 84 84
la_campore@tiscali.it
www.lacampore.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Barbera DOC "Monte Gerbido" 2015



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Masilé Pas Dosé" 2013

Erbaluce di Caluso DOCG "Anima" 2016

Canavese Rosato Spumante DOC "Bolle" 2014

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Masilé Brut" 2014



Alcuni amici, irriducibili sognatori si sono uniti con l'intenzione di fare rivivere il mito mai sopito della bontà inarrivabile del Caluso Passito che si narra sia nato proprio dalle mani sapienti dei contadini rottaresi. Camillo Olivetti era un promotore di eccezione, veniva ad acquistarlo in paese, specie prima dei suoi soggiorni all'estero. "Masere" è l'appellativo locale per indicare i muri di pietra che demarcano i campi, esattamente come quello che sostiene nel suo terrazzamento il primo terreno acquistato nel 2005.

I vigneti sorgono nei comuni di Settimo Rottaro e di Azeglio e le uve coltivate sono: Erbaluce, Barbera, Freisa, Neretto, Nebbiolo e Vespolina. Una giovane realtà, in costante crescita che vinifica in proprio in una cantina professionale ubicata a Piverone. Una testimonianza della vitalità della zona che assicura il tramandarsi della tradizione vitivinicola.

A few friends, unshakeable dreamers, came together with the intention of reviving the perennial legend of the unparalleled goodness of Caluso Passito, said to originate in the skilful hands of the farmers of Rottaro. Camillo Olivetti was an exceptional sponsor and came to the town to buy it, especially before his travels abroad. "Masere" is the local name for the stone walls that mark off the fields, just like the one that supported the terracing in the first area purchased in 2005.

The vineyards are in the towns of Settimo Rottaro and Azeglio, and the following grapes are grown: Erbaluce, Barbera, Freisa, Neretto, Nebbiolo and Vespolina. A young business, constantly growing, it makes its own wine in a professional winery located in Piverone. This is proof of the vitality of the area, one that ensures that the tradition of wine production will continue.



LA MASERA

Strada San Pietro, 32 - Piverone (TO)

Tel: +39 011 31 64 161

Cell. +39 331 80 16 881

info@lamasera.it

www.lamasera.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 28.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Nebbiolo DOC "Gaiarda" 2016

Canavese Rosso DOC "Margarota" 2016

Canavese Rosato DOC "Francesca" 2017

In the heart of the Upper Canavese, the young Lorenzo Simone and Iride Branchet-Cota, driven by great enthusiasm, invested in some wild land in order to bring back the tradition of wine production. The wine is the image of this hilly area where hard work and sacrifices still happen every day. The 7 hectares of vines were carved from the advancing scrub, and native grape varieties (Barbera, Freisa, Nebbiolo and Chatus) were the right choice, in terms of the environment, to develop the land in a perfect balance between ancient passion and modern technologies.

The name of the company was inspired by an event in 1474 - the trial of four women of Levone Antonia, Francesca, Bonaveria e Margarota accused of witchcraft during the Holy Inquisition - and adds an aura of fascination and mystery.

Nel cuore dell'Alto Canavese, i giovani Lorenzo Simone e Iride Branchet-Cota, mossi da grande entusiasmo, hanno investito in una terra impervia per riportare la tradizione vitivinicola. Un vino che deve essere l'immagine di questo territorio collinare dove fatica e sacrifici sono quanto mai il quotidiano. I 7 ettari di viti sono stati recuperati dall'avanzare del bosco e i vitigni autoctoni (Barbera, Freisa, Nebbiolo e Chatus), nel corretto rispetto dell'ambiente, sono la giusta scelta di valorizzazione in perfetto equilibrio tra antica passione e moderne tecnologie. Il nome dell'azienda si ispira ad una vicenda del 1474 - un processo istruito contro quattro donne levonesi Antonia, Francesca, Bonaveria e Margarota, accusate di stregoneria dalla Santa Inquisizione - e aggiunge un alone di fascino e mistero.



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Rosso DOC "Bonaveria" 2015



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 13.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



LE MASCHE AZIENDA AGRICOLA

Via Rivara, 15 - Levone (TO)

Cell. +39 349 00 79 819

info@lemasche.it

www.lemasche.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "1968" 2011



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.



L'avventura inizia nel 1894 con Giovanni e Domenica Orsolani che aprono la "Locanda Aurora" al rientro dall'America. La moglie cucina, Giovanni lavora in campagna e in cantina per produrre il vino servito alla locanda. Il successo fa sì che la cantina cresca fino a fare diventare la viticoltura l'unica attività. Oggi Gianluigi rappresenta la quarta generazione; raccolta l'eredità del padre Francesco, ne sposa la filosofia mirante alla qualità e al rispetto del territorio e continua a innovare per migliorare. Dal 2009 la Cantina ha raggiunto una autosufficienza pressoché totale per l'energia elettrica grazie alla realizzazione di un impianto fotovoltaico. Innumerevoli e prestigiosi i riconoscimenti attribuiti come l'appartenere all'associazione dei "Grandi Cru d'Italia". Tutto nasce dal vitigno Erbaluca che rimane il figlio prediletto di casa.



ORSOLANI

Via Michele Chiesa, 12 - San Giorgio Canavese (TO)
Tel. +39 0124 32 386
info@orsolani.it
www.orsolani.it

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Caluso Passito DOCG "Sulè" 2010

Erbaluca di Caluso Spumante DOCG "Aurora" 2013

Erbaluca di Caluso DOCG "La Rustia" 2017

Erbaluca di Caluso DOCG "Vintage" 2015

Canavese Rosso DOC "Acini Sparsi" 2016

The adventure began in 1894 with Giovanni and Domenica Orsolani, who opened the "Aurora Inn" upon their return from America. While Domenica cooked, Giovanni worked in the fields and the cellar to produce the wine served at the inn. Their success caused the wine production to grow until viticulture became their sole business. Today, Gianluigi is the fourth generation; he took the heredity of his father Francesco, added his philosophy of quality and respect for the land, and continues to innovate to make improvements. In 2009, the winery became nearly self-sufficient in its electricity use, thanks to the installation of a photovoltaic system. Countless prestigious recognitions have been awarded, such as membership in the "Grandi Cru d'Italia" association. Everything began with the Erbaluca grape variety, which remains the favourite son here.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 150.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 80%



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

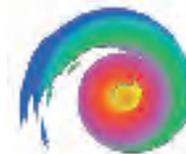
Canavese nebbiolo DOC "Vin dal Sindic" 2015
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Taramot" 2016
Erbaluce di Caluso DOCG "Falavospa" 2017

This diversified family business is where, since 2006, the grapes provided to the Erbaluce of Caluso Producers' Cooperative have been grown directly on-site. The entire production process is managed according to organic farming principles; certification is done by the certifying agency ICEA and the company is a member of the AIAB. For wine, organic certification applies only to the grapes, all sourced by the company and processed using traditional methods.

The vineyards, all within the municipality of Mazzè, are in hilly areas that are especially suitable for grape growing, including both historic vineyards and new plantings that have been in production in recent years. Eight-five percent of their production is Denomination of Origin. The vineyards are side by side with crop land, woods and orchards, where semi-pearled spelt, toasted hazelnuts and hazelnut cream are produced.

Un'azienda a conduzione familiare polivalente dove, dall'anno 2006, le uve che venivano conferite alla Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso, sono vinificate direttamente in loco. L'intera produzione viene gestita secondo i criteri di coltivazione biologica; i controlli sono affidati all'Ente Certificatore ICEA e l'azienda è associata all' AIAB. Per il vino, la certificazione biologica si riferisce unicamente alle uve, tutte di provenienza aziendale, trasformate secondo i metodi tradizionali.

I terreni vitati, tutti nel Comune di Mazzè, sono ubicati in zone collinari particolarmente vocate e sono composti sia da vigneti storici sia da nuovi impianti entrati in produzione in questi ultimi anni. L'85% della produzione è a Denominazione di Origine. Alla vite si affiancano seminativi, bosco e frutteto dai quali si ricavano anche farro semiperlato, nocciole tostate e crema di nocciole.



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Rosso DOC "Gnepoc" 2015



Fascia di prezzo - average price : €€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



PIATTI ANTONELLA AZIENDA AGRICOLA

Via Municipio, 19 - Mazzè (TO)

Cell. +39 339 36 51 115

+39 338 43 70 371

piatti2002@alice.it





VINO "TOP"- TOP WINE

Caluso Passito Riserva DOC 2004



Fascia di prezzo - average price: €€€
 Grado alcolico - alcohol grade: 14,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2017



Nasce a metà del 1700 come piccola proprietà posta fuori dalle mura del paese. Clemente Bianco, capostipite della dinastia, intuì l'importanza del commercio e acquistò il primo vigneto, vinificando e vendendo direttamente il vino ottenuto. Saranno poi i suoi successori a determinare un ulteriore sviluppo proponendo quanto prodotto anche nella vicina Francia. L'attuale titolare, Renato, con il figlio Daniele tramanda l'eredità di famiglia coltivando esclusivamente l'uva Erbaluce.

I vigneti, ubicati nella zona "Macellio", reputata tra le migliori, come giacitura ed esposizione, sono contraddistinti da nomi in dialetto che ne ricordano l'origine: *al càsot* dove sorgeva un casolare, *ij pere* per via delle numerose pietre, *ij munie*, acquistato da una comunità di suore e *la bataja* per via della diatriba che aveva opposto due proprietari confinanti.

This started in the mid-1700s as a small property outside the city limits. Clemente Bianco, forefather of the dynasty, had a good head for business and bought the first vineyard, making wine and selling it directly. His successors later developed the business further by offering their wine in nearby France. The current owner, Renato, with his son Daniele, continues the family tradition by exclusively growing the Erbaluce grape. The vineyards, located in the Macellio area, considered to be one of the best in terms of position and exposure, have names in dialect that allude to their origins: *al càsot* where there was a casolare or small house; *ij pere* because of its many stones; *ij munie*, which was purchased from a community of nuns; and *la bataja* due to a controversy between two adjacent owners.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 15.000
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



BIANCO RENATO PODERE MACELLIO

Via Roma, 18 - Caluso (TO)
 Tel.+39 011 98 33 511
 info@erbaluce-bianco.it
 www.erbaluce-bianco.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Rosso DOC "Maserà" 2016

This diversified farm focuses on fruit cultivation, kiwis in particular, but also the production of oil and wine (of course), and recently saffron as well. The vineyards lie on the sunny moraine hills facing Viverone Lake; the special mild microclimate helps to give the grapes their exclusive aroma and flavour. Along with the historic arbour plantings, there are also newer ones using espaliers or the Guyot training system.

Run by sisters Elisa and Claudia and their parents, the company complies with EEC regulations to protect the environment, and thus the 100% Natural came into being, an Erbaluce di Caluso made the old-fashioned way, without added yeasts or sulphites, distinguished by its screw cap and a label designed by father Pino. This eclectic family also created the book "The DiVine Plate": 133 recipes seasoned with history, anecdotes and curiosities'.

Un'azienda agricola polivalente imperniata sulla frutticoltura - kiwi in particolare - ma anche sulla produzione di olio e di vino, ovviamente, e ultimamente di zafferano. I vigneti sono disposti sulle assolate colline moreniche che si affacciano sul lago di Viverone; il particolare microclima mite contribuisce a dotare i grappoli di profumi e sapori esclusivi. Agli impianti storici a pergola, si affiancano quelli nuovi, allevati a spalliera o a Guyot.

Condotta dalle sorelle Elisa e Claudia, insieme ai genitori, l'azienda aderisce alle normative CEE per il rispetto dell'ambiente e così nasce il 100% Natural, un Erbaluce di Caluso fatto come una volta, senza aggiunta di lieviti e solfiti, contraddistinto dal tappo a vite e dall'etichetta ideata da papà Pino. A questa famiglia eclettica si deve anche il libro "Il piatto di Vino": 133 ricette condite da storie, aneddoti e curiosità.



VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Reiri" 2017



Fascia di prezzo - average price: €€
Grado alcolico - alcohol grade: 12,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



POZZO ELISA AZIENDA AGRICOLA

Via Marchesi da Gattinara, 22 - Viverone (BI)

Tel. +39 0161 98 433

elisa.pozzo@tin.it

www.agricolapozzo.it



MR.

MARCOROSSA

VITICOLTORI E ENOLOGHI

VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Lusenta" 2016



Fascia di prezzo-price range: €€
Grado alcolico - Alcohol Grade: 12,5%



L'azienda nasce nel 2012 in questo piccolo borgo di 800 anime, distribuite "su un delizioso colle, che fa parte dell'estremo lembo dell'anfiteatro morenico di Ivrea, il quale verso est si estende in un'ampia e successiva ondulazione di colli, un tempo ricoperti di vigneti" come recita un testo del 1942. Si riscopre la passione per la vite e il vino, quasi per gioco, si recuperano le prime due vigne, cui negli anni se ne affiancano altre, puntando a riqualificare il territorio collinare oramai quasi del tutto boschivo. Bonifica e impianto di nuovi vigneti vedono dominare le uve Erbaluce e Nebbiolo. Nel 2016 nasce la piccola cantina e nell'agosto del 2017 vede la luce la prima bottiglia di Erbaluce di Caluso DOCG "Lusenta". Il nome in dialetto locale significa "bosco di luce" e deriva da un masso erratico, sito in loco, le cui origini storiche si prestano a molte interpretazioni e... leggende.

The winery was founded in 2012 in this small village of 800 souls, rolling across "a delightful slope that is part of the far edge of Ivrea's morainic amphitheatre, which extends eastward in a broad sequence of rippling hills, once covered with vineyards" as stated in a 1942 text. The passion for vine and wine returned – a game – with the first two vines recovered and over the years flanked by others, with the intention of redeveloping the hilly territory now almost completely covered with woodlands. Reclamation and planting of new vineyards was mainly dedicated to Erbaluce and Nebbiolo grapes. In 2016 the small winery opened and in August 2017 the first "Lusenta" Erbaluce di Caluso DOCG was bottled. The name in local dialect means "forest of light" and derives from an erratic boulder found on site, whose historical origins lend themselves to many interpretations and ... legends.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 3.600
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



ROSSA MARCO

Via Borgo d' Ale, 2/A - Borgomasino (TO)
Cell. +39 348 72 49 718
info@marcorossaviticoltore.it
www.marcorossaviticoltore.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce Di Caluso Spumante DOC "Rigore" 2008

Canavese Rosso DOC "Rox" 2014

Canavese Rosso DOC "Palere" 2016

Erbaluce Di Caluso DOCG "Rapa Raira" 2017

Sergio and Gabriella recently renovated the entire facility, making it modern and dynamic in line with its current production standards, while remaining faithful to traditional norms. The vineyards grow only grapes for the production of Denomination wine, and recently a decision was taken to convert to organic production. The typical arbour training, locally called "*topia*", gives the landscape a unique and characteristic look: ancient customs that, combined with new technologies, allow assurances of quality and the naturalness of the company's products. This production business, fully a part of the local wine-making scene, offers an opportunity to visit the facility and appraise its products. It is a dream made reality for the owners, both of whom came to farming after other work experiences.

Negli ultimi anni, Sergio e Gabriella hanno rinnovato l'intera struttura rendendola moderna e dinamica, in linea con gli attuali standard produttivi, pur mantenendo fede ai canoni tradizionali. Nei vigneti si coltivano solo uve per la produzione di vini a Denominazione e di recente è stata presa la decisione di convertire la produzione al biologico. Il tipico allevamento a pergola, chiamata localmente "*topia*", conferisce al paesaggio un aspetto unico e caratteristico: antiche usanze che, abbinandosi alle nuove tecnologie, consentono di garantire la qualità e la naturalezza dei prodotti aziendali. Questa realtà produttiva, inserita a pieno titolo nel panorama vitivinicolo locale, offre l'opportunità di visitare la propria struttura per apprezzarne i prodotti. La realizzazione di un sogno per i proprietari, entrambi arrivati all'agricoltura dopo altre esperienze lavorative.



VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOC "Dus" 2009



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 13,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 70.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



SANTA CLELIA AZIENDA AGRICOLA

Regione Rossana, 7 - Mazzè (TO)

Tel. + 39 011 98 35 187

info@santaclelia.it

www.santaclelia.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOCG 2010



Fascia di prezzo - average price : €€€
Grado alcolico - alcohol grade: 14% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Barbera DOC 2015
Erbaluce di Caluso DOCG 2016
Erbaluce di Caluso DOCG "Mulinè" 2013
Canavese Rosso DOC 2015

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Gran Cuvée" 2015
Erbaluce di Caluso DOCG "Eccellenza" 2013
Canavese Rosato DOC 2017



Giovanni Tinetti inizia a coltivare la zona delle "guie", sorgenti utilizzate nell'Antichità per coltivare la canapa, nei primi anni del Novecento. La sua passione si trasmette alla figlia Caterina e al genero Enrico Roletto che, nei primi anni Ottanta, inizia la diversificazione e l'espansione dei vigneti, inserendo la coltivazione dell'Erbaluce. Recentemente, Antonino ha iniziato la trasformazione dell'azienda, da familiare a imprenditoriale senza scordare la tradizione. Terminati i nuovi impianti, la superficie raggiunge i 25 ettari di proprietà e, cosa rara, in un unico appezzamento. La produzione si basa inoltre sull'acquisto di uve, rigorosamente controllate e certificate, da soci conferitori. Fondamentale la collaborazione con Politecnico e Università degli Studi di Torino per progetti e ricerche sul vitigno Erbaluce. L'attività agrituristica propone pernottamenti e prime colazioni.

Giovanni Tinetti began cultivating the "guie" area, springs used since antiquity to grow hemp, in the early 1900s. His daughter Caterina and son-in-law Enrico Roletto inherited his passion and, in the early 1980s, began diversifying and expanding the vineyards, adding cultivation of Erbaluce. Recently, Antonino began transforming the company from a family business to an enterprise, without forgetting tradition. When the new plantings were added, the area reached 25 hectares that, unusually, are all together. Production is also based on the purchase of grapes that are strictly inspected and certified by its partners. Their collaboration with the Polytechnic and the University of Turin is essential for research and projects involving the Erbaluce variety. For agritourism, they offer overnight stays and breakfasts.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 300.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 90%



TENUTA ROLETTO
Via Porta Pia 69-71 - Cuceglio (TO)
Tel. +39 0124 49 22 93
info@tenutaroletto.it
www.tenutaroletto.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Rosso DOC "Parbleu" 2015

Canavese Rosato DOC "Lesette" 2017

This company was reborn in 2000 from a desire to restore the wine production tradition handed down by the owners' ancestors, in the heart of the Special Nature Reserve of the Sacred Mountain of Belmonte. Abandoned during the 1970s due to a lack of human and financial opportunities, the business recovered through the commitment of a group of friends who shared a passion and love for their land.

Cutting back the woods from the surface with the best sun exposure and rebuilding old terraces and a system of new rows were essential operations in remodelling the vineyards worth keeping, along with constructing a modern cellar. Traditional grape varieties are prominent here - Nebbiolo, Barbera, Chatus - but there is also Syrah. Amidst the grapevines one can enjoy quite a panorama of the valley below and the populated area of the Upper Canavese.

L'azienda rinasce nel 2000 dalla volontà di ripristinare la tradizione vitivinicola portata avanti dagli antenati dei titolari, nel cuore della Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte di Belmonte. Abbandonata a cavallo degli anni Settanta per la mancanza di prospettive umane ed economiche, l'attività è ripresa grazie alla dedizione di un gruppo di amici accomunati dalla stessa passione e dall'amore per il loro territorio. Il recupero dal bosco delle superfici meglio esposte, la ricostituzione di vecchi terrazzamenti e l'impianto di nuovi filari sono stati gli interventi basilari per ristrutturare i vigneti meritevoli di conservazione, oltre alla realizzazione di una moderna cantina. Uve tradizionali anzitutto - Nebbiolo, Barbera, Chatus - ma fa capolino anche la Syrah. Dal vigneto si può godere di un'apprezzabile panorama sulla vallata sottostante e sugli abitati dell'Alto Canavese.



VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC "Sagrin" 2014



Fascia di prezzo - average price: €6
Grado alcolico - alcohol grade: 13,05% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1 - Valperga (TO)

Cell. +39 335 62 96 280

info@terredelcreario.it

www.terredelcreario.it

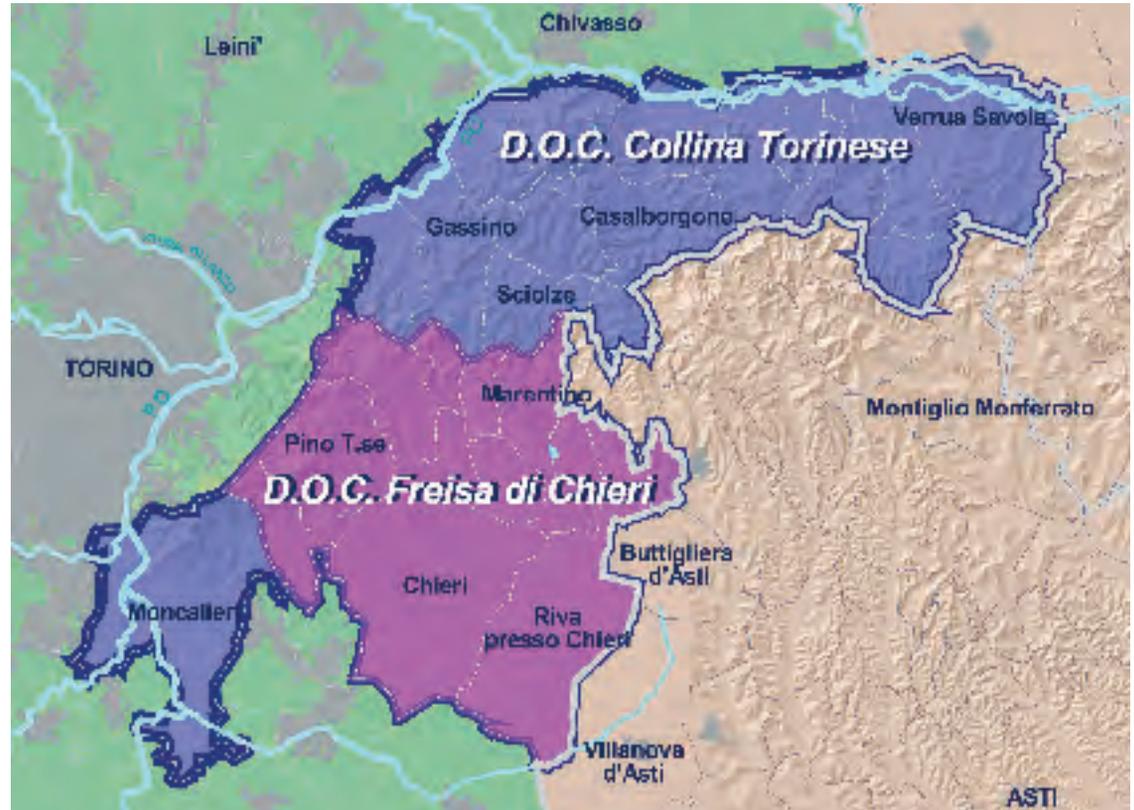




Collina Torinese



PRESENTAZIONE DELLA ZONA AN INTRODUCTION TO THE AREA



La sopravvivenza della viticoltura e dell'arte enologica alle invasioni barbariche che seguirono la caduta dell'Impero Romano, si deve soprattutto ai monaci che, al riparo dei loro monasteri, avevano perpetuato e poi tramandato la coltivazione della vite e la produzione del vino richiesto per la celebrazione dell'Eucaristia. Nella zona che oggi definiamo "Collina Torinese", tale ruolo spettò ai monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano che ne diffusero la coltivazione nel circondario.

Parlando di vini della provincia di Torino, risulta impossibile non citare il piccolo trattato "*Dell'eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*", scritto nel 1606 da Giovanni Battista Croce, eclettico personaggio giunto alla Corte dei Savoia, orafo, architetto, agronomo ed enologo di origine milanese che tanto contribuì alla diffusione di vitigni e vini della zona. Se il Croce nei suoi scritti non fa riferimento specifico alla Freisa, forse denominata con un sinonimo locale usato allora, numerose altre varietà come il "Cario" e le "Malvagie" (vedi Cari e Malvasia),

The survival of viticulture and the art of wine-making after the barbarian invasions that followed the fall of the Roman Empire, was mainly thanks to the monks who, in order to protect their monasteries, had continued to pass down the art of vine cultivation and the production of wine necessary for the celebration of the Eucharist. In the area today defined as "Collina Torinese" or the "Torino hills", this responsibility remained with the Augustine monks of Vezzolano Abbey who spread cultivation throughout the surrounding area.

When talking about wines from the province of Torino it is impossible to not refer to the 1606 writings of Giovanni Battista Croce, "*The excellence and diversity of wines from the Torino mountain (sic) region and their cultivation and production*". Being an eclectic character with the Court of Savoy, moonlighting as a goldsmith, architect, agriculturist and wine-maker with a Milanese heritage, Croce greatly contributed to the growth of vineyards and wines of the area. Even if Croce doesn't make specific references to "Freisa" in his writings, perhaps due to local dialect discrepancies,





trovavano invece spazio nelle sue vigne di Val San Martino e Val Salice, oltre che di Candia.

L'interesse destato a Corte da questi vini, stimolò il proliferare di filari intorno alle proprietà borghesi e alle ville nobiliari della collina che vennero, da quel periodo, denominate "vigne". La più nota fu proprio la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia, che in questi ultimi anni è tornata a produrre. Non si trattava di vere e proprie aziende, ma di case padronali con un appezzamento coltivato a vite e con attrezzate cantine per la vinificazione destinata a coprire il solo fabbisogno della famiglia. Queste vigne, coltivate molto probabilmente a Freisa, erano nominate negli atti pubblici "vinee ultra padum", cioè le vigne oltre il Po. Col tempo e con i passaggi di proprietà divennero delle vigne a tutti gli effetti: l'attività vitivinicola avrebbe marcato la collina sino ai giorni nostri.

Vero trait d'union tra il Torinese ed il Monferrato, la Collina, paesaggio di grande bellezza tra dolci rilievi, borghi antichi e proprietà nobiliari, è il regno incontrastato del vitigno Freisa di Chieri, sin dal 1973, è il nome della denominazione d'origine per la zona

other numerous varieties such as "Cario" and "Malvagio" ("Cari" and "Malvasia"), along with "Candia", found space in his vineyards of Val San Martino and Val Salice.

The interest shown by the Court in these wines stimulated the rapid development of rows around middle-class properties and country houses owned by Queen Madama Reale Cristina of France.

Wine-making was not large scale at this time but it was more family-based whilst greater appreciation of the art of cultivating grape vines with better equipped cellars for wine-making and storage still covered only family needs. These vines, probably cultivated principally in Freisa, were publicly registered as "vinee ultra padum", or "wines beyond the Po (River)". As time passed with the changes of ownership, winemaking became a commercial activity. This type of wine-making is still the norm for the Torino hills today.

The hills, which serve as the true "trait d'union" between Torino and Monferrato and the passage way to the enchanting land of rolling hills, medieval villages and noble land, constitute the undisputed princely

territory called Freisa which, following the DOC recognition, has loaned its name to a similar wine from the Chierese area since 1973. This was delayed until 1999 because such a move increased the value of the DOC "Collina Torinese" and of other classic varieties that have contributed to the history of this territory; Barbera and Bonarda are first in popularity but also the rare and delicate "Cari" and "Malvasia" are ideally paired with some of the best Torinese pastries.

del Chierese. Una volta sinonimo di vino vivace o dolce, grazie al costante impegno dei viticoltori locali, oggi la Freisa si è affermata anche come vino secco, che si avvale anche di affinamento nel legno, originando nettari dalle caratteristiche organolettiche peculiari, insolite e rimarchevoli. Dal 1999, la DOC Collina Torinese, valorizza anche altri classici vitigni che hanno contribuito alla storia di questo territorio: Barbera e Bonarda in primis o i rari e delicati Cari e Malvasia, ideali accompagnamenti per la pasticceria Torinese.



LE DOC DELLA COLLINA TORINESE

THE COLLINA TORINESE DOCS

Freisa di Chieri Secco

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino con tendenza al granato.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: asciutto, talvolta vivace e leggermente acidulo; con l'invecchiamento il gusto si fa più armonico e delicato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Freisa di Chieri Superiore

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso granato o cerasuolo con riflessi aranciati con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, delicato, eventualmente con note di lampone e viola.

Sapore: secco, delicatamente morbido, con eventuali sentori di legno.

Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 16 -18° C

Freisa di Chieri Secco

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red tending to garnet.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: dry, occasionally sparkling and slightly acidic; the flavour becomes more harmonious and delicate with age.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Freisa di Chieri Superiore

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: garnet red or cherry with hints of orange as it ages.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry and violets.

Flavour: dry, delicately smooth with possible overtones of wood.

Minimum total alcohol level: 12% vol.

Recommended serving temperature: 16 -18° C.

Freisa di Chieri Dolce

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry, occasional hints of violet.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: sweet, crisp, occasionally sparkling.

Minimum total alcohol level: 11% vol. of which at least 7% is apparent.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Freisa di Chieri Frizzante

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry.

Foam: fine.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: palatable, elegant with a pleasant raspberry aftertaste.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Freisa di Chieri Dolce

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro, talvolta con riflessi violacei.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: dolce, fresco, talora vivace

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol. di cui almeno 7 svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C

Freisa di Chieri Frizzante

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro.

Spuma: fine.

Odore: caratteristico, delicato, con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: armonico, elegante con retrogusto gradevole di lampone.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.



Freisa di Chieri Spumante

Vitigno: Freisa (min 90%) altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 10%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: da rosso rubino a cerasuolo piuttosto chiaro.

Spuma: fine, persistente.

Odore: caratteristico delicato con note di lampone, rosa e viola.

Sapore: brut, dry o dolce, armonico, elegante, con sottofondo gradevole di lampone

Gradazione alcolica minima complessiva: da 6 % vol. a 8 % vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Collina Torinese Rosso

Vitigno: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Per questo vino è prevista anche la tipologia novello.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Freisa di Chieri Spumante

Varietal: Freisa (min 90%) other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 10%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: from ruby red to light cherry.

Foam: fine, persistent.

Perfume: characteristically delicate with hints of raspberry, rose and violets.

Flavour: brut, dry or sweet, palatable, elegant with a pleasant raspberry aftertaste.

Minimum total alcohol level: from 6 to 8 % vol.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Collina Torinese Rosso

Varietal: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red.

Perfume: intense, unique, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

This wine is also available in a Novello version.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Collina Torinese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: intense ruby red.

Perfume: unique, vinous.

Flavour: dry, crisp, palatable, full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Collina Torinese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: not very intense ruby red.

Perfume: vinous, intense.

Flavour: dry, unique.

Minimum total alcohol level: 10.5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C

Collina Torinese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, armonico, di buon corpo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Collina Torinese Bonarda

Vitigno: Bonarda (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino poco intenso.

Profumo: vinoso, intenso.

Sapore: asciutto, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.





Collina Torinese Malvasia

Vitigno: Malvasia di Schierano (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso cerasuolo.

Profumo: fresco e fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, leggermente aromatico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol. di cui almeno 5 svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.



Collina Torinese Pelaverga o Cari

Vitigno: Pelaverga o Cari (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: cerasuolo.

Profumo: fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, gradevole, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva:

10% vol. di cui 5% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8 -10° C.

Collina Torinese Malvasia

Varietal: Malvasia di Schierano (min. 85%); other red grapes, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: cherry red.

Perfume: crisp and fragrant, recalls the original grape.

Flavour: sweet, slightly aromatic.

Minimum total alcohol level: 10% vol. of which at least 5 apparent.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Collina Torinese Pelaverga or Cari

Varietal: Cari (min. 85%); other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 q.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: cherry red.

Perfume: fragrant, recalls the original grape.

Flavour: sweet, pleasant, unique.

Minimum total alcohol level: 10% vol. of which 5 apparent.

Recommended serving temperature: 8 -10° C.

Collina Torinese Rosso Novello

Varietal: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), other red grapes, not aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Colour: ruby red.

Perfume: intense, unique, vinous.

Flavour: dry, palatable.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C

Collina Torinese Rosso Novello

Vitigno: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.



LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA COLLINA TORINESE

PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE COLLINA TORINESE



CITTÀ DI TORINO AZIENDA AGRICOLA
 IL GIRAPOGGIO
 ROSSOTTO STEFANO AZIENDA AGRICOLA
 TERRE DEI SANTI
 VINI BALBIANO S.N.C.



Degustazione - Degustazione vini street wine Tastings - Street wine tastings



Visita in azienda Company tour



Escursione naturalistica tra i vigneti - Vineyard visits on nature trails



Noleggio bici Bicycle rentals



Visita in cantina storica Historic building



Fattoria didattica Educational farm and events



Vendita prodotti tipici Sells typical products



Vendita on line E-commerce



Ristorazione Catering



Alloggio Lodging



Agriturismo B&B



Distributore Self service Self-service sales



Vino Biologico Organic wine

Fascia di prezzo Average price

€ sino a-up to 6 €

€€ da-from 6 a-to 12 €

€€€ oltre-more than 12 €

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Bonarda DOC "Villa Moglia" 2015

Experimentation in winegrowing and producing at the former Bonafous Institute in Chieri began in 2002 and continues thanks to the partnership between the city of Turin, the Department of Agricultural, Forestry and Food Sciences (DISAFA), and the Institute of Agricultural Technicians in Chieri. The purpose of this activity is to promote the Institute's historic vineyard, and particularly to raise knowledge and aptitudes linked to vinification of Collina Torinese grape varieties - Freisa, Bonarda and Cari - and identify the most suitable agronomical techniques for their cultivation. Since 2004 a modern cellar has been built, fitted with all the equipment and systems necessary to carry out experimental vinification aiming to identify specific winemaking techniques to promote the local grapes. The commitment dedicated to this research and experimentation has been further enhanced by the partnership, since 2006, with the CNR Turin Institute of Plant Virology and, since 2012, with the Vignaioli Piemontesi producers' association.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CITTÀ DI TORINO AZIENDA AGRICOLA

Strada Pecetto, 34 - Chieri (TO)
Tel. +39 011 19 52 76 00
Cell. +39 366 63 31 956
cantina.sperimentale@unito.it
www.cantinasperimentale.it



L'attività di sperimentazione viticola ed enologica presso l'ex istituto Bonafous di Chieri, iniziata nel 2002, continua grazie alla collaborazione tra la città di Torino, il Dipartimento per Scienze Agrarie, Forestale ed Alimentari (DISAFA) e la partecipazione dell'Istituto per Agrotecnici di Chieri. Scopo dell'iniziativa è la valorizzazione del vigneto storico dell'Istituto, in particolare per approfondire le conoscenze e le attitudini alla vinificazione dei vitigni della Collina Torinese - Freisa, Bonarda e Cari - e per individuare le tecniche agronomiche più idonee alla loro coltivazione. Dal 2004 è stata realizzata una moderna cantina dotata di tutte le attrezzature e impianti per la conduzione di vinificazioni sperimentali al fine di individuare tecniche enologiche specifiche per la valorizzazione dei vitigni del territorio. L'impegno rivolto alla ricerca e alla sperimentazione è stato ulteriormente rafforzato grazie alla collaborazione dal 2006, con l'Istituto di Virologia vegetale CNR Torino e, dal 2012 con l'organizzazione di produttori Vignaioli Piemontesi.



VINO "TOP"- TOP WINE

Freisa di Chieri Superiore DOC
"Borbogliosa" 2015



Fascia di prezzo-average price: €
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14,5% Vol.

Il Girapoggio

VINO "TOP" - TOP WINE

Collina Torinese Barbera DOC 2016



Fascia di prezzo-average price: €
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.



L'avventura inizia nel 2003 da un gruppo di appassionati con l'obiettivo di produrre vino di eccellenza coniugando il rispetto della tradizione con le moderne tecniche di conduzione del vigneto e di vinificazione. La "vigna nuova" - circa 1 ettaro - in Località Monte nel Comune di Verrua Savoia, alla sommità di un colle esposto a mezzogiorno, ricalca la forma di un preesistente impianto, abbandonato da diversi decenni, la cui disposizione dei filari dà il nome alla cascina. Il terreno è costituito da marne argillose con inserti di arenarie marnose. I vitigni coltivati sono essenzialmente Barbera - 85% della superficie e Merlot - 15% -, in una zona dove la Freisa domina, le viti sono allevate a cordone speronato con un massimo di 8 gemme per pianta in modo da contenere la produzione al di sotto di 80 quintali per ettaro.

The adventure began in 2003 with a group of enthusiasts who wanted to make excellent wine by combining respect for tradition with modern vineyard management and wine production techniques. The 'new vineyard' - about a hectare - in the Monte area in the municipality of Verrua Savoia, at the top of a hill with mid-day sun exposure, is following the form of an existing planting that has been abandoned for decades. The arrangement of the rows ('girapoggio') gave the farmhouse its name. The land consists of clayey marl with areas of marly sandstone. The grape varieties being grown are essentially Barbera - 85% of the surface - and Merlot - 15% - in an area where Freisa is dominant. The vines are grown with spurred cordons with a maximum of 8 buds per plant in order to keep production below 80 q-ha.



IL GIRAPOGGIO

Località Monte, 39 - Verrua Savoia (TO)

Cell. +39 339 22 62 098

+39 347 30 69 368

ilgirapoggio@gmail.com

www.ilgirapoggio.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 6.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Bonarda DOC 2017
Freisa di Chieri Secco DOC 2017
Freisa di Chieri Superiore DOC "Sun Si" 2014
Collina Torinese Barbera DOC 2016

An enclave of the Collina Torinese, between the Asti and Turin provinces, at 500 metres above sea level, where wine production is Collina Torinese DOC and Freisa di Chieri DOC as well as Piemonte and Monferrato. This important family winery, now in its third generation, is currently operated by Stefano and his sons Federico and Matteo, in an agro-environmental context that time has barely altered. Since its beginning, grandfather Nando was committed to making a typical, original, safe product without using pesticides; the procedures used in the vineyard and in the wine cellar are aimed at achieving unique, authentic wines with strong personalities, ones that can be discovered and evaluated right at the company, in the welcoming tasting and sales room, along with other local food and wine specialities.

Un'enclave della Collina Torinese, a cavallo tra le province di Asti e di Torino, a 500 metri s.l.m. dove la produzione di vini è riconducibile alle DOC Collina Torinese e Freisa di Chieri ma anche Piemonte e Monferrato. Quest'importante realtà produttiva familiare, giunta alla terza generazione, vede oggi operare in un contesto agro-ambientale che il tempo ha lasciato pressoché integro, Stefano con i figli Federico e Matteo. Sin dalla nascita nonno Nando si impegnava per garantire un prodotto tipico, originale e sicuro, senza l'utilizzo di pesticidi; le tecniche di lavorazione in vigneto e in cantina sono mirate all'ottenimento di vini unici, autentici, dalla forte personalità che si possono scoprire e apprezzare recandosi direttamente in azienda, nel caloroso locale di degustazione e vendita insieme ad altre specialità enogastronomiche locali.



VINO "TOP" - TOP WINE

Collina Torinese Malvasia DOC
"Deliziosa" 2017



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 5,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 35.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 90%



ROSSOTTO STEFANO AZIENDA VITIVINICOLA

Via Colla, 17 - Cinzano (TO)
Tel. + 39 011 96 08 230
info@vinirossotto.it
www.vinirossotto.it





VINO "TOP"- TOP WINE

Collina Torinese Cari DOC 2017



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 6% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Freisa di Chieri Secco DOC "La Torriganà" 2013

Freisa di Chieri Frizzante DOC 2017

Freisa di Chieri Spumante DOC 2016



Una cooperativa costituita da 250 soci che coltivano circa 300 ettari di vigneto. Nasce nel 1998 dall' unione di due storiche cantine dell' Astigiano.

L'attenzione per la coltivazione portata dai soci e l'accurata selezione delle singole partite di uva provenienti dai 2.300 vigneti sono alla base delle numerose tipologie di vino disponibili (oltre 40 in bottiglia, 12 in bag, 14 sfusi), prodotte con tecniche di vinificazione tradizionali (vini affinati) o innovative (novello e spumanti). L'azienda si dedica esclusivamente alla produzione di vini DOC e DOCG, valorizzando vitigni autoctoni meno conosciuti e di grande valore, producendo vini di qualità tra cui : il Freisa di Chieri, il Collina Cari DOC, e il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

A garanzia del cliente la Cantina Terre dei Santi nella produzione dei vini prevede esclusivamente l'utilizzo della produzione dei vigneti dei propri soci, La vendita diretta al consumatore finale è il canale commerciale privilegiato.

A co-operative consisting of 250 members and about 300 hectares of vineyards. The union between two historic Asti wineries was forged in 1998.

The members' attentive growing methods and meticulous selection of the individual batches of grapes from 2,300 vineyards form the basis of the many types of wine available (over 40 bottled, 12 in bags and 14 unbottled), produced using traditional (aged wines) or innovative techniques (young wines and sparkling wine). The estate is exclusively concerned with producing DOC and DOCG wines, promoting lesser known and prestigious native grape varieties to make fine quality wines like Freisa di Chieri, Collina Cari DOC, and Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

As a guarantee for clients, wines produced for Cantina Terre dei Santi exclusively use grapes from members' vineyards. Direct sales to the consumer is the preferred distribution channel.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 275.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes:100%



TERRE DEI SANTI SOC. COOP. AGRICOLA

Via San Giovanni, 6 - Castelnuovo Don Bosco (AT)

Tel. +39 011 98 76 117

commerciale@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it



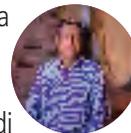
ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Barbera DOC 2017
Collina Torinese Cari DOC 2017
Collina Torinese Bonarda DOC 2017
Freisa di Chieri Frizzante DOC "Surpreisa" 2017
Freisa di Chieri Frizzante DOC 2017

Near the centre of the small town of Collina Torinese, Andezeno, a tree-lined lane leads to an old house that has been dedicated to Freisa di Chieri grapes since 1941. Melchiorre, then his son Francesco, and now his grandson Luca: three generations are promoting the name of the wines of the area. A visit to the wine cellar is also a chance to discover the collection of farming objects in the adjacent museum, as well as the room full of old antique toys.

Since 2003, the company has been part of the ambitious recovery project for the Villa della Regina in Turin, devoting itself to replanting the historic sixteenth- and seventeenth-century vineyard ordered by Cardinal Maurizio. It is a single unique urban Italian vineyard, one of three in Europe, the other two being in Paris (Clos Montmartre) and in Vienna (Schönbrunn Castle). As of 2011, Turin has its own denomination: Freisa di Chieri DOC "Vigna Villa della Regina".

Un viale alberato porta all'antica dimora che, prossima al centro del piccolo comune della Collina Torinese Andezeno, dal 1941 vive all'ombra del Freisa di Chieri. Melchiorre, poi il figlio Francesco, oggi il nipote Luca, tre generazioni per portare alto il nome dei vini di questo territorio. La visita alla cantina ci conduce anche a scoprire la collezione di oggetti di uso contadino del museo attiguo e la stanza dei vecchi giocattoli antichi.



Dal 2003 l'azienda prende parte all'ambizioso progetto di recupero della Villa della Regina a Torino, dedicandosi al reimpianto dello storico vigneto sei-settecentesco voluto dal Cardinal Maurizio. Si tratta di un unico vigneto urbano italiano, uno dei tre in Europa insieme a quello di Parigi (Clos Montmartre) e Vienna (castello di Schönbrunn). Dal 2011, Torino ha la sua denominazione: Freisa di Chieri DOC "Vigna Villa della Regina".

BALBIANO

VINO "TOP" - TOP WINE

Freisa di Chieri Superiore Doc
"Barbarossa" 2015



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 100.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 40%



Balbiano Melchiorre Azienda Vitivinicola snc
Corso Vittorio Emanuele, 1 - Andezeno (TO)
Tel. +39 011 94 34 044
info@balbiano.com
www.balbiano.com

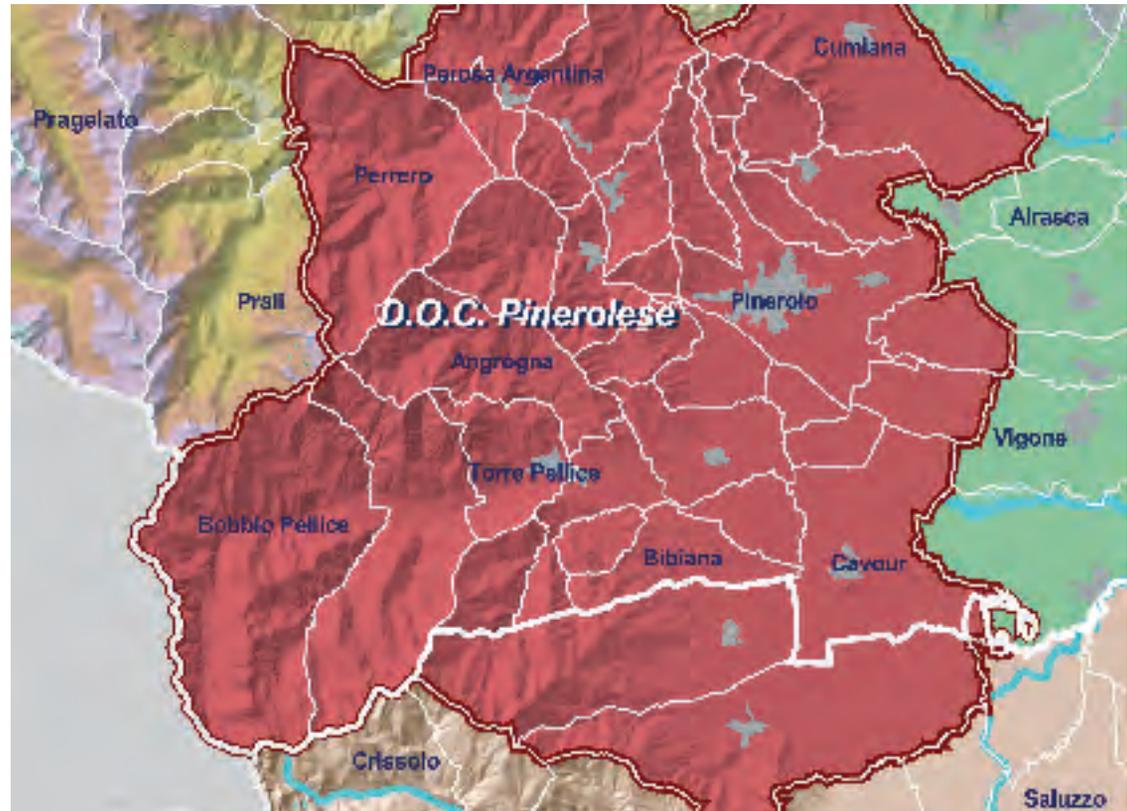




PINEROLESE



PRESENTAZIONE DELLA ZONA AN INTRODUCTION TO THE AREA



A sud-ovest di Torino, le Valli del Pinerolese rappresentano uno scrigno ricolmo di tesori dell'ampelografia piemontese. Difatti, in questo territorio pedemontano e montano, che si estende tra Barge e Cumiana passando per le Valli Pellice, Chisone e Germanasca, ricco di storia e cultura, si producono da tempi immemorabili vini apprezzati per il gradevole bouquet e per la rarità dei vitigni da cui traggono origine. Già nel 1200, in quest'area i principi di Savoia-Acaja possedevano e coltivavano alcuni ettari di vigne, accordando grande importanza alle tecniche colturali, di cantina e alla trascrizione delle operazioni di campagna, ivi comprese quelle amministrative e contabili.

Nei secoli seguenti, il fermento nelle campagne e nelle cantine pinerolesi sarebbe stato tale che a Pinerolo, nel 1881 alla grande "Esposizione Ampelografica", si contavano più di 600 varietà di uve, tra cui ben 333 vitigni autoctoni della provincia di Torino provenienti in buona parte da quest'area di antica vocazione vitivinicola.

I problemi contingenti alle aree montane hanno successivamente visto una riduzione della superficie coltivata, ma il recente riconoscimento nel 1997 della

In the south west side of the province, the valleys of the Pinerolese area represent a unique casket of treasures of Piemontese life. In this historic and culturally rich foothill and mountain territory, that lies between Barge and Cumiana winding through the Valli Pellice, Chisone and Germanasca, famous wines have been produced for ages with a wine to stimulate even the most discerning palate.

In this area, as early as 1200 A.D., the Savoy and Acaja princes owned and cultivated many acres of vineyards, giving great importance to cultivating, wine-making and the documentation of many aspects of their operations which even included administration and accounting.

In the following centuries, the breakthrough for the Pinerolese wineries came when, in 1881 at the famous "Esposizione Ampelografica" or "Cultural Life Expo" in Pinerolo, 600 different varieties were present, amongst them an astonishing 333 native varieties from the Province of Torino with the majority coming from this ancient wine producing area.

The challenges of making wine in the mountain areas have limited this type of production, but the recent





Denominazione di Origine Controllata "Pinerolese" ha ridato nuova linfa al settore. Oltre alla provincia di Torino, l'areale di produzione interessa anche una piccola appendice cuneese nei soli comuni di Barge e Bagnolo. Se le uve tradizionali piemontesi sono di casa in questo territorio (Dolcetto, Barbera, Freisa, Bonarda, . . .), il fiore all'occhiello dell'enologia locale spetta a due perle enologiche ottenute da rari e pregiati vitigni autoctoni: i vini Ramie e Doux d'Henry. Il primo, prodotto nella zona di Pomaretto, prenderebbe il nome dall'omonima area "*d le ramie*", una volta ricoperta da un folto bosco. Data la posizione favorevole alla coltivazione della vite, si decise di disboscare per piantare i filari. Durante i lavori, ivi si lasciarono ammucchiati i rami (ramie in dialetto) per formare le fascine che avrebbero così caratterizzato in futuro tale zona. Come per la vicina Valsusa, parliamo di viticoltura eroica, dove la permanenza della vite significa, seppur tra mille difficoltà, mantenimento della vita stessa. Il Doux d'Henry fu così chiamato in onore di Enrico IV di Francia, che ebbe modo di apprezzarlo, diventandone grande estimatore, quando all'inizio del Seicento le faccende di Stato lo portarono ad incontrare il duca Carlo Emanuele I di Savoia. Il termine "doux", dolce in francese, ci ricorda che, un tempo, dalla vinificazione delle uve si ottenevano nettari con un residuo zuccherino abbastanza elevato.

awarding to the DOC "Pinerolese" in 1997 brought back new life to the industry. Also important for the Province of Torino is the area near to the towns of Barge and Bagnolo which technically belong to the province of Cuneo.

Even if traditional Piemontese varietals come from this territory such as "Dolcetto", "Barbera", "Freisa", "Bonarda" etc, the flagship of local wine-making belongs to two oenological gems made from rare and prestigious native varietals, "Ramie" and "Doux d'Henry". The former is produced in the Pomaretto area and takes its name from the term "*d le ramie*", or "from the branches", as this area was once covered by a dense forest. Since it was the perfect place for cultivating grape vines, it was decided to cut down the forest and plant rows of vines. During the work, stacked branches were used to create the vine tiering still seen today.

The "Doux d'Henry" varietal was named this way in the honor of Henry IV of France, who became an avid proponent of it at the beginning of the 17th century, when state affairs brought him and the Duke of Savoy, Charles Emanuel I, together for a conference.

The term "doux", which means "sweet" in French, reminds us that the grape yield had a rather high sugar residue from wine-making.

LE DOC PINEROLESI

THE PINEROLESE DOCS

Pinerolese Rosso

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (max. 50%); other varieties from red grapes, non aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 50%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium ruby red.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Rosato

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (min. 50%); other varieties from red grapes, non aromatic, suitable for cultivation in Piemonte (max. 50%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: rosé or light red.

Odor: delicate, aromatic and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Rosso

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 50%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Pinerolese Rosato

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 50%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato o rubino chiaro.

Profumo: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.





Pinerolese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: vinoso ed intenso.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Pinerolese Bonarda

Vitigno: Bonarda (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso caratteristico, intenso.

Sapore: morbido, fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Pinerolese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: dry, crisp and unique.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: crisp and smooth.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Freisa

Varietal: Freisa (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: unique, tannic and intense.

Flavor: crisp and at times sparkling.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Dolcetto

Varietal: Dolcetto (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with violet tones.

Odor: delicate and tannic.

Flavor: dry, smooth and crisp.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Pinerolese Freisa

Vitigno: Freisa (min 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: caratteristico vinoso, intenso.

Sapore: fresco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.

Pinerolese Dolcetto

Vitigno: Dolcetto (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: delicato e vinoso.

Sapore: secco, morbido e fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.





Pinerolese Doux d'Henry

Vitigno: Doux d'Henry (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 70 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosato più o meno intenso.

Profumo: fresco, fruttato, gradevole.

Sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 12 - 14°C.

Pinerolese Ramie

Vitigno: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici (max 35%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 75 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso più o meno intenso.

Profumo: caratteristico, fresco, delicato.

Sapore: asciutto ed armonioso.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 16 - 18° C.

Pinerolese Doux d'Henry

Varietal: Doux d'Henry (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, suitable for cultivation in Piemonte (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 70 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium rosé.

Odor: crisp, fruity and fragrant.

Flavor: medium dry and smooth.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 12 - 14°C.

Pinerolese Ramie

Varietal: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); other varieties from red grapes, non aromatic (max 35%).

Maximum yield per hectare: 75 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium red.

Odor: unique, fresh and delicate.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature: 16 - 18° C.

LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL PINEROLESE

PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE PINEROLESE



BELTRAMO AZIENDA AGRICOLA
CONSORZIO PRODUTTORI TERRE DEL RAMIÈ
LA RIVA' AZIENDA AGRICOLA
L'AUTIN S.S.
LE MARIE AZIENDA AGRICOLA
SCUOLA MALVA ARNALDI
VIGNAIOLI PIEMONTESI S.C.A.



Degustazione - Degustazione vini street wine Tastings - Street wine tastings



Visita in azienda Company tour



Escursione naturalistica tra i vigneti - Vineyard visits on nature trails



Noleggio bici Bicycle rentals



Visita in cantina storica Historic building



Fattoria didattica Educational farm and events



Vendita prodotti tipici Sells typical products



Vendita on line E-commerce



Ristorazione Catering



Alloggio Lodging



Agriturismo B&B



Distributore Self service Self-service sales



Vino Biologico Organic wine

Fascia di prezzo Average price

€ sino a-up to 6 €

€€ da-from 6 a-to 12 €

€€€ oltre-more than 12 €

PINEROLESE

BELTRAMO

VINO "TOP"- TOP WINE

Pinerolese Rosso DOC "Madre" 2015



Fascia di prezzo-average price: €€
 Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Dolcetto DOC 2016



Marco Beltramo ritiene che in cantina non si faccia altro che controllare un processo naturale, è in vigna che nascono le peculiarità di un vino. In questo particolare territorio in cui da sempre le famiglie vinificano per il proprio consumo, non usa né diserbanti né disseccanti, permettendo così un inerbimento perenne e la crescita di cespugli di menta e fragole selvatiche e di un'infinità di erbe e fiori profumatissimi. La concimazione si fa con il solo letame bovino e, per minimizzare l'impatto ambientale, l'azienda si è dotata di un impianto solare fotovoltaico per la produzione di energia rinnovabile necessaria al funzionamento delle apparecchiature di cantina. Oltre alle uve nere autoctone che originano vini riconducibili alla DOC Pinerolese, interessante è la produzione di Malvasia moscata e Riesling renano che assemblate originano il bianco Filari Sparsi.

According to Marco Beltramo, cellar work is nothing but monitoring a natural process: a wine's special features are made in the vineyard. In this particular area, where families have always made wine for their own consumption, he uses neither weedkillers nor herbicides, so that grass grows all year round along with mint, wild strawberries, countless herbs and fragrant flowers. Cow manure is the only fertilizer and, to minimize environmental impact, the estate is equipped with photovoltaic solar panels for the production of renewable energy necessary for the cellar machinery to function. As well as native black grapes used in the wines of the Pinerolese DOC, there is an interesting production of Malvasia moscata and Riesling renano, which are blended to produce the white Filari Sparsi.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 5.000-6.000
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



BELTRAMO AZIENDA AGRICOLA
 via Cardè 5 - Barge (CN)
 Cell. +39 339 680 52 72
 marco_beltramo@libero.it
 www.beltramovini.com



This consortium established in the mountains of the Chisone and Germanasca Valleys is an excellent example of partnership between winegrowers and public entities. Since 2010 it has brought together small-scale farmers who still cultivate terraced land at altitudes between 600-900 metres above sea level, along extremely steep slopes in the municipal areas of Perosa Argentina and Pomaretto. The partnership is the result of an idea to boost production of a mountain wine, a blend of native local grapes specified in the production regulations, which embodies the essential nature of this unique terroir: a sort of very special climatic niche which makes it possible to produce this harmonious nectar with its unmistakable aromas, the expression of a captivating yet harsh landscape that presents a difficult challenge to human efforts. With the help of Turin's provincial administration, a monorail has been built to facilitate the demanding work in the vineyards, including harvesting.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 2.800

Un consorzio, nato tra le montagne delle Valli Chisone e Germanasca, ottimo esempio di collaborazione tra viticoltori e strutture pubbliche. Dal 2010 riunisce i piccoli contadini che ancora coltivano le terrazze, a quote tra i 600 e i 900 metri, lungo pendii estremamente ripidi nei comuni di Perosa Argentina e Pomaretto. La spinta a formare questo sodalizio nasce dall'idea di dare impulso alla produzione di un vino di montagna che dall'assemblaggio delle uve autoctone indicate dal disciplinare racchiude l'essenza di un territorio unico: si tratta di una sorta di nicchia climatica privilegiata che permette la produzione di un nettare, armonioso, dal bouquet inconfondibile, espressione di un paesaggio affascinante seppur difficile in quanto pone aspre sfide al lavoro dell'uomo. Con il contributo della Provincia di Torino è stata costruita una monorotaia per facilitare gli impervi lavori in vigna, compresa la vendemmia.



VINO "TOP"- TOP WINE
Pinerolese Ramie DOC "Lou Peui " 2016



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13% Vol.

PRODUTTORI TERRE DEL RAMIE
Piazza Libertà, 1 - Pomaretto (TO)
Tel. +39 0121 81 241
consorzioramie@gmail.com





La Riva
AZIENDA AGRICOLA

VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Ramie DOC 2016



Fascia di prezzo-average price: €€€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Barbera DOC 2016

Pinerolese Doux d'Henry DOC 2016

Pinerolese Rosso DOC "Briqueras" 2016

Pinerolese Dolcetto DOC 2016



Sulla collina di Bricherasio, affacciata sulle montagne, l'azienda prende il nome dall'antica borgata. Luca, discendente di una famiglia ancorata a questo territorio difficile, dopo gli studi di Agraria, mosso da passione ed esperienze e affiancato dall'insostituibile moglie Nadia, si dedica all'azienda. I vigneti, impiantati sulle colline pinerolesi fino alle Valli Valdesi, circondano la vecchia "crota del sindic", ristrutturata per dare ospitalità. Il vigneto nominato Santa Caterina, donatogli dal suocero, nasce su terrazzamenti in pietra e sovrasta l'abitato. Vengono così mantenute aree a rischio di abbandono, dalla forte identità, con l'utilizzo, oltretutto, di vitigni autoctoni (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Dolcetto, Doux d'Henry) cui si sono aggiunti ultimamente Avanà, Avarengo e Becuet nella zona di Pomaretto per produrre il Pinerolese Ramie.

Situated on the Bricherasio hillside, overlooking the mountains, the winery takes its name from the ancient village. Luca is the descendent of a family rooted in this harsh land. After studying agriculture he took over the running of the estate, inspired by passion and experience, with his irreplaceable wife Nadia at his side. The vineyards, planted on the Pinerolo hills as far as the Valdesi Valleys, surround the former "crota del sindic", which has been renovated for use as a hospitality structure. The vineyard called Santa Caterina, a gift from his father-in-law, stands on stone terraces above the houses. In this way areas with a strong identity that risk being abandoned are instead being preserved, and moreover making use of native grape varieties (Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Dolcetto, Doux d'Henry) with the recent additions of Avanà, Avarengo and Becuet in the Pomaretto area, to produce Pinerolese Ramie.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



LA RIVA' DI TROMBOTTO LUCA

Strada Rivà 9 - Bricherasio (TO)

Cell. +39 340 98 16 099

trombottoluca@libero.it

www.agricolariva.it



ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Rosso DOC "Finisidum" 2015

Pinerolese Bonarda DOC "Gemma Vitis" 2016

The newest arrival to Pinerolo winegrowing, this estate has a recent history but firmly rooted family traditions and the experience of three generations. Grandfather Gepu d'Bert, father Beppe and uncle Mario Gasca used to produce wine in demijohns like many others locally. In 2010 quarryman Mauro Camusso decided to stop procrastinating and set up L'Autin, which means 'little vineyard' in dialect. The aim is to offer wines with a strongly marked local character, using native Pinerolo grapes, and other varieties from Piedmont and elsewhere. There are red, white, and rosé wines, a dried-grape wine, and a new Classic Method, whose bottle fermentation takes place in the tunnels of the nearby Prali talc mines. Mauro Camusso works with a team of partners, friends and renowned professionals in the winemaking sector. Weedkillers and chemical fertilizers are not used in the vineyards and integrated pest control reduces the use of antiparasitic treatments. The estate is currently changing over to organic farming methods.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 30.000

Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 75%



Ultima arrivata nel panorama vitivinicolo pinerolese, l'azienda ha una storia recente ma solide tradizioni familiari e l'esperienza di tre generazioni. Nonno Gepu d'Bert, papà Beppe e lo zio Mario Gasca producevano vino in damigiane, come molti in zona. Mauro Camusso, di professione cavatore, decide nel 2010 di rompere gli indugi e nasce l'*Autin*, piccolo vigneto in dialetto. L'intento è di proporre vini dalla forte valenza territoriale vinificando uve autoctone pinerolesi, piemontesi ma anche foreste. Vini rossi, bianchi, rosati, un passito e un neonato Metodo Classico la cui presa di spuma avviene nelle gallerie delle vicine miniere di talco di Prali. Mauro Camusso è affiancato da una squadra di collaboratori, amici e rinomati professionisti del settore enologico. I vigneti sono coltivati escludendo diserbanti e concimi chimici e si attua la lotta integrata per ridurre i trattamenti antiparassitari. L'azienda è in conversione al biologico.



VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Barbera DOC "El Merlu" 2015



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13% Vol.

L'AUTIN
Via Cacherano , 29 - Campiglione Fenile (TO)
Cell. +39 335 20 54 40
+39 333 83 98 061
info@lautin.it
www.lautin.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Barbera DOC 2016



Fascia di prezzo-average price: €€€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Dolcetto DOC 2017



A cavallo tra Torinese e Cuneese, questa zona sovrastata dal Monviso, chiamata "di Eyssart" in un documento del 1203. In quest'area il lavoro si divide tra l'attività agricola e la lavorazione della losa, la pietra di Luserna. Valerio Raviolo, dopo anni trascorsi a lavorare e tagliare lastre di roccia, ha deciso di fare il grande passo e trasformare la vinificazione da familiare, come tutti in paese, ad attività principale, con il supporto della moglie Luigina e dei figli Simona e Daniele. I 10 ettari di vigne, tra i 400 e i 450 metri s.l.m. godono di un microclima clemente che favorisce la maturazione delle uve. Il terreno scistoso, di colore rosso, è ricco di sali minerali che conferiscono ai vini ottenuti dalle uve Barbera, Bonarda, Dolcetto, Nebbiolo e dalla rara Malvasia moscata, profumi e gusti insoliti che li rendono unici, inconfondibili.

Straddling Torinese and Cuneese, this area is towered over by Monviso, called "Eyssart" in a document from 1203. In this area the work is divided between the agricultural activity and the processing of the losa, the stone of Luserna. Valerio Raviolo, after spending years cutting and working on slabs of rock, decided to take a big step and make his family wine production into his main business, supported by his wife, Luigina, and his children, Simona and Daniele. Their 10 hectares of vineyards, between 400 and 450 metres above sea level, enjoy a mild microclimate that encourages the grapes to ripen. The schistose soil, red in colour, is rich in mineral salts that give unusual scents and tastes to the wines made from Barbera, Bonarda, Dolcetto and Nebbiolo grapes and the rare Malvasia muscat, making these wines unique and distinctive.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 40.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



LE MARIE AZIENDA AGRICOLA
Via San Defendente 6 - Barge (CN)
Tel. +39 0175 345159
info@lemarievini.eu
www.lemarievini.eu



The school is a charity serving the area. It does agricultural research, experimentation and training. Formed in the early 1930s, since 1997 it has become an experimental centre dedicated to the protection of local biodiversity, especially the old grape varieties from the western Piedmont, with a collection of 70 so-called lesser varieties in its own vineyard. It also offers technical assistance to the producers of Pinerolo and, since 2006, it has undertaken production and marketing and makes available its skills, facilities and equipment for wine production by third parties. In its micro-winery, in fact, in addition to experimental wines, it gets Pinerolese DOC Barbera, Bonarda, Freisa and table grapes from the vineyards of Bibiana, Bricherasio, Prarostino and Rocca di Cavour.

La Scuola è un ente morale al servizio del territorio che si occupa di ricerca, sperimentazione e formazione in agricoltura. Nata nei primissimi anni Trenta, dal 1997 è diventata un centro sperimentale dedito alla salvaguardia della biodiversità locale, specie dei vecchi vitigni del Piemonte occidentale, contando nel proprio vigneto una collezione di ben 70 varietà cosiddette minori. Inoltre propone assistenza tecnica ai produttori del Pinerolese e, dal 2006, intraprende la strada della produzione e commercializzazione, mettendo a disposizione le proprie competenze, strutture ed attrezzature per lavori di vinificazione in conto terzi. Nella cantina di micro vinificazione, oltre ai vini sperimentali si producono i vini Pinerolese DOC Barbera, Bonarda, Freisa e vini da tavola, ottenuti dalle uve raccolte nei vigneti di Bibiana, Bricherasio, Prarostino e Rocca di Cavour.



VINO "TOP" - TOP WINE
Pinerolese Barbera DOC
"Castelfiore" 2015



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 90%



SCUOLA MALVA ARNALDI
Via San Vincenzo, 48 - Bibiana (TO)
Tel. +39 0121 55 94 59
info@scuolamalva.it
www.scuolamalva.it



NOI VIGNAIOLI
PIEMONTESI

VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Bonarda DOC 2017



Fascia di prezzo-average price: €
Grado alcolico-Alcohol Grade: 12% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Rosso DOC 2017



La viticoltura del Pinerolese pedemontano, zona in cui opera questa cooperativa nata nel 1984 dall'associazione di 23 soci fondatori col nome di Cantina Sociale di Bricherasio, rispecchia le principali caratteristiche della viticoltura del Torinese. Prima fra tutte quella di avere come base produttiva aziende molto piccole i cui vigneti, spesso, presentano molteplici vitigni specie autoctoni (Avanà, Becuet, Chatus, Doux d'Henry, etc.). La cantina è stata rilevata dalla Vignaioli Piemontesi, la più grande organizzazione di produttori vitivinicoli d'Italia: 41 cantine cooperative e 397 aziende individuali per un totale di 850.000 ettolitri, corrispondenti al 30% del vino piemontese. La scommessa è di dare un futuro all'agricoltura di queste valli montane, custodendo e rinnovando la tradizione del territorio e garantendo un reddito dignitoso a chi ha scelto di rimanere a coltivare la vigna.

This cooperative was formed in 1984 from an association of 23 founding partners with the name Cooperative Winery of Bricherasio. Grape growing in the Piedmont Pinerolo, the area where this cooperative operates, reflects the main characteristics of grape growing in the Torinese. First among them is having very small businesses as its production base, businesses whose vineyards often have multiple grape varieties, especially native ones (Avanà, Becuet, Chatus, Doux d'Henry, etc.). The winery was taken over by the Piedmont Winemakers, the largest organisation of wine producers in Italy: 41 cooperative wineries and 397 individual companies, totalling 850,000 hectolitres corresponding to 30% of Piedmont wine. The challenge is to create an agricultural future for these mountain valleys, preserving and sustaining the tradition of the area and guaranteeing a dignified income to those who chose to stay and grow grapes.



VIGNAIOLI PIEMONTESI S.C.A.

Via Vittorio Emanuele II, 2 - Bricherasio (TO)

Tel. +39 0121 59 90 52

info@vignaioli.it

noivignaioli.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 50.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



VALSUSA



PRESENTAZIONE DELLA ZONA AN INTRODUCTION TO THE AREA



Sulla presenza della vite in Valsusa non vi è nessun documento appartenente all'epoca romana, ma si ritiene che la viticoltura fece la sua comparsa probabilmente a partire dal II secolo avanti Cristo lungo il versante sinistro della Bassa Valle e nella pianura intorno a Susa.

Risale al 739 il "Testamento di Abbone", fondatore dell'Abbazia di Novalesa, nel quale fioriscono le testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura in Valle. Il suo lascito, infatti, è costituito in parte da diverse località con vigne annesse, molte delle quali possono identificarsi con Gravere, Chiomonte, Giaglione e con parte del circondario di Susa.

L'economia del settore vitivinicolo valsusino nel corso dei secoli ha alternato fasi di floridezza ad altre di crisi. Un altro testo significativo del Settecento annovera Chiomonte tra i paesi di maggior pregio vitivinicolo insieme a Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto e Mottalciata.

La vitivinicoltura locale avrebbe potuto soccombere in alcune occasioni quali l'attacco della fillossera, i conflitti mondiali e l'industrializzazione della Bassa Valle, ma è stata più forte la volontà degli uomini

Regarding the presence of the grapevines there is no documentation from Roman times but it is said that viticulture probably vanished at the beginning of the second century, along the left side of the Bassa Valle and in the plains around Susa.

Dating back to 739 AD, "Testamento di Abbone" or "Abbone's Testament", founder of the Novalesa Abbey, first recorded the importance of wine-making in the valley. His legacy is built around the different areas with closely planted vines, many of which are associated with the towns of Gravere, Chiomonte, Giaglione and part of the surrounding areas of Susa.

The wine-making industry of Susa throughout history has had alternating moments of prosperity and others of crisis. Another important writing from the sixth century includes Chiomonte amongst the most prestigious viticulture areas such as Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto and Mottalciata.

The local viticulture could have well been defeated on several occasions by a phylloxera attack, global conflicts and the industrialization of the lower valley, but the will of man has been stronger than the challenging





che hanno sfidato le difficili condizioni ambientali del territorio montano.

Nel 1997 nasce la Denominazione di Origine Controllata Valsusa, a riconoscimento di chi ha investito la propria vita in questi vigneti che s'inerpicano sino alle maggiori altitudini di tutto l'arco alpino, spingendosi talora oltre i mille metri. Lavori manuali e tecniche tradizionali sono il denominatore comune della viticoltura eroica poiché le viti crescono tra rocce e muretti in pietra che immagazzinano il calore diurno per poi restituirlo durante le ore notturne. I terrazzamenti che permettono di ricavare terreni coltivabili laddove la pendenza è troppo forte caratterizzano il paesaggio. Numerosi sono i vitigni coltivati, ma Avanà e Becquét forniscono vini dalla forte identità territoriale di montagna e rappresentano il vero emblema di questa terra che sta conoscendo una seconda giovinezza enologica.

environmental conditions of the mountain territory. In 1997 the DOC "Valsusa" was recognized not only as a wine of quality, but also as a tribute to those who have dedicated their life to these wineries where vines crawl up to the highest altitudes of the surrounding alpine areas, at times rising higher than a thousand meters (3,000 ft.).

In this area there are numerous wineries but the local "Avanà" and the "Becquét" represent the true symbols of this zone that is experiencing a second wine-making renaissance.



LA DOC VALSUSA

THE VALSUSA DOC

Valsusa

Varietal: Avana and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta cuneese (min. 60%); remaining part consisting of other varieties, non aromatic and suitable for cultivation in Piemonte (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with medium intensity and sometimes hints of orange.

Odor: vinous, intense and unique with fruity notes.

Flavor: dry, palatable, moderately tannic, and at times with hints of wood.

Minimum alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature: 14 -16° C.

Valsusa

Vitigno: Avana e-o Barbera e-o Dolcetto e-o Neretta cuneese (min. 60%); per la restante parte uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.

Resa max. di uve fresche in vino: 70%.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati.

Profumo: vinoso, intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate.

Sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14 -16° C.



LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA VALSUSA

PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE VALSUSA



CASA RONSIL VINI
CLAREA

ISIYA AZIENDA AGRICOLA

'L GARBIN AZIENDA AGRICOLA

MARTINA AZIENDA AGRICOLA

OCCITANIA



Degustazione - Degustazione vini street wine Tastings - Street wine tastings



Visita in azienda Company tour



Escursione naturalistica tra i vigneti - Vineyard visits on nature trails



Noleggio bici Bicycle rentals



Visita in cantina storica Historic building



Fattoria didattica Educational farm and events



Vendita prodotti tipici Sells typical products



Vendita on line E-commerce



Ristorazione Catering



Alloggio Lodging



Agriturismo B&B



Distributore Self service Self-service sales



Vino Biologico Organic wine

Fascia di prezzo Average price

€ sino a-up to 6 €

€€ da-from 6 a-to 12 €

€€€ oltre-more than 12 €

This small winery in the middle of the town contains the essence of a land that has always embraced viticulture despite the difficulties posed by the mountain environment. A seal on the municipality's coat of arms bears the motto "*j'amaís sans toi*", referring to the two bunches of grapes decorating it. Ronsil House is a successful union of two sides of the Alps, between two nations that are usually rivals on the wine front. After moving to Lyon for work, at retirement age Pierino Ronsil returned to his roots to grow his ancestors' grapevines, inspiring his son-in-law Franck Thollet, already an expert vintner, whose very accent reveals his French origins. Avanà and Becuet are the classic pair of native grapes, both made into wine in this winery along with other Piedmont varieties like Barbera, Dolcetto and Neretta Cuneese, harvested from the four areas: Voute, Puy, Finières and Roche du Bau.

La piccola cantina nel centro del paese racchiude l'essenza di una terra da sempre vocata alla viticoltura nonostante le difficoltà imposte dall'ambiente montano. A suggello dello stemma comunale che riporta il motto "*j'amaís sans toi*" riferito ai due grappoli che lo ornano, Casa Ronsil è un matrimonio riuscito tra i due versanti delle Alpi, tra due nazioni solitamente rivali sul fronte enologico. Emigrato per lavoro a Lione, all'età pensionabile Pierino Ronsil è tornato alle origini per coltivare le vigne degli avi, contagiando il genero Franck Thollet, ormai vignaiolo provetto, il cui solo accento ci ricorda le origini francesi. Avanà e Becuet sono il binomio classico di uve autoctone, entrambe vinificate in questa cantina anche con altri vitigni piemontesi quali Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese, ottenuti nelle quattro zone: la Voute, il Puy, le Finières e la Roche du Bau.



VINO "TOP"- TOP WINE
Valsusa DOC "Mitico" 2016



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



CASA RONSIL VINI
Via Vittorio Emanuele 69 - Chiomonte (TO)
Tel. +39 0122 54 218
Cell. +39 347 98 89 189
casaronsil@orange.fr
www.casaronsil.it





VINO "TOP" - TOP WINE

Valsusa DOC "Signou" 2017



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 13,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Signou" 2016



La cooperativa nasce nel 1999 per gestire i 7 ettari reimpiantati negli ultimi anni '90 dalla Comunità Montana Alta Valle Susa, con i vitigni tradizionali: Avanà, Barbera, Dolcetto e Neretta Cuneese. Nel 2006 viene aggiunto un impianto di circa 1 ettaro del vitigno autoctono Bequét. Il particolare clima, l'ottima esposizione a sud e il ricorso ai terrazzamenti, permettono la coltivazione della vite a quote montane comprese tra i 750 e 900 metri slm. Più recentemente arriva anche il raro e pregiato Baratuciat.

Il Novello, frutto della macerazione carbonica, aromatico, dai marcati sentori di fragola e frutti di bosco, e il vino del ghiaccio, prodotto lasciando appassire naturalmente le uve sulla pianta e raccolto nei giorni più freddi dell'inverno, completano una gamma all'insegna della viticoltura eroica.

Il punto vendita aziendale si trova a Susa (Via Francesco Rolando) dove è possibile trovare oltre ai vini dell'azienda, anche una selezione di altri vini DOC Valsusa e piemontesi e prodotti tipici del territorio.

The cooperative was founded in 1999 to manage seven hectares that the Comunità Montana Alta Valle Susa replanted with traditional vines – Avanà, Barbera, Dolcetto and Neretta Cuneese – in the late 1990s. In 2006 a further hectare was planted to the Bequét native vine. The special climate, excellent aspecting to the south, and terracing, allow vines to be grown at mountain altitudes between 750 and 900 metres asl. More recently, prized, rare Baratuciat was also planted.

Aromatic Novello wine, made using carbonic maceration, with marked hints of strawberry and wild berries, and ice wine, produced by leaving grapes to wither naturally on the vine to be harvested on the coldest days of winter, complete the range of heroic winegrowing efforts.

The winery store is located in Susa (Via Francesco Rolando), selling not only its own wines but also selection of other Valsusa and Piedmont DOC labels and typical local products.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000



CLAREA VINI

Via dell' Avanà - Chiomonte (TO)
Cell. +39 335 14 30 386
info@clareavini.it
www.clareavini.it



For almost 20 years, the Cibonfa family has been recovering the last historic vineyards around Exilles, which otherwise would have been doomed to abandonment, at an altitude between 750 and 950 metres, on the rocky faces below the Cels hamlet, right in front of the Fort. The old local grape varieties - Avanà, Becuet and Neretta Cuneese - are associated with the more commonly used Barbera and Dolcetto. Since 2010, it has been producing the rare Ice Wine that requires especially low temperatures to turn into wine. It should also be noted that Valsusa DOC is a selection of the Avanà grape variety made into wine by itself; using its marc the Vieux Moulin distillery returns a dry grappa that, like all of the company's products, is sold directly at the Exilles point of sale or in some shops in the upper and middle valley. This company is the typical example of a short supply chain, first of all.

Da quasi 20 anni, la famiglia Cibonfa sta recuperando gli ultimi vigneti storici nei dintorni di Exilles che diversamente sarebbero stati destinati all'abbandono, a una quota compresa tra i 750 e i 950 metri, sulle pareti rocciose a valle della frazione Cels, proprio di fronte al Forte. Gli antichi vitigni locali - Avanà, Becuet e Neretta Cuneese - sono associati ai più diffusi Barbera e Dolcetto. Dal 2010 si produce il raro Vino del Ghiaccio che necessita di temperature particolarmente basse per poter essere vinificato. Da segnalare inoltre che il Valsusa Doc è una selezione del vitigno Avanà vinificato in purezza; dalle sue vinacce la distilleria Vieux Moulin restituisce una grappa secca che, come tutti i prodotti aziendali, viene venduta direttamente nel punto vendita di Exilles o in alcuni negozi dell'alta e media valle. Questa azienda è il tipico esempio di filiera corta, in primis.



ISIIA AZIENDA AGRICOLA
 Vini D.O.C. Valsusa di Exilles

VINO "TOP" - TOP WINE
 Valsusa DOC 2016



Fascia di prezzo-average price: €€
 Grado alcolico-Alcohol Grade: 12,5% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 6.000
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



ISIIA AZIENDA AGRICOLA
 Via Chatellard, 7 - Exilles (TO)
 Cell. +39 333 62 50 968
 aziendaagricolaisiya@live.it
 www.isiyavini.com



ISIIA AZIENDA AGRICOLA



VINO "TOP"- TOP WINE

Valsusa DOC "Garbin" 2017



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 12,5% Vol.

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Vigna Veja" 2017



Un'azienda tradizionale di montagna, a conduzione familiare, nata nel cuore dei vigneti di Avanà e Becuet ma che coltiva anche il Baratuciat e il Dolcetto.

Oltre alla produzione vinicola, si coltivano zafferano, mandorle, si produce miele - di castagno e millefiori - e si conducono sperimentazioni sull'olivicoltura in montagna. I vigneti, molto spesso arroccati su pendii scoscesi e raggiungibili solo attraverso antiche mulattiere, si integrano perfettamente al paesaggio. Su questi terrazzamenti, coltivati esclusivamente a mano, maturano le uve migliori.

Oltre all'attività agricola, l'azienda propone un bed & breakfast, con due camere che si affacciano su un panorama d'eccezione. Marmellate e dolci fatti in casa, pranzi e cene su prenotazione completano un'accoglienza all'insegna della genuinità e del rispetto della natura.

A traditional mountain company, family operated, from the heart of the Avanà and Becuet vineyards but that also grows Baratuciat and Dolcetto. In addition to wine growing, it grows saffron, almonds and makes honey - from chestnuts and wildflowers - and experiments with growing olives in the mountains. The vineyards, very often along steep slopes that can be reached only on ancient mule paths, fit perfectly into the landscape. On these terraces, cultivated exclusively by hand, the best grapes ripen.

In addition to farming, the company offers a bed & breakfast with two bedrooms facing a marvellous panorama. Homemade jams and sweets and lunches and dinner by reservation round out the hospitality, which features authenticity and respect for nature.



'L GARBIN AZIENDA AGRICOLA
Via dell'Avanà, 1 - Chiomonte (TO)
Cell. + 39 333 59 65 510
+39 348 98 28 67
info@garbin.info
www.garbin.info

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 4.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes:100%



A mountain estate that demonstrates the tenacity and commitment the Martina and Sereno families, who have lived in Giaglione for generations, have poured into the foothills of Moncenisio, to safeguard the rich local agricultural, food and wine heritage. The old Giaglione vineyards have been modernized while at Chiomonte a hectare of land was replanted in the late 1990s. The new spacious and functional cellar enhances the potential of grape varieties both local - Avanà, Becuet, Grisa Rousa - and otherwise - Pinot Nero, Traminer, Chardonnay. The latter variety was used in 2010 to create "Sensa Sens", the first Classic Method Brut from Valsusa. The "Crè Seren" farm holiday centre, which can sleep 25, offers traditional dishes using its own products and those from other Valsusa estates. All the activities are carried out in the name of passion, dreams and hope.

Un'azienda di montagna, testimonianza della tenacia e dell'impegno delle famiglie Martina e Sereno, giaglionesi da generazioni, che hanno investito ai piedi del Moncenisio, per salvaguardare il ricco patrimonio agricolo ed enogastronomico locale. I vecchi vigneti di Giaglione sono stati ammodernati mentre a Chiomonte, nella seconda metà degli anni Novanta, è stato reimpiantato un ettaro di terreno. La nuova cantina, spaziosa e funzionale, esalta le potenzialità delle uve autoctone - Avanà, Becuet, Grisa Rousa - e non - Pinot Nero, Traminer, Chardonnay. Da quest'ultima uva, nel 2010, nasce "Sensa Sens" il primo brut valsusino, metodo classico. L'agriturismo "Crè Seren" propone i piatti della tradizione utilizzando prodotti propri o di altre aziende valsusine e dispone di 25 posti letto. Il tutto sempre all'insegna di forti passioni, sogni e speranze.



VINO "TOP" - TOP WINE
Valsusa DOC 2015



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



MARTINA AZIENDA AGRICOLA
Frazione San Rocco, 10 - Giaglione (TO)
Tel. +39 0122 62 92 64
Cell. + 39 335 60 83 966
creseren2014@gmail.com
www.agriturismogiaglione.it





ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2015

VINO "TOP" - TOP WINE

Valsusa DOC "Lou Bequet" 2016



Fascia di prezzo-average price: €€
Grado alcolico-Alcohol Grade: 14% Vol.



Ai piedi del Parco Orsiera Rocciavrè, una classica azienda di montagna le cui attività sono studiate specificamente in relazione alle potenzialità del territorio alpino e per esaltarne i suoi frutti. Un insediamento umano che nasce, in primis, dalla forte volontà di mantenimento di un equilibrio uomo-natura che ha nella produzione biologica, con certificazione ICEA, il filo conduttore di quanto intrapreso.

Antiche varietà di mele trasformate in succhi, e pregiati mieli di montagna (tiglio, acacia e salvia, rododendro e flora alpina) anzitutto e, dalle viti arroccate sulle ripide pendici che si affacciano sulla Dora, nascono nettari che esprimono i sentori della montagna dai vitigni Avanà, Barbera, Becuet, Ciliegiolo. Cinzia e Gianni trasmettono la loro filosofia alle numerose scolaresche che accolgono come fattoria didattica.

At the foot of the Orsiera - Rocciavrè Park, there is a classic mountain farm whose business was designed specifically for the potentials of the Alpine area and to take advantage of its products. This human establishment arose primarily from the strong will to maintain a balance between humans and nature, and its ICEA-certified organic farming is the underlying theme for the whole undertaking.

Ancient apple varieties are made into juice and treasured mountain honeys (lime, acacia and sage, rhododendron and Alpine wildflowers) are produced, and, from the vines perched on the steep slopes facing the Dora, nectars are created from the Avanà, Barbera, Becuet and Ciliegiolo grape varieties that express the sensations of the mountain. Cinzia and Gianni are sharing their philosophy with the many students they welcome to their teaching farm.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 600-2.000
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



OCCITANIA

Via La Losa, 2 - Mattie (TO)
Cell. +39 349 58 72 025
+39 349 46 88 853
occitania.mattie@gmail.com
www.occitania.biz



VALORIZZARE IL TERRITORIO

ENHANCING THE TERRITORY



ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA: I PROGETTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

ENOGASTRONOMIA

Maestri del Gusto

Per chi è alla ricerca dell'enogastronomia torinese di eccellenza, la guida "Maestri del Gusto di Torino e provincia", edita dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, è una preziosa e ricca collezione di 209 indirizzi rigorosamente selezionati che propongono al lettore infiniti spunti per acquisti o escursioni, alla ricerca di un gusto autentico e incontaminato.

www.maestridelgustotorino.com

  #maestridelgustotorino

Torino Cheese

La guida online "Torino Cheese" racconta il meglio della produzione torinese, selezionato grazie a un team di assaggiatori esperti e di tecnici che hanno eseguito le analisi nutrizionali sui formaggi.

La selezione, voluta dalla Camera di commercio di Torino, si avvale, infatti, del contributo tecnico del Laboratorio Chimico camerale, dell'Onaf -Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi - e del Disafa - Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino.

www.torinocheese.com

L'etichettatura dei prodotti alimentari. La normativa UE e nazionale

La pubblicazione rappresenta uno strumento pratico per aiutare gli operatori del settore agroalimentare a districarsi nel complesso panorama normativo, europeo e nazionale, che regola l'etichettatura dei prodotti alimentari.

www.to.camcom.it/guideUE

Torino Capitale del Gusto

Un nuovo brand per promuovere la città di Torino come destinazione di food experience di alto livello, da scoprire durante un soggiorno in cui, accanto alle visite nei musei e allo shopping, si possono assaporare piatti tipici e bouquet di vini pregiati e fare conoscenza con le tendenze della cucina contemporanea.

www.turismotorino.org

ACCOGLIENZA TURISTICA

Yes! Torino quality for travellers

Marchio di qualità che seleziona ogni due anni gli alberghi e i rifugi di Torino e dintorni in base ai massimi standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale.

www.yestorinohotel.it

  yestorino

FOOD AND WINE, TOURISM: TORINO CHAMBER OF COMMERCE PROJECTS

WINE AND FOOD

Masters of Taste

The guide "Masters of Taste of Torino and its province", published jointly by the Torino Chamber of commerce, its Chemical Laboratory and Slow Food, is a precious and rich collection of 209 addresses carefully selected for the reader looking for excellent food and wine in the Torino area; it contains plenty of suggestions for purchases and excursions, highlighting that uncontaminated sense of authenticity that is increasingly difficult to find.

www.maestridelgustotorino.com

  #maestridelgustotorino

Torino Cheese

The online guide tells the best of Torino production, selected by a team of skilled tasters, experts and technicians who have carried out nutritional analysis on cheeses.

The selection, required by the Torino Chamber of commerce, avails itself of the support of the Torino Chamber of commerce Chemical Laboratory, ONAF - Cheese Taster National Organization - and DISAFA - Department of agriculture, forest and food Sciences of Turin University.

www.torinocheese.com

Labelling on food products. EC and Domestic regulations

The guide is a practical tool to help agro food operators to manage with the complex EC and domestic regulations matter regulating food product labelling.

www.to.camcom.it/guideUE

Torino Capital of Taste

A new brand to promote the city of Torino as a destination of high level food experience, to be discovered during a stay in which, next to visits to museums and shopping, you can taste typical dishes and bouquets of fine wines and get acquainted with the trends in contemporary cuisine.

www.turismotorino.org

TOURIST ACCOMMODATION

Yes! Torino quality for travellers

The quality trademark that every two years selects the hotels, and mountain refuges in the province of Torino, based on the highest international quality standards.

www.yestorinohotel.it

  yestorino

INDICE AZIENDE

WINERY INDEX

IL CANAVESE

Associazione A.R.A. Prascorsano
Cantina della Serra
Cantina Gnavi Carlo
Cantina Massoglia
Cantina Produttori Erbaluce di Caluso
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema
Cantine Briamara
Cantine Crosio
Caretto Loris Livio Azienda agricola
Castello di Azeglio s.a.r.l.
Cieck
Ferrando s.a.s. Società agricola
Fontecuore
Fratelli Marco
Giacometto Bruno Azienda vitivinicola
Giovanetto Adriano Giulio Azienda agricola
La Campore
La Masera
Le Masche Azienda agricola
Orsolani Azienda agricola
Piatti Antonella Azienda agricola
Podere Macellio
Pozzo Azienda agricola
Rossa Marco
Santa Clelia
Tenuta Roletto
Terre del Creario

LA COLLINA TORINESE

Città di Torino Azienda agricola
Il Girapoggio
Rossotto Stefano Azienda agricola
Terra dei Santi
Vini Balbiano s.n.c.

IL PINEROLESE

Beltramo Azienda agricola
Consorzio Produttori Terre del Ramie
La Riva' Azienda agricola
L'Autin s.s.
Le Marie Azienda agricola
Scuola Malva Arnaldi
Vignaioli Piemontesi s.c.a.

LA VALSUSA

Casa Ronsil Vini
Clarea
Isiya Azienda agricola
'L Garbin Azienda agricola
Martina Azienda agricola
Occitania



Coordinamento progetto

Project coordination

- *Guido Cerrato, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi, Federico Carfagnini, Guido Lisa* - Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino
- *Salvatore Capozzolo* - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Realizzato in collaborazione con

In collaboration with

- Federazione tra Consorzi di Tutela Vini Doc Alto Piemonte
- Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino
- Fondazione Torino Wireless

Selezione enologica

Oenological selection

La selezione è stata realizzata grazie alla collaborazione dei membri della Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino

The selection has been created thanks to the collaboration of the members from the "Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino"

Tullio Cotta (Presidente), *Ezio Alini, Francesco Balbiano, Riccardo Brocardo, Elisa Ciliberti, Maurizio Forgia, Vittorio Garda, Umberto Genova, Piera Genta, Vittorino*

Novello, Leonardo Porcu, Federico Rossotto, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli, Claudio Virano, Giuseppe Zeppa.

Le sedute di assaggio si sono svolte presso la Camera di commercio di Torino

The tasting sessions took place at Torino Chamber of Commerce

Coordinamento grafico

Graphic coordination

Manuela Davanzo - Camera di commercio di Torino

Redazione, revisione e aggiornamento testi

Drafting, revision and updating of texts

Sergio Arnoldi, Manuela Davanzo, Guido Lisa - Camera di commercio di Torino

I testi del capitolo "La qualità del vino" sono a cura di
The chapter "The quality of wine" by

Laura Bersani, Franco Fracchia - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

I testi del capitolo "Il piacere del vino" e le aree viticole sono di

The chapter "The pleasure of wine" and the wine's areas by

Alessandro Felis - Associazione Sac à Poche

Le ricette dei cocktail sono proposte da

The cocktail recipes are by

Nicola Agricola, Livio Buscaglia, Tarik Lofti, Michele Marzella, Dennis Zoppi

con il coordinamento di - **coordinated by** *Davide Pinto*

Traduzioni

Translations

Versione inglese a cura di - **English version by**

Matthew Vallarino

Aggiornamenti - **Updating by**

- Dyn@mic - Blessano (UD)
- Language Point - Torino
- *Carmen Gisondi* - Camera di commercio di Torino

Fotografie

Photography

Federico Anfusio, Pietro Izzo, Vittorio Favetti, Fabrizio Boasso, Marco Campeotto, Archivio Slow Food, Archivio Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte, Archivio Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, Luca Cavallo, Vittorino Novello, Federico Bernini, Luca Nicolino
Il blogger del progetto - **The blogger of the project**
“Le Mani dei Maestri”

Tutte le cantine che hanno fornito materiale fotografico
The producers that provided photos

Cartografia computerizzata

Computer generated Maps

Sergio Gallo - CSI Piemonte

Gabriella Deandrea - CSI Piemonte

Progetto Grafico

Graphics

Animatif di Grazia Taurisano

Stampato da

Printed by

Si ringraziano

Special thanks to

- Città Metropolitana
- Strada Reale dei Vini Torinesi
- Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese
- Consorzio Tutela Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese
- Consorzio Tutela Vini DOC Pinerolese
- Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa

E anche - **And also**

Stefano Aimaretti, Fabio Biginato, Elisa Borghesani, Arianna Mascarino, Laura Masoero e Alberto Vezzetti
per il contributo in varie forme al progetto Torino DOC
for their activities for Torino DOC project.





BEVI BENE E RESPONSABILMENTE - ENJOY WINE, DRINK RESPONSIBLY

In collaborazione con



www.torinodoc.com

