



MARIULIN 2021



DENOMINAZIONE: Piemonte DOC
Chardonnay, Vino Spumante Brut di Qualità,
Metodo Martinotti

COLORE: giallo tenue

ALCOL: 12,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: una combinazione di
diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

VARIETÀ: Chardonnay 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Est - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 29 Agosto 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2009

PRODUZIONE PER HA: 80 qL

FERMENTAZIONE: la 1° per creare il vino
base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti
selezionati a 16°C. Permanenza sui lieviti per
circa 6 mesi per permettere alla bollicina di
diventare più elegante e persistente.

IMBOTTIGLIAMENTO: 21 Aprile 2022

QUANTITÀ: 7.560 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 1 anno

NOTE: al naso si percepiscono profumi di frutta a
polpa bianca con una leggera nota esotica. È fresco e
ben equilibrato, la bollicina è piacevole.

ABBINAMENTO: ideale per un aperitivo a bordo
piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni
preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di
Mariulin.

FORMATI: 750 ml



DEDALO 2021



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Bianco
COLORE: giallo paglierino
ALCOL: 13,5% vol
ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)
TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica
VARIETÀ: Arneis 100%
ALTITUDINE: 240 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: 14 Settembre 2021
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano in ceste
ETÀ IMPIANTO: 2013
PRODUZIONE PER HA: 65 ql
MACERAZIONE: 4 ore e pigiatura soffice a grappolo intero
FERMENTAZIONE: 24 ore chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 17°C
MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio inox, batonnage su fecce fini
IMBOTTIGLIAMENTO: 15 Marzo 2022
QUANTITÀ: 5.799 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

NOTE: profumi floreali e fruttati con una delicata nota minerale tipica dell'arneis. Persistente in bocca e piacevolmente caldo con un finale ammandorlato.

ABBINAMENTO: da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare.

FORMATI: 750 ml



CARISA 2020



DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Barbera
COLORE: rosso porpora
ALCOL: 14,5% vol
ZONA DI RACCOLTA: vigneto "Carisa" - Cella Monte (AL)
TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, rossastro
VARIETÀ: Barbera 100%
ALTITUDINE: 240 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre 2020
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano
ETÀ IMPIANTO: 2003
PRODUZIONE PER HA: 80 ql
FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio
MACERAZIONE: 7 giorni
MATURAZIONE: 9 mesi in vasche di acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO: 27 Luglio 2021
QUANTITÀ: 6.759 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 3 anni

NOTE: profumi di frutta rossa e nera, come la ciliegia e la mora. Al sorso si percepisce una nota acida tipica della barbera, un leggero tannino che nel tempo si ammorbidisce.

ABBINAMENTO: perfetto per la grigliata di Pasqua con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.

FORMATI: 750 ml / 1500 ml



SOLISTA 2021



DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

COLORE: rosso rubino brillante

ALCOL: 14% vol

ZONA DI RACCOLTA: San Pietro, Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla

VARIETÀ: Grignolino 100%

ALTITUDINE: 290 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 Settembre 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2015

PRODUZIONE PER HA: 70 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio

MACERAZIONE: 6 giorni

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: 16 Marzo 2021

QUANTITÀ: 7.991 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C o fresco a 10/12°C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

NOTE: al naso è delicatamente speziato con note agrumate e di frutta rossa. È un vino dal colore delicato e un tannino piacevole.

ABBINAMENTO: nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente a sapori delicati come le scaloppine di vitello. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con delle crudité di pesce.

FORMATI: 750 ml



ÈL FÓL 2021



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Chiaretto

COLORE: rosa soffice

ALCOL: 11,5% vol

AREA DI RACCOLTA: Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica

VARIETÀ: Bonarda 100%

ALTITUDINE: 230 m slm

ESPOSIZIONE: Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 28 Agosto 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2010

PRODUZIONE PER HA: 85 ql

MACERAZIONE: 2 ore e pigiatura soffice a grappolo intero

FERMENTAZIONE: 24 ore di chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 14/16°C

MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio, batonnage su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 15 Marzo 2022

QUANTITÀ: 2.004 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 1 anno

NOTE: prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolgiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.

ABBINAMENTO: gustalo in esclusiva sulla nostra terrazza con vista sulle colline del Monferrato, per una pausa di relax durante una calda giornata estiva.

FORMATI: 750 ml



GRAPPA di grignolino



DENOMINAZIONE: Grappa mono-vitigno di Grignolino senza invecchiamento

COLORE: incolore, limpida e cristallina

ALCOL: 42% vol

VARIETÀ: Grignolino 100%

LAVORAZIONE: riposa in vasche di acciaio per almeno 8 mesi

DISTILLAZIONE: metodo discontinuo, tipico della tradizione artigianale piemontese, in sei alambicchi in rame a vapore diretto

QUANTITÀ: 150 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20 °C

NOTE: al naso esprime aromi gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine. In bocca è intensa, con ottima morbidezza e una piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca.

ABBINAMENTO: l'abbinamento più classico e riuscito è certamente con il cioccolato fondente. Da provare con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati oltre a salumi particolarmente speziati.

FORMATI: 700 ml