



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>SPUMANTE ITALIANI E ALTRE BOLLE</b> | <b>3</b>                              |
| PIEMONTE                               | 3                                     |
| LOMBARDIA                              | 4                                     |
| ALTO ADIGE                             | 4                                     |
| <b>CHAMPAGNE</b>                       | <b>4</b>                              |
| <b>VINI BIANCHI DAL PIEMONTE</b>       | <b>5</b>                              |
| ROERO ARNEIS                           | 5                                     |
| FAVORITA                               | 5                                     |
| NASCETTA                               | 5                                     |
| CHARDONNAY                             | 6                                     |
| TIMORASSO                              | 6                                     |
| GAVI                                   | 6                                     |
| LANGHE RIESLING                        | 7                                     |
| SAUVIGNON                              | 7                                     |
| ROSÉ                                   | 7                                     |
| <b>VINI BIANCHI DA ALTRE REGIONI</b>   | <b>8</b>                              |
| ALTO ADIGE                             | 8                                     |
| FRIULI                                 | 8                                     |
| LIGURIA                                | 8                                     |
| TOSCANA                                | 9                                     |
| CAMPANIA                               | 9                                     |
| SICILIA                                | 9                                     |
| MARCHE                                 | 9                                     |
| BORGOGNA (FRANCIA)                     | 9                                     |
| <b>DOLCETTO D'ALBA</b>                 | <b>11</b>                             |
| <b>BARBERA D'ALBA</b>                  | <b>13</b>                             |
| <b>LA BARBERA D'ASTI</b>               | <b>14</b>                             |
| <b>LA BARBERA DEL MONFERRATO</b>       | <b>14</b>                             |
| <b>NIZZA DOCG</b>                      | ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO. |
| <b>ROERO</b>                           | <b>16</b>                             |
| <b>NEBBIOLO</b>                        | <b>16</b>                             |

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <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        |
| SPAGNA                               | 21        |
| ISRAELE                              | 21        |
| NUOVA ZELANDA                        | 21        |
| <b>BARBARESCO</b>                    | <b>24</b> |
| <b>BAROLO</b>                        | <b>30</b> |
| <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        |
| FRANCIA                              | 37        |
| <b>LE MEZZE BOTTIGLIE</b>            | <b>38</b> |



# Spumanti italiani e altre bollicine

## Piemonte

|  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |      |           |
|--|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | Abrigo Fratelli                 | <b>Vino Spumante Brut Rosé</b><br>Vitigno: 100% dolcetto<br>Metodo charmat                                                                                                                                                                           | s.a. | <b>21</b> |
|  | Casavecchia<br>Maiiluna         | <b>Alta Langa docg Metodo Classico Pas Dosé</b><br>Vitigno: 100% pinot nero<br>Affinato sui lieviti per oltre 40 mesi                                                                                                                                | 2018 | <b>45</b> |
|  | Deltetto<br>Rosé                | <b>Spumante Metodo Classico</b><br>Vitigno: 60% pinot nero e 40% nebbiolo<br>Affinamento sui lieviti per 48 mesi.<br>Profumi: note varietali di lampone e viola, crosta di pane. Tannini dolci e lunga persistenza in bocca.                         | 2022 | <b>38</b> |
|  | Deltetto                        | <b>Alta Langa docg Metodo Classico</b><br>Vitigno: pinot nero e chardonnay<br>Affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.                                                                                                                            | 2021 | <b>40</b> |
|  | Ettore Germano                  | <b>Alta Langa docg Metodo Classico</b><br>Vitigno: 80% pinot nero, 20% chardonnay<br>Fermentazione: acciaio per il pinot, legno per lo chardonnay.<br>Affinamento sui lieviti per 30 mesi in bottiglia.                                              | 2021 | <b>45</b> |
|  | Giulio Cocchi<br>Bianc 'd bianc | <b>Alta Langa docg Metodo Classico</b><br>Vitigno: 100% chardonnay<br>Profumi complessi di frutti bianchi, leggera albicocca e cioccolato bianco.                                                                                                    | 2018 | <b>48</b> |
|  | Marcalberto                     | <b>Alta Langa docg Metodo Classico</b><br>Vitigno: pinot nero e chardonnay<br>Affinamento per 7 mesi su legni usati e maturazione sui lieviti per 40 mesi in bottiglia. Di notevole struttura.                                                       | 2020 | <b>48</b> |
|  | Monsignore                      | <b>Alta Langa docg Metodo Classico Extra Brut</b><br>Vitigno: 50% pinot nero, 50% chardonnay<br>Fermentazione in vecchie botti di rovere                                                                                                             | 2020 | <b>50</b> |
|  | Poderi Colla<br>Pietro Colla    | <b>Alta Langa docg Metodo Classico Extra Brut</b><br>Vitigno: pinot nero e nebbiolo<br>Affinamento sui lieviti per oltre 24 mesi.<br>Vino di grande struttura, dal gusto molto secco, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità. | 2021 | <b>38</b> |

## Lombardia



Ca' del Bosco  
Cuvée Prestige

### Franciacorta Docg Cuvée Brut

Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco  
Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti

S.A. **55**



Ca' del Bosco  
Cuvée Prestige

### Franciacorta Docg Cuvée Brut

Vitigno: 75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco  
Affinamento: almeno 25 mesi sui lieviti

S.A. **110**

**Magnum** (1,5 l)

## Alto Adige



Haderburg  
Brut

### Spumante Metodo Classico

Vitigno: 15% pinot nero e 85% chardonnay  
Affinamento in acciaio sui lieviti per almeno 24 mesi.

S.A. **45**

## Champagne



Mailly  
Grand Cru

Vitigni: 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay  
Profumi: frutta gialla matura, frutta secca, spezie ed erbe aromatiche.

**77**



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.

**105**



Pol Roger

Vitigni: da vigneti Grand Cru e Premier Cru  
Affinamento: minimo 4 anni sui lieviti

**79**

# Vini bianchi dal Piemonte

White wines from Piemonte

## Roero Arneis



Angelo Negro  
Perdaudin

Vigneti: **Monteu Roero**  
Affinamento: vasche d'acciaio 7 mesi

2023 **29**



Bruno Giacosa

Vigneti: diversi vigneti tutti situati nel **Roero**  
Affinamento: in acciaio.

2023 **36**

CERETTO

Ceretto  
Blangè

Vigneti: a **Vezza, Alba, Castellinaldo, Castagnito**  
**VINO BIOLOGICO** ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

2024 **32**



Giovanni  
Almondo  
Bricco delle Ciliegie

Vigneti: Bricco delle Ciliegie a **Montà**

2024 **32**



Pelassa  
San Vito

Vigneti: Frazione San Vito a **Montà**

2024 **22**



Arneis Gomba –  
Roero arneis DOCG

Vigneti: Santa Vittoria d'Alba  
Affinamento: serbatoi di acciaio 3-4 mesi

2025 **22**

## Favorita



Favorita del Lupo

Vigneti locali  
Affinamento in botti d'acciaio

2025 **24**



Gianni Gagliardo  
Fallegro

Vigneti: diversi vigneti tutti situati nel **Roero**

2024 **27**

## Nascetta



Az. Agr. Marelo

Vigneti: a **Montelupo**  
Affinamento: in acciaio.

2023 **21**



## Chardonnay

|                                                                                   |                                        |                                                                                                                    |      |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
|  | <b>Gaja</b><br><i>Rossj-Bass</i>       | Vigneti: a <b>Barbaresco</b> e <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: in barriques seminuove per 6-7 mesi.       | 2022 | <b>102</b> |
|  | <b>Mucci</b>                           | Vigneti: località Mucci a <b>Roddino</b><br>Affinamento: in vasche d'acciaio per 8 mesi sui lieviti fini           | 2022 | <b>26</b>  |
|  | <b>Pio Cesare</b><br><i>Pio di Lei</i> | Vigneti: Il Bricco a <b>Treiso</b><br>Affinamento: in barriques per oltre 10 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia. | 2022 | <b>49</b>  |
|  | <b>Moscone</b>                         | Vigneti: <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: in vasche d'acciaio per alcuni mesi                                | 2025 | <b>22</b>  |

## Timorasso

|                                                                                     |                                 |                                                                                                                           |      |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | <b>Massa</b><br><i>Derthona</i> | Vigneti: Gattopardo, Fontana del prete, Marchesina a <b>Monleale</b> (AL)<br>Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi. | 2023 | <b>32</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|

## Gavi

|                      |                                             |                                                                                                  |      |           |
|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
| <b>la Battistina</b> | <b>La Battistina</b><br><i>Nuovo Quadro</i> | Vigneto: 100% Cortese comune di <b>Gavi</b><br>DOCG<br>Affinamento: in vasche d'acciaio 4-6 mesi | 2023 | <b>26</b> |
|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|

## Langhe Riesling

|                                                                                   |                         |                                                                       |      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | Ca' del Baio<br>Fré     | Vigneti: a <b>Treiso</b><br>Affinamento: 15 mesi in vasche in acciaio | 2023 | <b>29</b> |
|  | Ettore Germano<br>Hérzu | Affinamento: 12 mesi in acciaio sui lieviti                           | 2023 | <b>36</b> |

## Sauvignon

|                                                                                   |            |                                                                             |      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | Pio Cesare | Uve: 100% sauvignon<br>Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata. | 2023 | <b>35</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|-----------|

## Rosé

|                                                                                     |                     |                                                                                                                                                               |      |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | Josetta Saffirio    | Uve: 100% Nebbiolo                                                                                                                                            | 2024 | <b>22</b> |
|  | Pescaja<br>Le flëry | Uve: Nebbiolo, Barbera, Freisa                                                                                                                                | 2024 | <b>22</b> |
|  | Pio Cesare<br>Rosy  | Uve: Nebbiolo e una piccola parte di Syrah, vigneti nella zona del Barbaresco<br>Affinamento: in acciaio e in piccola parte in barriques per poche settimane. | 2024 | <b>27</b> |

# Vini bianchi da altre regioni

White wines from other regions

## Alto Adige

|                                                                                   |                                        |                                                                                              |      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|   | <b>Tiefenbrunner</b><br>Gewürztraminer | Vitigno: Gewürztraminer<br>Affinamento: in acciaio.<br>Riposa per 4 mesi sui lieviti finali. | 2024 | <b>26</b> |
|  | <b>Plattenhof</b><br>Gewürztraminer    | Vitigni: Borgo di Tramin<br>Affinamento: in vasche d'acciaio per 6-8 mesi                    | 2024 | <b>28</b> |

## Friuli

|                                                                                    |                                  |                                                                                                                                    |      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|    | <b>Jermann</b><br>Sauvignon      | Vitigno: Sauvignon                                                                                                                 | 2024 | <b>33</b> |
|  | <b>Jermann</b><br>Vinnæ          | Vitigni: Ribolla gialla, Tocai Friulano e Riesling<br>Affinamento: unaparte in botti grandi di rovere di Slavonia per 6 mesi.      | 2023 | <b>33</b> |
|  | <b>Jermann</b><br>Vintage Tunina | Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, con aggiunta di Ribolla gialla, Malvasia Istriana e Picolit<br>Vendemmia tardiva di due settimane. | 2019 | <b>76</b> |
|  | <b>Torre Rosazza</b><br>Traminer | Vitigni: 100% Traminer aromatico<br>Affinamento: 3-4 mesi su fecce fini                                                            | 2022 | <b>26</b> |

## Liguria

|                                                                                    |                                    |                                                                                     |      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | <b>La Ginestraia</b><br>Pigato     | Vigneto: Pigato, imbottigliato a Cervo<br>Affinamento: Vasche In Acciaio 5 Mesi     | 2025 | <b>25</b> |
|  | <b>La Ginestraia</b><br>Vermentino | Vigneto: Vermentino, imbottigliato a Cervo<br>Affinamento: Vasche In Acciaio 5 Mesi | 2025 | <b>25</b> |

## Toscana

|             |                     |                                                                                                                                         |      |    |
|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| CA'MARCANDA | Ca' Marcanda - Gaja | <b>Toscana IGT</b>                                                                                                                      | 2020 | 69 |
|             | Vistamare           | Vitigno: Vermentino e Viognier<br>Vinificati separatamente il Vermentino affina in acciaio e il Viognier in botti di rovere per 6 mesi. |      |    |

## Campania



Famiglia Pagano  
Falanghina Irpinia DOP  
"I Ponti"

Vigneto: 100% falanghina  
Affinamento: sui lieviti in cemento 3 mesi

2025 24



Famiglia Pagano  
Fiano di Avellino "Le Pietre"

Vigneto: comune di Lapio  
Affinamento: vasche in acciaio inox, fermentazione 15 - 20 giorni

2025 26

## Sicilia



Donnafugata  
Damarino

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

2024 23

## Marche

campanelli

Campanelli  
Verdicchio Classico  
Superiore dei Castelli di Jesi  
Le Contrade

Vigneto: Vigneti situati nei comuni collinari di San Paolo di Jesi  
Affinamento: in vasche di cemento 3 mesi

2024 28

## 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.

2022 51



# 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><br><i>Papà Celso</i>          | Vigneti: di Papà Celso a <b>Dogliani</b>                                                                                                       | 2024 | <b>25</b> |
|    | <b>Az. Agr. Marello</b>                              | Vigneti: a <b>Montelupo</b>                                                                                                                    | 2024 | <b>19</b> |
|    | <b>Az. Agr. Sobrero</b><br><i>Bric d'la Vila</i>     | Vigneti: a <b>Montelupo</b>                                                                                                                    | 2025 | <b>19</b> |
|    | <b>Ca' Viola</b><br><i>Barturot</i>                  | Vigneti: Barturot (vigne vecchie) a <b>Montelupo</b><br>Affinamento: 10 mesi in acciaio e botte grande.                                        | 2023 | <b>28</b> |
|    | <b>Cantina Oriolo</b>                                | Vigneti: a <b>Montelupo</b>                                                                                                                    | 2025 | <b>16</b> |
|    | <b>Casavecchia</b><br><i>Söri Bruni</i>              | Vigneti: Söri Bruni a <b>Diano d'Alba</b>                                                                                                      | 2023 | <b>19</b> |
|    | <b>Giachino Claudio</b><br><i>Madonna del Solaio</i> | Vigneti: Madonna del Solaio a <b>Montelupo</b>                                                                                                 | 2024 | <b>16</b> |
|   | <b>Il Palazzotto</b><br><i>Söri Cristina</i>         | Vigneti: Söri Cristina a <b>Diano d'Alba</b>                                                                                                   | 2023 | <b>15</b> |
|  | <b>Luciano Sandrone</b>                              | Vigneti: Cascina Pe Mol e Castelletto a <b>Monforte d'Alba</b> ,<br>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><br><i>Madonna del Dono</i> | Affinamento: in botti di cemento o acciaio                                                                                                     | 2024 | <b>19</b> |
|  | <b>Mossio</b><br><i>Piano delli perdoni</i>          | Vigneti: a <b>Rodello</b>                                                                                                                      | 2023 | <b>22</b> |
|  | <b>Pesca Vittorio</b><br><i>Söri del Montagrillo</i> | Vigneti: Söri del Montagrillo a <b>Diano d'Alba</b><br>Affinamento: 8-10 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia                        | 2024 | <b>16</b> |
|  | <b>Pio Cesare</b>                                    | Vigneti: Cascina Ornato a <b>Serralunga d'Alba</b> , Cascina Gustava a <b>Grinzane Cavour</b> ,<br>Cascina Il Bricco a <b>Treiso</b>           | 2024 | <b>24</b> |
|  | <b>Poderi Colla</b><br><i>Pian Balbo</i>             | Vigneti: a <b>San Rocco Seno d'Elvio di Alba</b><br>Affinamento: acciaio e successivamente in bottiglia                                        | 2024 | <b>19</b> |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Colombé</i>                | Vigneti: Vigna Colombé a <b>Mango</b>                                                                                                          | 2023 | <b>21</b> |
|  | <b>Roberto Voerzio</b><br><i>Priavino</i>            | Vigneti: a <b>La Morra</b>                                                                                                                     | 2023 | <b>34</b> |
|  | <b>Viticoltori di Rodello</b><br><i>Camp Vigin</i>   | Vigneti: a <b>Rodello</b>                                                                                                                      | 2024 | <b>16</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<br>A Vila           | Vigneti: molto vecchi e poco produttivi a <b>Montelupo Albese</b><br>Affinamento: 10-12 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni.                                                                               | 2024 | 22 |
|    | Bricco Maiolica<br>Vigna Vigia       | Vigneti: Vigna Vigia ad <b>Alba</b><br>Affinamento: 20 mesi in piccole botti di rovere.                                                                                                                              | 2022 | 34 |
|    | Cordero di<br>Montezemolo<br>Funtani | Vigneti: a <b>La Morra</b><br>Affinamento: circa 15 mesi in fusti di rovere francese e ulteriori 6 mesi in bottiglia.<br><b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica. | 2019 | 56 |
|    | Ca' Romè<br>La Gamberaja             | Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi parte in botti grandi da 25 hl e parte in barriques. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.                                                                      | 2023 | 40 |
|    | Cavallotto<br>Vigna del Cuculo       | Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b> .<br>Invecchiamento: 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia.<br>Affinamento: 6 mesi in bottiglia.                                                                          | 2023 | 43 |
|    | Edoardo Sobrino<br>Vigna Carzello    | Vigneti: Vigna Carzello a <b>Diano d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in botte grande.                                                                                                                               | 2021 | 32 |
|    | Elio Grasso<br>Vigna Martina         | Vigneto: a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.                                                                     | 2022 | 36 |
|   | Giacomo Conterno<br>Vigna Francia    | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: secondo lo stile classico in botti grandi di rovere.                                                                                             | 2021 | 72 |
|  | Gomba<br>Traifilari                  | Vigneti: a <b>Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in botti di rovere piccole e grandi e in seguito in acciaio fino all'imbottigliamento.                                                                                | 2021 | 20 |
|  | Massolino                            | Vigneti: a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Breve affinamento in acciaio, imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.                                                                                        | 2025 | 26 |
|  | Matteo Correggia<br>Marun            | Vigneti: a <b>Canale</b><br>Affinamento: 18 mesi in barriques (circa 60% nuove) e assemblaggio in acciaio.                                                                                                           | 2022 | 40 |
|  | Pio Cesare<br>Fides                  | Vigneti: Vigna del Colombaro a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 20 mesi in legni francesi piuttosto tostati, l'80% in barriques e il resto in botti grandi.                                                  | 2022 | 43 |
|  | Poderi A. Conterno<br>Conca Tre Pile | Vigneti: Conca Tre Pile in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: alcuni mesi in acciaio e in seguito 12 mesi in barriques di legno nuovo.                                                                  | 2022 | 42 |
|  | Mucci<br>Superiore                   | Vigneti: <b>Roddino</b><br>Affinamento: Barriques di rovere francese                                                                                                                                                 | 2022 | 30 |

## 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 **111**

## 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 **72**



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.

2022 **32**

**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 **32**

## 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 **22**



# 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.

2022 **40**



**Angelo Negro**  
*Prachiosso*

Vigneti: a **Monteu Roero**  
Affinamento: in vasche d'acciaio per 10-15 giorni

2023 **26**

## Nebbiolo



**Nebbiolo del lupo**

Vigneti: **Monforte**  
Affinamento: in botti di rovere per circa 12 mesi

**24**



**Agnelli Viassone**

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

2022 **27**



**Alario Claudio**  
*Cascinotto*

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

2022 **39**



**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 **28**



**Boffa Carlo**

**Langhe Nebbiolo**  
Vigneti: a **Barbaresco**  
Affinamento: 12 mesi in botti grandi di rovere

2023 **28**



**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.

2021 **35**



**Bruno Giacosa**  
*Vigna Valmaggione*

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

2023 **52**



**Ca' del Baio**  
*Bricdelbaio*

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

2024 **27**



**Ca' Viola**

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

2023 **38**



**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.

2020 **34**



**Cavallotto**

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

2023 **43**





Conterno Fantino  
Ginestrino

### Langhe Nebbiolo

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

2024 **36**



Domenico Clerico  
Capisme-e

### Langhe Nebbiolo

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

2025 **32**



Edoardo Sobrino  
Vigna Carzello

### Nebbiolo d'Alba

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

2021 **27**

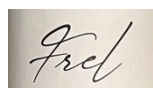


Elio Grasso  
Gavarini

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: in acciaio, imbottigliamento nei mesi di aprile o maggio.

2025 **32**

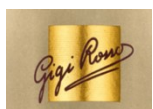


Frel

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Montelupo Albese**  
Affinamento in acciaio per oltre 12 mesi

2021 **26**



Gigi Rosso

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: 100% Nebbiolo  
Affinamento in acciaio

2022 **22**



Gomba  
Albiè

### Nebbiolo d'Alba

Vigneti: a **Montelupo Albese**  
Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

2023 **24**



Guido Rivella

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: in località Montestefano a **Barbaresco**  
Affinamento: 6/12 mesi in legno.

2023 **32**



La Spinetta

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: Staderi a **Neive**  
Affinamento: 12 mesi in barriques di media tostatura, seguono 2 mesi in acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia.

2023 **40**



Marchesi di Barolo  
Michet

### Nebbiolo d'Alba

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.

2023 **28**



Massolino

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi.

2023 **30**



Mossio  
Luen

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Rodello**  
Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere

2021 **33**



Pio Cesare

### Langhe Nebbiolo

Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.

2023 **39**



Poderi A. Conterno  
Il Favot

### Langhe Nebbiolo

Vigneti: diversi vigneti in Bussia a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 5-6 mesi in acciaio, 18 mesi in barriques nuove.

2021 **70**



Poderi Colla

### Nebbiolo d'Alba

Vigneti: Cascina Drago ad **Alba**  
Affinamento: 12 mesi circa in botti di rovere di Slavonia.

2023 **28**



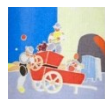


Renato Ratti  
Occhetti

#### Nebbiolo d'Alba

Vigneti: Occhetti a **Monteu Roero**  
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.

2023 **32**



Roberto Voerzio  
Disanfrancesco

#### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **La Morra**  
Affinamento: 12 mesi in tonneau, un terzo dei quali nuovi, 8 mesi in acciaio e botti da 25 ettolitri.

2022 **46**



Rocche Viberti

#### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Castiglione Falletto**  
Affinamento: 18 mesi in botte di rovere francese e tonneau, ulteriori 6 mesi in bottiglia

2022 **31**

## Grandi Formati



Marchesi di Gresy  
Martinenga

#### Langhe Nebbiolo

Vigneti: Martinenga a **Barbaresco**  
Affinamento: acciaio  
**Magnum** (1,5 l)

2023 **78**



Massolino

#### Langhe Nebbiolo

Vigneti: a **Serralunga d'Alba**  
Affinamento: in botti tradizionali per più di 12 mesi.  
**Magnum** (1,5 l)

2023 **60**



Pio Cesare

#### Langhe Nebbiolo

Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20% barriques e la restante parte in botti da 20 a 50 ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.  
**Magnum** (1,5 l)

2022 **78**



RENATO RATTI

Renato Ratti  
Occhetti

#### Nebbiolo d'Alba

Vigneti: Occhetti a **Monteu Roero**  
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.  
**Magnum** (1,5 l)

2022 **64**

# 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 floreale 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

|                                                                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
| <b>BEL COLLE</b>                                                                  | Bel Colle                            | <b>VERDUNO PELAVERGA</b><br>Vigneti: a <b>Verduno</b> , <b>La Morra</b> , <b>Roddi</b>                                                                                                                                                                                                        | 2024 | <b>24</b> |
|  | Diego Morra                          | <b>VERDUNO PELAVERGA</b><br>Vigneti: a <b>Verduno</b>                                                                                                                                                                                                                                         | 2025 | <b>26</b> |
|  | Montalbera<br>Laccento               | <b>RUCHÉ</b><br>Vigneti: a <b>Castagnole Monferrato</b> , <b>Montemagno</b><br>Alla gran parte dei grappoli vendemmiati in sovra<br>maturazione si unisce una piccola parte di uva<br>raccolta in anticipo e apposta su graticci.<br>Affinamento: in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia. | 2023 | <b>26</b> |
|  | Viticoltori di Rodello<br>La Cundina | <b>PINOT NERO</b><br>Vigneti: a <b>Rodello</b>                                                                                                                                                                                                                                                | 2023 | <b>22</b> |
|  | Poderi Colla<br>Campo Romano         | <b>PINOT NERO</b><br>Vigneti: Campo Romano a <b>Alba</b><br>Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.                                                                                                                                                                                       | 2021 | <b>36</b> |
|  | Bricco Maiolica<br>Per Lei           | <b>PINOT NERO</b><br>Vigneti: a <b>Diano d'Alba</b><br>Affinamento in botti grandi di rovere per 20 mesi.                                                                                                                                                                                     | 2021 | <b>33</b> |
|  | Mucci<br>Alba rossa - DOC            | Vigneti: a <b>Roddino</b><br>Affinamento in vasche in acciaio inox                                                                                                                                                                                                                            | 2021 | <b>32</b> |

## Assemblati

Blends

|                                                                                     |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|  | Conterno Fantino<br>Monprà | Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (45%) <b>BARBERA</b> (45%) <b>CABERNET</b> (10%)<br>Vigneti: Bussia Sottana, Ornati, Ginestra a <b>Monforte</b><br>Affinamento: 18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori 6<br>mesi in bottiglia.<br>L'assemblaggio avviene prima dell'imbottigliamento. | 2023 | <b>50</b> |
|  | Domenico Clerico<br>Arte   | Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (90%) <b>BARBERA</b> (10%)<br>Vigneti: Pajana, Ginestra e Mosconi a <b>Monforte</b><br>Affinamento: da 16 a 18 mesi in barriques di rovere<br>francese nuove.                                                                                                 | 2022 | <b>48</b> |
| <b>GAJA</b>                                                                         | Gaja<br>Sito Moresco       | Vitigni: <b>NEBBIOLO</b> (85%) <b>BARBERA</b> (10%) <b>MERLOT</b> (5%)<br>Affinamento: 18 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in<br>bottiglia.                                                                                                                                        | 2023 | <b>79</b> |
|  | Pelissero<br>Long Now      | Vitigni: <b>BARBERA</b> (50%) <b>NEBBIOLO</b> (50%)<br>Vigneti: a <b>Treiso</b> e <b>Neviglie</b><br>Affinamento: 15-18 mesi in piccoli fusti di rovere e ulteriori<br>10-12 mesi in bottiglia. L'assemblaggio avviene prima<br>dell'affinamento.                                      | 2021 | <b>41</b> |

# Vini rossi da altri territori

Red wines from other regions

## Alto Adige



Tiefenbrunner  
Turmhof

### Alto Adige Doc

Vitigno: **Pinot Nero**

Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi

2022

32

## Toscana



Ca' Marcanda -  
Gaja  
Promis

### Toscana IGT

Vitigno: **Merlot** 55%, **Syrah** 35%, **Sangiovese** 10%  
Affinamento: 18 mesi in barriques.

2020

66



Marchesi Antinori  
Tignanello

### Toscana IGT

Vitigno: **Sangiovese** 80%, **Cabernet Sauvignon** 15%,  
**Cabernet Franc** 5%

Affinamento: ogni varietà affina separatamente in botti di rovere nuove e di primo passaggio per 12-14 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES

2015

146

## Spagna



Tinto Pesquera

Vitigno: **Ribera del Duero**

Affinamento: in vasche d'acciaio inox per 2 - 3 settimane

2021

48

## Israele



Yarden Pinot Nero

Golan heights winery

Vitigno: in Galilea settentrionale

Affinamento: botti piccole di rovere francese

2022

60

## Nuova Zelanda



Palliser Estate  
Martin Borough

### PINOT NERO

Vitigno: Sulla Martinborough terrace

Affinamento: barriques di rovere francese 10 mesi

2022

69





Martinenga **Barbaresco**



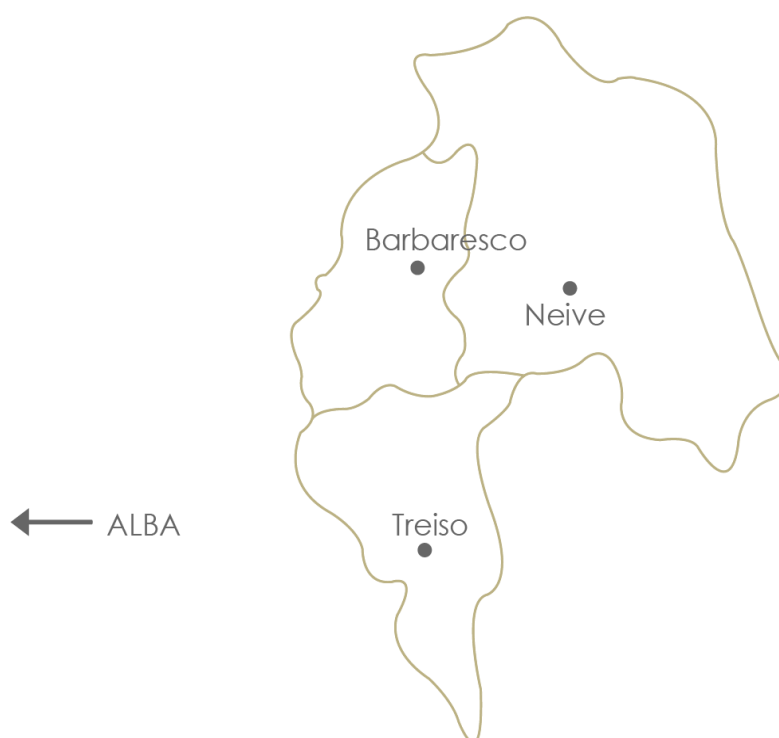
Bricco Asili **Barbaresco**



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><br><i>Camp Gros Martinenga Riserva</i> | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia. | 2011 | <b>181</b> |
|  | <b>Punset</b><br><i>Campo Quadro Riserva</i>                    | Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento in barriques parte delle quali nuove.<br><b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica. | 2011 | <b>63</b>  |

## 2012

|                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                         |  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
|    | <b>Marchesi di Gresy</b><br><i>Camp Gros Martinenga Riserva</i> | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b> |  | <b>181</b> |
|    | <b>Nada Fiorenzo</b><br><i>Manzola</i>                          | Vigneto: cru Manzola a <b>Treiso</b><br>Affinamento: 24 mesi in botti di rovere e ulteriori 6 mesi in bottiglia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>                                                                              |  | <b>56</b>  |
|   | <b>Punset</b><br><i>Campo Quadro Riserva</i>                    | Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento in barriques parte delle quali nuove.<br><b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.                                           |  | <b>63</b>  |
|  | <b>Rivella Silvia</b>                                           | Vigneti: Montestefano a <b>Barbaresco</b>                                                                                                                                                                                               |  | <b>61</b>  |

## 2013

|                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                                                                                               |  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
|  | <b>Marchesi di Gresy</b><br><i>Camp Gros Martinenga Riserva</i> | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia. |  | <b>181</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|

## 2014

|                                                                                     |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                  |  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
|  | <b>Marchesi di Gresy</b><br><i>Camp Gros Martinenga Riserva</i> | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.                    |  | <b>181</b> |
|  | <b>Orlando Abrigo</b><br><i>Montersino</i>                      | Vigneti: Vigna Montersino a <b>Treiso</b><br>Affinamento: da 12 a 15 mesi in barriques e tonneaux di rovere.                                                                                                     |  | <b>56</b>  |
|  | <b>Paitin</b><br><i>Sorì Paitin</i>                             | Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b><br>Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove.<br>Non filtrato e non chiarificato.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b> |  | <b>56</b>  |
|  | <b>Punset</b><br><i>Campo Quadro Riserva</i>                    | Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento in barriques parte delle quali nuove.<br><b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.                    |  | <b>63</b>  |



## 2015

|                                                                                   |                            |                                                                                                                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Ca' Romè<br>Sörì Rio Sordo | Vigneti: cru Rio Sordo a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia.<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE</b> | 61  |
| <b>GAJA</b>                                                                       | Gaja                       | Vigneti: a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>                                          | 361 |

## 2016

|                                                                                   |                                                      |                                                                                                                                                                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>GAJA</b>                                                                       | Gaja                                                 | Vigneti: a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.                                                                                 | 361 |
|  | Marchesi di Gresy<br>Camp Gros Martinenga<br>Riserva | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.<br>Ulteriori 12 mesi in bottiglia. | 181 |
| <b>PUNSET</b>                                                                     | Punset<br>Campo Quadro Riserva                       | Vigneti: Campo Quadro a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento in barriques parte delle quali nuove.<br><b>VINO BIOLOGICO</b> ottenuto da uve prodotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica.    | 63  |

## 2017

|                                                                                     |                                                      |                                                                                                                                                                                                  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Ca' Romè<br>Sörì Rio Sordo                           | Vigneti: cru Rio Sordo a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in botti da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques. Ulteriori 10 mesi bottiglia.                                       | 61  |
|  | Marchesi di Gresy<br>Camp Gros Martinenga<br>Riserva | Vigneti: cru Martinenga a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi.<br>Ulteriori 12 mesi in bottiglia. | 181 |
|  | Pelissero<br>Vanotu                                  | Vigneti: Cascina Vanotu a <b>Barbaresco, Treiso e Neive</b><br>Affinamento: 20-22 mesi in barriques e 9 mesi in bottiglia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>                             | 80  |

## 2018

|                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Cascina Saria<br>Colle del Gelso | Vigneti: cru Riofreddo a <b>Neive</b><br>Affinamento: 18 mesi in barriques di cui il 30% nuove e ulteriori 12 mesi in acciaio.                                                                                                                    | 46  |
| <b>GAJA</b>                                                                         | Gaja                             | Vigneti: a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.                                                                                                                                  | 361 |
|  | Pio Cesare                       | Vigneti: a <b>Treiso</b> (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a <b>San Rocco Seno D'Elvio</b> (Rocche di Massalupo).<br>Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. | 81  |

# 2019

|                                                                                     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    | Boffa Carlo<br>Pajè              | Vigneto: cru Pajè a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.                                                                                                                                      | 49  |
|    | Ca' del Baio<br>Asili            | Vigneti: cru Asili a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneau francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.                                                                                         | 63  |
|    | Cascina Saria<br>Colle del Gelso | Vigneti: cru Riofreddo a <b>Neive</b><br>Affinamento: 18 mesi in barriques di cui il 30% nuove e ulteriori 12 mesi in acciaio.                                                                                                                    | 46  |
|    | Francone<br>Gallina              | Vigneti: Gallina a <b>Neive</b><br>Affinamento: 24 mesi in fusti di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia                                                                                                                          | 49  |
|    | Gaja                             | Vigneti: a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere.                                                                                                                                  | 351 |
|    | Guido Rivella<br>Fausoni         | Vigneti: in località Fausoni a <b>Neive</b><br>Affinamento: in piccoli contenitori di legno per 14/18 mesi, poi alcuni mesi in bottiglia.                                                                                                         | 86  |
|    | La Spinetta<br>Vigneto Bordini   | Vigneti: cru Bordini a <b>Neive</b><br>Affinamento: da 20 a 22 mesi in botti di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>                                                 | 90  |
|    | Paitin<br>Sorì Paitin            | Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b><br>Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove.<br>Non filtrato e non chiarificato.                                                                            | 59  |
|  | Pio Cesare                       | Vigneti: a <b>Treiso</b> (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a <b>San Rocco Seno D'Elvio</b> (Rocche di Massalupo).<br>Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. | 81  |

# 2020

|                                                                                     |                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Boffa Carlo                    | Vigneto: cru Pajè a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.                                                                                                                                      | 41 |
|  | Ca' del Baio<br>Asili          | Vigneti: cru Asili a <b>Barbaresco</b><br>Affinamento: 30 mesi parte in botti grandi di rovere, parte in tonneau francesi; ulteriori 6 mesi in bottiglia.                                                                                         | 69 |
|  | Guido Rivella<br>Fausoni       | Vigneti: in località Fausoni a <b>Neive</b><br>Affinamento: in piccoli contenitori di legno per 14/18 mesi, poi alcuni mesi in bottiglia.                                                                                                         | 86 |
|  | Massolino                      | Vigneti: cru Albesani, Serraboella e Staderi a <b>Neive</b><br>Affinamento: 18 mesi in botti grandi di Slavonia e alcuni mesi in bottiglia                                                                                                        | 56 |
|  | La Spinetta<br>Vigneto Bordini | Vigneti: cru Bordini a <b>Neive</b><br>Affinamento: da 20 a 22 mesi in botti di rovere francese metà delle quali nuove. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.                                                                                           | 90 |
|  | Paitin<br>Sorì Paitin          | Vigneti: Località Serraboella a <b>Neive</b><br>Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia metà delle quali nuove.<br>Non filtrato e non chiarificato.                                                                            | 59 |
|  | Pio Cesare                     | Vigneti: a <b>Treiso</b> (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a <b>San Rocco Seno D'Elvio</b> (Rocche di Massalupo).<br>Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. | 81 |

## 2021

BOFFA

Boffa Carlo

Vigneto: cru Pajè a **Barbaresco**  
Affinamento: da 15 a 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.

41



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.

71



Poderi Colla  
Roncaglie

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

66

## 2022



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.

71

## Grandi Formati



Produttori di  
Barbaresco  
Riserva Montestefano

Magnum (1,5 l) 2017 121





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.

This is the Grand Italian Wine by definition, also produced entirely with Nebbiolo grapes. Barolo wine comes from the village in the Langa bearing the same name a few kilometres south of Alba. It is now made in eleven 'communes' or village territories, all situated on the scenic Langa hills shaped by centuries of vine cultivation and dominated by medieval castles – including Barolo's own. The other communes included in the Barolo production area are: La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour. Verduno, Diano d'Alba, Cherasco and Roddi are only permitted to cultivate Nebbiolo for Barolo on a part of their territory. Thanks to the farming genius of Count Camillo Benso of Cavour (who was also Italy's first Prime Minister) and to the intuition of Giulia Colbert Falletti, the last Marquess of Barolo, Barolo wine began to be produced around halfway through the 19th century. This wine, particularly rich and harmonious, became the Savoy Family's best ambassador, representing Piedmont in all the royal courts of Europe.

## Vecchie annate

|                                                                                                       |                                           |                                                                                                                                                                                                       |      |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| <br>RENATO RATTI     | Renato Ratti<br>Marcenasco                | Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b><br>Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.                                                 | 1999 | 151 |
|                      | Edoardo Sobrino<br>Monvigliero e Pisapola | Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a <b>Verduno</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.                                        | 2007 | 101 |
| <br>RENATO RATTI     | Renato Ratti<br>Marcenasco                | Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b><br>Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.                                                 | 2007 | 125 |
|                      | Batasiolo<br>Riserva                      | Vigneti: a <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 30 mesi in botti di rovere di Slavonia, poi in acciaio e infine viene imbottigliato.                                                                  | 2008 | 82  |
|                      | Edoardo Sobrino<br>Monvigliero e Pisapola | Vigneti: cru Monvigliero e cru Pisapola a <b>Verduno</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b> | 2008 | 105 |
| <br>DOMENICO CLERICO | Domenico Clerico<br>Ciabot Mentin         | Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.                                         | 2009 | 191 |

## 2010

|                                                                                                                   |                                   |                                                                                                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <br>PUGNANE<br>dei F.LLI SORDO | Az. Agr. Pugnane<br>Vigna Villero | Vigneti: cru Villero a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.                                                    | 62   |
| <br>DOMENICO CLERICO           | Domenico Clerico<br>Ciabot Mentin | Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio. | 181  |
|                                | Giacomo Conterno<br>Monfortino    | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.                                            | 1952 |

## 2011

|                                                                                                                   |                                   |                                                                                                                                                                                                              |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <br>PUGNANE<br>dei F.LLI SORDO | Az. Agr. Pugnane<br>Vigna Villero | Vigneti: cru Villero a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.                                                                                                   | 63  |
|                                | Ca' Viola<br>Sottocastello        | Vigneti: cru Sottocastello a <b>Novello</b><br>Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in botti da 50 ettolitri e 12 mesi in bottiglia.<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b>                             | 83  |
|                                | Cascina Ballarin<br>Tre Ciabòt    | Vigneti: a <b>Novello, Monforte d'Alba, La Morra</b><br>Affinamento: 26 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques. Ulteriori 8 mesi in bottiglia.                                              | 56  |
|                                | Ceretto<br>Prapò                  | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES</b> | 146 |
| <br>DOMENICO CLERICO           | Domenico Clerico<br>Ciabot Mentin | Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.                                                | 181 |



|                                                                                                   |                                                                         |                                                                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                   | <b>Eraldo Viberti</b><br><i>Roncaglie</i>                               | Vigneti: cru Roncaglie a Santa Maria di <b>La Morra</b><br>Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere.                                              | <b>49</b>  |
|                  | <b>Fratelli Serio<br/>e Battista Borgogno</b><br><i>Cannubi Riserva</i> | Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b><br>Affinamento: circa 52 mesi in grandi botti di rovere<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b>                     | <b>79</b>  |
|                  | <b>Paolo Scavino</b><br><i>Bric del Fiasc</i>                           | Vigneti: Fiasco nel comune di <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese. | <b>186</b> |
|                  | <b>Poderi Aldo Conterno</b><br><i>Colonnello</i>                        | Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.                             | <b>198</b> |
|                  | <b>Poderi Marcarini</b><br><i>Brunate</i>                               | Vigneti: Brunate a <b>La Morra</b> e <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).               | <b>73</b>  |
| <br>RENATO RATTI | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>                                | Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b><br>Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.   | <b>86</b>  |

## 2012

|                                                                                     |                                                       |                                                                                                                                                                                                    |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|    | <b>Az. Agr. Pugnane</b><br><i>Vigna Villero</i>       | Vigneti: cru Villero a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE-LAST BOTTLES</b>                                                 | <b>62</b>  |
|   | <b>Curto Marco</b><br><i>Arborina</i>                 | Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di <b>La Morra</b><br>Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese                                                                           | <b>53</b>  |
|  | <b>Enrico Rivetto</b><br><i>Briccolina</i>            | Vigneti: cru Briccolina a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.                                                                    | <b>166</b> |
|  | <b>Eraldo Viberti</b><br><i>Roncaglie</i>             | Vigneti: cru Roncaglie a Santa Maria di <b>La Morra</b><br>Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere.                                                                                         | <b>49</b>  |
|  | <b>Giacomo Conterno</b><br><i>Cascina Francia</i>     | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b>                                  | <b>304</b> |
|  | <b>Massolino</b><br><i>Vigna Rionda Riserva</i>       | Vigneti: cru Vigna Rionda a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.                                      | <b>182</b> |
|  | <b>Mauro Sebaste</b><br><i>Prapò</i>                  | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere francese da 1600 litri e parte in piccoli botti di Allier da 400 litri.<br>Ulteriori 8 mesi in bottiglia. | <b>56</b>  |
|  | <b>Paolo Scavino</b><br><i>Bric del Fiasc</i>         | Vigneti: Fiasco nel comune di <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.                                            | <b>187</b> |
|  | <b>Poderi Aldo Conterno</b><br><i>Colonnello</i>      | Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA-LAST BOTTLE</b>                                 | <b>198</b> |
|  | <b>Poderi Colla</b><br><i>Dardi le Rose</i>           | Vigneti: Tenuta Dardi le Rose in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 28 mesi in botti di rovere di Slavonia.                                                                   | <b>72</b>  |
|  | <b>Poderi Marcarini</b><br><i>Brunate</i>             | Vigneti: Brunate a <b>La Morra</b> e <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).                                                          | <b>72</b>  |
|  | <b>Rocche Viberti</b><br><i>Rocche di Castiglione</i> | Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi.<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE</b>                                           | <b>82</b>  |

|                                                                                     |                                                       |                                                                                                                                                                                                  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|    | <b>Abrigo Giovanni</b><br><i>Ravera</i>               | Vigneti: cru Ravera a <b>Novello</b><br>Affinamento: stile tradizionale per almeno 18 mesi in botti di rovere da 10 ettolitri, ulteriore affinamento in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.    | <b>52</b>   |
|    | <b>Ca' Viola</b><br><i>Sottocastello</i>              | Vigneti: cru Sottocastello a <b>Novello</b><br>Affinamento: 12 mesi in tonneaux, 24 mesi in botti da 50 ettolitri e 12 mesi in bottiglia.                                                        | <b>77</b>   |
|    | <b>Ceretto</b><br><i>Prapò</i>                        | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.                             | <b>146</b>  |
|    | <b>Curto Marco</b><br><i>Arborina</i>                 | Vigneti: cru Arborina all'Annunziata di <b>La Morra</b><br>Affinamento: 48 mesi di cui 24 in tonneaux di rovere francese                                                                         | <b>52</b>   |
|    | <b>Domenico Clerico</b><br><i>Ciabot Mentin</i>       | Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.                                    | <b>186</b>  |
|    | <b>Enrico Rivetto</b><br><i>Briccolina</i>            | Vigneti: cru Briccolina a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 36 mesi in botti di rovere e ulteriori 16 mesi in bottiglia.                                                                  | <b>166</b>  |
|    | <b>G.D. Vajra</b><br><i>Bricco delle Viole</i>        | Vigneti: cru Bricco delle Viole la più alta collina di <b>Barolo</b><br>Affinamento: circa 48 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia                                                         | <b>82</b>   |
|    | <b>Giacomo Conterno</b><br><i>Monfortino</i>          | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.                                                                               | <b>1952</b> |
|   | <b>Marchesi di Barolo</b><br><i>Cannubi</i>           | Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b><br>Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.                              | <b>96</b>   |
|  | <b>Massolino</b><br><i>Vigna Rionda Riserva</i>       | Vigneti: cru Vigna Rionda a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.                                    | <b>181</b>  |
|  | <b>Paolo Scavino</b><br><i>Bric del Fiasc</i>         | Vigneti: Fiasco nel comune di <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.                                          | <b>182</b>  |
|  | <b>Pelassa</b><br><i>San Lorenzo</i>                  | Varietà Michet, Lampia, Rosè<br>Affinamento: 2 anni in tonneaux e 1 anno in bottiglia.                                                                                                           | <b>62</b>   |
|  | <b>Poderi Aldo Conterno</b><br><i>Colonnello</i>      | Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.                                                                      | <b>196</b>  |
|  | <b>Poderi Marcarini</b><br><i>Brunate</i>             | Vigneti: Brunate a <b>La Morra</b> e <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).                                                        | <b>73</b>   |
|  | <b>Rocche Viberti</b><br><i>Rocche di Castiglione</i> | Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi                                                                                   | <b>82</b>   |
|  | <b>Sordo Giovanni</b>                                 | Vigneti: in diversi comuni della zona del Barolo.<br>Affinamento: tradizionale in botti grandi di rovere per 24 mesi e un ulteriore anno in bottiglia.<br><b>ULTIME BOTTIGLIE - LAST BOTTLES</b> | <b>48</b>   |

# 2014

|                                                                                   |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>CERETTO</b>                                                                    | <b>Ceretto</b><br><i>Prapò</i>                                        | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.                                               | <b>136</b>  |
|  | <b>Edoardo Sobrino</b><br><i>Monvigliero</i>                          | Vigneti: cru Monvigliero a <b>Verduno</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.                                                                    | <b>80</b>   |
|  | <b>Fratelli Serio</b><br><b>e Battista Borgogno</b><br><i>Cannubi</i> | Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b><br>Affinamento: circa 30 mesi in grandi botti di rovere                                                                                                                       | <b>70</b>   |
|  | <b>Giacomo Conterno</b><br><i>Monfortino</i>                          | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 7 anni in botti di rovere di varie dimensioni.                                                                                                 | <b>1952</b> |
|  | <b>Mauro Sebaste</b><br><i>Cerretta</i>                               | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>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 | <b>80</b>   |
|  | <b>Poderi Marcarini</b><br><i>Brunate</i>                             | Vigneti: Brunate a <b>La Morra</b> e <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere di media capacità (20-40 ettolitri).                                                                          | <b>72</b>   |

# 2015

|                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|   | <b>Bricco Maiolica</b><br><i>Contadin</i>       | Vigneti: nel comune di <b>Diano d'Alba</b><br>Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 20 Hl per 24 mesi e in bottiglia per circa 8 mesi                                                                                                             | <b>66</b>  |
| <b>CERETTO</b>                                                                      | <b>Ceretto</b><br><i>Prapò</i>                  | Vigneti: cru Prapò a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese meta dei quali nuovi e ulteriori 12 mesi in botti da 25 ettolitri.                                                                                       | <b>158</b> |
|  | <b>Domenico Clerico</b><br><i>Ciabot Mentin</i> | Vigneti: cru Ginestra a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: da 24 a 30 mesi in barriques di rovere francese, 80% nuove e le restanti di secondo passaggio.                                                                                              | <b>182</b> |
|  | <b>Edoardo Sobrino</b><br><i>Pisapola</i>       | Vigneti: cru Pisapola a <b>Verduno</b><br>Affinamento: 12 mesi in barriques per un terzo nuove e 24 mesi in botti grandi di rovere francese.                                                                                                               | <b>80</b>  |
|  | <b>Francesco Rinaldi</b><br><i>Cannubi</i>      | Vigneti: cru Cannubi Boschis e Cannubi a <b>Barolo</b><br>Affinamento: almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-50 ettolitri.                                                                                                                   | <b>82</b>  |
| <b>GAJA</b>                                                                         | <b>Gaja</b><br><i>Sperss</i>                    | Vigneti: cru Sperss a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 12 mesi in barrique e 18 mesi in botti<br><b>ULTIMA BOTTIGLIA - LAST BOTTLE</b>                                                                                                             | <b>452</b> |
|  | <b>Mario Giribaldi</b><br><i>Ravera</i>         | Vigneti: cru Ravera a <b>Novello</b><br>Affinamento: botti in legno di rovere per 60 mesi. Successivamente in bottiglia                                                                                                                                    | <b>52</b>  |
|  | <b>Massolino</b><br><i>Vigna Rionda Riserva</i> | Vigneti: cru Vigna Rionda a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri e ulteriori 30 mesi in bottiglia.                                                                                              | <b>182</b> |
|  | <b>Paolo Scavino</b><br><i>Bric del Fiasc</i>   | Vigneti: Fiasco nel comune di <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: 12 mesi in barrique francesi, poi 12 mesi in fusti grandi di rovere francese.                                                                                                    | <b>183</b> |
|  | <b>Pio Cesare</b>                               | Vigneti: Ornato a <b>Serralunga d'Alba</b> , Gustava a <b>Grinzane Cavour</b> , Roncaglio a <b>La Morra</b> , Ravera a <b>Barolo</b> e <b>Novello</b><br>Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità. | <b>84</b>  |
|  | <b>Rocca Giovanni</b><br><i>Mosconi</i>         | Vigneti: cru Mosconi a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 36 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi in bottiglia.                                                                                                                                        | <b>56</b>  |



Rocche Viberti  
Bricco Boschis

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

81

## 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.

96

Serralunga d'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.

182



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.

80

## 2017

**GAJA**

Gaja  
Dagromis

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

155

Serralunga d'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.

188



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.

68



Pio Cesare

Vigneti: Ornato a **Serralunga d'Alba**, Gustava a **Grinzane Cavour**, Roncaglio 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.

87



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.

72



Giacomo Conterno  
Cascina Francia

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

302



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.

80

## 2018



DOMENICO CLERICO

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.

182

ELIO GRASSO

Elio Grasso  
Ginestra Casa Maté

Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.

137



Fratelli Serio  
e Battista Borgogno  
Cannubi

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

70



Giacomo Conterno  
Cascina Francia

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

305



Gomba  
Sorì Boschetti

Vigneti: cru Boschetti a **Barolo**  
Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

46





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.

96



Poderi Aldo Conterno  
Colonnello

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

196



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.

70



G.D. Vajra  
Albe

Vigneti: assemblaggio dei vigneti di Barolo in quota  
Affinamento: 23 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 e 75 ettolitri

62

## 2019



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.

192



Elio Grasso  
Ginestra Casa Maté

Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.

123



Fratelli Serio  
e Battista Borgogno  
Cannubi

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

70



Gomba  
Sorì Boschetti

Vigneti: cru Boschetti a **Barolo**  
Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

46



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.

86



Poderi Aldo Conterno  
Colonnello

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

195



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.

72



Rocche Viberti  
Bricco Boschis

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

92



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.

46

## 2020



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.

192



Elio Grasso  
Ginestra Casa Maté

Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.

122



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.

79



Fratelli Serio  
e Battista Borgogno  
Cannubi

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

69



|                                                                                   |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|   | <b>Giacomo Conterno</b><br><i>Cascina Francia</i>     | Vigneti: Cascina Francia a <b>Serralunga d'Alba</b><br>Affinamento: secondo lastile classico in botti grandi di rovere.                                                                                                                                    | <b>301</b> |
|  | <b>Marchesi di Barolo</b><br><i>Cannubi</i>           | Vigneti: cru Cannubi a <b>Barolo</b><br>Affinamento: 24 mesi in botti grandi di rovere e una parte in barriques di rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.                                                                                        | <b>97</b>  |
|  | <b>Rocche Viberti</b><br><i>Rocche di Castiglione</i> | Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi                                                                                                                                             | <b>82</b>  |
|  | <b>Rocche Viberti</b><br><i>Bricco Boschis</i>        | Vigneti: a <b>Castiglione Falletto</b><br>Affinamento: botti di rovere francese da 25 ettolitri per 24-36 mesi                                                                                                                                             | <b>92</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><br>Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità. | <b>86</b>  |
|  | <b>Poderi Aldo Conterno</b><br><i>Colonnello</i>      | Vigneti: Vigna Colonnello in Bussia a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: 28 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.                                                                                                                                | <b>197</b> |
|  | <b>Porro Stefano</b>                                  | Vigneti: menzione Brea e Cerrati a <b>Serralunga d'Alba</b> .<br>Affinamento: 24 mesi in tonneaux usati e 24 mesi in bottiglia.                                                                                                                            | <b>56</b>  |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>              | Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b><br>Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.                                                                                                      | <b>71</b>  |
|  | <b>Voerzio Roberto</b>                                | Vigneti: cru Fossati, La Serra, Case Nere e Boiolo di <b>La Morra</b><br>Affinamento: 12 mesi in tonneaux                                                                                                                                                  | <b>188</b> |

## 2021

|                                                                                     |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | <b>Elio Grasso</b><br><i>Ginestra Casa Maté</i> | Vigneti: Gavarini Chiniera, Ginestra Casa Maté e Runcot a <b>Monforte d'Alba</b><br>Affinamento: botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri per 30 mesi e ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.                                                               | <b>122</b> |
|  | <b>Gomba</b><br><i>Sorì Boschetti</i>           | Vigneti: cru Boschetti a <b>Barolo</b><br>Affinamento: botti di quercia francese e ulteriori 12 mesi in bottiglia.                                                                                                                                         | <b>46</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><br>Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità. | <b>86</b>  |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>        | Vigneti: Marcenasco a <b>La Morra</b><br>Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.                                                                                                      | <b>72</b>  |

## Grandi Formati

|                                                                                     |                                            |                       |      |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|------|------------|
|  | <b>Francesco Rinaldi</b><br><i>Cannubi</i> | <b>Magnum (1,5 l)</b> | 2016 | <b>152</b> |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>   | <b>Magnum (1,5 l)</b> | 2018 | <b>138</b> |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>   | <b>Magnum (1,5 l)</b> | 2020 | <b>138</b> |
|  | <b>Renato Ratti</b><br><i>Marcenasco</i>   | <b>Magnum (1,5 l)</b> | 2021 | <b>137</b> |

# Il Moscato d'Asti



Matteo Soria

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2024

**20**



Paolo Saracco

Vigneti: a **Castiglione Tinella**

2024

**23**

## Vini da dessert e meditazione

Dessert wines

### Piemonte



Terre da Vino  
*La Bella Estate*

**Moscato passito Doc**  
Vitigno: Moscato Bianco

375 ml

2019

**26**



Terre da Vino  
*La Bella Estate*

**Moscato passito Doc**  
Vitigno: Moscato Bianco

750 ml

2022

**43**

### Sicilia



Donna Fugata  
*Ben Ryè*

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

375 ml

2022

**46**

### Andalusia (Spagna)



Toro Albalá  
*Sherry Don Px*

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

375 ml

2021

**32**



Toro Albalá  
*Sherry Don Px*

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

750 ml

2021

**56**

### Francia



Sautern Chateau  
*Haut – Bergeron*  
*Famille Lamothe*

Vigneto: regione del Bordeaux  
Affinamento: barrique nuove di legno 18 – 22 mesi

2022

**98**



CA' DEL LUPO

37

# Le Mezze Bottiglie

375 ml

Half Bottles

**DAMILANO**  
BAROLO

Damilano  
Marghe

**LANGHE NEBBIOLO**

Vigneti: 100% Nebbiolo  
Affinamento: circa 12 mesi in botte grande

2022

**18**



**RENATO RATTI**

Renato Ratti  
Occhetti

**NEBBIOLO D'ALBA**

Vigneti: Occhetti a **Monforte Roero**  
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.

2022

**20**



Pio Cesare

**LANGHE NEBBIOLO**

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\_

**22**

**DAMILANO**  
BAROLO

Damilano  
Lecinquevigne

**BAROLO**

Vigneti: in di 5 diversi territori della denominazione.  
Affinamento: 24 mesi in botti di legno.

2020

**32**



**RENATO RATTI**

Renato Ratti  
Marcenasco

**BAROLO**

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

2020

**40**



Pio Cesare

**BAROLO**

Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese: 30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.

2019

**55**

