

## BARBERA D'ALBA DOC (Affinato in Carati)

|                     |  |  |  |   |
|---------------------|--|--|--|---|
| <b>PRODUTTORE</b>   | PAOLO SCAVINO  |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>                          |   |
| <b>PROPRIETA'</b>   | ENRICO SCAVINO   |  | <b>UVE</b>   | BARBERA 100%  |
| <b>ENOLOGO</b>      | ENRICO SCAVINO   |  | <b>NOTE TECNICHE</b>   | VINIFICAZIONE DIVISA FRA VASCHE D'ACCIAIO E BARRIQUE, MATURAZIONE IN CARATI DI DIVERSA CAPACITA' PER 20 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1921  |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                                     | 14% VOL.  |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0173 62850   |  | <b>PRODUZIONE</b>  | 14.000 BOTTIGLIE  |
| <b>E-MAIL</b>       | e.scavino@libero.it  |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>   | 2001  |
| <b>WEB</b>          |  |  | <b>VIA ALBA BAROLO, 59 - 12060 CASTIGLIONE - FALLETTO (CN)</b> |   |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.                         |  |  |   |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al tartufo, arrostiti di lunga cottura, formaggi stagionati. |  |  |   |

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC (Alfiera)

|                     |  |  |  |                                      |
|---------------------|--|--|--|--------------------------------------|
| <b>PRODUTTORE</b>   | MARCHESI ALFIERI   |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>                      |                                      |
| <b>PROPRIETA'</b>   | S.MARTINO DI S.GERMANO   |  | <b>UVE</b>   | BARBERA 100%                         |
| <b>ENOLOGO</b>      | MARCO OLIVIERO   |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                                       | AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 16 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1988  |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                                 | 14% VOL.                             |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0141 976015 / 976288   |  | <b>PRODUZIONE</b>  | 18.000 BOTTIGLIE                     |
| <b>E-MAIL</b>       | alfieri@marchesialfieri.it   |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                                       | 2001                                 |
| <b>WEB</b>          | www.marchesialfieri.it   |  | <b>PIAZZA ALFIERI, 28 - 14010 SAN MARTINO ALFIERI (AT)</b> |                                      |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.                         |  |  |                                      |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al tartufo, arrostiti di lunga cottura, formaggi stagionati. |  |  |                                      |

## LANGHE ROSSO DOC (Arte)

|                     |   |  |   |                                      |
|---------------------|---|--|---|--------------------------------------|
| <b>PRODUTTORE</b>   | DOMENICO CLERICO  |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>                     |                                      |
| <b>PROPRIETA'</b>   | DOMENICO CLERICO  |  | <b>UVE</b>  | BARBERA 100%                         |
| <b>ENOLOGO</b>      | DOMENICO CLERICO  |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                                      | AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 16 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1977   |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                                | 14% VOL.                             |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0173 78171 / 789800   |  | <b>PRODUZIONE</b>   | 15.000 BOTTIGLIE                     |
| <b>E-MAIL</b>       |   |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                                      | 2002                                 |
| <b>WEB</b>          |   |  | <b>LOCALITA' MANZONI, 67 - 12065 MONFORTE D'ALBA (CN)</b> |                                      |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.  |  |   |                                      |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al brasato, arrostiti di lunga cottura, grigliate miste, formaggi stagionati. |  |   |                                      |

## BARBARESCO DOCG (Barbaresco)

|                     |   |  |   |  |
|---------------------|---|--|---|--|
| <b>PRODUTTORE</b>   | PRODUTTORI DEL BARBARESCO   |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>         |  |
| <b>PROPRIETA'</b>   | PRODUTTORI DEL BARBARESCO S.C.A.R.L   |  | <b>UVE</b>                                    | NEBBIOLO 100%  |
| <b>ENOLOGO</b>      | GIOVANNI TESTA  |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                          | VINIFICAZIONE IN ACCIAIO E MATURAZIONE IN GRANDI BOTTI DI ROVERE SLAVONIA PER 15 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1958   |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                    | 13,5% VOL.   |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0173 635139 / 635130  |  | <b>PRODUZIONE</b>                             | 100.000 BOTTIGLIE  |
| <b>E-MAIL</b>       | produttori@produttoridelbarbaresco.com  |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                          | 2001   |
| <b>WEB</b>          | www.produttoridelbarbaresco.com   |  | <b>VIA TORINO, 52 - 12050 BARBARESCO (CN)</b> |  |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.                         |  |   |  |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, carni rosse, arrostiti, brasati, stufati, formaggi a pasta dura stagionati. |  |   |  |

## BARBARESCO TULIN (Pelissero)

| PRODUTTORE          | PELISSERO   | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE      |   |
|---------------------|---|-------------------------------------|---|
| PROPRIETA'          | GIORGIO PELISSERO   | UVE                                 | NEBBIOLO 100%   |
| ENOLOGO             | GIORGIO PELISSERO   | NOTE TECNICHE                       | VINIFICAZIONE IN ACCIAIO, MATURAZIONE DIVISA FRA BARRIQUE E BOTTI GRANDI. |
| FONDAZIONE          | ANNO 1960   | GRADAZIONE ALCOLICA                 | 14% VOL.  |
| TEL. E FAX          | 0173 638430 / 638431  | PRODUZIONE                          | 25.000 BOTTIGLIE  |
| E-MAIL              | pelissero@pelissero.com   | ULTIMA ANNATA                       | 2001  |
| WEB                 | www.pelissero.com   | VIA FERRERE, 10 - 12050 TREISO (CN) |   |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.                         |                                     |   |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, carni rosse, arrostiti, brasati, stufati, formaggi a pasta dura stagionati. |                                     |   |

## BAROLO DOCG (Bricco delle Viole)

| PRODUTTORE          | G.D. VAJRA  | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE          |  |
|---------------------|---|---|--|
| PROPRIETA'          | ALDO E MILENA VAJRA   | UVE                                     | NEBBIOLO 100%  |
| ENOLOGO             | ALDO VAJRA  | NOTE TECNICHE                           | VINIFICAZIONE IN ACCIAIO, MATURAZIONE IN GRANDI BOTTI PER 36 MESI. |
| FONDAZIONE          | ANNO 1972   | GRADAZIONE ALCOLICA                     | 13,5% VOL.   |
| TEL. E FAX          | 0173 56257 / 56345  | PRODUZIONE                              | 7.500 BOTTIGLIE  |
| E-MAIL              | gdvajra@tin.it  | ULTIMA ANNATA                           | 1999   |
| WEB                 |   | VIA DELLE VIOLE, 25 - 12060 BAROLO (CN) |  |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.                                     |   |  |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti a base di carni rosse e di selvaggina da pelo con lunghe cotture in sughi ristretti, formaggi a pasta dura stagionati. |   |  |

## BAROLO DOCG (Bricco Visette)

|                     |   |  |  |  |
|---------------------|---|--|--|--|
| <b>PRODUTTORE</b>   | ATTILIO GHISOLFI  |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>                    |  |
| <b>PROPRIETA'</b>   | G. & A. GHISOLFI  |  | <b>UVE</b>   | NEBBIOLO 100%  |
| <b>ENOLOGO</b>      | GIANMARCO GHISOLFI  |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                                     | MATURAZIONE DEL 70% IN BOTTI DA 25 HL, DEL 30% IN BARRIQUE DI ALLIER PER 2 ANNI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1988   |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                               | 14% VOL.   |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0173 78345  |  | <b>PRODUZIONE</b>  | 13.000 BOTTIGLIE   |
| <b>E-MAIL</b>       |   |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                                     | 1999   |
| <b>WEB</b>          |   |  | <b>LOCALITA' BUSSIA, 27 - 12065 MONFORTE D'ALBA (CN)</b> |  |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.                                     |  |  |  |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti a base di carni rosse e di selvaggina da pelo con lunghe cotture in sughi ristretti, formaggi a pasta dura stagionati. |  |  |  |

## MONFERRATO ROSSO DOC (Cascina Bricco del Sole)

|                     |   |  |   |   |
|---------------------|---|--|---|---|
| <b>PRODUTTORE</b>   | ICARDI  |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>                 |   |
| <b>PROPRIETA'</b>   | PIERINO ICARDI  |  | <b>UVE</b>  | CABERNET SAUVIGNON 50%, NEBBIOLO 40%, BARBERA 10%                       |
| <b>ENOLOGO</b>      | CLAUDIO ICARDI  |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                                  | VINIFICAZIONE IN ACCIAIO, MATURAZIONE IN BARRIQUE FRANCESI PER 18 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1914   |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                            | 14% VOL.  |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0141 855159 / 855416  |  | <b>PRODUZIONE</b>                                     | 15.000 BOTTIGLIE  |
| <b>E-MAIL</b>       | icardivini@libero.it  |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                                  | 2001  |
| <b>WEB</b>          |   |  | <b>VIA BALBI, 30 - 12050 CASTIGLIONE TINELLA (CN)</b> |   |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.  |  |   |   |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al brasato, arrostiti di lunga cottura, grigliate miste, formaggi stagionati. |  |   |   |

## NEBBIOLO D'ALBA DOC (La Val dei Preti)

|                     |   |  |  |                                      |
|---------------------|---|--|--|--------------------------------------|
| <b>PRODUTTORE</b>   | A.A. MATTEO CORREGGIA   |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>  |                                      |
| <b>PROPRIETA'</b>   | FAMIGLIA CORREGGIA  |  | <b>UVE</b>   | NEBBIOLO 100%                        |
| <b>ENOLOGO</b>      | LUCA ROSTAGNO   |  | <b>NOTE TECNICHE</b>   | MATURAZIONE IN BARRIQUE PER 18 MESI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1987   |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>   | 14,5% VOL.                           |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0173 978009 / 959849  |  | <b>PRODUZIONE</b>  | 13.000 BOTTIGLIE                     |
| <b>E-MAIL</b>       | matteo@matteocorreggia.com  |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>   | 2002                                 |
| <b>WEB</b>          | www.matteocorreggia.com   |  | <b>VIA SANTO STEFANO ROERO, 124 CASE SPARSE GARBINETTO - 12043 CANALE (CN)</b> |                                      |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon.  |  |  |                                      |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al brasato, arrostiti di lunga cottura, grigliate miste, formaggi stagionati. |  |  |                                      |

## GATTINARA DOCG (Tre Vigne)

|                     |  |  |   |  |
|---------------------|--|--|---|--|
| <b>PRODUTTORE</b>   | GIANCARLO TRAVAGLINI   |  | <b>INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE</b>             |  |
| <b>PROPRIETA'</b>   | GIANCARLO TRAVAGLINI   |  | <b>UVE</b>  | NEBBIOLO 100%  |
| <b>ENOLOGO</b>      | SERGIO MOLINO  |  | <b>NOTE TECNICHE</b>                              | MATURAZIONE DEL 30% IN BARRIQUE PER 1 ANNO, IL RESTO IN GRANDI BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA PER 2 ANNI. |
| <b>FONDAZIONE</b>   | ANNO 1959  |  | <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                        | 13% VOL.   |
| <b>TEL. E FAX</b>   | 0163 833588 / 826482   |  | <b>PRODUZIONE</b>                                 | 28.000 BOTTIGLIE   |
| <b>E-MAIL</b>       | info@travaglinigattinara.it  |  | <b>ULTIMA ANNATA</b>                              | 1999   |
| <b>WEB</b>          | www.travaglinigattinara.it   |  | <b>VIA DELLE VIGNE, 36 - 13045 GATTINARA (VC)</b> |  |
| <b>COME SERVIRE</b> | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è l'ampio ballon.  |  |   |  |
| <b>ABBINAMENTI</b>  | Piatti a base di carni rosse e di selvaggina da pelo preparate con lunghe cotture (sughi ristretti), formaggi a pasta dura stagionati. |  |   |  |