

Autenticità e sostenibilità.

Scopri i sapori dei territori protetti d'Europa.



BEVI RESPONSABILMENTE



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Cofinanziato
dall'Unione europea

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Il legame con il territorio

è il filo conduttore che unisce i consorzi del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, del Roccaverano DOP e del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Consorzio di Tutela



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



Dalle ripide colline di **Conegliano Valdobbiadene** ai dolci colli del **Monferrato**.

La finezza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, l'eleganza della Barbera d'Asti e il carattere del **Roccaverano** sono frutto di qualcosa di unico al mondo.

Il gusto inimitabile che nasce dalla sapienza della nostra gente e dall'amore per una terra che curiamo da secoli. Oggi, questa passione si rinnova attraverso un **programma di sostenibilità ambientale, agricola e sociale**. Per tutelare il nostro territorio, **Patrimonio dell'Umanità Unesco**, e offrirvi il sapore intatto dei nostri capolavori.



Il DNA della sostenibilità

Essere sostenibili non è solo una missione, ma una vera vocazione: è il magico legame tra una natura generosa e la cura di chi ne esalta l'unicità con attenzione, rispetto e sapienza.

La sostenibilità è qualcosa di radicato nella natura di queste terre e della sua gente. Un valore che vive nel rispetto di una tradizione secolare, che si tramanda nella cultura di generazioni, e oggi continua questo percorso arricchendosi di tecnologie e innovazione. Perché promuovere la sostenibilità significa anche viverla.

Born Sustainable è il nome scelto per questo importante progetto, proprio perchè la sostenibilità non è la risposta ad una moderna richiesta di attenzione all'ambiente, ma una caratteristica che fa parte della natura stessa di questi prodotti. Rappresentati e tutelati da tre grandi consorzi.



DOP e IGP

I marchi delle eccellenze europee

Le Denominazioni – DOP e IGP – tutelano e certificano gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari europei, i territori di origine e i metodi di lavorazione nel rispetto di disciplinari di produzione. Oltre a garantire la qualità e la provenienza dei prodotti, questi marchi hanno lo scopo di fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono unicità e valore aggiunto alle migliori eccellenze enogastronomiche.

La possibilità di fregiarsi di questi marchi è riservata solo a quelle produzioni che, attraverso un percorso certificato e controllato da enti indipendenti, dimostrano un legame indissolubile con il loro territorio di origine, mantenendo elevati standard qualitativi. Questo sistema di qualificazione non solo protegge i produttori da pratiche sleali, ma eleva anche il patrimonio gastronomico europeo, promuovendone la diversità e l'unicità a livello mondiale.



Il marchio DOP

identifica un prodotto originario di un territorio in cui peculiari caratteristiche geomorfologiche, processi produttivi, tradizioni e culture, lo rendono unico e inimitabile.



Il marchio IGP

garantisce al consumatore che un prodotto provenga da un'area geografica specifica, dove almeno una fase di produzione deve svolgersi, legando il prodotto alla sua origine.





pag **6** Conegliano
Valdobbiadene



pag **10** Monferrato



pag **13** Roccaverano

Conegliano Valdobbiadene:

colline eroiche, culla dell'inimitabile
Prosecco Superiore DOCG. **E sostenibile.**

Situata a circa 50 km a nord di Venezia, in provincia di Treviso, l'area di Conegliano Valdobbiadene è il cuore storico della produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Questo territorio, con i suoi paesaggi pittoreschi che si estendono attraverso 15 comuni e le colline designate Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2019, è simbolo di qualità e consapevolezza ecologica. L'intera denominazione abbraccia con orgoglio la sostenibilità come elemento fondamentale della propria attività quotidiana.

PROGETTI INNOVATIVI DI SOSTENIBILITÀ

L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha avviato numerosi progetti per la tutela ambientale. Tra questi, il Protocollo Viticolo, un documento del 2011 che promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite attraverso una gestione attenta dei fitofarmaci. Inoltre, il Progetto Eno Bee Api in Vigna mira ad aumentare le popolazioni di api nei vigneti, monitorando così la salute dell'ecosistema. Dal 2019, è stato istituito un blocco degli impianti viticoli per preservare la biodiversità vegetale all'interno della Denominazione.

Il 2022 ha segnato l'inizio di LIFE – ATENA, un progetto volto a ridurre le emissioni e l'inquinamento acustico nelle pratiche agricole attraverso l'introduzione di tecnologie elettriche, dimostrando un forte impegno verso una gestione ambientale all'avanguardia. Nella stessa direzione si inserisce il progetto Ecolog, che punta a ridurre le emissioni di anidride carbonica dei mezzi di trasporto tradizionali, introducendo un sistema di trasporto merci basato su veicoli elettrici gestiti da software ad hoc. Inoltre, il Progetto Zero Azoto mira a eliminare l'uso di azoto chimico nei vigneti, riducendo ulteriormente le emissioni di gas serra.



Lo sapevate che...

- Il 42% della superficie vitata della Denominazione è certificata SQNPI.
- Il 57% del territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene è coperto da boschi.
- Il 65% delle imprese riutilizza i sottoprodotti della vinificazione in vigneto.
- Il 53% delle case spumantistiche riutilizza le acque reflue in vigneto.
- Il 76% delle case spumantistiche utilizza energia da fonti rinnovabili.
- Il 36% degli addetti ai lavori della filiera è composto da giovani sotto i 40 anni, con una presenza media di 6,3 giovani per azienda.
- Questo impegno costante verso la sostenibilità, la qualità e la comunità locale fa del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG un esempio di eccellenza nel panorama vitivinicolo mondiale.

Consorzio di Tutela



PRATICHE AGRICOLE ECOCOMPATIBILI

Dal 2019, l'uso del glifosate è proibito in tutta l'area DOCG, rendendola la più grande zona d'Europa glifosate-free.

Questo passo significativo sottolinea la dedizione della denominazione alla salute del suolo e alla protezione della biodiversità.

CERTIFICATI PER IL FUTURO

Circa il 42% dell'area è già certificata SQNPI, con l'obiettivo di raggiungere il 100% entro il 2029. Questo impegno non solo preserva il patrimonio del passato, ma garantisce un futuro sostenibile. La certificazione SQNPI riflette un impegno verso pratiche di produzione integrata che rispettano l'ambiente e rafforzano la qualità per cui il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è rinomato.

SOSTENIBILITÀ A TUTTO TONDO

Nel 2023, il Consorzio di Tutela ha redatto il primo Rapporto di Sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, in linea con gli standard globali del Global Reporting Initiative. Questo rapporto evidenzia punti cruciali non solo per la sostenibilità ambientale, ma anche per quella economica e sociale dell'intera filiera.

Ogni bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG racchiude una storia di dedizione e rispetto per la terra. Ogni scelta consapevole assicura che questa storia continui per le generazioni future, favorendo un paesaggio tutelato dove lo spumante di qualità e la responsabilità ambientale, sociale ed economica crescono insieme.

Il Consorzio:

un impegno comune
per la tutela della qualità e
la ricerca della perfezione.

LA STORIA

Il Consorzio nasce nel 1962 da un gruppo di 11 produttori, in rappresentanza delle grandi case spumantistiche e delle principali cooperative di viticoltori, costituendo il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Nel 2009, con la riorganizzazione delle denominazioni Prosecco, il Ministero dell'Agricoltura la classifica come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) massimo livello qualitativo italiano.

Tramite le sue strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, svolge un importante lavoro per migliorare la lavorazione in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione. Oltre a promuovere poi la corretta conoscenza del territorio e del suo vino simbolo, il Consorzio è anche incaricato dell'attività di vigilanza sotto il controllo e in collaborazione dell'Istituto per la prevenzione e repressione delle frodi alimentari. Allo scopo di rafforzare e coordinare l'attività di Tutela ha fondato nel 2014 insieme agli altri Consorzi del Prosecco un'apposita società chiamata "Sistema Prosecco" per coordinare in Italia e nel Mondo la protezione delle Denominazioni.





IL TERRITORIO

L'area di Conegliano Valdobbiadene si estende su un territorio collinare situato a 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti. La viticoltura qui ha origini antichissime ma la prima citazione scritta che lega il Prosecco a questo territorio risale al 1772. Sin dall'introduzione della DOC, nel 1969, l'area storica di produzione è rimasta circoscritta a 15 comuni. Due di questi le danno il nome: Conegliano e Valdobbiadene, l'una la capitale culturale e l'altra cuore produttivo.

Un microclima unico: la posizione tra il mare e le Prealpi assicura un clima temperato con una media annua di 12.3° C ed una costante ventilazione, che permette alle uve di asciugarsi rapidamente dopo le piogge. Le colline si estendono poi da est a ovest, quindi hanno un versante esposto a sud, dove i vigneti godono della migliore esposizione solare, e un versante a nord, solitamente occupato da boschi. L'altitudine varia da 100 a 500 m e garantisce l'escursione termica facendo sì che si sviluppino gli aromi. Il vitigno Glera ha trovato su queste colline il suo ambiente ideale da più di tre secoli.

Nel 2008 è inoltre stato avviato il progetto per il riconoscimento delle colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco, a rappresentazione di un vero e proprio paesaggio culturale dove l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico, culminato con il riconoscimento del titolo nel 2019.

CARATTERISTICHE

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è uno spumante italiano dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali, e si distingue nelle seguenti tipologie:

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante DOCG prodotto esclusivamente nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, a partire dal vitigno Glera, prodotto nei 15 comuni della Denominazione.

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Rive”**

Il termine “Rive” indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano il territorio. Questa tipologia mette in luce le diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene, è ottenuta dai vigneti più ripidi e vocati con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino. Nella denominazione sono presenti 43 rive, ed ognuna esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

- **Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG**

Vertice qualitativo della denominazione, il Cartize proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima e terreni antichi. L'approccio olfattivo è caratterizzato da una complessità di profumi, che richiamano mela e pera, agrumi, l'intensità della pesca e dell'albicocca, toccando sentori di rosa, con note di mandorla nel retrogusto. Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza, sostenuto da un perlage leggero e fine.

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Sui Lieviti”**

È il nome del tradizionale Prosecco a rifermentazione in bottiglia, anche chiamato nella parlata locale “col fondo” o “sur lie”, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline. I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori.





Monferrato:

terra generosa che regala
sapori e capolavori di un'arte
vinicola insuperabile.
E sostenibile.

La sostenibilità è ormai il cuore pulsante della produzione vitivinicola, e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato guida con determinazione l'adozione di pratiche innovative per affrontare le sfide ambientali. Situato nel cuore del Piemonte, il Consorzio tutela vini di alta qualità, promuovendo al contempo iniziative per preservare il territorio e sostenere la comunità locale. Questo comunicato presenta i vari progetti e le azioni intraprese per garantire un futuro prospero e sostenibile per tutte le denominazioni tutelate dal Consorzio.

RICERCA E ADATTAMENTO AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il cambiamento climatico pone una seria minaccia alla viticoltura. In risposta, il Consorzio ha lanciato il Progetto Ageba, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte. Questo progetto mira a recuperare e valorizzare il germoplasma antico del vitigno Barbera, selezionando ceppi con una maggiore adattabilità ai cambiamenti climatici. Nel 2022, sono stati individuati circa 90 ceppi in vecchi vigneti pre-clonali che, dopo attenta selezione genetica, verranno propagati e valutati per le loro prestazioni produttive e qualitative in un vigneto sperimentale.



C O N S O R Z I O
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

TECNOLOGIE AVANZATE PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Il Progetto NOVIAGRI si concentra sulla salubrità dei luoghi di lavoro agricoli e sulla salvaguardia dell'ambiente. L'iniziativa ha visto la progettazione e la realizzazione di una macchina irroratrice avanzata, capace di ottimizzare la distribuzione dei prodotti chimici, riducendo l'impatto ambientale e minimizzando i costi. Sensori e un computer di bordo sono in grado di controllare parametri come la pressione di lavoro e il volume della chioma della vite, garantendo così un'applicazione mirata ed efficace.

PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato adotta pratiche agricole rispettose dell'ambiente, riducendo l'uso di prodotti chimici e promuovendo metodi di agricoltura biologica. Molte aziende associate hanno ottenuto certificazioni come la ISO 14001, dimostrando il loro impegno nella gestione ambientale.

SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ LOCALE E CRESCITA ECONOMICA

Oltre all'impegno ambientale, il Consorzio promuove la sostenibilità sociale ed economica. Organizza eventi, degustazioni e fiere commerciali per aumentare la visibilità della Barbera d'Asti DOCG e delle altre denominazioni tutelate nei mercati locali e internazionali, sostenendo i produttori locali e facilitando la creazione di posti di lavoro. Inoltre, attraverso collaborazioni con istituti di ricerca e università, il Consorzio implementa nuove tecnologie per migliorare i processi produttivi e la sostenibilità complessiva.

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO LE CERTIFICAZIONI

Le certificazioni DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e DOP (Denominazione di Origine Protetta) sono fondamentali per garantire la qualità e la sostenibilità dei prodotti agricoli italiani. Queste certificazioni promuovono la biodiversità, riducono l'impatto ambientale e sostengono lo sviluppo economico locale. La Barbera d'Asti DOCG ne è un esempio: con le sue certificazioni, non solo preserva le radici culturali, ma risponde anche alle nuove esigenze dei consumatori, consolidando la sua posizione di leader nel mercato.





Il Consorzio:

una storia d'amore che non finisce mai.

Fondato nel 1946, il Consorzio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti fu creato con l'obiettivo di garantire la genuinità e la diffusione di tali produzioni sui mercati nazionali ed esteri, facendo leva sugli appositi marchi distintivi.

Nel corso della sua storia ha potuto contribuire in modo decisivo allo sviluppo di uno dei territori vitivinicoli più importanti del panorama nazionale perseguendo il proprio obiettivo prioritario: migliorare le condizioni della filiera vitivinicola, con particolare riguardo alla componente agricola, vera spina dorsale del territorio. Strutturando allo stesso tempo una vera e propria strategia che per il tramite di eventi, pubblicità e attività di pubbliche relazioni fosse in grado di far conoscere al mondo la crescita che ha interessato il territorio vinicolo di Asti e del Monferrato negli ultimi trenta anni. Il tutto senza scordarsi la presenza sul territorio, nei confronti del quale è sempre forte l'impegno e l'attenzione.

Altra sfera di attività in cui il Consorzio è impegnato è la ricerca, come mezzo per incrementare e garantire ogni anno alti standard qualitativi della produzione vinicola. Sono diversi i progetti in corso: Barbera 2.0, condotto con l'Università degli Studi di Torino (Disafa Food Science and Technology), NOVIAGRI rivolto alla sostenibilità in vigneto e AGEBA che ha l'obiettivo di preservare i vecchi genotipi del vitigno barbera.

IL TERRITORIO

Il territorio della Barbera d'Asti, situato prevalentemente sui rilievi collinari, risale alla cosiddetta Età Terziaria di oltre 2 milioni di anni fa, quando il mare abbandonando l'attuale Pianura Padana diede avvio a processi erosivi di enorme intensità capaci di modellare l'attuale paesaggio piemontese. Si possono distinguere due tipologie di suoli principali: le terre bianche e le sabbie Astiane.

Le prime, più antiche, danno vita a vini più ricchi di colore, corposi e che si mantengono a lungo nel tempo. Le sabbie, sono depositi di tipo sedimentario in ambiente marino originatisi nel Pliocene e i vini provenienti da questi terreni sono caratterizzati da una minore acidità e da una maturazione del vino più veloce.

Le denominazioni tutelate dal Consorzio:

CARATTERISTICHE

Il vitigno Barbera, tra i più importanti piemontesi, presenta un'elevata acidità fissa che ne garantisce longevità e piacevolezza in bocca, presentando al contempo una grande carica di antociani che contribuiscono a plasmare quel colore brillante e profondo dei vini; scarsi sono invece i tannini.

La Barbera d'Asti DOCG, riconosciuta come Denominazione di Origine Controllata nel lontano 1970, è caratterizzata dalla suddivisione in tre sottozone, Nizza (dal 2016 Denominazione di Origine autonoma), Tinella e Colli Astiani, e nel 2008 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, a testimonianza del percorso di crescita da lungo tempo imboccato.

Se in campo il processo produttivo è comunque univoco, improntato come è alla ricerca della qualità, in cantina sono due le interpretazioni affermatesi. Accanto alla vinificazione in acciaio, che contraddistingue la Barbera d'Asti nella sua versione più fresca ed immediata, si è sviluppato con il tempo anche l'uso di barriques e botti, il cui uso è tipicamente finalizzato a produrre la tipologia Superiore, più complessa per caratteristiche organolettiche e proiettata ad un consumo posticipato nel tempo. Grazie alla sua componente acida, levigata in cantina tramite la fermentazione malolattica, la Barbera d'Asti è tanto un prodotto immediato e di facile beva, quanto un vino capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato.

DEGUSTAZIONI ORGANOLETTICHE

La Barbera d'Asti Docg è un vino rosso rubino brillante che evolve in tonalità granato con il tempo. Al naso è intenso, con note di frutti rossi come ciliegia, mora, lampone e prugna, accompagnate da una sensazione alcolica. La versione Superiore, grazie al passaggio in legno, offre anche note speziate di vaniglia e cacao, aggiungendo complessità al vino.

In bocca è caratterizzato da un piacevole nerbo acido, struttura intensa e bilanciamento tra fruttato e floreale, con una piacevole sapidità e rotondità. La versione Superiore si distingue per le sue sensazioni più complesse, con note di cioccolato, vaniglia e caffè che si uniscono alla dolcezza fruttata. Nel complesso, la Barbera d'Asti, soprattutto nella versione Superiore, è un vino intenso, persistente e equilibrato, con una freschezza che rinnova ogni sorso.

- Barbera d'Asti Docg
- Ruché di Castagnole Monferrato Docg
- Nizza Docg
- Terre Alfieri Docg
- Albugnano Doc
- Cortese dell'Alto Monferrato Doc
- Dolcetto d'Asti Doc
- Freisa d'Asti Doc
- Grignolino d'Asti Doc
- Loazzolo Doc
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc
- Monferrato Doc
- Piemonte Doc
- Calosso Doc



Roccaverano:

dall'amore per la terra e per
i nostri animali, un formaggio
dal sapore inconfondibile.

E sostenibile.

Il Roccaverano DOP è un formaggio artigianale piemontese, la cui produzione è profondamente radicata nel territorio e nelle tradizioni locali. Con la certificazione Denominazione di Origine Protetta (DOP), questo formaggio non solo garantisce qualità e autenticità, ma rappresenta anche un esempio di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Prodotto esclusivamente nelle province di Asti e Alessandria, il Roccaverano DOP incarna le antiche tradizioni e valorizza il territorio. Questa eccellenza casearia viene prodotta utilizzando latte crudo di capra, senza l'uso di pigmenti, coloranti o aromi artificiali, assicurando un prodotto naturale e genuino.

UN IMPEGNO PER L'AMBIENTE

La produzione del Roccaverano DOP è caratterizzata da pratiche agricole sostenibili. Le capre sono allevate al pascolo, garantendo che almeno l'80% della loro alimentazione provenga dai prati locali. Questo metodo preserva la biodiversità del territorio e riduce l'impatto ambientale complessivo. L'uso di latte crudo e la lavorazione senza additivi chimici contribuiscono ulteriormente alla sostenibilità del prodotto.



VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI LOCALI

Il Roccaverano DOP è sinonimo di tradizione e cultura locale. La produzione artigianale del formaggio si basa su tecniche tramandate di generazione in generazione, contribuendo a preservare il patrimonio culturale della regione. Questo processo valorizza il prodotto e supporta le comunità locali, offrendo opportunità di lavoro e contribuendo al mantenimento delle tradizioni locali.

UN VANTAGGIO COMPETITIVO NEL MERCATO

La certificazione DOP aggiunge valore al Roccaverano, rendendolo un prodotto ricercato sia a livello nazionale che internazionale. Questo riconoscimento permette ai produttori di ottenere prezzi più alti per i loro prodotti, favorendo lo sviluppo economico della regione e stimolando il turismo enogastronomico.

L'ESSENZA DEL TERRITORIO

La zona di produzione del Roccaverano DOP comprende diversi comuni delle province di Asti e Alessandria, caratterizzati da terreni fertili e un clima ideale per l'allevamento delle capre. I prati polifiti e la varietà di piante aromatiche conferiscono al formaggio i suoi caratteristici aromi e sapori, rendendolo unico nel panorama caseario italiano.

GARANZIA DI QUALITÀ

Ogni fase della produzione del Roccaverano DOP è rigorosamente controllata per garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto. L'organismo di controllo INOQ assicura che tutte le operazioni, dalla mungitura al confezionamento, rispettino le norme del disciplinare di produzione.





Stagionato

Un periodo di maturazione minimo di 10 giorni, una crosta di colore paglierino o rossiccia con presenza di una fioritura naturale di muffe, consistenza morbide e leggermente compatta e un sapore deciso.

Fresco

Un periodo di maturazione minimo di 4 e massimo 10 giorni, una crosta assente o con presenza di una lieve fioritura naturale di muffe, consistenza cremosa e morbida e un sapore delicato, saporito e leggermente acidulo.

Il Consorzio:

passione, lavoro e
legame con il territorio

Il Consorzio, fondato nel 1988, nasce da un'associazione di produttori preesistente che aveva elaborato e depositato il disciplinare già nel 1979. Il lavoro svolto successivamente ha portato nel 1996 all'ottenimento della DOP. La storia del Roccaverano ha origine, come per altri grandi formaggi italiani, da tradizioni contadine, quando il latte in eccedenza veniva usato per fare un prodotto di uso domestico.

IL TERRITORIO

La zona di produzione del Roccaverano DOP interessa 10 comuni della provincia di Asti (Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime), e 9 comuni della provincia di Alessandria (Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno) nella zona più orientale delle Langhe, nella regione Piemonte. Il territorio di produzione del Roccaverano DOP è caratterizzato da una morfologia non omogenea. La natura geologica cambia dall'area collinare della Langa di Roccaverano e della zona della Val Bormida a quella della Valle Erro più montana.

CARATTERISTICHE

La Denominazione di Origine Protetta del Roccaverano DOP si riferisce al formaggio prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso.

bornsustainable.eu



Per maggiori informazioni
e consigli per un'alimentazione
varia ed equilibrata.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo
o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o
dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'am-
ministrazione erogatrice possono essere ritenute responsabili.



Autenticità e sostenibilità.
Scopri i sapori dei territori protetti d'Europa.

MILANO WINE WEEK
20
24

9 ottobre
Palazzo Bovara
Milano

•Talk • Masterclass
• Wine Tasting by
CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

Cofinanziato
dall'Unione europea

INDICE:

1. 1° MASTERCLASS: Stile, personalità ed espressione di bevibilità della Barbera d'Asti DOCG
2. 2° MASTERCLASS: Affinamento e vitigno, un capitolo sull'espressione varietale della Barbera d'Asti DOCG Superiore nel tempo
3. 3° MASTERCLASS: Nizza DOCG, vocazione Barbera. Identità di un vino iconico
4. WINE TASTING: Le aziende produttrici in degustazione con banco individuale



**1° MASTERCLASS:
Stile, personalità ed espressione di bevibilità
della Barbera d'Asti DOCG**



“Ventiforti” Barbera d’Asti DOCG di Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli 2023

Uvaggio: Barbera 100%

Vinificazione: Diraspa-pigiatura, parziale macerazione a freddo e successiva fermentazione e macerazione a temperatura controllata (26-28 °C)

Affinament: Circa 6 mesi in vasche d’acciaio/cemento

Grado alcolico: 14,5% vol





“Cvrsvs Vitae” Barbera d'Asti DOCG di Carlin de Paolo 2023

Uvaggio: Barbera 100%

Clima: mediterraneo, caratterizzato da inverni rigidi con temperature che arrivano fino a -15°C e da estati calde e umide con temperature fino a 35°C

Terreno: sciolto, argilloso, calcareo

Altitudine: 180-340 s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale con densità d'impianto che varia da 4.000 a 4.500 ceppi a ettaro

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Età media delle viti: 20-40 anni

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Grado alcolico: 13,5% vol





“P-CIT” Barbera d’Asti DOCG di La Montagnetta 2023

Uvaggio: Barbera 100%

Vigneti: comune di Piovà Massaia, collina Spinej, e Roatto, collina Montagnetta

Terreno: argille medio impasto

Altitudine: 250 m slm.

Vendemmia: manuale a metà settembre

Vinificazione: diraspapigiatura e fermentazione con macerazione delle bucce per circa 20 giorni ad una temperatura di 28°C. Dopo un travaso viene avviata la fermentazione malolattica ed in seguito stoccato in vasca di acciaio.

Grado alcolico: 13% vol





Barbera d'Asti DOCG di Criolin 2023

Uvaggio: Barbera 100%

Suolo: calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 5000

Resa uva q.li/ha: 75/100

Epoca vendemmia: Inizio ottobre

Vinificazione e maturazione: Tradizionale con frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14% vol





Barbera d'Asti DOCG di Emanuele Gambino 2022

Uvaggio: Barbera 100%

Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Dopo aver selezionato i grappoli migliori, le uve vengono diraspate e pigiate e il mosto trasferito in vasche di acciaio inox.

Fermentazione a temperatura controllata di 26°C e macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. Fermentazione malolattica: svolta;

Affinamento breve in botte di rovere grande (1 mese) e affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Grado alcolico: 14,5% vol





“Noidue” Barbera d'Asti DOCG di Francedo 2022

Uvaggio: Barbera 100%

Descrizione: pigiatura e diraspatura dell'uva. Fermentazione in vasche di acciaio per una durata di 10/12 giorni. Vengono eseguite follature manuali, circa un paio al giorno.

Affinamento in queste vasche per circa 7/8 mesi, seguito dal riposo in bottiglia per almeno sei mesi dopo l'imbottigliamento.

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Grado alcolico: 14,5% vol





Barbera d'Asti DOCG di Garesio Vini 2022

Uvaggio: Barbera 100%

Vigneti: Uve da vigneti di proprietà a Castelnuovo Calcea nel territorio della denominazione Nizza

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, epoca di raccolta: settembre.

Fermentazione e macerazione a bassa temperatura a contatto con le bucce per circa 14 giorni, rimontaggi giornalieri e délestage

Affinamento: In botte da 50 ettolitri di rovere austriaco per circa 3 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Grado alcolico: 13,5% vol





“La Braja” Barbera d’Asti DOCG di Castello di Gabiano 2021

Uvaggio: Barbera 100%

Buona espressione dell’uvaggio Barbera in purezza ottenuta da uve scelte e raccolte a mano nei vigneti denominati “Braja”, situati in zone soleggiate dei poderi del Castello.

Il passaggio di circa il 40% del prodotto in legni pregiati per 6/8 mesi ammorbidisce l’acidità e dona una equilibrata tannicità e persistenza dei caratteri di tipicità.

Grado alcolico: 13,5% vol





Barbera d'Asti DOCG di Boeri Vini 2023

Uvaggio: Barbera 100%

Ceppi per ettaro: 6000

Età dei ceppi: 8-10 anni

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole sud / sud est

Suolo base calcarea, misto argilla

Bottiglie prodotte (media): 30000

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni in serbatoi termocontrollati

Affinamento: in serbatoi acciaio inox con temperatura controllata per 8/9 mesi

Grado alcolico: 13% vol





**2° MASTERCLASS:
Affinamento e vitigno, un capitolo sull'espressione varietale della
Barbera d'Asti DOCG Superiore nel tempo**



“Bricco del Conte” Barbera del Monferrato DOC di Castello di Uviglie 2022

Uvaggio: Barbera 100%

Terreno: Terreno superficialmente argilloso su un sottosuolo di rocce marnose.

Zona: Comune di Rosignano Monferrato (AL)

Anno di impianto: 1996

Vinificazione: diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento a contatto con le bucce, con frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica completamente svolta in cemento, maturazione in vasche di acciaio per 12 mesi e successivo imbottigliamento.

Grado alcolico: 15% vol





“Sansi” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Scagliola Vini 2022

Uvaggio: Barbera 100%

Vendemmia: raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata verso fine settembre/inizio ottobre

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Vinificazione e fermentazione: la macerazione e la fermentazione avvengono in modo tradizionale in tini di acciaio a temperatura controllata con durata di circa 25 giorni. Il vino può effettuare la malolattica .

Affinamento: elevazioni in carati di rovere francese (barriques 50% nuove e 50% di un passaggio).

Grado alcolico: 15,5% vol





“Viti Centenarie” Barbera d’Asti DOCG Superiore Colli Astiani di Ferraris Agricola 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d’Asti, Asti

Tipologia di terreno: calcareo, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: in botte grande di rovere francese da 54 hl. Fermentazione malolattica: in tonneau di rovere francese da 500 litri

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 16%





“Ciabot d'la mandorla” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Gozzelino Sergio 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: costigliole d'asti

Terreno: sabbioso, argilloso, tufaceo e calcareo

Sistema di allevamento: il tradizionale “guyot” piemontese

Resa per ettaro: 90 q.li/ha

Età media delle viti: 20-30 anni

Vinificazione e invecchiamento: selezione e raccolta delle uve a cui segue una pigiatura soffice. La fermentazione, che ha una durata di 4 settimane, avviene in vasca di acciaio inox ed è accompagnata da macerazioni a cappello sommerso ad una temperatura di 28/29°. L'invecchiamento avviene in botte di legno (rovere allier francese) da 3000 litri per circa 24 mesi.

Grado alcolico: 14,5%





“Miolera” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Mura Mura 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Miolera è la barbera coltivata a Mura Mura, su un terreno franco sabbioso. Proprio questa prerogativa consente a Miolera di esprimere doti di eleganza e complessità rare per la barbera: la sua profondità e - al tempo stesso - l'immediatezza che le sono proprie sorprendono i degustatori più raffinati.

Grado alcolico: 14,5%





“La Bogliona” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Antica Casa Vinicola Scarpa 2019

Uvaggio: Barbera 100%

Comune: Acqui Terme

Estensione: 3,5 ettari

Esposizione: sud - ovest

Altitudine: 400 m s.l.m.

Anno di impianto: 1970

Suolo: suoli mediamente argillosi con venature sabbiose, ricco di microelementi tra i quali il magnesio

Grado alcolico: 14%





“Ca'd'Breia” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Cantina la Torre 2019

Uvaggio: Barbera 100%

Vigneti: 100% nel comune di Castel Rocchero, esposti a Sud, allevamento a

Guyot semplice

Epoca di raccolta: Fine Settembre – Inizio Ottobre

Vinificazione: Selezione delle uve durante la fase di raccolta manuale, diraspa-pigiatura e macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.

Affinamento: 12 mesi di cui almeno 6 in botti di rovere.

Grado alcolico: 13,5%





“Emozioni” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Tenuta Tenaglia 2019

Uvaggio: Barbera 100%

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni marnosi

Zona geologica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare.
Vigneti esposti a sud

Resa per ettaro: ca. 60 qli.

Epoca di vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale. La fermentazione avviene a una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica

Affinamento: in piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Grado alcolico: 14%





“Setecàpita” Barbera d'Asti DOCG Superiore di Tenuta Santa Caterina 2018

Uvaggio: Barbera 100%

Ubicazione vigneto 350 metri s.l.m. con esposizione Sud

Densità per ettaro da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Vendemmia effettuata a mano, a partire dalla quarta settimana di settembre

Produzione uva per ettaro 50/60 quintali

Temperatura di fermentazione 28-30°C circa, a temperatura controllata

Affinamento in tonneau di rovere francese per circa 20 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di circa a 8 mesi

Grado alcolico: 15,5%





“Sant’Emiliano” Barbera d’Asti DOCG Superiore di Marchesi Incisa della Rocchetta 2017

Uvaggio: Barbera 100%

Affinamento in barriques fino a 18 mesi.

Sant’Emiliano è la nostra interpretazione del Barbera in cui l’uso delle barriques contribuisce ad aggiungere complessità e struttura al vino che maggiormente rappresenta il territorio del Monferrato astigiano.

Sant’Emiliano è un vino di grande eleganza ed equilibrio, prodotto con una straordinaria attenzione alla qualità, sia in vigna sia in cantina.

Grado alcolico: 14,5%





3° MASTERCLASS: Nizza DOCG, vocazione Barbera. Identità di un vino iconico



“Laudana” Nizza DOCG di Cantina di Vinchio Vaglio Serra 2021

Uvaggio: Barbera 100%

Vendemmia: le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di età anche superiore ai 50 anni. La raccolta avviene manualmente, nella terza decade di settembre, utilizzando esclusivamente cassette forate che mantengono integri i grappoli, nelle prime ore del giorno e consegnate alla Cantina nel pomeriggio.

Vinificazione: si inizia con la diraspa-pigiatura delle uve ed il trasferimento del mosto in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni a una temperatura costante iniziale di 24 °C che sale gradualmente fino a 29 °C. Questo consente di ottenere eccellenti profumi e di estrarre dalle bucce la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche.

Affinamento: successivamente a quella alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Terminata questa fase, il vino viene affinato in parte in barrique, con diversi gradi di utilizzo, legno nuovo, ma anche di secondo passaggio o terzo passaggio, e in tante in botte grande da 75hl. Questa fase dura per circa 18 mesi, dopodiché il vino passa ancora un mese in vasche di cemento e viene infine imbottigliato. Prima della commercializzazione sarà proprio in bottiglia che godrà di un ulteriore e definitivo periodo di affinamento di un anno.

Grado alcolico: 14,5%





“Favà” Nizza DOCG di Tenuta Garetto 2021

Uvaggio: Barbera 100%

Vendemmia: ottobre

Comune: Agliano Terme

Macerazione: in vasche di acciaio e cemento per circa 10 gg

Affinamento: cemento e botte

Durata affinamento in legno: circa 22 mesi

Grado alcolico: 14%





Nizza DOCG di Frasca la Guaragna 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Vigneti nei comuni di Nizza: Monferrato, Agliano Terme e Moasca;

Età media delle viti: 30 anni

Vinificazione: pressatura delicata con alcuni acini interi, lunghe macerazioni, senza follature

Affinamento: 6 mesi in grandi botti di rovere, lungo periodo di riposo in bottiglia

Longevità: da il meglio di sé in 5-7 anni dalla vendemmia, ma il tempo sarà sempre un buon amico

Grado alcolico: 15%





“La Luna e i Falò” Nizza DOCG Riserva di Vite Colte 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Maturazione: in barrique per 12 mesi e ulteriori 12 mesi in botti grandi

Le terre del "Nizza" risalgono all'età Terziaria e si caratterizzano per essere suoli calcarei, a reazione alcalina, poveri di sostanze organiche e aridi d'estate. I vigneti appartengono ad un'area ristretta di circa 2-3 ettari e la produzione è molto ridotta (circa 1,5 Kg. per pianta), al fine di ottenere un vino, molto concentrato ricco in estratti e materia colorante. Dopo la fermentazione, si procede con la maturazione in barrique per 12 mesi ed ulteriore rifinitura in botti grandi per 12 mesi.

Questo Riserva viene prodotto esclusivamente nelle migliori annate.

Grado alcolico: 15%





“Laficaia” Nizza DOCG di Guasti Clemente 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Territorio di produzione: vigneti di proprietà nel comune di mombaruzzo, cru casalotto.

Affinamento: ancor prima della vendemmia, si scelgono nel vigneto laficaia, situato nel “cru” casalotto, le uve che hanno raggiunto la miglior maturazione e con cura si raccolgono e vinificano a parte. Segue un affinamento in tonneau di rovere francesce che si protrae per 6 mesi. Questo fa sì che si avrà un vino importante, molto complesso, ma con la freschezza tipica della Barbera, rotondo e sapido.

Grado alcolico: 15%





“Epico” Nizza DOCG Riserva di Pico Maccario 2020

Uvaggio: Barbera 100%

Terreno: morbide colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio-lacustre antico

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale. Delicata diraspatura e macerazione per 15-20 giorni

Affinamento: piccoli legni di rovere francese per 12/14 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 15%





“Generala” Nizza DOCG Riserva di Bersano Vini 2019

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: agliano terme, loc. Generala - at terreno calcareo argilloso, composito

Vendemmia: prima o seconda decade di ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

Affinamento: minimo 12 mesi in legno di cui 80% in tonneaux e 20% in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,5%





Nizza DOCG di Tre Secoli 2019

Uvaggio: Barbera 100%

Raccolta uva: Fine Settembre / Primi di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, fermentazione e macerazione sulle bucce. Affinamento in legno 6-10-mesi.

Grado alcolico: 14,5%





Nizza DOCG di Il Botolo 2017

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: soli 18 comuni della provincia di Asti che circondano il comune di Nizza Monferrato. Il terreno è di tipo argilloso e l'età del vigneto è di oltre 40 anni.

Affinamento: per almeno 18 mesi, a partire dal 1° gennaio dopo la vendemmia, con 12 mesi in barrique di rovere francese di media tostatura.

Grado alcolico: 15,5%





WINE TASTING - Le aziende produttrici in degustazione con banco individuale

1. Antica Casa Vinicola Scarpa

Contatti:

Telefono: 0141 721331

Email: info@scarpawine.com

Sito web: scarpawine.com

Denominazioni prodotte: Barbaresco DOCG, Barolo DOCG, Barbera d'Asti DOCG, Langhe DOC, Dolcetto d'Acqui DOC, Monferrato DOC, Moscato d'Asti DOCG

Indirizzo: Via Montegrappa, 6, 14049 Nizza Monferrato AT

2. Associazione Produttori del Grignolino d'Asti DOC e del Piemonte DOC Grignolino

Contatti:

Email: grignolinodastidoc@gmail.com

Sito web: [Facebook](#)

Denominazioni prodotte: Grignolino d'Asti DOC, Piemonte DOC Grignolino

3. Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Contatti:

Email: segreteria@ilruche.it

Sito web: www.ilruche.it

Denominazioni prodotte: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Indirizzo: Piazza Vittorio Emanuele II, 10, 14055 Costigliole d'Asti AT



4. **Bersano Vini**

Contatti:

Telefono: 0141720211

Email: wine@bersano.it

Sito web: www.bersano.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Dolcetto d'Asti DOC, Grignolino d'Asti DOC, Monferrato DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC, Ruché di Castagnole Monferrato DOCG.

Indirizzo:

Piazza Dante, 21 - 14049 Nizza Monferrato (AT)

5. **Boeri Vini**

Contatti:

Telefono: 333 361 7792

Email: boeri@boerivini.it

Sito web: boerivini.it/

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Piemonte DOC, Barolo DOCG

Indirizzo: Str. Bionzo, 2, 14055 Costigliole d'Asti AT



6. Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli

Contatti:

Telefono: 0141964004

Email: amministrazione@barberaseicastelli.it

Sito web: www.barberaseicastelli.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Cortese dell'Alto Monferrato DOC, Freisa d'Asti DOC, Grignolino d'Asti DOC, Monferrato DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Regione Opessina, 41 - 14040 Castelnuovo Calcea (AT)

7. Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra

Contatti:

Telefono: 01419509030

Email: info@vinchio.com

Sito web: www.vinchio.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Cortese dell'Alto Monferrato DOC, Grignolino d'Asti DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Reg. San Pancrazio, 1 - 14040 Vinchio (AT)

8. Carlin de Paolo

Contatti:

Telefono: 0141.983833

Email: carlindepaolo.com/

Sito web: carlindepaolo.com/

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Barolo DOCG, Terre Alfieri DOCG

Indirizzo: Frazione Gorzano 238/a 14015 - San Damiano d'Asti (AT)



9. Castello di Gabiano

Contatti:

Telefono: 0142945004

Sito web: www.castellodigabianowine.it

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Piemonte DOC,

Indirizzo: VIA SAN DEFENDENTE 2 15020 GABIANO, ALESSANDRIA

10. Castello di Uviglie

Contatti:

Telefono: 0142 488132

Email: vini@castellodiuviglie.com

Sito web: www.castellodiuviglie.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Grignolino d'Asti DOC, Freisa d'Asti DOC, Monferrato DOC, Piemonte DOC

Indirizzo:

Località Castello di Uviglie 73, B15030 Rosignano Monterrato (AL)

11. Criolin

Contatti:

Telefono: 339 802 0005

Email: contatti@criolin.it

Sito web: www.criolin.it

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Nizza DOCG, Piemonte DOC, Moscato d'Asti DOCG, Ruchè di Castagnole e Monferrato DOCG

Indirizzo: Via Rorisso, 13, 14054 Castagnole delle Lanze AT



12. Emanuele Gambino

Contatti:

Telefono: 3349756577

Email: gambinoemanuele@virgilio.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG.

Indirizzo:

Strada San Martino, 3 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

13. Ferraris Agricola

Contatti:

Telefono: 0141 29 22 02

Email: info@lucaferraris.it

Sito web: www.ferrarisagricola.com

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Alta Langa DOCG, Ruchè di Castagnole e Monferrato DOCG

Indirizzo: S.P. 14 Località Rivi, 7 Castagnole Monferrato 14030 (AT)

14. Francedo

Contatti:

Telefono: 340 954 5454

Email: info@lucaferraris.it

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG

Indirizzo: Str. Rovere, 17, 14055 Costigliole d'Asti AT



15. Frasca la Guaragna

Contatti:
Telefono: 340 427 0939
Email: info@frascawine.com
Sito web: frascawine.com

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Nizza DOCG, Grignolino d'Asti DOC, Freisa d'Asti DOC

Indirizzo: Str. dell'Antica Fornace, 31B, 14053 Canelli AT

16. Garesio Vini

Contatti:
Telefono: 0173 613046
Email: info@garesiovini.it
Sito web: garesiovini.it

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Barolo DOCG, Nizza DOCG, Langhe DOC

Indirizzo: Località Sordo, 1, 12050 Serralunga d'Alba CN

17. Gozzelino Sergio

Contatti:
Telefono: 0141966134
Email: gozzelino@tin.it
Sito web: www.gozzelinovini.com

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Grignolino d'Asti DOC, Monferrato DOC, Piemonte DOC.

Indirizzo:
Strada Bricco Lu, 7 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)



18. Guasti Clemente

Contatti:

Telefono: 0141 721350

Email: info@clemente.guasti.it

Sito web: guasti.it

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Roero DOCG

Indirizzo:

Corso IV Novembre, 80, 14049 Nizza Monferrato AT

19. Il Botolo

Contatti:

Telefono: 0221772134

Email: info@ilbotolo.com

Sito web: www.ilbotolo.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Cortese dell'Alto Monferrato DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Strada Colombaro, 11 - 14049 Nizza Monferrato (AT)

20. La Montagnetta

Contatti:

Telefono: 0141938343

Email: info@lamontagnetta.com

Sito web: www.lamontagnetta.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Freisa d'Asti DOC, Monferrato DOC, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Fraz. Bricco Capello, 4 - 14018 Roatto (AT)



21. La Torre di Castel Rocchero

Contatti:

Telefono: 0141 760139

Email: info@cantinalatorre.com

Sito web: www.cantinalatorre.com/

Denominazioni prodotte: Barbera d'Asti DOCG, Nizza DOCG, Alta Langa DOCG

Indirizzo: Strada Acqui Terme, 7 - 14044 Castel Rocchero (AT) - Italia

22. Marchesi Incisa della Rocchetta

Contatti:

Telefono: 0141644647

Email: info@marchesiincisawines.com

Sito web: www.marchesiincisawines.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Grignolino d'Asti DOC, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Via Roma, 66 - 14030 Rocchetta Tanaro (AT)

23. Mura Mura

Contatti:

Telefono: 01411852673

Email: amministrazione@mura.mura.it

Sito web: www.mura-mura.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Grignolino d'Asti DOC, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Regione Vianoce, 1- 14048 Montegrosso d'Asti (AT)



24. Pico Maccario

Contatti:

Telefono: 0141774522

Email: infopicomaccario@picomaccario.com

Sito web: www.picomaccario.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Monferrato DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Via Cordara, 87 - 14046 Mombaruzzo (AT)

25. Scagliola Vini

Contatti:

Telefono: 0141/853183

Email: info@scagliolavini.com

Sito web: scagliolavini.com

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Monferrato DOC, Nizza DOCG, Piemonte DOC.

Indirizzo:

Via San Siro, 42 14052 Calosso (AT) Italia

26. Tenuta Garetto

Contatti:

Email: visitegaretto@gagliardo.it

Sito web: tenutagaretto.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Nizza DOCG, Colli Tortonesi DOC

Indirizzo:

S.S. ASTI MARE 30 14041 AGLIANO TERME ASTI



27. Tenuta Santa Caterina

Contatti:

Telefono: 0141925108

Email: comunicazione@tenuta-santa-caterina.it

Sito web: www.tenuta-santa-caterina.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Freisa d'Asti DOC, Grignolino d'Asti DOC, Monferrato DOC.

Indirizzo:

Via Marconi, 17 - 14035 Grazzano Badoglio (AT)

28. Tenuta Tenaglia

Contatti:

Telefono. 0142 940252

Email: info@latenaglia.com

Sito web: tenutatenaglia.it

Denominazioni prodotte:

Barbera d'Asti DOCG, Piemonte DOC

Indirizzo: Strada Santuario di Crea, 5, 15020 Serralunga di Crea AL

29. Tre Secoli

Contatti:

Telefono: 0141.77019

Email: info@tresecoli.com

Indirizzo: Via Stazione 15 - 14046 Mombaruzzo (AT)



30. Vite Colte

Contatti:

Telefono. 0173 564611

Email: info@vitecolte.it

Sito web: vitecolte.it

Denominazioni prodotte:

Barolo DOCG, Barbaresco DOCG; Barbera d'Asti DOCG, Piemonte DOC, Langhe DOC, Alta Langa DOCG

Indirizzo: Via Bergesia, 6, 12060 Barolo CN