

# PIEMONTE



## ROERO ARNEIS VIGNA MALINAT 2013

Az. Agricola **FABRIZIO PINSOGLIO** - [www.Castellinaldo](http://www.Castellinaldo.com) - CN



Cépage(s) : Arneis  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Madonna dei Cavalli (sablo-calcaires)  
Alt. 400 m—Exposition ENE  
Vinification : Courte macération pelliculaire. FA en cuves. Pas de FML.  
Elevage : En cuve inox pendant 6 mois  
Divers / Prix : 8,50 EUR (domaine)

### Vigna Malinat





## ROERO ARNEIS BRICCO DELLE CILIEGE 2013

Az. Agricola **GIOVANNI ALMONDO** - [www. Giovannialmondo.com](http://www.Giovannialmondo.com)  
Monta d'Alba - CN

Cépage(s) : Arneis  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Monta (coteaux sablo-limoneux à faible teneur en calcaire)  
Alt. 360 m—Exposition ESE  
Vinification : FA 80 % en cuves et 20% en barriques neuves.  
Elevage : En cuve inox sur lies pendant 6 mois

Divers / Prix : 13,50 EUR (caviste)



## LANGHE BIANCO NASCETTA 2011



Az. Vinicola **ETTORE GERMANO** - [www.germanoettore.com](http://www.germanoettore.com)  
Serralunga d'Alba - CN

Cépage(s) : Nascetta  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Ciglie (limons calcaires très caillouteux)  
Alt. 560 m—Exposition SE  
Vinification : En cuve inox après macération à froid de 4 à 5 jours. Pas de FML  
Elevage : En cuve inox pendant 6 mois  
Divers / Prix : 12,00 EUR (domaine)

## LANGHE BIANCO HERZU 2011



Az. Vinicola **ETTORE GERMANO** - [www.germanoettore.com](http://www.germanoettore.com)  
Serralunga d'Alba - CN

Cépage(s) : Riesling  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Ciglie (limons calcaires très caillouteux)  
Alt. 500/550 m—Exposition SE  
Vinification : fermentation de 40 jours en cuve inox à 16°, levures indigènes.  
Elevage : En cuve inox pendant 6 mois sur lies sans bâtonnage à 12°. Divers / Prix : 16,50 EUR (domaine)





## DOLCETTO D'ALBA 2013

Az. Agr. **ELIO ALTARE** - [www.elioaltare.com](http://www.elioaltare.com)  
La Morra - CN

Cépage(s) : Dolcetto  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : La Morra Fraz. Annunziata (sablo-calcaire)  
Alt. 400 m—Exposition ENE  
Vinification : En cuve inox. Rotor tank pendant 2 ou 3 jours  
Elevage : En cuve inox pendant 10 mois

Divers / Prix : 13,50 EUR (caviste)



## BRACHETTO D'ACQUI 2013

Az. Vitivinicola **BRAIDA** - [www.braida.it](http://www.braida.it)  
Rochetta Tanaro - AT

Cépage(s) : Brachetto  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir :

Vinification : Macération de 48 heures et FA en cuve jusqu'à 3° d'alcool  
puis prise de mousse en autoclave et stabilisation à -4°  
Elevage : En bouteilles

Divers / Prix : 13,50 EUR (caviste)



Elio Altare—Vigna Arborina



## LANGHE NEBBIOLO 2010

Az. Vinicola **ETTORE GERMANO** - [www.germanoettore.com](http://www.germanoettore.com)  
Serralunga d'Alba - CN

Cépage(s) : nebbiolo

Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Serralunga d'Alba (marno calcaire)

Alt. 370 / 400 m—Expositions SE et SO (jeunes vignes).

Vinification : Macération de 4 jours à 25° puis FA sous inox à température très modérée.

Elevage : En cuve inox pendant 6 mois

Divers / Prix : 12,00 EUR (domaine)



**Le domaine Germano et la colline de Ceretta à Serralunga**





## BARBERA D'ALBA BRIC LA RONDOLINA 2011

Az. Agricola **FABRIZIO PINOGLIO** - [www.  
Castellinaldo](http://www.castellinaldo.com) - CN

Cépage(s) : Barbera  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Frazione Gatti (sables sur socle marno-calcaire)  
Alt. 400 m—Exposition ONO—vignes de 40 ans  
Vinification : FA en cuve inox.  
Elevage : En barriques partiellement neuves (50%) pendant 15 à 18 mois  
Divers / Prix : 14,00 EUR (domaine)



## ROERO 2006

Az. Agricola **FABRIZIO PINOGLIO** - [www.  
Castellinaldo](http://www.castellinaldo.com) - CN

Cépage(s) : Nebbiolo  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Madonna dei Cavalli (sablo-calcaires)  
Alt. 400 m—Exposition S et SE  
Vinification : FA en cuve inox.  
Elevage : En barriques essentiellement neuves pendant 20 mois puis en tank inox pendant 6 mois  
Divers / Prix : 16,00 EUR (domaine)



## BARBERA D'ASTI SAN SI SELEZIONE 2003



Az. Agricola **SCAGLIOLA** - [www.scagliolavini.com](http://www.scagliolavini.com)  
Calosso - AT

Cépage(s) : Barbera

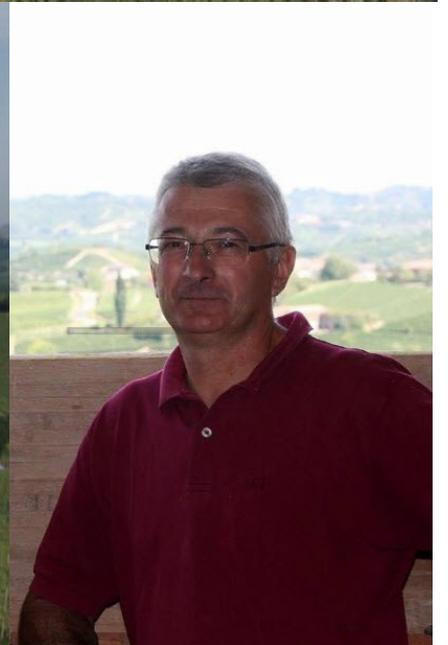
Mode de culture : Lutte raisonnée

Terroir : Calosso frazione San Siro (sablo-calcaires) - vignes de 60 ans  
Alt. 350 m—Exposition SE

Vinification : FA lente à 30° avec macération de 15 jours.

Elevage : En barriques essentiellement neuves pendant 20 mois puis en  
tank inox pendant 6 mois

Divers / Prix : 20,00 EUR (domaine)





## BARBARESCO RISERVA MOCAGATTA 2001

**PRDUTTORI DEL BARBARESCO** - [www.produitoridelbarbaresco.com](http://www.produitoridelbarbaresco.com)  
Barbaresco - CN

Cépage(s) : Nebbiolo  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Frazione Moccagatta (marno-calcaires)  
Alt. 250 m—Exposition ENE et E  
Vinification : Traditionnelle—Macération longue 1 mois en cuve inox  
Elevage : 36 mois en foudres puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 37,90 EUR (caviste)

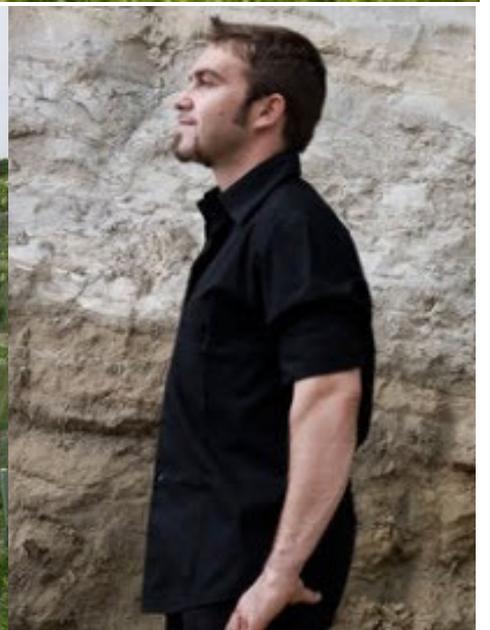




## BARBARESCO PAJE 2004

Az. Agr. I Paglieri **ROAGNA** - [www.roagna.it](http://www.roagna.it)  
Barbaresco - CN

Cépage(s) : Nebbiolo  
Mode de culture : Bio  
Terroir : Barbaresco (marno-calcaires) - vignes de 40 ans  
Alt. 280 m—Exposition SO  
Vinification : Macérations très longues en foudres (jusqu'à 90 jours)  
Elevage : En foudres pendant 4 ans + 2 ans en bouteilles  
Divers / Prix : 54,90 EUR (caviste)



## BAROLO RISERVA VIGNA RIONDA 2007

Az. Agr. **GIACOMO ANSELMA** - [www.anselmagiacomo.it](http://www.anselmagiacomo.it)  
Serralunga d'Alba - CN



Cépage(s) : Nebbiolo  
Mode de culture : Lutte raisonnée  
Terroir : Serralunga d'Alba (marno-calcaire) - Vieilles vignes (60 ans)  
Alt. 350 m—Exposition S  
Vinification : Macération courte (8 jours) et FA de 3 semaines sous 30°  
Elevage : 5 ans en foudres (chêne de Slavonie)  
Divers / Prix : 30,00 EUR (domaine)



## BAROLO CANNUBI SAN LORENZO - RAVERA 2009

Az.Agr. **GIUSEPPE RINALDI** - [www.Barolo - CN](http://www.Barolo-CN)

Cépage(s) : Nebbiolo

Mode de culture : Lutte raisonnée (bio non certifié)

Terroir : Cannubi : Barolo (marnes blanches et sables) Alt. 300 m—  
Exposition SO

Ravera : Novello (marno-calcaire) - Alt. 380 m — Exposition S

Vinification : En cuve bois pendant 3 semaines

Elevage : En foudres durant 3 ans et demi

Divers / Prix : 79,90 EUR (caviste)



Cannubi San Lorenzo