

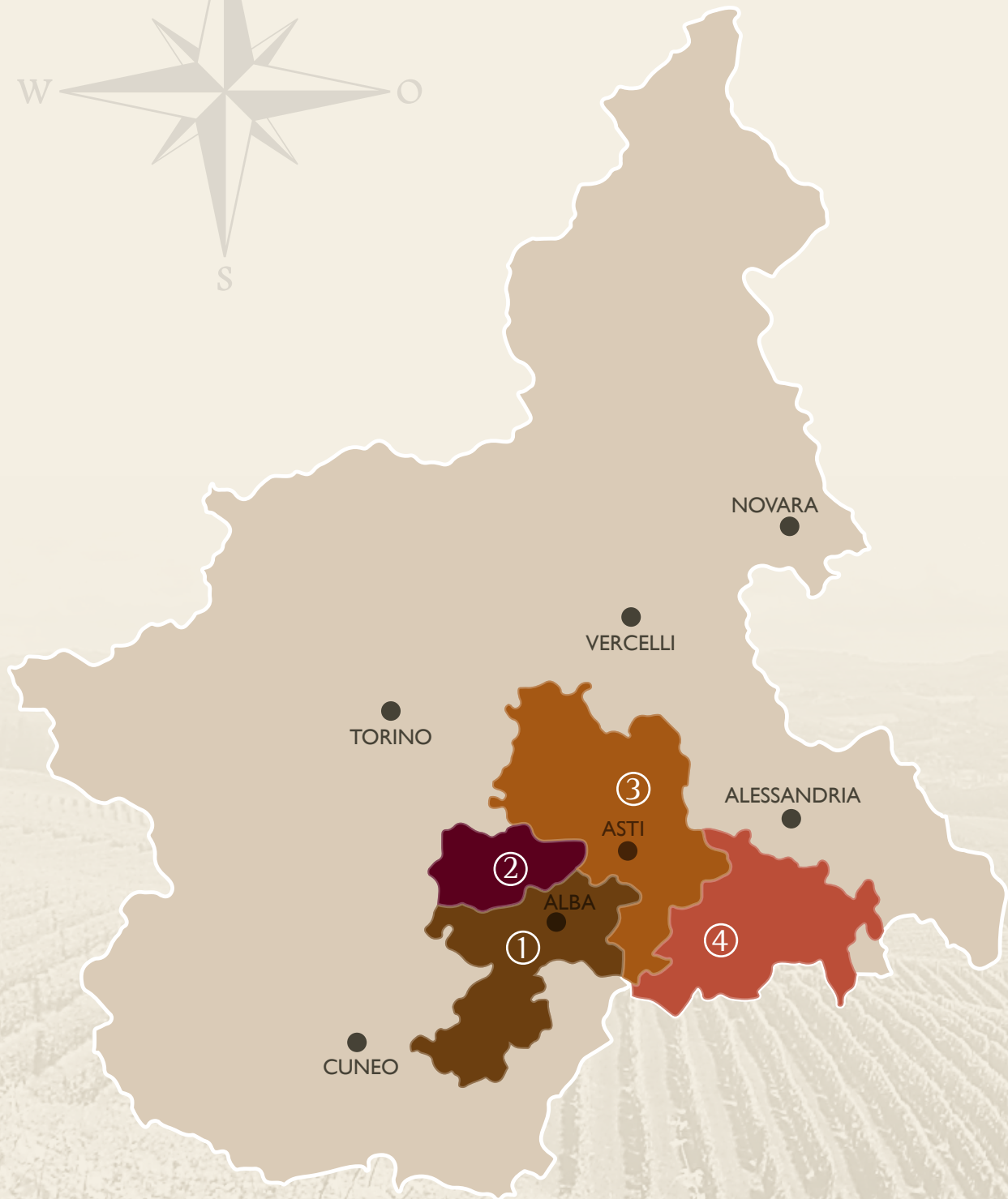
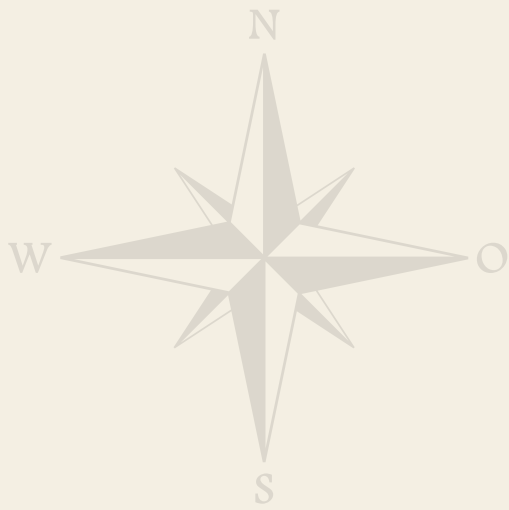
CATALOGO

2023

MALGRÀ


TENUTA CARRETTA
DAL 1467

EDOARDO **EM** MIROGLIO
ELENVO - THRACIAN VALLEY



- ① LANGHE
- ② ROERO
- ③ MONFERRATO ASTIGIANO
- ④ ALTO MONFERRATO



TENUTA CARRETTA

DAL 1467

TENUTA CARRETTA

Passione per il vino dal 1467

Tenuta Carretta si trova a Piobesi d'Alba, nel Roero, in Piemonte, ed è un'azienda vitivinicola ricca di storia, fra le aziende più storiche d'Italia. Le origini del nome rimandano a una nobildonna, la *"domina"* Careta Constanzi, vissuta ad Alba nella seconda metà del 1300, che ne fu la prima proprietaria.

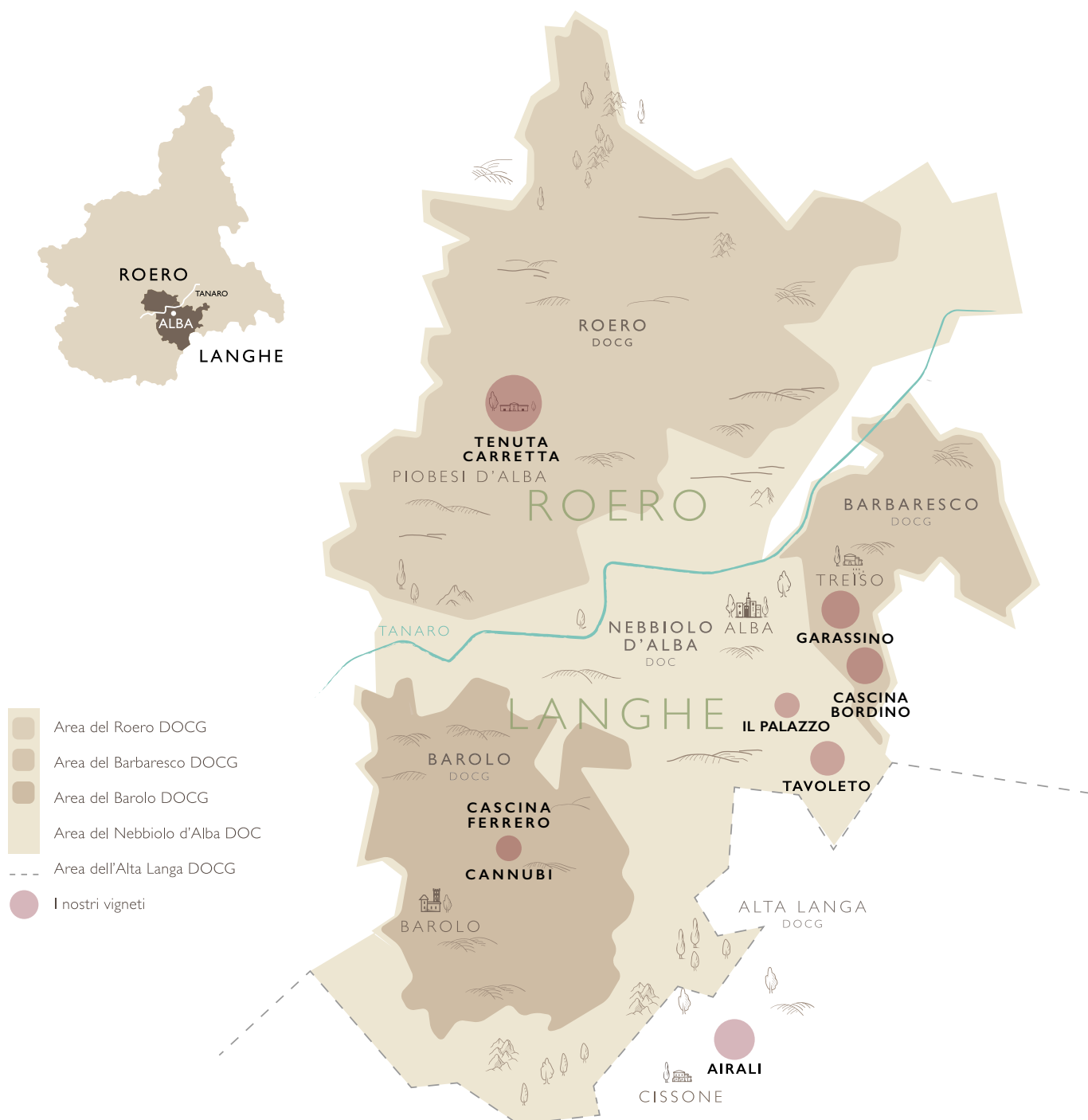
Ma è un contratto di concessione a mezzadria redatto dal notaio Giorgio di Montecuto il 28 novembre 1467 a poter essere considerato il vero "atto di nascita" della storia della tenuta. In esso l'allora proprietario Andrea Damiano, signore di Piobesi, dà a coltivare ai fratelli Corrado, Giacomino e Pietrino Porrino le terre e i vigneti della *"cassina Caréta"* per nove anni.

Si tratta di un documento di straordinario valore storico per la ricchezza di dettagli: vengono infatti indicati gli obblighi cui i massari devono sottostare nella coltivazione dei fondi, in particolare per quanto riguarda i vigneti.

Nel 1811 la proprietà passa dai marchesi Damiano ai Conti Roero; nel 1939 dai Roero alla famiglia Veglia e, nel 1985, alla famiglia Miroglio di Alba, fondatrice dell'omonimo gruppo tessile.

Tenuta Carretta è parte del network *"The Grand Wine Tour"*, associazione di produttori italiani che affiancano alla qualità dei vini quella dell'ospitalità.





TENUTA CARRETTA, I VIGNETI

Sono parte del distretto viticolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio straordinario, riconosciuto nel 2014 dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità, e si estendono su oltre 80 ettari. La parte più rilevante, di circa 40 ettari, è costituita da un unico appezzamento che si estende ad anfiteatro intorno alla cantina, da Sud a Nord-Ovest. Le uve coltivate sono per la gran parte arneis, poi nebbiolo, barbera e favorita (il nome locale del vermentino). La rimanente parte dei vigneti si trova sulle colline delle Langhe, sia in Bassa Langa (nebbiolo, barbera, dolcetto e moscato) sia in Alta Langa (pinot noir e chardonnay, per l'omonimo spumante metodo classico, e riesling renano).

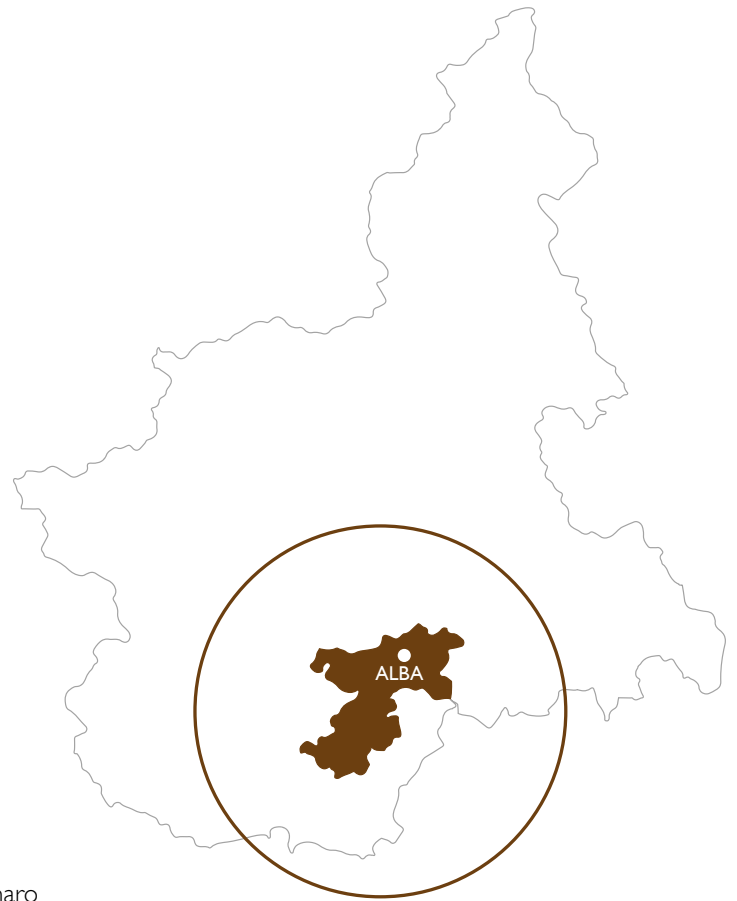
L'azienda è ufficialmente certificata dal 2019 a "viticoltura integrata" e applica il protocollo "The Green Experience", praticando una viticoltura basata sulla sostenibilità ambientale, senza impiego di diserbanti, dove la lotta contro gli insetti nocivi viene condotta con l'uso di trappole a feromoni ed è favorita la presenza dei loro antagonisti naturali (uccelli e chiropteri). Tenuta Carretta vinifica esclusivamente le proprie uve, e un vigneto gestito in modo adeguato, oltre a salvaguardare l'integrità del suolo e dell'ambiente, consente la produzione di vini di grande qualità e personalità, espressione concreta del territorio di origine.

LE LANGHE

Rappresentano un sistema collinare articolato, con i crinali dal tipico andamento parallelo, che partendo dal fiume Tanaro (che ne segna il confine settentrionale) si stende in direzione Sud/Sud-Ovest sino all'Appennino ligure.

Fanno parte di un complesso di terre (che includono anche il Monferrato e le colline di Torino) emerse nel Miocene 15 milioni di anni fa a seguito di un processo di corrugamento del fondo marino dell'allora mare Padano. I suoli sono prevalentemente costituiti da marne, rocce sedimentarie calcareo-argillose alternate (a strati sovrapposti) a conglomerati di gessi, calcare, argille e sabbie in cui si trovano fossili di conchiglie marine, pesci e mammiferi, alghe.

La viticoltura è praticata sui versanti collinari a un'altitudine tra i 200 e i 400 metri (con l'eccezione dell'Alta Langa, dove si arriva a superare i 600 metri) e le diverse stratificazioni e origini dei suoli danno ai vini finezza, struttura, equilibrio, eleganza e una straordinaria originalità.





IL NEBBIOLO

È il vitigno più importante e più caratterizzante delle Langhe: simbolo del Piemonte, è il più antico vitigno a bacca nera della regione, uno tra i più nobili e preziosi d'Italia.

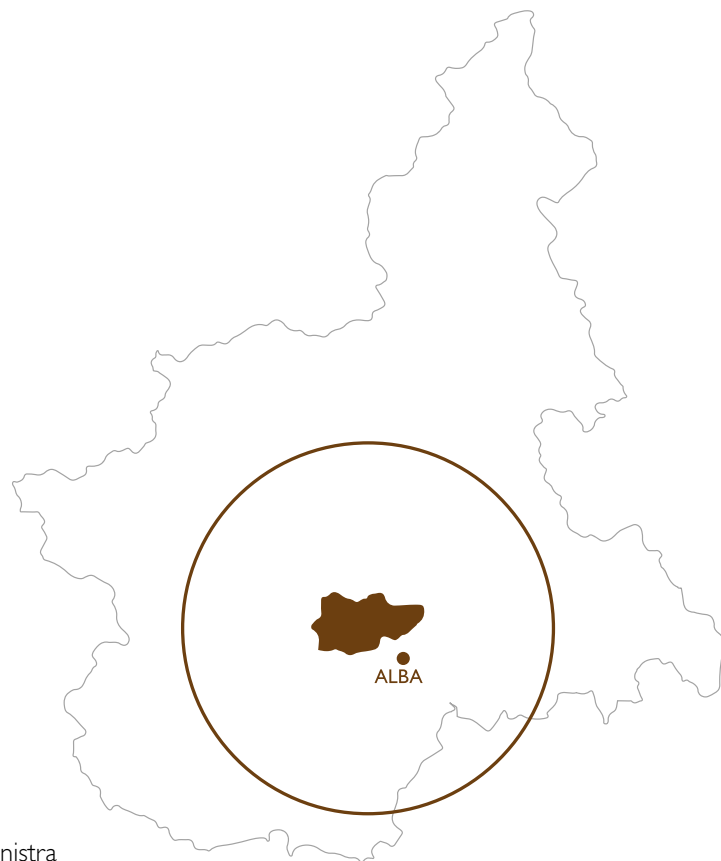
Il nebbiolo ha bisogno di cure attente ed è molto esigente in fatto di giacitura e di esposizione al sole del vigneto, di lavorazioni e concimazioni, e per questo motivo non è di facile coltivazione. I suoli calcarei sono ideali, ma devono essere ricchi di sabbia, limo e argilla in giusta proporzione.

Germoglia precocemente (nella prima decade di aprile) e la maturazione è invece tardiva, tradizionalmente a partire dalla prima decade di ottobre.

Piuttosto sensibile agli sbalzi improvvisi di temperatura, ama le escursioni termiche che caratterizzano i passaggi tra il giorno e la notte, specialmente nell'ultima fase di maturazione, prima della vendemmia.

IL ROERO

È il territorio collinare posto a nord della città di Alba, alla sinistra del fiume Tanaro. I suoli del Roero sono recenti e per lo più costituiti da arenarie, ovvero rocce (fragili o cementate) di origine sedimentaria derivanti dalla compattazione delle sabbie marine. Si tratta infatti delle ultime terre emerse dalle acque dell'antico mare Padano, durante la fase Pliocenica dell'era Terziaria (argille di Lugagnano, formazione Gessoso solfifera e Sabbie d'Asti). Per questo motivo i terreni sono generalmente soffici e con un'ottima permeabilità, ma ubicati su colline scoscese e con versanti anche molto ripidi. Le caratteristiche dei suoli, l'interazione con il microclima e le diverse varietà di vite, unitamente alle limitate quantità di uva prodotte per ettaro, conferiscono ai vini caratteristiche uniche: i terreni più sabbiosi sono quelli che esprimono vini più profumati ed eleganti; i vini diventano più austeri dove invece la sabbia si unisce ad arenarie con maggior contenuto in calcare.





L'ARNEIS

Il Roero Arneis è uno dei vini bianchi italiani più apprezzati e l'arneis una varietà a bacca bianca sempre più utilizzata.

Indicato nell'800 anche come "bianchetta d'Alba" o "nebbiolo bianco", l'arneis è il vitigno simbolo del riscatto enologico del territorio roerino, che a sua volta lo ripaga con una superficie coltivata che aumenta di importanza e dimensione ogni anno. Il grappolo, a maturità, è di grandezza media o medio-piccola a seconda dei cloni, con una o due ali brevi, corto e compatto. L'acino è medio-piccolo, ellissoidale, a maturità di colore giallo verdastro, con sfumature grigio-dorate. Il germogliamento è medio-precoce (entro la prima metà di aprile) come pure la maturazione dell'uva (terza decade di settembre).

È un vitigno vigoroso, di fertilità buona e costante anche a livello di gemme basali. I vini sono di buona personalità e finezza, con profumi caratterizzati da intense sensazioni fruttate e floreali, ricchi di corpo e con acidità moderata.

I DIVERSI “TERROIR” DEL NEBBIOLO

Il nebbiolo è l'uva dei grandi vini e riesce a esprimere il proprio carattere in modo particolare in quattro aree ben definite, ubicate sulle colline intorno alla città di Alba. In particolare, le aree che danno origine al Barbaresco, al Barolo e al Roero rappresentano **tre ambienti distinti e caratterizzati**. L'area che dà origine al Nebbiolo d'Alba è invece quella meno omogenea ed è rappresentata dalle zone di collegamento fra le prime tre. La diversità dei **suoli** e dei **microclimi** determina in modo importante l'espressione dei caratteri dell'uva nei diversi vini.

A Sud si trova l'area del **Barolo**: presenta quote altimetriche più elevate ed è la più piovosa (la piovosità decresce spostandoci da Sud verso Nord). Qui i suoli sono più antichi, i terreni meno profondi e più caldi. Il risultato è nel vino:

maggior austerità, struttura, capacità di affinare nel tempo.

L'area a Est dà origine al **Barbaresco**: è più fresca dal punto di vista termico, ha una minore piovosità e i terreni sono mediamente più profondi e più fertili. Ne derivano - di norma - vini più eleganti, meno austeri, ma ugualmente potenti e armonici.

A Nord e alla sinistra del Tanaro nasce invece il **Roero**.

I suoli sono profondi e molto permeabili. Le viti sono quindi facilmente soggette a stress idrico ma evitano ristagni e rischi di asfissia in caso di precipitazioni abbondanti. È l'area più fredda, più asciutta e classificata come «semi-arida».

I terreni, più magri, danno vita a vini profumati, freschi di acidità, minerali e sapidi.



CANNUBI

il cuore del Barolo

LA GEOGRAFIA

Le colline del Barolo sono di origine sedimentaria marina, emerse dalle acque tra i 15 e i 10 milioni di anni fa. Geologicamente si riscontrano due principali tipi di suoli che fanno capo a due Piani ben distinti: il Tortoniano e l'Elveziano. Il primo, che parte da Verduno, passa per la Morra e Barolo per poi arrivare a Novello, è caratterizzato da marne grigio-bluastre. Il secondo, più antico e che si sviluppa invece sull'asse Serralunga-Castiglione Falletto-Monforte, presenta dei depositi di sabbie compatte grigio-giallastre.

Cannubi è la dorsale collinare stretta e lunga, gradualmente ascendente procedendo verso Sud-Ovest, e si trova pressoché al centro dell'area di origine del Barolo. Qui Elveziano e Tortoniano si incontrano e si amalgamano,

originando marne grigio-bluastre, ricche di carbonati di magnesio e manganese che, in superficie, diventano di tonalità grigio-biancastra in seguito all'azione degli agenti atmosferici: argille miste a sabbie finissime, con una consistente componente calcarea (le Tortoniane marne di Sant'Agata Fossili). Circondata da sistemi collinari più alti, la collina è protetta dal freddo e dal vento e gode di un microclima unico.

LA STORIA

Prima era Cannubi, poi venne Barolo. Cannubi ha una lunga storia: è una "posizione scelta" già citata in documenti risalenti al 1700. La più antica bottiglia di Barolo di cui si ha notizia reca in etichetta la scritta "Cannubi 1752", a dimostrazione di come questo



AREA DI ORIGINE DEL BAROLO



toponimo fosse già conosciuto a quel tempo. Il lavoro di tutela della denominazione condotto dal Consorzio di Tutela nei primi anni 2000 ha consentito di delimitare ufficialmente Cannubi come una delle 181 "menzioni geografiche aggiuntive" che possono essere riportate in etichetta in aggiunta alla denominazione principale, Barolo appunto. Chi possiede un vigneto all'interno di Cannubi ha la possibilità di rivendicare la menzione da sola o associata ai toponimi tradizionali Muscatel, San Lorenzo, Boschis e Valletta.

LA SUPERFICIE

La superficie a vigneto di Cannubi, l'area classica, è di 18,85 ettari, mentre Cannubi Boschis comprende 7 ettari; Cannubi Muscatel 4,53 ettari; Cannubi San Lorenzo 2,14 ettari; Cannubi Valletta 5,87 ettari. Il tutto assommando a 38,39 ettari, per una produzione massima annua di 278.500 bottiglie.

IL VINO

Cannubi dona caratteristiche inconfondibili ai suoi Barolo: grande equilibrio, sintesi armonica tra struttura, profumi ed eleganza, precocità di beva ma al tempo stesso straordinaria longevità, con una struttura mai troppo esuberante o esasperata. L'elevata presenza della componente sabbiosa garantisce ai vini buona acidità e profumi intensi, con evidenti note di ciliegia e prugna accanto a sentori più evoluti di rosa, viola, tabacco e - spesso - di agrume o mentuccia. Le frazioni limosa e argillosa del suolo assicurano invece un colore intenso e vivo, oltre che un grande estratto.

TENUTA CARRETTA A CANNUBI: UNA STORIA DI 60 VENDEMMIE

Il Barolo Cannubi Tenuta Carretta viene prodotto dal 1961 e ha appena celebrato le 60 vendemmie. Oggi l'azienda possiede in Cannubi una superficie complessiva di 2,68 ettari di vigneto (0,96 ettari del 1959, 0,40 del 1981 e 1,32 del 2008) tutti nell'area classica, di cui l'azienda detiene la quota più importante. I vini qui prodotti da Tenuta Carretta sono il Barolo Docg Cannubi e il Barolo Riserva Docg Cannubi collezione Franco Miroglio.



ALTA LANGA AIRALI BRUT METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa è un territorio alto collinare che si collega all'Appennino ligure, nel sud del Piemonte. Qui, grazie a un progetto di ricerca, unico nel suo genere, sostenuto dalle grandi aziende spumantizzatrici e dalla Regione Piemonte, sono stati impiantati a partire dal 1990 vigneti di pinot nero e di chardonnay in un ambiente adatto a dare origine a un grande spumante di qualità ottenuto secondo il metodo della spumantizzazione in bottiglia. Una tecnica ben nota in Piemonte, culla dello spumante italiano, e già praticata da quasi due secoli. Con l'obiettivo di interpretare fedelmente l'unicità degli elementi che esprimono la personalità di ogni vendemmia, il disciplinare dell'Alta Langa ne consente esclusivamente la produzione nella versione "millesimata", cioè con l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione.

Il vino prende il nome (Airali) dal versante collinare in cui sono impiantati i vigneti, in comune di Cissone (CN) a circa 600 m di altitudine. La cuvée è tipicamente composta da pinot noir e chardonnay, quest'ultimo aggiunto in misura variabile dal 25 al 35% della massa, in funzione delle caratteristiche dell'annata.

Le uve vengono immesse intere nella pressa pneumatica: eliminato il mosto di primo sgrondo, il mosto frutto dei successivi cicli di pressatura viene avviato alla fermentazione (alla temperatura di 22°C) per la preparazione del vino base. Nel Marzo successivo alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia per la presa di spuma e posto ad affinare in catasta per un periodo minimo di 30 mesi. All'atto del degorgement viene aggiunta la liqueur d'expédition che, per la tipologia Pas Dosé, si limita a una ricolmatura della bottiglia con lo stesso vino.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Alta Langa DOCG Brut	pinot noir e chardonnay	Ha 4,80
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2013	

Formati



ALTA LANGA AIRALI PAS DOSÉ METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOCG

ALTA LANGA DOCG BRUT

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere presenta un colore giallo intenso con riflessi dorati e un *pérlage* fine e persistente. Il profumo è caratteristico e intenso, con marcato sentore di crosta di pane, frutti in guscio, fichi secchi e miele. In bocca è morbido e sapido, piacevole, armonico, di ottima struttura.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, si accompagna piacevolmente a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.

ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ

Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere presenta un colore giallo intenso con riflessi dorati e un *pérlage* fine e persistente. Il profumo è caratteristico e intenso, con marcato sentore di crosta di pane, frutti in guscio, fichi secchi e miele. In bocca è elegante e sapido, piacevolmente secco, armonico, di ottima struttura.

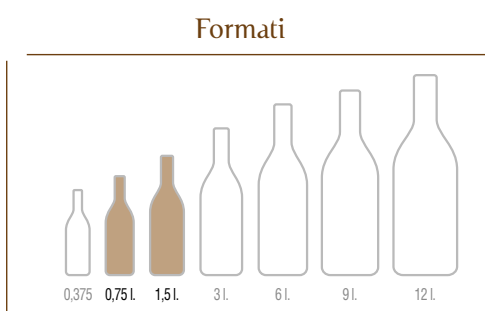
Abbinamenti consigliati: ottimo aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi, ma è uno spumante da tutto pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Alta Langa DOCG Pas Dosé	pinot noir e chardonnay	Ha 4,80
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2013	



BAROLO RISERVA CANNUBI

BAROLO RISERVA DOCG CANNUBI

Il Barolo Riserva Cannubi **Collezione Rag. Franco Miroglio** è l'etichetta "iconica" di Tenuta Carretta.

Un vino importante, che vuole celebrare sia la tradizione vitivinicola dell'azienda sia un grande uomo, Franco Miroglio: un imprenditore lungimirante, artefice del successo della famiglia nel campo manifatturiero e della moda.

Fu lui ad acquisire Tenuta Carretta nel 1985 e a iniziare così la storia della famiglia nell'ambito della vite e del vino. Dedicargli un grande vino, elegante e importante come questo Barolo Riserva, è stato un modo per onorarne la memoria.

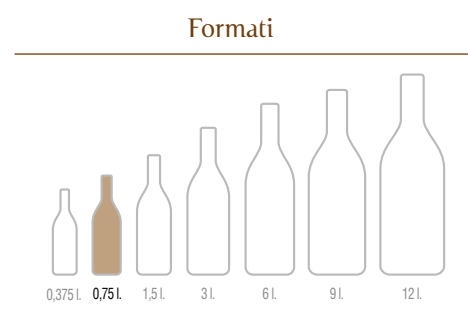
Una bottiglia speciale, che nasce dai vigneti di nebbiolo di proprietà sulla collina di Cannubi, in una delle menzioni geografiche aggiuntive più prestigiose dell'intera denominazione. Una bottiglia da collezione, oltre che da bere, che di anno in anno viene "vestita" con un'etichetta unica, che riprende un motivo di tessuto firmato Miroglio: ogni annata presenta un disegno diverso, che è stato un successo per l'azienda.

Con una produzione limitata a sole 1.260 bottiglie, è un Barolo di grande complessità e struttura che affina per oltre 60 mesi, di cui almeno 36 in botte e 18 in bottiglia. Nel bicchiere si presenta con un colore rosso granato intenso, mentre al naso si percepisce un aroma ampio e complesso, di rosa e sottobosco, di spezie, cioccolato e caffè, con una sottile nota agrumata. I tannini sono fitti, setosi, e conferiscono al vino pienezza e armonia.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barolo Riserva DOCG Cannubi	nebbiolo	Ha 0,20

Comune	Primo anno di produzione
Barolo	2010



BAROLO CANNUBI

BAROLO DOCG CANNUBI

La particolarità di Cannubi risale a una combinazione irripetibile di fattori pedo-climatici, capace di dare vita a vini divenuti un simbolo delle migliori espressioni della denominazione. L'esposizione dei vigneti, protetti dai venti e dal freddo, e le caratteristiche del suolo, risalente in prevalenza al periodo Tortoniano e ricco di sabbia e marne con un'importante presenza di calcare (marne di S. Agata Fossili), conferiscono al Barolo Cannubi una pregevole intensità aromatica e un perfetto equilibrio tra eleganza e potenza. Cannubi è un Barolo che bene esprime la filosofia aziendale, volta all'esaltazione del vitigno, del vigneto di origine e delle caratteristiche di ogni annata.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 15-20 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: offre nel bicchiere un colore granato vivo e intenso. Al naso esprime decise note aromatiche di rosa e frutta matura a cui seguono sentori di liquirizia, cacao e spezie. Al palato si rivelano la struttura, l'equilibrio acido-tannico e l'eleganza che rendono questo Barolo una fedele espressione della leggendaria MeGA da cui prende vita.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti come carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

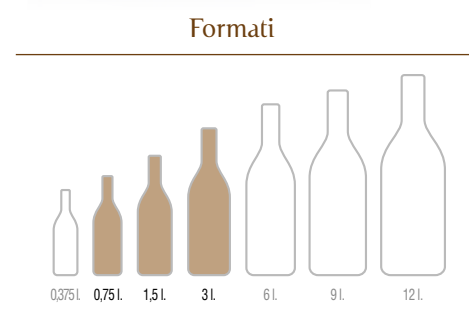
Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barolo Docg Cannubi	nebbiolo	Ha 2,50

Comune	Primo anno di produzione
Barolo	1961



ROERO RISERVA BRIC PARADISO

ROERO RISERVA DOCG BRIC PARADISO

Bric Paradiso è il nome di una collina, oggi tutta a vigneto, che fa parte di Tenuta Carretta, citata sui documenti sin dal 1878. Un vigneto che occupa tutto l'altopiano che si stende alla sommità (un "paradiso" appunto, per chi ci deve lavorare), impiantato in un terreno sciolto in cui predominano sabbie gialle stratificate a banchi di marna calcaree e che oggi si avvale del riconoscimento di Menzione Geografica Aggiuntiva del vino Roero.

Vinificazione: la fermentazione del mosto con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28°C, viene seguita dall'affinamento in tonneau di rovere per un minimo di 18 mesi. Il vino viene poi trasferito nell'acciaio e successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per almeno altri 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: la particolare vocazione del vigneto unitamente alle pratiche di viticoltura sostenibile adottate e a una vinificazione attenta, permettono di dare vita a un vino in cui eleganza, finezza e piacevolezza dominano su austerità e struttura. Il vino esprime tutti i caratteri e le tipicità del Roero, a partire dal colore, rubino carico con sfumature granata, e poi al naso, dove offre profumi intensi di frutti rossi, pepe nero, spezie e liquirizia. Al palato prevalgono gli equilibri tra struttura, eleganza e piacevolezza, con un finale minerale, di lunga persistenza.

Abbinamenti consigliati: è ottimo con secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero DOCG Riserva Bric Paradiso	nebbiolo	Ha 2,80
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1967	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

BARBARESCO RISERVA CASCINA BORDINO

BARBARESCO RISERVA DOCG

Le uve nebbiolo per la produzione del Barbaresco Riserva Cascina Bordino vengono raccolte negli omonimi vigneti di proprietà situati sul versante orientale di Treiso, in località Sant'Alessandro.

Sono appezzamenti tra i meglio esposti dell'intero versante collinare, con forti pendenze e terreni con substrato di arenaria con inserzioni di marne siltose grigie. Qui il suolo è più antico, risalendo al Piano Serravalliano (o Elveziano: Formazione di Lequio) e il terreno è magro e compatto, da cui derivano uve nebbiolo adatte a lunghe macerazioni. Se ne ottiene un Barbaresco Riserva che esprime appieno la lunga storia e la passione dell'azienda per i grandi vini.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C.

Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 36 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 50 mesi, calcolato a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato vivo, con sfumature porpora. Nel calice il profumo è intenso, con aromi di rosa selvatica, di viola e frutta rossa matura accompagnati da note speziate ed eteree. In bocca è elegante, complesso, ricco di frutto, pieno, ed esprime tannini fitti e setosi, morbidi.

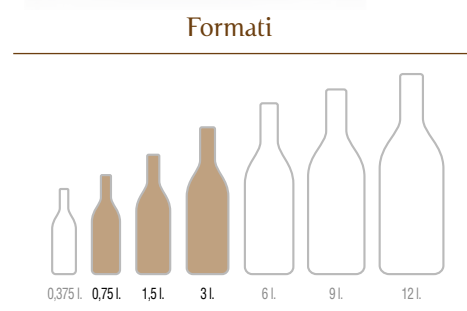
Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti come carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbaresco Riserva DOCG	nebbiolo	Ha 3,50
Comune	Primo anno di produzione	
Treiso	1989	



ROERO ARNEIS RISERVA CANOREI

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG CANOREI

Canorei è un toponimo già presente nelle antiche carte e per questo è assurto alla dignità di Menzione Geografica Aggiuntiva. Si tratta di un "cru monòpole" esclusivo di Tenuta Carretta, ricadendo i vigneti della menzione completamente all'interno della proprietà, su suoli tipici del Roero: sabbiosi e ricchi di calcare. Il vino si fregia della menzione "riserva" ed evidenzia ulteriormente le potenzialità dell'Arneis come vitigno alfiere e simbolo del territorio.

Vinificazione: in cantina l'uva viene sottoposta a una soffice pressatura pneumatica e una successiva macerazione a freddo per 24 ore alla temperatura di 10°C. La fermentazione avviene a bassa temperatura (18-20°C) in serbatoi di acciaio inox, poi il vino viene posto per almeno 12 mesi in tonneau, tenendolo sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. L'affinamento viene poi completato in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

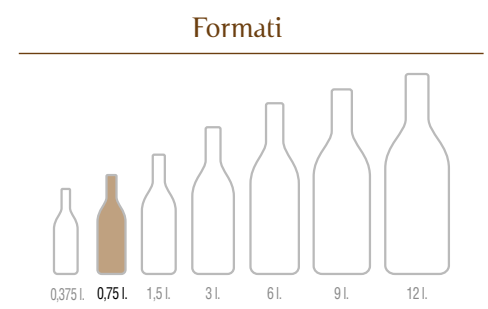
Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso il profumo richiama i sentori vanigliati, i fiori bianchi, il miele, la frutta esotica. In bocca è pieno e avvolgente, caldo, con un adeguato livello di acidità che conferisce freschezza e persistenza.

Abbinamenti consigliati: grazie alla sua struttura, a tavola si propone come vino da tutto pasto, dagli antipasti a risotti, carni bianche e formaggi freschi o a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis Riserva DOCG Canorei	arneis	Ha 2,50
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1994	



BAROLO CASCINA FERRERO

BAROLO DOCG

Il Cascina Ferrero è un Barolo ottenuto secondo la "ricetta" classica, quella che per tradizione prevedeva la vinificazione di uve provenienti da vigneti diversi, in modo da consentire una migliore caratterizzazione del vino in bottiglia e una più accentuata costanza qualitativa. Nello specifico, le uve provengono dai vigneti di proprietà in Barolo e da vigneti in conduzione di terzi a La Morra.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 36 mesi, calcolato a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso e l'aroma è ampio, di rosa appassita, prugna, tabacco, liquirizia e cacao, con note speziate. In bocca è caldo e complesso, ma al tempo stesso armonico e suadente.

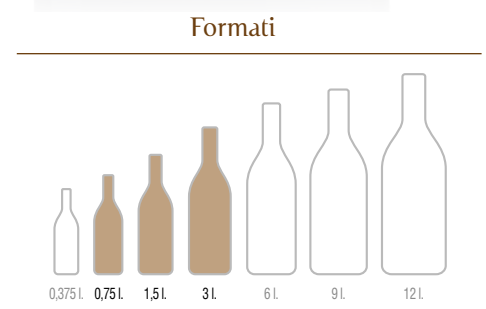
Abbinamenti consigliati: ottimo con i secondi piatti, carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barolo Docg	nebbiolo	Ha 2,30
Comune	Primo anno di produzione	
Barolo, La Morra	2003	



BARBARESCO GARASSINO

BARBARESCO DOCG GARASSINO

Garassino è una menzione geografica aggiuntiva del Barbaresco ubicata nella parte nord occidentale del comune di Treiso, nota per la personalità e l'eleganza dei vini. Qui il suolo è più recente, risalente al Tortoniano (marne di Sant'Agata Fossili) e i vigneti occupano i due versanti della dorsale collinare, rivolti rispettivamente a Est e a Ovest.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in tonneau di rovere e poi in botte grande per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 24 mesi, calcolato a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso e l'aroma è ampio, di viola e rosa appassita, di sottobosco con note di vaniglia e spezie. In bocca è complesso, ma al tempo stesso fresco, armonico e suadente, di raffinata classicità.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi importanti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbaresco DOCG Garassino	nebbiolo	Ha 3,50
Comune	Primo anno di produzione	
Treiso	1987	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

ETICHETTE D'AUTORE

Questi vini rappresentano al tempo stesso una sfida e un omaggio ai vitigni nebbiolo e arneis protagonisti della rinascita enologica del Roero, e al riesling renano, che ha iniziato un suo percorso di diffusione in Alta Langa sin dal 1975, per diventare oggi ottimo testimone di quel territorio.

Tre vini che evidenziano l'eccezionalità dell'abbinamento suolo, clima, vitigno ed esperienza umana: vini d'autore, particolari e innovativi anche dal punto di vista tecnico. Una novità assoluta per Tenuta Carretta, che da sempre fa della valorizzazione della tradizione un motore straordinario di sviluppo.

Nuova anche la veste grafica delle bottiglie. La linea "Etichette d'autore" è infatti tutta dedicata al genio artistico di Rosetta Avalle, pittrice e scultrice, figlia dello stesso territorio, la quale attraverso le sue opere ha saputo regalarci uno sguardo unico e originale sull'essenza femminile, all'eterna ricerca della sua rappresentazione ora in corpi rotondi e materni, ora spigolosi e austeri. Con un tratto sempre riconoscibile, alla ricerca di una sintesi di sostanza fra forma e colore, fra volumi e ombre.

Un omaggio a un'amica, artista completa e versatile, a tre anni dalla sua scomparsa, con tre vini di grande qualità e personalità.

ALTENO DELLA FONTANA ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG

L'uva arneis, chiamata nell'800 anche nebbiolo bianco, con questo vino tiene fede al suo secondo nome e si conferma in grado di dare origine a vini di grande qualità adatti a lunghi affinamenti. Il toponimo del vigneto, inserito oggi nella più ampia menzione geografica del Bric Paradiso, è invece più antico, e si trova citato per la prima volta in un atto di divisione del 1594 tra due esponenti della famiglia Damiano, proprietaria di Tenuta Carretta fino al 1811.

Vinificazione: il vino nasce da uve arneis pressate intere a mezzo di una pressa pneumatica e con la debita protezione dalle ossidazioni: dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C in tini di acciaio inox dove il vino si affina sulle fecce fini per 24 mesi, durante i quali si effettuano batonnage mensili per aumentare l'espressione della sapidità e la struttura del vino. All'imbottigliamento, nell'aprile del secondo anno dalla vendemmia, segue un periodo di ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi.

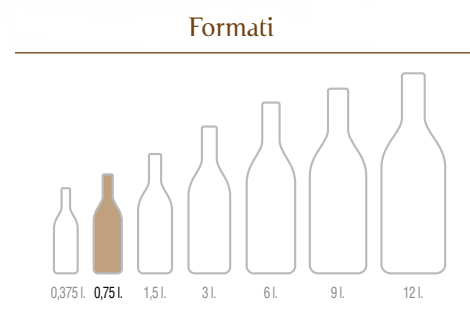
Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere il colore è accattivante, giallo dorato intenso con riflessi paglierini. Al naso ha un profumo ampio, di pietra focaia con sentori di pompelmo, frutta bianca matura e fiori appassiti. In bocca è pieno e armonico, elegante e sapido, vivo e piacevole.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipasti, crostacei e piatti di pesce, pasta, risotti, è ottimo a tutto pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis Riserva DOCG	arneis	Ha 0,60
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	2018	



CAMPOFRANCO LANGHE DOC RIESLING

LANGHE DOC RIESLING

Il riesling renano è un vitigno nobile, probabilmente originario della Mosella, che in Italia ha trovato poche aree elettive. L'Alta Langa, dove è stato studiato in via sperimentale fin dal 1975, è certamente una di queste. L'impoverimento demografico del territorio avvenuto negli anni '60 ha provocato nei decenni una decisa riduzione delle superfici a vigneto, ma oggi la tendenza si è invertita anche grazie alla grande qualità riscontrata nelle produzioni. "Campofranco" richiama nel nome proprio questo ritorno della viticoltura in un'area da troppo tempo non più coltivata a vigneto e quindi tale da poter essere considerata "franca".

Vinificazione: il vino nasce da uve riesling renano coltivate a circa 600 m di altitudine, in Alta Langa, nel comune di Cissone. Le uve vengono pressate intere a mezzo di una pressa pneumatica e con la dovuta protezione del mosto dalle ossidazioni. Dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C e ad affinare sulle fecce fini in tini di acciaio inox per i successivi otto mesi. All'imbottigliamento, nel giugno successivo alla vendemmia, segue un periodo di affinamento in bottiglia minimo di 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è accattivante, giallo dorato con sfumature verdi. Il profumo è intenso, minerale caratteristico, con sentori di mela verde e fiori appassiti, speziato. In bocca è secco e fresco, elegante, sapido, vivo e piacevole, con una bella vena acida e grande personalità.

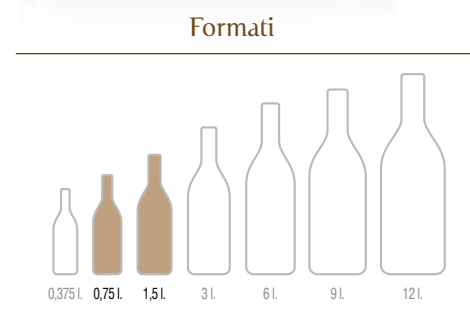
Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipasti, crostacei e piatti di pesce, pasta, risotti, è ottimo a tutto pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC Riesling	riesling renano	Ha 2,12
Comune	Primo anno di produzione	
Cissone	2019	



CUVÉE SAN ROCCO ROSÉ METODO CLASSICO EXTRA BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ ROSÉ

Il nebbiolo è senza dubbio l'uva celebre per la produzione dei grandi vini rossi che, pur nella sua tradizionale connotazione sabauda, severamente austera, dimostra capacità apprezzate fin dall'800, quando risultava particolarmente difficile ottenere vini capaci di reggere un lungo affinamento. Per ovviare a questo, l'uva veniva anche vinificata in modo da ottenere un vino spumante, spesso con uno spiccato residuo zuccherino per renderlo più gradevole e per ridurne il caratteristico impatto tannico sul palato. La versione offerta da questa cuvée, ottenuta dalle uve raccolte nei vigneti di San Rocco, in comune di Alba, è piacevolmente secca e decisa, presentandosi come un metodo classico di grande struttura e personalità.

Vinificazione: il vino nasce da uve nebbiolo pressate intere con una pressa pneumatica e la debita protezione dalle ossidazioni. Dopo poche ore di macerazione sulle bucce, il mosto fiore viene posto a fermentare a una temperatura di 16°C e ad affinare in tini di acciaio inox per un minimo di sei mesi. All'imbottigliamento per la presa di spuma, nell'aprile successivo alla vendemmia, segue un periodo di affinamento in bottiglia di 18 mesi, cui segue la sboccatura.

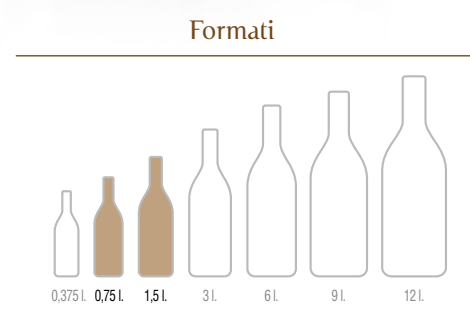
Caratteristiche organolettiche: nel bicchiere la spuma è fine e abbondante, persistente. Il colore è di buccia di cipolla bionda con riflessi dorati. Il profumo è ampio, di rosa e fiori appassiti, frutta secca e crosta di pane e, a temperatura più elevata, di prugna. In bocca è pieno, armonico, particolarmente sapido, di ottima struttura, vivo e piacevole, di lunga persistenza.

Abbinamenti consigliati: per le sue caratteristiche è uno spumante ottimo per tutto il pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
vino spumante di qualità rosé	nebbiolo	Ha 1,40
Comune	Primo anno di produzione	
Alba	2020	



ROERO ARNEIS CAYEGA

ROERO ARNEIS DOCG

Cayega è il presente e il futuro di Tenuta Carretta: è equilibrio, complessità, struttura, piacevolezza. Una grande interpretazione delle potenzialità di un vitigno simbolo del territorio, espresse in un vino bianco perfetto per ogni occasione. I vigneti di origine sono parte dell'anfiteatro viticolo che circonda i fabbricati aziendali, e insistono su suoli tipici del Roero: sabbiosi e calcarei.

Vinificazione: in cantina l'uva viene lavorata intera, con pressatura soffice in pressa pneumatica e macerazione a freddo per 24 ore alla temperatura di 10°C. La fermentazione avviene a bassa temperatura (18-20°C) e l'affinamento prosegue per circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox tenendo il vino sulle fecce fini per aumentarne la complessità aromatica e la pienezza al palato. L'affinamento viene poi completato in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il profumo richiama la pera matura, la pesca bianca, i fiori di biancospino e il miele di acacia, con un richiamo di frutta esotica. In bocca è piacevolmente avvolgente, pieno e minerale, con un'acidità che conferisce freschezza e un retrogusto persistente.

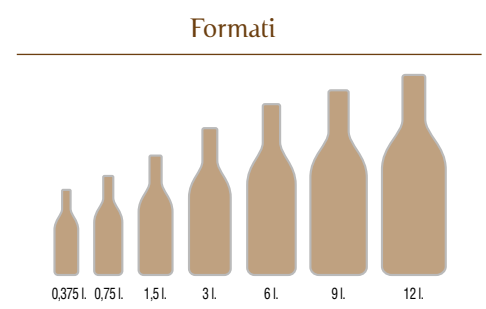
Abbinamenti consigliati: servito freddo è un grande aperitivo. A tavola si accompagna ad antipasti, crostacei e molluschi, pesce crudo, ostriche e a primi piatti non troppo importanti, pasta e risotti.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Roero Arneis DOCG	arneis	Ha 21,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	2004	



LANGHE ROSATO CEREJA

LANGHE DOC ROSATO

È un vino rosato che nel nome e nella denominazione richiama al fascino del territorio delle Langhe.

Cereja, in dialetto piemontese, è un saluto di benvenuto, benaugurale. Il vino nasce da uve barbera e nebbiolo, entrambe sapientemente vinificate in rosato.

Vinificazione: dopo poche ore di macerazione sulle bucce, fermenta a temperatura di 20-22°C e affina in tini di acciaio inox per circa 3 mesi. Il vino viene poi messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per un periodo minimo di ulteriori 3 mesi.

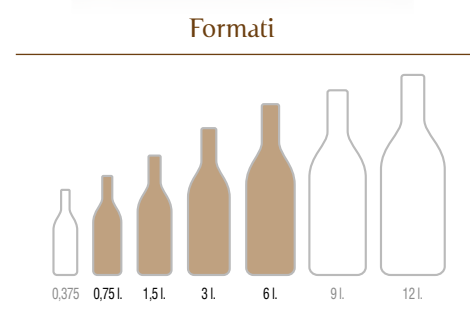
Caratteristiche organolettiche: il colore è rosa salmone scarico con riflessi color buccia di cipolla bionda, mentre l'aroma è intenso, con sentori di tipo vegetale, di fiori freschi e una lieve nota speziata. In bocca è elegante, minerale e piacevole, con una buona personalità. Un vino perfetto per ogni occasione, grazie alla sua versatilità di consumo e di abbinamento.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipasti, pasta, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC rosato	barbera, nebbiolo	Ha 4,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba, Alba	2016	



LANGHE NEBBIOLO PODIO (“PODIUM SERRAE”)

LANGHE DOC NEBBIOLO

La vigna del Podio viene indicata per la prima volta nell'atto notarile del 1467, quando il nobiluomo Andrea Damiano, proprietario della Tenuta, la dà a coltivare ai massari.

La metà delle uve da loro prodotte è la quota spettante al proprietario, ma quelle provenienti dalla collina del Podio sono tutte riservate al signore (“salvo et riservato vites Podii Serrae”).

Oggi il vino prevede anche l'utilizzo di uve di vigneti diversi, ma tutti di media collina, collocati per lo più alla sinistra del fiume Tanaro in terreni sciolti in cui predominano sabbie gialle stratificate e alternate a banchi di marne calcaree miste a ghiaia e, alla destra del fiume, su terreni più compatti e antichi.

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28°C, cui viene fatto seguire l'affinamento in tonneau di rovere per un minimo di 6 mesi. Il vino viene poi trasferito nell'acciaio e successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per un periodo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: questo Langhe Nebbiolo si caratterizza per la sua classica e giovanile fragranza, annunciata già dal colore rosso rubino intenso e ribadita dai sentori che ricordano la rosa, i fiori secchi e poi frutta, vaniglia e spezie. In bocca il vino è elegante, armonico, vivo con tannini morbidi.

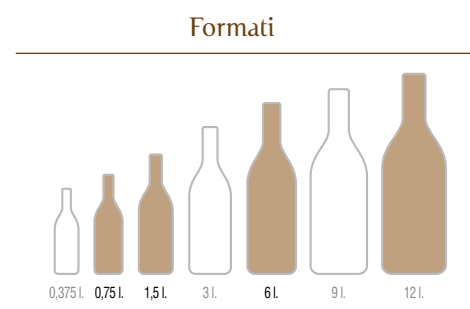
Abbinamenti consigliati: ottimo con secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Langhe DOC Nebbiolo	nebbiolo, barbera	Ha 4,50
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba, Alba, Treiso	2014	



NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE TAVOLETO

NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE DOC

Dai vigneti di proprietà coltivati sui terreni soleggiati e scoscesi del Podere Tavoleto, in frazione San Rocco Seno d'Elvio del comune di Alba, viene prodotto questo Nebbiolo d'Alba Superiore, ricco e longevo, di ottima struttura. La tipologia Superiore richiede un periodo di affinamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in legno) decorrenti dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve, risultando possibile la sua commercializzazione dal 1° Maggio del secondo anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in tonneau di rovere per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e un affinamento di ulteriori 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino con riflessi granati e l'aroma è ampio e complesso, con sentori di incenso, liquirizia, vaniglia e frutta matura. In bocca è armonico e vellutato, di grande eleganza, con tannini piacevolmente dolci.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Nebbiolo d'Alba Superiore DOC	nebbiolo	Ha 2,28
Comune	Primo anno di produzione	
Alba	1989	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

BARBERA D'ALBA SUPERIORE BRIC QUERCIA

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Bric Quercia è parte del versante collinare che contribuisce a formare l'anfiteatro naturale che circonda la cantina.

Le uve barbera qui donano un vino morbido e di grande eleganza. La tipologia Superiore richiede un periodo di affinamento minimo di 12 mesi (di cui almeno 4 in legno) decorrenti dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare in tonneau di rovere per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 24 mesi, cioè il doppio del minimo previsto dal disciplinare di produzione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso e l'aroma è ampio e complesso, con evidenti sentori di vaniglia e ciliegia nera. In bocca è pieno e fresco, sapido e armonico, di ottima persistenza.

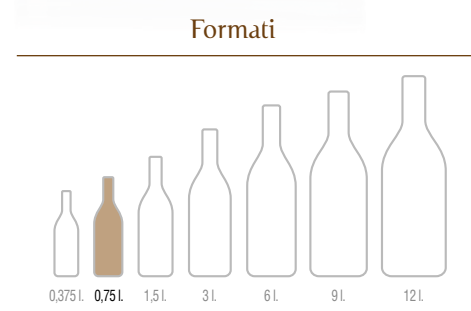
Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi di carne, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbera d'Alba DOC Superiore	barbera	Ha 2,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1992	



DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE IL PALAZZO

DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE DOC

Le uve provengono dai vigneti di proprietà coltivati sui terreni ricchi di sabbie calcaree di Madonna di Como (Arenarie di Diano d'Alba), area di elezione per l'uva dolcetto, in comune di Alba nel versante soleggiato che guarda la frazione Ricca di Diano d'Alba. Il luogo ospitava un antico palazzotto di proprietà vescovile, da cui il nome. Per poter ottenere la tipologia "superiore" il vino deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di 12 mesi decorrenti dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve, per cui l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° novembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in vasche di acciaio inox per un minimo di 6 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di almeno 6 mesi, fino al raggiungimento dei 12 mesi previsti dal disciplinare di produzione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino con riflessi viola e l'aroma è ampio e intenso, con sentori di fiori e di frutta. In bocca è armonico e vellutato, di grande eleganza, con tannini piacevolmente morbidi e dolci.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, funghi e formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Dolcetto d'Alba Superiore DOC	dolcetto	Ha 2,50
Comune	Primo anno di produzione	
Alba	2007	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

LANGHE FAVORITA

LANGHE DOC FAVORITA

Le uve provengono dal vigneto di favorita (sinonimo locale del vermentino) coltivato sul versante collinare che delimita la Tenuta, a Piobesi d'Alba. I terreni sabbiosi del Roero hanno nel tempo rappresentato un'area ideale per la diffusione del vermentino sul territorio, consentendone da secoli la coltivazione sotto il locale nome seicentesco di "favorita". Tenuta Carretta produce questo vino dal 1991.

Vinificazione: la fermentazione in bianco si protrae per 6-8 giorni alla temperatura di 22°C. Al termine il vino viene travasato e posto ad affinare in vasche di acciaio inox per un minimo di 4 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento per almeno 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, con sentori di frutta fresca, albicocca e pesca bianca in prevalenza. In bocca è pieno, secco e sapido, con una bella acidità che dona una piacevole freschezza, che rimane anche nel finale.

Abbinamenti consigliati: è ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



BARBERA D'ALBA

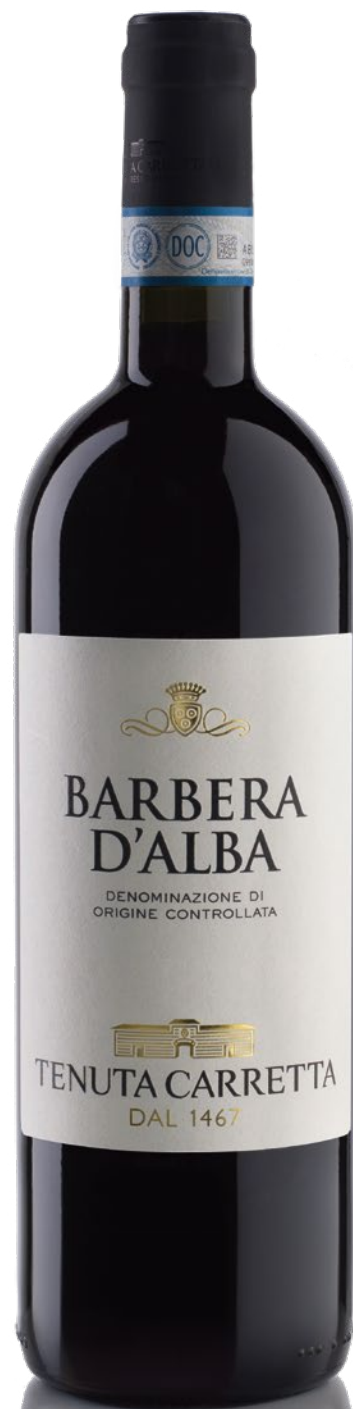
BARBERA D'ALBA DOC

Il vino è ottenuto da uve Barbera raccolte nei vigneti di proprietà, in comune di Piobesi d'Alba, nel versante di fronte alla cantina. Il suolo è tipicamente sabbioso con una buona presenza di calcare e argilla. Vinificato con una macerazione di circa 10 giorni, viene travasato e lasciato riposare per 6 mesi in una vasca di acciaio inox. Segue l'imbottigliamento e la successiva fase di affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con una nota violacea; il profumo è fine e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, di viola e ciliegia marasca. In bocca è vellutato, elegante, sapido e ben equilibrato, con una buona acidità in un finale ricco e persistente.

Abbinamenti consigliati: ottimo con antipasti, pasta, roastbeef, barbecue e formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



NEBBIOLO D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Questo vino ha origine sulle colline delle Langhe, sul lato destro del fiume Tanaro, da vigneti posti a un'altitudine media di 300 m sul livello del mare. Il suolo, principalmente calcareo e argilloso, conferisce al vino quella che è la classica espressione del Nebbiolo: struttura, tannini netti e croccanti, ampiezza dei profumi e bella eleganza. Caratteri esaltati da almeno sei mesi di affinamento in botti di rovere e altrettanti in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi granata; al naso il profumo è complesso, con aromi di mora e fiori appassiti, e sentori di spezie e cacao. In bocca il vino è elegante, di medio corpo, armonico, con tannini morbidi e finale persistente.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



DOLCETTO D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA DOC

Il vino nasce da uve dolcetto perfettamente mature, coltivate nei vigneti siti alla destra del fiume Tanaro, nei comuni di Treiso e di Alba (frazione San Rocco Seno d'Elvio). La particolare esposizione dei versanti, al riparo dalle correnti fredde e dal vento, e le forti escursioni termiche nelle ultime settimane di maturazione conferiscono alle uve, quindi al vino, una particolare fragranza. Giovane e intrigante, rappresenta al meglio i profumi, l'eleganza e la struttura tipica della denominazione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi viola; al naso il profumo è vinoso, ampio, con sentori di fiori, di prugna e lampone. In bocca è morbido, armonico e sapido, di buona struttura, elegante.

Abbinamenti consigliati: adatto all'intero pasto, predilige primi piatti di pasta, minestre, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.





GRAPPA DI BAROLO CANNUBI

Questa preziosa grappa di Barolo è ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il Barolo DOCG Cannubi. Il processo produttivo è di tipo artigianale: le vinacce fermentate sono sottoposte a distillazione diretta in caldaia a vapore in impianto discontinuo, e il liquore che ne deriva viene posto in botti di rovere per un affinamento di almeno dodici mesi. Il risultato è una grappa prodotta in quantità limitatissima (solo 500 bottiglie ogni anno), che riprende le caratteristiche dell'uva e del vigneto di origine, unendo la finezza alla piacevolezza e l'eleganza a una grande complessità.

Caratteristiche organolettiche: il colore è ambrato scuro, l'aroma è ampio e intenso, di frutta secca, fieno, noce di cocco, pepe bianco; il sapore è caldo, complesso, ricco e armonico, vellutato.

Abbinamenti consigliati: è un prezioso accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato e alle conversazioni di fine pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C



GRAPPA DI BAROLO

Questo prezioso distillato è ottenuto dalle vinacce di nebbiolo da Barolo sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La successiva lunga permanenza in legno armonizza i sapori ed esalta le caratteristiche del vitigno d'origine, dando vita a un distillato di vinaccia di grande complessità e struttura, un insieme di suadente ricchezza gustativa.

Caratteristiche organolettiche: il colore è dorato intenso, l'aroma è ampio, di frutta secca, fieno di montagna e cocco; il sapore è caldo, persistente e piacevolmente secco, di grande equilibrio.

Abbinamenti consigliati: ottima a fine pasto e in accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C



TENUTA CARRETTA

GRAPPA DI ARNEIS

Le vinacce di arneis sono sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La componente sabbiosa prevalente nei suoli del Roero conferisce a questa grappa di Arneis profumi ampi e un armonico equilibrio, facendone un distillato di vinaccia di suadente ricchezza gustativa.

Caratteristiche organolettiche: il colore è bianco brillante e di cristallina limpidezza; l'aroma è etereo, intenso, con netto il ricordo dei fiori freschi del campo, della frutta secca, del fieno di montagna e del cocco; il sapore è caldo, secco e morbido, quasi vellutato, assai piacevole.

Abbinamenti consigliati: ottima a fine pasto e in accompagnamento alla piccola pasticceria.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C



BAROLO CHINATO

A partire dalla fine dell'800, la tradizione vuole che al vino Barolo venisse aggiunto un infuso alcolico di erbe e spezie con una base di china calissaja, per aumentarne le capacità di resistere al tempo e per proporlo come bevanda digestiva e medicamentosa. Nasceva così il Barolo Chinato, una specialità liquoristica ideale per conquistare il palato di un consumatore sempre più esigente e raffinato. Il Barolo Chinato è classificato come "vino speciale aromatizzato": come previsto dal disciplinare di produzione del Barolo, la base è costituita naturalmente da Barolo DOCG, mentre le erbe e la china vengono infuse separatamente in alcol per circa 90 giorni e l'estratto che se ne ottiene viene poi unito al vino. Dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio è posto in piccoli fusti a maturare per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso con riflessi mattone; l'aroma è complesso, di chiodi di garofano, cannella, rabarbaro e genziana; il gusto è caldo e pieno, morbido ma con un tannino piacevole e un retrogusto finemente mandorlato.

Abbinamenti consigliati: oggi si propone liscio nel fine pasto, come vino da meditazione e, in abbinamento, ai dessert a base di cioccolato. Proposto "on the rocks" è anche un ottimo aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C



MALGRÀ

STRAORDINARIO QUOTIDIANO

Malgrà inizia per B. Non è il primo della classe, ma è il compagno con cui vuoi passare tutti i tuoi pomeriggi. Ha la **B di Barbera**, il vitigno principe del Monferrato, vinificato in diversi single vineyard da vigneti di proprietà nel cuore della zona del Nizza Docg.

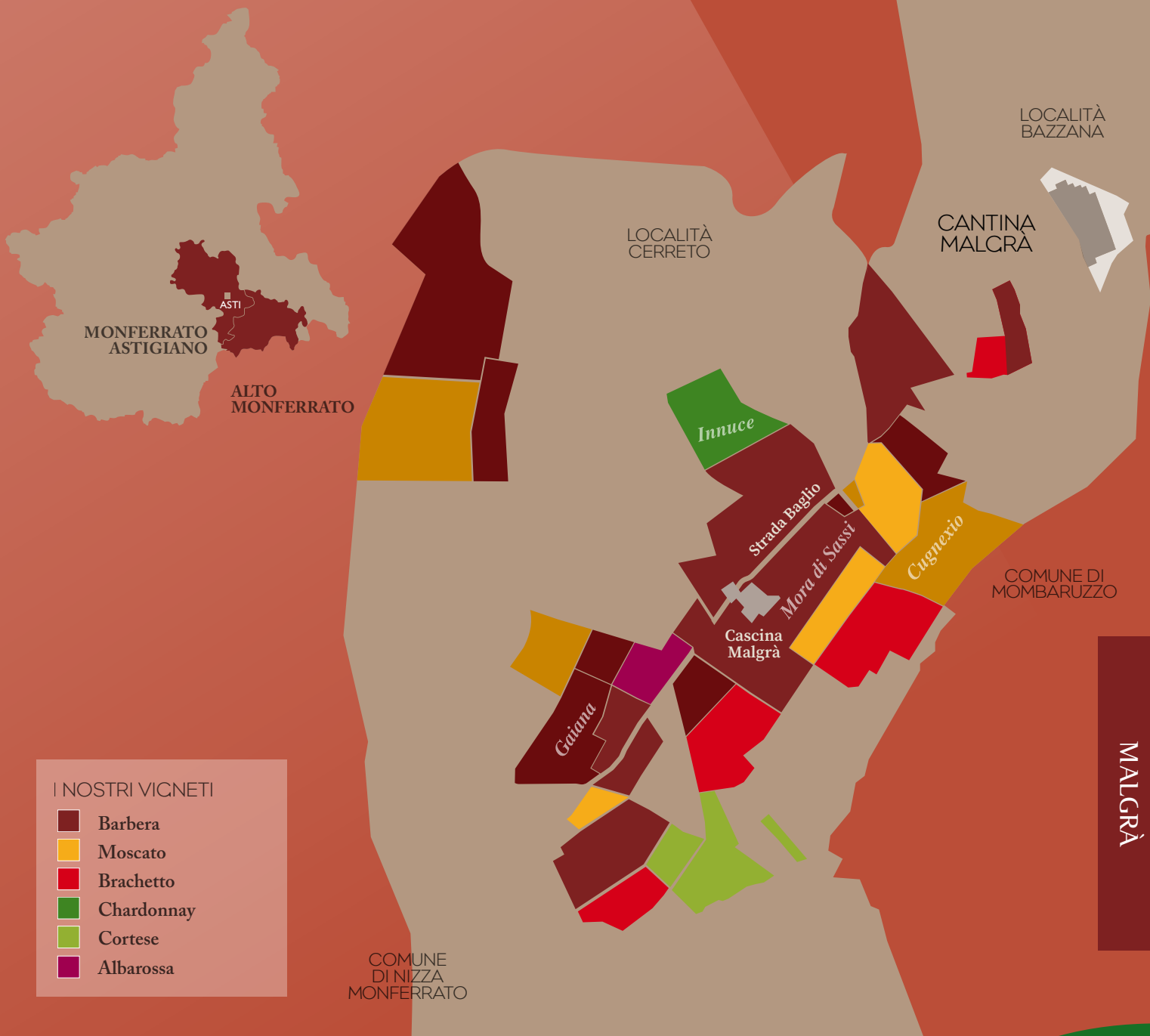
La **B di Bollicine**, metodo classico e metodo Martinotti - Charmat, che portano la grande tradizione spumantistica piemontese sulle tavole di tutti i giorni.

E la **B di BEVICISÙ**, che riscopre il gusto conviviale del vino con un approccio divertente, genuino e autentico.

MALGRÀ

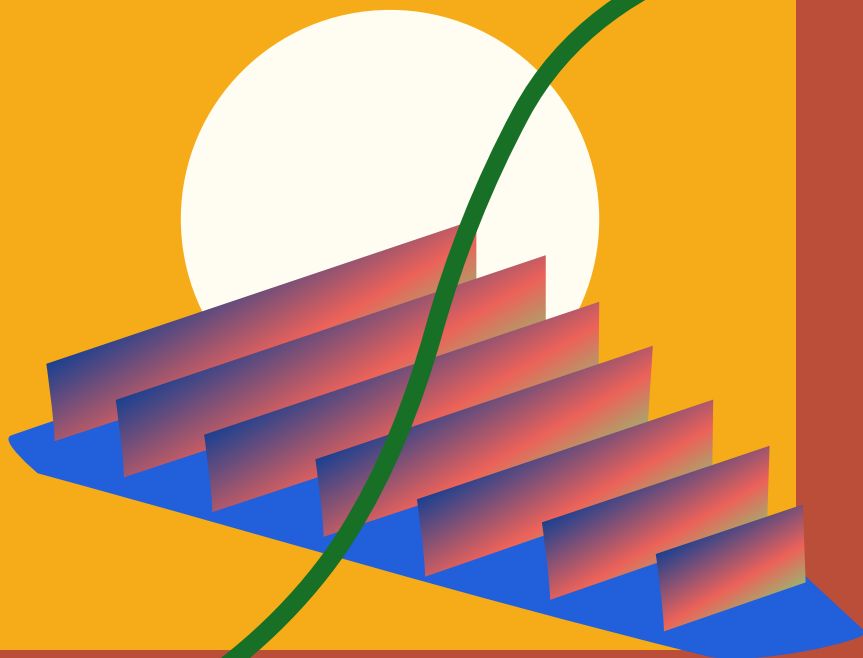
ALL DAY,
EVERYDAY





MALGRÀ: I VIGNETI

Il Monferrato è selvaggio. È il far East del Piemonte. Bello di una bellezza un po' strafottente, noncurante. I vigneti di Malgrà si trovano per lo più nel comune di Nizza Monferrato, centro del Monferrato astigiano. Si estendono oggi su circa 40 ettari e sono accorpati intorno a una dorsale collinare ubicata nel cuore della produzione del **Nizza DOCG**. I vigneti sono per la maggior parte costituiti da barbera, e poi da moscato, brachetto, cortese e albarossa.



IL MONFERRATO

Il distretto vitivinicolo Langhe-Roero e Monferrato è un ambiente di straordinaria bellezza, riconosciuto nel 2014 dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità. Il Monferrato è l'area geografica del Piemonte sud orientale che comprende l'intera provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria.

Un territorio collinare vasto e diviso in due parti: il basso Monferrato (a Nord) è caratterizzato da dolci pendii, mentre l'alto Monferrato (a Sud) è ricco di versanti ripidi e di boschi.

I suoli hanno natura analoga a quella delle Langhe (sedimentari di origine marina), risalgono al periodo Miocenico, con prevalenza di argille calcaree e sabbie, e sono i più antichi. La differente vocazione viticola è data soprattutto dalle condizioni climatiche generali, più fredde e asciutte, e da specifici microclimi che hanno selezionato, nel tempo, le varietà di viti più adatte ai diversi ambienti.





IL BARBERA

È di gran lunga il principale vitigno piemontese, coltivato ovunque nella regione. Grazie agli emigranti italiani, e alla sua innata capacità di adattarsi a climi e condizioni culturali diverse, è presente anche oltre oceano e con consistenti superfici in California e in Sud America.

A maturità il grappolo è di media grandezza, piramidale con ali brevi, abbastanza compatto. L'acino è medio-grande, ellissoidale, con buccia mediamente pruinosa, di colore blu-nero. Il germogliamento è medio-precoce (entro la prima metà di aprile) e la maturazione dell'uva è medio-tardiva (prima decade di ottobre).

Vitigno di buona vigoria, ha una fertilità notevole, anche a livello di gemme basali, con produttività elevata e costante e capacità di adattarsi a varie forme di allevamento e potatura. Anche dal punto di vista enologico è caratterizzato da una grande duttilità: le sue uve, ben dotate di acidità e di antociani e scarse di tannino, trovano impiego in una vasta gamma di vini, da pronta beva come da lungo affinamento e importanti.

L'ACCENTO SUL VIGNETO

Vini che nascono
da singole vigne.
Versioni diverse,
di annata in annata
e di parcella in parcella,
di un'unica storia

NIZZA RISERVA MORA DI SASSI

NIZZA RISERVA DOCG

Un pezzo importante di storia del Nizza, prima che la storia della denominazione Nizza venisse messa per iscritto sul disciplinare. Da una terra ricca di calcare e argilla, e baciata dal sole tutto il giorno.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 30°C. Al termine il vino viene fatto affinare prima in barrique di rovere francese per 12 mesi, poi segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia per ulteriori 24 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino scuro, con sfumature porpora. Nel calice il profumo è intenso, ampio, con aromi di spezie e frutta matura, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. In bocca è vellutato, succoso, pieno e armonico, con un retrogusto piacevole e intenso, lungo e persistente.

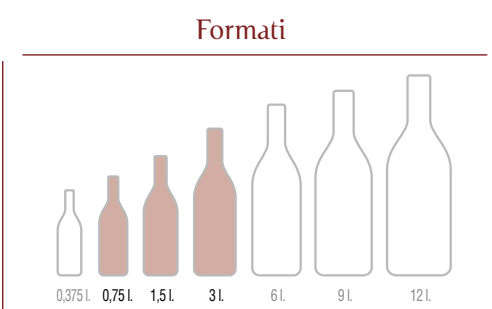
Abbinamenti consigliati: salumi, bolliti misti, brasati, pasta ripiena, pollame arrosto e stracotto d'asino, carni rosse e brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C



MALGRÀ

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Nizza Riserva DOCG	barbera	Ha 3,50
Comune	Primo anno di produzione	
Nizza Monferrato	1998	



NIZZA GAIANA

NIZZA DOCG

A Gaiana, tra Mombaruzzo e Nizza Monferrato, già c'erano i Romani, che l'hanno battezzata. E i Romani, si sa, avevano occhio per i luoghi migliori.

Vinificazione: la fermentazione del mosto per 10-12 giorni a temperatura di 28°C viene seguita dall'affinamento in barrique di rovere francese per un minimo di 12 mesi. Il vino viene poi successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi per un periodo minimo di 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: la particolare vocazione del vigneto, le pratiche viticole adottate e una vinificazione attenta permettono di dare vita a un vino in cui eleganza, finezza e piacevolezza dominano su austerità e struttura. Il vino esprime il carattere e la tipicità della grande Barbera, a partire dal colore, rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei, e poi al naso, dove offre profumi intensi e complessi, con sentori di frutti di bosco, ciliegia, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. Al palato è vellutato e armonico, di corpo e ben equilibrato con finale speziato persistente.

Abbinamenti consigliati: ottimo con arrostiti, bolliti, carni allo spiedo e primi saporiti.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Nizza DOCG	barbera	Ha 5,00
Comune	Primo anno di produzione	
Mombaruzzo e Nizza Monferrato	1998	

Formati



PIEMONTE CHARDONNAY INNUCE

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

La storia dello chardonnay in queste zone è lunga, molto più lunga di quanto potrebbe sembrare. L'hanno portato i francesi, ovviamente, nel Settecento. Questa piccola parcella è giusta per lui, con la mineralità del suolo che dà struttura e si presta all'affinamento in legno.

Vinificazione: la fermentazione del mosto con macerazione per 10-12 giorni a bassa temperatura (20°C), viene effettuata direttamente in barrique di rovere francese dove il vino prosegue l'affinamento per un minimo di 12 mesi. Il vino viene poi successivamente messo in bottiglia, dove continua ad affinarsi.

Caratteristiche organolettiche: la tecnica di vinificazione adottata e le caratteristiche dell'uva prodotta permettono di dare vita a un vino in cui eleganza e struttura si fondono in un piacevole equilibrio.

Il colore è giallo paglierino con tipici riflessi dorati, mentre il profumo offre profumi intensi e complessi, con sentori di vaniglia e frutti a polpa bianca. Al palato è pieno, vellutato e armonico.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, pasta, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C



MALGRÀ

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
---------------	-----	--------------------

Piemonte DOC Chardonnay	chardonnay	Ha 1,47
-------------------------	------------	---------

Comune	Primo anno di produzione
--------	--------------------------

Mombaruzzo	2011
------------	------

Formati



MOSCATO D'ASTI CUGNEXIO

MOSCATO D'ASTI DOCG

Ebbene sì, un **single vineyard** di moscato. Per ottenere non un semplice vino da fine pasto, ma l'essenza di una storia plurisecolare, di complessa aromaticità e piacevolezza nella bevuta.

Vinificazione: la lenta fermentazione condotta a bassa temperatura e interrotta quando il mosto raggiunge i 5,5° di alcool, produce un vino che esprime al meglio la fragranza, la freschezza e i sentori dell'uva di origine. La permanenza in autoclave ne conserva l'effervescenza naturale residua della fermentazione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino, con tipici riflessi dorati. L'aroma è intenso, fresco e con tipici sentori di fiori bianchi, limone, salvia e zenzero. In bocca è dolce, fresco, elegante e con zuccheri e acidità perfettamente equilibrati.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi e dessert di frutta e pasticceria secca.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Moscato d'Asti DOCG	moscato bianco	Ha 1,80
Comune	Primo anno di produzione	
Nizza Monferrato	2011	

Formati



L'ACCENTO SUL QUOTIDIANO

Vini da vitigni autoctoni
meravigliosi: barbera,
cortese e brachetto.
Pensati per rendere speciale
ogni momento.

MALGRÀ

MALGRÀ
Monferrato
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ANTE
Magalla
2020

MALGRÀ
Barbera d'Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SUPERIORE
Fornace di Cerreto
2016

MALGRÀ
Barbera d'Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Briga della Mora
2019

MALGRÀ

CANTAGALLA BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Barbera frizzante, il vino quotidiano per eccellenza della tradizione popolare monferrina.

Stay pop, stay sparkling!

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave. Questo processo, a temperatura controllata, ne esalta freschezza e fragranza.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino con riflessi violacei, di buona spuma, e l'aroma è vinoso, con sentori prevalenti di frutta e violetta. In bocca è sapido e fresco, equilibrato e morbido, con una gradevole effervescenza.

Abbinamenti consigliati: ottimo da tutto pasto, predilige primi piatti di pasta, carni, salumi.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C.



BRIGA DELLA MORA BARBERA D'ASTI

BARBERA D'ASTI DOCG

Il vino da portare alle grigliate con gli amici. Quello che vuoi riprenderti un secondo bicchiere ma ti accorgi che l'hanno già finito.

Vinificazione: la fermentazione con macerazione si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene travasato e lasciato affinare almeno 6 mesi in vasche in acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso, con caratteristici riflessi porpora, e l'aroma richiama a sentori floreali e di frutti rossi, con una lieve nota speziata. In bocca è morbido, piacevole e armonico, ben equilibrato, sapido e fresco.

Abbinamenti consigliati: ottimo con stuzzichini, pasta, risotto, arrostiti, barbecue e formaggi, è il classico vino che può accompagnarsi ad ogni portata.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORNACE DI CERRETO BARBERA D'ASTI SUPERIORE

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Un giovane adulto, una barbera nel pieno del suo vigore e con un'innata eleganza tutta da esplorare.

Vinificato con una macerazione di circa 10 giorni, viene travasato e lasciato riposare per 6 mesi in una vasca di acciaio inox. Segue l'imbottigliamento e la successiva fase di affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Il colore è rosso rubino intenso con una nota violacea; il profumo è fine e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, di viola e ciliegia marasca. In bocca è vellutato, elegante, sapido e ben equilibrato, con una buona acidità in un finale ricco e persistente.

Abbinamenti consigliati: ottimo con antipasti, pasta, roastbeef, barbecue e formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



GAVI MONTEBASTIA

GAVI DOCG

È prodotto con l'uva Cortese, di nome e di fatto...
un vino le cui origini si perdono nel tempo ('500?).
Garanzia di qualità, è il bianco perfetto per un aperitivo
tra amici

Vinificazione: il vino è ottenuto da un processo di
fermentazione a temperatura controllata, cui seguono
6 mesi di affinamento in vasca di acciaio inox e
l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino
con tipici riflessi verdolini e l'aroma richiama a sentori
floreali delicatamente fruttati con sentori di mela verde.
In bocca è secco e armonico, con una piacevole acidità
e un delicato sapore di frutta a polpa bianca e di frutta
secca.

Abbinamenti consigliati: adatto per l'aperitivo, è molto
consigliato con antipasti freddi, piatti di pesce, crostacei e
frutti di mare.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



BRACHETTO D'ACQUI CRÉMISI

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Brachetto in tutto il suo splendore aromatico.

Dall'aperitivo al cioccolato, è come bere un giardino di rose.

Vinificazione: la lenta fermentazione condotta a bassa temperatura, interrotta quando il mosto raggiunge i 5,5° di alcool, garantisce freschezza e fragranza e una piacevolissima effervescenza naturale.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino tenue. L'aroma è intenso, floreale, con sentori freschi di muschio e rose. In bocca è dolce, fresco, delicato, elegante, con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, cocktail, dessert di frutta e pasticceria secca, è ottimo con il cioccolato.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



MALGRÀ

COL DEI RONCHI METODO CLASSICO BRUT

V.S.Q. METODO CLASSICO BRUT

Pinot nero in purezza. Estremo, senza orpelli. L'eredità dei cantinieri emigrati in Francia per affinare il mestiere. All'inizio del secolo scorso, erano partiti proprio da qui.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, la spuma è esuberante e il pérlage fine e persistente. Il profumo è ampio ed elegante, con sentori di nocciola, miele d'acacia, lievito e crosta di pane. Al palato è morbido e piacevole, di buona struttura e con una marcata mineralità.

Abbinamenti consigliati: aperitivi, crostacei e pesci, ma può accompagnare anche tutto il pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



COL DEI RONCHI METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

V.S.Q. METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

Due ore di contatto con le bucce, e voilà, ecco questo stupendo color salmone.

Per creare le bollicine così fini invece ci vuole un po' di più, quasi 4 anni di affinamento. Per finire la bottiglia, molto meno.

Il Col dei Ronchi Rosé è prodotto con uve pinot noir:

La fermentazione in assenza di bucce segue una macerazione molto breve, di sole 2 ore, che dona al vino un invitante color salmone. Dopo 6 mesi di affinamento in vasca di acciaio, nella primavera, il vino viene imbottigliato per la presa di spuma e va incontro a una lenta seconda fermentazione in bottiglia seguita da un affinamento di almeno 36 mesi in catasta, a contatto coi lieviti.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosato brillante con tendenza alla buccia di cipolla bionda, la spuma è consistente e il perlage fine e ininterrotto.

Il profumo è ampio ed elegante, con sentori di frutti a bacca rossa, crosta di pane e frutta secca. Al palato è piacevole e complesso, con un finale lungo e cremoso

Abbinamenti consigliati: aperitivi, crostacei e piatti di pesce, ma può accompagnare anche tutto il pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



ASTI

ASTI DOCG

Bollicine + dolce = Asti: c'è altro da aggiungere? Ah sì, che lo facciamo bene, con cura e sapienza artigiana e con il nostro moscato.

Vinificazione: Il vino è ottenuto da una lenta fermentazione condotta a bassa temperatura in autoclave (metodo Martinotti – Charmat), interrotta quando il mosto raggiunge i 6,5° di alcool. Dopo una breve sosta in bottiglia è pronto per essere apprezzato già dal gennaio successivo alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, la spuma è compatta ed evanescente, il pérlage è esuberante e l'aroma intenso, di muschio, fiori bianchi, limone e salvia. In bocca è delicato, dolce, fresco, elegante e con zuccheri e acidità perfettamente equilibrati.

Abbinamenti consigliati: adatto come aperitivo e in abbinamento a dolci (non al cucchiaio) e frutta.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

If pink is cool, brachetto is chic! Solo con uve di proprietà, uno spumante dolce in stile "recoltant manipulant".

Vinificazione: la fermentazione in autoclave a temperatura controllata (metodo Martinotti – Charmat) dà vita ad uno spumante cremoso, dolce e dal basso contenuto alcolico (6,5°), di grande freschezza e fragranza.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino tenue, con ottima spuma e *perlage* fine e persistente. L'aroma è intenso, floreale, con sentori freschi di muschio e di rosa. In bocca è dolce, fresco, delicato, elegante, con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi e dessert di frutta e pasticceria secca. Ottimo con il cioccolato.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



COL DEI RONCHI METODO CLASSICO BRUT CUVÉE MALGRÀ

VS.Q. METODO CLASSICO BRUT

Dieci anni di permanenza sui lieviti hanno consentito di dar vita al Col dei Ronchi Cuvée Malgrà, spumante brut di grande fascino e dal gusto raffinato ed elegante. Il vino, in piccola parte affinato in rovere di Allier, grazie al lungo affinamento in bottiglia ha nel bicchiere un *pérlage* fine e persistente: un metodo classico elegante e di altissima qualità, raro e prezioso.

Vinificazione: dopo un'attenta pressatura delle uve intere, i mosti di pinot noir e chardonnay sono stati vinificati separatamente in serbatoi di acciaio inox, dove è avvenuta la fermentazione in bianco, cioè senza alcun contatto con le bucce. Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo un parziale, e breve, affinamento in botti di rovere di Allier, il vino è stato imbottigliato per la presa di spuma e successivamente lasciato affinare in catasta per 120 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo dorato, brillante. Al naso il lungo affinamento sui lieviti ha reso questo spumante particolarmente ricco di sentori minerali, accanto a sentori di fico, frutta secca e crosta di pane.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo a tutte le portate.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.

Questo vino è disponibile anche in magnum.



ROSÉ DEI RONCHI METODO CLASSICO BRUT ROSÈ DE SAIGNÉE

V.S.Q. METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

Dieci anni di affinamento sui lieviti hanno consentito di dar vita al Rosé dei Ronchi Malgrà. Si tratta di un Rosé de Saignée, ottenuto con una macerazione delle uve pinot noir per circa 12 ore interrotta mediante salasso. Il lungo affinamento in bottiglia dona al vino un *perlage* fine e persistente, per uno spumante elegante e di altissima qualità, raro e prezioso.

Vinificazione: dopo un'attenta pressatura delle uve intere, la vinificazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inox. Poche ore di contatto con le bucce per assorbire la materia colorante necessaria e poi la frazione di mosto è stata separata dalla rimanente parte della massa con la tecnica del salasso, per continuare la fermentazione in bianco. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino è stato imbottigliato per la presa di spuma e successivamente lasciato affinare in catasta per 120 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosa salmone carico, caratteristico. A livello aromatico, il lungo affinamento sui lieviti ha reso questo spumante particolarmente ricco di sentori minerali, frutti rossi e tamarindo.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo a tutte le portate.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



MALGRÀ

NON SAI DOVE
METTERE
L'ACCENTO?
BEVICISÙ!

BEVICISÙ

DRINK
WINE,
NOT
LABELS

MALGRÀ

La nostra versione del
vino da osteria.
Un'icona di convivialità,
pensata nei grandi formati*
e ora disponibile anche
in bottiglia.

MALGRÀ

*Nel dialetto piemontese si chiamava **pinton**,
e lo trovavi sulle tavole delle piole migliori,
e sul bancone di tutte le mescite.
Era dappertutto, e ci sarà un perché...

BEVICISÙ PIEMONTE BARBERA

PIEMONTE DOC BARBERA

È un vino pensato per unire la classicità della tradizione piemontese a una facile bevibilità e regalare al palato morbidezza e freschezza in perfetta armonia. Un vino che meglio rappresenta la classicità della viticoltura piemontese, prodotto da vigneti di barbera ubicati nell'ambito del Monferrato, nel Sud della regione, impiantati su versanti collinari dolci e con un'ottima esposizione al sole, in posizioni di media collina.

I suoli sono ricchi di marne argillose, compatte, miste a marne calcaree.

Vinificazione: dopo una delicata macerazione sulle bucce, per circa 15 giorni, condotta a bassa temperatura per consentire al mosto un buon arricchimento di profumi e aromi, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, dove il vino resta ad affinare per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi viola, e l'aroma richiama a sentori di frutta matura e ciliegia nera, con una lieve nota speziata. In bocca è morbido, gradevolmente pieno e vellutato, armonico.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti saporiti, formaggi freschi e di media stagionatura e salumi, è adatto anche per uno spuntino o un pranzo veloce.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

Questo vino è disponibile anche in magnum.



BEVICISÙ PIEMONTE ROSATO

PIEMONTE DOC ROSATO

Bevicisù è convivialità, condivisione, racconto, amicizia, allegria, piacere e, soprattutto, voglia di stare insieme. La versione in rosato è a base di barbera, un'uva che ancora una volta eccelle nella sua duttilità... non a caso la più coltivata in Piemonte.

Vinificazione: le uve vengono ammostate e dopo una breve permanenza a contatto con le bucce, il mosto viene avviato a una fermentazione a temperatura controllata (20°C). Dopo un affinamento di circa 6 mesi in acciaio, il vino viene messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è cipria con intensi riflessi rosati, con aromi di fiori, ribes rosso e spezie. In bocca è sapido e armonico, morbido, piacevolmente vivo.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipati, pasta, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.



BEVICISÙ PIEMONTE VIOGNIER-SAUVIGNON

PIEMONTE DOC VIOGNIER-SAUVIGNON

Il viognier è un vitigno che ha la sua origine nel Sud della Francia e che è stato introdotto in Piemonte solo a partire dagli anni '90, analogamente al sauvignon blanc. Grazie alla loro versatilità e all'adattabilità dimostrata ai diversi ambienti collinari della regione, hanno subito dato origine a vini di grande equilibrio e piacevolezza, profumati e dal sapore pieno e armonico, sia vinificati separatamente sia, come in questo caso, uniti in un piacevolissimo blend.

Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente con una fermentazione a temperatura controllata (20°C). Dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio, i vini vengono riuniti in un'unica massa che viene successivamente imbottigliata.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. L'aroma è intenso, con sentori di fiori e frutti tropicali. In bocca è secco e fresco, piacevolmente armonico.

Abbinamenti consigliati: adatto ad aperitivi, antipati, pasta, risotti, crostacei e piatti di pesce.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



GRAPPA DI BARBERA MORA DI SASSI

La grappa Mora di Sassi viene prodotta con le vinacce provenienti dalla vinificazione delle uve dell'omonimo vigneto di Nizza Monferrato. Le vinacce vengono sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La successiva lunga permanenza in legno armonizza i sapori ed esalta le caratteristiche del vitigno d'origine, dando vita a un insieme di suadente ricchezza gustativa, a un distillato di vinaccia di grande complessità e struttura.

Caratteristiche organolettiche: il colore è ambrato, il profumo ampio e intenso, il gusto caldo, complesso, ricco ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati: ottima a fine pasto e in accompagnamento alla piccola pasticceria a base di cioccolato.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C.



GRAPPA DI MOSCATO CUGNEXIO

La grappa Cugnexio viene prodotta con le vinacce di moscato, che vengono sottoposte a distillazione attraverso il classico metodo discontinuo a vapore in piccole caldaie di rame. La successiva permanenza in acciaio e in legno armonizza i sapori ed esalta le caratteristiche del vitigno d'origine, dando vita a un insieme di suadente ricchezza gustativa, a un distillato di vinaccia di grande eleganza e fine aromaticità.

Caratteristiche organolettiche: il colore è bianco, brillante, il profumo ampio e intenso, finemente aromatico e floreale; il gusto caldo, secco, ricco e armonico.

Abbinamenti consigliati: ottima a fine pasto in accompagnamento alla piccola pasticceria secca e ai dolci con la nocciola Tonda Gentile delle Langhe.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C.



EDOARDO MIROGLIO WINERY

un viticoltore piemontese in Tracia

La cantina Edoardo Miroglio è situata nella regione della Tracia, nel villaggio di Elenovo, a circa 15 km dalla città di Nova Zagòra. Circondata da un unico grande vigneto costituito sia da vitigni internazionali sia da autoctoni, rappresenta un'affascinante combinazione tra un'architettura ispirata ai canoni dell'antichità - fusa in modo naturale con l'ambiente circostante - e la moderna tecnologia, rappresentata da una dotazione tecnica d'avanguardia.

Il design e l'arredamento degli interni rappresentano una simbiosi unica tra lo stile classico italiano e quello tradizionale bulgaro: una raffinata guest house con ristorante, sala degustazione e piscina completano il quadro, conferendo all'azienda un'impronta indimenticabile.

La cantina nasce per volontà di Edoardo Miroglio, noto imprenditore tessile italiano, che nel 2002 individua nella regione bulgara corrispondente all'antica Tracia i terreni e le condizioni climatiche ideali per la produzione di vini di alta qualità. La regione, del resto, era nota per la coltivazione del vigneto e per i vini già nell'antichità, all'epoca degli antichi Traci, dei Greci e dei Romani. Edoardo fa in ogni caso compiere elaborate analisi ed esami del terreno che confermano la sua intuizione. Il risultato è la creazione di una delle migliori aziende vitivinicole moderne del paese, con l'obiettivo di unire al terreno e al microclima della Tracia le conoscenze italiane in tema viticolo e la tradizione e la scuola piemontese per quello enologico. La prima vendemmia è stata effettuata nell'ottobre del 2004.





I VIGNETI

I vigneti, per una superficie di oltre 150 ettari, occupano il versante sud della collina di Sant'Illia, sovrastante la cantina, per digradare poi verso il basso, verso la parte occupata dai seminativi. La parte più alta presenta suoli di tipo "cinnamonic" dal classico color cannella, pH neutro, tessitura grossolana e buona fertilità. La parte più bassa poggia invece su suoli fertili di terra nera ("chernozem"), più acidi, profondi e ricchi di sostanze organiche. Tutti sono molto adatti alla coltivazione della vite, a una corretta maturazione delle uve e alla produzione di vini di alta qualità, sia bianchi sia rossi. In vigneto, la filosofia produttiva si fonda su una grande attenzione ai temi dell'agricoltura

integrata e della sostenibilità ambientale, e una buona parte dei vigneti (oltre un terzo della superficie, poco più di 50 ettari) sono a conduzione biologica certificata.

I primi impianti risalgono al 2002 con il Pinot noir, il vitigno preferito di Edoardo e che ha dimostrato uno straordinario adattamento all'ambiente. Nei due anni successivi sono stati effettuati gli impianti di Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Moscato Ottonel, Merlot, Syrah, Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

Nella primavera 2005 si decise poi di impiantare vitigni locali come il Mavrud e il Melnik, per aggiungere poi, nel 2008, il Buket (o Buquet) e il Rubin.

LA TRACIA

La Tracia storica si estendeva ad est della Macedonia verso il Mar Nero e a sud del Danubio verso il mar Egeo. Le zone viticole di un certo interesse vanno oggi dalla regione Danubiana nel nord del paese alle coste del Mar Nero, verso il nord-est, per estendersi al centro nell'area sub Balcanica della Rose Valley, al sud-ovest della Struma Valley, e a Sud alla più famosa Thracian Valley che rappresenta, insieme al Danubio, una delle due regioni viticole della Bulgaria atte alla produzione di vini a indicazione geografica protetta (PGI).

Si pensa che alcune sue varietà autoctone a bacca nera come il Mavrud o il Melnik, uno dei vini preferiti da Winston Churchill, fossero già coltivate su queste colline oltre 5000 anni fa. La vite viene coltivata in Bulgaria sicuramente da oltre 3000 anni e già Omero nei suoi poemi esaltava la qualità e la potenza dei vini dell'antica Tracia.

Stando agli scritti di Ovidio e di Plinio il Vecchio i Romani, conquistate quelle terre, divennero subito grandi amanti dei vini traci, tanto da farne una delle regioni vitivinicole per eccellenza dell'impero.



IL MAVRUD

È il vitigno autoctono più importante della Bulgaria meridionale e viene coltivato sin dai tempi antichi nella regione della Tracia. Il nome deriva dal greco *μυρρός*, che significa «nero», sia per il colore degli acini sia per quello del vino. I grappoli sono medio grandi, di forma conica, compatti, e gli acini (sferici) hanno buccia spessa e scura. Se ne coltivano due biotipi (sottovarietà) che si differenziano per la diversa dimensione degli acini. Predilige zone calde e terreni alluvionali, profondi e freschi. Il germogliamento è precoce e la maturazione è tardiva: le uve raggiungono la piena maturazione verso la seconda metà di ottobre.

Di elevata produttività, è vitigno vigoroso e resistente alle malattie della vite. Dà vini di colore rosso rubino scuro e con una marcata carica aromatica, con note fruttate di mirtillo, prugna e delicati sentori di rosa, con un'ottima capacità di invecchiamento.

PINOT NOIR RISERVA

PINOT NOIR RESERVE PDO NOVA ZAGÒRA

Stile, eleganza, unicità, eccellenza: queste, in sintesi, le caratteristiche di questo vino. Il Pinot noir è la varietà cui Edoardo Miroglio ha dedicato le sue migliori energie: una scelta dovuta alla passione personale per il vitigno, ma anche alla convinzione che produrre un grande Pinot noir è la massima aspirazione per ogni produttore, in tutto il mondo.

Vinificazione: avviene nella parte della cantina a piani sovrapposti, al fine di non utilizzare pompe nelle delicate fasi della pigiatura e della svinatura. L'uva quindi arriva dal piano più alto e dopo la cernita e la diraspa-pigiatura cade direttamente nella sottostante vasca di fermentazione, che viene condotta alla temperatura di circa 30-32°C. L'affinamento prosegue per 18 mesi in barrique di rovere francese per poi completarsi con almeno ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato con riflessi aranciati. Al naso il vino è intenso, ampio, con note che ricordano la ciliegia, le fragole, il sottobosco, il cioccolato e una piacevole sensazione di vaniglia. In bocca è avvolgente, armonico ed elegante, con tannini morbidi, molto piacevoli. È un vino che offre sia l'eleganza dei Pinot noir più classici che il carattere deciso dei vini traci.

Abbinamenti consigliati: carni bianche e rosse, grigliate, selvaggina, pasta e pizza, formaggi freschi e stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Pinot noir PDO Nova Zagòra	pinot noir	Ha 12,50
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2004	

Formati



SOLI INVICTO

PGI THRACIAN VALLEY

È il vino di eccellenza della cantina Edoardo Miroglio, realizzato con uve merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e syrah della tenuta, selezionate con cura nei corrispondenti vigneti aziendali. È un vino unico, che si rifà esplicitamente ai dettami della scuola bordolese, nel rigoroso rispetto dei periodi di maturazione delle singole varietà.

Vinificazione: l'uva di ciascuna varietà arriva separatamente nella parte alta della cantina, dove avviene la cernita degli acini mediante un apposito piano vibrante: diraspata e pigiata, viene fatta cadere direttamente nella vasca di acciaio sottostante, dove fermenta alla temperatura di circa 30-32°C. Il vino ottenuto viene successivamente assemblato con particolare cura, e la massa risultante viene posta ad affinare per almeno 18 mesi in barrique di rovere francese. Il processo si completa con almeno ulteriori 18 mesi di permanenza in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il naso è ampio e complesso, con forti sentori di frutta matura e di frutta secca, di vaniglia e di spezie. Il gusto è caldo, pieno, ricco e sapido, intenso e morbido, con tannini levigati e un'acidità in perfetto equilibrio con l'alcol, lungamente persistente.

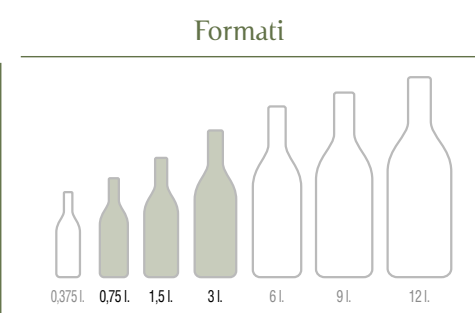
Abbinamenti consigliati: perfetto con le carni - di vitello, maiale e agnello, d'oca e di anatra - e con la selvaggina.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



EDOARDO MIROGLIO

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Soli Invicto PGI Thracian Valley	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah	Ha 4,00
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2006	



RISERVA ELENOVO CHARDONNAY

CHARDONNAY PDO NOVA ZAGÒRA

Il vitigno è una delle varietà a bacca bianca più coltivate al mondo e deve la sua diffusione alla grande capacità di adattarsi bene a diversi ambienti di coltivazione. Il terroir unico di Elenovo, caratterizzato da un microclima ventilato e da suoli con una buona quantità di sabbia e limo miste a rocce metamorfiche emergenti, consente la produzione di un vino che spicca per la sua raffinata eleganza, anche grazie a un sapiente affinamento in legno. Un vino da grandi occasioni.

Vinificazione: le uve raccolte a mano in ceste vengono diraspate e pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato decantare per 36-48 ore. Dopo la separazione del mosto limpido inizia la fermentazione, lenta e costante, che può durare anche due settimane. Effettuati due travasi nei successivi 10 giorni, il vino continua poi l'affinamento sulle proprie fecce sino a fine inverno. Segue l'affinamento per almeno un anno in barrique di rovere francese e per ulteriori almeno tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è giallo dorato con leggeri riflessi verdognoli. Al naso predominano le sensazioni fruttate che ricordano gli agrumi, la frutta tropicale e il mango, con una delicata sensazione vanigliata. In bocca è fresco e invitante, pieno e armonico e con un'acidità ben bilanciata. Finale lungo e piacevole.

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Chardonnay PDO Nova Zagòra	chardonnay	Ha 5,0
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2007	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

RISERVA ELENOVO MAVRUD

MAVRUD PDO NOVA ZAGÒRA

Il mavrud è forse il vitigno più importante e caratterizzante dell'intera Tracia. Di origini antichissime, si ritiene il progenitore di molte varietà europee a bacca nera, e diversi biotipi di mavrud sono attualmente coltivati con nomi diversi in tutta l'area del Mar Nero e del Mar Egeo. Questo vino, in particolare, è ottenuto da una selezione massale di mavrud ad acino piccolo, selezionato in azienda per la sue caratteristiche qualitative.

Vinificazione: in cantina l'uva viene lavorata per caduta, per ridurre al minimo l'utilizzo delle pompe (quindi il rischio di ossidazioni del mosto) e, dopo una pigiatura soffice, viene avviata alla fermentazione, effettuata alla temperatura di circa 30-32°C in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento prosegue per almeno 18 mesi in barrique di rovere francese per poi completarsi con almeno ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con sfumature brune; al naso è invece ampio e ricco, con sentori di ciliegia matura, funghi e vegetali secchi, mallo di noce e affumicato. In bocca è pieno e morbido, ricco di tannini dolci. Eccellente per struttura e complessità, ha un retrogusto lungo e molto persistente e colpisce per la sua personalità, il carattere e l'armonia.

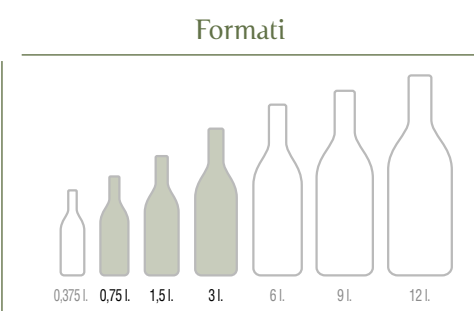
Abbinamenti consigliati: pizza, pasta, carni rosse stufate e brasate, formaggi a media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



EDOARDO MIROGLIO

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Mavrud PDO Nova Zagòra	mavrud	Ha 7,0
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2009	



RISERVA ELENOVO RUBIN

RUBIN PDO NOVA ZAGÒRA

Il rubin è una varietà creata nel 1944 dall'Istituto di Viticoltura e di Enologia di Pleven attraverso un incrocio tra il nebbiolo e lo syrah. Il nuovo vitigno divenne presto popolare e coltivato su più ampia scala principalmente nell'area di Plovdiv, nel centro della Bulgaria, e nella Thracian valley. In ossequio al nome, presenta un colore rosso rubino intenso e, fedele alle sue origini, eredita dal nebbiolo la struttura tannica mentre lo syrah contribuisce alla componente acida e all'intensità della materia colorante.

Vinificazione: in cantina l'uva viene lavorata per caduta, per ridurre al minimo l'utilizzo delle pompe e la fermentazione avviene alla temperatura di circa 30-32°C in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento prosegue per almeno 18 mesi in barrique di rovere francese per poi completarsi con almeno ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è complesso, ricco di sensazioni speziate, con pepe nero, fieno e frutta matura, ciliegia, mirtillo, cioccolata e liquirizia.

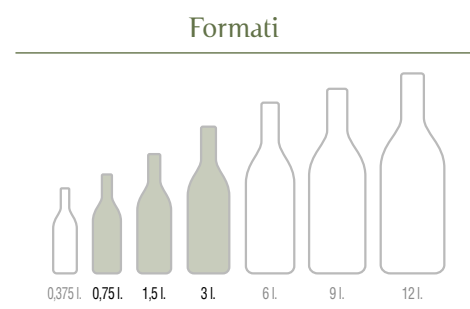
In bocca è pieno e morbido, ricco di tannini eleganti, con un finale lungo e molto piacevole. Nel complesso, si tratta di un vino di grande capacità di affinamento, che unisce al meglio struttura e freschezza aromatica.

Abbinamenti consigliati: carni rosse stufate e brasate, formaggi a media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Rubin PDO Nova Zagòra	rubin	Ha 4,00
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2010	



I Metodo Classico della Thracian Valley

La raccolta delle uve pinot noir e chardonnay, utilizzate in percentuali diverse a seconda delle diverse tipologie di spumante, avviene verso fine Agosto quando il tenore zuccherino e l'acidità raggiungono il livello ottimale per conferire ai vini la dovuta eleganza e freschezza.

Le uve, vendemmiate a mano, vengono messe intere nella pressa, con l'obiettivo di estrarre la polpa dell'acino senza lacerarne la buccia.

I mosti vengono lasciati illimpidire per 24-36 ore, poi sono travasati e avviati alla fermentazione. Il vino ottenuto rimane a riposo fino alla primavera successiva quando viene messo in bottiglia (con l'aggiunta di lieviti e zucchero) e tappato con tappo d'acciaio. Le bottiglie sono poste in posizione orizzontale e a una temperatura di 12 gradi, per garantire una lenta rifermentazione in bottiglia, che conferirà al prodotto le apprezzate bollicine. Finita la fermentazione lo spumante inizia il suo affinamento in bottiglia, a contatto con i lieviti, per almeno 30 mesi. Al termine viene effettuato il *rémuage* sulle apposite pupitres e il *degorgement* con l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (o "liqueur d'expédition").

EDOARDO MIROGLIO METODO CLASSICO BRUT

METODO CLASSICO BRUT

Caratteristiche organolettiche: costituito da una miscela di pinot noir (80%) e chardonnay (20%), si presenta nel bicchiere con un colore giallo intenso con riflessi dorati. Il profumo è caratteristico e intenso, con marcato sentore di crosta di pane e lievito e una lieve vena ossidativa che ne conferisce personalità e carattere. In bocca è piacevole, equilibrato, di ottima struttura.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, si accompagna piacevolmente a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.

Questo vino è disponibile anche in magnum.



EDOARDO MIROGLIO METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

Caratteristiche organolettiche: ottenuto esclusivamente dalla vinificazione di uve pinot noir, ha colore rosa pallido tendente alla buccia di cipolla bionda. Al naso è fine ed elegante, con note floreali che ricordano la rosa selvatica. Al palato si dimostra vino di grande personalità, dove struttura e armonia si fondono in un eccellente equilibrio. L'elegante cremosità sorprende e trascina fino al maestoso e avvolgente finale.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, oppure come accompagnamento a pesce crudo, o formaggi stagionati.

Ottimo a tutto pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.

Questo vino è disponibile anche in magnum.



METODO CLASSICO ZERO

METODO CLASSICO DOSÀGE ZERO

Caratteristiche organolettiche: ottenuto da una miscela di pinot noir (80%) e chardonnay (20%), si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo è intenso e caratteristico, con sentori che ricordano la frutta (limone, frutta bianca, mela verde) e la crosta di pane. In bocca si fa apprezzare per la sua vellutata effervescenza, l'ottima struttura, il gusto piacevolmente secco, la spiccata mineralità.

Abbinamenti consigliati: più che come aperitivo lo si apprezza a tutto pasto e in abbinamento agli antipasti. Si accompagna piacevolmente a piatti a base di pesce, pasta, risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



EDOARDO MIROGLIO BRUT BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO BRUT

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve chardonnay, si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino con riflessi dorati e un *perlage* particolarmente fine.

Il profumo è intenso ed elegante, con sentori di frutta, miele e la crosta di pane. In bocca si apprezza per la sua intensità: fresco, armonico, intenso e piacevole.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, lo è altrettanto a tavola, con un ampio spettro di abbinamenti: dagli antipasti ai classici piatti a base di pesce e di carni bianche.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



Edoardo Miroglio Winery: la produzione bio

Ad Elenovo le temperature medie primaverili e di inizio autunno sono basse e caratterizzate da una notevole escursione termica. La piovosità media è buona e le estati sono calde ma poco afose e con un basso tasso di umidità: condizioni ideali per la coltivazione del vigneto secondo i protocolli dell'agricoltura biologica. Per questo motivo oltre un terzo dei vigneti aziendali (50 ettari) è a conduzione biologica certificata.

BIO TRAMINER METODO CLASSICO EXTRA DRY

TRAMINER - PGI THRACIAN VALLEY

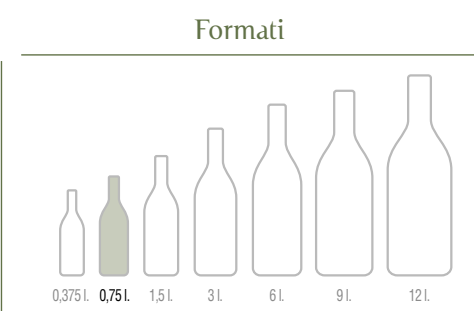
Caratteristiche organolettiche: si tratta di un'originale versione di spumante Metodo classico con solo 9 mesi sui lieviti, ottenuto con l'uva gewürztraminer vinificata in purezza. Il colore è giallo dorato con un pérlage fine ed elegante, di grande persistenza. L'aroma esprime profumi di fiori freschi e tipici sentori di mandorla, rosa, pesca matura e cedro. Un dosaggio adeguato assicura un gusto morbido, rotondo, con un grande equilibrio di gusto, e piacevoli note di mandorla nel retrogusto.

Abbinamenti consigliati: perfetto con piatti leggeri e formaggi lievemente affumicati (scamorza, gouda) e la cucina asiatica, è molto adatto come aperitivo ma anche con la frutta come arance, ananas, papaya e mango.

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
PGI Thracian Valley	gewürztraminer	Ha 5,5
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2015	



BIO VIOGNIER & TRAMINER

VIOGNER - TRAMINER PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve viognier e gewurztraminer e con pochi mesi di affinamento in vasca di acciaio inox, il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, con aromi fruttati e di erbe aromatiche. In bocca è fresco, elegante e armonico, con la sensazione di frutta ancora più netta.

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce e carni bianche, pasta e pizza ai frutti di mare, formaggi freschi e cremosi.

Temperatura di servizio suggerita: 9-11°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
PGI Thracian Valley	viognier, traminer	Ha 7,50
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2013	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

BIO MAVRUD & RUBIN

MAVRUD - RUBIN PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: entrambi i vitigni mavrud e rubin dimostrano come le rispettive caratteristiche possano fondersi dando origine a un nuovo vino, originale e piacevole, che dopo la fermentazione in vasche di acciaio viene messo per sei mesi in tonneau di rovere francese e di rovere bulgaro ad affinare. Ne risulta un prodotto dal colore rosso rubino intenso con riflessi di viola, mentre il profumo è complesso, ma fresco e fruttato con prevalenza di frutti rossi: ribes nero, ciliegia e mora, elegantemente integrati con sentori di vaniglia. In bocca si presenta morbido ma elegante, nel segno dell'armonia e dell'equilibrio.

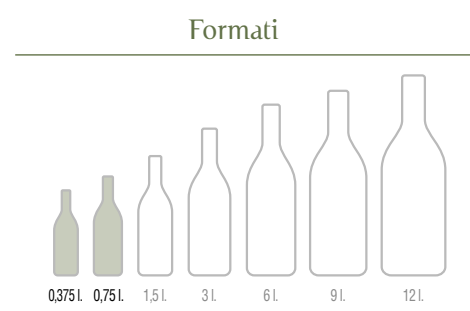
Abbinamenti consigliati: paste, risotti, pizza, piatti a base di carne rossa, grigliate, formaggi a media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



EDUARDO MIROGLIO

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
PGI Thracian Valley	mavrud, rubin	Ha 11,00
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2013	



BIO BOUQUET & MAVRUD ROSÉ

BOUQUET - MAVRUD PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: un'ulteriore dimostrazione della grande versatilità del mavrud. Sapientemente unito con il bouquet consente la produzione di un vino che si caratterizza per la sua piacevolezza e per la sua eleganza. Vinificato in acciaio, ha colore rosa pallido vivo, con nuance di buccia di cipolla bionda.

Al naso è fruttato e delicato, non invadente, con le caratteristiche delle uve di origine in bella evidenza.

Al palato si presenta elegante e armonico, con un piacevole retrogusto di frutti rossi.

Abbinamenti consigliati: frutti mare e pesce, ma anche paste, risotti e pizza.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



Denominazione	Uva	Superficie vigneto
PGI Thracian Valley	bouquet, mavrud	Ha 10,50
Comune	Primo anno di produzione	
Elenovo	2014	

Formati						
0,375L	0,75L	1,5L	3L	6L	9L	12L

Heritage

Questi vini rappresentano un omaggio al vitigno e allo stesso tempo un'ulteriore valorizzazione del pinot noir; l'uva preferita di Edoardo Miroglio, in grado di dare il meglio di sé vinificata in rosso, in bianco e in rosato. Tre vini che evidenziano l'eccezionalità dell'abbinamento suolo, clima, vitigno ed esperienza umana che Edoardo Miroglio ha saputo trovare con rara efficacia ad Elenovo, nel cuore della Thracian Valley. La dimostrazione dell'estrema versatilità di un vitigno tra i più grandi (ed esigenti) al mondo.

HERITAGE PINOT NOIR

PINOT NOIR PDO NOVA ZAGÒRA

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve pinot noir in purezza, alla fine della fermentazione il vino viene affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese e poi messo in bottiglia, dove permane per almeno 6 mesi. Di colore rosso rubino chiaro con sfumature porpora, al naso ricorda la ciliegia nera e l'amarena, il caffè e le spezie. Il gusto è complesso ed elegante, con la giusta acidità, tannini dolci e una lunga persistenza: nelle sensazioni retro-olfattive la ciliegia si completa con la vaniglia e una piacevole nota tostata.

Abbinamenti consigliati: perfetto con primi piatti, pizza rossa, carne (bianca e rossa), formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



HERITAGE ROSÉ DE NOIR

ROSÉ DE NOIR PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve pinot noir in purezza vinificate con una brevissima macerazione, alla fine della fermentazione viene lasciato affinare per 6 mesi in acciaio e poi messo in bottiglia.

Ha colore brillante, rosa molto chiaro con sfumature color buccia di cipolla bionda.

Al naso è delicato, con sentori di frutta e spezie e ricorda la fragola, l'amarena e i vegetali secchi. In bocca è etereo ed elegante, asciutto e con un'acidità molto equilibrata.

Abbinamenti consigliati: perfetto sia con i piatti di mare sia con quelli di carne (bianca e rossa) leggeri, paste e pizze, formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



HERITAGE BLANC DE NOIR

BLANC DE NOIR PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve pinot noir in purezza vinificate in bianco (quindi senza macerazione), alla fine della fermentazione viene lasciato affinare per 6 mesi nei serbatoi di acciaio inox e poi messo in bottiglia. Nel bicchiere ha colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdi. Al naso è fresco, delicato, con sentori di mela, fragola e note fini di affumicato. Al gusto è elegante, pieno e piacevolmente secco, con note che ricordano la crema e le olive verdi.

Abbinamenti consigliati: è ottimo sia con i piatti di mare sia con quelli di carne bianca, e poi pasta, risotti, pizza e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



I vini EM

I vini caratterizzati dall'etichetta EM rappresentano al meglio l'ampiezza della produzione aziendale sotto l'aspetto varietale ma, al tempo stesso, dimostrano in modo evidente, nel bicchiere, le enormi potenzialità del "terroir" di Elenovo e della Thracian Valley, in grado di produrre uve di qualità sia da vitigni autoctoni che da vitigni d'importazione, i cosiddetti "vitigni internazionali". Di seguito la nostra selezione per il mercato italiano.

EM SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC PDO NOVA ZAGÒRA

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve sauvignon blanc in purezza vinificate senza macerazione, alla fine della fermentazione viene lasciato affinare per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox e poi messo in bottiglia. Il colore è giallo dorato con riflessi verdi. Il profumo è fresco, con sentori di agrumi, ananas e pompelmo. In bocca è piacevolmente secco, armonico ed equilibrato, con note di ananas e frutta esotica.

Abbinamenti consigliati: è ottimo con insalate, piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi bianchi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



EM TRAMINER

TRAMINER PDO NOVA ZAGÒRA

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve gewurztraminer in purezza vinificate senza macerazione, alla fine della fermentazione viene lasciato affinare per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox e poi messo in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Il profumo nel bicchiere è intenso, con sentori dolci di frutta matura e di fiori con prevalenza di rosa. In bocca è piacevolmente secco, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati: è ottimo con piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi bianchi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



EM MUSCAT OTTONEL

MUSCAT OTTONEL PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: ottenuto dalla vinificazione di uve muscat ottonel in purezza vinificate senza macerazione, alla fine della fermentazione viene lasciato affinare per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox e poi messo in bottiglia. Il colore è giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli. Il profumo nel bicchiere è intenso, tipico di Moscato, con nuance di arancia e uva appassita. In bocca è piacevolmente secco, armonico ed equilibrato, con note di caramello.

Abbinamenti consigliati: è ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi bianchi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



EM CHARDONNAY

CHARDONNAY PDO NOVA ZAGÒRA

Caratteristiche organolettiche: è ottenuto dalla vinificazione di uve chardonnay in purezza vinificate senza macerazione. Al termine della fermentazione la maggior parte del vino viene lasciato affinare per 5 mesi in serbatoi di acciaio inox, mentre il 30% della massa matura in barrique nuove di rovere francese. Dopo l'assemblaggio viene messo in bottiglia. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo è intenso, con sentori di frutta fresca, albicocca e banana su tutti. In bocca è morbido, fresco, armonico e con un finale secco e caldo, piacevolissimo.

Abbinamenti consigliati: è ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce, pasta, pizza ai frutti di mare e formaggi bianchi.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C.



EM MAVRUD

MAVRUD PGI THRACIAN VALLEY

Caratteristiche organolettiche: il vino è ottenuto da uve mavrud in purezza. La fermentazione viene condotta alla temperatura di 30-32°C per una completa estrazione e la macerazione sulle bucce prosegue per ulteriori 15 giorni. Al termine il vino viene posto ad affinare per 12 mesi in botti (di legno francese e bulgaro di 500 litri di capacità) e poi imbottigliato. Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo nel bicchiere è intenso, di frutti rossi, vegetali secchi, cioccolato nero e spezie. In bocca è pieno, secco e caldo, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati: è ottimo con la carne, i formaggi e i primi piatti saporiti.

Temperatura di servizio suggerita: 18-20°C.



EM GOLD RAKIA WINE SPIRIT

Caratteristiche organolettiche: si tratta di un'acquavite di alta qualità. Si ottiene per distillazione discontinua del vino, cioè con alambicco secondo il metodo "charentais" facendo molta attenzione ad eliminare al momento giusto le "teste" e le "code" del distillato e lasciando intatto il "cuore".

Il vino utilizzato proviene da una selezione di uve gewurztraminer, pinot noir, moscato e sauvignon blanc, ricche di eteri ed esteri che, assieme, danno all'acquavite un profumo intenso e avvolgente, e un sapore piacevolmente secco, morbido ed elegante che completa in bocca la sensazione di calore e di armonia.

Abbinamenti consigliati: è ottima con i dolci al cucchiaio, i formaggi lungamente stagionati e nelle conversazioni del dopo pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.



EM BLACK WALNUT LIQUEUR

Caratteristiche organolettiche: si tratta di un liquore prodotto secondo un'antica ricetta italiana della famiglia Miroglio.

È a base di mallo di noce raccolto verde, macerato in alcool di vino in serbatoi di acciaio inox. Al termine della macerazione il liquido ottenuto, di colore verde smeraldo brillante, viene semplicemente aggiunto di vino rosso fino a portarne la gradazione alcolica al livello desiderato (25 gradi). La miscela dà al prodotto una colorazione marrone scuro. Il profumo è ampio e intenso e il sapore è un perfetto equilibrio dolceamaro, molto persistente.

Abbinamenti consigliati: servito liscio è ottimo con i dolci al cucchiaino, mentre sia liscio sia "on the rocks" è ideale compagno nelle conversazioni del dopo pasto.

Temperatura di servizio suggerita: 12-14°C.





TENUTA CARRETTA

DAL 1467

MALGRÀ

EDOARDO **EM** MIROGLIO

ELENOVO - THRACIAN VALLEY

TERRE MIROGLIO

FAMILY ESTATES

www.terremiroglio.com | info@terremiroglio.com

www.tenutacarretta.it | www.malgra.it | www.emiroglio-wine.com