



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

---

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

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

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

---

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

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



# Sommario

---

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

<b>ALTRI VINI ROSSI DAL PIEMONTE</b>	<b>20</b>
<b>ASSEMBLATI</b>	<b>20</b>
<b>VINI ROSSI DA ALTRI TERRITORI</b>	<b>21</b>
ALTO ADIGE	21
TOSCANA	21
<b>BARBARESCO</b>	<b>24</b>
GRANDI FORMATI	27
<b>BAROLO</b>	<b>30</b>
GRANDI FORMATI	36
<b>IL MOSCATO D'ASTI</b>	<b>37</b>
<b>VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE</b>	<b>37</b>
PIEMONTE	37
SICILIA	37
ANDALUSIA (SPAGNA)	37
<b>LE MEZZE BOTTIGLIE</b>	<b>38</b>



# Spumanti metodo classico italiani

## Piemonte

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

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

	<b>Casavecchia</b> Maiiluna	<b>Alta Langa docg Metodo Classico Pas Dosé</b> Vitigno: 100% pinot nero Affinato sui lieviti per oltre 40 mesi	2018	<b>42</b>
	<b>Deltetto</b> Rosé	<b>Spumante Metodo Classico</b> Vitigno: 60% pinot nero e 40% nebbiolo Affinamento sui lieviti per 48 mesi. Profumi: note varietali di lampone e viola, crosta di pane. Tannini dolci e lunga persistenza in bocca.	2020	<b>32</b>
	<b>Deltetto</b>	<b>Alta Langa docg Metodo Classico</b> Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.	2021	<b>39</b>
	<b>Erpacrife</b> Erpacrife Nebbiolo	<b>Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero</b> Vitigno: 100% nebbiolo, vendemmia precoce La fermentazione di una parte della base viene fatta ultimare in legno. Affinamento sui lieviti per 24 mesi in bottiglia.	2019	<b>44</b>
	<b>Ettore Germano</b>	<b>Alta Langa docg Metodo Classico</b> Vitigno: 80% pinot nero, 20% chardonnay Fermentazione: acciaio per il pinot, legno per lo chardonnay. Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia.	2020	<b>40</b>
	<b>Giulio Cocchi</b> Bianc 'd bianc	<b>Alta Langa docg Metodo Classico</b> Vitigno: 100% chardonnay Profumi complessi di frutti bianchi, leggera albicocca e cioccolato bianco.	2018	<b>44</b>
	<b>Marcalberto</b>	<b>Alta Langa docg Metodo Classico</b> Vitigno: pinot nero e chardonnay Affinamento per 7 mesi su legni usati e maturazione sui lieviti per 40 mesi in bottiglia. Di notevole struttura.	2020	<b>42</b>
	<b>Monsignore</b>	<b>Alta Langa docg Metodo Classico Extra Brut</b> Vitigno: 50% pinot nero, 50% chardonnay Fermentazione in vecchie botti di rovere	2020	<b>45</b>
	<b>Paolo Berutti</b> Alta Langa Brut	<b>Alta Langa docg Metodo Classico</b> Vitigno: 100% pinot nero Una piccola parte del vino fermenta in legno. Profumi: note marcate di frutta secca, miele, mandorle eiglio.	2020	<b>39</b>
	<b>Poderi Colla</b> Pietro Colla	<b>Alta Langa docg Metodo Classico Extra Brut</b> Vitigno: pinot nero e nebbiolo Affinamento sui lieviti per oltre 24 mesi. Vino di grande struttura, dal gusto molto secco, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità.	2020	<b>36</b>
	<b>Rocche dei Manzoni</b> Valentino Riserva Elena	<b>Spumante Metodo Classico</b> Vitigno: 70% chardonnay, 30% pinot nero Affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.	2021	<b>34</b>

## Lombardia

	Ca' del Bosco Cuvée Prestige	<b>Franciacorta Docg Cuvée Brut</b> Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti	S.a.	<b>50</b>
	Ca' del Bosco Cuvée Prestige	<b>Franciacorta Docg Cuvée Brut</b> Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti <b>Magnum</b> (1,5 l)	S.a.	<b>100</b>

## Alto Adige

	Haderburg Brut	<b>Spumante Metodo Classico</b> Vitigno: 15% pinot nero e 85% chardonnay Affinamento in acciaio sui lieviti per almeno 24 mesi.	S.a.	<b>42</b>
---	-------------------	---	------	-----------

## Champagne

	Gosset Excellence	Vitigni: 36% Chardonnay, 45% Pinot Nero e 19% Pinot Meunier Profumi: note di mandorla e di frutta gialla matura, albicocca e pesca.		<b>71</b>
	Bruno Paillard Première Cuvée	Vitigni: 45% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier Profumi: note di lime e pompelmo, di frutti rossi in particolare lampone e ciliegia.		<b>85</b>
	Maily Grand Cru	Vitigni: 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay Profumi: frutta gialla matura, frutta secca, spezie ed erbe aromatiche.		<b>74</b>
	Ruinart "R" de Ruinart Brut	Vitigni: 57% Pinot Nero, 40% Chardonnay e 3% Pinot Meunier Circa un quarto dei vini proviene da 2/3 vendemmie diverse. Profumi: note di frutti a polpa bianca, albicocca e nocciola.		<b>103</b>
	Aubry Rosé Brut	Vitigni: 60% Chardonnay, 25% Pinot Nero e 15% Pinot Meunier Profumi: note fresche di fragola e lampone.		<b>78</b>

# Vitigni autoctoni piemontesi

## Indigenous grapes from Piemonte

### Arneis

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

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

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

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

### Nascetta

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

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

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

### Timorasso

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

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

### Favorita

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

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

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



# Vini bianchi dal Piemonte

White wines from Piemonte

## Roero Arneis

	Bruno Giacosa	Vigneti: diversi vigneti tutti situati nel <b>Roero</b> Affinamento: in acciaio.	2022	<b>35</b>
	Deltetto <i>Daivej</i>	Vigneti: a <b>Canale</b> <b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2023	<b>18</b>
	Ceretto <i>Blangè</i>	Vigneti: a <b>Veza, Alba, Castellinaldo, Castagnito</b> <b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2023	<b>29</b>
	Giovanni Almondo <i>Bricco delle Ciliegie</i>	Vigneti: Bricco delle Ciliegie a <b>Montà</b>	2023	<b>27</b>
	Matteo Correggia	Vigneti: a <b>Canale</b> Affinamento: in acciaio per 6 mesi.	2023	<b>22</b>
	Pelassa <i>San Vito</i>	Vigneti: Frazione San Vito a <b>Montà</b>	2022	<b>18</b>

## Favorita

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

## Nascetta

	Az. Agr. Marello	Vigneti: a <b>Montelupo</b> Affinamento: in acciaio.	2022	<b>18</b>
---	------------------	---	------	-----------

## Chardonnay

	<b>Bricco Maiolica</b> <i>Rolando</i>	Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti	2023	<b>26</b>
	<b>Gaja</b> <i>Rossj-Bass</i>	Vigneti: a <b>Barbaresco</b> e <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: in barriques seminuove per 6-7 mesi.	2021	<b>100</b>
	<i>Serralunga d'Alba</i> <b>MASSOLINO</b> Massolino	Vigneti: a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 6 mesi in barrique sui lieviti e almeno 6 mesi in bottiglia	2022	<b>28</b>
	<b>Pio Cesare</b> <i>Pio di Lei</i>	Vigneti: Il Bricco a <b>Treiso</b> Affinamento: in barriques per oltre 10 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	202_	<b>47</b>
	<b>Renato Ratti</b> <i>Brigata</i>	Vigneti: a <b>Dogliani</b> Affinamento: in barriques e acciaio, in seguito alcuni mesi in bottiglia.	2022	<b>22</b>
	<b>Edoardo Sobrino</b>	Vigneti: a <b>Madonna di Como</b> Affinamento: 12 mesi in vasche d'acciaio	2021	<b>26</b>

## Gavi

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

## Timorasso

	<b>Massa</b> <i>Derthona</i>	Vigneti: Gattopardo, Fontana del prete, Marchesina a <b>Monleale</b> (AL) Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.	2022	<b>31</b>
---	---------------------------------	---	------	-----------

## Langhe Riesling

 <p>CA' DEL BAIO VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO</p>	Ca' del Baio Fré	Vigneti: a <b>Treiso</b>	2021	<b>28</b>
 <p>Ettore Germano</p>	Ettore Germano Hérzu	Affinamento: 12 mesi in acciaio sui lieviti	2022	<b>35</b>
 <p>MASSOLINO</p>	Massolino	Vigneti: a <b>Cigliè</b> (Alta Langa)	2022	<b>31</b>

## Sauvignon

 <p>Pio Cesare</p>	Pio Cesare	Uve: 100% sauvignon Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata.	2022	<b>30</b>
---	------------	---	------	-----------

## Rosé

 <p>Pio Cesare</p>	Pio Cesare Rosy	Uve: Nebbiolo e una piccola parte di Syrah, vigneti nella zona del Barbaresco Affinamento: in acciaio e in piccola parte in barriques per poche settimane.	2023	<b>26</b>
---	--------------------	---	------	-----------

# Vini bianchi da altri territori

White wines from other regions

## Alto Adige



Tiefenbrunner  
Gewürztraminer

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

2023 **25**

## Friuli

**Jermann**

Jermann  
Sauvignon

Vitigno: Sauvignon

2023 **32**

**Jermann**

Jermann  
Vinnae

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

2023 **32**

**Jermann**

Jermann  
Vintage Tunina

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

2019 **75**

## Toscana

**CA' MARCANDA**

Ca' Marcanda -  
Gaja  
Vistamare

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

2020 **68**

## Sicilia



Donnafugata  
Damarino

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

2023 **20**

## Borgogna (Francia)



William Fèvre  
Chablis

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

2021 **50**





# Dolcetto d'Alba

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

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



## Dolcetto d'Alba

	<b>Abbona Marziano</b> <i>Papà Celso</i>	Vigneti: di Papà Celso a <b>Dogliani</b>	2023	<b>25</b>
	<b>Agnelli Viassone</b> <i>Bricco Paris</i>	Affinamento 8 mesi in cemento	2023	<b>18</b>
	<b>Alario Claudio</b> <i>Costa Fiore</i>	Vigneti: a <b>Diano d'Alba</b>	2022	<b>22</b>
	<b>Az. Agr. Marello</b>	Vigneti: a <b>Montelupo</b>	2022	<b>15</b>
	<b>Az. Agr. Sobrero</b> <i>Bric d'la Vila</i>	Vigneti: a <b>Montelupo</b>	2023	<b>18</b>
	<b>Ca' Viola</b> <i>Barturot</i>	Vigneti: Barturot (vigne vecchie) a <b>Montelupo</b> Affinamento: 10 mesi in acciaio e botte grande.	2022	<b>27</b>
	<b>Cantina Oriolo</b>	Vigneti: a <b>Montelupo</b>	2023	<b>15</b>
	<b>Casavecchia</b> <i>Söri Bruni</i>	Vigneti: Söri Bruni a <b>Diano d'Alba</b>	2022	<b>19</b>
	<b>Fratelli Aimasso</b>	Vigneti: a <b>Diano d'Alba</b> Affinamento: 12 mesi in cemento	2020	<b>18</b>
	<b>Giachino Claudio</b> <i>Madonna del Solaio</i>	Vigneti: Madonna del Solaio a <b>Montelupo</b>	2022	<b>15</b>
	<b>Gomba</b> <i>Galluccio</i>	Vigneti: a <b>Novello</b> Affinamento in acciaio	2022	<b>16</b>
	<b>Luciano Sandrone</b>	Vigneti: Cascina Pe Mol e Castelletto a <b>Monforte d'Alba</b> , Ravera e Rocche di San Nicola a <b>Novello</b> e Rivassi a <b>Barolo</b> .	2023	<b>22</b>
	<b>Marchesi di Barolo</b> <i>Madonna del Dono</i>	Affinamento: in botti di cemento o acciaio	2022	<b>19</b>
	<b>Mossio</b> <i>Bricco Caramelli</i>	Vigneti: a <b>Rodello</b>	2022	<b>17</b>
	<b>Pio Cesare</b>	Vigneti: Cascina Ornato a <b>Serralunga d'Alba</b> , Cascina Gustava a <b>Grinzane Cavour</b> , Cascina Il Bricco a <b>Treiso</b>	2023	<b>24</b>
	<b>Renato Ratti</b> <i>Colombé</i>	Vigneti: Vigna Colombé a <b>Mango</b>	2023	<b>21</b>
	<b>Viticoltori di Rodello</b> <i>Camp Vigin</i>	Vigneti: a <b>Rodello</b>	2023	<b>15</b>



## Barbera d'Alba

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

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

## Barbera d'Alba

	Az. Agr. Sobrero A Vila	Vigneti: molto vecchi e poco produttivi a <b>Montelupo Albese</b> Affinamento: 10-12 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni.	2023	18
	Bricco Maiolica Vigna Vigia	Vigneti: Vigna Vigia ad <b>Alba</b> Affinamento: 20 mesi in piccole botti di rovere.	2021	33
	Cordero di Montezemolo Funtani	Vigneti: a <b>La Morra</b> Affinamento: circa 15 mesi in fusti di rovere francese e ulteriori 6 mesi in bottiglia. <b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2019	55
	Ca' Romè La Gamberaja	Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: 12 mesi parte in botti grandi da 25 hl e parte in barriques. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	2022	39
	Ca' Viola Bric du Luv	Vigneti: vigna molto vecchia a <b>Montelupo Albese</b> Affinamento: 16-17 mesi in barriques.	2022	40
	Cavallotto Vigna del Cuculo	Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> . Invecchiamento: 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento: 6 mesi in bottiglia.	2021	42
	Edoardo Sobrino Vigna Carzello	Vigneti: Vigna Carzello a <b>Diano d'Alba</b> Affinamento: 12 mesi in botte grande.	2020	30
	Elio Grasso Vigna Martina	Vigneto: a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	2021	35
	Frel	<b>Barbera d'Alba Superiore</b> Vigneto: a <b>Montelupo Albese</b> Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese. Ulteriore affinamento in bottiglia.	2021	35
	Giacomo Conterno Vigna Francia	Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: secondo lo stile classico in botti grandi di rovere.	2020	70
	Gomba Traifilari	Vigneti: a <b>Alba</b> Affinamento: 12 mesi in botti di rovere piccole e grandi e in seguito in acciaio fino all'imbottigliamento.	2021	19
	Massolino	Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b> Breve affinamento in acciaio, imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.	2023	22
	Matteo Correggia Marun	Vigneti: a <b>Canale</b> Affinamento: 18 mesi in barriques (circa 60% nuove) e assemblaggio in acciaio.	2020	39
	Pio Cesare Fides	Vigneti: Vigna del Colombaro a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: 20 mesi in legni francesi piuttosto tostati, l'80% in barriques e il resto in botti grandi.	2022	42
	Poderi A. Conterno Conca Tre Pile	Vigneti: Conca Tre Pile in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: alcuni mesi in acciaio e in seguito 12 mesi in barriques di legno nuovo.	2022	39



## Grandi Formati



Cordero di  
Montezemolo  
Funtani

Vigneti: a **La Morra**  
Affinamento: circa 15 mesi in fusti di rovere francese e  
ulteriori 6 mesi in bottiglia.  
**VINO BIOLOGICO** ottenuto da uve prodotte secondo i  
metodi dell'agricoltura biologica.  
**Magnum** (1,5 l)

2019 **110**

## La Barbera d'Asti

**"Braida"**

Giacomo Bologna  
*Bricco dell'Uccellone*

Vigneti: Cru L'Uccellone a **Rocchetta Tanaro**  
Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere e ulteriori 12  
mesi in bottiglia.

2021 **70**



La Spinetta  
*Ca' di Pian*

Vigneti: a **Castagnole Lanze** e **Costigliole**  
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere in parte usate, 6  
mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

202\_ **31**

**Stella**

Stella Giuseppe  
*Il Maestro*

Vigneti: Bricco Fubine a **Costigliole d'Asti**  
Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio, 18 mesi in botti  
di rovere di Slavonia e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

2021 **30**

## La Barbera del Monferrato



Cascina Castlet  
*Goj*

Vigneti: a **Costigliole d'Asti**  
Affinamento: in vasche di acciaio e ulteriori 2 mesi in  
bottiglia.  
Vivace

2023 **20**

## Nizza DOCG



Poderi Roccanera

Varietà: 100% barbera  
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere e ulteriori 6 mesi in  
bottiglia.

2021 **26**





# Nebbiolo

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

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

## Roero



Matteo Correggia  
La Val dei Preti

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

2021 **39**



Poderi Moretti  
Occhetti

Vigneti: a **Monteu Roero**  
Affinamento: 18 mesi in botti grandi e fusti di rovere. 6 mesi in vasche di acciaio inox a decantare.

2018 **26**

## Nebbiolo



Agnelli Viassone

**Langhe Nebbiolo**  
Vigneti: **Grinzane Cavour** e **Diano d'Alba**

2021 **26**



Alario Claudio  
Cascinotto

**Nebbiolo d'Alba**  
Vigneti: a **Diano d'Alba**  
Affinamento: 20 mesi in barrique francesi (50% nuovo, 50% usato secondo passaggio)

2022 **38**



Barale Diego e  
Damiano

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

2022 **24**



Bricco Maiolica  
Cumot

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

2020 **34**



Bruno Giacosa  
Vigna Valmaggione

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

2021 **50**



Ca' del Baio  
Bricdelbaio

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

2022 **26**



Ca' Viola

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

2023 **37**



Casavecchia  
Pian del Lupo

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

2019 **33**



Cavallotto

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

2021 **42**



Conterno Fantino  
Ginestrino

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

2023 **35**



Domenico Clerico  
Capisme-e

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

2023 **31**



Edoardo Sobrino  
Vigna Carzello

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

2020 **26**



	Elio Grasso Gavarini	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: in acciaio, imbottigliamento nei mesi di aprile o maggio.	2023	<b>30</b>
	Frel	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Montelupo Albese</b> Affinamento in acciaio	2021	<b>25</b>
	Gigi Rosso	<b>Langhe Nebbiolo</b>	2021	<b>20</b>
	Gomba Albiè	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Vigneti: a <b>Montelupo Albese</b> Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2022	<b>23</b>
	Guido Rivella	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: in località Montestefano a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 6/12 mesi in legno.	2021	<b>31</b>
	La Spinetta	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: Starder a <b>Neive</b> , Affinamento: 12 mesi in barriques di media tostatura, seguono 2 mesi in acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia.	2023	<b>39</b>
	Mauro Sebaste Parigi	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Affinamento: in tonneaux da 400 litri per 12-14 mesi.	2022	<b>29</b>
	Marchesi di Barolo Michet	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Affinamento: in tini di cemento vetrificato. Il vino viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni ed assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.	2021	<b>26</b>
	Massolino	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi.	2022	<b>29</b>
	Mossio Luen	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Rodello</b> Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere	2020	<b>32</b>
	Orlando Abrigo Valmaggione	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Vigneti: Valmaggione a <b>Veza d'Alba</b> Affinamento: 12 in botti di rovere	2020	<b>37</b>
	Pio Cesare	<b>Langhe Nebbiolo</b> Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.	2022	<b>38</b>
	Poderi A. Conterno Il Favot	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: diversi vigneti in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 5-6 mesi in acciaio, 18 mesi in barriques nuove.	2012 2013 2020	<b>68</b>
	Poderi Colla	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Vigneti: Cascina Drago ad <b>Alba</b> Affinamento: 12 mesi circa in botti di rovere di Slavonia.	2022	<b>27</b>
	Renato Ratti Occhetti	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Vigneti: Occhetti a <b>Monforte Roero</b> Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.	2023	<b>31</b>
	Rocche Viberti	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: 18 mesi in botte di rovere francese e tonneaux, ulteriori 6 mesi in bottiglia	2022	<b>30</b>

## Grandi Formati

	Marchesi di Gresy Martinenga	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: Martinenga a <b>Barbaresco</b> Affinamento: acciaio	202_	<b>76</b>
 <b>MASSOLINO</b>	Massolino	<b>Langhe Nebbiolo</b> Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi.	202_	<b>58</b>
	Pio Cesare	<b>Langhe Nebbiolo</b> Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.	202_	<b>76</b>
 <b>RENATO RATTI</b>	Renato Ratti Occhetti	<b>Nebbiolo d'Alba</b> Vigneti: Occhetti a <b>Monteu Roero</b> Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.	2021	<b>62</b>

# Vitigni autoctoni piemontesi

## Indigenous grapes from Piemonte

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

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

## Grignolino

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

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

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

## Albarossa

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

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

## Verduno Pelaverga

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

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

## Ruchè

# Altri vini rossi dal Piemonte

## Other red wines from Piemonte

	Voerzio Martini <i>Lamorrina</i>	<b>LANGHE FREISA</b> Vigneto: a <b>La Morra</b> Vivace	2022	<b>23</b>
<b>BEL COLLE</b>	Bel Colle	<b>VERDUNO PELAVERGA</b> Vigneti: a <b>Verduno, La Morra, Roddi</b>	2023	<b>23</b>
	Diego Morra	<b>VERDUNO PELAVERGA</b> Vigneti: a <b>Verduno</b>	2023	<b>25</b>
	Montalbera <i>Laccento</i>	<b>RUCHÉ</b> Vigneti: a <b>Castagnole Monferrato, Montemagno</b> Alla gran parte dei grappoli vendemmiati in sovra maturazione si unisce una piccola parte di uva raccolta in anticipo e apposta su graticci. Affinamento: in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2022	<b>26</b>
	Viticoltori di Rodello <i>La Cundina</i>	<b>PINOT NERO</b> Vigneti: a <b>Rodello</b>	2020	<b>20</b>
	Poderi Colla <i>Campo Romano</i>	<b>PINOT NERO</b> Vigneti: Campo Romano a <b>Alba</b> Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.	2021	<b>35</b>
	Bricco Maiolica <i>Per Lei</i>	<b>PINOT NERO</b> Vigneti: a <b>Diano d'Alba</b> Affinamento in botti grandi di rovere per 20 mesi.	2021	<b>32</b>

## Assemblati

### Blends

	Conterno Fantino <i>Monprà</i>	Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (45%) <b>BARBERA</b> (45%) <b>CABERNET</b> (10%) Vigneti: Bussia Sottana, Ornati, Ginestra a <b>Monforte</b> Affinamento: 18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori 6 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene prima dell'imbottigliamento.	2022	<b>49</b>
	Domenico Clerico <i>Arte</i>	Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (90%) <b>BARBERA</b> (10%) Vigneti: Pajana, Ginestra e Mosconi a <b>Monforte</b> Affinamento: da 16 a 18 mesi in barriques di rovere francese nuove.	2022	<b>44</b>
<b>GAJA</b>	Gaja <i>Sito Moresco</i>	Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (85%) <b>BARBERA</b> (10%) <b>MERLOT</b> (5%) Affinamento: 18 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.	2021	<b>78</b>
	La Spinetta <i>Pin</i>	Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (65%) <b>BARBERA</b> (35%) Vigneti: a <b>Castagnole Lanze, Neive</b> e <b>Barbaresco</b> Affinamento: da 16 a 18 mesi in barriques nuove di quercia di media tostatura. Assemblaggio dei due vini e ulteriori 2 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.	2019	<b>53</b>
	Pelissero <i>Long Now</i>	Vitigni: <b>BARBERA</b> (50%) <b>NEBBIOLO</b> (50%) Vigneti: a <b>Treiso</b> e <b>Neviglie</b> Affinamento: 15-18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori 10-12 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene prima dell'affinamento.	2018	<b>40</b>



# Vini rossi da altri territori

Red wines from other regions

## Alto Adige

	Tiefenbrunner Turmhof	<b>Alto Adige Doc</b> Vitigno: <b>Pinot Nero</b> Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi	2022	<b>30</b>
	Haderburg Hausmannhof	<b>Alto Adige Doc</b> Vitigno: <b>Pinot Nero</b> Profumi: note piacevoli di liquirizia, vaniglia e un tocco di tostatura e di arancia amara	2021	<b>48</b>

## Toscana

	Ca' Marcanda - Gaja Promis	<b>Toscana IGT</b> Vitigno: <b>Merlot</b> 55%, <b>Syrah</b> 35%, <b>Sangiovese</b> 10% Affinamento: 18 mesi in barriques.	2020	<b>65</b>
	Marchesi Antinori Tignanello	<b>Toscana IGT</b> Vitigno: <b>Sangiovese</b> 80%, <b>Cabernet Sauvignon</b> 15%, <b>Cabernet Franc</b> 5% Affinamento: ogni varietà affina separatamente in botti di rovere nuove e di primo passaggio per 12-14 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia. <b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>	2015	<b>145</b>





Martinenga **Barbaresco**



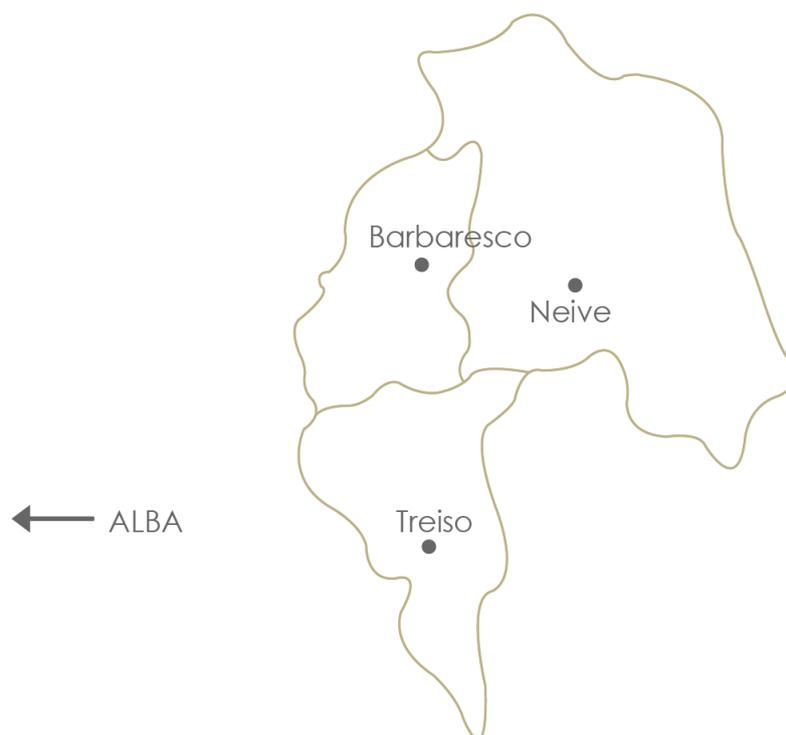
Bricco Asili **Barbaresco**



Roncaglie **Barbaresco**



Basarin **Neive**



# Barbaresco

---

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

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

## Vecchie annate

	<b>Marchesi di Gresy</b> Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b> Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	2011	<b>180</b>
	<b>Punset</b> Campo Quadro Riserva	Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b> Affinamento in barriques parte delle quali nuove. <b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.	2011	<b>62</b>

## 2012

	<b>Marchesi di Gresy</b> Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b> Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.		<b>180</b>
	<b>Nada Fiorenzo</b> Manzola	Vigneto: cru Manzola a <b>Treiso</b> Affinamento: 24 mesi in botti di rovere e ulteriori 6 mesi in bottiglia.		<b>55</b>
	<b>Punset</b> Campo Quadro Riserva	Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b> Affinamento in barriques parte delle quali nuove. <b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.		<b>62</b>
	<b>Rivella Silvia</b>	Vigneti: Montestefano a <b>Barbaresco</b>		<b>60</b>

## 2013

	<b>Boffa Carlo</b>	Vigneto: a <b>Barbaresco</b> Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.		<b>38</b>
	<b>Marchesi di Gresy</b> Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b> Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.		<b>180</b>

## 2014

	<b>Franco Rocca</b> Albesani	Vigneti: cru Albesani a <b>Neive</b> Affinamento: 26 mesi parte in barriques e parte in botte grande.		<b>50</b>
	<b>Marchesi di Gresy</b> Camp Gros Martinenga Riserva	Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b> Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.		<b>180</b>
	<b>Orlando Abrigo</b> Montersino	Vigneti: Vigna Montersino a <b>Treiso</b> Affinamento: da 12 a 15 mesi in barriques e tonneaux di rovere.		<b>55</b>
	<b>Paitin</b> Sorì Paitin	Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b> Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove. Non filtrato e non chiarificato.		<b>55</b>



**PUNSET** Punset  
Campo Quadro Riserva

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

62

## 2015



Ca' Romè  
Sörì Rio Sordo

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

60

**GAJA**

Gaja

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

360

**ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES**

## 2016

**GAJA**

Gaja

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

360



Franco Rocca  
Albesani

Vigneti: cru Albesani a **Neive**  
Affinamento: 26 mesi parte in barriques e parte in botte  
grande.

50



Marchesi di Gresy  
Camp Gros Martinenga  
Riserva

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

180

## 2017



Ca' Romè  
Sörì Rio Sordo

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

60



Francone  
Gallina

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

48

*Pelissero*

Pelissero  
Vanotu

Vigneti: Cascina Vanotu a **Barbaresco, Treiso** e **Neive**  
Affinamento: 20-22 mesi in barriques e 9 mesi in bottiglia.

79

## 2018

*Cascina Saria*

Cascina Saria  
Colle del Gelso

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

45

**GAJA**

Gaja

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

360



Pio Cesare

Vigneti: a **Treiso** (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e  
Bongiovanni) e a **San Rocco Seno D'Elvio** (Rocche di  
Massalupo).  
Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per  
circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

80



CA' DEL LUPO

25

# 2019

	<b>Boffa Carlo</b> <i>Pajè</i>	Vigneto: cru Pajè a <b>Barbaresco</b> Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	<b>48</b>
	<b>Ca' del Baio</b> <i>Asili</i>	Vigneti: cru Asili a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneau francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.	<b>62</b>
	<b>Cascina Saria</b> <i>Colle del Gelso</i>	Vigneti: cru Riofreddo a <b>Neive</b> Affinamento: 18 mesi in barriques di cui il 30% nuove e ulteriori 12 mesi in acciaio.	<b>45</b>
	<b>Francone</b> <i>Gallina</i>	Vigneti: Gallina a <b>Neive</b> Affinamento: 24 mesi in fusti di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia	<b>48</b>
	<b>Gaja</b>	Vigneti: a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.	<b>350</b>
	<b>Guido Rivella</b> <i>Fausoni</i>	Vigneti: in località Fausoni a <b>Neive</b> Affinamento: in piccoli contenitori di legno per 14/18 mesi, poi alcuni mesi in bottiglia.	<b>85</b>
	<b>La Spinetta</b> <i>Vigneto Bordini</i>	Vigneti: cru Bordini a <b>Neive</b> Affinamento: da 20 a 22 mesi in botti di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	<b>89</b>
	<b>Paitin</b> <i>Sorì Paitin</i>	Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b> Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove. Non filtrato e non chiarificato.	<b>58</b>
	<b>Pio Cesare</b>	Vigneti: a <b>Treiso</b> (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a <b>San Rocco Seno D'Elvio</b> (Rocche di Massalupo). Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.	<b>80</b>
	<b>Produttori di Barbaresco</b> <i>Riserva Montestefano</i>	Vigneti: Montestefano a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 36 mesi in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.	<b>61</b>

# 2020

	<b>Boffa Carlo</b>	Vigneto: cru Pajè a <b>Barbaresco</b> Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	<b>40</b>
	<b>Ca' del Baio</b> <i>Asili</i>	Vigneti: cru Asili a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneau francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.	<b>68</b>
	<b>Gaja</b>	Vigneti: a <b>Barbaresco</b> Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.	<b>360</b>
	<b>Guido Rivella</b> <i>Fausoni</i>	Vigneti: in località Fausoni a <b>Neive</b> Affinamento: in piccoli contenitori di legno per 14/18 mesi, poi alcuni mesi in bottiglia.	<b>85</b>
	<b>Massolino</b>	Vigneti: cru Albesani, Serraboella e Starderì a <b>Neive</b> Affinamento: 18 mesi in botti grandi di Slavonia e alcuni mesi in bottiglia	<b>55</b>
	<b>La Spinetta</b> <i>Vigneto Bordini</i>	Vigneti: cru Bordini a <b>Neive</b> Affinamento: da 20 a 22 mesi in botti di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.	<b>89</b>
	<b>Paitin</b> <i>Sorì Paitin</i>	Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b> Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove. Non filtrato e non chiarificato.	<b>58</b>



# 2021

---



Ca' del Baio  
*Asili*

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

---

**70**



Poderi Colla  
*Roncaglie*

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

**65**

## Grandi Formati

---



Produttori di  
Barbaresco  
*Riserva Montestefano*

**Magnum (1,5 l) 2017 120**



CA' DEL LUPO



Bussia **Monforte**



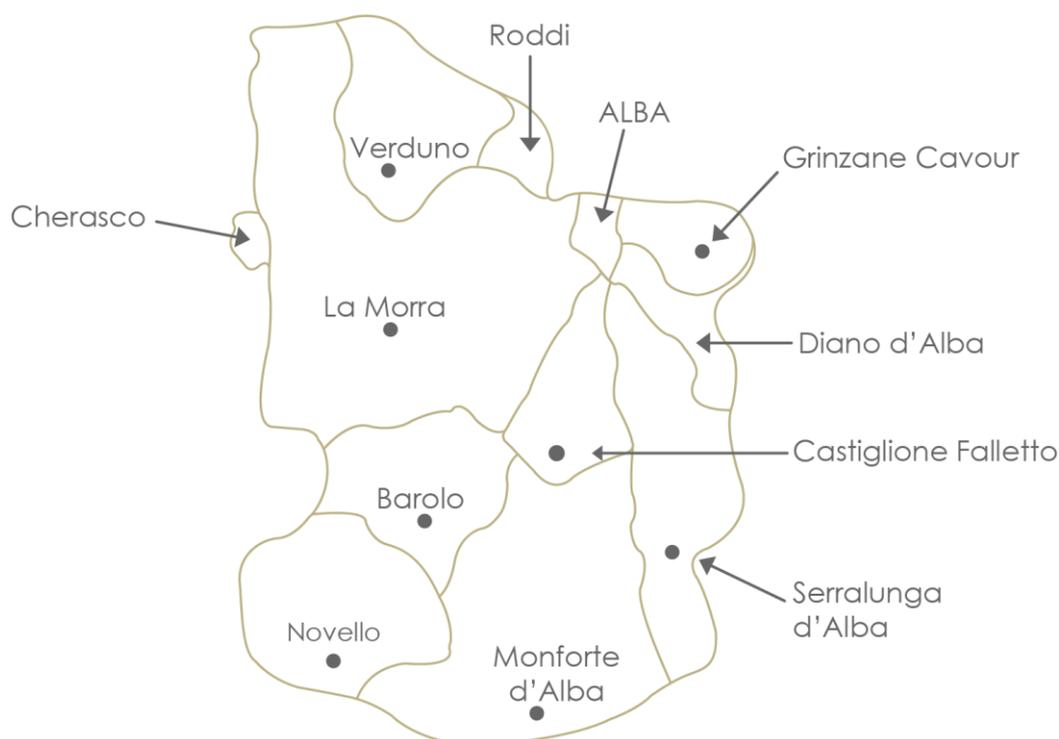
Cannubi **Barolo**



Ginestra **Monforte**



Brunate **Barolo**



# Barolo

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

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

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



## Vecchie annate

 RENATO RATTI	Renato Ratti Marcenasco	Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b> Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	1999	150
	Edoardo Sobrino Monvigliero e Pisapola	Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a <b>Verduno</b> Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.	2007	100
 RENATO RATTI	Renato Ratti Marcenasco	Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b> Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	2007	120
 BATASIOLO	Batasiolo Riserva	Vigneti: a <b>Barolo</b> Affinamento: almeno 30 mesi in botti di rovere di Slavonia, poi in acciaio e infine viene imbottigliato.	2008	80
	Edoardo Sobrino Monvigliero e Pisapola	Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a <b>Verduno</b> Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese. <b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b>	2008	100
 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico Ciabot Mentin	Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	2009	190

## 2010

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

## 2011

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



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

## 2012

	<b>Az. Agr. Pugnane</b> <i>Vigna Villero</i>	Vigneti: cru Villero a <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. <b>ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES</b>	<b>60</b>
	<b>Bricco Maiolica</b> <i>Contadin</i>	Vigneti: a <b>Diano d'Alba</b> Affinamento: barolo tradizionale affinato in botti grandi di rovere di Slavonia da 20 ettolitri per 24 mesi e ulteriori 8 mesi in bottiglia. <b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b>	<b>62</b>
	<b>Claudio Alario</b> <i>Sorano</i>	Vigneti: a <b>Serralunga</b> Affinamento: 24 mesi in barrique francesi, 12 mesi in botte grande 30HI e 12 mesi in bottiglia	<b>60</b>
	<b>Curto Marco</b> <i>Arborina</i>	Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di <b>La Morra</b> Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese	<b>50</b>
	<b>Enrico Rivetto</b> <i>Briccolina</i>	Vigneti: cru Briccolina a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.	<b>165</b>
	<b>Eraldo Viberti</b> <i>Roncaglie</i>	Vigneti: cru Roncaglie a Santa Maria di <b>La Morra</b> Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere.	<b>48</b>
	<b>Giacomo Conterno</b> <i>Cascina Francia</i>	Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere. <b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>	<b>300</b>
	<b>Massolino</b> <i>Vigna Rionda Riserva</i>	Vigneti: cru Vigna Rionda a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.	<b>180</b>
	<b>Mauro Sebaste</b> <i>Prapò</i>	Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: 36 mesi in botti di rovere francese da 1600 litri e parte in piccoli botti di Allier da 400 litri. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.	<b>55</b>
	<b>Paolo Scavino</b> <i>Bric del Fiasc</i>	Vigneti: Fiasco nel comune di <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.	<b>185</b>
	<b>Poderi Aldo Conterno</b> <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. <b>ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES</b>	<b>185</b>



Poderi Colla  
Dardi le Rose

Vigneti: Tenuta Dardi le Rose in Bussia a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: da 24 a 28 mesi in botti di rovere di Slavonia.

70



Poderi Marcarini  
Brunate

Vigneti: Brunate a **La Morra** e **Barolo**  
Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).

70



Rocche Viberti  
Rocche di Castiglione

Vigneti: a **Castiglione Falletto**  
Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi.

80

**ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE**

## 2013



Abrigo Giovanni  
Ravera

Vigneti: cru Ravera a **Novello**  
Affinamento: stile tradizionale per almeno 18 mesi in botti di rovere da 10 ettolitri, ulteriore affinamento in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

50



Ca' Viola  
Sottocastello

Vigneti: cru Sottocastello a **Novello**  
Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in botti da 50 ettolitri e 12 mesi in bottiglia.

75



Ceretto  
Prapò

Vigneti: cru Prapò a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.

145



Curto Marco  
Arborina

Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di **La Morra**  
Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese

50



Domenico Clerico  
Ciabot Mentin

Vigneti: cru Ginestra a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.

185



Enrico Rivetto  
Briccolina

Vigneti: cru Briccolina a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.

165



Francesco Rinaldi  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri.

80

**ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES**



G.D. Vajra  
Bricco delle Viole

Vigneti: cru Bricco delle Viole la più alta collina di **Barolo**  
Affinamento: circa 48 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia

80



Giacomo Conterno  
Monfortino

Vigneti: Cascina Francia a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.

1950



Marchesi di Barolo  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

90



Massolino  
Vigna Rionda Riserva

Vigneti: cru Vigna Rionda a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.

180



Paolo Scavino  
Bric del Fiasc

Vigneti: Fiasco nel comune di **Castiglione Falletto**  
Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.

180



Pelassa  
San Lorenzo

Varietà Michet, Lampia, Rosè  
Affinamento: 2 anni in tonneaux e 1 anno in bottiglia.

60



Poderi Aldo Conterno  
Colonnello

Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

185



Poderi Marcarini  
Brunate

Vigneti: Brunate a **La Morra** e **Barolo**  
Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).

70



Rocche Viberti  
Rocche di Castiglione

Vigneti: a **Castiglione Falletto**  
Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi

80



Sordo Giovanni

Vigneti: in diversi comuni della zona del Barolo.  
Affinamento: tradizionale in botti grandi di rovere per 24 mesi e un ulteriore anno in bottiglia.  
**ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES**

45

## 2014

CERETTO

Ceretto  
Prapò

Vigneti: cru Prapò a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.

135



Edoardo Sobrino  
Monvigliero

Vigneti: cru Monvigliero a **Verduno**  
Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.

79



Fratelli Serio  
e Battista Borgogno  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere

68



Giacomo Conterno  
Monfortino

Vigneti: Cascina Francia a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.

1950

Mauro Sebaste

Mauro Sebaste  
Cerretta

Vigneti: cru Prapò a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: vino invecchia in botti di Rovere francese di 1600 litri e in alcune piccole botti di Allier da 400 litri per 36 mesi. Ulteriori 6 mesi in bottiglia

79



Poderi Marcarini  
Brunate

Vigneti: Brunate a **La Morra** e **Barolo**  
Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).

70

## 2015



Fratelli Serio  
e Battista Borgogno  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere

68



Bricco Maiolica  
Contadin

Vigneti: nel comune di **Diano d'Alba**  
Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 20 HI per 24 mesi e in bottiglia per circa 8 mesi

65

CERETTO

Ceretto  
Prapò

Vigneti: cru Prapò a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.

135



Domenico Clerico  
Ciabot Mentin

Vigneti: cru Ginestra a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.

180

E. Molino  
Bricco Rocca

Vigneti: a **La Morra**  
Ottenuo da uve provenienti da viti più giovani rispetto a quelle del "Riserva del fico"  
**ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE**

65



Edoardo Sobrino  
Pisapola

Vigneti: cru Pisapola a **Verduno**  
Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.

79



Francesco Rinaldi  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri.

80

GAJA

Gaja  
Dagromis

Vigneti: a **La Morra**  
Affinamento: 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di rovere.  
**ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES**

150

GAJA

Gaja  
Sperss

Vigneti: cru Sperss a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi in barrique e 18 mesi in botti  
**ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES**

450



CA' DEL LUPO

33



Mario Giribaldi  
Ravera

Vigneti: cru Ravera a **Novello**  
Affinamento: botti in legno di rovere per 60 mesi.  
Successivamente in bottiglia

51

Serralunga / Alba

MASSOLINO

Massolino  
Vigna Rionda Riserva

Vigneti: cru Vigna Rionda a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30  
ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.

180



Paolo Scavino  
Bric del Fiasc

Vigneti: Fiasco nel comune di **Castiglione Falletto**  
Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti  
grandi di rovere francese.

180



Pio Cesare

Vigneti: Ornato a **Serralunga d'Alba**, Gustava a **Grinzane  
Cavour**, Roncaglie a **La Morra**, Ravera a **Barolo** e **Novello**  
Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques  
e 70% in botti di varie capacità.

82



Rocca Giovanni  
Mosconi

Vigneti: cru Mosconi a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 36 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

55



Rocche Viberti  
Bricco Boschis

Vigneti: a **Castiglione Falletto**  
Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36  
mesi

80

## 2016



Marchesi di Barolo  
Cannubi

Vigneti: cru Cannubi a **Barolo**  
Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in  
barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

95

Serralunga / Alba

MASSOLINO

Massolino  
Vigna Rionda Riserva

Vigneti: cru Vigna Rionda a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30  
ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.

180



Poderi Aldo Conterno  
Colonnello

Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

190



Edoardo Sobrino  
Pisapola

Vigneti: cru Monvigliero a **Verduno**  
Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi  
in botti grandi di rovere francese.

79

## 2017

**GAJA**

Gaja  
Dagromis

Vigneti: a **La Morra**  
Affinamento: 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di  
rovere.

150

Serralunga / Alba

MASSOLINO

Massolino  
Vigna Rionda Riserva

Vigneti: cru Vigna Rionda a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30  
ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.

187



RENATO RATTI

Renato Ratti  
Marcenasco

Vigneti: Marcenasco a **La Morra**  
Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri  
e parte in barriques di secondo passaggio.

65



Pio Cesare

Vigneti: Ornato a **Serralunga d'Alba**, Gustava a **Grinzane  
Cavour**, Roncaglie a **La Morra**, Ravera a **Barolo** e **Novello**  
Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques  
e 70% in botti di varie capacità.

85



Poderi Colla  
Dardi le Rose

Vigneti: Tenuta Dardi le Rose in Bussia a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: da 24 a 28 mesi in botti di rovere di Slavonia.

70



Giacomo Conterno  
Cascina Francia

Vigneti: Cascina Francia a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.

300



Edoardo Sobrino  
Pisapola

Vigneti: cru Monvigliero a **Verduno**  
Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi  
in botti grandi di rovere francese.

79



CA' DEL LUPO

## 2018

 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico <i>Ciabot Mentin</i>	Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	180
	Elio Grasso <i>Ginestra Casa Maté</i>	Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.	135
	Fratelli Serio e Battista Borgogno <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b> Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	68
	Giacomo Conterno <i>Cascina Francia</i>	Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b> Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.	300
	Gomba <i>Sorì Boschetti</i>	Vigneti: cru Boschetti a <b>Barolo</b> Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	45
	Poderi Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	190
	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b> Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	68
	G.D. Vajra <i>Albe</i>	Vigneti: assemblaggio dei vigneti di Barolo in quota Affinamento: 23 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 e 75 ettolitri	60

## 2019

 DOMENICO CLERICO	Domenico Clerico <i>Ciabot Mentin</i>	Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.	190
	Elio Grasso <i>Ginestra Casa Maté</i>	Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.	120
	Fratelli Serio e Battista Borgogno <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b> Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	68
	Gomba <i>Sorì Boschetti</i>	Vigneti: cru Boschetti a <b>Barolo</b> Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.	45
	Pio Cesare	Vigneti: Ornato a <b>Serralunga d'Alba</b> , Gustava a <b>Grinzane Cavour</b> , Roncaglie a <b>La Morra</b> , Ravera a <b>Barolo</b> e <b>Novello</b> Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	85
	Poderi Aldo Conterno <i>Colonnello</i>	Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.	190
	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b> Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	70
	Rocche Viberti <i>Bricco Boschis</i>	Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi	90
	Sordo Giovanni	Vigneti: in diversi comuni della zona del Barolo. Affinamento: tradizionale in botti grandi di rovere per 24 mesi e un ulteriore anno in bottiglia.	45

<b>ELIO GRASSO</b>	<b>Elio Grasso</b> <i>Ginestra Casa Maté</i>	Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a <b>Monforte d'Alba</b> Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettoltri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.	<b>120</b>
	<b>Fratelli Serio e Battista Borgogno</b> <i>Cannubi</i>	Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b> Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere	<b>68</b>
	<b>Rocche Viberti</b> <i>Rocche di Castiglione</i>	Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettoltri per 24-36 mesi	<b>80</b>
	<b>Rocche Viberti</b> <i>Bricco Boschis</i>	Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettoltri per 24-36 mesi	<b>90</b>
	<b>Pio Cesare</b>	Vigneti: Ornato a <b>Serralunga d'Alba</b> , Gustava a <b>Grinzane Cavour</b> , Roncaglie a <b>La Morra</b> , Ravera a <b>Barolo</b> e <b>Novello</b> Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	<b>85</b>

## Grandi Formati

 <b>RENATO RATTI</b>	<b>Renato Ratti</b> <i>Marcenasco</i>	<b>Magnum (1,5 l)</b> <b>ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE</b>	2015	<b>130</b>
 <b>FRANCESCO RINALDI</b>	<b>Francesco Rinaldi</b> <i>Cannubi</i>	<b>Magnum (1,5 l)</b>	2016	<b>150</b>
 <b>PIO CESARE</b>	<b>Pio Cesare</b>	<b>Magnum (1,5 l)</b> <b>ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE</b>	2017	<b>175</b>
 <b>RENATO RATTI</b>	<b>Renato Ratti</b> <i>Marcenasco</i>	<b>Magnum (1,5 l)</b>	2018	<b>136</b>
 <b>PIO CESARE</b>	<b>Pio Cesare</b>	<b>Magnum (1,5 l)</b>	2019	<b>175</b>
 <b>RENATO RATTI</b>	<b>Renato Ratti</b> <i>Marcenasco</i>	<b>Magnum (1,5 l)</b>	2019	<b>136</b>

# Il Moscato d'Asti



Matteo Soria

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2024

**19**



Paolo Saracco

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2024

**22**

## Vini da dessert e meditazione

Dessert wines

### Piemonte



Terre da Vino  
*La Bella Estate*

**Moscato passito Doc**  
Vitigno: Moscato Bianco

375 ml

2019

**25**



Terre da Vino  
*La Bella Estate*

**Moscato passito Doc**  
Vitigno: Moscato Bianco

750 ml

2022

**42**

### Sicilia



Donna Fugata  
*Ben Ryè*

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

375 ml

2022

**45**

### Andalusia (Spagna)



Toro Albalá  
*Sherry Don Px*

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

375 ml

2021

**30**



Toro Albalá  
*Sherry Don Px*

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

750 ml

2021

**55**



CA' DEL LUPO



	Damilano <i>Marghe</i>	<b>LANGHE NEBBIOLO</b> Vigneti: 100% Nebbiolo Affinamento: circa 12 mesi in botte grande	2022	<b>17</b>
	Renato Ratti <i>Occhetti</i>	<b>NEBBIOLO D'ALBA</b> Vigneti: Occhetti a <b>Monteu Roero</b> Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.	2022	<b>19</b>
	Pio Cesare	<b>LANGHE NEBBIOLO</b> Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.	202_	<b>21</b>
	Damilano <i>Lecinquevigne</i>	<b>BAROLO</b> Vigneti: in di 5 diversi territori della denominazione. Affinamento: 24 mesi in botti di legno.	2020	<b>31</b>
	Renato Ratti <i>Marcenasco</i>	<b>BAROLO</b> Vigneti: Marcnasco a <b>La Morra</b> Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.	2020	<b>39</b>
	Pio Cesare	<b>BAROLO</b> Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.	2019	<b>54</b>