



# INDICE

Introduzione.....	4	Strada Reale dei Vini Torinesi	65
<b>La selezione enologica.....</b>	<b>7</b>	I vitigni della provincia di Torino	68
La selezione enologica 2016 in sintesi.....	8	<b>Il Canavese</b>	<b>81</b>
Fondazione Torino Wireless	13	Presentazione della zona	82
<b>La qualità nel vino</b>	<b>15</b>	Le DOC del Canavese	86
I vini a Denominazione di Origine	16	Le aziende e i vini selezionati del Canavese	94
Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino	22	<b>La Collina Torinese</b>	<b>121</b>
Monitoraggio vino di qualità della Provincia di Torino	24	Presentazione della zona	122
<b>Il piacere del vino</b>	<b>27</b>	Le DOC della Collina Torinese	126
Piccoli accorgimenti per gustare al meglio il vino!	28	Le aziende e i vini selezionati della Collina Torinese	132
Conservazione	28	<b>Il Pinerolese</b>	<b>139</b>
Preparazione, servizio e degustazione	30	Presentazione della zona	140
A proposito dei bicchieri	35	La DOC Pinerolese	143
Abbinamenti e successioni	36	Le aziende e i vini selezionati del Pinerolese	147
<b>La mixologia incontra i vini torinesi</b>	<b>39</b>	<b>La Valsusa</b>	<b>157</b>
9 cocktail, 4 territori	40	Presentazione della zona	158
<b>La provincia di Torino vitivinicola</b>	<b>53</b>	La DOC Valsusa	161
I vini DOC e DOCG della provincia di Torino	54	Le aziende e i vini selezionati della Valsusa	162
Superfici e produzione vini DOC e DOCG della provincia di Torino - 2016	55	<b>Valorizzare il territorio</b>	<b>175</b>
Nota Tecnica	56	I progetti della Camera di commercio di Torino	176
I Consorzi di Tutela Vini DOC della provincia di Torino e la Federazione Alto Piemonte	60	<b>Indice aziende</b>	<b>181</b>
Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino	63		

Foreword	4	The Royal wine road of Torino	65
<b>The Oenological Selection</b>	<b>7</b>	The grape varieties from the province of Torino	68
The oenological selection	8	<b>The Canavese</b>	<b>81</b>
Fondazione Torino Wireless	13	An introduction to the area	82
<b>The quality of wine</b>	<b>15</b>	The Canavese DOC	86
Designation of Origin wines	16	Producers and selected wines of the Canavese	94
Torino Chamber Commerce Chemical Laboratory	22	<b>The Collina Torinese</b>	<b>121</b>
Monitoraggio vino di qualità della Provincia di Torino	24	An introduction to the area	122
<b>The pleasure of wine</b>	<b>27</b>	The Collina Torinese DOC	126
A few tips to bring out the best from wine!	28	Producers and selected wines of the Collina Torinese	132
Conservation	28	<b>The Pinerolese</b>	<b>139</b>
Preparation, serving and tasting	30	An introduction to the area	140
About stemware	35	The Pinerolese DOC	143
Food pairings and course orders	36	Producers and selected wines of the Pinerolese	147
<b>La mixologia incontra i vini torinesi</b>	<b>31</b>	<b>The Valsusa</b>	<b>157</b>
9 cocktail, 4 territori	43	An introduction to the area	158
<b>Wine-making in The province of Torino</b>	<b>59</b>	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 - 2016	55	<b>Valorizzare il territorio</b>	<b>175</b>
Technical note	56	I progetti della Camera di commercio di Torino	176
The Associations for the protection of DOC vines of the province of Torino and the Northern Piedmont Federation	60	<b>Producers Index</b>	<b>181</b>
The Regional Enoteca of the Wines of the Province of Torino	63		

# INDEX



Scegliere un vino DOCG o DOC della provincia di Torino è sinonimo di emozione e scoperta. L'emozione e la scoperta che si vivono gustando le parole di un racconto dove è il vino stesso a parlarci di uomini, territori, sapori, cura e attenzione.

Il racconto passa attraverso le pagine di questa guida, Torino DOC, oggi alla sua sesta edizione, nata per presentare la viticoltura torinese di qualità e per fornire, a curiosi e appassionati, un quadro enologico significativo del territorio e dei suoi produttori.

Sono 7 le Denominazioni di origine torinesi: alla DOCG Erbaluce di Caluso, infatti, si affiancano 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa – per un totale di 34 tipologie di vini. In questo vasto panorama, che raccoglie un ampio ventaglio di vitigni, antichi e rari, autoctoni e più ampiamente diffusi, spesso coltivati in aree difficili e anche ad altitudini “eroiche”, Torino DOC propone una selezione di vini presentati da 47 aziende e giudicati 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.

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, al “vino top aziendale” - che nella selezione ha ottenuto il punteggio più elevato per ciascuna impresa - e agli altri vini selezionati dalla nostra Commissione, si aggiungono tutta una serie di informazioni sulla produzione e sui servizi forniti. È un invito a conoscere questi produttori, a visitare le loro cantine, a degustarne i prodotti, ad ascoltarne le storie. Quello di TORINO DOC infatti è un racconto a più voci che, tra le novità di questa edizione, propone anche 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 valorizzato dai nostri Maestri del Gusto.

E al lettore che vuole essere aggiornato sugli eventi vitivinicoli del territorio, scoprire abbinamenti e ricette, andare in visita alle enoteche specializzate, il nuovissimo sito di Torino Doc propone anche contenuti multimediali, per un racconto davvero al passo coi tempi.

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

Scegliere un vino DOCG o DOC della provincia di Torino è sinonimo di emozione e scoperta. L'emozione e la scoperta che si vivono gustando le parole di un racconto dove è il vino stesso a parlarci di uomini, territori, sapori, cura e attenzione.

Il racconto passa attraverso le pagine di questa guida, Torino DOC, oggi alla sua sesta edizione, nata per presentare la viticoltura torinese di qualità e per fornire, a curiosi e appassionati, un quadro enologico significativo del territorio e dei suoi produttori.

Sono 7 le Denominazioni di origine torinesi: alla DOCG Erbaluce di Caluso, infatti, si affiancano 6 DOC – Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa – per un totale di 34 tipologie di vini. In questo vasto panorama, che raccoglie un ampio ventaglio di vitigni, antichi e rari, autoctoni e più ampiamente diffusi, spesso coltivati in aree difficili e anche ad altitudini "eroiche", Torino DOC propone una selezione di vini presentati da 47 aziende e giudicati 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.

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, al "vino top aziendale" - che nella selezione ha ottenuto il punteggio più elevato per ciascuna impresa - e agli altri vini selezionati dalla nostra Commissione, si aggiungono tutta una serie di informazioni sulla produzione e sui servizi forniti. È un invito a conoscere questi produttori, a visitare le loro cantine, a degustarne i prodotti, ad ascoltarne le storie. Quello di TORINO DOC infatti è un racconto a più voci che, tra le novità di questa edizione, propone anche 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 valorizzato dai nostri Maestri del Gusto.

E al lettore che vuole essere aggiornato sugli eventi vitivinicoli del territorio, scoprire abbinamenti e ricette, andare in visita alle enoteche specializzate, il nuovissimo sito di Torino Doc propone anche contenuti multimediali, per un racconto davvero al passo coi tempi.

*Vincenzo Ilotte*

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





# LA SELEZIONE ENOLOGICA - THE OENOLOGICAL SELECTION



# La selezione enologica 2016 in sintesi

## Summary of the Enological 2016 selection



**Quando:** Dal 26 al 28 Luglio 2016

**Dove:** Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino - Caluso

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

**48** aziende partecipanti

**153** vini presentati

### Ammissione in Guida:

**80/100** punteggio minimo campione di vino

**47** aziende premiate

**7** N° sedute di assaggio

**147** Vini premiati di cui 27 giudicati eccellenti con un punteggio di almeno 90/100

### Organizzatori:

Camera di commercio di Torino

Laboratorio Chimico

Camera Commercio Torino

Enoteca Regionale  
dei Vini della Provincia di Torino

**When:** 26 to 28 July 2016

**Where:** Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino - Caluso

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

**48** participating wine producers

**153** wines submitted

### Eligibility criteria:

**80/100** minimum score for each wine sample

**47** eligible producers

**7** N° sedute di assaggio

**147** Vini premiati di cui 27 giudicati eccellenti con un punteggio di almeno 90/100

### Organizers:

Torino Chamber of commerce

Chemical Laboratory of the Torino  
Chamber of Commerce

The Regional Enoteca of the Wines of the  
Province of Torino

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

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

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 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 26 al 28 luglio 2016, 14 membri della commissione di degustazione camerale si sono riuniti, coordinati dai funzionari camerale, per valutare in 7 sedute di assaggio ben 153 campioni di vino provenienti da 48 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.

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 26 al 28 luglio 2016, 14 membri della commissione di degustazione camerale si sono riuniti, coordinati dai funzionari camerale, per valutare in 7 sedute di assaggio ben 153 campioni di vino provenienti da 48 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 147 vini che hanno superato il punteggio minimo di 80/100 ed una breve presentazione delle corrispondenti 47 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 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](http://www.enotecaregionaletorino.wine)), istituzione senza fine di lucro che promuove la conoscenza e la diffusione dei vini del territorio.

All'interno della guida sono, quindi, presenti i 147 vini che hanno superato il punteggio minimo di 80/100 ed una breve presentazione delle corrispondenti 47 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 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](http://www.enotecaregionaletorino.wine)), istituzione senza fine di lucro che promuove la conoscenza e la diffusione dei vini del territorio.



## 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. Nel contesto



## TORINODOC.COM, DOVE I VINI RACCONTANO IL TERRITORIO

A partire dal 2017, 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](http://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.

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, DOVE I VINI RACCONTANO IL TERRITORIO

Starting from 2017, the "Torino DOC" guide is also available on the web: a multimedia tool of pleasant consultation for both industry and passionate. On the site [www.torinodoc.com](http://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 Turin, 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.

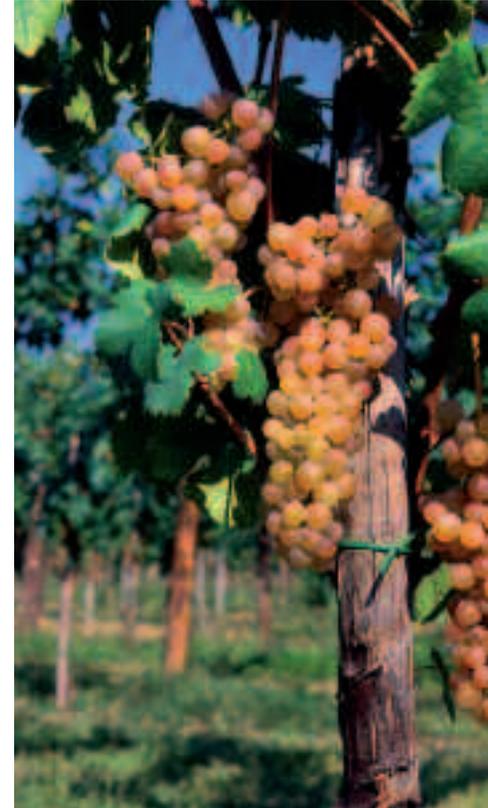
Ad esempio il vitigno Barbera a seconda della zona di produzione può dare origine al Barbera d'Asti, al Barbera d'Alba, al Collina Torinese Barbera, al Pinerolese Barbera, al Canavese Barbera, al Colline Novaresi Barbera e ad altre tipologie; in alcuni casi è previsto che questo vitigno venga utilizzato 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.

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

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



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](http://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](http://www.to.camcom.it/vini-denominazione-di-origine)



## Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

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

[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto: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 Commerce Chemical Laboratory

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

[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)

 [Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino](#)



## Torino Chamber 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.

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 abbinate 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;

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.

- 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 dell'abbinamento, ma, vista la specificità di questa piccola guida, ci si limiterà a ricordare che i prodotti di

### 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

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.

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.

*“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

## LA MIXOLOGIA INCONTRA I VINI TORINESI



# 9 COCKTAIL, 4 TERRITORI

## 9 COCKTAIL, 4 TERRITORI



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 bartenders 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.

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 bartenders 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.

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.

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 vinoun 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 mescita ingredienti anche un pò al di fuori dal classico, semplici ma di incredibile impatto.

“Cambiamento” è un drink che, pur nelle regole della mixologia, considera il vinoun 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 mescita ingredienti anche un pò al di fuori dal classico, semplici ma di incredibile impatto.

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



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.

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

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.

## ALLE SEI IN PUNTO

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

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

**Decorazione - Decoration:** Scorza di arancia



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.

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.

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 Caluso Passito Docg

3 cl teapiu'

3 cl Vermouth Rosso Anselmo

4 cl succo fresco di pompelmo rosa

2 cl sciroppo di zucchero

**Decorazione - Decoration:** Menta fresca e mela disidratata

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.

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 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).

# AMERICANO SBAGLIATO

4 cl vino 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 cannuccie 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.

In un bicchiere Old fashioned colmo di ghiaccio versare gli ingredienti, eccetto il vino.

Mescolare delicatamente ed aggiungere due cannuccie 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.

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 vent'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 Collina Torinese Barbera DOC  
5 cl Appleton Signature Blend Jamaican Rum  
2 cl liquore Doppio Carvi  
3 cl sciroppo di vermouth al pimento e chiodi di garofano  
2 cl spremuta di limone  
3 cl succo di mela

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.

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

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 vent'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.

# CEREALOHA

4 cl vino Pinerolese Doux D'Henry DOC  
5 cl Vermouth Rosso Carlo Alberto  
3 cl Triple Sec Anselmo (infuso al mango)  
3 cl Vermouth Bianco (infuso con bucce di ananas e fave di tonka)  
2 cl Falernum mix (premix tiki a base di rum lime spezie e zucchero)  
2 cl polpa ananas fresca  
18 cl ice crush

**Decorazione - Decoration:** spolverata di cannella e ciuffetto di menta



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 diluzione 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".

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 diluzione 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".

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 Pinerolese Ramie DOC  
5 cl vermouth Carlo Alberto  
2,5 cl Anselmo Bitter  
2 cl succo pompelmo rosa  
1 cl sciroppo cannella

**Decorazione - Decoration:** slide limone o arancio, acini d'uva congelati

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.

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

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.

# WILD TURIN

1,5 cl vino 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



**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.

**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.

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 Valsusa Doc  
3 cl Bitter Anselmo  
1,5 cl Vermouth Carlo Alberto White  
3 dash Angostura  
Top: Birra Poretti Le Bollicine 10 luppoli Rosè  
**Decorazione - Decoration:** un'arancia essiccata

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.

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

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.



# LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA

## WINE-MAKING IN THE PROVINCE OF TURIN



# 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  
Zone de la Vallée de Suse  
Valsusa

## Superfici e produzione vini DOC e DOCG della provincia di Torino - 2016

### DOC and DOCG wine surface area and production in the province of Torino - 2016

Denominazione Appellation	Erbaluce di Caluso DOCG	Canavese DOC	Carema DOC	Freisa di Chieri DOC	Collina Torinese DOC	Pinerolese DOC	Valsusa DOC	Totale
<b>Superficie vitata (m2)</b> Vineyard surface area (m2)	1.958.127	1.078.412	152.597	765.437	157.391	290.974	81.303	4.484.241
<b>Produzione effettiva in uva (kg)</b> Wine grape production (kg)	1.392.394	732.488	74.648	507.516	97.550	203.457	40.049	3.048.102
<b>Produzione effettiva in vino (l)</b> Wine production (l)	949.406	512.750	52.253	355.261	68.286	142.423	28.034	2.108.413
<b>Bottiglie equivalenti (750 ml)</b> Equivalent in bottles (750 ml)	1.265.875	683.667	69.671	473.681	91.048	189.897	37.379	2.811.217



### 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 DELLA PROVINCIA DI TORINO E LA FEDERAZIONE ALTO PIEMONTE



Le sette denominazioni 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 vinificano le uve di 116 viticoltori presenti su un esteso territorio costituito da 28 comuni.

The seven DOCs 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 cooperative wine cellar, which process the grapes of

# THE ASSOCIATIONS FOR THE PROTECTION OF DOC VINES OF THE PROVINCE OF TORINO AND THE NORTHERN PIEDMONT FEDERATION

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.

The Association for the Protection and Promotion of Valsusa DOC 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 Federation) was created in 2000 to highlight the territorial unity of the province of Torino and to

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 riconosciuta nel 1997. Attualmente, le 9 aziende 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 aziende 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.

Da rilevare, in particolare, il coinvolgimento come supporto operativo alla Camera di commercio di Torino nella gestione dei piani delle verifiche e dei controlli per le Doc a partire dall'anno in corso.

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. In particular we must underline its involvement as operational support to the Torino Chamber of commerce in the management of plans to verify and monitor the DOC designations starting from the current year.



# 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](mailto:info@enotecaregionaletorino.wine)  
[www.enotecaregionaletorino.wine](http://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.

FOTO DAL SITO INDICATO

# STRADA REALE DEI VINI TORINESI

## 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](mailto:comunicazione@stradarealevinitorinesi.it)

[www.stradarealevinitorinesi.it](http://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](http://www.stradarealevinitorinesi.it)

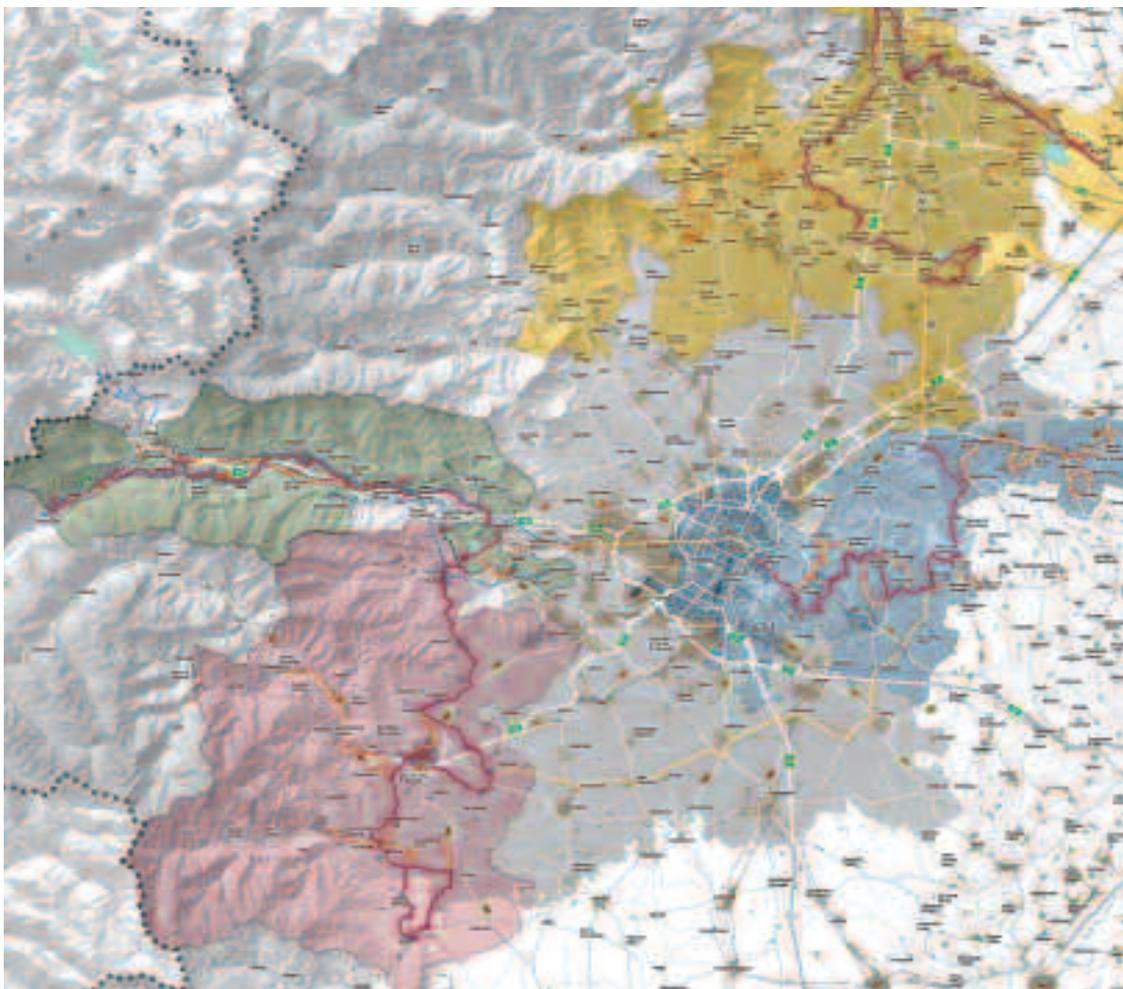
and vineyards, linking the natural, cultural and architectural attractions of the first kingdom of Italy.

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](http://www.stradarealevinitorinesi.it)



- CUNESE
- 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 storicoculturale.

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.

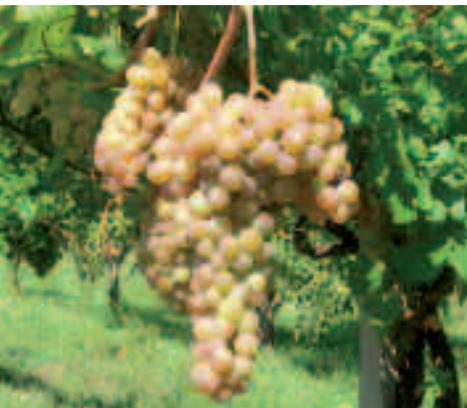
In the province of Torino it produces a number of DOC wines, including Carema DOC from the town by the same name. In these areas, in the northernmost part of the Canavese hills, vine-growing is truly heroic, and creates a unique landscape because of the characteristic system adopted, with the vines planted 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 dai vignaioli per garantire la migliore esposizione al sole. L'output non è mai costante e solo i migliori grappoli vengono raccolti per la produzione del Carema, producendo un vino che matura splendidamente.

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 allegagione. 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 content 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 content 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 medioelevato 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

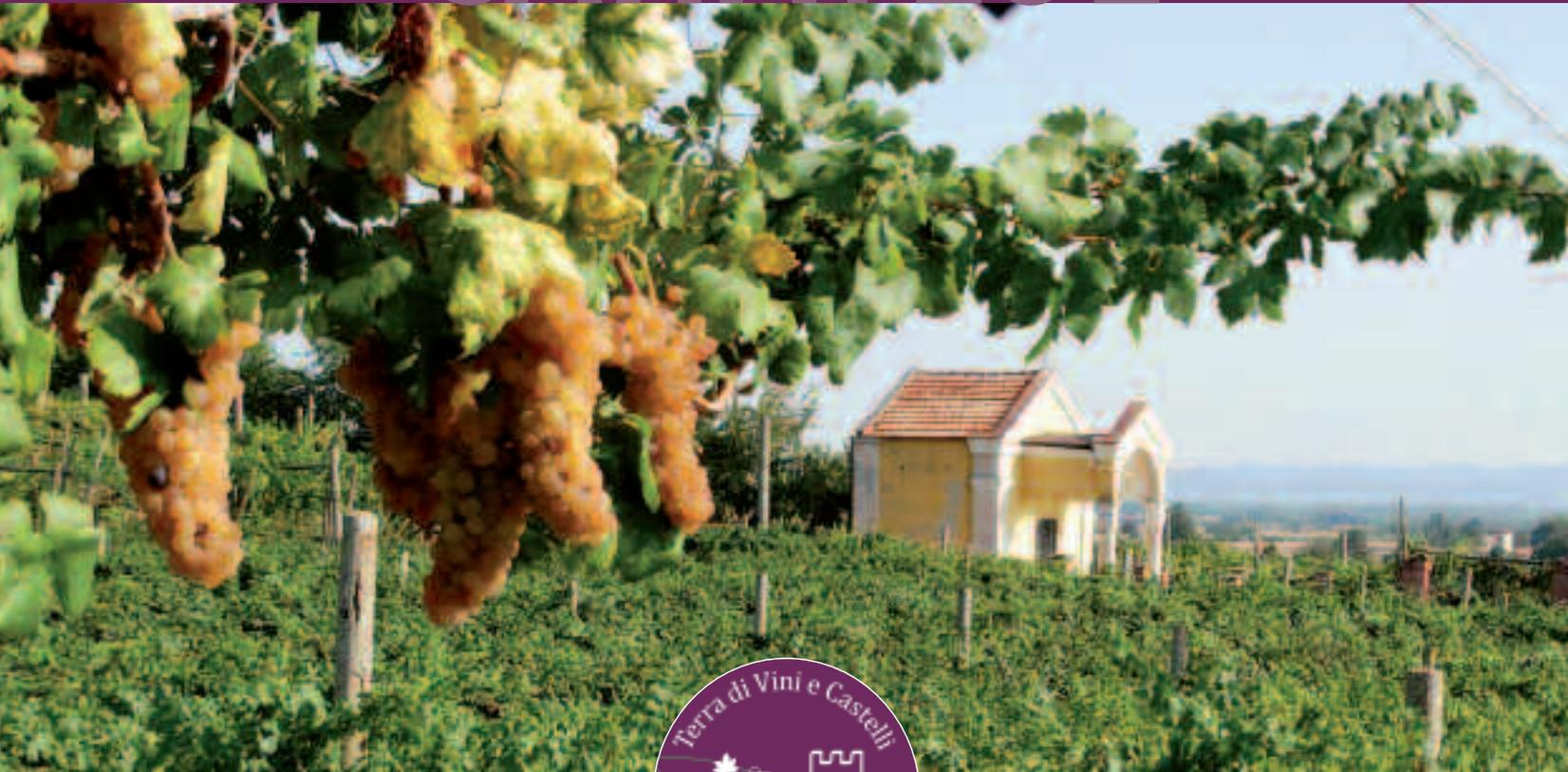
Il Doux d'Henry coltivato nel Pinerolese è conosciuto in zona da secoli tanto che il Conte di Rovasenda lo indicò come vitigno indigeno in particolare dei comuni di Pinerolo, Bibiana, Perosa Argentina e Torre Pellice. Oggi gli impianti più importanti sono concentrati nel comune di San Secondo di Pinerolo 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 florale 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

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





cui area di produzione include anche alcuni comuni 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 estrarre 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 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.

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.



# 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.

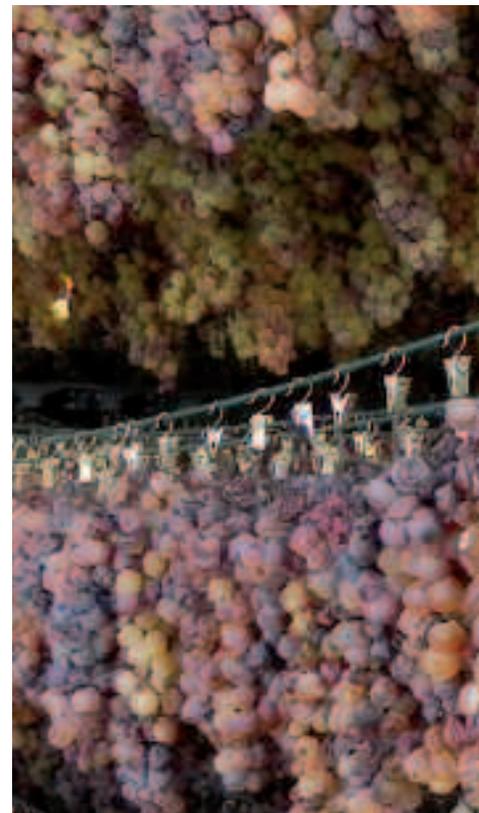
Perfume: intense, unique.

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, raccomandati o autorizzati per la provincia di Torino (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 provincia di Torino (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 the province of Torino (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 the province of Torino (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. 28 maggio 2010 (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. 28 maggio 2010 (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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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. 28 maggio 2010 (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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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. 28 maggio 2010 (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**

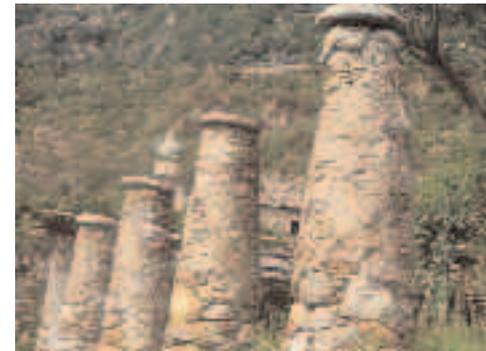
Vitigno: Erbaluce (100%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: giallo paglierino scarico.  
Odore: caratteristico, fruttato, intenso, gradevole.  
Sapore: fresco, fruttato, caratteristico; da brut a extradry.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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. 28 maggio 2010 (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. 28 maggio 2010 (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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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, updated by Min. Decree of May 28, 2010 (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  
BIANCO RENATO PODERE "MACELLIO"  
CANTINA DELLA SERRA  
CANTINA GNAVI CARLO  
CANTINA MASSOGLIA  
CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO  
CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA  
CANTINE BRIAMARA  
CANTINE CROSIO  
CARETTO LORIS LIVIO AZIENDA AGRICOLA  
CASTELLO DI AZEGLIO S.A.R.L.  
CIECK  
FERRANDO  
FONTECUORE  
GIACOMETTO BRUNO AZIENDA VITIVINICOLA  
GIOVANETTO ADRIANO GIULIO  
ILARIA SALVETTI AZIENDA AGRICOLA  
LA CAMPORE  
LA MASERA AZIENDA VITIVINICOLA  
LE MASCHE AZIENDA AGRICOLA  
ORSOLANI  
PIATTI ANTONELLA AZIENDA AGRICOLA  
POZZO ELISA AZIENDA AGRICOLA  
SANTA CLELIA AZIENDA AGRICOLA  
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

Fascia di prezzo Average price

€ sino a 6 €

€€ da 6 a 12 €

€€€ oltre 12 €

Affiliato Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino  
Member of the Regional Wine Cellars of the Province of Turin



Affiliato Strada reale dei Vini Torinesi  
Member of the Royal Wine Road of the Province of Turin



Vino Biologico Organic wine

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

In 2008, ten "friendly competitors", now numbering 26, came together to promote an area that is witness to a now distant past. A decidedly singular route was taken towards the recovery of an abandoned vineyard to bring it back to its old splendour, centred around the Nebbiolo and the Canavese DOC. A few square metres of land with good exposure in the Gere area of the Prascorsano municipality are in good hands and are showing that dreams, when persistently supported by passion and hard work, can come true. Production of 350 bottles at the first 2013 harvest, 500 in 2015, and in 2016 a grape harvest that promises to yield 900-1000 bottles. This shows that farming, environment and the land can still provide work for young people and the future. Wine production currently takes place in the Loris Livio Caretto cellar in 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 sopportati da passione e lavoro si possono realizzare. 350 bottiglie alla prima vendemmia nel 2013, 500 nel 2015 e per il 2016 una quantità d'uva raccolta che promette 900/1000 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 2013



Fascia di prezzo - average price: € €  
Grado alcolico - alcohol grade: 11,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: nebbiolo

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 330  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%

### ASSOCIAZIONE ARA PRASCORSANO

Piazza Enrietto Giacomo, 1 - PRASCORSANO (TO)  
Telefono: 0124.698141  
ara.prascorsano@gmail.com





VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito Riserva DOC "Macellio" 2001



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

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Macellio" 2015  
 Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Macellio" 2013



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.



BIANCO RENATO PODERE MACCELLIO  
 Via Roma, 18 - Caluso (TO)  
 Tel.+39 011 98 33 511  
[www.erbaluce-bianco.it](http://www.erbaluce-bianco.it)  
[info@erbaluce-bianco.it](mailto:info@erbaluce-bianco.it)

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 18.000  
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes:100%



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Sessanta numerato" 2013  
Erbaluce di Caluso DOCG 2015  
Erbaluce di Caluso DOCG "Sessanta" 2014  
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2011  
Passito di Caluso DOC 2007

Passito di Caluso Riserva DOC 2006  
Canavese DOC Barbera 2015  
Canavese DOC Nebbiolo 2015

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.

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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Ramblè" 2015



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 13% Vol.  
Vitigno/vine: erbaluce

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 450.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**CANTINA DELLA SERRA**  
Via Strada Nuova, 12 - 10010 Piverone (To)  
Tel. +39 0125 72 166  
info@cantinadellaserra.it  
www.cantinadellaserra.it





## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "San Giovanni" 2015  
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Turbante"  
2012

### VINO "TOP" - TOP WINE Caluso Passito DOC "Revej" 2005



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.

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.

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



**CANTINA GNAVI CARLO**  
Via Cesare Battisti, 8 - Caluso (TO) Italia  
Tel. +39 348 22 31 844  
+39 340 73 16 422  
[www.cantinagnavi.it](http://www.cantinagnavi.it)  
[info@cantinagnavi.it](mailto:info@cantinagnavi.it)

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



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Passito di Caluso DOC 2009

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 Cuceglia, 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.

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 Cuceglia, precisamente passando dalla zona di San Grato ove si estendono i vigneti di Barbera, 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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG 2014



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 85%



**CANTINA MASSOGLIA**  
Fraz. San Grato Via Fontanasse, 1 - 10011 Agliè  
Tel. +39 0124 33704  
cell. +39 347 0636199  
vinimassoglia@libero.it





## VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG  
"Fiordighiaccio" 2015



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

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Classico" 2015  
Canavese Rosso DOC 2015  
Caluso Passito DOC 2008  
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Goccia d'Oro" 2013



Radicata sul territorio e nella storia locale, la cooperativa associa circa l'80% dei produttori di Caluso. La cantina era il laboratorio didattico dagli 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.

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.



### CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

Piazza Mazzini, 4 - Caluso (TO)  
Tel. +39 011-9831447  
info@produttoriherbaluce.it  
www.produttoriherbaluce.it

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



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Carema DOC Riserva 2012  
Canavese DOC Nebbiolo "Parè" 2014

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.

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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Carema DOC Classico 2013



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 50.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



#### CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

Via Nazionale 32 - Carema (TO)

Tel. +39 0125 811160

cantinaproduttori@caremadoc.it

www.caremadoc.it





## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG Biancamano 2015  
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Berenice" 2012  
Caluso Passito DOC Pescarolo 2005

### VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito Riserva DOC 2002



Nata dalla cantina Le Baccanti, questa giovane realtà è in continua evoluzione grazie alla dinamicità dei titolari Elisa e Massimiliano che 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 Cuceglio e i 2 ha di partenza sono oggi 8 e dovrebbero raddoppiare nel prossimo futuro per fare fronte ai numerosi ordini che provengono, anche dall'estero. All'uva Erbaluce si affiancano i vitigni a bacca nera Barbera, Freisa e Bonarda. Nei 30 vecchi tonneau dove riposava il passito, sono quasi pronti due novità per i prossimi mesi, un Erbaluce di Caluso e un Canavese Barbera che beneficeranno di 8 mesi trascorsi nel legno.

Created from the Le Baccanti winery, this young business is constantly evolving due to the dynamic owners, Elisa and Massimiliano, who combined the experience honed over the years in their families. It has been focused on grape growing and wine production since the early 1900s. A taste for a challenge and the urge to compete led them to move the business to Cuceglio. The 2 original hectares are now 8 and should double in the near future in order to fill the many orders coming in, including from other countries. The Erbaluce grapes are side by side with Barbera, Freisa and Bonarda black grapes. In the 30 old casks where the passito wine was kept, two new items for the coming months are almost ready: an Erbaluce di Caluso and a Canavese Barbera that will benefit from 8 months in wood.

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



#### CANTINE BRIAMARA

Via Montalenghe 9 - Cuceglio (TO)  
Tel. +39 0124 32034  
Cel. +39 338 922 52 22  
[www.cantinebriamara.it](http://www.cantinebriamara.it)  
[infocantinebriamara@mypec.eu](mailto:infocantinebriamara@mypec.eu)

N. bottiglie complessive - Number of bottles:100.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes:100%



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Primavigna" 2015

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Incanto" 2012

Canavese Barbera DOC "Goccianera" 2013

Canavese Nebbiolo DOC "Gemini" 2013

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.

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, dal 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.



CANTINE CROSIO

### VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOC "Eva D'Or" 2007



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 35.000



CANTINE CROSIO

Via Roma 75 - Candia Canavese (TO)

Cell. +39 339.8636004

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)

[info@cantinecrosio.it](mailto:info@cantinecrosio.it)



NEW

CANTINE CROSIO

## VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Rosso DOC 2013



Fascia di prezzo - average price : €  
Grado alcolico - alcohol grade: 12% Vol.  
Vitigno - Grape variety: erbaluce

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2015

Caluso Passito DOCG 2010



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.

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.



**CARETTO LORIS LIVIO AZIENDA AGRICOLA**  
Cascina Caretto - San Giorgio Canavese  
Tel. +39 0124 32479  
Cel. +39 328 0999745  
[www.vinidelcanavese.it](http://www.vinidelcanavese.it)  
[info@vinidelcanavese.it](mailto:info@vinidelcanavese.it)

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 20.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



The wine production company at the Azeglio 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'Azeglio, 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 Erbaluce 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.

L'azienda vitivinicola del Castello di Azeglio 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'Azeglio, 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 its environmental impact with the implementation of techniques of cultivation that require a reduced use of doses of pesticides and fertilizers; the permanent cover of the vineyard guarantees a constant supply of organic material to the hilly soils, with minimal tillage in the first phases of the system to contain the weeds.



## VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG 2015



Fascia di prezzo - average price : €€€  
 Grado alcolico - alcohol grade: 13,34% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: erbaluce

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 9.800  
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 85%



**CASTELLO DI AZEGLIO S.A.R.L.**  
 Via XX Settembre, 14 - Azeglio TO  
 Cel. +39 347 8845772  
[www.castellodiazeglio.it](http://www.castellodiazeglio.it)  
[info@castellodiazeglio.it](mailto:info@castellodiazeglio.it)





## VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG  
San Giorgio 2013



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

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Erbaluce" 2015

Erbaluce di Caluso DOCG "Misobolo" 2015

Erbaluce di Caluso Passito DOC "Alladium" 2008

Erbaluce di Caluso DOCG "T" 2013

Canavese Nebbiolo DOC "Nebbiolo" 2013

Canavese Rosso DOC "Cieck Neretto" 2013



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 ha sono quelli autoctoni: l'Erbaluce, il Barbera, il Nebbiolo ed il Neretto di San Giorgio.

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 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.



**CIECK**

Cascina Castagnola 2 - San Giorgio Canavese (TO)

Tel. +39 0124.330522

info@cieck.it

www.cieck.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 80.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Cariola" 2015

Caluso Passito 2009

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.

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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Carema DOC 2012



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

**FERRANDO**

Via Torino, 599A - Ivrea (TO)

Tel. +39 0125 633550

info@ferrandovini.it

www.ferrandovini.it



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

FERRANDO



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Fontecuoare" 2014

Caluso Passito DOC "Fontecuoare" 2005

### VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC "Fontecuoare" 2012



Dal 2008 con il marito Stefano Desideri, 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. Fontecuoare, 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 accorpata, a conduzione biologica.

Since 2008 with her husband Stefano Desideri, 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 Fontecuoare 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.

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



#### Fontecuoare

Strada Misobolo, 11 - San Giorgio Canavese (TO)

Tel. +39 012432364.

tenuta@fontecuoare.it

www.fontecuoare.it

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



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Passito di Caluso DOC 2007

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 particolare.

Dal 2016 l'azienda è in fase di conversione al biologico.

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.

Dal 2016 l'azienda è in fase di conversione al biologico.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG 2015



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 30.000

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



#### GIACOMETTO BRUNO AZIENDA VITIVINICOLA

Via A. Diaz, 69 - Caluso (TO)

Tel. +39 011 983 28 98

Cell. +39 348 652 24 27

info@giacometto.com

www.giacometto.com





## VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC 2012



Fascia di prezzo - average price : €€  
Grado alcolico - alcohol grade: 13,03% Vol.  
Vitigno - Grape variety: nebbiolo

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Rosso DOC "Sogno San Piole" 2015



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 visita guidata ai terrazzamenti coltivati a vigna e olivi, un'ulteriore nicchia nella già piccola realtà canavesana.

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: 5.000



### GIOVANETTO ADRIANO GIULIO

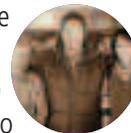
Frazione Montestrutto 44 - Settimo Vittone (TO)  
Tel. +39 3473138300  
info@giovaettovini.it  
www.giovanettovini.it

For three generations, according to Canavese customs, the Salvetti family produced Erbaluce di Caluso passito wine for their own consumption. In 2005, Carlo Maria used his ancestral know-how to transform his passion into a real company, which his daughter Ilaria joined, giving rise to the farm business. The remodelling of the old vineyards continued, new land was bought and the plantings were converted to a kind of cultivation new to the area but considered more suitable: the counter-espalier along with the Guyot system. They continued with attention to sustainable agriculture to protect the land, the countryside and the environment. The areas managed with organic and biodynamic techniques are now certified by the ICEA agency. Since 2014, in addition to the Passito, they also produce Spumante Metodo Classico.

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



Da tre generazioni, come da consuetudine canavesana, la famiglia Salvetti produceva l'Erbaluce di Caluso passito per il proprio consumo. Nel 2005, Carlo Maria traduce questo sapiente patrimonio trasformando la passione e vera e propria attività cui è subentrata la figlia Ilaria, dando luogo alla nascita dell'azienda agricola. Continua così la ristrutturazione dei vecchi vigneti, l'acquisto di nuovi terreni e la riconversione degli impianti a una forma di allevamento innovativa per la zona, ritenuta più adeguata: la contro spalliera con il sistema Guyot. Prosegue l'attenzione alla sostenibilità dell'agricoltura, per la salvaguardia del territorio, del paesaggio e dell'ambiente. I terreni condotti con tecniche biologiche e biodinamiche sono ora certificati dall'ente ICEA. Dal 2014, oltre al Passito, si produce anche lo Spumante Metodo Classico.



**ILARIA SALVETTI AZIENDA AGRICOLA**  
Via G. Marconi 7 Caluso (TO)  
Tel. +39 331 3056119  
passito@cantinailariasalvetti.it  
www.cantinailariasalvetti.it



**VINO "TOP" - TOP WINE**  
Caluso Passito DOCG "Talin" 2012



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



## VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2013



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

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2015  
Canavese Rosso biologico DOC 2015  
Caluso Passito DOCG "Frale" 2011



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, seguito all'acquisto nel 1974 dai conti Valperga di circa 38 ha 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 ha 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.

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 begin 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.



### LA CAMPORE

Via Cascina Campore, 1 - Masino di Caravino (TO)  
Tel. +39 0125 778484  
[www.lacampore.com](http://www.lacampore.com)

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



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Macaria" 2014  
Erbaluce di Caluso Spumante DOCG "Masile" 2012  
Canavese Rosato Spumante DOC "Bolle" 2011  
Canavese Nebbiolo DOC 2013

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. "Masera" 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.

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. "Masera" è l'appellativo locale per indicare i muri di pietra che demarcano i campi, esattamente come quello che sostiene in 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.



la masera

### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso DOCG "Anima" 2015



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 20.000

#### LA MASERA AZIENDA VITIVINICOLA

Strada San Pietro, 10 - 10010 Settimo Rottaro (TO)  
Cell: +39 3318016881  
Tel: +39 0113164161  
www.lamasera.it  
info@lamasera.it





**VINO "TOP" - TOP WINE**

Canavese Rosso DOC "Gaiarda" 2014



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

**ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES**

Canavese Rosso DOC "Margarota" 2015



Nel cuore dell'Alto Canavese, il giovane Lorenzo Simone, mosso da grande entusiasmo ha 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 4 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, accusate di stregoneria dalla Santa Inquisizione - e aggiunge un alone di fascino e mistero, da non trascurare in un'ottica di turismo enogastronomico che ha nel bed & breakfast appena aperto, *Ca dla Masca*, un prezioso tassello.

In the heart of the Upper Canavese, the young Lorenzo Simone, 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 4 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 accused of witchcraft during the Holy Inquisition - and adds an aura of fascination and mystery, not to be forgotten in view of the wine and food tourism in the newly opened bed & breakfast, *Ca dla Masca*, a valuable item.



**LE MASCHE AZIENDA AGRICOLA**  
 Via Rivara, 15 - 10070 Levone (TO)  
 Tel. +39 349 007 9819  
[www.lemasche.it](http://www.lemasche.it)  
[info@lemasche.it](mailto:info@lemasche.it)

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 7.000  
 Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 100%



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso Docg "La Rustia" 2015  
Caluso passito Doc "Sulè" 2009  
Erbaluce di caluso DOCG "Vintage" 2013

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 Erbaluce grape variety, which remains the favourite son here.

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; raccoglie 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 Erbaluce che rimane il figlio prediletto di casa.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante Docg "Cuvée  
Tradizione" 2011



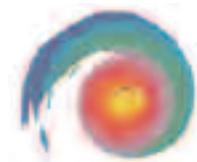
Fascia di prezzo - average price : €€€  
Grado alcolico - alcohol grade: 13% Vol.  
Vitigno - Grape variety: erbaluce

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 120.000  
Produzione da uve proprie - Production from own grapes: 80%



ORSOLANI  
Via Michele Chiesa, 12 - San Giorgio Canavese (TO)  
Tel. +39 0124 32386  
info@orsolani.it  
www.orsolani.it





## VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG  
"Taramot" 2014



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

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Falavospa" 2015  
Canavese Rosso DOC "Gnepoc" 2012  
Canavese Rosso DOC "Gnepoc" 2013



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.

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.

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)  
Tel. +39 339 3651115 - +39 338 4370371  
piatti2002@alice.it



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Rein" 2015

Canavese Rosso DOC "Masèra" 2015

Erbaluce di Caluso Spumante classico DOCG "Rein" 2013

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.



AZIENDA AGRICOLA  
**POZZO**  
VIVERONE

### VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito Riserva DOC "L'Arbat" 2007



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

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000

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



**POZZO ELISA AZIENDA AGRICOLA**

Via Marchesi da Gattinara, 22 - Viverone

Tel. +39 0161 98433

[www.agricolapozzo.it](http://www.agricolapozzo.it)

[elisa.pozzo@tin.it](mailto:elisa.pozzo@tin.it)





## VINO "TOP" - TOP WINE

Caluso Passito DOC "Dus" 2006



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

ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG "Ypa" 2015

Canavese Rosso DOC "Palere" 2013



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.

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.

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. + 39.011.9835187  
[www.santaclelia.it](http://www.santaclelia.it)  
[info@santaclelia.it](mailto:info@santaclelia.it)



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Erbaluce di Caluso DOCG 2015

Erbaluce di Caluso DOCG "Mulinè" 2013

Caluso Passito DOC 2003

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.

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 ha 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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG 2010



Fascia di prezzo - average price : €€€  
Grado alcolico - alcohol grade: 12% Vol.  
Vitigno - Grape variety: erbaluce

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 160.000

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



#### TENUTA ROLETT

Via Porta Pia 69/71 - 10090 Cuceglio (TO)

Tel. +39 0124 492293

[www.tenutaroletto.it](http://www.tenutaroletto.it)

[info@tenutaroletto.it](mailto:info@tenutaroletto.it)



NEW

TENUTA ROLETT



## VINO "TOP" - TOP WINE

Canavese Nebbiolo DOC "Sagrin" 2012



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



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.



### TERRE DEL CREARIO

Località Granget, 1 - 10087 Valperga (TO)  
 Tel. +39 335 62 96 280  
 +39 335.710 42 17  
[www.terredelcreario.it](http://www.terredelcreario.it)  
[info@terredelcreario.it](mailto:info@terredelcreario.it)

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Canavese Nebbiolo DOC "Sagrin" 2013

Canavese Rosso DOC "Parbleu" 2013

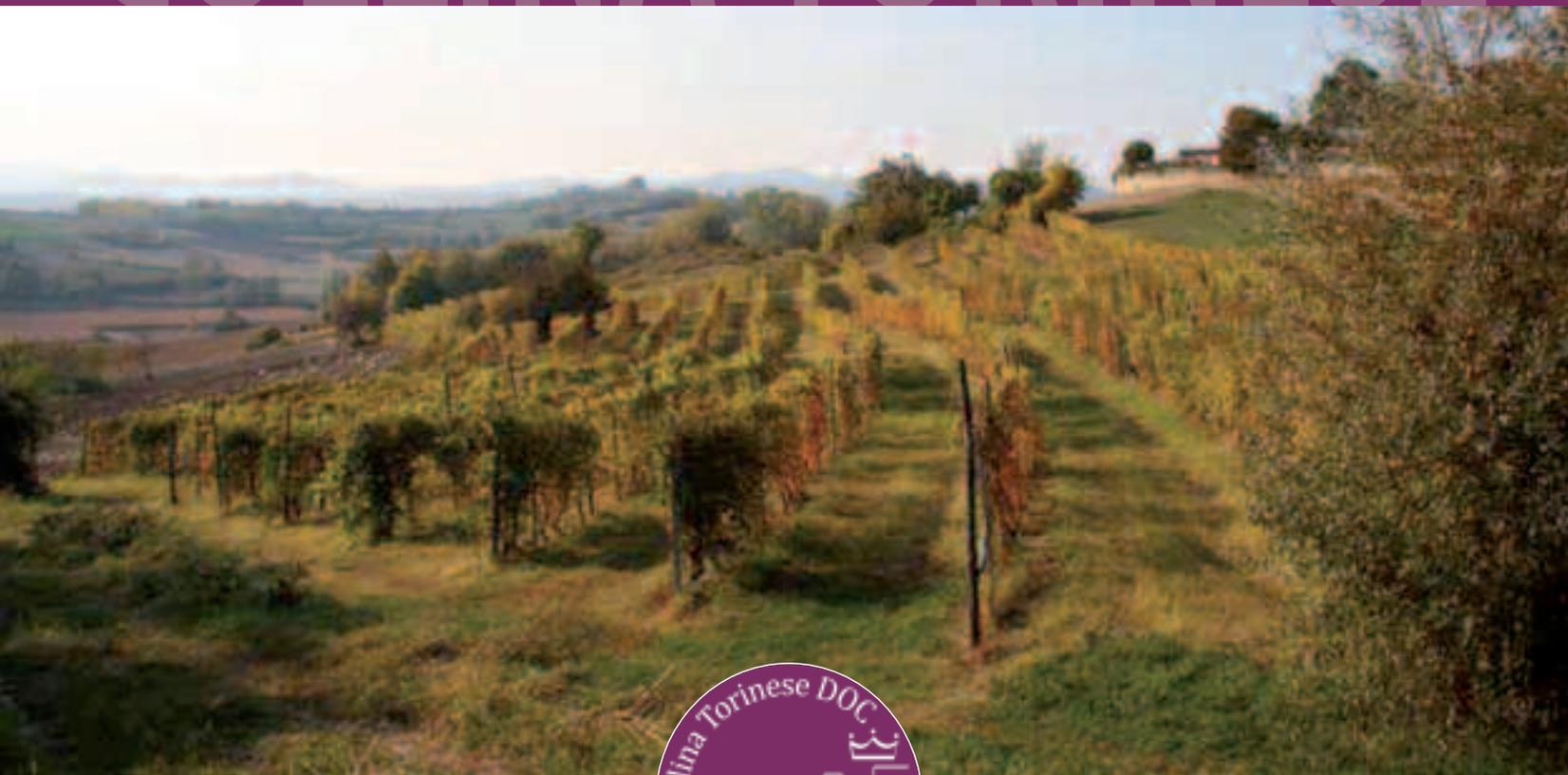
This company was reborn in 2000 from a desire to restore the wine production tradition handed down by the owners' ancestors, in the heart of the Special Nature Reserve of the Sacred Mountain of Belmonte. Abandoned during the 1970s due to a lack of human and financial opportunities, the business recovered 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.

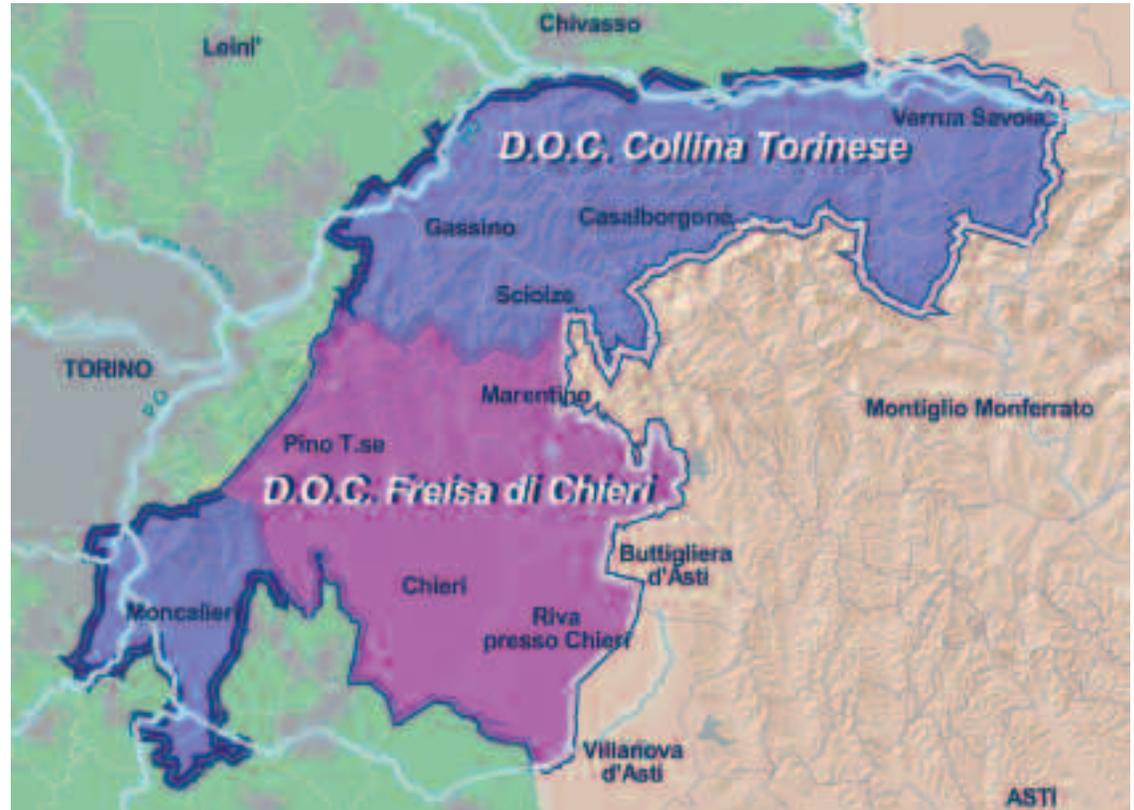
N. bottiglie complessive - Number of bottles: 10.000



# 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 varietals 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.

### **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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

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

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

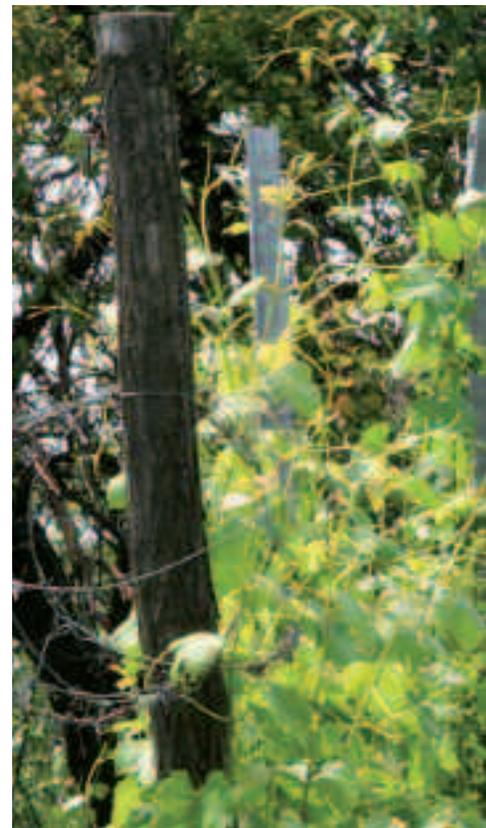
Colore: rosso rubino poco intenso.

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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, recommended and/or authorised for the province of Torino (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, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (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



COLLINA TORINESE

BALBIANO AZIENDA VITIVINICOLA  
 CITTÀ DI TORINO AZIENDA AGRICOLA  
 IL GIRAPOGGIO  
 ROSSOTTO STEFANO AZIENDA VITIVINICOLA  
 RUBATTO GUIDO AZIENDA AGRICOLA  
 TERRE DEI SANTI SOC. COOP. AGRICOLA



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 6 €

€€ da 6 a 12 €

€€€ oltre 12 €

Affiliato Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino  
 Member of the Regional Wine Cellars of the Province of Turin



Affiliato Strada reale dei Vini Torinesi  
 Member of the Royal Wine Road of the Province of Turin



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina torinese Cari DOC 2015    Freisa di Chieri superiore DOC -Barbarossa 2012  
Freisa di Chieri DOC 2015    Freisa di Chieri superiore DOC -Vigna Villa della Regina 2013  
Freisa di Chieri 2015 - Surpreisa  
Collina torinese bonarda DOC 2015

Near the centre of the small town of Collina Torinese, 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 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. This 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, dal 1941 vive all'ora 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. 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. 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".



### VINO "TOP"- TOP WINE

Collina Torinese Barbera Doc 2015



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 13% Vol.  
Vitigno - Grape variety: barbera

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



**Balbiano Melchiorre Azienda Vitivinicola snc**  
Corso Vittorio Emanuele, 1 - 10020 Andezeno (TO)  
Tel. +39 011 9434044  
info@balbiano.com  
www.balbiano.com



## VINO "TOP" - TOP WINE

Freisa di Chieri Superiore DOC  
"La Borbogliosa" 2014



Fascia di prezzo/average price: € €  
Grado alcolico/alcohol content: 14% Vol.  
Vitigno - Grape variety: freisa

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Bonarda DOC "Villa Moglia"  
2014



Una moderna cantina sperimentale nata dalla collaborazione continua tra la Città di Torino, la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino (DISAFA) e la partecipazione dell'Istituto per Agrotecnici Bonafous. Formazione, ricerca e produzione, tre parole per sintetizzare l'attività che punta principalmente sulla valorizzazione del vigneto storico, in particolare per approfondire le conoscenze e le attitudini alla vinificazione delle varietà della Collina Torinese (Freisa, Bonarda e Cari) e a individuare le tecniche agronomiche più idonee alla loro coltivazione. Nel 2000 grazie ad una collaborazione con la Provincia di Torino è stata realizzata una collezione ampelografica di vitigni minori e rari per la conservazione della biodiversità genetica. Di recente, l'investimento nella struttura della Vignaioli Piemontesi per realizzare microvinificazioni sperimentali.

This modern experimental wine cellar is the product of a continued collaboration between the City of Turin, the School of Agriculture of the University of Turin (DISAFA) and the Bonafous Institute for Agro-Technology. Training, research and production are the three words that sum up the business, which primarily seeks to develop the historic vineyard, in particular, to enhance its knowledge and skills in wine production using the Collina Torinese varieties (Freisa, Bonarda and Cari) and to identify the agronomy techniques most suitable for their cultivation. In 2000, through collaboration with the Province of Turin, an ampelography collection was created with lesser and rare grape varieties in order to preserve genetic biodiversity. Recently, the Piedmont Vintners invested in the facility to make experimental micro-wines.

N. bottiglie complessive - Number of bottles:000000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:00%



**CITTÀ DI TORINO AZIENDA AGRICOLA**  
Strada Pecetto, 34 - Chieri (TO)  
Tel. +39 011 19527600  
cantina@cantinasperimentale.it  
www.cantinasperimentale.it

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Barbera DOC 2014

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.

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 ha - 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 q/ha.



## Il Girapoggio

### VINO "TOP" - TOP WINE

Collina Torinese Barbera DOC 2013

N. bottiglie complessive - Number of bottles: **4.500**  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



#### IL GIRAPOGGIO

Località Monte, 39 - Verrua Savoia (TO)  
Cell. +39 339 2262098 - +39 347 3069368  
ilgirapoggio@gmail.com  
www.ilgirapoggio.it



Fascia di prezzo/average price: €  
Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: barbera

## VINO "TOP" - TOP WINE

Collina Torinese Malvasia DOC 2015



Fascia di prezzo/average price: €€  
 Grado alcolico/alcohol content: 5,5% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: malvasia di schierano  
 malvasia nera lunga

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Freisa di Chieri secco DOC 2015  
 Freisa di Chieri secco superiore DOC "Sun Si" 2013  
 Collina Torinese Bonarda secco vivace DOC 2015  
 Collina Torinese Bonarda secco fermo DOC 2014  
 Collina Torinese Barbera DOC 2015



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.

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.



**STEFANO ROSSOTTO AZIENDA VITIVINICOLA**

Via Colla, 17 - Cinzano (TO)  
 Tel. + 39 011 9608230  
 info@vinirossotto.it  
 www.vinirossotto.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 35.000  
 Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 70%



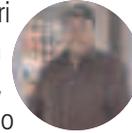
## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Collina Torinese Barbera DOC 2015

Freisa di Chieri secco DOC 2015

Located in the hills that overlook Chieri near Baldissero Torinese, this small, family-operated facility was founded in the 1930s by Leonildo Rubatto and then run by Guido (from whom it gets its name), and is managed by Enrico today. The great sun exposure the plots have, the care the grapevines receive and the soil characteristics are the factors that help a wine producer reach its quality potential with wine. Regarding soil science, the hills surrounding the farmhouse are, in fact, rich in oxides that give the wines a pretty reddish colouration and their important body, imparting the typical characteristics of the Freisa di Chieri. Supported by modern technology, the traditional wine-making is a factor that can make the most of the best features of the land.

Ubicata sulle colline che sovrastano Chieri in direzione di Baldissero Torinese, questa piccola struttura a conduzione familiare, fondata negli anni Trenta da Leonildo Rubatto e condotta successivamente da Guido (da cui prende il nome), è oggi gestita da Enrico. L'ottima esposizione degli appezzamenti, la cura dei vigneti e le caratteristiche del suolo sono fattori che predispongono il raggiungimento di un elevato potenziale qualitativo per la vinificazione. Con riguardo alla pedologia, le colline circostanti la cascina sono infatti ricche di ossidi che conferiscono ai vini una bella colorazione rossastra e un'importante struttura, conferendo tipicità al Freisa di Chieri. Supportata da moderne tecnologie, la vinificazione tradizionale costituisce un fattore in grado di esaltare le migliori caratteristiche del territorio.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Freisa di Chieri Secco DOC 2015



Fascia di prezzo/average price: €  
Grado alcolico/alcohol content: 14% Vol.  
Vitigno - Grape variety: freisa

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 5.000

**RUBATTO GUIDO DI RUBATTO ENRICO AZIENDA AGRICOLA**

Strada Baldissero, 150 - Chieri (TO)

Tel. +39 011 9412018

enruba@libero.it





## VINO "TOP" - TOP WINE

Collina Torinese Cari DOC 2015



Fascia di prezzo/average price: €  
Grado alcolico/alcohol content: 6% Vol.  
Vitigno - Grape variety: cari

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Freisa di Chieri frizzante DOC 2015  
Freisa di Chieri spumante dolce DOC 2014  
Freisa di Chieri DOC "La Torrigiana" 2012



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). I vini presenti in guida sono prodotti da uve provenienti dal territorio della provincia di Torino.

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.

This 250-member cooperative grows about 300 hectares of grapevines. It was founded in 1998 with the combination of two historic wine cellars from Astigiano. The attention the members pay to cultivation and the careful selection of individual batches of grapes from its 2,500 vineyards are the foundation for the many types of wine available (more than 40 in bottles, 12 in bags, 14 in bulk) produced with traditional wine-making techniques (fine wines) or innovations (new and sparkling wines). The wines in the guide are made from grapes sourced in the Province of Turin.

As a guarantee to their customers, the Terre dei Santi Winery exclusively uses the fruit of its members' vineyards in its wine production. Direct sales to the end consumer is the favoured business channel.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 350.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



### TERRE DEI SANTI SOC. COOP. AGRICOLA

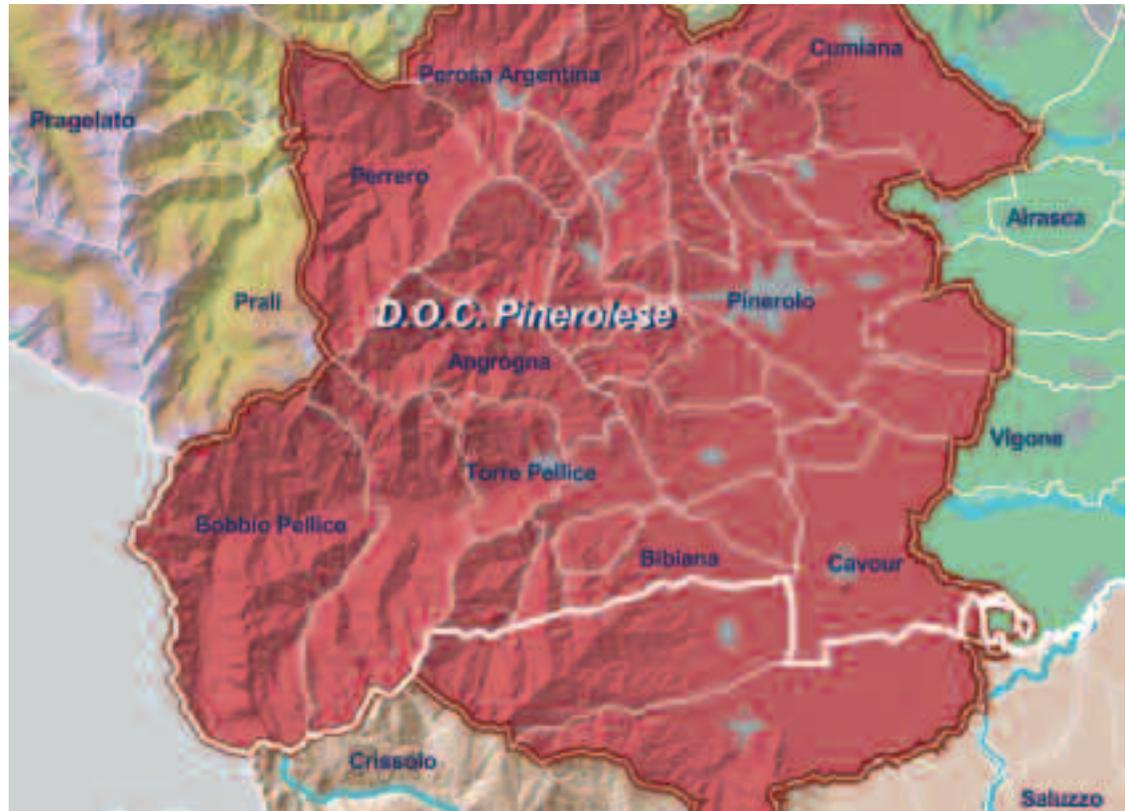
Via San Giovanni, 6 - Castelnuovo  
Don Bosco (AT)  
Tel. +39 011 9876117  
info@terredeisanti.it  
www.terredeisanti.it



# 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 where 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, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Rosato**

Varietal: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, alone or blended (min. 50%); other varieties from red grapes, non aromatic, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Rosso**

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Bonarda**

Varietal: Bonarda (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Freisa**

Varietal: Freisa (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Dolcetto**

Varietal: Dolcetto (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (56 - 60° F).

### **Pinerolese Freisa**

Vitigno: Freisa (min 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).

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

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

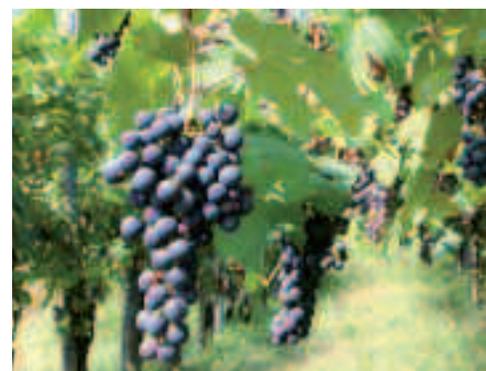
Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

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 rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (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, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (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 (53 - 56° F).

### **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 (60 - 65° F).

# LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL PINEROLESE

## PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE PINEROLESE



BELTRAMO AZIENDA AGRICOLA  
 CASTAGNÈ GROS  
 LA CHABRANDA  
 LA RIVÀ DI TROMBOTTO LUCA  
 L'AUTIN  
 LE MARIE AZIENDA AGRICOLA  
 PRODUTTORI TERRE DEL RAMÈ  
 SCUOLA MALVA ARNALDI  
 VIGNAIOLI PIEMONTESI



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 6 €

€€ da 6 a 12 €

€€€ oltre 12 €

Affiliato Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino  
 Member of the Regional Wine Cellars of the Province of Turin



Affiliato Strada reale dei Vini Torinesi  
 Member of the Royal Wine Road of the Province of Turin



PINEROLESE

**VINO "TOP" - TOP WINE**

Pinerolese Dolcetto DOC 2015



Fascia di prezzo/average price: € €  
 Grado alcolico/alcohol content: 13% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: dolcetto

**ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES**

Pinerolese Barbera DOC 2014

Pinerolese Rosso DOC "Madre" 2013



Marco Beltramo ritiene che in cantina non si fa che controllare un processo naturale, è in vigna che nascono le peculiarità di un vino. In questo territorio particolare 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 la produzione di Malvasia moscata e Riesling renano che assemblate originano il bianco Filari Sparsi.

Marco Beltramo maintains that in the winery all one does is monitor a natural process; it is in the vineyard that a wine's features are created. In this special area, where families have always made their own wine, he does not use herbicides or desiccants, allowing a perennial grass cover to take root, along with growing clumps of mint and wild strawberries and a boundless variety of herbs and scented flowers. Fertilisation is done only with cow manure, and to minimise its environmental impact the company installed a photovoltaic solar energy system to produce the renewable energy it needs to run the winery's equipment. In addition to the native black grapes that are the source of Pinerolo DOC wines, it is interesting that they produce Malvasia muscats and Rieslings which come together to create the Filari Sparsi white wine.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 7.000



**BELTRAMO AZIENDA AGRICOLA**  
 via Cardè 5 - Barge (CN)  
 Tel. +39 339 680 52 72  
 marco\_beltramo@libero.it  
 www.beltramovini.com

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Barbera DOC

Riccardo and Francesco Chiabrando's company is mainly, as is common in the Pinerolo area, oriented to growing fruits (apples, apricots, cherry, kiwi, persimmons and blueberries) with about 6 of the 62 total hectares used for grape growing at an altitude of 370 metres above sea level. It is a member of the consortium to promote fruit from Pinerolo ("Pinfruit").

Ever since way back in 1690, the Boutal farmhouse, then owned by the Earls Des Geneis, has been making wine.

This long tradition of production, the expression of a close connection to the land and a constant commitment, has always involved growing Freisa, Bonarda, Barbera, Dolcetto and other smaller grape varieties now included in the Pinerolo DOC. They are all grapes native to the Piedmont, grown in especially suitable areas, and they are the basis for local wines with special sensory qualities.

L'azienda di Riccardo e Francesco Chiabrando è principalmente, come da vocazione nella zona di Pinerolo, orientata alla frutticoltura (melo, albicocco, ciliegio, actinidia, cachi e mirtillo) con circa 6 dei 62 ha totali adibiti a vigneto, a un'altitudine di 370 m. s.l.m. Aderisce al consorzio di valorizzazione della frutta pinerolese "Pinfruit".

Sin dal lontano 1690, la cascina Boutal, allora di proprietà dei Conti Des Geneis, produce vino.

Questa lunga tradizione produttiva, espressione di un forte legame con il territorio e di un costante impegno, ha sempre visto coltivare Freisa, Bonarda, Barbera, Dolcetto e altri vitigni minori, oggi ricompresi nella DOC Pinerolese. Tutte uve autoctone piemontesi che, coltivate in terreni particolarmente adatti, danno origine a vini locali dalle peculiari qualità organolettiche.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Barbera DOC "EL Botal" 2015



Fascia di prezzo/average price: €  
Grado alcolico/alcohol content: 14,6% Vol.  
Vitigno - Grape variety: barbera

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 4.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**CASTAGNE' GROS**

Strada Baudenasca, 26 - Pinerolo  
Tel. +39 0121-397929  
castagnegros@alice.it





## VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Ramie DOC 2014



Fascia di prezzo/average price: € €  
 Grado alcolico/alcohol content: 13.5% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: avanà - avarengo  
 neretto - chatus



**LA CHABRANDA**  
 Via E. Long, 28 - Pomaretto (TO)  
 Tel. +39 0121 82018  
 info@agriturismolachabranda.it  
 www.agriturismolachabranda.it



Siamo all'imbocco della Val Germanasca, in una zona dove coltivare la vite è sinonimo di immani sacrifici. La famiglia Ribet conduce un'azienda polivalente dedita alla produzione orticola, frutticola, all'allevamento bovino e alla viticoltura.

L'intera produzione vegetale è conforme ai requisiti degli standard della coltivazione biologica, come garantito dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione. L'attività prettamente agricola si integra con un'offerta agrituristica declinabile in possibilità di pernottamento e degustazione di prodotti e piatti tipici. Il Pinerolese DOC Ramie nasce sui caratteristici "bari", terrazzamenti sorretti da muretti in pietra a secco. Si organizzano soggiorni e visite giornaliere a tema per far conoscere la viticoltura di montagna, passeggiando lungo il sentiero che costeggia i vigneti e visitando l'esposizione permanente degli Antichi Mestieri.

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

They are at the mouth of the Germanasca Valley, in an area where grape growing means making enormous sacrifices. The Ribet family runs a diverse company dedicated to horticulture, fruit growing, cattle and viniculture.

All of its plant production complies with the standard requirements for organic farming, as certified by the Mediterranean Certification Institute. The purely agricultural activities are accompanied by optional agritourism offerings with the possibility of overnight stays, and tastings of products and typical foods. Pinerolo DOC. Ramie grapes are grown on typical "bari", terraces supported by short dry-stone walls. There are trips and themed day visits to get to know mountain viniculture, walking along the path around the vineyards and visiting the permanent exhibition of the Ancient Trades.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 1.500  
 Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:000%

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Dolcetto DOC 2014

Pinerolese Doux D'Henry DOC 2014

On Bricherasio Hill, facing the mountains, this company takes its name from the ancient village. Luca, the descendant of a family anchored to this difficult land, studied agriculture and now is brimming with passion and experience, flanked by his irreplaceable wife, Nadia; his father Piero, a nurseryman, produced vine cuttings with his brothers and used to work at Fiat. The grapevines, planted on the Pinerolo hills all the way to the Valdesi Valleys, surround the old "crota del sindac", remodelled for lodgings. The one called Saint Catherine, given to him by his father-in-law, grows on the stone terraces and towers over the building. Areas at risk for abandonment, with strong identities, are maintained, especially through the use of native grape varieties (Barbera, Bonarda, Dolcetto, Doux d'Henry) along with recent additions of Avanà, Avarengo and Neretto in the Pomaretto area to produce the Pinerolese ramie.

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 tramanda passione ed esperienze, affiancato dall'insostituibile moglie, Nadia; papà Piero, vivaista, produceva barbatelle con i suoi fratelli e lavorava in Fiat. I vigneti, impiantati sulle colline pinerolesì fino alle Valli Valdesi, circondano la vecchia "crota del sindac", ristrutturata per accogliere. Quello 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, Dolcetto, Doux d'Henry) cui si sono aggiunti ultimamente Avanà, Avarengo e Neretto nella zona di Pomaretto per produrre il Pinerolese Ramie.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Barbera DOC 2014



N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000

Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:100%



**LA RIVA' DI TROMBOTTO LUCA**

Strada Rivà 11 - Bricherasio (TO)

Cell. +39 340 9816099

trombottoluca@libero.it



Fascia di prezzo/average price: €  
Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: barbera



## VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Bonarda DOC "Gemma Vitis" 2015



Fascia di prezzo/average price: € €  
Grado alcolico/alcohol content: 12,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: bonarda

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Barbera DOC "El Tleru" 2014

Pinerolese Rosso DOC "Finistum" 2013



Ultima arrivata nel panorama vitivinicolo pinerolese, l'azienda ha una storia recente ma solide tradizioni famigliari 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, con una squadra di collaboratori, amici e rinomati professionisti del settore enologico 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. 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.

The newest arrival on the Pinerolo wine production scene, this company has a short history but solid family traditions and three generations of experience. Grandfather Gepu d'Bert, father Beppe and uncle Mario Gasca produced wine in demijohns, as did many people in that area. Mauro Camusso, a professional quarryman, decided in 2010 to take the plunge and created *l'Autin*, dialect for a small vineyard. The goal, using a team of collaborators, friends and famous professionals in the wine industry, is to offer wines with a strong regional value, making wine from native Pinerolo, Piedmont and forest grapes. Red wines, whites, rosés, a passito and a newly created Metodo Classico whose froth comes from the tunnels of the nearby talc mines of Prali. Their vineyards are cultivated without herbicides or chemical fertilisers, and it is implementing integrated pest management to reduce the use of antiparasitics.

L'azienda è in conversione al biologico.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 30.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:90%



**L'AUTIN**

Via Cacherano , 29 - Campiglione Fenile (TO)

Cell. +39 335 205440

info@lautin.it

www.lautin.it



## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Rosso DOC "Debarges" 2013  
Pinerolese Barbera DOC "Colombe" 2013  
Pinerolese Barbera DOC 2014  
Pinerolese Bonarda DOC 2014

Straddling Torinese and Cuneese, this area is towered over by Monviso, called Eyssart in a document from 1203. It is partly a farm and partly processes 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.

A cavallo tra Torinese e Cuneese, questa zona sovrastata dal Monviso, chiamata di Eyssart in un documento del 1203, 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.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Dolcetto DOC 2015



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: dolcetto

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 40.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**LE MARIE AZIENDA AGRICOLA**  
Via San Defendente 6 - Barge (CN)  
Tel. +39 0175.345159  
info@lemarievini.eu  
www.lemarievini.eu



NEW

LE MARIE AZIENDA AGRICOLA



## VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Ramie DOC "Lou Peui Ramie" 2013



Fascia di prezzo/average price: € €  
Grado alcolico/alcohol content: 11,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: avana - avarengo  
neretto

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

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: una sorta di nicchia climatica privilegiata che permette la produzione di un nettare, armonioso, dal bouquet inconfondibile, espressione di un paesaggio affascinante ma che pone aspre sfide al lavoro dell'uomo. Una monorotaia, con il contributo della Provincia di Torino è stata costruita per facilitare gli impervi lavori in vigna, compresa la vendemmia.

This consortium was created among the mountains of Chisone and Germanasca Valleys, a great example of collaboration between winemakers and public facilities. Since 2010, it has brought together small farmers still using terraces, between 600 and 900 metres above sea level, along extremely steep slopes in Perosa Argentina and Pomaretto. The reason for forming this association was to encourage the production of a mountain wine that, in a combination of native grapes recommended by experts, contains the essence of a unique area: a kind of favoured climatic niche that allows the production of a harmonious nectar with an unmistakable bouquet, the expression of a fascinating countryside that also poses harsh challenges to human labour. A monorail was built with contributions from the Province of Turin to facilitate impracticable work in vineyards, including harvest.

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 4.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**PRODUTTORI TERRE DEL RAMIE**  
Piazza Libertà, 1 - Pomaretto (TO)  
Tel. +39 0121 81241  
consorzioramie@gmail.com

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Pinerolese Barbera DOC "Castelfiore" 2013

Pinerolese Dolcetto DOC "Rivà" 2013

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, 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 e 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, Prarostino e Rocca di Cavour.



### VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Freisa DOC

"Rocca di Cavour" 2012



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: freisa

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 12.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:75%



SCUOLA "MALVA ARNALDI"

Via San Vincenzo, 48 - Bibiana (TO)

Tel. +39 0121 559459

info@scuolamalva.it

www.scuolamalva.it



### VINO "TOP" - TOP WINE

Pinerolese Rosso DOC 2014



Fascia di prezzo/average price: €  
 Grado alcolico/alcohol content: 13% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: barbera



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, pari 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 or 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 PIEMONTESE S.C.A.**

Via Vittorio Emanuele II, 2 - Bricherasio (TO)

Tel. +39 0121 599052

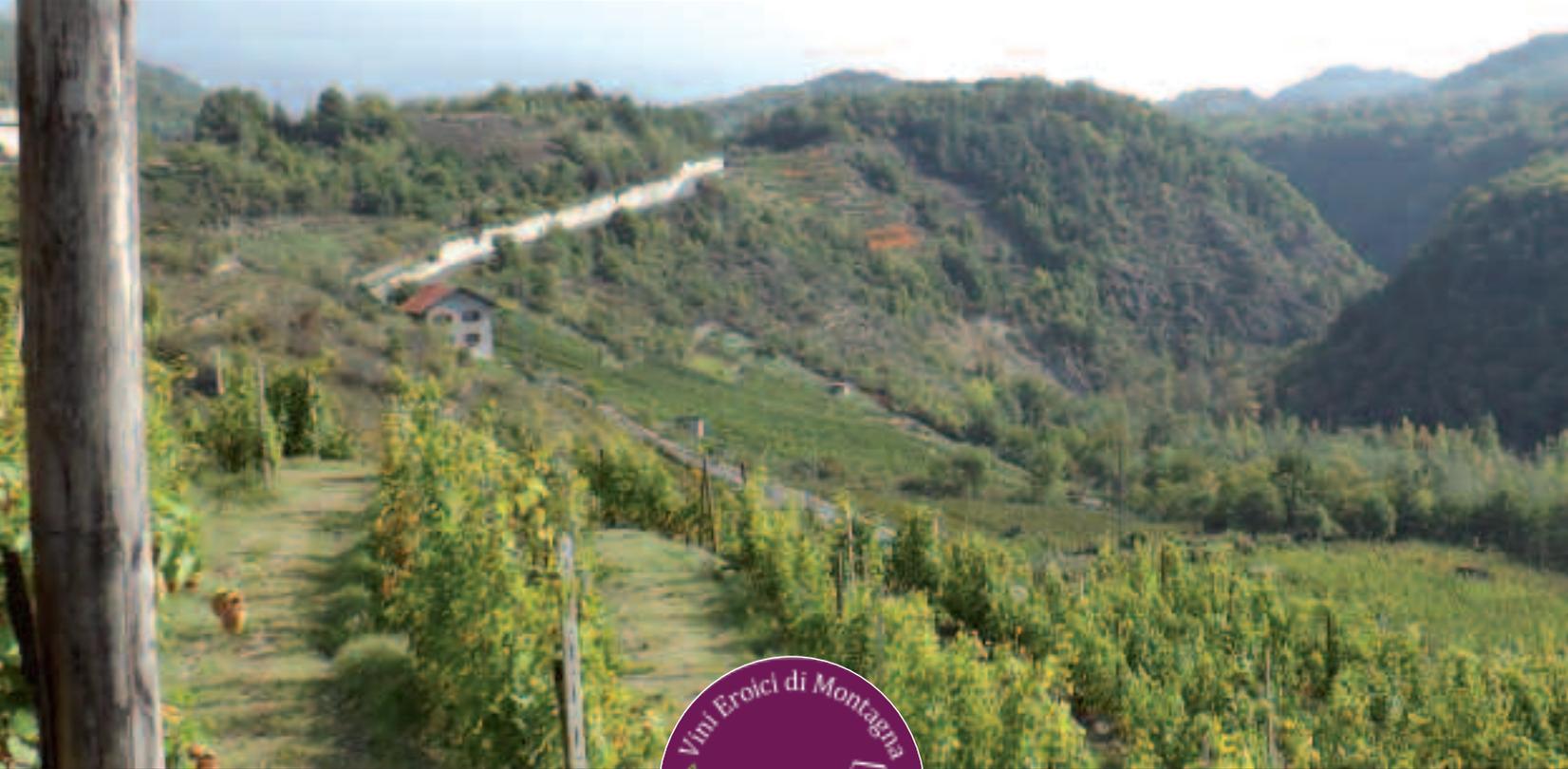
info@vignaioli.it

www.vignaioli.it

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 20.000  
 Produzione da uve proprie - Grows its 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 DOCS

### Valsusa

Varietal: Avanà and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta cuneese (min. 60%); remaining part consisting of other varieties, non aromatic and recommended or authorized by the provinces of Torino (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 (57- 61° F).

### Valsusa

Vitigno: Avanà 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 autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Torino (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 COLLINA TORINESE

## PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE COLLINA TORINESE



CASA RONSIL VINI  
 ISIYA AZIENDA AGRICOLA  
 'L GARBIN AZIENDA AGRICOLA  
 LA CHIMERA AZIENDA AGRICOLA  
 MARTINA AZIENDA AGRICOLA  
 OCCITANIA

VALSUSA



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

Fascia di prezzo Average price

€ sino a 6 €

€€ da 6 a 12 €

€€€ oltre 12 €

Affiliato Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino  
 Member of the Regional Wine Cellars of the Province of Turin



Affiliato Strada reale dei Vini Torinesi  
 Member of the Royal Wine Road of the Province of Turin



Vino Biologico Organic wine

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Camillo" 2013

Valsusa DOC "Fortunato" 2013

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 "*jamais 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 "*jamais 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" 2015



CASA RONSIIL VINI

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 11.800

Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:100%



#### CASA RONSIIL VINI

Via Vittorio Emanuele 69 - Chiomonte (TO)

Tel. +39 0122 54218

Cell. +39 347 9889189

casaronsil@orange.fr

www.casaronsil.it



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: avanà

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Cota" 2015

### VINO "TOP" - TOP WINE

Valsusa DOC 2015



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. Filiera corta, in primis.

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. The short supply chain, first of all.

Fascia di prezzo/average price: €€  
 Grado alcolico/alcohol content: 13% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: avanà



**ISIYA AZIENDA AGRICOLA**  
 Via Chatellard, 7 - Exilles  
 Tel. +39 333 6250968  
 aziendaagricolaisiya@live.it  
 www.isiyavini.com

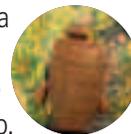
N. bottiglie complessive - Number of bottles: 4.000  
 Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 000%



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.

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.



## VINO "TOP" - TOP WINE

Valsusa DOC "Vigna Veja" 2014



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 12,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: avanà - becuët - barbera

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 3.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes:100%



### 'L GARBIN AZIENDA AGRICOLA

Via dell'Avanà, 1 - Chiomonte (TO)  
Cell. + 39 333 5965510 - +39 348 98208674  
info@garbin.info  
www.garbin.info





## VINO "TOP"- TOP WINE

Valsusa DOC "Azazel" 2014



Chimera, sin dal nome, affascina e concentra l'essenza di un territorio proiettandolo al futuro. Ben radicata nella tradizione, ma con la voglia di sperimentare e il bagaglio tecnico del titolare, diplomato in agraria, l'azienda nata nel 2005 dalla sola passione di Stefano Turbil evolve e si distacca dai canoni classici, dall'ortodossia imperante. I filari vengono disposti parallelamente al corso della Dora Riparia per godere della maggiore esposizione al sole. Accanto ai vitigni locali Avana e Gamay/ Carchejron, ai piemontesi per antonomasia Barbera e Dolcetto, si affiancano gli internazionali: Chardonnay Pinot nero, Traminer e Syrah, che si sono ben adattati alla montagna. Dalla vendemmia 2011 è operativa la nuova cantina, con annesso laboratorio, costruita ed attrezzata per perseguire la massima qualità nella trasformazione delle uve e nell'affinamento dei vini.

The very name Chimera fascinates us and concentrates the essence of a region, carrying it into the future. Well-grounded in tradition but with a drive to experiment and the owner's technical knowledge as someone with a degree in agriculture, the company formed in 2005 from Stefano Turbil's sole passion is evolving and leaving behind the classic norms and prevailing orthodoxy. The rows of vines lie in parallel along the Dora Riparia River to soak up the best exposure to the sun.

Along with local grapes Avana and Gamay/Carchejron, and the Piedmont grapes par excellence Barbera and Dolcetto, there are the international grapes: Chardonnay Pinot noir, Traminer and Syrah, which are well suited to the mountains. The new winery has been in operation since the 2011 harvest, with its adjacent laboratory, built and outfitted to pursue the best quality in grape processing and the refinement of wines.

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

Fascia di prezzo/average price: €€€  
Grado alcolico/alcohol content: 12,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: avana - barbera  
dolcetto



**LA CHIMERA AZIENDA AGRICOLA**  
Via Costonetto, 8 - Chiomonte (TO)  
Cell. + 39 334 1466075  
stefano.turbil@libero.it



A mountain farm, a witness to the tenacity and commitment of the Martina and Sereno families, which have been in Guglionesi for generations, formed at the foot of the Moncenisio to protect its rich farming heritage and local food and wine.

The old Guglionesi vineyards have been modernised, and in Chiomonte, in the late 1990s, a hectare of land was replanted. The new winery is spacious and functional and exploits the potentials of the native (Avanà, Becuet, Grisa Rousa) and foreign grapes (Pinot Nero, Traminer, Chardonnay). The latter grape produced "*Sensa Sens*" in 2010, the first Susa Valley brut, classic method. "*Crè Seren*" agritourism offers traditional cooking using its own products and those of other Susa Valley farms, and has 25 beds available. Everything is always done with strong passions, dreams and hopes.

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 foreste (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 2013



MARTINA AZIENDA AGRICOLA

N. bottiglie complessive - Number of bottles: 11.000  
Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**MARTINA AZIENDA AGRICOLA**  
Frazione San Rocco, 10 - Giaglione (TO)  
Tel. +39 0122 629264  
Cell. + 39 335 6083966  
creseren@gmail.com  
www.agriturismogiaglione.it



Fascia di prezzo/average price: €€  
Grado alcolico/alcohol content: 12,5% Vol.  
Vitigno - Grape variety: barbera



## VINO "TOP" - TOP WINE

Valsusa DOC "Terre d'Occitania" 2015



Fascia di prezzo/average price: € €  
 Grado alcolico/alcohol content: 13,5% Vol.  
 Vitigno - Grape variety: Avana - Becuet  
 Barbera

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 Avana, Barbera, Becuet, Ciliegiole. Cinzia e Gianni trasmettono la loro filosofia alle numerose scolaresche che accolgono come fattoria didattica.



### OCCITANIA

Via La Losa, 2 - Mattie (TO)  
 Cell. +39 349 5872025 - +39 349 4688853  
 occitania.mattie@gmail.com  
 www.occitania.biz

## ALTRI VINI SELEZIONATI - OTHER SELECTED WINES

Valsusa DOC "Terre d'occitania" 2013

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 Avana, Barbera, Becuet and Ciliegiole 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: 1.500  
 Produzione da uve proprie - Grows its own grapes: 100%



**VALORIZZARE IL TERRITORIO**

**VALORIZZARE IL TERRITORIO**



**I PROGETTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO**

**I PROGETTI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO**

## WINERY INDEX

### IL CANAVESE

Associazione A.R.A. Prascorsano  
Bianco Renato (?) Podere Macellio  
Cantina della Serra  
Cantina Gnavi Carlo  
Cantina Massoglia  
Cantina Produttori Erbaluce di Caluso Cantina  
Produttori Nebbiolo di Carema  
Cantine Briamara  
Cantine Crosio  
Caretto Loris Livio Azienda agricola  
Castello di Azeglio S.A.R.L.  
Cieck  
Ferrando  
Fontecuore  
Giacometto Bruno Azienda vitivinicola  
Giovanetto Adriano Giulio  
Ilaria Salvetti azienda agricola  
La Campore  
La Masera azienda vitivinicola  
Le Masche azienda agricola  
Orsolani  
Piatti Antonella azienda agricola  
Pozzo Elisa azienda agricola  
Santa Clelia azienda agricola  
Tenuta Roletto  
Terre del Creario

### LA COLLINA TORINESE

Balbiano Melchiorre Azienda vitivinicola s.n.c.  
Città di Torino azienda agricola  
Il Girapoggio  
Rossotto Stefano azienda vitivinicola  
Rubatto Guido di Rubatto Enrico azienda agricola  
Terra dei Santi Soc. Coop. Agricola

### IL PINEROLESE

Beltramo azienda agricola  
Castagnè Gros s.s.  
La Chabranda  
La Rivà di Trombotto Luca  
L'Autin  
Le Marie azienda agricola  
Produttori Terre del Ramie  
Scuola Malva Arnaldi  
Vignaioli Piemontesi s.c.a.

### LA VALSUSA

Casa Ronsil Vini  
Isiya azienda agricola  
'L Garbin azienda agricola  
La Chimera azienda agricola  
Martina azienda agricola  
Occitania

### **Coordinamento progetto**

#### **Project coordination**

Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino – Guido Cerrato, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi, Guido Lisa  
Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino – Salvatore Capozzolo

### **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 (pres.), Ezio Alini, Francesco Balbiano, Maurizio Forgia, Vittorio Garda, Umberto Genova,

Piera Genta, Luigi Lupotto, Vittorino Novello, Leonardo Porcu, Federico Rossotto, Agostino Tarditi, Paolo Vercelli.

Le sedute di assaggio si sono svolte a Caluso presso l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino con la collaborazione della sommelier Giuliana Fisanotti  
*The tasting sessions took place in Caluso at the Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino with the cooperation of sommelier Giuliana Fisanotti*

### **Coordinamento grafico**

#### **Graphic coordination**

Comunicazione esterna e URP,  
Camera di commercio di Torino

### **Redazione e Revisione testi**

#### **Editing and revision of text**

Sergio Arnoldi, Guido Lisa  
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 Commercio Torino  
I testi del capitolo "Il piacere del vino", le aree viticole e le schede produttori sono di:  
*The chapter "The pleasure of wine" by Alessandro Felis*

**Traduzioni**  
**Translations**

Versione inglese a cura di Matthew Vallarino,  
Deborah M. Craig e Sarah Cuminetti

**Fotografie**  
**Photography**

Federico Anfusio, Pietro Izzo, Vittorio Favetti,  
Fabrizio Boasso, Archivio Slow Food, Archivio  
Direzione Regionale per i Beni Culturali e  
Paesaggistici del Piemonte, Archivio Laboratorio  
Chimico Camera Commercio Torino, Luca Cavallo,  
Vittorino Novello

**Cartografia computerizzata**  
**Computer generated Maps**

Sergio Gallo, CSI-Piemonte  
Gabriella Deandrea, CSI-Piemonte

**Progetto Grafico**  
**Graphics**

**Stampato da**  
**Printed by**

**Si ringraziano:**  
**Special thanks to**