

NOTE SULLE CANTINE

AZELIA

E' situata nel cuore della zona di produzione del Barolo, nel comune di Castiglione Falletto. Ultimo discendente di una famiglia di produttori di vino, Luigi Scavino conduce a livello familiare l'azienda, da varie generazioni. Le vigne storiche si trovano a Castiglione Falletto, dove i vigneti con più di 70 anni del Bricco Fiasco danno origine all'omonimo Cru. L'azienda possiede altri premiati vigneti in Serralunga d'Alba, dai quali si producono i Cru Barolo San Rocco e Margheria, con l'eccezione di un Barolo Riserva Voghera Brea, prodotto da viti selezionate esclusivamente nelle annate eccellenti. La gamma di produzione comprende Barolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba e Langhe Nebbiolo. La superficie vitata è di 15 ettari, per una produzione annuale di 75.000 bottiglie.

PIO CESARE

La Pio Cesare fu fondata nel 1881 da Cesare Pio, bisnonno dell'attuale proprietario, Pio Boffa. Da cinque generazioni, produce i vini nelle antiche Cantine di Alba, le uniche rimaste nel Centro storico, percorse e delimitate dalle vecchie mura romane della città. La Pio Cesare è proprietaria di oltre 70 ettari di vigneti, in posizioni di particolare pregio, sia nella zona del Barolo, a Serralunga d'Alba, a Grinzane Cavour, a La Morra e a Novello, sia nella zona del Barbaresco, a Treiso, come anche a Sinio, a Diano d'Alba e a Trezzo Tinella. Tutti i vini vengono realizzati seguendo scrupolosamente lo stile di famiglia e, dopo un appropriato affinamento in botti e in barriques e in acciaio inox, vengono lasciati riposare in bottiglia, al buio e al fresco.

MICHELE CHIARLO

L'azienda è stata fondata da Michele Chiarlo nel 1956 partendo dalla piccola proprietà agricola paterna a Calamandrana, nel Monferrato. Da subito inizia ad espandere i propri confini, acquisendo vigneti. Il primo Barolo arriva a soli due anni dalla nascita dell'azienda, nel 1958. Dopo un lungo e paziente lavoro di acquisizione, oggi possiede 60 ettari di vigneti fra i quali emergono cru di prima grandezza quali gli storici Cerequio e Cannubi, nella zona del Barolo. L'obiettivo prioritario è quello di mantenere nel vino le caratteristiche peculiari provenienti dall'uva dei singoli vigneti. Tra le etichette, Barbera d'Asti, Barolo, Barbaresco, Gavi, Moscato d'Asti. Il 70% della produzione Michele Chiarlo viene esportata: 65 sono i mercati di distribuzione.

CONTERNO FANTINO

L'Azienda agricola Conterno Fantino nasce nel 1982 allorché Claudio Conterno e Guido Fantino decidono di unire le forze e le rispettive competenze nella conduzione dei terreni e nella tecnica di cantina. Dal 1994 l'Azienda ha sede in Località Bricco Bastia Monforte d'Alba. Il centro aziendale è articolato in apposite aree per la vinificazione, l'affinamento, lo stoccaggio e l'imbottigliamento. Per ridurre al minimo l'impatto ambientale, nel 2008 sono stati avviati lavori che hanno riguardato l'introduzione di tecniche produttive mirate al risparmio energetico e all'utilizzo di fonti di energia rinnovabile, quali l'impianto geotermico e i pannelli solari. L'azienda Conterno Fantino può contare su una superficie vitata di 25 ettari per una produzione annuale di 140.000 bottiglie.

CORDERO DI MONTEZEMOLO - MONFALLETTO

La Tenuta di Monfalletto comprende un corpo unico di 28 ettari di vigneto attorno alla storica cascina all'Annunziata di La Morra ed è destinata alla produzione di vini esclusivamente Doc e Docg. Di proprietà della famiglia Falletti fin dal 1340, ha resistito ai contraccolpi del tempo per 16 generazioni, fino alla morte della Contessa Luigia Falletti, avvenuta nel 1940. I terreni vennero ereditati dal nipote Paolo Cordero di Montezemolo, il cui figlio Giovanni, conduce oggi l'azienda. La produzione è variegata, ma il Barolo è la punta di diamante dell'azienda e comprende tre cru: Barolo Monfalletto, Bricco Gattera ed Enrico VI, tutti di notevole complessità e corpo, seguono un periodo di affinamento non inferiore ai quattro anni.

DAMILANO

E' una delle cantine storiche di Barolo. Nasce nel 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali

proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà. Suo genero, Giacomo Damilano, proseguì l'attività, il risultato: un "gioiello" da trasmettere ai tre nipoti che dal 1997 sono alla guida dell'Azienda. Di tutti i vigneti il più noto rimane quello della straordinaria collina di Cannubi, situata nel cuore di Barolo, dove la famiglia Damilano vanta una storica presenza con la conduzione di 10 ettari, sui 15 totali. Il Barolo Cannubi è un barolo straordinario perchè riesce ad essere un sorso generoso e raffinato, tanto intenso e articolato ai profumi, quanto ricco e modulato al gusto. Accanto al Barolo Cannubi si affiancano i Cru Brunate, Cerequio e Liste. Completano la gamma: Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera d'Alba; Dolcetto d'Alba, Langhe Arneis, Rosato, Moscato d'Asti, Barolo Chinato e la Grappa di Nebbiolo da Barolo.

PODERI LUIGI EINAUDI

La storia dei Poderi Luigi Einaudi ha inizio nel 1897 quando Luigi Einaudi, appena ventitreenne, acquistò in Dogliani la Cascina 'San Giacomo' con 40 giornate piemontesi di vigna. Da allora l'azienda ha continuato a crescere, acquisendo nel corso del tempo nuovi prestigiosi vigneti. La superficie dell'azienda agricola è di circa 145 ettari, di cui 52 vitati, suddivisi tra i Comuni di Dogliani; Barolo, colline di Cannubi e Terlo Vie Nuove; Neive, zona del Barbaresco. Quello della qualità è ovviamente il primo obiettivo da raggiungere anche in cantina: i vini prodotti rispecchiano perfettamente l'antica tradizione di Langa, arricchita da apporti innovativi sia nella lavorazione in vigna che in cantina. Le numerose attestazioni che i vini Einaudi hanno ricevuto dalla stampa di settore e dalle maggiori Guide nazionali ed estere confermano che la strada della qualità porta sempre a grandi risultati.

GIANNI GAGLIARDO

A La Morra, di fronte ad un panorama mozzafiato, si trova la Gianni Gagliardo, un'azienda nata formalmente nel 1973 dall'incontro tra il roerino Gianni Gagliardo e il langarolo Paolo Colla, suo suocero e vignaiolo di antica tradizione familiare. Nacque così un'alleanza d'acciaio, che unisce alla cultura contadina quella d'impresa. Dal 1986, la svolta con il marchio Gianni Gagliardo; nel tempo avanza lenta e costante l'espansione dei vigneti nel Barolo, attraverso l'acquisizione di piccole particelle in alcune delle migliori posizioni di La Morra, Barolo, Serralunga e Monforte d'Alba. Oggi i vigneti di nebbiolo sono undici e contribuiscono a rendere l'azienda una delle specialiste nella coltivazione di questo vitigno. Nel giro di qualche anno, grazie anche al lavoro dei tre figli di Gianni, la cantina si è ingrandita con la costruzione di nuovi locali interamente sotterranei, al fine di limitare al massimo l'impatto ambientale. Orgoglio dell'azienda, una straordinaria carrellata di Nebbioli che partono dal Roero e attraversano idealmente la zona del Barolo.

FRANCO M. MARTINETTI

Pluripremiati, presenti nei migliori ristoranti italiani e degli Stati Uniti, i vini di Franco M. Martinetti sono l'espressione di una quasi maniacale ricerca verso la perfezione. Nata nel 1974, l'azienda produce circa 130.000 bottiglie all'anno, acquistando le uve da produttori del territorio. Dietro ogni sua etichetta c'è la volontà di creare vini di grande personalità, capaci di suscitare, in chi li degusta, un'emozione speciale grazie a un profumo, un'immagine evocativa attraverso un aroma.

Dalla Barbera d'Asti, al Barolo, al Gavi, i suoi vini sono prodotti complessi, eleganti e squisitamente equilibrati, con una forte espressione di appartenenza al territorio d'origine, il Piemonte, ma capaci di soddisfare ai massimi livelli le aspettative più elevate dei consumatori internazionali.

PRUNOTTO

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga si costituisce la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Nel 1923 Alfredo Prunotto rileva la Cantina, battezzandola con il proprio nome: ben presto la rende famosa, iniziando a esportare i vini in tutto il mondo.

Nel 1956 Alfredo decide di ritirarsi dagli affari e cede l'attività all'amico Enotecnico Beppe Colla, affiancato dal fratello Tino. Nel 1961 inizia l'individuazione di zone pregiate di produzione per la vinificazione separata dei cru, primo tra tutti il Barolo Bussia. Nel 1989 un nuovo cambio di paternità: la casa vinicola toscana Antinori rileva l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, dal 1994, anche della produzione. Prunotto possiede oggi splendidi vigneti e una struttura produttiva dotata delle più moderne tecnologie che garantisce la massima qualità dei vini.

LUCIANO SANDRONE

Quando nel 1977 si presenta a Luciano Sandrone la possibilità di acquistare un vigneto a Cannubi, nel cuore del Barolo, non si sono dubbi: ecco la sua grande occasione. Con la prima vendemmia del 1978 arrivano 1500 bottiglie che si rivelano subito un prodotto di eccellente qualità. I 27 ettari di superficie vitata dell'azienda sono meticolosamente curati e nelle 100.000 bottiglie prodotte annualmente si concentra tutto il meglio che le colline del Barolo e del Roero possono offrire. Il Barolo è sicuramente la punta di diamante della produzione aziendale, ma non mancano altri vini rinomati come la Barbera d'Alba e il Dolcetto d'Alba, espressione anch'essi di un territorio di origine di inestimabile bellezza.

PAOLO SCAVINO

L'azienda Paolo Scavino nel comune di Castiglione Falletto, nel cuore delle Langhe, è stata fondata nel 1921 dal padre dell'attuale titolare, Enrico Scavino. La superficie totale dell'azienda è di 23 ettari. I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Falletto, Barolo, La Morra, Roddi e Verduno. Negli ultimi 40 anni l'azienda si è ingrandita attraverso l'acquisto di nuovi vigneti e il rinnovo delle tecniche di vinificazione, continuando però a vinificare uve di propria produzione. Quella dell'azienda Scavino è una ricerca costante e determinata com'è il carattere del barolo, per ottenere vini che comunicano sempre più l'espressione eccezionale di ogni singolo vigneto.

VIETTI

Da quattro generazioni la famiglia Vietti produce vini in Castiglione Falletto, una delle zone più felici delle Langhe per la coltivazione della vite. Carlo Vietti fondò l'azienda alla fine del 1800, successivamente passata nelle mani del figlio Mario, nel 1919. Quando Alfredo Currado sposò Luciana Vietti, si inserì nella conduzione, contribuendo a posizionare l'azienda ad alti livelli anche internazionali. Alfredo fu il primo a selezionare e vinificare uve provenienti da singoli vigneti: nel 1961 nascono così i "crus" Vietti, il Barolo Rocche ed il Barbaresco Masseria. Soprannominato il "padre dell'Arneis", nel 1967 è il primo a riscoprire questa varietà quasi estinta, vinificandola in purezza. Da 35 ettari di vigneti sono prodotti, a fianco dei classici Dolcetto e Barbera TreVigne, l'Arneis ed il Moscato d'Asti Cascinetta, il Barolo Castiglione ed i "crus" Rocche, Brunate, Lazzarito e Riserva Villero nel Barolo, Masseria nel Barbaresco, Scarrone e Vigna Vecchia nel Barbera d'Alba, e, dal 1996, La Crena nel Barbera d'Asti.

ROBERTO VOERZIO

La cantina nasce nel 1986 a La Morra, nel cuore delle Langhe. Partendo da una piccola realtà di 2 ettari, nel corso degli anni si è ingrandita fino ad acquistare i cru più prestigiosi e storici per la produzione di Barolo come La Serra, Brunate, Cerequio, Sarmassa, Rocche dell'Annunziata, Fossati, Case Nere, e ottimi vigneti per il Dolcetto, la Barbera, il Nebbiolo e il Merlot.

La produzione è limitata: con poco più di 20 ettari si producono, in base all'annata, dalle 40.000 alle 60.000 bottiglie. Molte sono le eccellenze in vetrina: il Barolo, la Barbera d'Alba riserva Pozzo dell'Annunziata e il Merlot, che andrebbero bevuti non prima di aver fatto 5-6 anni di affinamento in bottiglia per poi evolversi lentamente nell'arco di 20-30 anni; ma ancora il Dolcetto d'Alba, il Nebbiolo Langhe e la Barbera d'Alba Cerreto, vini più semplici, ma con un'ottima attitudine all'invecchiamento di media durata.