# IPARCELLARI®

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

*Davide Canina*

IPARCELLARI nasce dalla passione per i vini di Davide Canina, sommelier professionista piemontese, ancora prima che per la loro qualità, per il concetto di produzione radicato nell'espressione del territorio attraverso il suo vino. Durante le sue visite in Italia e all'estero, si è innamorato del legame profondo che le aziende hanno per la produzione di vini nel territorio vitivinicolo attraverso i diversi "lieux-dits" o "climat".
La Parcella - o lieu-dit, rappresenta uno spazio definito e limitato all'interno di un appezzamento di terra registrato ufficialmente. **Un'insieme di Parcelle può essere considerato un Parcellare - o climat.**

---

IPARCELLARI was born from the passion for wines of Davide Canina, a professional Piedmontese sommelier, before than for their quality, for the rooted concept of the wine production as a representation of its territory. During his visits in Italy and abroad, he fell in love with the deep bond that cellars have for the production of wines in Plots, or rather for the exasperation of their production in the wine-growing area through the different "Lieux-dits" or "Climat". The "Plot" - also known as "Lieu-dit", represents a defined and limited space within an officially registered pitch of land. A set of Plots can be considered a Parcel - also known as "Climat".

## Davide Canina

Davide Canina Piemontese, ingegnere, dal 2008 sposa la sua passione per il vino diventando sommelier professionista. Dal 2014 responsabile di carte dei vini di ristoranti stellati in Piemonte (I Due Buoi e Osteria Arborina con lo chef Andrea Ribaldone e la Locanda del Sant'Uffizio con lo chef Enrico Bartolini).
Dal 2021 consulente Wine Specialist per carte vini ristoranti gourmet.

---

Davide Canina, Piedmontese engineer, embraced his passion for wine in 2008 by becoming a professional sommelier. Beginning in 2014, he served as wine list curator for Michelin-starred restaurants in Piedmont—including I Due Buoi and Osteria Arborina under chef Andrea Ribaldone, and Locanda del Sant'Uffizio under chef Enrico Bartolini.
Since 2021, he has worked as a Wine Specialist consultant, creating and overseeing wine lists for gourmet restaurants.

*Davide e Monica*

# IL PROGETTO

Nel 2019, insieme a **Monica Pedrotto** - compagna di vita e co-ideatrice del progetto, inizia l'avventura de IParcellari.
Dall'incontro con **Agostino Malvicino**, in quel periodo direttore dei Produttori di Govone, si realizza l'idea di valorizzare al meglio i 300 ha dei soci attraverso una selezione parcellare dei migliori vigneti per produrre vini di altissima qualitá del territorio piemontese sotto l'etichetta UNESCO, le Langhe, il Roero e il Monferrato. Il progetto nasce nel vigneto Bricco Pizzo, a Cioccaro di Penago- Asti, dove Davide ha svolto il ruolo di Responsabile Sommelier per la Locanda del Sant'Uffizio di Enrico Bartolini - decorato, all'epoca, con una stella Michelin; ora accompagnata dalla seconda- fino a Gennaio 2021.
Da qui tutto nasce: Davide e Agostino iniziano a guardare il mappale delle vigne e le sue Parcelle, analizzando terreni e cloni delle uve. Con la collaborazione e il lavoro meticoloso dell'Enologo **Claudio Dacasto**, vengono individuate le Parcelle ideali per produrre vini in grado di valorizzare al meglio i terroir dei tre siti selezionati: Portacomaro, Montegrosso d'Asti e Govone. Da qui il nostro motto: **UN VIGNETO, UNA PARCELLA, UN VINO.**
All'inizio del 2022 entra nel team **Maurizio Gily**, come consulente agronomo con l'obiettivo di migliorare la conduzione dei vigneti per affrontare al meglio la sfida del cambiamento climatico ricercando nuove parcelle e nuovi vitigni da produrre.

# THE PROJECT

*Agostino Malvicino - Direttore Produttori di Govone*

In 2019, together with **Monica Pedrotto**, life - partner and co-creator of the project, the adventure of IParcellari begun. From the meeting with **Agostino Malvicino**, at the time director of Produttori di Govone, the project of enhancing the 300 ha area owned by the members through a Parcel selection of the best vineyards to produce wines of the highest quality from Langhe, Roero and Monferrato, territories under the preservation label of UNESCO started up. The project was born in the vineyard named Bricco Pizzo in Cioccaro di Penango- Asti, where Davide was in the role of Head of Sommeliers until January 2021 for Locanda del Sant'Uffizio of Enrico Bartolini, a one Michelin starred restaurant at the time, currently upgraded to two stars of the international award. From here it all starts (started): Davide and Agostino begun to study the map of vineyards and their Parcels, analyzing soils and clones of the grapes. With a cooperation and the focused work **Claudio Dacasto**, local wine-maker, Parcels of Barbra, Grignolino, Chardonnay, Sauvignon, Albarossa and Nebbiolo were identified as eligible to produce wines capable of expressing the most out of the terroirs of the three selected sites: Portacomaro, Montegrosso d'Asti and Govone. From this idea our motto- **ONE VINEYARD, ONE PLOT, ONE WINE**- was born.
At the beginning of 2022 **Maurizio Gily** joined the team as an agronomist consultant with the aim of improving the management of the vineyards to better face the challenge of change climate by searching for new plots and new vines to produce.

## Claudio Dacasto

**ENOLOGO**

*Winemaker*

Nato nel millesimo 1983 ed originario di Agliano Terme, dopo aver conseguito il diploma di Enotecnico alla Scuola Enologica di Alba e successivamente la Laurea presso la facoltà di Viticoltura ed Enologia, intraprende la professione di enologo consulente, prima nel team del celebre enologo Giuliano Noè e successivamente dal 2016 aprendo un suo studio di consulenza proprio ad Agliano.
Attualmente con il suo team collabora con realtà vitivinicole in diverse zone del Piemonte, della Liguria e della Sardegna e parallelamente gestisce l'Azienda vitivinicola di famiglia, la Dacasto Duilio.
Impegno, serietà, dedizione, umiltà e un'irrefrenabile passione per il suo lavoro sono i suoi punti fermi e la sua filosofia .

---

Born in 1983 and originally from Agliano Terme, he earned his diploma in Oenological Technology from the Alba School of Enology and later a degree from the Faculty of Viticulture and Oenology. He began his career as a consulting oenologist, first as part of the team of renowned winemaker Giuliano Noè, and in 2016 he established his own consultancy based in Agliano.
Today, together with his team, he works with wineries across various areas of Piedmont, Liguria, and Sardinia, while also managing his family's estate, Dacasto Duilio.
Commitment, integrity, dedication, humility, and an unwavering passion for his craft are the guiding principles of his work and philosophy.

## Maurizio Gily

**DOTTORE AGRONOMO - GIORNALISTA**

*Agronomist - Journalist*

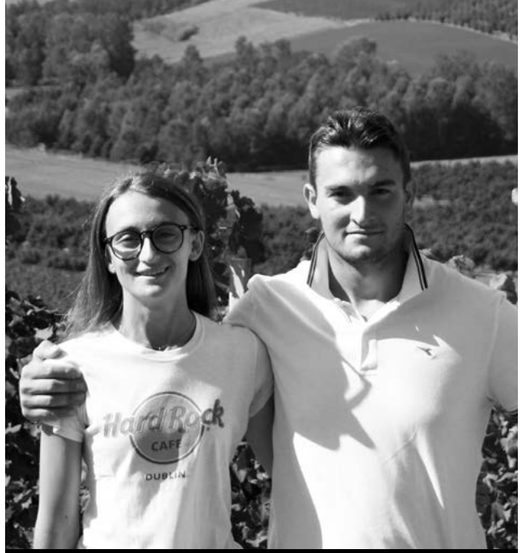
Nato a Torino nel 1958. Dopo la laurea in Agraria a 22 anni si trasferisce da Torino nel vicino Monferrato dove tuttora vive. Attualmente si occupa di vigneti, come consulente in varie zone d'Italia, con qualche esperienza nel Nuovo Mondo e di divulgazione tecnica/scientifica. E' giornalista pubblicista, ha diretto fino al 2018 una rivista tecnica di settore (e relativo sito) "Millevigne", il periodico dei viticoltori italiani.
E' docente a contratto di viticoltura all'Università internazionale di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.
Ha lavorato per dieci anni per la "Vignaioli Piemontesi", come responsabile dell'assistenza tecnica e della sperimentazione applicata. Dal 2002 è libero professionista.

---

Born in Turin in 1958, he moved from the city to nearby Monferrato at the age of 22, shortly after completing his degree in Agricultural Sciences, and he continues to reside there today. He currently works with vineyards as a consultant in various regions of Italy, with some experience in the New World, and is also active in technical and scientific outreach. A registered journalist, he directed until 2018 the industry journal Millevigne—the magazine of Italian winegrowers—together with its accompanying website.
He is an adjunct professor of viticulture at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo.
He spent ten years working for "Vignaioli Piemontesi" as head of technical assistance and applied research. Since 2002, he has been an independent consultant.

# LE FAMIGLIE AGRICOLE CHE COLLABORANO AL PROGETTO IPARCELLARI

The agriculturist families
involved in the project IParcellari




Famiglia Degiovanni - Cascina Degiovanni

Famiglia Pia

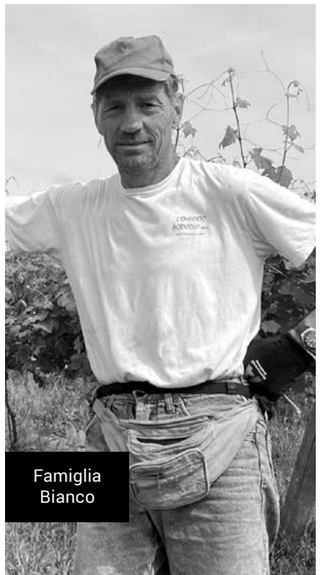
Famiglia Raiti Ecclesia

Famiglia Ruella

Famiglia Cossetta - Cascina Cossetta

Daniele Pasciuta - Cascina Rivetta

Famiglia Raspino



Famiglia Bianco

Ferruccio Cantamessa

# BARBERA D'ASTI "PARCELLA 563" DOCG

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Barbera 100% (*da una selezione delle uve interna alla parcella*)
**Vigneto:** Bricco Pizzo
**Località:** Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piemonte
**Numero di Parcella:** 563
**Estensione Parcella:** 1,7 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 54% e sabbia al 30%), argilla al 15%
Dotazione normale di calcare totale 134 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** circa 10 mesi in Tonneaux da 500 LT
**Conservazione:** 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
**Numero di Bottiglie:** 3300 circa
**Temperatura di Servizio:** 15/16 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino carico
Al naso è intenso e fruttato. Con note di frutta matura per un leggero ritardo nella raccolta delle uve.
Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux.
In bocca è molto persistente. Buona freschezza con un bell'impatto diretto e croccante. Tannino morbido e setoso grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

***La Barbera grazie ad una parziale sovramaturazione delle uve in cassetta preserva un grande frutto, una buona freschezza valorizzando l'eleganza e la setosità. Sicuramente una Barbera gastronomica.***

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

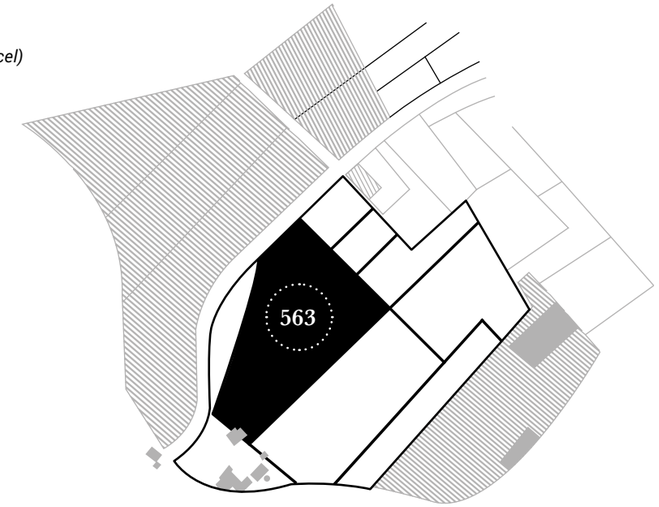
***Grapes:*** *100% Barbera (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Pizzo*
***Area:*** *Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piedmont*
***Plot Number:*** *563*
***Surface Area:*** *1.7 ha*
***Soil:*** *loamy soil (54% silt and 30% sand), 15% clay.*
*Normal supply of total limestone 134 g / Kg*
***Exposure:*** *South-West*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
**Aging:** *about 10 months in 500 LT Tonneaux oak*
***Amount of bottles:*** *about 3300*
***Serving temperature:*** *15/16 °C*

## WINE TASTING

*The wine shows a beautiful deep ruby red color.*
*The nose is intense and fruity with notes of ripe fruit for a light late harvest of the grapes.*
*Elegant and soft spice thanks to the aging in the oak.*
*In the mouth it is very persistent. Good freshness with a nice impact direct and crunchy. Soft and silky tannin thanks to the mix of partly new and partly used tonneaux.*




*Bricco Pizzo*
*Cioccaro di Penango - Asti*

# BARBERA D'ASTI "PARCELLA 82" DOCG

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Barbera 100%
**Vigneto:** Bricco del Criccone
**Località:** Montegrosso d'Asti - Asti
**Numero di Parcella:** 82
**Estensione Parcella:** 0,7 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 55,8% e sabbia al 17%), argilla al 27,2%
Dotazione elevata di calcare totale 135 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Est

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** circa 10 mesi in Tonneaux da 500 LT
**Conservazione:** 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
**Numero di Bottiglie:** 2500 circa
**Temperatura di Servizio:** 15/16 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino scuro e intenso.
Al naso è evidente la parte di frutta matura (in particolare amarena e prugna ramassin) e le sfumature di spezie come ginepro e pepe nero.
In bocca è un vino pieno e di grande struttura. Il frutto croccante insieme ad una splendida sapidità crea un sorso lungo e persistente.
La buona integrazione dell'affinamento in legno ci dona equilibrio e forza con un retrogusto di cuio e tabacco. Un vino di grande impatto.

---

***Da una vigna sul Bricco del Criccone con un impianto risalente al 1956 nasce questo vino parcellare per far risaltare le caratteristiche nel sud astigiano dove potenza e struttura sono ben presenti ma bilanciate.***
***La vigna vecchia ci dona un grande vino d'impatto e dal lungo invecchiamento con sensazioni uniche che solo la Barbera ci può far scoprire nei suoi terroir più vocati.***

---

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

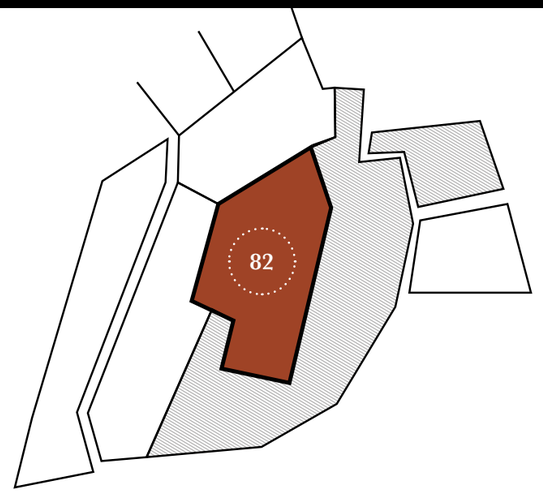
***Grapes:*** *100% Barbera*
***Vineyard:*** *Bricco del Criccone*
***Area:*** *Montegrosso d'Asti - Asti*
***Plot Number:*** *563*
***Surface Area:*** *0.7 ha*
***Soil:*** *loamy clay soil (55,8 % silt and 17 % sand) 27,2 % clay.*
*High supply for total limestone 135 g/Kg*
***Exposure:*** *South-East*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
**Aging:** *about 10 months in 500 LT Tonneaux oak*
***Amount of bottles:*** *about 2500*
***Serving temperature:*** *15/16 °C*

## WINE TASTING

*The wine has a beautiful dark, intense ruby red color.*
*The nose reveals ripe fruit (especially black cherry and Ramassin plum) and hints of spices such as juniper and black pepper.*
*On the palate, it is a full-bodied wine with great structure.*
*The crisp fruit combined with a splendid sapidity creates a long and persistent mouthfeel sensation. The well-integrated aging in wood gives it balance and strength with an aftertaste of leather and tobacco.*
*A wine of great impact.*




*Bricco del Criccone*
*Montegrosso d'Asti - Asti*

# BARBERA D'ASTI TRE PARCELLE "BRICCO LÙ" DOCG

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Barbera 100%
**Vigneto:** Strada Bricco Lù
**Località:** Costigliole d'Asti - Asti
**Numero di Parcelle:** 198 + 29 + 30
**Estensione Parcella:** 0,9 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 55% e sabbia al 26%), argilla al 19%
Dotazione normale di calcare totale 115 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** 6 mesi in acciaio
**Numero di Bottiglie:** 2500 circa
**Temperatura di Servizio:** 14/15 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino carico.
Al naso è intenso con note di frutta scura, principalmente il mirtillo, la mora e l'amarena.
In bocca grazie all'ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza troviamo una grande piacevolezza che aumenta ulteriormente con un una temperatura di servizio anche da frigo intorno ai 14 gradi.
La sensazione nel centro bocca è ricca, piena, lunga e persistente.
Un vino che dà soddisfazione.

***A Costigliole d'Asti la Barbera esprime tutto le sue caratteristiche di frutto e di intensità, una culla storica sul Bricco Lù con una vigna impiantata nel 1930 ancora a girapoggio, ovvero seguendo le curve di livello della collina da Est fino ad Ovest. Una Barbera quotidiana, d'estate consigliamo di servirla anche fresca.***

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

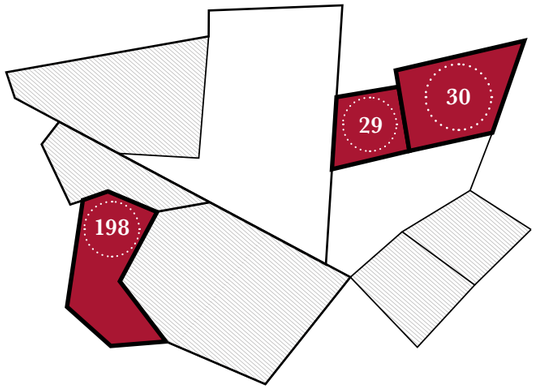
***Grapes:*** *100% Barbera*
***Vineyard:*** *Strada Bricco Lù*
***Area:*** *Costigliole d'Asti - Asti*
***Plot Number:*** *198 + 29 + 30*
***Surface Area:*** *0.9 ha*
***Soil:*** *loamy soil (55 % silt and 26 % sand) 19 % clay.*
*Normal supply fo total limestone 115 g/Kg*
***Exposure:*** *South-West*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
**Aging:** *6 months in stainless steel tank*
***Amount of bottles:*** *about 2500*
***Serving temperature:*** *14/15 °C*

## WINE TASTING

*The color is deep ruby color.*
*The nose are black fruits (blackberry, blackcherry and blueberry).*
*The mouthfeel sensantion it's very long with a perfect balance between freshness and rounded taste. Very fine and elegante with medium body.*
*Good serving 14°C to keep the fresh fruit in the mouth.*




*Bricco Lù*
*Costigliole d'Asti - Asti*

# GRIGNOLINO D'ASTI "PARCELLA 505" DOC

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Grignolino 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
**Vigneto:** Bricco Pizzo
**Località:** Cioccaro di Penango- Asti – Monferrato – Piemonte
**Numero di Parcella:** 505
**Estensione Parcella:** 1,1 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 60% e sabbia al 26%), argilla al 14%.
Dotazione normale di calcare totale 138 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** circa 9 mesi in Tonneaux da 500 LT
**Conservazione:** 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
**Numero di Bottiglie:** 2500 circa
**Temperatura di Servizio:** 15/16 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillate.
Al naso è intenso e floreale. Con note di geranio leggermente macerato per un leggero ritardo di raccolta delle uve. Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux.
In bocca è molto persistente. Buona freschezza e sapidità con un bella verticalità. Tannino pieno e persistente con una nota setosa grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

*Grignolino, la grande sfida, per noi è "lo storico" in quanto crediamo nella sua storia e guardiamo avanti con la speranza di un risorgimento di questo vino che possa tornare ai fasti di un tempo con una veste moderna.*

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

***Grapes:*** *100% Grignolino (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Pizzo*
***Area:*** *Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piedmont*
***Plot Number:*** *505*
***Surface Area:*** *1.1 ha*
***Soil:*** *loamy soil (60% silt and 26% sand), 14% clay.*
*Normal supply of total limestone 138 g / Kg*
***Exposure:*** *South-West*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
***Aging:*** *about 9 months in 500 LT Tonneaux oak*
***Amount of bottles:*** *about 2500*
***Serving temperature:*** *15/16 °C*

## WINE TASTING

*The wine shows a beautiful bright ruby red color.*
*The nose is intense and floral. With hints of slightly macerated geranium for a late harvest of the grapes. Spice elegant and soft thanks to the aging in the oak. In the mouth it is very persistent. Good freshness and flavor with a beautiful verticality. Full and persistent tannin with a silky note thanks to the mix of partly new and partly used tonneaux.*

*Bricco Pizzo*
*Cioccaro di Penango – Asti*

# PIEMONTE CHARDONNAY "PARCELLA 146" DOC

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Chardonnay 100% (da una selezione delle uve interna alle parcella)
**Vigneto:** Bricco La Gambina
**Località:** Grazzano Badoglio - Asti - Monferrato - Piemonte
**Numero Parcella:** 146
**Estensione Parcella:** 1,8 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 65% e sabbia al 20%), argilla al 15%.
Dotazione molto elevata di calcare totale 189 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Est

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
Fermentazione e batonnage in barriques per 10 mesi
**Affinamento in Bottiglia:** 12 mesi
**Numero di Bottiglie:** 3600 circa
**Temperatura di Servizio:** 12/14 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore giallo pagliarino carico tendente al dorato. Al naso è fiore di rosmarino, foglia di pomodoro, buccia di pesca gialla, sentori di lievito. In bocca è croccante con note di mandorla e anice. Buona freschezza diretta iniziale per poi allargarsi in bocca sull'intero palato. Finale lungo e molto persistente.

*Nello Chardonnay ricerchiamo il frutto e la mineralità in primis, affiancate da una bella lunghezza in bocca.*
*Lo stile è quello della Borgogna con affinamento in barriques e batonnage. L'idea è quella di avere dei vini che durano nel tempo ma già piacevoli dal primo anno.*

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

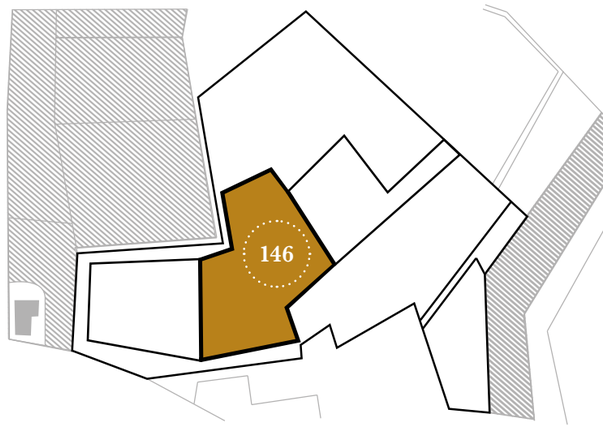
***Grapes:*** *100% Chardonnay (from a selection of grapes within the parcels)*
***Vineyard:*** *Bricco La Gambina*
***Area:*** *Grazzano Badoglio - Asti - Monferrato - Piedmont*
***Plot Number:*** *146*
***Surface Area:*** *1.8 ha*
***Soil:*** *loamy soil (65% silt and 20% sand), 15% clay.*
*Very high endowment of total limestone 189 g / kg*
***Exposure:*** *South-East*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
*Fermentation and Batonnage in barriques for 10 months*
***Aging in bottles:*** *12 months*
***Amount of bottles:*** *about 3600*
***Serving temperature:*** *12/14 °C*

## WINE TASTING

*The wine has a beautiful straw yellow color tending to gold.*
*The nose is rosemary flower, tomato leaf, peach skin yellow, hints of yeast.*
*In the mouth it is crunchy with notes of almond and anise.*
*Freshness directly on the palate and widens sensation in the aftertaste.*
*In the finish it's long and persistent.*




*Bricco La Gambina*
*Grazzano Badoglio - Asti*

# PIEMONTE SAUVIGNON "PARCELLA 602" DOC

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Sauvignon 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
**Vigneto:** Bricco Sartorino
**Località:** Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte
**Numero Parcella:** 602
**Estensione Parcella:** 0,8 ha
**Terreno:** franco limoso (limo al 54% , sabbia al 10% e argilla al 36% )
Dotazione elevata di calcare totale 152 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Est

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Vinooxygen:** circa 6 mesi
**Numero di Bottiglie:** 4000 circa
**Temperatura di Servizio:** 10/12 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intensamente agrumato con sentori di pompelmo rosa e cedro. Erbe aromatiche come rosmarino e timo. Note delicate di fiore di sambuco.
In bocca è croccante con un grande equilibrio tra freschezza e salinità. Finale lungo e persistente.

***Nel Sauvignon la sfida è quella di far esaltare le sue caratteristiche principali di agrume e frutta come avviene in Loira, senza far emergere la "pipi di gatto" che rappresenta un difetto quando la sua presenza è troppo invasiva.***
***Con il Vinooxygen riusciamo ad arrivare alla completa maturazione dell'uva e grazie all'assenza del contatto con l'ossigeno riusciamo a preservare l'integrità e gli aromi tipici di questo grande vino.***

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

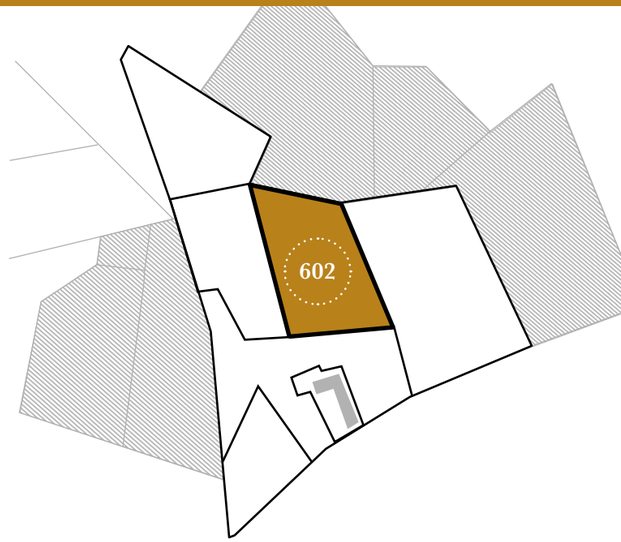
***Grapes:*** *Sauvignon 100% (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Sartorino*
***Area:*** *Portacomaro - Asti - Monferrato - Piedmont*
***Plot Number:*** *602*
***Surface Area:*** *0.8 ha*
***Soil:*** *loamy soil (54% silt, 10% sand and 36% clay)*
*High endowment of total limestone 152 g / Kg*
***Exposure:*** *South-East*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Aging:*** *about 6 months in Vinooxygen*
***Amount of bottles:*** *about 4000*
***Serving temperature:*** *10/12 ° C*

## WINE TASTING

*The wine has a beautiful straw yellow color with greenish reflections. The nose is intensely citrus with hints of pink grapefruit and cedar. Aromatic herbs such as rosemary and thyme. Delicate flower notes ofelder.In the mouth it is crunchy with a great balance between freshness and salinity.*
*Long and persistent finish.*




*Bricco Sartorino*
*Portacomaro - Asti*

# NEBBIOLO D'ALBA "PARCELLA 21" DOC

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Nebbiolo 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
**Vigneto:** Bricco Tresenda
**Località:** Govone - Cuneo - Roero - Piemonte
**Numero di Parcella:** 21
**Estensione Parcella:** 0,6 ha
**Terreno:** argillo-limoso (limo al 50.6% e sabbia al 26,8%), argilla al 22,6%.
Dotazione normale di calcare totale 110 g/Kg
**Esposizione:** Sud-Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** circa 15 mesi in Tonneaux da 500 LT
**Conservazione:** 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
**Numero di Bottiglie:** 2500 circa
**Temperatura di Servizio:** 15/16 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rubino tenue tendente al granato.
Al naso troviamo un frutto che ricorda la prugna e una nota di violetta delicata. Molto intensa la sensazione speziata dolce dalla cannella alla liquirizia e in finale una spezia agrumata (pepe di Timut)
In bocca presenta un buon corpo con un tannino setoso molto persistente e un finale piacevolmente fresco e sapido.

*Il nostro Nebbiolo proviene dalla zona del Roero, un terroir ideale per far esaltare le caratteristiche di eleganza e finezza dei vini rossi grazie alla sua composizione del suolo con molto limo e sabbia. Nessun paragone con i Nebbioli di langa ma solo una valorizzazione e diversificazione Parcellare dando in modo orgoglioso il suo nome di origine come il grande Luigi Veronelli ci ha insegnato.*

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

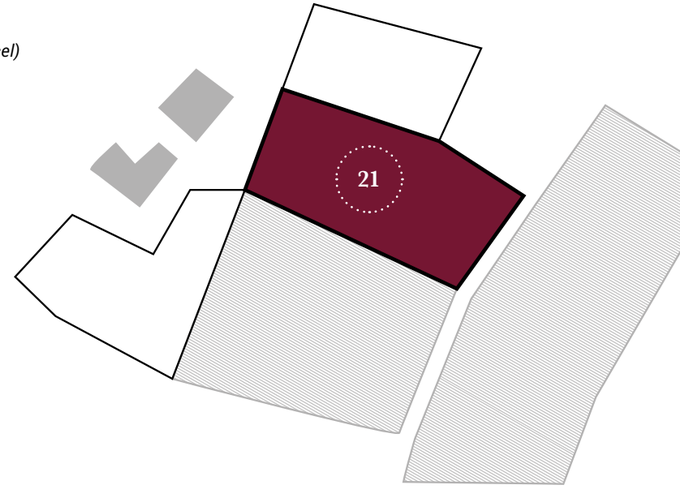
***Grapes:*** *100% Nebbiolo (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Treseda*
***Area:*** *Govone - Cuneo - Roero - Piedmont*
***Plot Number:*** *21*
***Surface Area:*** *0.6 ha*
***Soil:*** *loamy clay soil (50,6% silt and 26,8% sand), 22,6% clay.*
*Normal supply of total limestone 110 g / Kg*
***Exposure:*** *South-West*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
***Aging:*** *about 15 months in 500 LT Tonneaux oak*
***Amount of bottles:*** *about 2500*
***Serving temperature:*** *15/16 °C*

## WINE TASTING

*The wine shows a beautiful light ruby red color with garnet notes.*
*The nose is fruity with plum aroma and delicate violet notes.*
*The sweet sensation is intense between cinnamon and licorice, with a final Timut Pepper spicy.*
*The mouthfeel sensation is a strong body and silky tannin with long taste.*
*Balanced between fresh and salty sensation.*




*Bricco Tresenda*
*Govone - Cuneo*

# PIEMONTE ALBAROSSA "PARCELLA 269" DOC

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Albarossa 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
**Vigneto:** Bricco Cantamessa
**Località:** Govone - Cuneo - Roero - Piemonte
**Numero di Parcella:** 269
**Estensione Parcella:** 0,7 ha
**Terreno:** argillo-limoso (limo al 56,86% , sabbia al 15,1%), argilla al 28,1%. Dotazione normale di calcare totale 116 g/Kg
**Esposizione:** Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 15 giorni sulle bucce
**Affinamento:** circa 12mesi in Tonneaux da 500 LT
**Conservazione:** 10 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
**Numero di Bottiglie:** 2500 circa
**Temperatura di Servizio:** 15/16 °C

## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ha un buon frutto di mora matura.
Molto intensa la nota balsamica, erbe officinali e un finale molto speziato (chiodo di garofano, ginepro). In bocca si presenta con un buon equilibrio tra freschezza e tannino che rende molto piacevole la beva. Retrogusto finale molto persistente dove ritroviamo le sensazioni balsamiche e speziate del bouquet olfattivo.

***L' Albarossa è un grande vitigno raro ancora non molto conosciuto. Secondo noi uno dei grossi errori è quello di impiantarlo in terreni troppo argillosi o marnosi dando vini spessi e con poca bevibilità. Noi abbiamo ricercato un habitat più idoneo con poca argilla e maggiore limo/sabbia così da preservare la sua eleganza, balsamicità e facendo esaltare le sue note erbacee delicate.***

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

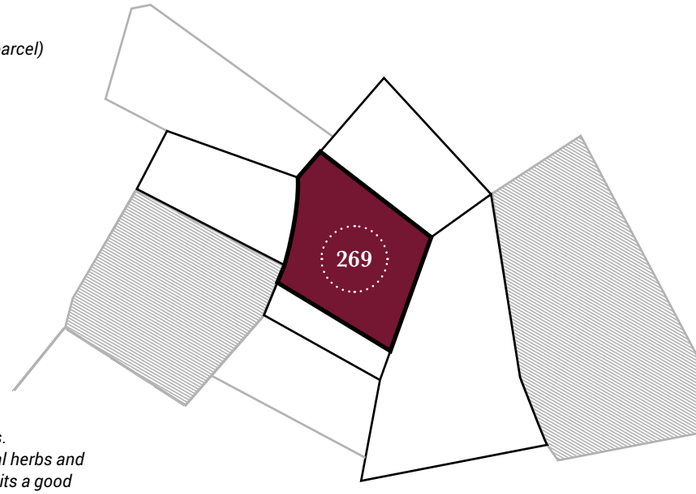
***Grapes:*** *100% Albarossa (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Cantamessa*
***Area:*** *Govone - Cuneo - Roero - Piedmont*
***Plot Number:*** *269*
***Surface Area:*** *0.7 ha*
***Soil:*** *loamy clay soil (55,86% silt and 15,1% sand), 28,1% clay.*
*Normal supply of total limestone 116 g / Kg*
***Exposure:*** *West*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in box*
***Maceration:*** *15 days on skins*
***Aging:*** *about 12 months in 500 LT Tonneaux oak*
***Amount of bottles:*** *about 2500*
***Serving temperature:*** *15/16 °C*

## WINE TASTING

*The wine shows a beautiful deep ruby red color with violet notes.*
*The nose has a nice blackberry fruit. The balsamic note, officinal herbs and spicy (clove, juniper) are very intense. The mouthfeel sensation its a good balance between freschness and tannin. The aftertaste is peristant with balsamic and spicy notes already in the aroma bouquet.*




*Bricco Cantamessa*
*Govone - Cuneo*

# RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
# "TRE PARCELLE" DOCG

## SCHEDA TECNICA DEL VINO

**Vitigno:** Ruché 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
**Vigneto:** Bricco Cappelletta
**Località:** Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte
**Numero di Parcelle:** 288 + 291 + 655
**Estensione Parcelle:** 0,6 ha
**Terreno:** franco sabbioso ( sabbia 57,7%, Limo 27%) Argilla 15,3%
Calcare attivo : 20 g/Kg
**Esposizione:** Ovest

## DATI DI LAVORAZIONE

**Vendemmia:** raccolta a mano in cassetta
**Macerazione:** 12 giorni sulle bucce
**Affinamento:** 6 mesi in Vasche di acciaio
**Numero di Bottiglie:** circa 3000
**Temperatura di Servizio:** 15°C

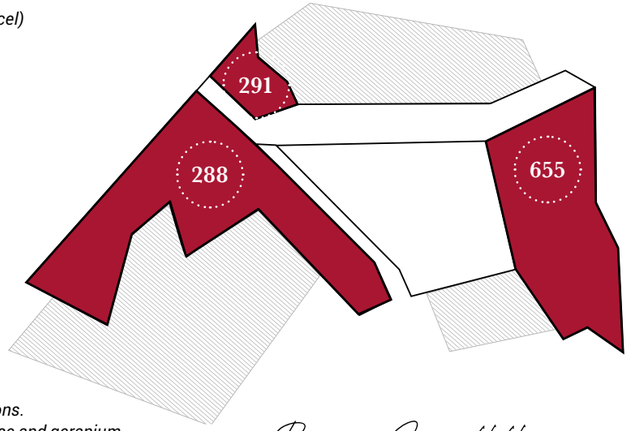
## DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è molto intenso con delle note floreali che variano dal bocciolo di rosa alla rosa selvatica fino al geranio. Note speziate di pepe e una parte intensa di frutta come ciliegia, amarena, un finale di melograno. In bocca si presenta molto secco senza residuo zuccherino, con una buona freschezza e un leggero tannino.
Piacevolmente equilibrate le sensazioni del retrogusto che riprendono soprattutto la parte speziata e quella fruttata del melograno.

***Il Ruché è un vitigno autoctono del Monferrato che arrivó a Castagnole Monferrato grazie a Don Cauda, parroco che - alla fine degli anni Sessanta - favorì la sua riscoperta enologica.***
***Il nostro Ruché non ha residui zuccherini e mantiere un tenore alcolico classico per un vino rosso senza eccessive gradazioni.***
***La purezza del Ruché senza aggiunte del Brachetto permette di avere una maggiore senzasazione di spezie, in particolare di pepe.***
***Nonchè sentori di fiori freschi come il geranio e la rosa.***
***Crediamo sia a tutti gli effetti l'archetipo del Ruché.***

## TECHNICAL SHEET OF THE WINE

***Grapes:*** *Ruché 100% (from a selection of grapes within the parcel)*
***Vineyard:*** *Bricco Cappelletta*
***Area:*** *Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte*
***Plot Number:*** *288 + 291 + 655*
***Surface Area:*** *0.6 ha*
***Soil:*** *loamy soil ( 57,7% sand, 27% silt) and 15,3% clay*
*Limestone : 20 g/Kg*
***Exposure:*** *East*




*Bricco Cappelletta*
*Portacomaro – Asti*

## PROCESSING DATA

***Harvest:*** *hand picked in the box*
***Maceration:*** *12 days on skins*
***Aging:*** *6 months in stainless steel tank*
***Amount of bottles:*** *about 3000*
***Serving Temperature:*** *15°C*

## WINE TASTING

*The wine has an intense purple red color with purplish reflections.*
*The nose is very intense with floral notes as rosebud to wild rose and geranium. Spicy notes of pepper and an intense part of fruit such as cherry, black cherry and pomegranate in the end. In the mouth it is very dry without residual sugar, with a good freshness and a light tannin.*
*Pleasant and balanced final sensation with a long aftertaste reminding the nose of pepper and pomegranate.*

## DICONO DI NOI

la Repubblica

GAMBERO ROSSO

vitae
La Guida Vini dell'Associazione Italiana Sommelier

golosaria

I VINI DI VERONELLI
TRE STELLE ORO

SOLE
PREMIO SPECIALE DELLA REDAZIONE

Decanter

TUTTI I VINI TOP HUNDRED 2002-2020 consulta l'elenco

VINIBUONI D'ITALIA
Touring

CORRIERE DELLA SERA

LA STAMPA

TERROIRSENSE WINE REVIEW
by IAN D'AGATA

JAMES MAGAZINE

IDENTITÀ GOLOSE

IPARCELLARI®
è un progetto

PRODUTTORI DI
GOVONE

CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO.1308/13