



# Guida ai vini DOC della provincia di Torino

2006



Guide to the DOC wines of the province of Torino  
*Guide des vins DOC de la province de Torino*



# Guida ai vini DOC della provincia di Torino

Guide to the DOC wines of the province of Torino

*Guide des vins DOC de la province de Torino*

2006

---





|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Introduzione<br>Introduction   | 4  | Quando i vini della provincia di Torino incontrano il territorio (e non solo...)<br>When wines from the province of Torino meet the territory (and that's not all...)<br><i>Quand les vins de la province de Torino rencontrent le territoire (et pas seulement...)</i> | 27 |
| La selezione enologica<br>The Oenological Selection<br><i>La sélection oenologique</i>   | 6  |   |    |
| <b>IL PIACERE DEL VINO</b>   |    | <b>LA PROVINCIA DI TORINO<br/>VITIVINICOLA</b>  |    |
| The pleasure of wine<br><i>Le plaisir du vin</i>   |    | Wine-making in the province of Torino<br><i>La province de Torino viti-vinicole</i>   |    |
| Piccoli accorgimenti<br>per gustare al meglio il vino<br>A few tips to bring out<br>the best from wine<br><i>Quelques petites astuces pour...<br/>mieux apprécier le vin</i> | 12 | I Consorzi di Tutela Vini DOC<br>della provincia di Torino<br>Associations for the protection of DOC<br>wines of the province of Torino<br><i>Les Syndicats de Tutelle des Vins DOC (AOC)<br/>de la province de Torino</i>  | 38 |
| Conservazione<br>Conservation<br><i>Conservation</i>   | 13 | I Vini DOC della provincia di Torino<br>DOC wines from the province of Torino<br><i>Les vins DOC (AOC) de la province de Torino</i>   | 39 |
| Preparazione, servizio e degustazione<br>Preparation, serving and tasting<br><i>Préparation, service et dégustation</i>  | 14 | Superfici e produzione vini DOC<br>della provincia di Torino - 2004<br>DOC wine surfaces area and<br>production in the province of Torino - 2004<br><i>Superficies et production vins DOC (AOC)<br/>de la province de Torino - 2004</i>                                 | 40 |
| A proposito dei bicchieri<br>About stemware<br><i>À propos des verres</i>  | 20 |   |    |
| Abbinamenti e successioni<br>Food pairings and course orders<br><i>Accords et successions</i>  | 22 |   |    |

## IL CANAVESE

---

Presentazione della zona 42  
 An introduction to the area  
*Présentation de la zone*

Le DOC del Canavese 45  
 The Canavese DOCs  
*Les DOC (AOC) du Canavese*

Le Aziende e i vini selezionati del Canavese 50  
 Producers and selected wines of the Canavese  
*Vignerons et vins sélectionnés du Canavese*

## LA COLLINA TORINESE

---

Presentazione della zona 60  
 An introduction to the area  
*Présentation de la zone*

Le DOC della Collina Torinese 63  
 The Collina Torinese DOCs  
*Les DOC (AOC) de la Colline Turinoise*

Le Aziende e i vini selezionati della Collina Torinese 67  
 Producers and selected wines of the Collina Torinese  
*Vignerons et vins sélectionnés de la Colline Turinoise*

## IL PINEROLESE

---

Presentazione della zona 72  
 An introduction to the area  
*Présentation de la zone*

La DOC Pinerolese 75  
 The Pinerolese DOC  
*La DOC (AOC) Pinerolese*

Le Aziende e i vini selezionati del Pinerolese 78  
 Producers and selected wines of the Pinerolese  
*Vignerons et vins sélectionnés du Pinerolese*

## LA VALSUSA

---

Presentazione della zona 84  
 An introduction to the area  
*Présentation de la zone*

La DOC Valsusa 87  
 The Valsusa DOC  
*La DOC (AOC) Valsusa*

Le Aziende e i vini selezionati della Valsusa 88  
 Producers and selected wines of the Valsusa  
*Vignerons et vins sélectionnés de la Vallée de Suse*

Bibliografia 92  
 Bibliography  
*Bibliographie*

Indice Aziende 93  
 Producers index  
*Index producteurs*



La Camera di commercio di Torino è lieta di presentare ad un pubblico di esperti e di semplici appassionati questa nuova pubblicazione dedicata ai vini DOC prodotti in provincia di Torino.

L'ente camerale da anni rivolge una speciale attenzione al settore, esercitando in primo luogo un importante compito nella certificazione della produzione dei vini a denominazione di origine. La gestione degli Albi dei vigneti per i vini DOC, degli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori, l'operato della Commissione di degustazione e da ultimo la tenuta dell'Albo degli imbottiglieri, costituiscono il necessario strumento di garanzia e di valorizzazione della qualità, come previsto dalla legislazione nazionale e comunitaria.

In particolare, la Commissione di degustazione si riunisce periodicamente per esaminare i vini prodotti dalle aziende della provincia torinese e certificarne l'idoneità per l'ottenimento della denominazione di origine, avvalendosi dell'attività svolta dal Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Proprio la particolare perizia e conoscenza dei vini DOC locali, riconosciuta ai componenti della Commissione di degustazione, ha suggerito di proporre ai produttori vitivinicoli della provincia una selezione enologica per individuare le produzioni migliori. Durante l'edizione 2005 del Salone del Vino di Torino, i commissari si sono riuniti per degustare i vini delle aziende presenti alla manifestazione e hanno ultimato successivamente gli assaggi presso la sede camerale, consentendo così anche ad altre aziende provinciali di misurare le qualità del proprio vino. A completamento di questa iniziativa è nata dunque l'idea di realizzare la prima guida ai vini DOC della provincia di Torino che, prendendo spunto dai risultati della selezione, ha l'obiettivo di favorirne una più ampia conoscenza.

La realtà vitivinicola torinese, al quarto posto tra quelle regionali, è sede di ben sette denominazioni di origine, che danno luogo a 25 tipologie di vini. Queste produzioni provengono in larga parte da vitigni autoctoni e sono spesso coltivate in aree definite marginali, che invece possono essere valorizzate da una viticoltura di qualità. L'intento della Camera di commercio di Torino è di fornire, grazie a questo lavoro, un ulteriore contributo alla promozione dei vini DOC della provincia, ma soprattutto alla valorizzazione del quotidiano impegno dei produttori vitivinicoli, veri protagonisti e testimoni di quel saper fare che contraddistingue l'identità e la tradizione del nostro ricco, originale e differenziato patrimonio viticolo ed enologico.

Alessandro Barberis

Presidente della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino



The Torino Chamber of Commerce is proud to present to an audience of seasoned experts and simple connoisseurs this latest publication devoted to DOC wines (“Denominazione di Origine Controllata” or quality controlled wines for a specific appellation) produced in the province of Torino.

Having had responsibility in this field of quality control for years, we pay particular attention to the wine sector, exercising an important role in the certification of the production of DOC wines. The management of the public registers for DOC vineyards, expert wine tasters, the efforts of the “Commissione di degustazione” (official tasting commission) and lastly, the maintenance of the bottlers’ register all provide the necessary tools for guaranteeing and evaluating the overall quality, conforming to national and European norms.

This tasting commission meets periodically to examine the wines produced from wineries of the province of Torino and to certify their eligibility for DOC certification, with the tests being carried out by the Chamber of Commerce’s own test laboratory. Along with the special expertise of these wine tasters, who are professionally recognised, will be put to the test during a series of oenological sample tests which aim to identify the best products. During the 2005 edition of the “Salone del Vino” in Torino, the tasting experts held an exclusive session to taste wines from the provincial wineries. After, we then conducted another tasting session at the Chamber’s head office to allow other local wineries to participate and be evaluated not present at the Salone del Vino.

As a result of this venture, it was decided to produce and publish the first wine guide for these selected DOC wines from the province of Torino with the objective of expanding your knowledge of our wines. Ranked fourth in the region, the Torinese wine industry, with seven local appellations or DOC designations, currently produces 25 different types of DOC wines all offering unique wine making qualities. This production mostly comes from native varieties which are often cultivated in so-called defined “marginal areas”. On the other hand, these can be regarded as an example of some of the highest quality viticulture. The Torino Chamber of Commerce thanks all concerned for their efforts, which we know well represent the culmination of many years of hard work and dedication to the task in hand all of which have contributed to the traditions of our rich, original, yet different, viticulture and oenological heritage.

Alessandro Barberis

President of the Torino Chamber of Commerce Industry Crafts and Agriculture

*La Chambre de commerce de Torino est heureuse de présenter à un public d’experts ou de simples amateurs cette nouvelle brochure consacrée aux vins DOC (AOC) produits dans la province de Torino.*

*Notre institution accorde, depuis de nombreuses années, une particulière attention à ce secteur, en exerçant, avant tout, un rôle important dans la certification de la production des vins à appellation d’origine. La gestion des Registres des vignobles pour les vins DOC (AOC), des Listes des techniciens et experts goûteurs, les actes de la Commission de dégustation et, enfin, l’établissement du registre des manipulants, constituent l’instrument nécessaire à la garantie et à la valorisation de la qualité, comme prévu par les législations nationale et communautaire.*

*En particulier, la Commission de dégustation se réunit périodiquement pour examiner les vins produits par les exploitations de la province de Torino et en certifier l’aptitude pour l’obtention de l’appellation d’origine, en se servant de l’activité exercée par le Laboratoire Chimique de la Chambre de commerce de Torino.*

*Ce sont exactement les spécifiques expertise et connaissance des vins DOC (AOC) reconnues aux membres de la Commission de dégustation, à avoir suggéré de proposer aux vignerons de la province une sélection œnologique pour repérer les meilleures productions. Pendant l’édition 2005 du Salon du Vin de Torino, les commissaires se sont réunis pour déguster les vins des exploitations présentes à la manifestation, en continuant successivement les dégustations auprès du siège de la Chambre, permettant ainsi, également à d’autres producteurs du département de mesurer les qualités de leurs vins. Pour compléter cette initiative, l’idée de réaliser le premier guide des vins DOC (AOC) de la province de Torino qui, s’inspirant des résultats de la sélection a le but de favoriser une plus ample connaissance de nos vins. La réalité viticole torinoise, à la quatrième place régionale, bénéficie de sept appellations d’origine, qui donnent lieu à 25 types de vins. Ces productions proviennent en grande partie de cépages autochtones et sont souvent obtenues en zones définies marginales qui devraient au contraire être valorisées par une viticulture de qualité. L’intention de la Chambre de commerce de Torino est de fournir, grâce à ce travail, une ultérieure contribution à la promotion des vins DOC (AOC) de la province mais surtout à la valorisation de l’engagement quotidien des viticulteurs, vrais protagonistes et témoins de ce savoir-faire qui identifie la tradition de notre riche, original et diversifié patrimoine viticole et œnologique.*

Alessandro Barberis

Président de la Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Torino

## LA SELEZIONE ENOLOGICA

La Camera di commercio di Torino, nell'ambito delle azioni promozionali previste in occasione della quinta edizione del Salone del Vino di Torino (27 – 30 ottobre 2005), ha organizzato questa selezione dei vini DOC della provincia per promuovere il meglio della produzione enologica del Torinese e diffonderne i risultati con la realizzazione di questa guida.

L'iniziativa, in collaborazione con la Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte, si è posta quale momento di prosecuzione delle passate edizioni della Selezione enologica "Alto Piemonte – Premio Domenico Carpanini", riservandola ai soli produttori interessati con sede aziendale in provincia di Torino.

I vini ammessi derivano da uve provenienti da vigneti ubicati nei territori viticoli delle sette denominazioni di origine della provincia di Torino: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa. Le diverse zone di produzione possono ricondursi, secondo un criterio di omogeneità ambientale e culturale, a quattro distinte aree vitivinicole in cui può suddividersi il territorio provinciale. All'interno della guida sono stati inseriti dei testi descrittivi che offrono al lettore una panoramica completa del territorio, lasciando intuire gli ambienti, a volte particolarmente difficili, in cui le aziende operano.

## THE OENOLOGICAL SELECTION

The Torino Chamber of Commerce, which had the responsibility for promotional activities at the 5th edition of the "Salone del Vino" in Torino (on 27 – 30 October 2005), willingly agreed to select specific DOC wines from the province of Torino in order to promote these products and their availability before the completion of this guide.

The project group working together with the "Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte", intends to continue this commitment of previous events of our oenological selection "Alto Piemonte – Premio Domenico Carpanini" or "Northern Piemonte Domenico Carpanini Award Winning Wines", this time restricted to wine producers located only in the Province of Torino.

The participating wines are made from varietals which mainly originate from producers located in the wine producing areas of seven "denominazioni di origine" or appellations found in the Province of Torino such as, "Caluso", "Carema", "Canavese", "Freisa di Chieri", "Collina Torinese", "Pinerolese" and "Valsusa". These different areas of production can be classified on the basis of cultural and ecological parameters and then divided into the provinces' four distinct wine areas.

Some descriptions have been included in the guide and these offer the reader the complete picture of the area where these wineries operate which, at times, is an extremely challenging endeavor.

## LA SELECTION OENOLOGIQUE

*La Chambre de commerce de Torino, dans le cadre des actions promotionnelles prévues en occasion de la cinquième édition du Salon du Vin de Torino (27-30 octobre 2005), a tenu à organiser cette sélection de vins DOC (AOC) de la province pour promouvoir les excellences de la production viticole du locale et en diffuser les résultats à travers la réalisation de ce guide.*

*L'initiative, en collaboration avec la Federazione tra Consorzi di Tutela vini DOC Alto Piemonte, s'est positionnée comme continuation des éditions précédentes de la Sélection oenologique "Alto Piemonte – Premio Domenico Carpanini", réservée aux seuls producteurs intéressés dont le siège de l'exploitation se trouve dans la province de Torino.*

*Les vins admis proviennent des raisins obtenus des vignobles compris dans les territoires viticoles des sept appellations d'origine de la province de Torino: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese et Valsusa. Les différentes zones de production peuvent être reconduites, selon un critère d'homogénéité d'environnement et de culture, à quatre aires viticoles distinctes qui divisent le territoire de la province.*

*Ce guide offre au lecteur des textes descriptifs illustrant une vision panoramique complète du territoire en laissant entrevoir le milieu, parfois particulièrement difficile, dans lequel les exploitations opèrent.*





I campioni presentati dai produttori sono stati esaminati, in forma rigorosamente anonima, da commissioni composte da un minimo di cinque ad un massimo di sette membri iscritti agli Elenchi dei tecnici ed esperti degustatori della Camera di commercio di Torino, già chiamati periodicamente a far parte della Commissione di degustazione per i vini DOC della provincia presso la sede camerale.

L'attività di quest'ultima consiste ordinariamente nel verificare, sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche, la rispondenza dei vini alle previsioni dei rispettivi disciplinari di produzione. Questo esame obbligatorio viene condotto prima dell'immissione al consumo della partita di vino, al fine di ottenere il giudizio di idoneità alla denominazione di origine: l'esperienza e la conoscenza dei nostri vini riconosciuta ai componenti della Commissione è tale da assicurare al meglio la necessaria perizia ed indipendenza di giudizio.

The anonymous samples from the producers have been examined with rigid and impartial criteria by commissions consisting of five to seven registered members along with professional and expert wine-tasters from the Torino Chamber of Commerce. These experts are periodically called upon for the commission's DOC wine tastings at the Chamber of Commerce's head office in Torino.

The latter task usually consists of verifying, using organoleptic parameters, the product's ability to match the parameters required by the respective production regulations. This mandatory test is conducted before product commercialization, which requires the "denominazione di origine" or DOC qualification: the knowledge and expertise of our wines as recognized by members of the Commission ensures the necessary reliability and validity of such tests.



*Les échantillons présentés par les producteurs ont été examinés, de façon rigoureusement anonyme, par des commissions composées d'un minimum de 5 jusqu'à un maximum de 7 membres inscrits aux registres des techniciens et experts dégustateurs de la Chambre de commerce de Torino, déjà impliqués périodiquement à faire partie de la Commission de dégustation des vins DOC (AOC) de la province auprès du siège institutionnel.*

*L'activité de cette dernière consiste normalement à vérifier, sous le profil des caractéristiques organoleptiques, la correspondance des vins aux prévisions des respectifs cahiers des charges. Cet examen obligatoire vient conduit avant l'admission à la consommation du lot de vin, afin d'en obtenir le jugement d'aptitude à l'appellation: l'expérience et la connaissance de nos vins reconnue aux membres de la Commission est telle à assurer au mieux les nécessaires expertise et indépendance de jugement.*

Nasce da queste considerazioni la scelta di avvalersi della loro collaborazione per selezionare la migliore produzione enologica del territorio. L'iniziativa si è posta infatti come un'occasione per andare oltre il solo giudizio di idoneità (necessario per partecipare alla selezione) e, quindi, approfondire la "conoscenza" dei vini rintracciandone le qualità distintive e attribuendone una valutazione a punteggio. Ogni membro della commissione ha registrato le proprie valutazioni su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues". Il risultato finale di ogni campione è stato calcolato, dopo aver eliminato il punteggio più alto e quello più basso, attraverso la media aritmetica delle rimanenti valutazioni.

All this expertise contributes to the process of selecting the best oenological products of the area. This initiative is the ideal occasion to go beyond the official tasting parameters (necessary to participate in the selection process) and allowing us to develop an intimate knowledge of the products' distinct qualities and giving them an evaluation based on a point system. Every member of the commission has submitted their own specific evaluations on special evaluation forms in compliance with the sensory analysis as prescribed by the "Union Internationale des Oenologues". After the elimination of the highest and the lowest scores the final result of every sample is scored calculating the numerical average of the remaining evaluations.

*De ces considérations, naît la décision de faire recours à sa collaboration pour sélectionner la meilleure production œnologique du territoire. L'initiative s'est présentée comme une occasion pour aller au-delà du seul jugement d'aptitude (nécessaire pour participer à la sélection) et, donc, pour approfondir la «connaissance» des vins en y identifiant les qualités distinctives et y attribuant une évaluation à score. Chaque membre de la commission a enregistré ses propres évaluations sur des fiches selon la méthode de l'analyse sensorielle "Union Internationale des Oenologues". Le résultat final de chaque échantillon a été calculé en éliminant le score plus élevé et le plus bas, par la moyenne arithmétique des évaluations restantes.*



Sono state complessivamente cinque le sedute di assaggio necessarie per valutare ben 59 campioni di vino provenienti da 22 diverse aziende provinciali. Gli incontri si sono svolti principalmente in un'apposita sala di degustazione allestita all'interno dello spazio espositivo in occasione del Salone del Vino, presso la quale il pubblico di visitatori ha potuto, a sua volta, degustare i vini già valutati dagli esperti. La Camera di commercio ha predisposto il lavoro della Commissione, occupandosi in primo luogo della necessaria anonimizzazione dei campioni presentati, seguendo successivamente tutte le fasi del lavoro dei commissari sino alla stesura dei risultati che sono testimoniati nelle pagine di questa guida.



Five tasting sessions were needed to evaluate 59 samples of wine coming from 22 different wineries of the area. The events were conducted mainly in a dedicated tasting room inside the exposition center at the “Salone del Vino” wine show, where the general public was able to taste the wines that had been previously evaluated by the experts. The Chamber of Commerce has conducted the commission’s work by exclusively guaranteeing the necessary anonymity of the samples presented, as it has followed all the phases of the commission’s work up to the finalization of the results included in this guide.

*Les séances de dégustation nécessaires ont été, dans le complexe, cinq pour analyser 59 échantillons de vin provenant de 22 diverses exploitations de la province. Les rencontres se sont principalement déroulées dans une salle de dégustation aménagée pour l’occasion, sur l’espace d’exposition, en occasion du Salon du Vin. Cette même salle était aussi à disposition des visiteurs pour déguster les vins évalués par les experts. La Chambre de commerce a préparé les travaux de la Commission en se chargeant de rendre anonymes les échantillons présentés et en suivant successivement toutes les phases du travail des commissaires jusqu’à la rédaction des résultats qui sont témoignés dans les pages de ce guide.*

A seconda del punteggio ottenuto, purché non inferiore a quello minimo di 80/100, ogni vino è stato inserito in questa pubblicazione collocandolo in una delle tre distinte fasce di merito previste dal regolamento: buono da 80 a 84 centesimi, ottimo da 85 a 89 centesimi, eccellente a partire da 90 centesimi. Il lettore troverà quindi il simbolo di un cavatappi stilizzato ripetuto una, due o tre volte in funzione della relativa valutazione.

All'interno della guida sono presenti i 42 vini selezionati ed una breve presentazione delle corrispondenti 18 aziende produttrici. La scheda aziendale ne descrive succintamente l'attività, la relativa produzione e contiene, inoltre, tutti i riferimenti al fine di agevolare il contatto diretto da parte del pubblico.

*En fonction du score obtenu, non inférieur à 80/100, chaque vin a été inséré en trois classes distinctes prévues par le règlement: bon, de 80 à 84 points, remarquable, de 85 à 89 points et excellent, au-delà de 90 points. Le lecteur trouvera donc le symbole d'un tire-bouchon stylisé répété une, deux ou trois fois en fonction de l'évaluation. A l'intérieur de ce guide, sont présents les 42 vins sélectionnés et une courte présentation des 18 relatives exploitations. Pour chacune d'elles, une fiche en décrit succinctement l'activité, la production et contient, en outre, toutes les coordonnées pour faciliter le contact direct de la part du public.*

Depending on the score achieved, and with the exclusion of a score lower than 80/100, every participating wine in this publication was rated in one of three specific ranges according to the regulations by the following scale - out of a possible 100, good - from 80 to 84, very good - from 85 to 89, and excellent - from 90 and upwards. Thus the reader will find the corkscrew symbol once for "good", twice for "very good" or three times for "excellent" depending on the classification. In the guide there are 42 selected wines and a brief presentation of the corresponding 18 wineries. The winery profile briefly describes the specific activities of each winery and gives details on how to contact the producer directly.



# IL PIACERE DEL VINO

The pleasure of wine - *Le plaisir du vin*





## PICCOLI ACCORGIMENTI PER GUSTARE AL MEGLIO IL VINO

Stappare una bottiglia di vino dovrebbe sempre essere un momento di gioia da condividere, possibilmente, con persone care da rendere partecipi di questo piccolo evento che ci deve sempre fare pensare a quanto lavoro, sacrifici, speranze, attese, delusioni e sorprese stanno dietro ad una etichetta, anche la più semplice, la più banale. La bottiglia dovrà quindi trovarsi nelle migliori condizioni possibili di conservazione e di servizio per proporci, al meglio della sua forma, il frutto del lavoro dell'uomo. In tal modo si potrà garantire quel grandissimo rispetto dovuto a coloro che l'hanno prodotta, ma anche a coloro che stanno per scoprirne i segreti. Impariamo quindi alcune regole semplici, ma indispensabili, che dovranno sempre accompagnare quel piccolo o grande appassionato di vini che c'è in ognuno di noi, dalla conservazione alla degustazione, passando ovviamente dal servizio del vino.

## A FEW TIPS TO BRING OUT THE BEST FROM WINE!

Uncorking a bottle of wine should always be an exciting moment with the company of those closest, who are all involved in a moment that makes us share and think about how much complex and demanding work and the many sacrifices and challenges that are behind even the simplest and the most ordinary bottle of wine. For this reason, consuming a bottle must always have utmost respect and be thoroughly explored to uncover all its hidden secrets. The bottle, consequently, will need to be found in the best storing and serving condition possible to guarantee the best results for enjoying the fruits of labor. So let's learn a few simple yet fundamental rules - from conservation to tasting, obviously including proper wine-serving, which should satisfy the amateur or expert wine connoisseur that lives in all of us.

## QUELQUES PETITES ASTUCES POUR... MIEUX APPRÉCIER LE VIN!

*Déboucher une bouteille devrait toujours représenter un moment de joie à partager, si possible, avec des personnes chéries afin de savourer ce petit évènement qui doit nous rappeler constamment combien de travail, de sacrifices, d'espoirs, d'attentes, de déceptions et de surprises se cachent derrière une étiquette, même la plus simple, la plus banale. La bouteille devra donc se trouver dans les meilleures conditions possibles de conservation et de service pour proposer au mieux de sa forme le fruit du travail de l'homme. Ainsi, il sera possible de garantir le très grand respect dû à ceux qui l'ont produite et à ceux qui vont en découvrir les secrets. Apprenons donc quelques règles simples mais indispensables qui devront toujours accompagner ce petit ou grand amateur de vins qu'il y a dans chacun de nous, de la conservation à la dégustation, en passant bien évidemment par le service du vin.*



## CONSERVAZIONE

Ricordiamo anzitutto che i vini possono essere di pronta beva, cioè possono essere consumati indicativamente dalla primavera successiva all'anno di vendemmia (già nel novembre dello stesso anno per i Novelli), oppure adatti alla conservazione o all'invecchiamento nel legno, che potrà avvenire in botti, barriques (piccole botti di circa 225 litri), ed infine in bottiglia. Se le caratteristiche del vitigno (varietà di uva), la zona, il territorio, il clima, la vinificazione influiranno molto sulle possibilità di affinamento, allo stesso modo non è da sottovalutare il modo in cui il vino verrà conservato dopo l'acquisto.

Non potendo sempre disporre di stupendi locali interrati, magari con soffitto a volta, o di rari infernotti (nicchie scavate nelle vecchie cantine piemontesi), o di pratici ma costosissimi armadi frigorifero a temperatura differenziata, dovremo accontentarci delle cantine delle nostre abitazioni moderne, che potranno svolgere egregiamente il loro ruolo a condizione di rispettare alcune semplici ma importanti regole:

- tenere le bottiglie coricate per evitare che il tappo secchi e lasci penetrare aria;
- scegliere un ambiente:
  - a sbalzi termici limitati, evitando di superare i 20°C o di scendere sotto i 10°C;
  - poco luminoso ed esente da cattivi odori;
  - con umidità costante compresa tra il 50 e l'80%.

## CONSERVATION

First off, we have to remember that wines may be ready to drink almost immediately, which is when they are distributed or, for the most part, available for purchase. This usually happens in the spring after the vintage (or for some, like “Novello”, which can be consumed as soon as November of the vintage year).

However, there are some exceptions for suitable wine conservation. If some fermentation occurs in barrels, or “barriques” (traditional barrels of about 225 lt.) or if the features of the varietal, area, region, climate and the vinification process differ, they will greatly affect the aging process, which as a result, will also change the way in which the wine should be preserved after purchase.

Not always having the luxury of a well equipped wine cellar with regulated, climate controlled refrigeration systems, nor the ability to often go to the winery to enjoy the cellar's facilities and ambiance, we'll need to make due with what's available to conserve wines in the best possible way to take advantage of the wine cellar's role efficiently at home.

To conserve our wines in the best possible way, we'll need to keep in mind some simple yet important rules:

- Keep bottles on a rack so the wine is against the cork. By keeping the wine on its side, the cork will stay moist and well sealed and this will not permit air to enter the bottle.
- Choose the right environment:
  - keep wine at a consistent temperature which should absolutely not exceed 20°C (68°F) and not drop below 10°C (50° F).
  - store wines in a dark place absent of any odors.
  - store in constant humidity, preferably between 50 and 80%.

## CONSERVATION

*Il faut avant tout rappeler que certains vins peuvent se boire jeunes, c'est à dire prêts dès le printemps successif à la vendange (déjà au mois de novembre de la même pour les primeurs) alors que d'autres peuvent s'affiner, voire vieillir en fûts, barriques, tonneaux et enfin en bouteilles. Si les caractéristiques du cépage (variété de raisin), la zone, le territoire, le climat, la vinification auront une grande importance sur les possibilités de vieillissement, il ne faut pas pour autant sous-estimer la manière dont sera conservé le vin après l'achat.*

*Ne pouvant tous disposer de superbes celliers enterrés, voire à voûtes, ou de rares infernotti (niches creusées dans les vieilles caves piémontaises) ou acheter les fonctionnelles mais coûteuses caves à vin frigorifiques, nous devons nous contenter des caves modernes de nos habitations qui pourront mener à bien leur fonction à condition de respecter quelques simples mais importantes règles :*

- *garder les bouteilles couchées afin que le bouchon ne sèche pas et ne laisse entrer de l'air ;*
- *choisir un endroit:*
  - *à saute de température limitée, en évitant de dépasser les 20°C ou de descendre au-dessous des 10°C. ;*
  - *peu lumineux et exempt de mauvaises odeurs ;*
  - *à humidité constante comprise entre 50 et 80%.*

## PREPARAZIONE, SERVIZIO E DEGUSTAZIONE

La temperatura di servizio è molto importante per poter assaporare al meglio le caratteristiche di ogni vino. A tempo debito si dovrà quindi prelevare la bottiglia da bere dalla cantina e riferirsi a questo semplice specchietto riassuntivo che riporta le temperature consigliate di servizio:

Vini bianchi secchi leggeri: 8-10° C  
Vini bianchi secchi maturi: 10-12° C  
Spumanti: 8-10° C  
Vini rosati e novelli: 10-14° C  
Vini rossi giovani: 14-16° C  
Vini rossi invecchiati: 16-18° C  
Vini dolci: 8-10° C  
Vini passiti e liquorosi: 8-18° C



## PREPARATION, SERVING AND TASTING

The serving temperature is very important for being able to enjoy every bottle of wine. Thus, one will need to select the bottle in advance before serving with reference to the following list which will help to keep bottles at the best temperature before and during serving.

Light dry white wines: 8-10° C (46 - 50° F)  
Mature dry white wines: 10-12° C (50 - 54° F)  
Spumanti (sparkling white wines): 8-10° C (46 - 50° F)  
“Rosé” and “novellos”: 10-14° C (50 - 57° F)  
Young red wines: 14-16° C (57 - 61° F)  
Mature red wines: 16-18° C (61 - 64° F)  
Sweet wines: 8-10° C (46 - 50° F)  
Port, liqueurs, and dessert wines: 8-18° C (46 - 64° F)

## *PRÉPARATION, SERVICE ET DÉGUSTATION*

*La température de service est très importante afin de pouvoir savourer au mieux les caractéristiques spécifiques de tout vin. Il faudra donc prélever la bouteille à consommer de la cave un peu de temps à l'avance et se tenir attentivement au petit tableau suivant qui indique les températures conseillées pour le service:*

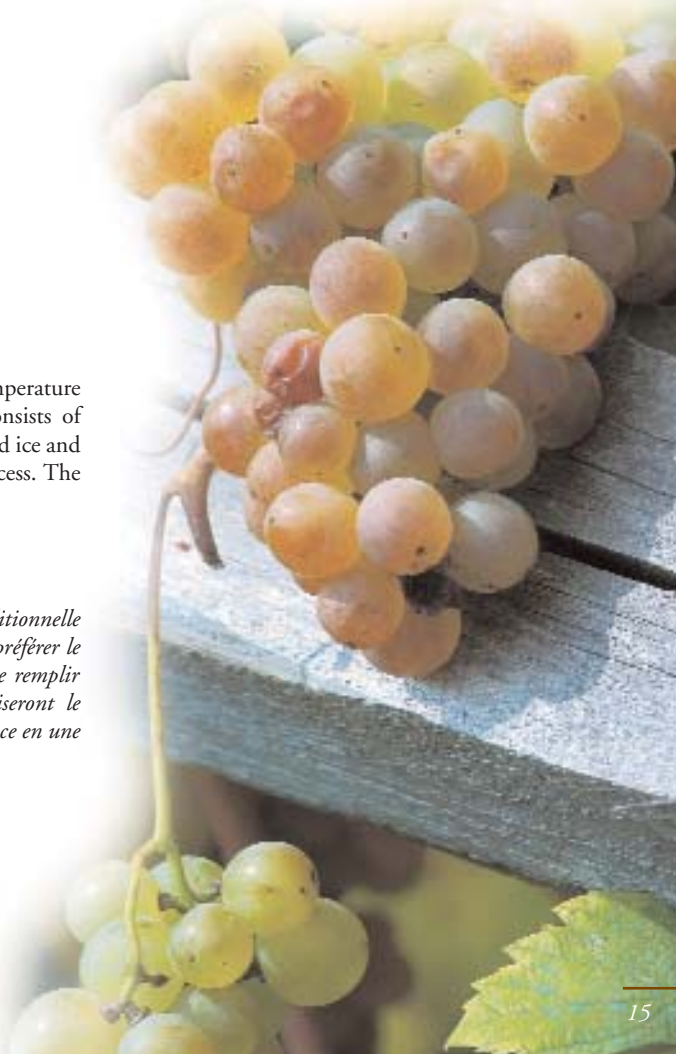
*Vins blancs secs légers: 8-10° C  
Vins blancs secs affinés: 10-12° C  
Vins mousseux: 8-10° C  
Vins rosés et primeurs: 10-14° C  
Vins rouges jeunes: 14-16° C  
Vins rouges vieillis: 16-18° C  
Vins doux: 8-10° C  
Vins passerillés et liquoreux: 8-18° C*



Per raffreddare una bottiglia di Spumante, ancora a temperatura ambiente al momento del servizio, è da preferire il procedimento classico che consiste nell'immergere la bottiglia in un apposito secchiello (seau à glace) riempito per un terzo con acqua, cui si aggiunge ghiaccio ed una manciata di sale che avrà la funzione di favorirne lo scioglimento e quindi un più rapido raffreddamento. La bottiglia sarà pronta per il servizio in una ventina di minuti.

If a bottle of “Spumante”, or sparkling white wine is still at room temperature when serving, it should be prepared in the traditional way which consists of placing the bottle in a “seau à glace” (ice bucket) filled one third water and ice and then adding a handful of salt to the water to accelerate the chilling process. The bottle will be ready to serve in about 20 minutes.

*S'il faudra refroidir une bouteille de Spumante (vin mousseux méthode traditionnelle ou Charmat) qui se trouve à température ambiante, il est recommandé de préférer le processus classique qui conseille l'utilisation du seau à glace. Il suffira de le remplir d'eau froide (1/3), de glaçons et de quelques pincées de sel qui favoriseront le refroidissement en faisant fondre la glace. La bouteille sera prête pour le service en une vingtaine de minutes.*



Per stappare una bottiglia di vino, si consiglia di evitare i cavatappi troppo complicati, più belli da vedere che pratici da usare e preferire quelli classici da sommelier, meglio se a "doppia leva" (a due stadi), poco ingombranti e funzionali. Dopo avere inciso il cerchione, nervatura in cima al collo della bottiglia, in senso orizzontale, procedere allo stesso modo in senso verticale e liberare la capsula di stagnola. Inserire quindi, dopo aver eventualmente ripulito la sommità del tappo con uno straccio, il "verme" (spirale) nel tappo, procedendo con delicatezza in modo da non oltrepassare il tappo con la conseguente caduta di pezzetti di sughero nel vino. Usare la prima leva, il primo stadio del cavatappi, e arrivati a fine corsa, procedere in maniera identica con il secondo stadio, che permetterà la liberazione del tappo con una leggera rotazione finale, evitando scrupolosamente il poco elegante "botto".

When opening a bottle of wine it is advised to avoid overly complicated corkscrews. Complicated corkscrews are sometimes better to look at than they are practical. The classic "sommelier" type is preferred, even better if you have a "double lever" type (or "butterfly" type), not too bulky and very practical. After having made a cut around the neck of the bottle horizontally, proceed in the same way vertically and free the foil cap. After having cleaned the top of the cork with a cloth, insert the spiral of the corkscrew in the center of the cork proceeding with care to avoid inserting it too far and thus preventing particles of cork entering the bottle. If you use a single lever corkscrew, make sure the spiral has been inserted correctly, you can proceed with the second step that will allow you to remove the cork with a small final rotation carefully avoiding the undesired "pop".

*Pour déboucher une bouteille de vin, il est conseillé d'éviter les tire-bouchons trop compliqués, plus beaux à voir que pratiques à utiliser et préférer ceux classiques des sommeliers, encore mieux si à "double cran", peu encombrants et fonctionnels. Après avoir entaillé la bague, nervure au sommet du col de la bouteille, en sens horizontal, procéder de la même manière en sens vertical et libérer la capsule. Insérer donc, après avoir éventuellement nettoyé le dessus du bouchon avec un torchon, la vrille dans le bouchon, délicatement, afin de ne pas transpercer le bouchon et risquer de faire tomber des brisures de liège dans le vin. On utilise d'abord le premier cran du tire-bouchon et arrivé à la fin de la course, on procède de la même façon avec le deuxième cran qui permettra la libération du bouchon, avec une légère rotation finale, en évitant scrupuleusement le peu élégant coup.*



Per aprire una bottiglia di Spumante, con il tappo a fungo, procedere attentamente seguendo le indicazioni riportate di seguito, in quanto la pressione interna alla bottiglia (possiamo arrivare a 6/7 atmosfere) potrebbe risultare pericolosa se non si è padroni della situazione. Pertanto, liberare il tappo dalla stagnola usando l'apposita linguetta o incidendo col coltellino del cavatappi come illustrato in precedenza per una bottiglia normale. Iniziare quindi a ruotare l'occhiello per liberare la gabbietta avendo cura, da questo momento, di non lasciare mai libero il tappo, ma assicurandolo con il pollice della mano libera. Una volta liberata la gabbietta e la relativa capsula, inclinare la bottiglia e, tenendo saldo il tappo, farla ruotare fino alla rimozione del medesimo, evitando accuratamente, come già suggerito, il "botto". Nel caso di tappi particolarmente resistenti, le apposite pinze saranno un provvidenziale ausilio.

To open a bottle of Spumante, or "sparkling white wine", with a "mushroom cork", keep in mind of how much pressure is inside the bottle (there can be as much as 6-7 atmospheres of pressure) because there could be complications if you don't take care. As a result, removing the paper foil from the cork using the strap provided or cutting it away with the corkscrew knife (sommelier version) or even the tip of the corkscrew as illustrated before for the opening of a normal bottle. Then remove the wire cap by untwisting the "eye" and being careful not to let the cork escape or "shoot off" by keeping a thumb over it with your free hand. Once the cage and capsule are removed, tilt the bottle and, gripping the cork tightly, twist it off until it has been removed, carefully avoiding, as already advised, the "pop". In the case of difficult corks, using a cloth to help grip or appropriate pliers can also be used.



*Pour ouvrir une bouteille de vin mousseux avec le bouchon spécifique, procéder attentivement en respectant les indications suivantes car la pression intérieure à la bouteille (jusqu'à 6/7 atm) pourrait devenir dangereuse si la situation devait vous échapper des mains. Libérer donc le bouchon de l'habillage en utilisant la languette ou en l'entaillant normale. Continuer en déroulant l'œillet du muselet métallique ayant soin, à partir de ce moment, de ne jamais lâcher le bouchon mais de l'assurer avec le pouce de la main libre. Une fois ôté le muselet, incliner la bouteille et en tenant fermement le bouchon faire tourner la bouteille jusqu'à la sortie du bouchon en évitant, plus que jamais, le coup. Si le bouchon est particulièrement tenace, les spéciales pinces seront une aide providentielle .*



Ricordarsi inoltre di aprire almeno un'ora prima del pasto le bottiglie d'annata ed eventualmente di decantarle, cioè di versarne il contenuto in un'apposita caraffa che favorirà l'ossigenazione e la liberazione del bouquet. Infine bisognerà usare sempre il bicchiere adatto per ogni vino, per esaltarne le fragranze, i profumi, traendone così il massimo piacere sin dall'esame olfattivo del contenuto. Difatti, anche al di fuori delle rigorose sedute di degustazione, per apprezzare al meglio un nettare, oltre all'esame gustativo, quello visivo ed olfattivo sono un preambolo necessario ed insostituibile per un completo coinvolgimento sensoriale.

Most importantly, remember to open wine one hour before the meal and possibly decanter it, which is pouring it in an appropriate container that assists with the oxygenation, or “breathing” and the releasing of the desired bouquet (essential for aged red wines). And most importantly, appropriate stemware should be selected. This will play an important role in enhancing the color, fragrances, perfumes and the aromas of the wine. The color of the wine can give important information about the features such as the varietal and the age. This means that the glass must be plain and clear without any residues and/or imperfections that may distort the natural characteristics of the wine. Thus using the appropriate stemware will ultimately influence your overall perception and appreciation of the wine.

*Se souvenir encore d'ouvrir au moins une heure avant le repas les vieux millésimes, éventuellement de les décanter, c'est-à-dire d'en verser le contenu dans une carafe pour en favoriser l'oxygénation et la libération du bouquet. Enfin, il faudra toujours utiliser le verre indiqué pour chaque vin, pour en exalter les fragrances, les parfums et en tirer le maximum du plaisir à partir de l'examen visuel du contenu. En effet, même en dehors des rigoureuses séances de dégustation, pour apprécier au mieux un nectar, outre à l'examen gustatif, ceux visuel et olfactif sont un préambule nécessaire et irremplaçable pour une complète implication sensorielle.*

Rammentiamo, quindi, che un buon bicchier di vino è un piacere che coinvolge tutti i nostri sensi:

- la vista, in primis, ci permetterà di cogliere la limpidezza e le varie sfumature di colore, nonché la presenza e l'importanza degli archetti dovuti principalmente all'alcool, alla glicerina e agli zuccheri presenti nel vino;
- l'olfatto, ci farà percepire tutta una gamma di sensazioni odorose direttamente attraverso il naso oppure dalla cavità orale;
- il gusto, coinvolgendo più sensi in un'esplosione di mille percezioni nel nostro palato, ci permetterà di apprezzare le sostanze presenti nel vino. Queste stimoleranno i nostri organi di senso determinando delle sensazioni che, elaborate ed abbinata alla nostra esperienza ed alla nostra memoria, provocheranno una percezione che ci permetterà di individuare il sapore (dolce, acido, salato e amaro) o l'odore (per via retronasale). Ognuno di noi racchiude infatti un bagaglio personale insostituibile di esperienze sensoriali che cresce di degustazione in degustazione;
- il tatto, sulla lingua, ci farà individuare il tannino, la sensazione di lingua impastata, rugosa ma anche percepire il calore dell'alcool e le "bollicine" degli spumanti;
- ed infine l'udito, l'udito?...I puristi si discostano da quest'ultima voce, ma bisogna rilevare che nei vini spumanti, in religioso silenzio, è possibile udire il lieve gorgoglio delle bollicine che salgono nella flûte, senza aggiungere alcuna sensazione organolettica, ma un ulteriore piccolo piacere ricavato dal vino, che sarà completato dal rituale del brindisi con il rintocco dei bicchieri che si sfiorano ed il tintinnio del vetro o del cristallo.

Remember that a good glass of wine is a pleasure which involves all our senses:

- Vision, first of all, allows us to better understand the clarity and the various tones of color as well as the presence and importance of the "legs" from the effects of the alcohol, glycerol and the sugars present in the wine;
- Smell will allow us to perceive the entire assortment of odors directly through the nose or upper nasal cavities.
- Taste, involving an explosion of thousands perceptions on our palate, will allow us to detect what is present in the wine. These stimulate our sensory systems provoking sensations that articulate and match our experience and our memories. They provoke a perception which makes us distinguish tastes of sweet, sour, bitter and salt (not reflective of wine) or through smell, impression in the mouth, total flavor in the mouth, and aftertaste. Every one of us carries with them an irreplaceable personal database of tasting experiences that grows with every tasting.
- The sense of touch on the tongue makes us guess the tannins, the sensation of contact with the tongue, tangy with the warmth of the alcohol and the bubbles of Spumante.
- And lastly, hearing. Why hearing? Purists drift away from this last item but it is important to mention that with Spumante, in complete silence, it is possible to hear the gentle gurgle of the bubbles that rise up in the flûte experiencing not an organoleptic sensation, but another sensation that is related to the harmony of clinking glasses together when toasts are proposed to celebrate a special occasion.

*Rappelons-nous qu'un bon verre de vin est un plaisir qui engage tous nos sens:*

- *la vue, avant tout, nous permettra de vérifier la limpidité, les diverses nuances de couleur et la présence des larmes révélatrices principalement de l'alcool, de la glycérine et des sucres présents dans le vin;*
- *l'odorat nous fera percevoir toute une gamme de sensations odorantes directement à travers le nez ou indirectement par la cavité orale;*
- *le goût, implique d'autres sens en une explosion de mille perceptions dans notre palais; les éléments présents dans le vin stimuleront nos organes de sens en provoquant des sensations qui élaborées et basées sur notre expérience et notre mémoire provoqueront une perception qui nous permettra de déceler une saveur (doux, acide, salé et amer), ou une odeur (rétroolfaction). Chacun d'entre nous possède un bagage personnel qui s'enrichit de dégustation en dégustation;*
- *le toucher, sur la langue, nous fera reconnaître le tannin, la sensation de langue liée, rugueuse mais aussi percevoir la chaleur de l'alcool et le perlage des vins mousseux;*
- *et enfin l'ouïe, l'ouïe direz-vous?... Les puristes se dissocieront de ce dernier point mais il est de rigueur relever que dans les vins mousseux, en religieux silence, il est possible d'entendre le léger gorgouillis des fines bulles qui se lèvent dans la flûte, sans apporter aucune autre sensation organoleptique sinon un ultérieur petit plaisir reçu du vin qui sera complété par le rite du toast avec le tintement des verres ou cristaux.*

## A PROPOSITO DEI BICCHIERI

In merito ai bicchieri da usare, i cataloghi delle vetre-rie ci propongono gamme di svariate fogge dove l'appassionato più pignolo potrà sbizzarrirsi, trovando per ogni vino il calice adatto che ne esalterà al massimo le fragranze, procurando un piacere completo. Ma siccome nelle nostre case moderne disporre di grandi armadi, ove riporre numerose file di scintillanti bicchieri, non è sempre un lusso alla portata di tutti, basterà averne una piccola batteria di cinque o sei modelli, rigorosamente trasparenti, di vetro o di cristallo, lisci, senza fronzoli, con lo stelo, da potere utilizzare per le principali tipologie di vino secondo il seguente schema, che riporta in forma stilizzata i vari calici:

## ABOUT STEMWARE

Regarding glasses to use, various catalogues from glass makers provide us with a line of assorted styles where the most demanding connoisseur should be able to satisfy his or her needs. For every wine, they will find the appropriate stemware which will complement its fragrances guaranteeing complete experience. Although most modern day homes are furnished with large cabinets and furniture with numerous rows of glasses, often it isn't possible to keep all types of glasses on hand. All you really need is a small set for five or six types of varietals, strictly transparent, made of a high-quality glass or crystal, smooth, no frosting or designs and a stem, which can be used for the most common types of wine according to the following diagram that shows appropriate stemware for each wine:

## À PROPOS DES VERRES

*Au sujet des verres à utiliser, les catalogues des verreries nous en proposent de nombreuses gammes de diverses formes et formats où l'amateur le plus pointilleux pourra s'amuser à trouver pour chacun vin le calice indiqué qui en exaltera les fragrances pour procurer un intense plaisir. Mais vu que dans nos maisons modernes, disposer de grandes armoires où ranger de nombreuses files de scintillants verres n'est pas toujours un luxe à la portée de tout le monde, il suffira de disposer d'une petite batterie de cinq ou six modèles rigoureusement transparents, en verre ou cristal, lisses, sans fioritures, avec un pied, à pouvoir utiliser pour les principales typologies de vin et qui pourraient rentrer dans les catégories suivantes :*



Bianchi leggeri  
Light whites  
*Vins blanc légers*



Bianchi strutturati  
Complex whites  
*Vins blancs affinés*



Rossi non corposi - Rosati  
Light reds or rosè  
*Vins rouges jeunes légers  
et rosés*



Rossi corposi  
Full-bodied heavy reds  
*Vins rouges  
jeunes charpentés*



Rossi corposi invecchiati  
Heavy, aged reds  
*Vins rouges importants,  
vieillis*

Ricordarsi, dopo l'uso, di lavare i bicchieri con acqua calda, a mano, senza detersivo e di asciugarli con un panno preferibilmente di lino.

After use, always remember to wash glasses by hand with hot water and no detergents. Dry off with a soft, dry, lint-free towel.

*Se souvenir, après l'usage, de laver les verres à l'eau chaude, sans détergents et de les rincer avec un torchon, si possible, en lin.*



Spumanti secchi  
Dry Spumante or dry  
sparkling white wines  
*Vins mousseux bruts*



Vini e Spumanti dolci  
Sweet wines and  
or sparkling sweet wines  
*Vins doux et vins mousseux doux*



Vini liquorosi e Passiti  
Liqueurs and  
dessert wines  
*Vins liquoreux et passerillés*



## ABBINAMENTI E SUCCESSIONI

Nonostante in sede di degustazione tecnica dei vini sia assolutamente sconsigliato, se non addirittura vietato, mangiare alcunché tra un campione e l'altro, il piacere della buona tavola nasce proprio dalla proposta di squisiti piatti accostati in modo egregio a prelibati nettari. A questo proposito, si ritiene che i gusti personali siano la miglior guida per ognuno di noi nello sperimentare possibili abbinamenti. Difatti, la soggettività implica libertà di scelta, di apprezzamento che nessuno potrebbe o dovrebbe intaccare. In ogni caso, esistono alcune regole basilari che aiutano, senza porre insormontabili paletti, a costruire con criterio una successione di accordi gastronomici ed enologici corretti, in un crescendo di emozioni sensoriali.

## FOOD PAIRINGS AND COURSE ORDERS

Even though professional wine tasting is absolutely unadvised, if not prohibited, when eating anything between tasting samples, the enjoyment of good food comes from the idea of great dishes that go alongside a fantastic wine which is well-matched. For this reason, personal tastes are stimulated by the quality of the food on offer and this is the main reason why we experiment with many different possible pairings. Subjectivity implies the freedom to choose, to appreciate one's own personal tastes that nobody could or should interfere with. In any case, some basic rules exist which help to create a clear order of gastronomic harmony which gives rise to a swell of intense emotions.



## ACCORDS ET SUCCESSIONS

*Lors d'une séance de dégustation de vins, il est absolument déconseillé voire interdit de manger quoi que ce soit entre un échantillon et l'autre mais le plaisir de la bonne table naît justement de la proposition de mets délicieux à accorder de façon exemplaire à d'exquis nectars. Au-delà des goûts personnels qui sont, d'après nous, le meilleur guide que nous puissions avoir, étant la subjectivité une liberté de choix, d'appréciation que personne d'entre nous ne pourrait ou ne devrait ébrécher, il y a quelques règles de base pour nous aider, sans créer des contraintes insurmontables, à construire avec un certain critère une succession d'accords gastronomiques et œnologiques en un crescendo d'émotions sensorielles.*





"Mais un art quel qui soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière."

(Daniel Zimmerman - Biografo di Alexandre Dumas)

(Qualsiasi arte è anzitutto una scuola di libertà. Una ricetta di cucina è un richiamo all'elasticità, alla ricerca, all'arricchimento personale, un invito all'esplorazione senza limiti della creatività).

"Mais un art quel qui soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière. "

(Daniel Zimmerman - Biography of Alexandre Dumas)

(Any type of art is, above all, a school of freedom. A good cuisine is a type of suppleness, in search of personal enrichment and an invitation to limitless creativity).

*"Mais un art quel qui soit, est avant tout une école de liberté. Une recette de cuisine est d'abord un appel à la souplesse, à la recherche, l'enrichissement personnel, une invite à l'exploration sans rivages de la créativité en la matière."*

*(Daniel Zimmerman - Biographe d'Alexandre Dumas)*



L'abbinamento deve esaltare al meglio i cibi con il vino e viceversa, completando, integrando, ampliando, sconvolgendo, la tavolozza di sensazioni gustative senza che alcuni sapori possano essere coperti o addirittura annullati da altri. Perciò, ci dovrà essere perfetta integrazione tra il piatto ed il vino che lo accompagna, ma anche tra vini e piatti nella successione delle portate. Molte sono le teorie su cui si basa la tecnica dell'abbinamento, ma, vista la specificità di questa piccola guida, ci si limiterà a ricordare che i prodotti di un dato territorio trovano sempre l'abbinamento naturale con i vini della zona. Pertanto, non ci resta che invitare il lettore a sperimentare "matrimoni", non solo monogami in questo caso, tra i vini delle quattro zone trattate e le specialità locali, seguendo solo alcuni piccoli ma fondamentali accorgimenti, e precisamente:

The food pairing must intensify foods with wine and vice versa complimenting, integrating, amplifying and involving the array of sensations avoiding the hiding of natural flavors or even canceling them altogether with the others. As a result, there must be a perfect relationship between the dish and the wine being served, but also, between wines and dishes served in the following courses. There are many theories about the methods used to pair the dish with the wine, however, due to, the precision of this guide, we will try to suggest what specific products of a given territory are always able to find a natural pairing with local specialties. Thus, little remains to be said except to invite the reader to experiment the "marriages", of which are not always going to be monogamous in this case, between wines of the four areas covered and their local dishes whilst keeping to a few small but basic rules such as:

*L'accord doit exalter les mets avec le vin et vice-versa, en complétant, intégrant, élargissant, bouleversant la palette de sensations gustatives sans qu'aucune des saveurs puisse être couverte, annulée par les autres. Il faudra donc une parfaite intégration entre le plat et le vin qui l'accompagne mais aussi entre vins et plats qui se succèdent. La technique de l'accord se base sur de nombreuses théories mais, vue la spécificité de ce petit guide, on se limitera à rappeler que les produits d'un certain terroir trouvent toujours l'accord avec les vins locaux. Il ne nous reste donc qu'à inviter le lecteur à essayer des " mariages ", non seulement monogames dans ce cas, entre les vins des quatre zones en objet et les spécialités locales, en essayant d'appliquer quelques astuces dont il faudra toujours se souvenir et précisément :*



- servire sempre i vini secchi prima di quelli dolci
- servire sempre i vini giovani prima di quelli invecchiati, quelli bianchi prima di quelli rossi e quindi quelli più leggeri prima di quelli più corposi
- non servire lo Spumante secco col dessert: il dolce accentuerebbe troppo l'acidità del vino provocando una sensazione sgradevole; i brut sono infatti da preferire in aperitivo o al limite pasteggiando, con un menù studiato appositamente
- l'ideale accompagnamento dei dessert si ha con i vini dolci o passiti
- nei piatti cucinati con un vino, usare lo stesso vino per l'abbinamento
- evitare l'abbinamento di vini con piatti in cui si è usato l'aceto.



- serve dry wines before sweet wines
- serve young wines before aged wines, white before red and thus the lighter wines before heavy-bodied ones
- avoid serving dry Spumante with dessert, the sweetness will clash with the acidity of the wine thus creating an unpleasant taste; Brut in this case is preferred when serving appetizers or meals with a menu that has been properly planned
- match sweet or late harvest wines with desserts
- when preparing dishes cooked with wine, try to use close to the same type to accompany it thus avoiding any undesired flavors from the accompaniment
- avoid serving wines with dishes in which vinegar is used.

- *servir toujours les vins secs avant les doux*
- *servir toujours les vins jeunes avant les vieux millésimes, les blancs avant les rouges et donc les plus légers avant les plus importants*
- *ne jamais servir le Spumante (vin mousseux méthode traditionnelle ou Charmat) brut avec le dessert, la note douce accentuerait l'acidité du vin et provoquerait une sensation désagréable; les bruts sont à préférer en apéritif ou à la limite, tout au long d'un repas dûment étudié*
- *les vins doux ou passerillés sont l'accompagnement idéal des desserts*
- *dans les recettes préparées avec du vin, utiliser toujours le même vin pour l'accord*
- *éviter l'accord des vins avec des plats assaisonnés avec du vinaigre.*



La seguente tabella aiuterà a trovare alcuni accordi tra i vini della provincia di Torino e i prodotti e i piatti tipici del territorio e non solo. Si tratta di alcuni suggerimenti che, come detto in precedenza, non vogliono intaccare i gusti personali e si riferiscono ad una certa tipologia di vino, senza tener conto del produttore e dell'annata, parametri che potrebbero ulteriormente influire sulla validità dell'abbinamento.

The following table will help you to find some matches between wines from the province of Torino and some typical products and dishes from the area. But that isn't everything. While you may appreciate certain suggestions don't ignore your personal preferences for certain types of wine which may be perfectly compatible with suggested food pairings.

*Le tableau suivant aidera à trouver quelques accords entre les vins du département de Torino et quelques produits et recettes typiques du territoire et pas seulement. En précisant toujours qu'il ne s'agit que de quelques suggestions qui, comme signalé auparavant, ne veulent en aucun cas interférer avec les goûts personnels et qu'elles se rapportent à un type de vin, sans considérer le producteur et l'année, par exemple, paramètres qui pourraient influencer sur la validité de l'accord.*



## QUANDO I VINI DELLA PROVINCIA DI TORINO INCONTRANO IL TERRITORIO (E NON SOLO...)

In colore sono indicati i prodotti tipici della provincia di Torino; per approfondimenti consultare la pubblicazione "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".

## WHEN WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO MEET THE TERRITORY (AND THAT'S NOT ALL...)

Typical products from the province of Torino are indicated in color. For further information, refer to the publication "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".

## QUAND LES VINS DE LA PROVINCE DE TURIN RENCONTRENT LE TERRITOIRE (ET PAS SEULEMENT...)

*Les mots en couleur indiquent les produits typiques de la province de Torino.  
Pour d'autres informations sur ces produits, consulter: "Claudio Baldi - Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino - Hapax Editore, 2003, Torino".*

| VINO Wine Vins                     | PRODOTTI Products Produits  | IN CUCINA Dishes À la cuisine  |
|------------------------------------|---|--|
| <b>Erbaluce di Caluso</b>          | <p><b>Salampatata</b> - Grana Padano fresco - Gamberi<br/>Pesci di lago o di mare poco grassi</p> <p><b>Salampatata</b> (a cross between a salami and a sausage made with spices and potatoes) - Fresh<br/>"Grana Padano" - Shrimp - Freshwater fish or light seafoods</p> <p><i>Salampatata (saucisson de pommes de terre)<br/>Grana Padano frais - Crevettes<br/>Poissons de lac et de mer maigres</i></p>                    | <p>Antipasti di pesce - Insalata di pollo - Insalata russa<br/>Insalata di porcini - Risotto alle verdure</p> <p>Cold seafood appetizer - Chicken salad<br/>"Insalata russa" (Italian potato salad)<br/>Porcini mushroom salad - Vegetable risotto</p> <p><i>Hors d'oeuvres de poisson - Salade de poulet<br/>Salade russe - Salade de cèpes - Risotto aux légumes</i></p> |
| <b>Erbaluce di Caluso Spumante</b> | <p><b>Lardo di Moncalieri - Salampatata</b> - Parmigiano Reggiano<br/>Ostriche - Salmone affumicato</p> <p><b>Lardo di Moncalieri</b> (a special cured herbed cold cut much like prosciutto) - <b>Salampatata</b> - Parmigiano Reggiano (the real Parmesan cheese!) - Oysters - Smoked Salmon</p> <p><i>Lard de Moncalieri - Salampatata (saucisson de pommes de terre)<br/>Parmigiano Reggiano - Huitres - Saumon fumé</i></p> | <p>Aperitivo - Spuma di salmone affumicato con gelatina di Caluso Spumante</p> <p>"Aperitivo" or "Happy Hour"<br/>Smoked salmon mousse with gelatine made with Caluso Spumante</p> <p><i>Apéritif - Mousse de saumon fumé et gelée de Caluso Spumante</i></p>  |

| VINO Wine <i>Vins</i>             | PRODOTTI Products <i>Produits</i>  | IN CUCINA Dishes <i>À la cuisine</i>  |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>Erbaluce di Caluso Passito</b> | <p>Tome stagionate delle Valli Sacra, Chiusella...<br/>           Formaggi di pecora stagionati (pecorini...)<br/>           Formaggi erborinati (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) - Foie gras<br/>           Cantuccini - Pasticceria secca (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Cioccolato</p> <p>Aged Tome from the Valli Sacra and Chiusella (a typical aged Piemontese cheese) - “Pecorini” (Aged sheep milk cheeses)<br/>           Strong chesses (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...) - Foie gras - Cantuccini (the typical Tuscan “biscotti”) - Sweets and cookies (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Chocolate</p> <p><i>Tommes des Vallées Sacra, Chiusella... affinées</i><br/> <i>Fromages de brebis affinés (pecorini...) - Bleus (Murianengo, Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...)</i><br/> <i>Foie gras - Cantuccini - Pâtisserie : Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie - Chocolat</i></p> | <p>Zabaglione al Caluso Passito - Torta Sacher<br/>           Panettone al cioccolato</p> <p>“Zabaglione” (Cream made with a hint of “Caluso Passito”)<br/>           “Sacher” cake - “Chocolate panettone”</p> <p><i>Sabayon au Caluso Passito - Sacher</i><br/> <i>Panettone au chocolat</i></p>              |
| <b>Carema</b>                     | <p>Tome stagionate delle valli torinesi (Lanzo, Susa...)<br/>           Formaggi stagionati (Bitto, Bettelmat,...)</p> <p>Aged Tome from the Torinese Valleys (Lanzo, Susa...)<br/>           Aged cheeses (Bitto, Bettelmat,...)</p> <p><i>Tommes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) affinées - Fromages affinés (Bitto, Bettelmat,...)</i></p>  | <p>Brasato al Carema - Selvaggina, in particolare a pelo (cinghiale, capriolo, cervo...) - Arrosti</p> <p>Stew made with “Carema” red wine - Wild game (wild boar, venison, goat...) - Roasts</p> <p><i>Daube au Carema - Gibier, en particulier à poil (sanglier, chevreuil, cerf...) - Viandes rôties</i></p> |
| <b>Canavese Rosso</b>             | <p>Tome di media stagionatura - Salame di Turgia</p> <p>Medium-aged “Tome” - Salame di Turgia (a special torinese salami)</p> <p><i>Tommes des vallées turinoises (Lanzo, Susa...) à moyen affinage</i><br/> <i>Saucisson de Turgia (vache réformée)</i></p>   | <p>Zuppa di Ajucche - Risotto con porcini - Tofeja - Arrosti</p> <p>Rampion soup - Porcini mushroom risotto - “Tofeja” (A typical Canavese stew made with pork, beans, and spices) - Roasts</p> <p><i>Zuppa di Ajucche (soupe de raiponces) - Risotto aux cèpes</i><br/> <i>Tofeja - Viandes rôties</i></p>     |

| <b>VINO</b> Wine <i>Vins</i>  | <b>PRODOTTI</b> Products <i>Produits</i>  | <b>IN CUCINA</b> Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|-------------------------------|---|---|
| <b>Canavese Rosato</b>        | Tomini - Mustardela - Salsiccia di Bra - Frutti di mare<br><br>Tomini (famous creamy torinese goat cheese) - Mustardela (a young sausage to be eaten as a main course or raw as an appetizer)<br>Sausage from Bra (a Piemontese specialty made with veal) - Shellfish<br><br><i>Tomini freschi (fromages frais de vache) - Mustardela (genre de boudin) - Sausisse de Bra (viande bovine) - Fruits de mer</i> | Trota alle mandorle - Tinche fritte<br><br>Almond trout - Fried tench<br><br><i>Truite aux amandes - Tanches frites</i>   |
| <b>Canavese Bianco</b>        | Salampatata - Tomini di latte vaccino freschi - Cevrin di Coazze<br><br>Salampatata (a cross between a salami and a sausage made with spices and potatoes) - Tomini - Cevrin di Coazze (a creamy, soft, mixed or goat milk cheese from Coazze)<br><br><i>Salampatata (saucisson de pommes de terre) - Tomini (fromages frais de vache) - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i>                             | Frittata rognosa - Frittata di patate - Vitello tonnato<br>“Frittata rognosa” (sausage omelet) - Potato frittata - “Vitello tonnato” (roasted veil with a tuna-flavored mayonnaise sauce)<br><br><i>Omelette au saucisson - Omelette de pommes de terre Vitel tonné</i>   |
| <b>Canavese Nebbiolo</b>      | Salame di cinghiale - Tome di media stagionatura<br><br>Salame di cinghiale (a typical Torinese salami made from wild boar) Medium-aged “Tome” cheese<br><br><i>Saucisson de sanglier - Tommes à moyen affinage</i>   | Fricandò - Cappone al forno - Arrosti in genere<br><br>Veal Fricandò (sauteed veal with vegetables)<br>“Cappone” (baked fattend rooster) - Roasts<br><br><i>Fricandò (sauté de veau) - Chapon rôti - Viandes rôties</i>   |
| <b>Canavese Barbera</b>       | Salumi in genere - Toma del lait brusc<br><br>All types of salami - Toma del lait brusc (a famous aged “Toma”)<br><br><i>Charcuteries - Toma del lait brusc (tomme de vache)</i>  | Antipasti piemontesi - Agnolotti - Bollito misto<br><br>Piemontese appetizers - “Agnolotti” (Piemontese ravioli)<br>“Bollito” (traditional Piemontese stew)<br><br><i>Hors d'oeuvres à la piémontaise - Agnolotti - Pot au feu</i>  |
| <b>Freisa di Chieri Secco</b> | Salami freschi (Turgia, Giora...) - Mustardela<br><br>Fresh salami Turgia, Giora (soft salamis made from matured cows) - Mustardela (typical black puddingsausage)<br><br><i>Saucissons frais de Turgia et Giora (vaches réformées) Mustardela (genre de boudin)</i>  | Bagna Caoda - Fritto misto alla piemontese (vivace)<br>Tinche fritte - Fonduta<br><br>“Bagna Caoda” - “Fritto misto alla piemontese” (a typical dish with an assortment of fried meats seewed with “vivace” or lightly sparkling Freisa) - Fried tench fondue<br><br><i>Bagna Caoda - Friture mixte à la piémontaise (pépillant) - Tanches frites - Fondue au fromage</i> |

| <b>VINO</b> Wine <i>Vins</i>     | <b>PRODOTTI</b> Products <i>Produits</i>   | <b>IN CUCINA</b> Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|----------------------------------|--|---|
| <b>Freisa di Chieri Amabile</b>  | Nocciolini di Chivasso - Torcetti di Lanzo - Paste di Meliga<br>Nocciolini di Chivasso (small cookies made with hazelnuts) - Torcetti di Lanzo (sugar-glazed cookies) - Paste di Meliga (cornmeal cookies)<br><i>Pâtisserie: Nocciolini di Chivasso (petits macarons), Torcetti di Lanzo (torsades sucrées) et Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs)</i>  | Bugie - Frittelle di mele - Zabaglione al Freisa<br>“Bugie” (pastries) - Frittelle di mele<br>“Zabaglione” made with “Freisa”<br><br><i>Bugnes - Beignets de pommes - Sabayon au Freisa</i>   |
| <b>Collina Torinese Rosso</b>    | Salami freschi (Turgia, Giora...)<br>Fresh salami (Turgia, Giora...)<br><i>Saucissons frais de Turgia et Giora (vaches réformées)</i>  | Tajarin - Bollito misto - Carni alla griglia<br>Tajarin - “Bollito” (traditional Piemontese stew) - Grilled meats<br><br><i>Pâtes fraîches - Pot au feu - Viandes grillées</i>  |
| <b>Collina Torinese Barbera</b>  | Salame cotto - Salame di Giora - Acciughe<br><br>Salame cotto (cooked salami) - Salame di Giora - Anchovies<br><br><i>Saucisson cuit - Saucisson de Giora (vache réformée) - Anchois</i>   | Tutto pasto - Antipasti piemontesi - Primi piatti<br>Cardi con fonduta<br><br>For the whole meal - Piemontese appetizers<br>Pasta and rice dishes - Cardoons with fondue<br><br><i>Tout le long du repas - Hors d'oeuvres à la piémontaise<br/>Pâtes et riz - Cardes avec fondue au fromage</i> |
| <b>Collina Torinese Bonarda</b>  | Lingua bovina cotta - Formaggi caprini di media stagionatura - Cevrin di Coazze - Provolone stagionato<br><br>Cooked cow tongue - Medium-aged goat cheeses<br>Cevrin from Coazze - Aged provolone<br><br><i>Langue de boeuf cuite - Fromages de chèvre de moyen affinage<br/>Provolone affiné - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i>   | Tutto pasto - Coniglio ai peperoni - Carni alla griglia<br><br>Complete meal - Rabbit with peppers - Grilled meats<br><br><i>Tout le long du repas - Lapin aux poivrons - Viandes grillées</i>  |
| <b>Collina Torinese Malvasia</b> | Pasticceria secca (Torcetti di Lanzo, Paste di meliga, Canestrelli di Vaie) - Meringhe - Panettone e Pandoro - Fragole<br><br>Pastries (“Torcetti di Lanzo”, “Paste di meliga”, “Canestrelli di Vaie” (wafers with assorted flavors) - Meringue - Panettone and Pandoro (Italian sweet bread) - Strawberries<br><br><i>Pâtisserie: Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie (genre de gaufres) - Meringues<br/>Panettone et Pandoro - Fraises</i> | Crostate ai frutti di bosco - Zabaglione alla Malvasia<br><br>Crostate with berries - Zabaglione alla Malvasia<br><br><i>Tarte aux fruits rouges - Sabayon au Malvasia</i>  |



| VINO Wine Vins                           | PRODOTTI Products Produits  | IN CUCINA Dishes À la cuisine  |
|--|---|--|
| <b>Collina Torinese Pelaverga o Cari</b> | Pasticceria secca (torcetti, paste di meliga, canestrelli...)<br>Panettone e Pandoro - Frutti di bosco<br><br>Pastries (torcetti, paste di meliga, canestrelli...) -<br>Panettone and Pandoro (Italian sweet bread) - Frutti di bosco<br><br><i>Pâtisserie: Torcetti di Lanzo (torsades sucrées), Paste di Meliga (biscuits de farine de maïs), Canestrelli di Vaie... - Panettone et Pandoro - Fruits rouges</i> | Macedonia - Crostata di fragole - Frutti di bosco gratinati<br><br>“Macedonia” (Italian fruit salad) - Strawberry crostata<br>Crushed frozen wild berries<br><br><i>Salade de fruits - Tarte aux fraises - Gratin de fruits rouges</i>     |
| <b>Pinerolese Rosso</b>                  | Salumi - Tome di media stagionatura (Lanzo, Susa) - Reblochon<br><br>Sausages - Medium-aged cow milk cheeses (Lanzo, Susa) - Reblochon<br><br><i>Charcuteries - Tommes de Lanzo et Susa à moyen affinage - Reblochon</i>  | Cotechino con polenta - Coniglio alla ligure<br>Arrosti in genere<br><br>“Cotechino” with polenta - “Coniglio alla Ligure”<br>(Rabbit with olives) - Roasts<br><br><i>Saucisson chaud et polenta - Lapin aux olives - Viandes rôties</i>   |
| <b>Pinerolese Rosato</b>                 | Mustardela - Tomini - Provolone fresco - Pesce crudo<br><br>Mustardela (typical black pudding sausage) - Tomini (typical fresh cow milk cheese) - Provolone fresco (typical fresh cheese made from cow milk) - Raw fish<br><br><i>Mustardela (genre de boudin) - Tomini (fromages frais de vache) Provolone frais - Poisson cru</i>   | Carpaccio di pesce spada - Zuppa di pesce - Insalata russa<br>Swordfish carpaccio - Fish soup - “Insalata russa”<br>(Italian potato salad)<br><br><i>Carpaccio d'espardon - Soupe de poissons - Bouillabaisse Salade russe</i>             |
| <b>Pinerolese Barbera</b>                | Salame cotto - Salame della Rosa - Formaggi francesi a crosta fiorita (Camembert, Brie...)<br><br>Salame cotto (cooked sausage) - Salame della Rosa (typical salami) - French cheeses (Camembert, Brie...)<br><br><i>Saucisson cuit - Saucisson de la Rose - Fromages français à croûte fleurie (Camembert, Brie...)</i>  | Tutto pasto - Spezzatino - Arrosto di maiale<br><br>For the whole meal - Sautéed meats - Chicken cacciatore<br>Pork roasts<br><br><i>Tout le long du repas - Sauté de veau - Rôti de porc</i>  |
| <b>Pinerolese Bonarda</b>                | Tome di media stagionatura (Lanzo, Susa)<br>Batsoa (piedini di maiale)<br>Medium aged Tome (from Lanzo and Susa) - Batsoa (fried pig feet)<br><br><i>Tommes de Lanzo et Susa à moyen affinage - Batsoa (pieds de porcs)</i>   | Tutto pasto - Gnocchi al Raschera - Finanziera<br><br>For the whole meal - Gnocchi with Raschera cheese - Finanziera (typical piemontese plate)<br><br><i>Tout le long du repas - Gnocchi au Raschera - Finanziera (spécialité locale)</i> |

| <b>VINO</b> Wine <i>Vins</i>   | <b>PRODOTTI</b> Products <i>Produits</i>   | <b>IN CUCINA</b> Dishes <i>À la cuisine</i>   |
|--------------------------------|--|---|
| <b>Pinerolese Freisa</b>       | Tomino del Talucco - Violini di capra o di agnello<br><br>“Tomino del Talucco” (typical fresh cheese made from cow milk) - “Violini di capra o di agnello” (lamb or goat prosciutto)<br><br><i>Tomino del Talucco (fromage frais de vache)</i><br><i>Violini (jambons) de chèvre ou d’agneau</i>                         | Antipasti piemontesi - Fritto misto alla piemontese<br>Bagna caoda<br><br>Piemontese appetizers - “Fritto misto alla piemontese” (assortment of fried meats) - “Bagna Caoda”<br><br><i>Hors d’oeuvres à la piemontaise - Friture mixte à la piemontaise - Bagna caoda</i> |
| <b>Pinerolese Dolcetto</b>     | Cotechino - Cevrin di Coazze - Paglierina<br><br>Cotechino (cooked sausage) - Cevrin di Coazze<br>Paglierina (cheese similar to brie)<br><br><i>Saucisson cuit - Cevrin di Coazze (fromage de chèvre)</i><br><i>Paglierina (fromage de vache)</i>  | Tutto pasto - Scaloppine ai funghi - Caponet<br><br>For the whole meal - Scaloppine with mushrooms<br>“Caponet” (a type of stuffing wrapped in cabbage leaves)<br><br><i>Tout le long du repas - Escalopes aux cèpes - Choux farci</i>                                    |
| <b>Pinerolese Doux d’Henry</b> | Saras del fen - Tomini freschi - Pesce crudo in genere<br><br>Saras del fen (aged ricotta wrapped in straw) - Tomini freschi (typical fresh Piemontese cheeses) - Raw and cured fish<br><br><i>Saras del fen (genre de brousse affiné dans le foin)</i><br><i>Tomini freschi (fromages frais de vache) - Poisson cru</i> | Supa barbetta - Funghi fritti - Carpaccio o tartare di tonno<br><br>“Supa barbetta” (peasant soup) - Fried mushrooms<br>Carpaccio or tuna tartar<br><br><i>Supa barbetta (soupe paysanne) - Cèpes panés</i><br><i>Carpaccio ou tartare de thon</i>                        |
| <b>Pinerolese Ramie</b>        | Cacciatorini - Mortadella - Tome stagionate<br><br>“Cacciatorini” (small soft salamis) - Mortadella - Aged “Tome”<br><br><i>Cacciatorini (petits saucissons crus) - Mortadella - Tommes affinées</i>   | Arrosti - Spalla o cosciotto d’agnello - Carni rosse<br><br>Roasts - Shoulder or leg of lamb - Red meats<br><br><i>Viandes rôties - Epaulé ou gigot d’agneau - Viandes rouges</i>   |
| <b>Valsusa</b>                 | Prosciutto crudo della Valsusa - Bondiola - Tome della Valsusa<br><br>“Prosciutto crudo della Valsusa” (prosciutto from Valsua)<br>“Bondiola” (cured ham from Valsusa) - “Tome della Valsusa”<br><br><i>Jambon cru de la Vallée de Suse - Bondiola (charcuterie)</i><br><i>Tommes de la Vallée de Suse</i>               | Soupe grasse - Cabiette (cajettes) - Arrosti<br><br>“Soupe grasse” (peasant soup) - Cabiette (pasta similar to gnocchi) - Roasts<br><br><i>Soupe grasse (soupe paysanne) - Cabiette (cajettes) - Viandes rôties</i>   |

# LA PROVINCIA DI TORINO VITIVINICOLA

Wine-making in the province of Torino - *La province de Torino viti-vinicole*





#### NOTA TECNICA:

Le informazioni topografiche del S.I.T.A.D. della Regione Piemonte alla scala 1:10.000 sono tratte dai dati della Carta Tecnica Regionale e successivi aggiornamenti a cura della Regione. La rappresentazione morfologica è il risultato di elaborazioni automatiche a partire dai dati del DEM (Digital Elevation Model) con maglia a 50 metri della Carta Tecnica Regionale. Materiale di esclusiva proprietà della Regione Piemonte. Riproduzione soggetta ad autorizzazione regionale.

#### TECHNICAL NOTE:

The topological information supplied by S.I.T.A.D. by the Piemonte Region is on the 1:10,000 scale and is derived from the Region's geographical map together with recent updates.

The physical features are the result of automatic data processing using the DEM (Digital Elevation Model) with a 50 meter grid taken from the Region's geographical map. All rights reserved - map is exclusive property of the Region of Piemonte. Permission to reproduce the material must be obtained from the Region of Piemonte.

#### NOTE TECHNIQUE:

*Les informations topographiques du S.I.T.A.D. de la Région Piémont à l'échelle 1:10.000 sont extraites des données de la Carte Technique Régionale et des successives mises à jour de la Région.*

*La représentation morphologique est le résultat d'élaborations automatiques à partir des données du DEM (Digital Elevation Model) à maille de 50 mètres de la Carte Technique Régionale. Matériel de propriété exclusive de la Région Piémont. Reproduction sujette à autorisation régionale.*

La provincia di Torino, terra a spiccata valenza ambientale e paesaggistica e di antica tradizione vitivinicola, esprime e conserva particolarità enologiche di grande prestigio. È un esteso e vario territorio produttivo, compreso tra il Pinerolese e la Valsusa ad ovest, la Collina torinese ad est, il Canavese a nord ed il capoluogo piemontese a sud.

La realtà vitivinicola torinese, al quarto posto tra quelle regionali, è quinta in Italia per superficie coltivata in territori montani. È sede di ben sette denominazioni di origine che danno luogo a 25 diverse tipologie di vini: troviamo, infatti, alcune DOC "storiche" come le denominazioni Caluso, nelle tipologie Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Erbaluce di Caluso Spumante, e Carema, entrambe riconosciute nel lontano 1967 e, nell'area della collina torinese, la DOC, riconosciuta nel 1973, Freisa di Chieri sia nel tipo secco che amabile. A queste ormai affermate denominazioni se ne sono aggiunte altre di più recente istituzione, quali nel 1996 la DOC Canavese (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) e la DOC Pinerolese (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry e Ramie). Nel 1997 è stata riconosciuta per l'area della Valsusa la denominazione omonima, seguita infine nel 1999 dalla denominazione Collina Torinese (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari o Pelaverga).



The province of Torino is an area of special environmental features with a strong wine-making tradition which gives it an unique oenological status. It is a vast and diversified agricultural territory, stretching from the Pinerolese area to the Valsusa in the west including the Collina Torinese (Torinese hills) in the east, the Canavese area in the north and the city of Torino in the south.

The production of wines from the province ranks fourth amongst those from the Piemonte region and fifth in Italy for cultivated surface area at higher elevations. The area is home to a remarkable seven DOC ("denominazioni di origine") recognized wines that give rise to 25 different types of wine. We can also find some traditional DOC wines such as "Caluso", which have spawned other worthy wines with extravagant titles such as "Erbaluce di Caluso", "Caluso Passito", "Erbaluce di Caluso Spumante" and "Carema" that all have been DOC recognized since 1967. In addition, DOC certification was awarded in 1973 to the Collina Torinese area, which benefited "Freisa di Chieri" which is both dry and palatable. In addition to the above mentioned wines, which are now internationally recognized appellations, many others are currently awaiting approval or have already been approved. These include "DOC Canavese" (Rosso, Rosato, Bianco, Nebbiolo, Barbera) and the "DOC Pinerolese" (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry and Ramie) which were all awarded the appellation in 1996. In 1997, the "Valsusa" appellation was awarded for the Valsusa area and was soon after followed by the "Collina Torinese" appellation "Rosso", "Barbera", "Bonarda", "Malvasia", "Cari" or "Pelaverga" in 1999.

*La province de Torino, terre à remarquable intérêt naturel du point de vue du paysage et d'ancienne tradition viticole, exprime et conserve des particularités œnologiques de grand prestige. C'est un territoire productif étendu et varié, compris entre la zone de Pignerol et la Vallée de Suse à est, la Colline Turinoise à ouest, le Canavese à nord et le chef-lieu piémontais à sud.*

*La viticulture turinoise occupe la quatrième place au niveau régional, et représente la cinquième expression nationale en termes de surface en montagne. Elle donne lieu à sept appellations d'origine, pour 25 divers types de vins: nous trouvons, en effet, des DOC (AOC) "historiques" comme les appellations Caluso dans les déclinaisons Erbaluce di Caluso, Caluso Passito et Erbaluce di Caluso Spumante et Carema, datant du lointain 1967, et, dans la zone de la colline turinoise, la DOC (AOC), décernée en 1973, Freisa di Chieri, aussi bien en version vin sec que moelleux. À ces appellations désormais affirmées, s'en sont ajoutées d'autres, de plus récente institution, comme les DOC (AOC) Canavese (Rosso, Rosato Bianco, Nebbiolo, Barbera,) et Pinerolese (Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Freisa, Doux d'Henry et Ramie), en 1996. En 1997, la zone de la Vallée de Suse reçoit l'appellation homonyme, Valsusa, suivie enfin, en 1999, par la DOC (AOC) Collina Torinese (Rosso, Barbera, Bonarda, Malvasia, Cari ou Pelaverga).*



Si tratta di produzioni provenienti in larga parte da vitigni autoctoni, spesso coltivati in aree cosiddette "marginali", ma valorizzate da una viticoltura di qualità. In particolare i vigneti di Carema, della Valsusa e di alcuni paesi del Pinerolese e Canavese rappresentano, anche dal punto di vista ambientale, vere e proprie "perle" paesaggistiche in cui ritrovare i segni storici della fatica, ma anche dell'ingegno di un'attività umana ormai irripetibile.

In quest'area del Piemonte, dove incombono le Alpi e dove i vigneti, in taluni casi, si spingono fino ad altitudini tra le più alte d'Europa, la vite richiede cure speciali dove tutto conta: l'esposizione, l'orientamento dei filari, la forma di allevamento, i sostegni.

Un ambiente impegnativo e affascinante in cui si producono da sempre, con abilità, fatica e passione, vini di grande qualità, espressione di un territorio difficile, ma dai risultati pregevoli ed ammirevoli.

Production comes from, in large part, native varieties often cultivated in so-called "lesser known" areas but nevertheless valued for their viticulture quality. This especially goes for the wineries in Carema, Valsusa and some towns in the Pinerolese and Canavese areas where wines are cultivated in a traditional rural manner and these are really the "gems" of the area where one can see the symbols of man's effort and genius.

In this area of Piemonte, where the Alps tower above the plains below and where wineries rise to the highest elevations in Europe, the grape vines require special care and most importantly where everything counts such as the exposure to sun, positioning of the rows of vines and the slope of winery.

Since modern times, wines of the highest quality have been produced in this challenging and difficult environment where rugged terrain is common. Despite these challenges, the wines produced here are of the highest quality using tradition and passion.

*Ces productions proviennent en grande partie de cépages autochtones, cultivés, très souvent, en zones dites "marginales" qui peuvent, sans aucun doute, être valorisées par une viticulture de qualité. En particulier, les vignobles de Carema, de la Vallée de Susse et de certaines communes du Pinerolese et du Canavese représentent, du point de vue de l'environnement aussi, de véritables "perles" où retrouver les signes historiques de la fatigue mais aussi du talent d'une activité humaine désormais unique.*

*En cette zone du Piémont, où dominent les Alpes et où les vignobles, en certains endroits, grimpent jusqu'aux altitudes parmi les plus élevées d'Europe, la vigne demande des soins particuliers où tout compte: l'exposition, la disposition des rangs, la forme d'élevage, les supports...*

*Un milieu contraignant et fascinant où, depuis toujours, on produit, avec habileté, fatigue et passion, des vins de grande qualité à partir de cépages autochtones qui portent en eux l'expression de ce territoire difficile et dont les résultats, pour cette raison, sont encore plus précieux et admirables.*

Avvicinarsi a questi vini costituisce un primo passo ed un invito a conoscere le valli e le colline di questa parte di Piemonte, ad apprezzare la genuinità dei suoi prodotti per conservare la memoria storica di questa terra. Un territorio che guarda al futuro nel rispetto della tradizione e che, con un abbraccio storico e nobile, cinge la città di Torino, quasi a custodirla fra le sue cime ma, allo stesso tempo, ad ergerla come suo fulcro.

La Federazione Alto Piemonte, ente senza scopo di lucro, nasce tra i Consorzi di tutela delle sette denominazioni di origine controllata della provincia di Torino (Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa) ed ha la finalità di promuovere e valorizzare, attraverso la collaborazione con le associazioni di queste aree, i vini ottenuti in loco ed anche il territorio e gli altri prodotti di eccellenza. La Federazione, inserendosi tra i consorzi e gli enti locali, svolge altresì attività di sostegno e coordinamento del settore vitivinicolo dell'area di competenza.

Appreciating these wines is a prelude to images of these valleys and hills in this enchanting area of Piemonte. The unique character of its products and the hidden history of the area bring added interest. Modern Piemontese culture embraces progress whilst continuing to respect a noble and historic tradition centered in the city of Torino which has the imposing Alps as a backdrop.

The “Federazione Alto Piemonte”, a not-for-profit organization, was created by merging the Associations for the Protection of DOC wines of the seven “denominazioni di origine controllata” or DOCs from the province of Torino (“Caluso”, “Canavese”, “Carema”, “Freisa di Chieri”, “Collina Torinese”, “Pinerolese” and “Valsusa”). Through local area partnerships, it has as an objective the promotion and quality control of local wines and other typical local quality products from the zone. In addition to the above, the federation also makes efforts to support and co-ordinate specific projects which involve the wine industry.

*S'approcher à ces vins est le premier pas d'une invitation à connaître le Piémont, ses vallées, ses collines, et à apprécier l'authenticité de ses produits, pour conserver la mémoire historique d'une terre qui regarde au futur dans le respect de la tradition et qui, avec une accolade profonde et noble, entoure la ville de Torino comme à la protéger entre ses cimes mais, en même temps, l'élever comme son cœur.*

*La Fédération Alto Piemonte, regroupe les Syndicats de tutelle des DOC (AOC) de la province de Torino (Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese et Valsusa), et à travers la collaboration avec les associations de ces zones, a le but de promouvoir et valoriser les vins locaux mais aussi le territoire et ses produits d'excellence. La Fédération, comme les Syndicats n'a pas de but lucratif, mais mène une action de soutien et de coordination du secteur viticole dans la zone de compétence, en s'insérant entre les Syndicats et les pouvoirs publics locaux.*



## I CONSORZI DI TUTELA VINI DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO

ASSOCIATIONS FOR THE PROTECTION OF DOC WINES OF THE PROVINCE OF TORINO

*LES SYNDICATS DE TUTELLE DES DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO*

Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC Alto Piemonte

Via Cavour, 17 - 10123 Torino (TO)

Tel: +39 011 5714780/1/2 • Fax: +39 011 5714783 • [www.alto-piemonte.it](http://www.alto-piemonte.it) • [info@alto-piemonte.it](mailto:info@alto-piemonte.it)



Consorzio Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese

Piazza Ubertini, 1 - 10014 Caluso (TO)

Tel - Fax: +39 011 9833860



Consorzio Tutela Vini DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

C/o Comune di Chieri - Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO)

Tel - Fax: +39 011 9434044 • Tel - Fax: +39 011 9427401 • [confreisacol@tiscali.it](mailto:confreisacol@tiscali.it)



Consorzio di Tutela e Valorizzazione  
delle D.O.C.G. Freisa di Chieri  
e Collina Torinese

Consorzio Tutela Vini DOC Pinerolese

C/o Comune di Bricherasio - P.zza Santa Maria, 2 - 10060 Bricherasio (TO)

Tel: +39 0121 599052 • Fax: +39 0121 349063 • Tel - Fax: +39 011 885679 • [agostinotarditi@libero.it](mailto:agostinotarditi@libero.it)



Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa

C/o Comunità Montana Bassa Valle di Susa - Via Carlo Trattenero, 15 - 10053 Bussoleno (TO)

Tel: +39 0122 642800 • Fax: +39 0122 642850 • [agricolturacmbvs@tin.it](mailto:agricolturacmbvs@tin.it)





## I VINI DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO

### DOC WINES FROM THE PROVINCE OF TORINO

#### *LES VINS DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO*

##### Area del Canavese

##### The Canavese Area

##### *Zone du Canavese*

Erbaluce di Caluso o Caluso

Erbaluce di Caluso Spumante

o Caluso Spumante

Erbaluce di Caluso Passito

o Caluso Passito

Carema

Canavese Rosso

Canavese Rosato

Canavese Bianco

Canavese Nebbiolo

Canavese Barbera

##### Area della Collina Torinese

##### The Collina Torinese Area

##### *Zone de la Colline Turinoise*

Freisa di Chieri Secco

Freisa di Chieri Amabile

Collina Torinese Rosso

Collina Torinese Barbera

Collina Torinese Bonarda

Collina Torinese Malvasia

Collina Torinese Pelaverga o Cari

##### Area del Pinerolese

##### The Pinerolese Area

##### *Zone du Pinerolese*

Pinerolese Rosso

Pinerolese Rosato

Pinerolese Barbera

Pinerolese Bonarda

Pinerolese Freisa

Pinerolese Dolcetto

Pinerolese Doux d'Henry

Pinerolese Ramie

##### Area della Valle di Susa

##### The Valle di Susa Area

##### *Zone de la Vallée de Suse*

Valsusa



## SUPERFICI E PRODUZIONE VINI DOC DELLA PROVINCIA DI TORINO - 2004

### DOC WINE SURFACE AREA AND PRODUCTION IN THE PROVINCE OF TORINO - 2004

#### *SUPERFICIES ET PRODUCTION VINS DOC (AOC) DE LA PROVINCE DE TORINO - 2004*

| Denominazione<br>Appellation<br><i>Appellation</i> | Superficie vitata (ha)<br>Vineyard surface area (ha)*<br><i>Superficie viticole (ha)</i> | Produzione effettiva in uva (kg)<br>Wine grape production (kg)**<br><i>Production effective raisins (kg)</i> | Produzione effettiva in vino (l)<br>Wine production (lt.)**<br><i>Production effective vin (l)</i> | Bottiglie equivalenti (750 ml)<br>Equivalent in bottles (750 ml)**<br><i>Equivalent en bouteilles (750 ml)</i> |
|--|--|--|--|--|
| Caluso   | 137,5439   | 1.324.870  | 927.617  | 1.236.823  |
| Freisa di Chieri                                   | 106,2035   | 538.434  | 376.904  | 502.539  |
| Collina Torinese                                   | 15,2679  | 76.171   | 53.320   | 71.093   |
| Carema   | 16,0499  | 76.862   | 53.803   | 71.737   |
| Canavese   | 64,2592  | 450.675  | 315.473  | 420.631  |
| Pinerolese   | 70,3311  | 410.607  | 287.425  | 383.233  |
| Valsusa  | 9,8543   | 62.902   | 44.031   | 58.708   |
| Totale - Total - <i>Total</i>                      | 419,5098   | 2.940.521  | 2.058.573  | 2.744.764  |

Fonte: Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Torino - Albo Vigneti DOC

Source: Torino Chamber of Commerce Industry Crafts and Agriculture - Public DOC Vineyard Register

Source: *Chambre de commerce industrie artisanat et agriculture de Torino - Registre des Vignobles DOC (AOC)*

\* For English the comma (,) is read as a decimal (.)

\*\* For English the decimal (.) is read as a comma (,)



IL CANAVESE - The Canavese - *Le Canavese*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

Crocevia di fondamentale importanza che permette al Piemonte di comunicare con le nazioni d'oltralpe, il Canavese è sempre stato, proprio per questa sua configurazione, luogo di passaggio e di permanenza di popoli e di tribù nonché oggetto di contese.

Questa zona, vero corridoio tra il Piemonte e la Valle d'Aosta, offre una grande ricchezza di ambienti naturali, dalla pianura alle Alpi attraverso piccole valli, colline moreniche e laghi, caratterizzati da microclimi che hanno permesso, già dal tempo dei Romani, la coltivazione della vite. Dalla Serra al Gran Paradiso, da Chivasso alla Vallée, i vigneti sono da sempre parte integrante di questo paesaggio, caratterizzato da numerosi castelli ad imperitura testimonianza dei Signori e dei feudi del grande passato locale.

I vigneti, la cui coltivazione a ridosso delle Alpi richiede cure attente, testimoniano un amore ed una passione per la terra che hanno radici antiche. Frutto di lavorazioni accurate, i vitigni Erbaluce e Nebbiolo sin dal 1967 sono rispettivamente alla base delle Denominazioni di Origine Controllate Erbaluce di Caluso o Caluso, la cui area di produzione include anche alcuni comuni delle province di Biella e Vercelli, e Carema, dal nome dell'omonimo comune. Dall'uva bianca Erbaluce, il cui nome pare derivare dalla leggendaria ninfa Albaluce, si ottengono tre tipologie di vino (Erbaluce di Caluso, Spumante e Passito), a dimostrazione del grande potenziale enologico di questo vitigno.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

Piemonte has always been a trade cross-roads of major importance and this has given the region the possibility of associating with nations beyond the Alps, while the Canavese territory has always been, by virtue of its location, an area of passage with differing populations and tribes with conflicting aims.

A true passage way between Piemonte and Valle d'Aosta, the Canavese offers a wealth of interesting natural wonders ranging from the plains to the Alps to the small valleys, moraines, hills and lakes. All this in addition to the microclimates that have allowed, since Roman times, the cultivation of grape vines. From the Serra to Gran Paradiso and from Chivasso to Vallée, grape vines have always had as a backdrop numerous mediaeval castles that bring back past memories of this territory once occupied by feudal lords.

The grape vines, which are close to the Alps, require careful cultivation but also bear witness to many generations' deep-rooted love and passion for this land. Using world-class production techniques, the varietals Erbaluce and Nebbiolo, have both been the base of the DOC wine "Erbaluce di Caluso" or "Caluso" since 1967, whose area of production also includes some communities from the provinces of Biella, Vercelli and Carema. With its name possibly being derived from the legendary Nymph "Albaluce", the Erbaluce varietal offers three different types of wine ("Erbaluce di Caluso", "Spumante" and "Passito"), which demonstrates the great oenological potential of this varietal.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Cette zone aux pieds des Alpes, carrefour de fondamentale importance permettant au Piémont de communiquer avec les nations au-delà des Alpes a toujours été, de par cette position, lieu de passage et de séjour de peuples et tribus mais aussi objet de querelles.*

*Véritable couloir entre le Piémont et la Vallée d'Aoste, le Canavese offre une grande richesse de milieux naturels qui vont de la plaine aux Alpes à travers des petites vallées, collines morainiques et lacs, caractérisés par des microclimats qui ont permis, déjà au temps des Romains, la culture de la vigne. De la Serra au Grand Paradis, de Chivasso à la Vallée, les vignobles font, depuis toujours, partie intégrante de ce paysage où les nombreux châteaux sont le témoignage impérissable des Seigneurs et des fiefs du grand passé local.*

*Les vignobles dont la culture, adossée aux Alpes, demande des soins attentifs témoignent un amour et une passion pour la terre qui ont des racines lointaines. Fruit du scrupuleux travail de la terre, les cépages Erbaluce et le Nebbiolo ont, depuis 1967, donné origine aux appellations d'origine contrôlée Erbaluce di Caluso ou Caluso, dont l'aire de production comprend aussi certaines communes des provinces de Biella et Vercelli et Carema, du nom de la commune. Le raisin blanc, dont le nom dériverait de la légendaire nymphe Albaluce, se décline en trois typologies de vin (Erbaluce di Caluso, Spumante et Passito - passerillé -) à démonstration du grand potentiel œnologique de ce cépage.*



Dalla più nobile uva a bacca rossa piemontese, il Nebbiolo, forse così chiamato per l'epoca tardiva di vendemmia quando già le prime nebbie avvolgono i filari e sfumano i contorni delle viti, si produce, ai confini con la Valle d'Aosta, il raro e affascinoso Carema. Quest'ultimo nasce su terrazzamenti i cui caratteristici muretti a secco (topion) e pilastri in pietra, oltre a catturare i raggi del sole rilasciandoli poi alle viti, sono un vero e proprio vanto architettonico per gli uomini che ne tramandano l'arte costruttiva ed una concreta prova del sacrificio di coltivare una terra dura e difficile.

Con il Caluso Passito, le cui uve appassiscono nei solai (solè) per alcuni mesi prima della pigiatura e concentrano nel tempo i loro aromi che sprigioneranno intensi nei calici, il Carema condivide il ruolo di fiore all'occhiello della vitivinicoltura locale.

Infine dal 1996, Erbaluce, Nebbiolo, ma anche Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio ed altre uve locali concorrono alla denominazione d'origine Canavese che, come nel caso della DOC Caluso, si estende parzialmente anche nelle vicine province di Biella e Vercelli.

La ricchezza di materie prime del territorio, l'arte pasticceria (torcetti, nocciolini, biscotti della duchessa, canestrelli, paste di meliga ...) ed una grande tradizione di ospitalità, esaltano ed integrano la tavolozza enologica canavesana.

Nebbiolo, derived from the most famous red varietal in Piemonte and most likely named after the late harvesting when the first fogs arrive and intertwine themselves around the rows of vines near to the border of Valle d'Aosta and where the rare and prestigious Carema is produced. This is produced with great care where there are terraces and typical walls with stone pillars, which in addition of capturing the sun's rays and then releasing them to the vines, demonstrate this unique architecture standing as a true testimony to generations that know how to produce and age quality wines.

Along with "Caluso Passito", where the grapes are left to wilt and wither away under the rays of the sun for months before pressing and this causes the wines to develop strong aromas that are released in the glass, "Carema" and "Caluso Passito" share their flagship status together in this area.

Since 1996, Erbaluce, Nebbiolo, together with Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio and other local grapes, have been competing for the DOC title "Canavese"; this also involves DOC "Caluso" which involves the neighboring provinces of Biella and Vercelli.

With an abundance of high quality complementary confectionary readily available from the area such as "Torcetti", "Nocciolini", "Biscotti della Duchessa", "Canestrelli", "Paste di Meliga" etc. all this, together with a well-known tradition for hospitality, completes and amplifies the Canavese wine tradition.

*Du plus noble cépage à grains noirs piémontais, le Nebbiolo, probablement ainsi nommé à cause de l'époque de vendange tardive, lorsque les premiers brouillards (nebbia en italien) enveloppent les rangs de vigne et estompent les plants, se produit le rare et fascinant Carema. Ce dernier, naît sur des terrasses dont les piliers à sec (topion), outre à capturer les rayons du soleil, sont une véritable gloire de l'architecture des hommes qui transmettent cet art et une preuve concrète de la lutte pour la survie sur une terre difficile et dure à cultiver. Ce vin se partage, avec le Caluso Passito dont les raisins sèchent dans les greniers (solè) quelques mois avant le foulage (passerillage) et concentrent les arômes intenses qui exploseront dans les verres, le rôle de fleuron de la viticulture locale.*

*Depuis 1996, enfin, Erbaluce, Nebbiolo, mais aussi Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto di San Giorgio et autres cépages autochtones participent à l'appellation Canavese qui, comme pour les DOC (AOC) Caluso, s'étend aussi partiellement aux proches provinces de Biella et Vercelli.*

*La richesse en matières premières du territoire, l'art de la pâtisserie (torcetti, nocciolini, biscotti della duchessa, canestrelli, paste di meliga ...) et une grande tradition d'hospitalité, exaltent et intègrent la palette œnologique de cette zone.*



## LE DOC DEL CANAVESE

Erbaluce di Caluso o Caluso

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

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

Colore: giallo paglierino.

Profumo: vinoso, fine, spiccatamente floreale.

Sapore: secco, fresco, morbido al palato, leggermente amarognolo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

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

Spuma: leggera, evanescente.

Perlage: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato, caratteristico.

Sapore: asciutto, fresco, fruttato, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

## THE CANAVESE DOCS

Erbaluce di Caluso or Caluso

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: pale yellow.

Odor: vinous and floral.

Flavor: dry, crisp and tart.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

Erbaluce di Caluso Spumante or Caluso Spumante

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Foam: light and effervescent.

Perlage: fine and persistent.

Color: pale yellow.

Odor: delicate and unique.

Flavor: dry, crisp, and fruity.

Minimum total alcohol level: 11,5% vol.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

## LES DOC (AOC) DU CANAVESE

*Erbaluce di Caluso ou Caluso*

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: vineux, fin, floral.*

*Goût: sec, frais, délicat au palais, légèrement amer.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

*Erbaluce di Caluso Spumante ou Caluso Spumante*

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Mousse: légère, évanescente.*

*Perlage: fin, persistant.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: délicat, caractéristique.*

*Goût: sec, frais, fruité, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 11,5% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*



#### Erbaluce di Caluso Passito o Caluso Passito

Vitigno: Erbaluce (100%) uve appassite.  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.  
Resa max. di uve in vino: 35%.  
Colore: dal giallo oro all'ambrato scuro.  
Profumo: floreale, di frutta matura (tamarindo).  
Sapore: dolce, armonico, pieno, vellutato.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 17% vol.  
Invecchiamento obbligatorio minimo per quattro anni, cinque per la tipologia "riserva".  
Temperatura di servizio consigliata: 8-18° C.

#### Carema

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato.  
Profumo: fine floreale, ricorda la rosa macerata.  
Sapore: morbido, vellutato al palato, di corpo.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 12% vol.  
È obbligatorio l'invecchiamento minimo di tre anni, di cui due in botte di legno non superiori a 40 ettolitri. Per la "riserva": almeno quattro anni, di cui trenta mesi in botte di legno ed un anno di bottiglia.  
Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

#### Erbaluce di Caluso Passito or Caluso Passito

Varietal: Erbaluce (of aged grapes) (100%).  
Maximum yield per hectare: 120 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 35%.  
Color: from a golden yellow to a dark amber.  
Odor: floral and fragrant.  
Flavor: sweet, aromatic, and velvety.  
Minimum total alcohol level: 17% vol.  
Mandatory aging for at least four years, and five for "riserva".  
Recommended serving temperature: 8-18° C (46 - 64° F).

#### Carema

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other red grape varieties, non aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 80 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: intense ruby red with granite undertones.  
Odor: delicate florals with hints of crushed rose pedals.  
Flavor: smooth and velvety.  
Minimum total alcohol level: 12% vol.  
Mandatory aging for at least three years, of which two years in oak barrel not exceeding 4000 liters. Four years of which 30 months in an oak barrel and an additional one year of aging in a bottle for the "Riserva".  
Recommended serving temperature: 16-18° C (60 - 64° F).

#### Erbaluce di Caluso Passito ou Caluso Passito

*Cépage: Erbaluce (100%) raisins passerillés.  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.  
Rendement max. de raisin en vin: 35%.  
Couleur: du jaune or à l'ambre foncé.  
Parfum: floral, fruits mûrs (tamarin).  
Goût: doux, harmonieux, plein, velouté.  
Degré d'alcool global minimum: 17% vol.  
Vieillessement obligatoire minimum de quatre ans; cinq pour la "riserva"(réserve).  
Température de service conseillée: 8-18° C.*

#### Carema

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino (max. 15%).  
Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.  
Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.  
Couleur: rouge rubis intense, tendant au grenat.  
Parfum: fin floral, rappelant la rose macérée.  
Goût: souple, velouté au palais, de bon corps.  
Degré d'alcool global minimum: 12% vol.  
Trois années de vieillissement sont obligatoires; deux en fûts de bois de capacité non supérieure à 40 hl. Pour la réserve, au moins 4 ans, dont 30 mois en fûts de bois et 1 année en bouteilles.  
Température de service conseillée: 16-18° C.*





### Canavese Rosso

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

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

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

È prodotto anche nella versione novello.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Canavese Rosato

Vitigno: Nebbiolo e/o Barbera e/o Bonarda e/o Freisa e/o Neretto (min. 60%); altri vitigni, non aromatici, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (max. 40%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

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

Colore: rosato, tendente al rubino chiaro.

Profumo: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

### Canavese Rosso

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other varietals, non aromatic, recommended or authorized for the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that varies in intensity.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and consistent.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Also available in Novello.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

### Canavese Rosato

Varietal: Nebbiolo and/or Barbera and/or Bonarda and/or Freisa and/or Neretto (min. 60%); other varietals, non aromatic, recommended or authorized for the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: light ruby red and/or rosé.

Flavor: delicate, palatable and vinous.

Odor: dry and aromatic.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

10-12° C (50 - 54° F).

### Canavese Rosso

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense.*

*Parfum: intense, vineux, caractéristique.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Se produit aussi en primeur.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

### Canavese Rosato

*Cépage: Nebbiolo et/ou Barbera et/ou Bonarda et/ou Freisa et/ou Neretto (min. 60%); autres raisins, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rosé, tendant au rubis clair.*

*Parfum: délicat, agréable, vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 10-12° C.*

### Canavese Bianco

Vitigno: Erbaluce (100%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 120 q.

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

Colore: giallo paglierino.

Profumo: caratteristico, fruttato, gradevole.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

### Canavese Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.

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

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumo: caratteristico, delicato, leggermente floreale.

Sapore: secco, asciutto, di buon corpo, leggermente tannico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Canavese Bianco

Varietal: Erbaluce (100%).

Maximum yield per hectare: 120 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: pale yellow.

Odor: unique and fruity.

Flavor: dry and palatable.

Minimum total alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

### Canavese Nebbiolo

Varietal: Nebbiolo (min. 85%); other varietals, non aromatic, recommended or authorized by the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 100 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that tends to be garnet.

Odor: unique and delicate with light floral hints.

Flavor: dry, full-bodied and lightly tannic.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

### Canavese Bianco

*Cépage: Erbaluce (100%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 120 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: jaune paille.*

*Parfum: caractéristique, fruité, agréable.*

*Goût: sec, harmonieux..*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

### Canavese Nebbiolo

*Cépage: Nebbiolo (min. 85%); autres raisins à grains rouges, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 100 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis tendant au grenat.*

*Parfum: caractéristique, délicat, légèrement floral.*

*Goût: sec, de bon corps, légèrement tannique.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



### Canavese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni, a bacca rossa, autorizzati o raccomandati per le province di Torino, Biella e Vercelli (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

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

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, caratteristico, leggermente fruttato.

Sapore: asciutto, armonico, di buon corpo.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Canavese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other varieties from red grapes recommended or authorized by the provinces of Torino, Biella and Vercelli (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium ruby red sometimes with hints of violet.

Odor: vinous, unique and lightly fruity.

Flavor: dry, aromatic and full-bodied.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

### Canavese Barbera

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins, à grains rouges, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino, Biella et Vercelli (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, parfois avec des reflets violacés.*

*Parfum: vineux, caractéristique, légèrement fruité.*

*Goût: sec, harmonieux, de bon corps.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL CANAVESE

### PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE CANAVESE

#### *VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DU CANAVESE*

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema

Cantina Sociale del Canavese

Cieck Azienda Agricola

Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso

Crosio Roberto Azienda Vitivinicola

Ferrando Azienda Vitivinicola sas  
di Ferrando Roberto Maria e C.

“La Campore” Azienda Agrivinicola  
di Roberto Gabriele

Orsolani Gian Luigi Azienda Agricola Vitivinicola

#### GIUDIZIO

Rating  
*Jugement*

Buono Good *Bon*

Ottimo Very good *Remarquable*

Eccellente Excellent *Excellent*



## CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

Via Nazionale, 32  
10010 Carema (To)  
Tel: +39 0125 811160  
Fax: +39 0125 801981  
www.saporipiemontesi.it • cantinacarema@libero.it



La "Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema", fondata nel 1960 da un gruppo di 18 soci, è una cooperativa composta oggi da 76 viticoltori locali. Lo scopo societario è quello di favorire l'evoluzione economica e sociale dei soci conferitori attraverso la valorizzazione della loro produzione, con particolare riferimento al vino tipico "Carema" ed altri vini della DOC Canavese, con la vinificazione e l'invecchiamento in comune, secondo le più razionali tecniche enologiche. In considerazione dell'estrema parcellizzazione della proprietà viticola caremese, tutti i soci della cantina sono viticoltori part-time. Situata all'imbocco della Valle d'Aosta, la zona di produzione del Carema è limitata al solo Comune omonimo, come previsto dal disciplinare di produzione della DOC riconosciuta nel 1967; le uve Nebbiolo che lo caratterizzano maturano sui pergolati sorretti da suggestivi pilastri (pilun) in pietra e calce che danno un'inconfondibile nota al paesaggio alpino, ma che hanno altresì la funzione di accumulare calore e di mantenere una temperatura ottimale anche durante le ore notturne. Il "Carema" di questa cantina viene commercializzato con tre diverse etichette: la nera rappresenta il classico, la bianca contraddistingue la riserva e quella con i caratteristici vigneti rappresenta il barricato.

The "Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema", founded in 1960 by a group of 18 partners, is today a co-operative made up of 76 local producers. Their aim is to improve the economic and social evolution of those involved through the improvement of their operations. Production covers typical wines such as "Carema" and other DOC Canavese types which are native to the area and are made and aged together using rational wine-making techniques.

And because of the high number of small Caremese vineyard owners, all members of the organisation are part-time cultivators.

DOC recognition covers only the town of Carema (given in 1967) and the Nebbiolo vines that characterise this area mature against a background of suggestive stone and lime-rock pylons that give an unmistakable hint of an alpine town, near to the spectacular mountains at the entrance to the "Valle d'Aosta" away from the reach of winds and well-exposed to the sun and maintaining a consistent temperature during the night. "Carema" is marketed with three labels: the black label symbolizes classic "Carema", while the white represents the reserve and the label with designs of vines symbolizes the "Barricato".

*La "Cave des Producteurs de Nebbiolo de Carema" fondée en 1960 par un groupe de 18 associés est une coopérative composée aujourd'hui par 76 viticulteurs locaux. Le but sociétaire est de favoriser l'évolution économique et sociale des associés qui confèrent les raisins, à travers la valorisation de leur production, en particulier du vin typique "Carema" et d'autres vins de la DOC (AOC) Canavese, avec la vinification et l'affinement en commun, selon les plus rationnelles techniques œnologiques. En considération de l'extrême parcellisation des propriétés viticoles de Carema, tous les associés de la Cave sont viticulteurs à temps partiel. Située à l'entrée de la Vallée d'Aoste, la zone de production du Carema est limitée à la seule commune homonyme comme prévu par l'AOC dès 1967 et les raisins Nebbiolo mûrissent sur des treilles soutenues par de suggestifs piliers en pierre et chaux (pilun) qui confèrent une note unique au paysage alpin mais qui ont aussi la fonction d'accumuler la chaleur et de maintenir une température optimale également pendant les heures nocturnes.*

*Le "Carema" de cette cave est commercialisé sous trois différentes étiquettes: la noire qui représente le classique, la blanche distingue la sélection et celle avec les caractéristiques vignobles, celui affiné en barricoles.*

**ANNO DI FONDAZIONE** 1960

Year established  
Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)** 17

Total production surface area (41 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)** 65.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Carema DOC 2000



## CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE

Via Montalenghe, 9  
10090 Cuceglio (To)  
Tel: +39 0124 32034 • +39 0124 492731  
Fax: +39 0124 492907  
www.cantinacanavese.it • cantinacanavese@libero.it



### ANNO DI FONDAZIONE

1960

Year established  
*Année de fondation*

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

120

Total production surface area (290 acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 200.000

Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*

La Cantina Sociale del Canavese prende il nome dalla zona in cui ha sede, a dimostrazione del fatto che a Cuceglio, piccolo comune tra Torino e Ivrea, si concentra gran parte dell'arte della vinificazione locale.

Più di trecento aziende conferiscono le loro uve a questa cooperativa, aderendo ad un progetto che dal 1960, anno dell'inaugurazione, persegue obiettivi qualitativi, attraverso un rigoroso controllo del processo produttivo. La qualità si ottiene non solo in Cantina con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate e rispettose delle caratteristiche organolettiche dei vini, garantite dalla costante presenza e professionalità dell'enologo, ma anche e soprattutto nelle vigne dov'è possibile eseguire gli opportuni interventi per assicurare, anno dopo anno, le peculiari proprietà dei vini locali. La gamma di prodotti annovera sia vini da uve rosse, in particolare il Canavese Rosso e Rosato, che l'Erbaluce di Caluso, ottenuto dall'autoctono vitigno a bacca bianca, da cui si ottengono tre diverse tipologie di vino - fermo, spumante e passito - prodotti tipici ed unici di questa zona. Presso la Cantina è possibile, attraverso visite guidate, conoscere il ciclo produttivo e degustare i diversi vini.

The "Cantina Sociale del Canavese" takes its name from the area in which its headquarters are located. With operations in Cuceglio, a small gracious village situated between the towns of Ivrea and the city of Torino, they primarily focus on the art of local wine-making. Over 300 cultivators supply their grapes to this co-operative. It all started from a project in 1960 to produce wine with a strict commitment to production quality and control. Not only does the quality of this wine come from the use of advanced technology which also preserves natural organoleptic features as guaranteed by the constant presence of an oenologist, but the inherent qualities of the local wine are rigorously monitored and maintained year after year.

The product range covers both wines from red grapes, in particular "Canavese Rosso" and "Rosato" as well as white such as "Erbaluce di Caluso", which is derived from the namesake local white varietal that give rise to three different labels – still wine, Spumante (sparkling white wine) and Passito – all typical and unique products from this area. You can ask at the cellar for a guided tour of the production facility and then it is possible to sample the different types of wines this producer offers.

*La Cave Coopérative du Canavese prend son nom de la zone où elle se situe, à démonstration du fait qu'à Cuceglio, petite commune entre Torino et Ivrea, se concentre une grande partie de l'art de la vinification locale.*

*Plus de trois cents viticulteurs confèrent leurs raisins à cette coopérative, adhérant à un projet qui, depuis la fondation en 1960, poursuit des objectifs qualitatifs à travers un rigoureux contrôle du cycle productif. La qualité s'obtient non seulement au cellier avec l'utilisation des technologies les plus modernes et respectueuses des paramètres organoleptiques des vins, garanties par la présence constante et professionnelle de l'œnologue, mais aussi et surtout dans les vignes où il est possible d'effectuer les interventions nécessaires, au fil des années, pour assurer les caractéristiques spécifiques des vins locaux. La gamme compte aussi bien des vins produits de raisins à grains rouges, en particulier le Canavese Rosso (rouge) et Rosato (rosé), que l'Erbaluce produit du cépage autochtone à grains blancs, duquel sont produites les trois différentes typologies – tranquille, mousseux et passerillé – produits typiques et uniques de cette zone.*

*Des visites guidées à la cave, pourront faire connaître les méthodes de production et déguster les différents vins.*

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Erbaluce di Caluso DOC "Crio" 2004

Erbaluce di Caluso DOC "Elisa" 2004

52 Canavese DOC Rosso 2004



## AZIENDA AGRICOLA CIECK

Via Bardesono • Frazione San Grato  
10011 Agliè (To)  
Tel: +39 0124 330522  
Fax: +39 0124 429284  
www.cieck.it • info@cieck.it



L'Azienda Agricola Cieck nasce nel 1985, quando Lodovico Bardesono e Remo Falconieri decidono di unire la comune passione, l'esperienza, ma soprattutto i vigneti. Fin dal principio l'obiettivo è stato quello di proporre vini di alta qualità che esprimessero al meglio le tipicità dei vitigni locali e del territorio. Negli anni l'azienda si è ampliata dotandosi di una moderna cantina ed ha acquisito anche due nuovi soci: Domenico Caretto e Lia Falconieri. Attualmente l'azienda coltiva 16 ettari di vigneto sulle colline del Canavese.

I terreni, situati nelle colline moreniche di Agliè, San Giorgio e Cuceglio hanno natura sabbioso - ciottolosa. I vitigni coltivati sono quelli autoctoni: l'Erbaluce, il Barbera, il Nebbiolo, il Freisa ed il Neretto di San Giorgio. I vigneti di Erbaluce hanno il tradizionale impianto a pergola; per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa è stato, invece, scelto l'impianto a spalliera. La cura diretta e meticolosa dei vigneti ed i preziosi suggerimenti ricevuti dai docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino sono i fattori determinanti che hanno consentito un costante miglioramento qualitativo dei vini aziendali.

The Cieck winery was founded in 1985 when Lodovico Bardesono and Remo Falconieri decided to combine their common passion, experience and especially their vineyards. It was then decided to produce high-quality wines with the joint aim of promoting the typical varieties of this area. During the years, the winery has expanded by investing in a modernized cellar and joining forces with Domenico Caretto and Lia Falconieri as co-partners. Currently the winery cultivates 16 hectares (about 40 acres) mostly growing the Canavese varietal. Their land, situated in the moraine hills of Agliè, San Giorgio and Cuceglio have natural sandy rugged terrain. The native varieties cultivated are Erbaluce, Barbera, Nebbiolo, Freisa and Neretto from San Giorgio. The Erbaluce varieties are traditionally planted using a pergola system. The remaining red grape vines were planted using the "spalliera" method system or the VPS Vertical shoot positioning system. The meticulous care given to the vines and expert advice received from the "Facoltà di Agraria dell'Università di Torino" are determining factors that have contributed in the constant increase in quality of their wines.

*La maison Cieck naît en 1985, lorsque Lodovico Bardesono et Remo Falconieri décident d'unir leurs passion, expérience et vignobles. Dès le début, leur objectif a été de produire de la grande qualité, expression des typicités des cépages locaux et du territoire. Au cours des années, l'exploitation a grandi, s'est dotée d'une cave moderne et a accueilli deux nouveaux associés: Domenico Caretto et Lia Falconieri. Aujourd'hui, le domaine compte 16 ha de vignes sur les collines du Canavese fournissant des raisins de qualité. Les terrains situés sur les collines morainiques de Agliè, San Giorgio et Cuceglio sont à dominante sableuse et caillouteuse. Les cépages utilisés sont autochtones: Erbaluce, Barbera, Nebbiolo, Freisa et Neretto di San Giorgio. Les vignes produisant l'Erbaluce sont élevées en treille alors que celles produisant les raisins à baies rouges sont à espalier. Le soin constant et méticuleux des vignobles, les précieux conseils de la Faculté d'Agronomie de l'Université de Torino sont les facteurs qui ont permis l'amélioration constante des vins de ce domaine.*

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1985**

Year established

Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)**

**16**

Total production surface area (39 acres)

Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)**

**90.000**

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

**VINI SELEZIONATI** The selected wines

Vins Sélectionnés

**BIANCHI** White Blancs

**ROSSI** Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC "Misobolo" 2004**

**Erbaluce di Caluso DOC Spumante "San Giorgio" 2000**

**Erbaluce di Caluso DOC Passito "Alladium" 2000**

**Canavese DOC Nebbiolo 2003**



## COOPERATIVA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

Piazza Mazzini, 4  
10014 Caluso (To)  
Tel: +39 011 9831447  
Fax: +39 011 9895840  
www.canavese.it/cpec • cpec@canavese.it



La Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso, nata nel 1975 e costituita da 160 soci, associa circa l'80% dei produttori di Caluso. La cantina viene utilizzata anche come laboratorio didattico dagli allievi dell'Istituto Agrario Ubertini. Attrezzature e tecniche di vinificazione sofisticate permettono di ottenere prodotti finali con un alto livello qualitativo nel rispetto dei parametri contenuti nei disciplinari DOC delle tre tipologie di Erbaluce di Caluso e del Canavese. La moderna linea di imbottigliamento ad elevata capacità produttiva ora permette di imbottigliare parte del pregiato prodotto, mentre la parte rimanente è venduta sfusa direttamente presso il proprio stabilimento. La punta di diamante della produzione è sicuramente il Caluso Passito, ottenuto con l'appassimento delle uve sui graticci per almeno 5/6 mesi e con la maturazione in botti di rovere per almeno tre anni. L'Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" è invece ottenuto con il metodo della criomacerazione, ossia con la macerazione a freddo dell'uva pigiata. Tale metodo di lavorazione permette una migliore estrazione dalle bucce dei profumi e degli aromi esaltandone le caratteristiche finali.

The "Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso" was created in 1975. It has 160 partners and covers practically 80% of all producers in Caluso. The winery is also used as a training laboratory for students of the "Istituto Agrario Ubertini" where students learn the art of wine-making.

Sophisticated machinery and wine-making techniques make for a final product with a high level of quality and rigorous respect for DOC requirements necessary for the production of three "Erbaluce di Caluso" and "Canavese" labels. The modern bottling facility, with a high capacity, is setup to allow the bottling of the prestigious wines, while the remaining part is sold directly in large quantities by the winery itself. The producer's most precious asset is surely the "Caluso Passito", a wine that's obtained by letting the grapes dry out on grates for five to six months and finally with aging done in oak barrels for at least three years. On the other hand, Erbaluce di Caluso "Fiordighiaccio" is made by cold maceration of the crushed grapes which allows the best extraction of the skin's flavors and bouquet enhancing its final organoleptic features.

*La Coopérative des Producteurs d'Erbaluce de Caluso née en 1975, forte de 160 associés, regroupe pratiquement 80% des vigneronns de Caluso. La cave est utilisée aussi comme cellier didactique par les élèves de l'Institut Agricole Ubertini.*

*Equipement et techniques de vinification sophistiquées permettent d'obtenir des produits finis d'un grand standard qualitatif et le respect des cahiers des charges des DOC (AOC) des trois types d'Erbaluce di Caluso et du Canavese. Une moderne ligne pour la mise en bouteille permet aujourd'hui de mettre en bouteille une grande partie du produit de qualité, alors que la part restante est vendue en vrac directement au cellier. Le fleuron de la production est sûrement le Caluso Passito, vin qui s'obtient après avoir passerillé les raisins sur des claies pendant au moins 5/6 mois, alors que le Fiordighiaccio, Erbaluce di Caluso fruit d'une macération à froid, c'est-à-dire en présence des peaux pendant quelques heures avec du carboglace afin de bloquer l'amorce de la fermentation et favoriser l'extraction des arômes, démontre une fois encore l'incroyable potentiel du cépage local par excellence.*

### ANNO DI FONDAZIONE

1975

Year established  
Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

70

Total production surface area (169 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 150.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

## VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC 2004**

**Erbaluce di Caluso DOC "Fiordighiaccio" 2004**

**Erbaluce di Caluso DOC Passito 2000**

**Canavese DOC Rosso 2004**





## AZIENDA VITIVINICOLA CROSIO ROBERTO

Via Pietro Monte, 44  
10135 Tonengo di Mazzé (To)  
Tel: +39 339 8636004  
Fax: +39 011 9833297  
gardenia1@aliceposta.it



L'azienda di Roberto Crosio, nata nel 2000, propone una gamma di vini che rispecchiano le produzioni tipiche del Canavese fondate prevalentemente sull'uva bianca Erbaluce, ma anche su vitigni a bacca nera, quali Barbera, Neretto e Dolcetto. I vini riflettono l'impulsività e la semplicità di questo giovane vignaiolo che sa fondere nel vino consistenza, armonia e profondità di profumi ad una naturale freschezza ed eleganza. Lo spirito della sua produzione, cui applica le pratiche atte a trarne il massimo della qualità (diradamento, grande cura del terreno e della vite, attenta vinificazione...), si evince da queste sue parole che meglio di qualsiasi descrizione ne interpretano la filosofia: "I miei vini devono saper portare nel calice il territorio e le caratteristiche naturali del vitigno. Lavoro per ricreare il giusto "mondo" ai miei vigneti preferendo le antiche usanze contadine all'uso esasperato di tecniche moderne, perché al mio vino intendo dare un'anima, quella del vitigno, del clima e...la mia." Le idee chiare, il notevole impegno e un grande rispetto per le tradizioni contraddistinguono questo produttore, che con il suo entusiasmo, porta nuova linfa nei vigneti e nelle cantine canavesane.

Roberto Crosio's winery was founded in 2000 and produces a line of wines based on the white Erbaluce varietal that respects the traditional production methods of the Canavese area along with the use of other dark grape varieties such as Barbera, Neretto and Dolcetto. The wines reflect the impulsiveness and simplicity of this young wine-maker who knows how to create a harmonious, deep, consistent fragrant wine with a natural crispness and elegance. With this natural sense of wine-making, he applies the practice of gaining the maximum quality (by carefully tilling the land and caring for the vines together for precise wine-making). And he explains his philosophies as follows: "My wines must bring to the wine glass the natural feel of the land and its vines. I strive to recreate the "natural world" to my vines and I prefer old-fashioned methods to modern techniques as my wines must always have soul and the inherent feel of a natural environment." Clear ideas, lofty ambitions and a great respect for tradition characterizes this producer whose enthusiasm brings new impetus to the Canavese wineries.

*Roberto Crosio, en 2000, crée une exploitation qui reflète les productions typiques du Canavese avec le cépage à grains blancs Erbaluce dominant et parmi ceux à grains noirs, Barbera, Neretto e Dolcetto. Les vins reflètent l'impulsivité et la simplicité de ce jeune vigneron, excellent interprète du territoire qui sait fondre consistance, harmonie et profondeur de parfums à une naturelle fraîcheur et élégance. L'esprit de sa production à laquelle il applique les techniques aptes à en obtenir le maximum de la qualité (taille, grand soin du terrain et de la vigne, vinification attentive...) se reflète en ses quelques mots qui en interprètent la philosophie mieux que n'importe quel discours: "Mes vins doivent savoir porter dans les verres le terroir et les caractéristiques naturelles du cépage. Je travaille pour recréer le juste monde à mes vignobles, en préférant les anciennes coutumes paysannes à l'usage exaspéré des techniques modernes parce qu'à mon vin je veux donner une âme, celle du cépage, du climat et ...la mienne." Des idées claires, beaucoup de travail et un grand respect pour les traditions caractérisent ce producteur qui, avec son enthousiasme, porte le vent du renouveau dans les vignes et les celliers de cette terre.*

**ANNO DI FONDAZIONE** **2000**

Year established  
Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)** **6**

Total production surface area (14 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)** **20/35.000**

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC "Primavigna" 2004**



## FERRANDO AZIENDA VITIVINICOLA SAS DI FERRANDO ROBERTO MARIA E C.

Via Torino, 599/A

10015 Ivrea (To)

Tel: +39 0125 641176 • +39 0125 633550

Fax: +39 0125 632677

www.ferrandovini.it • info@ferrandovini.it



Ferrando Azienda Vitivinicola

La famiglia Ferrando opera nel mondo del vino da ben cinque generazioni. L'azienda, infatti, è stata fondata nel 1890 da Giuseppe Ferrando che giunse ad Ivrea da Acqui con l'intento di introdurre i vini piemontesi in Valle d'Aosta. Con il figlio Luigi l'attività intraprese il suo vero e proprio sviluppo. In quei tempi l'azienda aveva sede nell'ex convento di San Bernardino a Ivrea, sotto l'abitazione dell'ing. Camillo Olivetti. A partire dal 1957 Giuseppe, nipote del fondatore, iniziò a produrre uno dei vini più rari ricavati dal vitigno Nebbiolo: il Carema.

Nell'omonimo comune a ridosso della Valle d'Aosta, nel 1964 la famiglia realizzò una cantina per la produzione e l'invecchiamento di questo nobile figlio del Nebbiolo. Da allora l'attività è seguita con grande passione e devozione da Luigi insieme ai figli Roberto e Andrea.

Negli anni l'impegno produttivo si è poi esteso all'intera gamma dei vini canavesani: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito, Spumante metodo classico, Canavese Rosso, Canavese Bianco. Un accenno merita la vendemmia tardiva da Erbaluce di Caluso, ottenuta da uve vendemmate a dicembre.

The Ferrando family has worked in the wine industry for over five generations. In fact, the winery was founded in 1890 by Giuseppe Ferrando who arrived in Ivrea from Acqui with the intention of introducing wines from Piemonte to the Valle d'Aosta. Working along with his son Luigi, the operation is now well established. In the past, the winery had its headquarters in the ex-convent of San Bernardino in Ivrea downstairs from Engineer Camillo Olivetti. In 1957, Giuseppe, the grandson of the founder, started to produce one of the rarest breed of the Nebbiolo variety, "Carema". In 1964, in the town of the same name near the Valle d'Aosta, the family founded a wine cellar for the production and aging of this prince of Nebbiolos. Since then, the operation has been carried out with enormous passion and devotion by Luigi and his sons, Roberto and Andrea, who continuously exploit their creative energies to give this winery its unique features.

In addition to "Carema", after years of commitment, they expanded the entire line of Canavese wines to include "Erbaluce di Caluso", "Caluso Passito", "Spumante Metodo Classico", "Canavese Rosso", and "Canavese Bianco". And last but not least, and deserving of mention, is the late harvest of "Erbaluce di Caluso", produced by grapes harvested in December.

*La famille Ferrando opère dans le monde du vin depuis bien cinq générations. L'exploitation, en effet, a été fondée en 1890 par Giuseppe qui arriva à Ivrea en provenant d'Acqui avec l'intention d'introduire les vins piémontais en Vallée d'Aoste. Avec le fils Luigi l'activité décolla. En ce temps-là, le siège de la maison Ferrando était auprès de l'ex couvent de San Bernardino à Ivrea, sous l'habitation de l'ingénieur Camillo Olivetti. À partir de 1957, Giuseppe, petit-fils du fondateur, commença la production d'un des vins les plus rares obtenus du cépage Nebbiolo: le Carema. Dans la commune homonyme, aux portes de la Vallée d'Aoste, en 1964, la famille réalisa une cave pour la production et le vieillissement de ce noble fils du Nebbiolo. Depuis, l'activité est suivie avec grande passion et dévotion par Luigi avec ses fils Roberto et Andrea.*

*Au cours des années, l'effort productif s'est étendu à toute la gamme des vins du Canavese: Erbaluce di Caluso, Caluso Passito (passerillé), Spumante méthode traditionnelle, Canavese Rosso, Canavese Bianco. À signaler la vendange tardive d'Erbaluce di Caluso, produite à partir de raisins vendangés à décembre.*

### ANNO DI FONDAZIONE

1890

Year established

Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

7

Total production surface area (17 acres)

Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

50.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC 2004**

**Erbaluce di Caluso DOC Passito 2000**



AZIENDA AGRIVITICOLA  
“LA CAMPORE”  
DI ROBERTO GABRIELE

Via Cascina Campore, 1  
10010 Masino di Caravino (To)  
Tel: +39 0125 778484 • +39 02 9650711

Nel 1974 la famiglia Fiamenghi acquista dai conti Valperga circa 38 ha di bosco ceduo con rustico annesso, a poche centinaia di metri dal castello di Masino di Caravino.

Questa zona, adibita in passato alla coltivazione della vite anche per via della favorevole esposizione, viene riportata alla sua originaria vocazione. Dopo un anno si mette a dimora un ettaro di vigneto di Erbaluce. La nuova era dell'azienda continua con la ristrutturazione del rustico e dopo alcuni avvicendamenti familiari, la conduzione oggi è nelle mani di Franca Fiamenghi e del marito Gabriele Roberto. In un unico corpo situato a 450 metri d'altitudine, oltre al già citato Erbaluce di Caluso viene prodotto anche il Canavese Rosso.

Nel 2003 nasce la nuova cantina che sperimenta una vendemmia tardiva nella quale ora sta maturando il Caluso Passito.

La forma d'allevamento d'impianto più diffusa è la spalliera anche se rimangono alcuni filari a pergola calusiense e trentina, nel rispetto della tradizione. Quest'azienda rappresenta un nuovo importante tassello per la vitalità enologica locale.

**ANNO DI FONDAZIONE** 1974

Year established  
Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)** 2

Total production surface area (5 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)** 12.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

In 1974 the Fiamenghi family purchased around 90 acres of deciduous forest from the Counts of Valperga, including a country house a few hundred feet from the Masino Caravino castle. Due to the fact that there was a historic wine-making tradition (and an old vineyard) it was considered an ideal place to bring back vine cultivation and a year later established a new two and a half acre vineyard suitable for the cultivation of Erbaluce. The new era of the vineyard continues with the remodeling of the old country house and today, after some family management changes, the operation is in the hands of Franca Fiamenghi and her husband Gabriele Roberto. In a unique location situated at 1,500ft in the hills, as well as the Erbaluce di Caluso already mentioned, it also produces “Canavese Rosso”.

In 2003 the new winery was founded that experiments with a late harvest where they are now aging “Caluso Passito”. The form of cultivation most used is the VPS Vertical shoot positioning system even if some “pergola” or pergola styles are used like in Caluso and Trento respecting tradition. This winery plays a new important role for local viticulture.

*En 1974, la famille Fiamenghi achète environ 38 hectares de bois taillis avec bâtiment annexe aux contes Valperga, à quelques centaines de mètres du château de Masino Caravino. Cette zone, autrefois cultivée à vigne, en raison aussi de son exposition favorable, revient à sa vocation d'origine. Un an après, un hectare de vignoble à Erbaluce vient mis à demeure. Cette nouvelle ère de l'exploitation continue avec la restructuration de l'annexe et après quelques alternances familiales, la conduction est, aujourd'hui, dans les mains de Franca Fiamenghi et du mari Gabriele Roberto. En une seule parcelle située à 450 mètres d'altitude, outre au déjà cité Erbaluce di Caluso, est produit aussi le Canavese Rosso.*

*La nouvelle cave surgit en 2003 et avec la collaboration de l'œnologue Maurizio Forgia, une vendange tardive a été expérimentée et quelques dizaine de litres de Caluso Passito (passerillé) sont en train de mûrir. La forme d'élevage la plus répandue est l'espalier même si, en respect de la tradition, survivent des treilles à la façon de Caluso ou de Trento. Cette exploitation représente une partie importante de la future vitalité œnologique locale.*

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC 2004**



## AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA ORSOLANI GIAN LUIGI

Via Michele Chiesa, 12  
10090 San Giorgio Canavese (To)  
Tel: +39 0124 32386  
Fax: +39 0124 450342  
www.orsolani.it • info@orsolani.it



La storia della Cantina inizia alla fine del XIX secolo quando Giovanni Orsolani e la moglie Domenica rientrarono dall'America, richiamati dalla nostalgia della propria terra, ed aprirono la "Locanda Aurora". Mentre la moglie si affacciava in cucina, Giovanni lavorava in campagna ed in cantina per produrre il vino necessario alla locanda. Il successo ottenuto da quest'ultimo fece sì che la Cantina si ingrandì e che la generazione successiva si dedicasse a tempo pieno a questo settore.

Il grande impegno sul vitigno Erbaluce inizia nel 1967 con l'avvento della DOC ed è continuato in tutti questi anni sulle tre tipologie di vino derivate da questo vitigno: Erbaluce, Spumante e Passito.

I 16 ettari di vigneti hanno esposizioni perfette nella zona classica dell'Erbaluce, sul territorio stesso del comune di Caluso. Tutte le fasi della lavorazione sono assolutamente artigianali e non si avvalgono di macchinari per la gestione dei vigneti, ma unicamente della sapiente opera di mani esperte. In cantina ogni operazione è seguita attentamente e direttamente da Francesco Orsolani e dal figlio Gian Luigi.

The history of the winery starts at the end of the 19th century, when Giovanni Orsolani with his wife Domenica returned from America, stung by nostalgia for their native land. They then opened the "Locanda Aurora" and while his wife worked in the kitchen, Giovanni worked in the country to produce the wine needed for the inn's needs. The success obtained by the wine, allowed the operation to expand and the next generation dedicated all their resources to wine-making. They began using the "Erbaluce" variety in 1967 when the DOC designation arrived and this tradition has continued ever since for the three wine labels that come from this native varietal – Erbaluce, Spumante and Passito.

Orsolani cultivates on 39 acres of land that is ideally positioned in "Erbaluce" country in Caluso with all vine cultivation undertaken by hand. Only expert knowledge is able to manage the vineyards and the production facility where every step is directly and closely followed by Francesco Orsolani and his son Gian Luigi.

*L'histoire de ce cellier commence à la fin du XIXème siècle, quand Giovanni Orsolani et sa femme Domenica, retournèrent d'Amérique, rappelés par la nostalgie de leur terre natale. Ils ouvrirent l'auberge "Locanda Aurora" et pendant que sa femme s'affairait aux fourneaux, Giovanni travaillait les champs pour produire le vin nécessaire à l'auberge. Le succès obtenu par ce dernier fût tel que la cave s'agrandit et que les générations suivantes se consacrèrent à plein temps à ce secteur.*

*Le grand travail sur le cépage Erbaluce commence en 1967 avec l'arrivée de la DOC (AOC) et se poursuit jusqu'à nos jours sur les trois types de vin dérivés de ce cépage, Erbaluce di Caluso, Spumante et Passito.*

*Les 16 hectares de vignes sont exposées au mieux dans la zone classique de l'Erbaluce, le territoire même de la commune de Caluso. Toutes les phases de la vinification sont absolument artisanales, sans utilisation de machines, pas même pour la gestion des vignes où seule opère l'adroite œuvre de mains expertes. A' la cave, chaque opération est suivie attentivement et directement par Francesco Orsolani et son fils Gian Luigi.*

### ANNO DI FONDAZIONE

1894

Year established

Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

16

Total production surface area (39 acres)

Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 120.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Erbaluce di Caluso DOC "La Rustia" 2004**

**Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Cuvée Tradizionale" 2001**

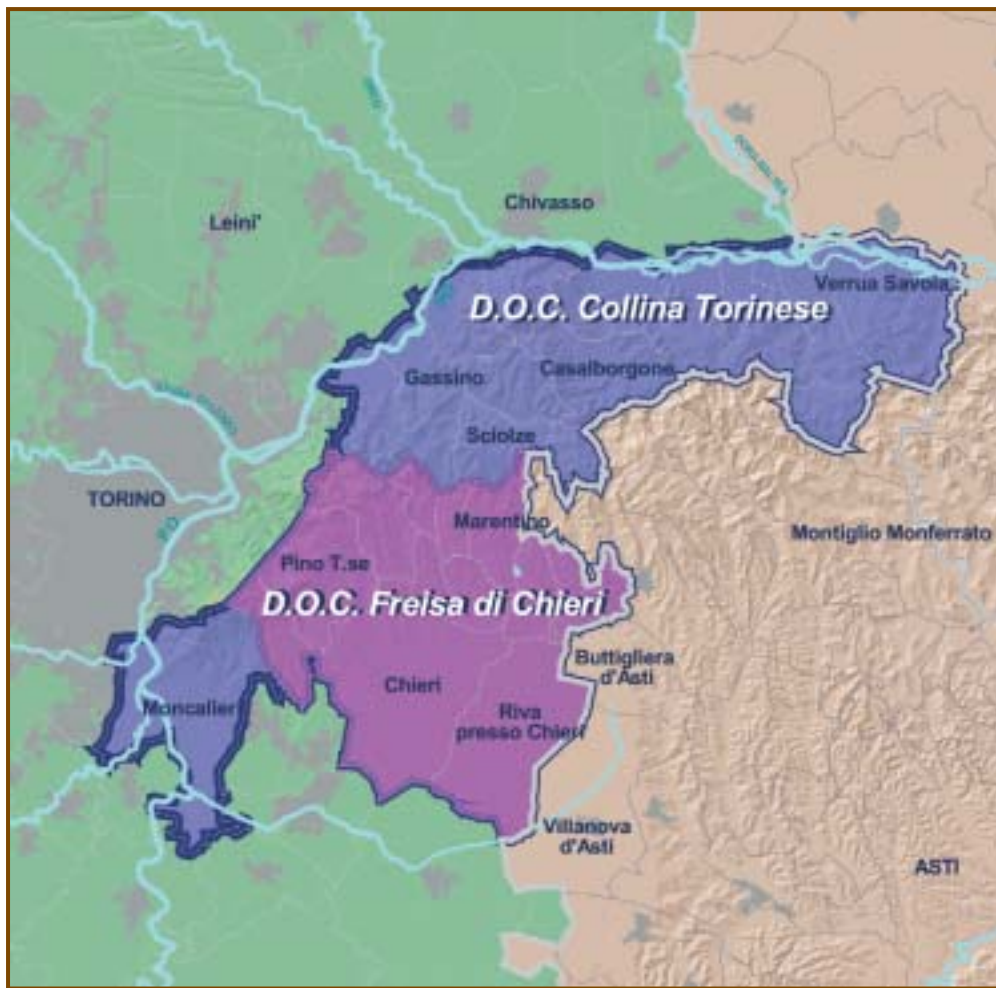
**Erbaluce di Caluso DOC Passito "Sulé" 2000**

**Canavese DOC Rosso "Acini Sparsi" 2004**



LA COLLINA TORINESE - The Collina Torinese - *La Colline Turinoise*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

La sopravvivenza della viticoltura e dell'arte enologica alle invasioni barbariche che seguirono la caduta dell'Impero Romano, si deve soprattutto ai monaci che, al riparo dei loro monasteri, avevano perpetuato e poi tramandato la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto per la celebrazione dell'Eucaristia. Nella zona che oggi definiamo "collina torinese", tale ruolo spettò ai monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano che ne diffusero la coltivazione nel circondario.

Parlando di vini della provincia di Torino, risulta impossibile non citare il piccolo trattato "Dell'eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli", scritto nel 1606 da Giovanni Battista Croce, eclettico personaggio giunto alla Corte dei Savoia, orafo, architetto, agronomo ed enologo di origine milanese che tanto contribuì alla diffusione di vitigni e vini della zona. Se il Croce nei suoi scritti non fa riferimento specifico alla Freisa, forse denominata con un sinonimo locale usato allora, numerose altre varietà come il "Cario" e le "Malvagie" (vedi Cari e Malvasia), trovavano invece spazio nelle sue vigne di Val San Martino e Val Salice, oltre che di Candia.



## AN INTRODUCTION TO THE AREA

The survival of viticulture and the art of wine-making after the barbarian invasions that followed the fall of the Roman Empire, was mainly thanks to the monks who, in order to protect their monasteries, had continued to pass down the art of vine cultivation and the production of wine necessary for the celebration of the Eucharist. In the area today defined as “Collina Torinese” or the “Torino hills”, this responsibility remained with the Augustine monks of Vezzolano Abbey who spread cultivation throughout the surrounding area.

When talking about wines from the Province of Torino it is impossible to not refer to the 1606 writings of Giovanni Battista Croce, “The excellence and diversity of wines from the Torino mountain(sic) region and their cultivation and production”. Being an eclectic character with the Court of Savoy, moonlighting as a goldsmith, architect, agriculturist and wine-maker with a Milanese heritage, Croce greatly contributed to the growth of vineyards and wines of the area. Even if Croce doesn't make specific references to “Freisa” in his writings, perhaps due to local dialect discrepancies, other numerous varietals such as “Cario” and “Malvagie” (“Cari” and “Malvasia”), along with “Candia”, found space in his vineyards of Val San Martino and Val Salice.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*La survie de la viticulture et de l'art œnologique aux invasions barbares qui suivirent la chute de l'Empire Romain se doit surtout aux moines qui, à l'abri de leurs monastères, avaient perpétué et puis transmis la culture de la vigne et sa transformation pour la célébration de l'Eucharistie. En cette zone qu'aujourd'hui nous définissons "Colline Turinoise", tel rôle a été soutenu par les moines Augustiniens de l'Abbaye de Vezzolano qui en divulguèrent la culture dans les alentours.*

*En parlant des vins de la province de Torino, il serait impossible d'oublier le petit traité "De l'excellence et la diversité des vins qui dans la Montagne de Torino se font et de la façon de les faire", écrit en 1606 par Giovanni Battista Croce, personnage éclectique arrivé à la Cour des Savoie, orfèvre, architecte, agronome et œnologue d'origine milanaise qui tant a contribué à la croissance des cépages et des vins de la zone. Croce ne parle pas spécifiquement de la Freisa, probablement nommée avec un synonyme local utilisé en son temps, mais de nombreux autres cépages comme le "Cario" et les "Malvagie" (Cari et Malvasia) qui se trouvaient dans ses vignes de Val San Martino et Val Salice, outre celles de Candia.*

L'interesse desto a Corte da questi vini, stimolò il proliferare di filari intorno alle proprietà borghesi e alle ville nobiliari della collina che vennero, da quel periodo, denominate "vigne". La più nota fu proprio la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia. Non si trattava di vere e proprie aziende, ma di case padronali con un appezzamento coltivato a vite e con attrezzate cantine per la vinificazione destinata a coprire il solo fabbisogno della famiglia. Queste vigne, coltivate molto probabilmente a Freisa, erano nominate negli atti pubblici "vinee ultra padum", cioè le vigne oltre il Po. Col tempo e con i passaggi di proprietà divennero delle vigne a tutti gli effetti: l'attività vitivinicola avrebbe marcato la collina sino ai giorni nostri.

Vero trait d'union tra il Torinese ed il Monferrato, la Collina, paesaggio di grande bellezza tra dolci rilievi, borghi antichi e proprietà nobiliari, è il regno incontrastato del vitigno Freisa che, sin dal 1973 a seguito del riconoscimento della DOC, dà il nome all'omonima denominazione d'origine per la zona del Chierese. Bisognerà poi aspettare il 1999, perché la DOC Collina Torinese, valorizzi anche altri classici vitigni che hanno contribuito alla storia di questo territorio: Barbera e Bonarda in primis o i rari e delicati Cari e Malvasia, ideali accompagnamenti per la pasticceria torinese.

The interest shown by the Court in these wines stimulated the rapid development of rows around middle-class properties and country houses owned by Queen Madama Reale Cristina of France. Wine-making was not large scale at this time but it was more family-based whilst greater appreciation of the art of cultivating grape vines with better equipped cellars for wine-making and storage still covered only family needs. These vines, probably cultivated principally in Freisa, were publicly registered as "vinee ultra padum", or "wines beyond the Po (River)". As time passed with the changes of ownership, wine-making became a commercial activity. This type of wine-making is still the norm for the Torino hills today.

The hills, which serve as the true "trait d'union" between Torino and Monferrato and the passage way to the enchanting land of rolling hills, medieval villages and noble land, constitute the undisputed princely territory called Freisa which, following the DOC recognition, has loaned its name to a similar wine from the Chierese area since 1973. This was delayed until 1999 because such a move increased the value of the DOC "Collina Torinese" and of other classic varieties that have contributed to the history of this territory; Barbera and Bonarda are first in popularity but also the rare and delicate "Cari" and "Malvasia" are ideally paired with some of the best Torinese pastries.

*L'intérêt suscité à Cour par le vin stimula la diffusion de rangées de vignes autour des propriétés bourgeoises et nobiliaires qui, à partir de ce moment, seront nommées "Vignes". La plus connue fut la Vigne de la Reine de Madame Royale, Christine de France. Il ne s'agissait pas de véritables exploitations mais de maisons de maîtres avec une parcelle de terrain cultivée à vigne et des caves équipées pour une vinification destinée à couvrir uniquement les besoins de la famille. Ces vignes, cultivées, très probablement à Freisa, étaient nommées dans les actes publics, "vinee ultra padum", les vignes au-delà du Pô. Au fil des années et des passages de propriété, elles devinrent des vignes à tous les effets: l'activité viti-vinicole aurait marqué la colline jusqu'à nos jours.*

*Véritable trait d'union entre la zone de Torino et le Monferrat, la Colline, paysage de grande beauté compris entre doux reliefs, anciens bourgs et propriétés nobiliaires, est le règne incontesté du cépage Freisa qui dès 1973 vient reconnu à Appellation d'Origine Contrôlée pour la zone de Chieri. Il faudra attendre 1999 pour que la DOC (AOC) Collina Torinese valorise d'autres cépages typiques qui ont contribué à l'histoire de ce territoire: Barbera et Bonarda, en premiers ou les rares et délicats compagnons de voyage de la pâtisserie torinoise, Cari et Malvasia.*





## LE DOC DELLA COLLINA TORINESE

### Freisa di Chieri Secco

Vitigno: Freisa (100%).

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

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

Colore: rosso rubino non troppo intenso.

Profumo: fine, ricorda il lampone e la viola.

Sapore: asciutto, acidulo; con l'invecchiamento il gusto si fa più delicato.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Qualora la gradazione alcolica complessiva minima naturale sia di 11,5% e venga invecchiato fino al 1° novembre dell'anno successivo all'anno di vendemmia, può portare in etichetta la specificazione "superiore".

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Freisa di Chieri Amabile

Vitigno: Freisa (100%).

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

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

Colore: rosso rubino non troppo intenso.

Profumo: delicato, ricorda lontanamente il lampone.

Sapore: amabile, aromatico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol. di cui 7% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

## THE COLLINA TORINESE DOCS

### Freisa di Chieri Secco

Varietal: Freisa (100%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: fine, aromatic with hints of raspberry and violets.

Flavor: dry and acidulous which becomes more delicate with age.

becomes more delicate with aging.

Minimum total alcohol level: 11% vol.

Can be awarded the "superior" designation on the label if the natural minimum alcohol level is 11.5% and aged until 1 November of the following vintage year.

Recommended serving temperature:

14-16° C (57 - 61° F).

### Freisa di Chieri Amabile

Varietal: Freisa (100%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: fine, aromatic with subtle hints of raspberry.

Flavor: medium sweet and aromatic.

Minimum total alcohol level: 11% vol. of which 7% is apparent.

Recommended serving temperature:

8-10° C (46 - 50° F).

## LES DOC (AOC) DE LA COLLINE TURINOISE

### Freisa di Chieri Secco

Cépage: Freisa (100%).

Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.

Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.

Couleur: rouge rubis peu intense.

Parfum : fin, rappelle la framboise et la violette.

Goût: sec, acidulé; en vieillissant devient plus délicat..

Degré d'alcool global minimum: 11% vol.

Si le degré d'alcool global minimum naturel est de 11,5% vol. et le vin est affiné jusqu'au 1er novembre de l'année successive à celle de la vendange, l'étiquette peut porter la spécification "superiore" (supérieur).

Température de service conseillée: 14-16° C.

### Freisa di Chieri Amabile

Cépage: Freisa (100%).

Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.

Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.

Couleur: rouge rubis peu intense.

Parfum: délicat, rappelle vaguement la framboise.

Goût: moelleux, aromatique.

Degré d'alcool global minimum: 11% vol, dont 7% acquis.

Température de service conseillée: 8-10° C.

#### Collina Torinese Rosso

Vitigno: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 100 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino.  
Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.  
Sapore: asciutto, armonico.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.  
Per questo vino è prevista anche la tipologia novello.  
Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Collina Torinese Barbera

Vitigno: Barbera (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 90 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino intenso.  
Profumo: vinoso, caratteristico.  
Sapore: secco, fresco, armonico, di buon corpo.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.  
Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### Collina Torinese Rosso

Varietal: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 100 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: ruby red.  
Odor: intense, unique and vinous.  
Flavor: dry and harmonious.  
Minimum total alcohol level: 10,5% vol.  
Also available in novello.  
Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

#### Collina Torinese Barbera

Varietal: Barbera (min. 85%); other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 90 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: intense ruby red.  
Odor: vinous and unique.  
Flavor: dry, crisp, palatable, and full-bodied.  
Minimum total alcohol level: 10,5% vol.  
Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

#### Collina Torinese Rosso

*Cépage: Barbera (min. 60%), Freisa (min. 25%), autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino. (max. 15%).*  
*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 100 q.*  
*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*  
*Couleur: rouge rubis.*  
*Parfum: intense, caractéristique, vineux.*  
*Goût: sec, harmonieux.*  
*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*  
*Se produit aussi en primeur.*  
*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### Collina Torinese Barbera

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino. (max. 15%).*  
*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*  
*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*  
*Couleur: rouge rubis intense.*  
*Parfum: vineux, caractéristique.*  
*Goût: sec, frais, harmonieux, de bon corps.*  
*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*  
*Température de service conseillée: 14-16° C.*



#### Collina Torinese Bonarda

Vitigno: Bonarda (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

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

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

Colore: rosso rubino poco intenso.

Profumo: vinoso, intenso.

Sapore: asciutto, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C

#### Collina Torinese Malvasia

Vitigno: Malvasia di Schierano (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

Resa max. di uva per ha di vigneto: 110 q.

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

Colore: rosso cerasuolo.

Profumo: fresco e fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, leggermente aromatico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol. di cui almeno 5,5% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Collina Torinese Bonarda

Varietal: Bonarda (min. 85%); other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red that is not too intense.

Odor: vinous and intense.

Flavor: dry and unique.

Minimum total alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

#### Collina Torinese Malvasia

Varietal: Malvasia di Schierano (min. 85%); other varieties from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 110 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: light red.

Odor: fresh and fragrant, hints of the Malvasia varietal.

Flavor: sweet with a light aroma.

Minimum total alcohol level 10% vol. of which 5.5% is apparent.

Recommended serving temperature:  
8-10° C (46 - 50° F).

#### Collina Torinese Bonarda

*Cépage: Bonarda (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino. (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis peu intense.*

*Parfum: vineux, intense.*

*Goût: sec, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C*

#### Collina Torinese Malvasia

*Cépage: Malvasia di Schierano (min. 85%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino. (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 110 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge griotte.*

*Parfum: frais et fragrant, typique du raisin dont il provient.*

*Goût: doux, légèrement aromatique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol. dont au moins 5,5% acquis.*

*Température de service conseillée: 8-10° C.*

#### Collina Torinese Pelaverga o Cari

Vitigno: Pelaverga o Cari (min. 85%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Torino (max. 15%).

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

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

Colore: cerasuolo.

Profumo: fragrante, ricorda l'uva di origine.

Sapore: dolce, gradevole, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva:  
10% vol. di cui 5% svolti.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10° C.

#### Collina Torinese Pelaverga or Cari

Varietal: Pelaverga or Cari (min. 85 other varietals from red grapes, to aromatic, recommended or authorized for the province of Torino (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: fragrant and hints of the Cari varietal.

Flavor: sweet, palatable and unique.

Minimum total alcohol level 10% vol. of which 5% is apparent.

Recommended serving temperature:  
8-10° C (46 - 50° F).

#### Collina Torinese Pelaverga ou Cari

Cépage: Pelaverga ou Cari (min. 85%); autres raisins, à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour la province de Torino. (max. 15%).

Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.

Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.

Couleur: rouge griotte.

Parfum: fragrant, typique du raisin dont il provient.

Goût: doux, agréable, caractéristique.

Degré d'alcool global minimum:

10% vol. dont 5% acquis.

Température de service conseillée: 8-10° C.



## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA COLLINA TORINESE

PRODUCERS AND SELECTED WINES  
OF THE COLLINA TORINESE

*VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS  
DE LA COLLINE TURINOISE*

Balbiano Melchiorre Azienda Vitivinicola  
di Balbiano Dr. Francesco & C.

Ronco Casimiro Azienda Vitivinicola

Rossotto Stefano Azienda Agricola



### GIUDIZIO

Rating  
*Jugement*

Buono Good *Bon*



Ottimo Very good *Remarquable*



Eccellente Excellent *Excellent*



AZIENDA VITIVINICOLA  
BALBIANO MELCHIORRE  
DI BALBIANO DR. FRANCESCO & C.

Corso Vittorio Emanuele II, 1  
10020 Andezeno (To)

Tel: +39 011 9434214 • +39 011 9434044

Fax: +39 011 9434044

www.balbiano.com • info@balbiano.com



ANNO DI FONDAZIONE

1941

Year established  
Année de fondation

SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

2,55

Total production surface area (5.5 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie) 150/160.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

Francesco, figlio del fondatore Melchiorre, si occupa da trent'anni della gestione dell'azienda, attuando una politica di miglioramento e di costante aggiornamento tecnologico. Questi obiettivi sono perseguiti senza mai perdere di vista la filosofia aziendale: le tecnologie moderne supportano le vecchie tradizioni che devono essere osservate sia per la coltivazione della vigna sia per la lavorazione in cantina. Francesco Balbiano, i cui vigneti, condotti direttamente o mediante fidati viticoltori, si estendono nei migliori territori della collina torinese, ha contribuito in modo significativo all'affermazione del Freisa di Chieri nelle due tipologie secco vivace e secco fermo, a cui di recente ne è stata affiancata una nuova (Riserva Barbarossa) affinata in legno e confezionata nella bottiglia "Torino". La passione e l'attaccamento del proprietario al territorio si estrinseca anche nell'affascinante collezione di oggetti di uso contadino raccolti in un museo, attiguo alla cantina e aperto al pubblico. La recente ristrutturazione, avvenuta nel rispetto dello stile originario ottocentesco, e la stanza riservata ai vecchi giocattoli contribuiscono all'immagine di una cantina moderna, accogliente e competitiva al pari delle più blasonate aziende nazionali e francesi.

Francesco, son of Melchiorre, the winery founder, has been managing the winery for 30 years using modern technologies and methods. These methods are used without ever losing site of old traditions - modern technology is only used to support the old traditions that are essential to both the cultivation of the vines and the wine-making itself. Francesco Balbiano, whose vines that are taken from trusted cultivators stretching across the most prominent areas of the Torino hills, has significantly contributed to the prestige of dry still semi-sparkling varieties of "Freisa di Chieri". Recently added to the line-up was the "Riserva Barbarossa", aged in oak barrels and comes packaged in the "Torino" bottle.

The winery's sense of tradition can also be found in the display of farm implements situated in a public museum by the cellar. The recent reconstruction provided a room specially reserved for antique toys creating a combination of 19th century and modern character that gives it a welcoming atmosphere which competes with some the most publicized national and French producers.

*Francesco, fils de Melchiorre, fondateur de l'exploitation, s'occupe de la gestion depuis trente ans, en adoptant une politique d'amélioration et de constante mise à jour technologique. Ces objectifs ont été poursuivis sans jamais perdre de vue la philosophie de la maison qui voit dans les technologies modernes le nécessaire support aux vieilles traditions qui doivent rester le fil conducteur de la culture de la vigne à la gestion de la cave. Les vignobles suivis personnellement par le propriétaire ou par des vigneron de confiance s'étendent sur les meilleurs terroirs de la colline turinoise. Francesco Balbiano a contribué de façon significative à l'affirmation du Freisa sec dans les deux typologies "pétillant" et "tranquille", auxquelles s'en est récemment ajoutée une nouvelle (Réserve Barbarossa) affinée dans le bois et conditionnée dans la bouteille "Torino".*

*La passion et l'attachement pour le terroir du propriétaire s'extériorisent aussi avec la fascinante collection d'objets et d'outils de campagne exposés dans un musée contigu au cellier et ouvert au public. La récente reconstruction qui a sauvegardé le style d'origine et la salle réservée aux jouets d'antan contribuent à l'image d'une cave moderne, accueillante et compétitive comme les celliers nationaux et français plus blasonnés.*

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Freisa di Chieri DOC 2004

Freisa di Chieri DOC superiore "Punte 'd Vigna veja" 2003

Freisa di Chieri DOC superiore "Barbarossa" 2003

Collina Torinese DOC Bonarda 2004



## AZIENDA VITIVINICOLA RONCO CASIMIRO

Strada Valle Ceppi, 3  
10020 Baldissero Torinese (To)  
Tel e Fax: +39 011 9408264



Questa piccola azienda a conduzione familiare è situata a pochi passi dal Parco di Superga sulla collina di Torino. Da cinque generazioni la famiglia Ronco, dal fondatore Francesco all'attuale conduttore, Casimiro, coltiva i vigneti ricavandone le uve tipiche del territorio: Freisa e Cari. Quest'ultima è diffusa in un'area limitata della Collina Torinese. Tradizionalmente i vini, prodotti in azienda, venivano venduti sfusi ai privati ed alle trattorie della zona. Giuseppe, padre di Casimiro, decise di fare il salto di qualità imbottigliando la propria produzione, valorizzandone così l'immagine, specie quella del raro Cari sino a quel momento diffuso solo nella stretta cerchia familiare. Di conseguenza, venne costruita una nuova cantina dotata di vasche ed attrezzature moderne. La lungimiranza di questa famiglia, il cui nome è saldamente legato a quest'area produttiva, è sotto gli occhi di tutti grazie alla fama raggiunta oggi dal "piccolo grande" Cari. I vigneti sono situati a 450 metri sul livello del mare, con elevata pendenza, ricchi di tufo ed esposti a sud-ovest. Un importante bastione per la difesa dei vitigni autoctoni tipici del territorio, sito a pochi minuti dal centro di Torino.

This small family operated winery is situated near to Parco Superga in the Collina Torinese. For five generations the Ronco family, beginning with founder Francesco to current manager Casimiro, have cultivated the typical grape vines of the area known as Friesa and Cari with the latter covering a limited zone of the Collina Torinese area. Traditionally the wines produced at this winery used to be sold in large quantities privately to restaurants in the area. Giuseppe, Casimiro's father, decided to bottle this wine increasing the wine's image as that of a rare "Cari" once only available to the family circle. As a consequence, a new cellar was built together with large vats and modern wine-making equipment. The longevity of this family, whose name is strongly linked to this production area, guarantees fame to the locally baptised "tiny-large" Cari. The winery is situated at 1,500 ft above sea level on an elevated incline, rich with rock and facing towards the south-west. This shelters and protects the native vines which are situated only a few minutes from downtown Torino.

*Cette exploitation familiale est située à proximité du Parc de Superga, sur la colline de Torino. Depuis cinq générations, la famille Ronco, du fondateur Francesco à l'actuel propriétaire, Casimiro, cultive les vignes de cette zone en y obtenant les raisins typiques du terroir: Freisa et Cari. Ce dernier est répandu sur une surface très limitée de la Colline Turinoise. Traditionnellement, les vins vinifiés sur l'exploitation, étaient vendus en vrac aux auberges et aux particuliers de la zone. Giuseppe, père de Casimiro, décide d'entreprendre le saut de qualité et de mettre en bouteille sa production, en valorisant l'image, surtout celle du rare Cari dont l'usage était, alors, limité à la famille. De conséquence, on construit une nouvelle cave disposant de cuves et matériel moderne. La clairvoyance de cette famille, dont le nom est fortement lié à cette aire de production, est sous les yeux de tout le monde avec la renommée actuelle du "grand petit" Cari. Ces vignes exposées à sud-ouest sont situées à 450 mètres d'altitude, sur des terrains en forte pente et riches de tufs; elles représentent un important bastion pour la défense des cépages autochtones de ce territoire, à quelques minutes seulement du centre de Torino.*

**ANNO DI FONDAZIONE** **1997**

Year established  
Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)** **1,5**

Total production surface area (3.5 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)** **7.000**

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Freisa di Chieri DOC 2004



## AZIENDA AGRICOLA ROSSOTTO STEFANO

Via Colla, 17  
10090 Cinzano (To)  
Tel e Fax: +39 011 9608230  
www.vinirossotto.it • info@vinirossotto.it



L'azienda vitivinicola Rossotto è una piccola realtà produttiva, a conduzione familiare, posizionata sulla Collina di Torino, a 500 metri s.l.m. nel Comune di Cinzano Torinese. Produce vini di qualità in un contesto agro-ambientale che il tempo ha lasciato pressoché integro. Le tecniche di lavorazione sia in vigneto sia in cantina sono mirate ad ottenere un prodotto con le massime garanzie di genuinità e l'assenza di pesticidi.

Lavorando in questo contesto di agricoltura eco-compatibile si ottengono dei vini dalla forte personalità, a volte unici, che il consumatore potrà scoprire recandosi direttamente in azienda ad assaggiarli.

Oggi l'Azienda vitivinicola Rossotto coltiva circa 6 ettari di vigneto tra i comuni di Cinzano Torinese e Moncucco. In questa zona, a cavallo tra le province di Asti e di Torino, la produzione di vini è riconducibile alle DOC Collina Torinese e Freisa di Chieri sia a quella Piemonte. Le uve tipiche locali Freisa, Barbera e Bonarda, in assemblaggio danno anche origine a l'Eclisse: cru strutturato con passaggio in barrique.

Located in the town of Cinzano, the Rossotto winery is a true productive gem, family operated, and situated in the Torino hills at 1,700 ft above sea level. They produce quality wines in an agro-environmental framework that time has practically left untouched. The art of wine-making, both in the vineyard and in the cellar, aims to create a highly genuine product with the absence of pesticides. Working in this environmental-friendly environment, each wine has its own particular characteristics and the buyer will be able to verify this both by visiting the winery and enjoying these wines.

Today, the Rossotto winery cultivates about 15 acres of vineyards between the towns of Cinzano and Moncucco (Asti) and being so close to the two provinces the production has the features of the DOC "Collina Torinese", "Freisa di Chieri" and Piemonte production in general. The typical local grapes are Freisa, Barbera, and Bonarda which create the "Eclisse", a full-bodied "cru" passed through barriques.

*La maison Rossotto est une petite exploitation familiale située sur la colline de Torino, à 500 mètres d'altitude, sur la commune de Cinzano Torinese. La production de vins de qualité se fait dans un milieu agricole et l'environnement laissé intact par le temps. Les techniques utilisées au vignoble et au chais ont pour but d'obtenir un produit avec les plus grandes garanties du point de vue sanitaire et en absence de pesticides.*

*En œuvrant dans ce contexte écologiquement compatible, les vins produits ont des traits très personnels, parfois uniques, que le consommateur pourra vérifier en venant les découvrir au cellier.*

*Aujourd'hui les Rossotto cultivent environ 6 hectares de vignobles entre les communes de Cinzano Torinese (Torino) et Moncucco (Asti), à cheval entre deux provinces. Ce qui fait que leurs vins peuvent se reconduire à plusieurs appellations: Freisa di Chieri et Collina Torinese mais aussi Piemonte. Les cépages typiques locaux: Freisa, Barbera et Bonarda en assemblage fournissent aussi l'Eclisse, intéressant cru charpenté ayant été soumis à un passage en barrique.*

**ANNO DI FONDAZIONE**

**1923**

Year established

*Année de fondation*

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)**

**6**

Total production surface area (15 acres)

*Superficie viticole totale (ha)*

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)**

**20.000**

Total annual production (bottles)

*Production annuelle totale (bouteilles)*

**VINI SELEZIONATI** The selected wines *Vins Sélectionnés*

**BIANCHI** White Blancs

**ROSSI** Red Rouges

**Freisa di Chieri DOC 2004**

**Collina Torinese DOC Malvasia "Deliziosa" 2004**

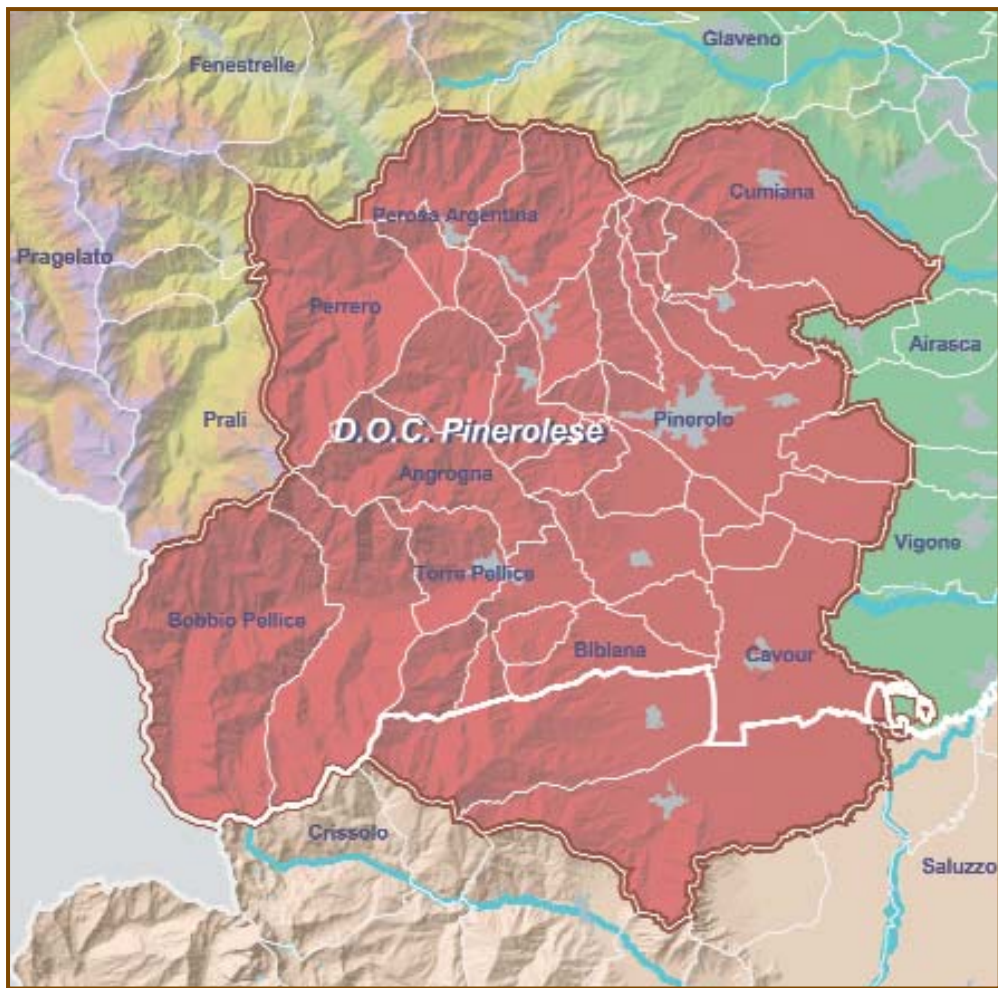
**Collina Torinese DOC Rosso "Bricolao" 2004**





IL PINEROLESE - The Pinerolese - *Le Pinerolese*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

A sud-ovest di Torino, le Valli del Pinerolese rappresentano uno scrigno ricolmo di tesori dell'ampelografia piemontese. Difatti, in questo territorio pedemontano e montano, che si estende tra Barge e Cumiana passando per le Valli Pellice, Chisone e Germanasca, ricco di storia e cultura, si producono da tempi immemorabili vini apprezzati per il gradevole bouquet e per la rarità dei vitigni da cui traggono origine.

Già nel 1200 in quest'area i principi di Savoia-Acaja possedevano e coltivavano alcuni ettari di vigne, accordando grande importanza alle tecniche colturali, di cantina ed alla trascrizione delle operazioni di campagna, ivi comprese quelle amministrative e contabili.

Nei secoli seguenti, il fermento nelle campagne e nelle cantine pinerolesi sarebbe stato tale che a Pinerolo, nel 1881 alla grande "Esposizione Ampelografica", si contavano più di 600 varietà di uve, tra cui ben 333 vitigni autoctoni della provincia di Torino provenienti in buona parte da quest'area di antica vocazione vitivinicola.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

In the south west side of the province, the valleys of the Pinerolese area represent a unique casket of treasures of Piemontese life. In this historic and culturally rich foothill and mountain territory, that lies between Barge and Cumiana winding through the Valli Pellice, Chisone and Germanasca, famous wines have been produced for ages with a wine to stimulate even the most discerning palate.

In this area, as early as 1200 A.D., the Savoy and Acaja princes owned and cultivated many acres of vineyards, giving great importance to cultivating, wine-making and the documentation of many aspects of their operations which even included administration and accounting.

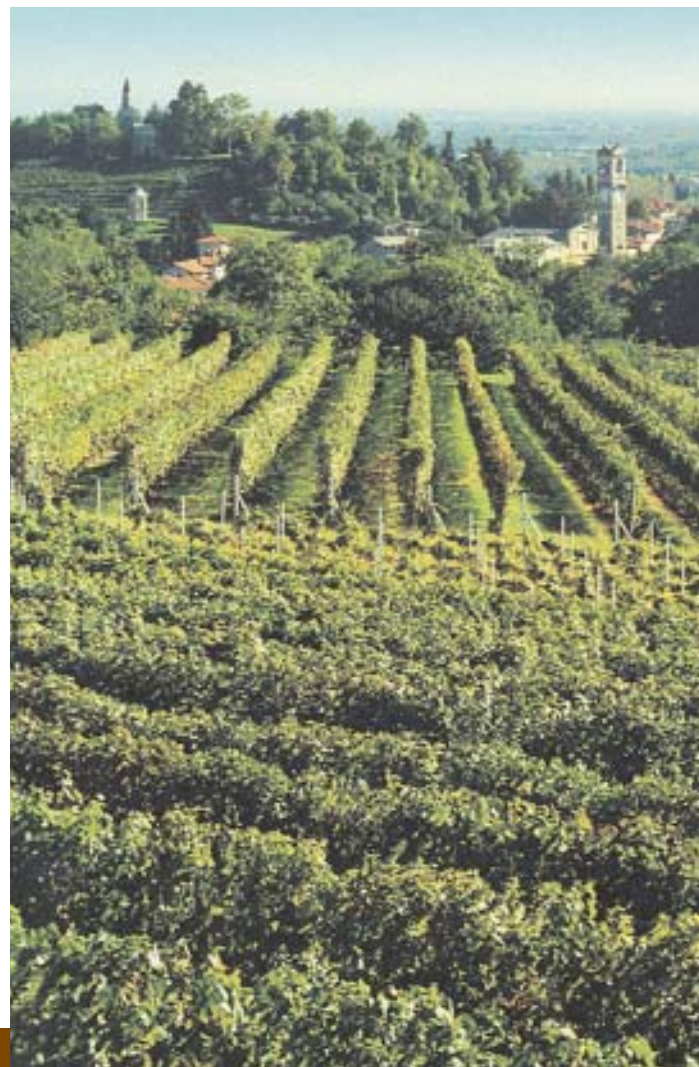
In the following centuries, the breakthrough for the Pinerolese wineries came when, in 1881 at the famous "Esposizione Ampelografica" or "Cultural Life Expo" in Pinerolo, 600 different varieties were present, amongst them an astonishing 333 native varieties from the Province of Torino with the majority coming from this ancient wine producing area.

## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Au sud-ouest de Torino, les Vallées du Pinerolese représentent un écrin riche en trésors de l'ampélographie piémontaise. En effet, ce territoire aux pieds des monts et de la montagne qui s'étend entre Barge et Cumiana en passant par les Vallées Pellice, Chisone et Germanasca, riche en histoire et culture, produit depuis des temps immémoriaux des vins appréciés pour leur agréable bouquet et la rareté des cépages desquels ils dérivent.*

*Pierre milliaire de la viticulture locale, la possession et la culture de quelques hectares de vigne de la part des princes de Savoie-Acaja qui, en 1200 déjà, accordaient une grande importance aux techniques culturelles, de cave et à la transcription des opérations de campagne, y compris celles administratives et comptables.*

*Dans les siècles suivants, l'activité dans les campagnes et les chais du Pinerolese sera telle qu'en 1881, à la grande "Exposition Ampélographique", on comptait plus de 600 variétés de raisin dont 333 cépages autochtones de la province de Torino provenant en bonne partie de cette zone à ancienne vocation vinicole.*



I problemi contingenti alle aree montane hanno successivamente visto una riduzione della superficie coltivata, ma il recente riconoscimento nel 1997 della Denominazione di Origine Controllata "Pinerolese" ha ridato nuova linfa al settore. Oltre alla provincia di Torino, l'areale di produzione interessa anche una piccola appendice cuneese nei soli comuni di Barge e Bagnolo.

Se le uve tradizionali piemontesi sono di casa in questo territorio (Dolcetto, Barbera, Freisa, Bonarda,...), il fiore all'occhiello dell'enologia locale spetta a due perle enologiche ottenute da rari e pregiati vitigni autoctoni: i vini Ramie e Doux d'Henry. Il primo, prodotto nella zona di Pomaretto, prenderebbe il nome dall'omonima area "d le ramie", una volta ricoperta da un folto bosco. Data la posizione favorevole alla coltivazione della vite, si decise di disboscare per piantare i filari. Durante i lavori, ivi si lasciarono ammucchiati i rami (ramie in dialetto) per formare le fascine che avrebbero così caratterizzato in futuro tale zona.

Il Doux d'Henry fu così chiamato in onore di Enrico IV di Francia, che ebbe modo di apprezzarlo, diventandone grande estimatore, quando all'inizio del '600 le faccende di Stato lo portarono ad incontrare il duca Carlo Emanuele I di Savoia. Il termine "doux", dolce in francese, ci ricorda che, un tempo, dalla vinificazione delle uve si ottenevano nettari con un residuo zuccherino abbastanza elevato.

The challenges of making wine in the mountain areas have limited this type of production, but the recent awarding to the DOC "Pinerolese" in 1997 brought back new life to the industry. Also important for the Province of Torino is the area near to the towns of Barge and Bagnolo which technically belong to the province of Cuneo.

Even if traditional Piemontese varieties come from this territory such as "Dolcetto", "Barbera", "Freisa", "Bonarda" etc, the flagship of local wine-making belongs to two oenological gems made from rare and prestigious native varieties, "Ramie" and "Doux d'Henry". The former is produced in the Pomaretto area and takes its name from the term "d le ramie", or "from the branches", as this area was once covered by a dense forest. Since it was the perfect place for cultivating grape vines, it was decided to cut down the forest and plant rows of vines. During the work, stacked branches were used to create the vine tying still seen today.

The "Doux d'Henry" variety was named this way in the honor of Henry IV of France, who became an avid proponent of it at the beginning of the 17<sup>th</sup> century, when state affairs brought him and the Duke of Savoy, Charles Emmanuel I, together for a conference. The term "doux", which means "sweet" in French, reminds us that the grape yield had a rather high sugar residue from wine-making.

*Les problèmes contingents des zones de montagne ont successivement vu une réduction de la surface cultivée et récemment, en 1996, l'attribution de la DOC (Appellation d'Origine Contrôlée) "Pinerolese" a relancé le secteur. Outre à la province de Torino, l'aire de production intéresse aussi un petit appendice en territoire de la province de Cuneo avec les seules communes de Barge et Bagnolo.*

*Si les raisins traditionnels piémontais sont chez eux sur ce territoire (Dolcetto, Barbera, Freisa, Nebbiolo...), le fleuron de l'œnologie locale est représenté par ces perles œnologiques vinifiées de rares et renommés cépages autochtones: Ramie et Doux d'Henry. Le premier, produit dans la zone de Pomaretto, semble dériver son nom du lieu dit "d le ramie", autrefois recouvert par un bois touffu. Vue la position favorable à la culture de la vigne, on décida de déboiser pour planter les rangs. Pendant les travaux, on y laissa entassées les branches (ramie en patois) pour former les fagots qui auraient ainsi caractérisé le futur de cette zone.*

*Le Doux d'Henry fut ainsi nommé en honneur d'Henri IV de France grand amateur de ce vin quand les affaires d'Etat l'amenaient, au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, à rencontrer le duc Charles Emmanuel I<sup>er</sup> de Savoie. Le terme doux nous rappelle, qu'autrefois, la vinification produisait des nectars au résidu en sucre assez élevé.*



## LA DOC PINEROLESE

### Pinerolesse Rosso

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 50%).

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

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

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: intenso, caratteristico, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

### Pinerolesse Rosato

Vitigno: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, da soli o congiuntamente (min. 50%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 50%).

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

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

Colore: rosato o rubino chiaro.

Profumo: delicato, gradevole, vinoso.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

## THE PINEROLESE DOC

### Pinerolesse Rosso

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

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: medium ruby red.

Odor: intense, unique and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (56 - 60° F).

### Pinerolesse Rosato

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

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: rosé or light red.

Odor: delicate, aromatic and vinous.

Flavor: dry and palatable.

Minimum alcohol level: 10% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (56 - 60° F).

## LA DOC (AOC) PINEROLESE

### Pinerolesse Rosso

*Cépage: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, seuls ou en assemblage (min. 50%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max 50%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur rouge rubis plus ou moins intense.*

*Parfum: intense, caractéristique et vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

### Pinerolesse Rosato

*Cépage: Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Neretto, seuls ou en assemblage (min. 50%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 50%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rosé ou rubis clair.*

*Parfum: délicat, agréable, vineux.*

*Goût: sec, harmonieux.*

*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Barbera**

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

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

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

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: vinoso ed intenso.

Sapore: secco, fresco, caratteristico.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Bonarda**

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

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

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

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso caratteristico, intenso.

Sapore: morbido, fresco.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Freisa**

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

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

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

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: caratteristico vinoso, intenso.

Sapore: fresco, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Barbera**

Varietal: Barbera (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: dry, crisp and unique.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Bonarda**

Varietal: Bonarda (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red.

Odor: tannic and intense.

Flavor: crisp and smooth.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Freisa**

Varietal: Freisa (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).

Maximum yield per hectare: 80 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: intense ruby red.

Odor: unique, tannic and intense.

Flavor: crisp and at times sparkling.

Minimum alcohol level: 10,5% vol.

Recommended serving temperature:

14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Barbera**

*Cépage: Barbera (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis intense.*

*Parfum: vineux, intense.*

*Goût: sec, frais, caractéristique.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Bonarda**

*Cépage: Bonarda (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis.*

*Parfum: vineux, caractéristique et intense.*

*Goût: agréable, frais.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Freisa**

*Cépage: Freisa (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis intense.*

*Parfum: caractéristique, vineux, intense.*

*Goût: frais, parfois pétillant.*

*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### **Pinerolese Dolcetto**

Vitigno: Dolcetto (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 80 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso rubino con riflessi violacei.  
Profumo: delicato e vinoso.  
Sapore: secco, morbido e fresco.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10,5% vol.  
Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

#### **Pinerolese Doux d'Henry**

Vitigno: Doux d'Henry (min. 85%); restante parte: vitigni a bacca rossa, autorizzati e raccomandati per le province di Torino e Cuneo (max. 15%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 70 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosato più o meno intenso.  
Profumo: fresco, fruttato, gradevole.  
Sapore: morbido, armonioso, talvolta abboccato.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.  
Temperatura di servizio consigliata: 12-14°C.

#### **Pinerolese Ramie**

Vitigno: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); altri vitigni a bacca rossa, non aromatici (max 35%).  
Resa max. di uva per ha di vigneto: 75 q.  
Resa max. di uve fresche in vino: 70%.  
Colore: rosso più o meno intenso.  
Profumo: caratteristico, fresco, delicato.  
Sapore: asciutto ed armonioso.  
Gradazione alcolica minima complessiva: 10% vol.  
Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

#### **Pinerolese Dolcetto**

Varietal: Dolcetto (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 80 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: ruby red with violet tones.  
Odor: delicate and tannic.  
Flavor: dry, smooth and crisp.  
Minimum alcohol level: 10,5% vol.  
Recommended serving temperature: 14-16° C (56 - 60° F).

#### **Pinerolese Doux d'Henry**

Varietal: Doux d'Henry (min. 85%); remaining part consisting of other red grape varieties, recommended or authorized for the province of Torino and Cuneo (max. 15%).  
Maximum yield per hectare: 70 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: medium rosé.  
Odor: crisp, fruity and fragrant.  
Flavor: medium dry and smooth.  
Minimum alcohol level: 10% vol.  
Recommended serving temperature: 12-14°C (53 - 56° F).

#### **Pinerolese Ramie**

Varietal: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); other varieties from red grapes, non aromatic (max 35%).  
Maximum yield per hectare: 75 quintals.  
Maximum yield of wine from grapes: 70%.  
Color: medium red.  
Odor: unique, fresh and delicate.  
Flavor: dry and palatable.  
Minimum alcohol level: 10% vol.  
Recommended serving temperature: 16-18° C (60 - 65° F).

#### *Pinerolese Dolcetto*

*Cépage: Dolcetto (min. 85% autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*  
*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 80 q.*  
*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*  
*Couleur: rouge rubis avec reflets violacés.*  
*Parfum: délicat et vineux.*  
*Goût: sec, moelleux, frais.*  
*Degré d'alcool global minimum: 10,5% vol.*  
*Température de service conseillée: 14-16° C.*

#### *Pinerolese Doux d'Henry*

*Cépage: Doux d'Henry (min. 85%); autres raisins à grains rouges autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 15%).*  
*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 70 q.*  
*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*  
*Couleur: rosé plus ou moins intense.*  
*Parfum: frais, fruité, agréable.*  
*Goût: harmonieux, plus ou moins moelleux.*  
*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*  
*Température de service conseillée: 12-14°C.*

#### *Pinerolese Ramie*

*Cépage: Avanà (30%), Avarengo (min. 15%), Neretto (min. 20%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques (max 35%).*  
*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 75 q.*  
*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*  
*Couleur: rouge plus ou moins intense.*  
*Parfum: caractéristique, frais, délicat.*  
*Goût: sec, harmonieux.*  
*Degré d'alcool global minimum: 10% vol.*  
*Température de service conseillée: 16-18° C.*

## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DEL PINEROLESE

### PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE PINEROLESE

#### *VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DU PINEROLESE*

Bruno Daniela Azienda Agricola

Cantina Dora Renato

Castagnè Gros Azienda Frutticola  
di Chiabrandò Riccardo e Francesco

Il Tralcio srl



#### GIUDIZIO

Rating  
*Jugement*

Buono Good *Bon*

Ottimo Very good *Remarquable*

Eccellente Excellent *Excellent*





## AZIENDA AGRICOLA BRUNO DANIELA

Via Nazionale, 66  
10060 Pinasca (To)  
Tel: +39 0121 800722  
arcudi.bd@libero.it



L'Azienda Agricola Bruno Daniela, con sede nel comune di Pinasca (600 m. s.l.m.), nasce per realizzare un sogno antico: tramandare i valori ed i riti preziosi del mondo agricolo montano anche attraverso i colori ed i sapori dei suoi prodotti. Specializzata nella coltivazione biologica per la produzione di vino, frutta, confettura e miele, l'azienda si estende su circa 7 ettari, di cui 2 coltivati a vite. Le due vigne aziendali sono site nel comune di Pinerolo: una in pianura ed una in collina. Dalla prima, composta dai vitigni Barbera, Bonarda, Freisa e Neretto, si produce il Pinerolese Rosso DOC oltre ad un vino da tavola rosso frizzante naturale di nome Briuss. La vigna in collina è stata in parte reimpiantata nel 2003 con vitigni Barbera e Dolcetto ed è in fase di completamento con il vitigno autoctono Doux d'Henry, vinificato già nel 2004 con l'acquisto di uve da altri viticoltori locali.

Dal 2005, a seguito dell'affitto di una piccola vigna nel comune di Pomaretto, è iniziata la produzione del vino Pinerolese Ramie ottenuto da uve Avanà, Avarengo, Neretto ed una piccola percentuale di Barbera. Attualmente i prodotti sono in vendita presso la cooperativa agricola "Amount e Aval" di Perosa Argentina, al civico 20 di via Roma, e si possono degustare in abbinamento alle specialità gastronomiche del territorio presso l'agriturismo "Cit e Bun" annesso all'azienda.

The Bruno Daniela winery has its main office in Pinasca in the Province of Turin at 2,000 ft above sea level. It was established to fulfill a long-standing dream: to pass down values and precious rituals of the mountain agricultural world through the personalities and flavors of their products. It specializes in the biological cultivation of wine, fruits, nuts, berries and honey. The total operation covers around 17 acres in which about five acres are dedicated to vines for wine-making. The vineyards are found in two distinct areas in the community of Pinerolo, the first on flat land and the other on a hill. The former is composed of Barbera, Bonarda and Neretto varieties used for the production of the "Pinerolese Rosso DOC" in addition to the production of a natural, semi-sparkling, red table wine called "Briuss". The vineyard on the hill has been undergoing replanting since the spring of 2003 with the Barbera and Dolcetto varieties which is in the final process of completion along with the addition of the Doux d'Henry varietal whose production was started in 2004 using locally acquired grapes.

Since 2005, using land leased from the village of Pomaretto, production of the "Pinerolese Ramie" has been taken from the Avanà, Avarengo and Neretto varieties together with a small percentage of Barbera.

The products are currently sold by the agricultural co-operative Perosa Argentina's "Amount e Aval" at 20 Via Roma and they can also be tried together with local delicacies at the Agro-Tourist center "Cit e Bun".

*L'exploitation de Daniela Bruno se trouve sur la commune de Pinasca (600 mètres d'altitude) et naît pour réaliser un ancien rêve: transmettre les valeurs et les précieux rites du monde rural de montagne, à travers aussi les couleurs et les saveurs de ses produits. Spécialisée dans la production biologique de vins, fruits, confitures et miel, la surface cultivée est de 7 hectares dont 2 environ à vignoble. Les deux vignes sont situées sur la commune de Pinerolo, une en plaine et une en colline. La première à cépages Barbera, Bonarda et Neretto, reconnus DOC (AOC) produit le vin Pinerolese Rosso et un vin de table rouge, pétillant naturellement, appelé "Briuss". Le vignoble en colline a été en partie replanté au printemps 2003 en Barbera et Dolcetto et le sera bientôt complètement avec le cépage autochtone Doux d'Henry, déjà vinifié en 2004 avec des raisins achetés chez d'autres vignerons du lieu.*

*Depuis 2005, suite à la location d'une petite vigna sur la commune de Pomaretto, a débuté la production du vin Pinerolese Ramie obtenu à partir des raisins Avanà, Avarengo, Neretto et en moindre pourcentage de Barbera.*

*Les produits sont actuellement mis en vente directement par la coopérative agricole "Amount e Aval" de Perosa Argentina, au numéro 20 de via Roma et peuvent être dégustés avec les spécialités gastronomiques du terroir auprès de la ferme auberge de l'exploitation "Cit e Bun".*

### ANNO DI FONDAZIONE

2001

Year established  
Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

2

Total production surface area (5 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

6.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Pinerolese DOC Rosso 2003



## CANTINA DORA RENATO

Via Roletto, 10/2  
10060 Frossasco (To)  
Tel: +39 0121 352193  
Fax: +39 0121 354407  
www.doravini.com • info@doravini.com



All'imbocco della Val Noce, nel ridente comune di Frossasco - le cui origini romane sono testimoniate da numerose vestigia - sorge questa cantina a conduzione rigorosamente familiare. Le caratteristiche peculiari di questa azienda, attiva da quasi quarant'anni, sono il territorio pedemontano e la presenza di molti vitigni locali autoctoni quali l'Avarengo, la Plassa, lo Chatus (Neiret), l'Avanà e il Doux d'Henry, oltre ai vitigni Chardonnay, Barbera, Dolcetto e Freisa.

Intimamente legate al patrimonio culturale pinerolese le produzioni integrano tradizione e esperienza senza disdegnare le tecnologie moderne e l'uso della barrique perfettamente gestito.

Da segnalare oltre alle varie tipologie di vini rientranti nella DOC Pinerolese, uno spumante a base Chardonnay, interessante e particolare per questa zona. La produzione è contraddistinta da vini importanti e strutturati, quali la Barbera Pinerolese, La Cavalleria, il Pinerolese Argal ed il Velluto, che dimostrano tutto il potenziale locale, frutto di una attenta selezione delle uve e di un grande impegno in cantina.

In the Pinerolese area, at the entrance to Val Noce, in the quaint town of Frossasco – where Roman remains play witness – Renato, his wife Clara and their children, Paolo and Silvano have been proactively managing this winery for over 40 years.

Its location in the foothills give it a unique character which gives rise to many excellent native local varieties such as Avarengo, Plassa, Chatus (Neiret), Avanà, and Doux d'Henry, in addition to Chardonnay, Barbera, Dolcetto and Freisa.

The heritage of the Pinerolese wine-making culture integrates tradition and expertise without excluding the use of modern technology or using perfectly maintained barriques. Apart from the typical DOC Pinerolese products that are made in this area and deserving of an honorable mention, is a unique Spumante based on the Chardonnay varietal. The production is centered on well-known and popular wines such as Barbera Pinerolese, Cavalleria, Pinerolese Argal and Velluto that fully exploit the area's potential and is demonstrated by their thorough selection of grapes and immense commitment for wine-making.

*Dans le Pinerolese, à l'entrée de la Val Noce, en pleine commune de Frossasco dont les origines romaines sont témoignées par de nombreux vestiges, se situe cette cave rigoureusement familiale: Renato, Clara et leurs fils Paolo et Silvano.*

*Territoire au pied des montagnes et présence de nombreux cépages autochtones tels que l'Avarengo, le Plassa, le Chatus (Neiret), l'Avanà et le Doux d'Henry, outre aux cépages Chardonnay, Barbera, Dolcetto et Freisa sont les caractéristiques spécifiques de cette exploitation, active depuis presque quarante ans. Intimement liées au patrimoine culturel local, les productions intègrent tradition et expérience sans dédaigner les technologies modernes et une utilisation de la barrique parfaitement maîtrisée. À signaler outre aux divers types de vins compris dans la DOC (AOC) Pinerolese, un mousseux à base Chardonnay, intéressant et particulier pour cette zone. La production se distingue par des vins importants et charpentés, (Pinerolese Barbera, La Cavalleria, Pinerolese Argal, Velluto) qui démontrent tout le potentiel local, fruit d'une attentive sélection des raisins et d'un soin continuels au cellier.*

### ANNO DI FONDAZIONE

1967

Year established  
Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

12

Total production surface area (29 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

50.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Pinerolese DOC Doux d'Henry 2004**

**Pinerolese DOC Freisa 2004**



AZIENDA FRUTTICOLA  
CASTAGNÈ GROS DI CHIABRANDO  
RICCARDO E FRANCESCO

Strada Baudenasca, 26  
10064 Pinerolo (To)  
Tel: +39 0121 397929  
Fax: +39 0121 397947  
castagnè-gros@libero.it



**ANNO DI FONDAZIONE** 1690

Year established  
Année de fondation

**SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)** 6

Total production surface area (14 acres)  
Superficie viticole totale (ha)

**PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)** 5.000

Total annual production (bottles)  
Production annuelle totale (bouteilles)

L'azienda Castagnè Gros, di proprietà di Riccardo e Francesco Chiabrando è principalmente, come avviene di frequente nella zona di Pinerolo, orientata alla frutticoltura (62 ha di impianti) con una superficie di 6 ha di vigneto, ad un'altitudine di 370 m. s.l.m..

Sin dal lontano 1690, la famiglia Chiabrando coltivava i vigneti e produceva il vino nella cascina Botal in Pinerolo, allora di proprietà dei Conti Des Geneis. Il loro vino, per diverse generazioni, è derivato da un uvaaggio di Freisa, Bonarda, Barbera ed altri vitigni minori, oggi ricompresi nella DOC Pinerolese. Questa lunga tradizione produttiva, espressione di un forte legame con il territorio ed un costante impegno, si arricchisce oggi di altre due tipologie di vini DOC e precisamente il Pinerolese Barbera e Dolcetto, tradizionali uve piemontesi che, coltivate in terreni particolarmente adatti, danno origine a vini locali tipici dalle peculiari qualità organolettiche. La vendita avviene sia direttamente presso la Cascina Botal, recentemente ristrutturata, ubicata al civico 41 di strada Baudenasca, sia ogni prima domenica del mese al mercato dei prodotti tipici in Piazza Palazzo di Città a Torino.

The Castagnè Gros winery, owned by Riccardo and Francesco Chiabrando in Pinerolo, as is common in the area, mostly dedicated to the cultivation of fruits and nuts (150 acres of orchards) with a surface area of 14 acres dedicated to wine cultivation at an altitude of 1,200ft above sea level. Back in 1690 as tenants, the Chiabrando family used to produce wine on the Botal dairy farm in Pinerolo, which was once owned by the Des Geneis Counts. For generations, their wine has come from varieties such as Freisa, Bonarda, Barbera, and other minor varieties which are all now included in the "DOC Pinerolese". This long wine-making tradition, strong local roots and a constant commitment to quality wines create the typical DOC wines of Pinerolo. This is demonstrated mainly by their Barbera and Dolcetto, classic Piemontese varieties that are cultivated on land specially dedicated to viticulture giving rise to local wines with unique organoleptic qualities. The wine is sold directly from both the recently remodeled cellar located at 41 Strada Baudenasca and every first Sunday of the month at the market in "Piazza Palazzo di Città" in the city of Torino.

*L'exploitation agricole Castagnè Gros, appartenant à Riccardo et Francesco Chiabrando à Pinerolo, est principalement, comme il arrive fréquemment dans cette zone, à spécialisation fruitière (62 hectares) avec 3 hectares de vignobles, à une altitude de 370 mètres sur le niveau de la mer.*

*La famille Chiabrando, déjà en 1690, cultivait ses vignes et produisait son vin à Pinerolo, dans la ferme Botal qui appartenait, en ce temps-là, aux contes Des Geneis, en tant que locataires. Le vin, pendant fort longtemps a été un assemblage de Freisa, Dolcetto, Barbera et autres cépages autochtones mineurs, aujourd'hui reconnu par la DOC (AOC) Pinerolese. Cette longue tradition, un fort lien avec le territoire et un travail constant qui se traduisent en vins typiques, aujourd'hui se déclinent aussi en deux autres vins, toujours compris dans l'appellation locale et précisément Barbera e Dolcetto, traditionnels raisins piémontais, cultivés sur des terrains particulièrement voués à la viticulture et aux spécifiques qualités organoleptiques. La vente est assurée directement au cellier, récemment restructuré et situé au numéro 41 de strada Baudenasca et le premier dimanche de chaque mois au petit marché de Place Palazzo di Città à Torino.*

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

**Pinerolese DOC Barbera 2004**

**Pinerolese DOC Dolcetto 2004**



## IL TRALCIO SRL

Via Vittorio Emanuele II, 2  
10060 Bricherasio (To)  
Tel: +39 0121 599052  
Fax: +39 0121 349063  
iltralciosrl@libero.it



### ANNO DI FONDAZIONE

2002

Year established  
*Année de fondation*

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

140

Total production surface area (340 acres)  
*Superficie viticole totale (ha)*

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

80.000

Total annual production (bottles)  
*Production annuelle totale (bouteilles)*

La viticoltura del Pinerolese pedemontano, zona in cui opera "Il Tralcio", rispecchia le principali caratteristiche della viticoltura del Torinese, prima fra tutte quella di avere come base produttiva aziende molto piccole i cui vigneti, in molti casi, presentano molteplici vitigni sia autoctoni sia provenienti da diverse zone.

Quest'azienda svolge una funzione fondamentale sia a livello di commercializzazione sia di programmazione della produzione locale, considerata fondamentale ai fini della salvaguardia e della tutela del territorio poiché contribuisce a rivalutare alcune aree difficili, altrimenti abbandonate.

Particolarmente sensibile allo sviluppo della viticoltura del Pinerolese, la cantina ha puntato decisamente sulla tipicità dei propri prodotti producendo tutte le tipologie della DOC Pinerolese, che annovera anche alcuni "vini rari" come il Pinerolese Doux d'Henry e Ramie. L'innalzamento della qualità, raggiungibile attraverso la ridefinizione delle tecniche colturali e l'impegno dei viticoltori, è uno degli obiettivi perseguiti dalla Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio, fondata nel 1984, all'interno della compagine sociale de Il Tralcio.

Il Tralcio operates in the Pinerolese foothill area and has most of the main characteristics of Torinese viticulture, the most important being the presence of many small producers that cultivate many varieties, both native and other types coming from the various surrounding areas.

Il Tralcio predominantly carries out both marketing and business development functions for local production. They have a fundamental role for the preservation and the protection of land which would otherwise have remained fallow.

Particularly giving importance to Pinerolese viticulture development, Il Tralcio emphasizes local products with the production of all types of Pinerolese DOC wines also investing in "rare wines" such as "Doux d'Henry" and "Ramie". One of the goals that Il Tralcio continuously seeks is the improvement of wine quality. This important goal can be reached by perfecting cultivation techniques as part of a joint commitment with other wine-makers that participate in the "Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio" - created in 1984 - as apart of Il Tralcio.

*La viticulture de la zone du Pinerolese qui s'étend au pied des monts, zone d'action de "Il Tralcio", reflète les principales caractéristiques de la viticulture de la province de Torino, en premier lieu, le fait d'avoir comme base productive des exploitations de très petites dimensions avec des vignobles où, très souvent, sont présents de nombreux cépages autochtones mais aussi provenant d'autres zones. Cette structure revêt une fonction fondamentale, aussi bien au niveau de la commercialisation que de la programmation de la production locale, considérée fondamentale afin de sauvegarder le territoire, car elle contribue à revaloriser certaines zones difficiles qui autrement auraient été abandonnées. Particulièrement sensible au développement de la viticulture du Pinerolese, la cave a joué la carte de la typicité des produits, en investissant sur toutes les typologies de la DOC (AOC) Pinerolese, qui comprend de nombreux vins dits "rares", tels que le Pinerolese Doux d'Henry et Ramie. Un des principaux objectifs de la Cave Coopérative de Bricherasio appartenant au groupe sociétaire de "Il Tralcio" est la hausse qualitative qui peut être obtenue grâce à une nouvelle définition des techniques culturales et à l'engagement des viticulteurs.*

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

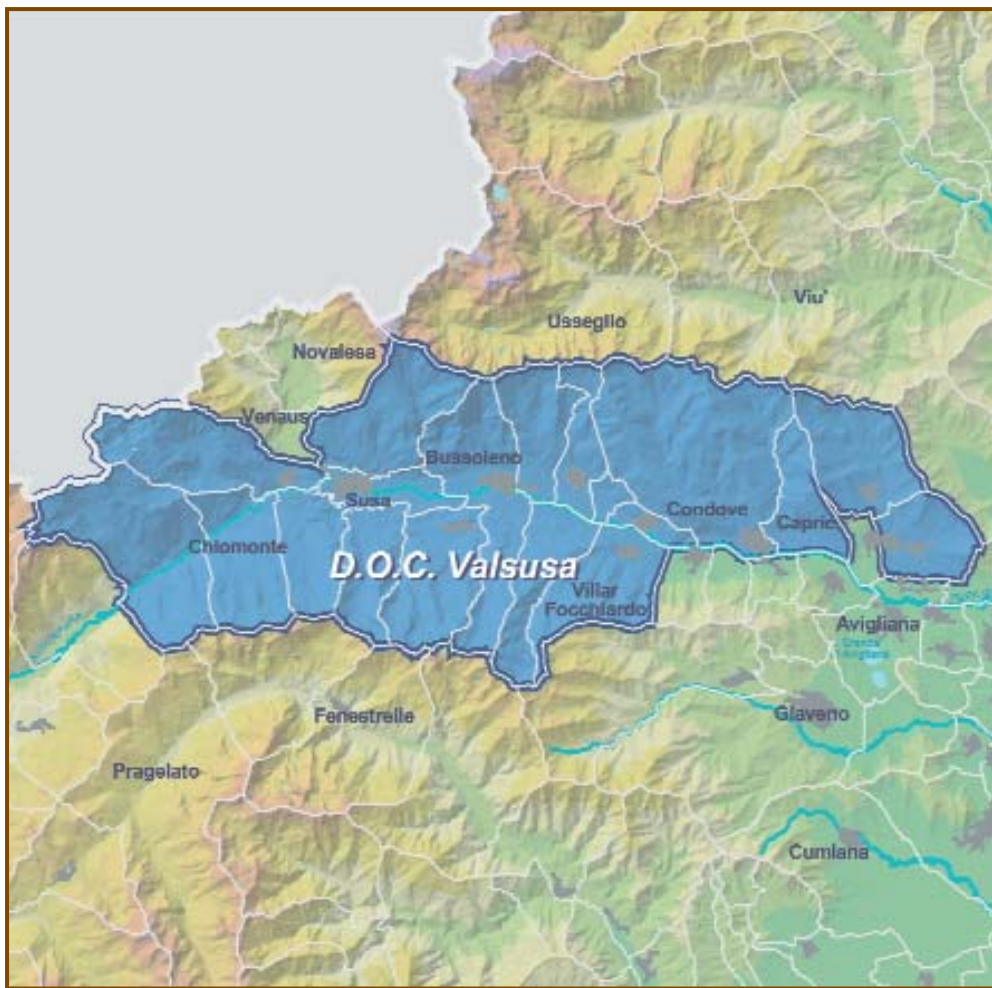
### Pinerolese DOC Freisa 2004

**Pinerolese DOC Dolcetto 2004** (da uve provenienti da agricoltura biologica)  
(from organically grown grapes)  
(de raisins issus d'agriculture biologique)



LA VALSUSA - The Valsusa - *La Vallée de Suse*





## PRESENTAZIONE DELLA ZONA

Sulla presenza della vite in Valsusa non vi è nessun documento appartenente all'epoca romana, ma si ritiene che la viticoltura fece la sua comparsa probabilmente a partire dal II secolo avanti Cristo lungo il versante sinistro della Bassa Valle e nella pianura intorno a Susa.

Risale al 739 il "Testamento di Abbone", fondatore dell'Abbazia di Novalesa, nel quale fioriscono le testimonianze sull'importanza della vitivinicoltura in Valle. Il suo lascito, infatti, è costituito in parte da diverse località con vigne annesse, molte delle quali possono identificarsi con Gravere, Chiomonte, Giaglione e con parte del circondario di Susa.

L'economia del settore vitivinicolo valsusino nel corso dei secoli ha alternato fasi di floridezza ad altre di crisi.

Un altro testo significativo del '700 annovera Chiomonte tra i paesi di maggior pregio vitivinicolo insieme a Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto e Mottalciata.

## AN INTRODUCTION TO THE AREA

Regarding the presence of the grapevines there is no documentation from Roman times but it is said that viticulture probably vanished at the beginning of the second century, along the left side of the Bassa Valle and in the plains around Susa.

Dating back to 739 AD, “Testamento di Abbone” or “Abbone’s Testament”, founder of the Novalesa Abbey, first recorded the importance of wine-making in the valley. His legacy is built around the different areas with closely planted vines, many of which are associated with the towns of Gravere, Chiomonte, Giaglione and part of the surrounding areas of Susa.

The wine-making industry of Susa throughout history has had alternating moments of prosperity and others of crisis.

Another important writing from the sixth century includes Chiomonte amongst the most prestigious viticulture areas such as Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto and Mottalciata.



## PRÉSENTATION DE LA ZONE

*Aucun document écrit ne semble témoigner de la présence de la vigne en Vallée de Suse du temps des Romains mais on retient que probablement elle fit son apparition sur le versant gauche de la Basse Vallée et dans la plaine de Suse à partir du II<sup>ème</sup> siècle après Jésus Christ.*

*À partir de 739, avec le “Testament d’Abbone” où le fondateur de l’Abbaye de Novalesa, en nommant le monastère son héritier universel, cite dans la liste des biens, plusieurs terrains avec vignes, les témoignages sur l’importance de la viticulture de la Vallée se multiplient, bon nombre desquels parvenus jusqu’à nos jours. Dans les siècles suivants, l’économie du secteur passe à travers des phases alternées d’apogée et de crise. Très significatif un texte du XVII<sup>ème</sup> siècle qui compte Chiomonte parmi les communes de majeure renommée pour la viticulture avec: Barolo, Barbaresco, Serralunga, Caluso, Carema, Lessona, Valdengo, Cerreto, Mottalciata.*

La vitivinicoltura locale avrebbe potuto soccombere in alcune occasioni quali l'attacco della fillossera, i conflitti mondiali e l'industrializzazione della Bassa Valle, ma è stata più forte la volontà degli uomini che hanno sfidato le difficili condizioni ambientali del territorio montano.

Nel 1997 nasce la Denominazione di Origine Controllata Valsusa, a riconoscimento di chi ha investito la propria vita in questi vigneti che s'inerpicano sino alle maggiori altitudini di tutto l'arco alpino, spingendosi talora oltre i mille metri.

In questa zona sono numerosi i vitigni coltivati, ma il locale Avanà ed il Becquet rappresentano il vero emblema di questa terra che sta conoscendo una seconda giovinezza enologica.

The local viticulture could have well been defeated on several occasions by a phylloxera attack, global conflicts and the industrialization of the lower valley, but the will of man has been stronger than the challenging environmental conditions of the mountain territory.

In 1997 the DOC "Valsusa" was recognized not only as a wine of quality, but also as a tribute to those who have dedicated their life to these wineries where vines crawl up to the highest altitudes of the surrounding alpine areas, at times rising higher than a thousand meters (3,000 ft.).

In this area there are numerous wineries but the local "Avanà" and the "Becquet" represent the true symbols of this zone that is experiencing a second wine-making renaissance.



*Le phylloxéra, les conflits mondiaux, l'industrialisation de la Basse Vallée, auraient pu donner le coup de grâce à la viticulture locale, mais la volonté des hommes a fait que ce défi courageux aux difficiles conditions ambiantes ait continué, là où il n'existe aucune alternative culturelle à la vigne et où la présence et l'établissement de l'homme est le premier bastion de la défense de la montagne.*

*En 1997, voit le jour l'Appellation d'Origine Contrôlée Valsusa, en signe de reconnaissance de ceux qui ont investi leur vie sur ces terres où les vignes grimpent jusqu'aux majeures altitudes de tout l'arc alpin, dépassant parfois les mille mètres. Les cépages cultivés sont nombreux, mais les locaux Avanà et autres Carcajun (Carcairone) et Becquet sont le vrai sceau de cette terre qui est en train de vivre une seconde jeunesse œnologique.*



## LA DOC VALSUSA

### Valsusa

Vitigno: Avanà e/o Barbera e/o Dolcetto e/o Neretta cuneese (min. 60%); per la restante parte uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Torino (max. 40%).

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

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

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati.

Profumo: vinoso, intenso, caratteristico, con evidenti note fruttate.

Sapore: asciutto, armonico, acidulo, moderatamente tannico, talvolta con lieve sentore di legno.

Gradazione alcolica minima complessiva: 11% vol.

Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

## THE VALSUSA DOC

### Valsusa

Varietal: Avanà and/or Barbera and/or Dolcetto and/or Neretta cuneese (min. 60%); remaining part consisting of other varietals, non aromatic and recommended or authorized by the provinces of Torino (max. 40%).

Maximum yield per hectare: 90 quintals.

Maximum yield of wine from grapes: 70%.

Color: ruby red with medium intensity and sometimes hints of orange.

Odor: vinous, intense and unique with fruity notes.

Flavor: dry, palatable, moderately tannic, and at times with hints of wood.

Minimum alcohol level: 11% vol.

Recommended serving temperature:  
14-16° C (57 - 61° F).

## LA DOC (AOC) VALSUSA

### Valsusa

*Cépage: Avanà et/ou Barbera et/ou Dolcetto et/ou Neretta Cuneese (min. 60%); autres raisins à grains rouges, non aromatiques, autorisés ou conseillés pour les provinces de Torino et Cuneo (max. 40%).*

*Rendement max. en raisin par ha de vigne: 90 q.*

*Rendement max. de raisin frais en vin: 70%.*

*Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, parfois avec reflets orangés.*

*Parfum: vineux, intense, caractéristique, avec d'évidentes notes fruitées.*

*Goût: sec, harmonieux, acidulé, modérément tannique, parfois avec une légère senteur boisée.*

*Degré d'alcool global minimum: 11% vol.*

*Température de service conseillée: 14-16° C.*



## LE AZIENDE E I VINI SELEZIONATI DELLA VALSUSA

### PRODUCERS AND SELECTED WINES OF THE VALSUSA

#### *VINS ET VIGNERONS SÉLECTIONNÉS DE LA VALLÉE DE SUSE*

Carlotta Azienda Agricola  
di Cometto Carla

Casa Ronsil Azienda Agricola di Thollet Franck

Cooperativa Clarea

#### GIUDIZIO

Rating  
*Jugement*

Buono Good *Bon*

Ottimo Very good *Remarquable*

Eccellente Excellent *Excellent*



## CARLOTTA AZIENDA AGRICOLA DI COMETTO CARLA

Via Condove, 61  
10050 Borgone di Susa (To)  
Tel e Fax: +39 011 9646150  
az.carlotta@libero.it



Alcuni anni prima che nascesse la DOC Valsusa quest'azienda aveva già intrapreso la strada della valorizzazione dell'arte vinicola della Valle, riportandone alla luce dopo anni di oblio, i valori culturali e storici. Quest'azienda, con l'ausilio delle migliori tecniche enologiche, produce vini provenienti da vigneti terrazzati favorevolmente esposti a Sud.

Gli alti muri di contenimento in pietra favoriscono la giusta maturazione delle uve.

I vigneti, rinnovati negli ultimi decenni, risultano ora costituiti da poche varietà che meglio si adattano alle condizioni pedo-climatiche dei diversi areali.

I sapienti uvaggi e la vinificazione separata dei diversi vigneti consente di esaltare le rispettive potenzialità enologiche ed originare vini dalle peculiari caratteristiche organolettiche.

Dalla borgata Costa di Borgone sino alla frazione Ramats di Chiomonte, ad oltre 700 metri di altitudine, nascono le prelibate uve dei vitigni Barbera, Neretta Cuneese, Cilieggiolo, Gamay ed ovviamente Avana.

Some years before the DOC "Valsusa" was born, this winery had already begun reinventing the art of wine-making after its near disappearance from the area.

With the help of the best oenological technology available, this winery produces wines that come from terraced vineyards where the favorable southerly exposure and the high stone retention walls make for the perfect maturing of grapes.

The reinvigorated vines of the last 10 years consist of a few varieties that are well adapted to the specific climatic conditions of the area.

Expert grape cultivation and separate wine-making for different varieties allows an increase in oenological potential that creates wines with unique organoleptic characteristics.

Starting from the small hamlet of Costa di Borgone, to the tiny village of Ramats di Chiomonte, and extending to over 2,000 ft of altitude, are where the Barbera, Neretta, Cilieggiolo, Gamay and obviously Avana varieties are grown.

*Quelques années avant la naissance de la DOC (AOC) Valsusa, cette exploitation avait déjà entrepris le chemin de la valorisation de l'art vinicole de la Vallée en mettant au jour, après des années d'oubli, ses valeurs culturelles et historiques. Avec l'aide des meilleures techniques œnologiques, elle produit des vins issus de terrasses où la bonne exposition à Sud et les grands murs de soutien en pierre favorisent la juste maturation des raisins.*

*Les vignobles rénovés dans les dernières décennies résultent maintenant constitués de quelques variétés qui mieux s'adaptent aux conditions pédoclimatiques des diverses zones.*

*Les savants assemblages et la vinification séparée des différentes parcelles permet d'exalter le potentiel œnologique spécifique et fournir des vins aux particulières caractéristiques organoleptiques.*

*Depuis le hameau Costa de Borgone jusqu'à la bourgade Ramats de Chiomonte, à plus de 700 mètres d'altitude, naissent les délicieux raisins Barbera, Neretta, Cilieggiolo, Gamay... et bien évidemment Avana.*

### ANNO DI FONDAZIONE

1990

Year established

Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

1,2

Total production surface area (3 acres)

Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

4.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

### VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Valsusa DOC "Costa Oro" 2004

Valsusa DOC "Vigne Combe" 2004

Valsusa DOC "Rocca del Lupo" 2004



## AZIENDA AGRICOLA CASA RONCIL DI THOLLET FRANCK

Via Vittorio Emanuele II, 69  
10050 Chiomonte (To)  
Tel: +39 0122 54128  
Fax: +33 478039709



Chiomonte lega la sua storia a quella della viticoltura della Valle, al punto che due grappoli ornano lo stemma comunale. L'Avanà è l'uva simbolo che insieme al Becquet, forma il binomio classico di uve autoctone valsusine. Entrambe sono vinificate in questa cantina anche con altri vitigni della tradizione piemontese quali Barbera, Dolcetto e Neretta cuneese.

Franck Thollet, emigrato dalla vicina Savoia per amore, coltiva, coadiuvato dal suocero, i terreni appartenenti alla famiglia della moglie.

Si tratta di una tipica azienda di montagna con gli appezzamenti a ritocchino, ossia orientati secondo la massima pendenza, ed i vigneti che sfruttano al meglio i terrazzamenti con i filari, reimpiantati in parte dopo l'epidemia di fillossera ed in parte dopo la Seconda Guerra Mondiale. I vini prodotti provengono da quattro zone viticole cosiddette "crus", come dice Franck: la Voute, il Puy, le Finières e la Roche du Bau.

Casa Roncil rappresenta un esempio significativo del richiamo della montagna e delle sue produzioni per coloro che credono nel suo futuro e ne garantiscono fin d'ora la sopravvivenza.

The history of Chiomonte is intrinsically linked to wine-making and it is logical that two bunches of grapes decorate the town's escutcheon. In particular, the Avanà is the symbolic grape, and together with the Becquet form the classic native wine grape variety which also include other traditional Piemontese varieties such as Barbera, Dolcetto and Cuneese Neretta.

Franck Thollet, a Frenchman who emigrated for love and married and settled in Chiomonte, now cultivates along side his father-in-law the areas originally belonging to his in-laws. A near typical mountain winery with vines on a steep incline which hug the terraces with replanted vines that were partly laid down after the phylloxera epidemic and in part after WWII. The wines produced come from four viticulture areas or so-called "crus" and, as Frank says, "la Voute, il Puy, le Finières et la Roche du Bau".

Thollet's Casa Roncil gives an importance to the renaissance of mountain wine culture and sets an example for the promising future of these mountains.

*Chiomonte associe son histoire à celle de la viticulture de la Vallée tant et si bien que deux grappes ornent le blason de la commune. Le cépage Avanà, particulièrement, en est le symbole et avec le Becquet il forme le binôme classique des raisins autochtones vinifiés, dans cette cave aussi, avec d'autres cépages traditionnels piémontais tels que Barbera, Dolcetto et Neretta Cuneese.*

*Franck Thollet, émigré de la proche Savoie pour des raisons amoureuses, cultive maintenant, aidé par son beau-père, les terrains appartenant à la famille de sa femme. Une typique exploitation de montagne, avec les parcelles placées selon la pente majeure et les vignobles qui exploitent au mieux les terrasses avec les rangs replantés, en partie après le phylloxéra et en partie après la Seconde Guerre Mondiale. Les vins produits proviennent de quatre zones viticoles, "crus" comme dirait Franck: la Voute, le Puy, les Finières et la Roche du Bau.*

*Maison Roncil représente un exemple significatif de l'appel de la montagne et de ses productions vers les jeunes qui croient en son futur et en garantissent d'ores et déjà la survie.*

### ANNO DI FONDAZIONE

2003

Year established

Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

1,5

Total vineyard surface area (3.7 acres)

Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

4.500

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Valsusa DOC "San Sebastiano" 2004

Valsusa DOC "Fortunato" 2004

Valsusa DOC "Camillo" 2004



## COOPERATIVA CLAREA

Via Vittorio Emanuele II, 30  
10050 Chiomonte (To)  
Tel: +39 335 1430386  
turio@libero.it



Grazie al "Progetto Vigne" della Comunità Montana Alta Valle Susa, finanziato con fondi dell'Unione Europea, è stato possibile nel 1996 riadattare alcuni vecchi vigneti esistenti, effettuando reimpianti nei comuni di Chiomonte e di Giaglione. Le varietà scelte sono state il vitigno autoctono Avana, ma anche Barbera e Dolcetto. Con grande passione e determinazione, tre giovani soci hanno voluto realizzare il progetto che era l'aspirazione della loro vita: nasce così nel 2000 la Cooperativa Clarea, importante tassello del rinnovamento della vitivinicoltura valsusina. La produzione, dapprima esclusivamente riservata all'Avana (Signou) e successivamente si è estesa, sempre nell'ambito della DOC Valsusa, anche al Dolcetto (Colombier) e al Barbera (Clos). Per quest'ultimo è prevista anche la tipologia affinata in barriques di rovere per 12 mesi.

Dal 2003, il Novello, frutto della macerazione carbonica, molto aromatico e dai marcati sentori di fragola e frutti di bosco, completa la gamma dei vini proposti dall'azienda. I vini della cooperativa possono essere degustati, oltre che nei negozi della Valle, anche in occasione di numerose manifestazioni o direttamente presso il punto vendita aziendale in località "Maddalena" a Chiomonte.

Thanks to the Comunità Montana Alta Valle Susa's viticulture project, financed by European Community funds, it was possible in 1996 to rejuvenate old wineries by replanting vines in the areas of Chiomonte and Giaglione. The varieties selected were from native vines such as Avana, Barbera and Dolcetto. As a result of this determination and passion, the Clarea Co-operative was created in 2000 by an association of three young local entrepreneurs who symbolize the renaissance of viticulture in Valle di Susa.

Initially a hideaway for Avana (Signou) and always carrying the "DOC Valsusa" appellation, production has been increased and differentiated and now the Clarea Cooperative also makes typical Piemontese wines such as Dolcetto (Colombier) and Barbera (Clos) which also includes versions aged in oak barrels for 12 months. The Novello variety, which has been produced from a "carbonic maceration" since 2003, is very aromatic with hints of strawberry and other wild berries and completes the representative line of local viticulture, symbolizing the tradition and pride of these mountains.

The wines from this co-operative can be tried, other than be purchased in shops located in the valley, at various events or directly from the "Maddalena" shop in Chiomonte.

*En 1996, grâce au "Projet Vignes" de la Communauté de Montagne Haute Vallée de Suse, financé avec des fonds européens, il a été possible de réadapter de vieux vignobles existants, en effectuant des réimplantations sur le territoire des communes de Chiomonte et Giaglione. Les variétés choisies ont été le cépage autochtone Avana mais aussi Barbera et Dolcetto. Avec passion et détermination, trois jeunes associés ont réalisé le projet qui était l'aspiration de leur vie: ainsi naissait, en 2000, la coopérative Clarea, importante pièce du renouvellement de la viti-viniculture de la Vallée de Suse. La production, initialement axée exclusivement sur l'Avana (Signou), s'est successivement élargie, toujours comme DOC (AOC) Valsusa., au Dolcetto (Colombier) et au Barbera (Clos). Ce dernier existe aussi en version affinée en barriques de rovere pendant 12 mois.*

*Depuis 2003, le Primeur, fruit de la macération carbonique, très aromatique et aux saveurs marquées de fraise et fruits rouges, complète la gamme des vins proposés par cette exploitation. Les vins de cette coopérative peuvent être dégustés, outre que dans les magasins de la Vallée, également en occasion de nombreuses manifestations ou directement au magasin de la bourgade "Maddalena" de Chiomonte.*

### ANNO DI FONDAZIONE

2000

Year established

Année de fondation

### SUPERFICIE VITATA TOTALE (ha)

6

Total production surface area (14 acres)

Superficie viticole totale (ha)

### PRODUZIONE ANNUA TOTALE (bottiglie)

18.000

Total annual production (bottles)

Production annuelle totale (bouteilles)

VINI SELEZIONATI The selected wines

Vins Sélectionnés

BIANCHI White Blancs

ROSSI Red Rouges

Valsusa DOC "Signou" 2004



## BIBLIOGRAFIA BIBLIOGRAPHY *BIBLIOGRAPHIE*

BERTA PIERSTEFANO, MAINARDI GIUSI, *Storia Regionale della Vite e del Vino*, Regione Piemonte, Unione Italiana Vini, 1997, Milano.

CALDANO G., ROSSI A., *Codice Denominazioni di Origine dei Vini 2004*, Unione Italiana Vini, 2004, Milano.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO, *Maestri del Gusto di Torino e provincia*, 2004, Torino.

CLAUDIO BALDI, *Atlante dei prodotti tipici (e non solo) della provincia di Torino*, Hapax Editore, 2003, Torino.

CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE DOC FREISA DI CHIERI E COLLINA TORINESE, *Freisa di Chieri, il nostro vino, la nostra cultura; quattro secoli di storia, trent'anni di DOC*, Ages, 2004, Torino.

CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC VALSUSA, *Il Valsusa DOC, 10 anni di sperimentazione viticolo-enologica in una terra di montagna*, Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia, Comunità Montana Alta Valle Susa, 2005, Torino.

CROCE GIOVANNI BATTISTA, *Della eccellenza e della diversità dei vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, Edizioni SEB 27, 2004, Torino.

MASUI KAZUKO, YAMADA TOMOLO, *Encyclopédie des fromages*, Gründ, 1997, Paris.

PROVINCIA DI TORINO, *Viticultura in provincia di Torino*, 1999, Torino.

REGIONE PIEMONTE - ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Profumo di Vino*, 2002, Torino.

VISONÀ PAOLO, DI GIACOMO ANGELO, BUSSO MARIO, VISCHI CARLO, *Piemonte, vigneto tutto DOC*, Ed. Gribaudo, 2002, Cavallermaggiore.

Vari opuscoli promozionali dei viticoltori riportati nella pubblicazione, annate varie.

Various marketing collateral from wine producers mentioned in the guide, various vintages.

*Plaquettes promotionnelles des producteurs cités dans le texte. différentes années*

## INDICE AZIENDE WINERY INDEX INDEX PRODUCTEURS

### IL CANAVESE

---

|   |    |
|---|----|
| Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema                           | 51 |
| Cantina Sociale del Canavese  | 52 |
| Cieck Azienda Agricola  | 53 |
| Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso                           | 54 |
| Crosio Roberto Azienda Vitivinicola                                 | 55 |
| Ferrando Azienda Vitivinicola sas<br>di Ferrando Roberto Maria e C. | 56 |
| "La Campore" Azienda Agrivinicola<br>di Roberto Gabriele            | 57 |
| Orsolani Gian Luigi<br>Azienda Agricola Vitivinicola                | 58 |

### LA COLLINA TORINESE

---

|  |    |
|--|----|
| Balbiano Melchiorre Azienda Vitivinicola<br>di Balbiano Dr. Francesco & C. | 68 |
| Ronco Casimiro Azienda Vitivinicola  | 69 |
| Rossotto Stefano Azienda Agricola  | 70 |
| <br>   |    |
| <b>IL PINEROLESE</b>   |    |
| <hr/>  |    |
| Bruno Daniela Azienda Agricola   | 79 |
| Cantina Dora Renato  | 80 |
| Castagnè Gros Azienda Frutticola<br>di Chiabrando Riccardo e Francesco     | 81 |
| Il Tralcio srl   | 82 |

### LA VALSUSA

---

|   |    |
|---|----|
| Carlotta Azienda Agricola<br>di Cometto Carla     | 89 |
| Casa Ronsil Azienda Agricola<br>di Thollet Franck | 90 |
| Cooperativa Clarea                                | 91 |







#### Coordinamento progetto

Project coordination

*Coordination projet*

Camera di commercio industria artigianato  
e agricoltura di Torino

Gianpiero Masera, Fabio Boerio, Sergio Arnoldi,  
Gabriella Crusco, Patrizia Roxas, Manuela Davanzo

#### Realizzato in collaborazione con

In collaboration with

*Réalisé en collaboration avec*

Federazione tra Consorzi di Tutela Vini DOC  
Alto Piemonte

#### La selezione enologica

Oenological selection

*Sélection oenologique*

La selezione è stata realizzata grazie alla collaborazione dei membri della Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino:

The selection has been created thanks to the collaboration of the members from the "Commissione di Degustazione dei vini DOC della provincia di Torino":

*La sélection a été réalisée grâce à la collaboration des membres de la Commission de Dégustation des vins DOC de la province de Torino:*

Luigi Lupotto, Vincenzo Gerbi, Vittorino Novello, Tullio Cotta, Umberto Genova, Vittorio Boratto, Paolo Vercelli, Francesco Balbiano, Maurizio Forgia, Sara Colombera

L'organizzazione delle varie fasi della selezione sono state curate da:

Co-ordination of the various phases of the selection process by:

*L'organisation des différentes phases de la sélection a été suivie par:*

Sergio Arnoldi, Daniela Fenoglio, Daniela Ferrara, Gabriella Crusco

#### Redazione e revisione testi e schede

Editing and revision of text and charts

*Rédaction et révision textes et fiches*

Alessandro Felis  
Sergio Arnoldi  
Gabriella Crusco  
Rita Muzzillo

I testi del capitolo "Il piacere del vino" sono di

The chapter "Il piacere del vino" by

*Auteur des textes du chapitre "Le plaisir du vin"*

Alessandro Felis

#### Traduzioni

Translations

*Traductions*

Versione inglese a cura di Matthew Vallarino

Versione francese a cura di Alessandro Felis

#### Fotografie

Photography

*Photographies*

Alberto Peroli  
Federico Anfusio  
Luca Cavallo  
Enrico Formica

#### Cartografia computerizzata

Computer generated Maps

*Cartographie informatisée*

Sergio Gallo CSI-Piemonte  
Gabriella Deandrea CSI-Piemonte

#### Progetto grafico

Graphics

*Conception graphique*

Clips snc

#### Stampato da

Printed by

*Imprimé par*

L'Artistica di Savigliano srl  
Marzo 2006

© Camera di commercio industria artigianato  
e agricoltura di Torino.

Tutti i diritti sono riservati.

Vietata la riproduzione a terzi.

All rights reserved.

Reproduction of text is prohibited  
without consent.

*Tous droits réservés.*

*Reproduction interdite*

#### Si ringraziano

Special thanks to

*On remercie*

Consorzio Tutela Vini DOC Caluso,  
Carema, Canavese

Consorzio Tutela Vini DOC Freisa di Chieri  
e Collina Torinese

Consorzio Tutela Vini DOC Pinerolese

Consorzio Tutela Vini DOC Valsusa



