



PRESENTA

GLI ULTIMI CARRON DI SANTOMMASO

IN UN BICCHIERE



IL MARCHESE FELICE CARRON DI SAN TOMMASO E IL VINO MARSALA

NELL'AGRO MARSALESE LA VITE OCCUPA L'80% DELLA SUPERFICIE AGRARIA CON VITIGNI COME GRILLO, CATARRATTO, GRACANICO, INZOLIA, TREBBIANO, DAMASCHINO, FRAPPATO.

LA VITICOLTURA TRAPANESE È TRA LE PIÙ ANTICHE DELLA SICILIA, COME TESTIMONIANO I VASI VINARI RISALENTI ALL'VII – VI SECOLO A.C. RITROVATI A MOZIA.

ERANO GLI ANNI '60 E IL MARSALA FU UNO DEI PRIMI VINI IN ITALIA AD OTTENERE LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA.

FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

IL MARSALA È UN VINO INTRISO DAL SAPORE DEL MITO. PROTAGONISTA DI MOMENTI STORICI, COSÌ COME IL TERRITORIO CHE LO HA GENERATO. E SONO DAVVERO TANTE LE STORIE E LE NOTIZIE CHE S'INTRECCIANO CON QUESTA CITTÀ E QUESTO NOME.

LO SBARCO DEI MILLE

PER SCACCIARE LA DINASTIA DEI BORBONI CHE GOVERNAVA IL SUD ITALIA, GARIBALDI RADUNÒ UN MANIPOLO DI 1162 VOLONTARI, MALE ARMATI MA MOSSI DA SPIRITO PATRIOTTICO. LE UNIFORMI DI QUESTO ESERCITO SEMI-IMPROVVISATO ERANO DI UN ROSSO ACCESO POICHÉ PROVENIVANO DA UN CARICO DESTINATO AI LAVORATORI DI ALCUNE MACELLERIE, DOVE IL COLORE ROSSO SERVIVA A MITIGARE LE MACCHIE DI SANGUE DELLA CARNE.

L'11 MAGGIO 1860 LE DUE NAVI SBARCARONO ALLORA SULLE COSTE DI MARSALA, ALL'ESTREMO OCCIDENTE DELL'ISOLA SICILIANA, PERCHÉ GLI INFORMATORI GARIBALDINI AVEVANO RIVELATO CHE LA ZONA NON ERA PROTETTA DA SOLDATI NEMICI.

LO SCARICO SULLA TERRAFERMA DI UOMINI, ARMI E RIFORNIMENTI TROVÒ SUBITO UN INTOPPO, PERCHÉ LA "LOMBARDO" SI ARENÒ SU UNA SECCA VICINA AL PORTO. AD AIUTARE I MILLE FURONO ALCUNI PESCATORI LOCALI, CHE MISERO A DISPOSIZIONE LE LORO BARCHE PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI SBARCO.

DA MARSALA GARIBALDI DUNQUE POTÉ INTRODURSI NEL TERRITORIO SICILIANO, DOVE SI DICHIARERÀ PROTETTORE DELL'ISOLA, SOLLEVERÀ LA POPOLAZIONE LOCALE E COMINCERÀ LA RISALITA FINO A NAPOLI, SCACCIANDO PER SEMPRE I BORBONI DALL'ITALIA E UNIFICANDO IL REGNO D'ITALIA.

COLORE DELL'ANNO 2015 – PANTONE

LA NUANCE DEL 2015 È PROPRIO QUESTA. AD ANNUNCIARLO È PANTONE, L'AZIENDA AMERICANA NONCHÉ MASSIMA AUTORITÀ MONDIALE NEL SETTORE DEI COLORI, CHE OGNI ANNO PROPONE UNA NUANCE DIVERSA DOPO UN'ATTENTA RICERCA E STUDIO DEI COLORI NEL MONDO DELLA MODA, DELL'INTRATTENIMENTO E DELL'ARTE. UN ROSSO RAFFINATO, SOFISTICATO E NATURALE. TONALITÀ VIGOROSA PREDILETTA ANCHE DA MOLTI DESIGNER SULLE PASSERELLE RISCOUOTENDO UN GRAN SUCCESSO ANCHE NELLA COLLEZIONE PRIMAVERA-ESTATE 2015.

MOLTI DESIGNER, COME VICTORIA BECKHAM, CHRISTOPHER KANE E NINA RICCI, HANNO INFATTI INCORPORATO QUESTA NUANCE NELLE LORO COLLEZIONI. PROPRIO COME IL VINO LIQUOROSO CHE DÀ IL NOME AL MARSALA, QUESTA TONALITÀ È RAFFINATA, SOFISTICATA E NATURALE, UN COLORE CHE RIMANDA AI TONI CALDI DELLA

TERRA E AL ROSSO CORPOSO DEL VINO. QUESTO TONO SEMPLICE, MA ELEGANTE È UNIVERSALMENTE ATTRAENTE E SI TRADUCE FACILMENTE IN MODA, BELLEZZA, DESIGN INDUSTRIALE, ARREDAMENTO E INTERNI.

“UN ROSSO VINO NATURALMENTE SEMPLICE E ROBUSTO, IL MARSALA ARRICCHISCE LE NOSTRE MENTI, CORPI E ANIME.”

IL MARSALA

SIAMO NEL BEL MEZZO DELLA NOTTE, È IL 1773, E UNA FORTE TEMPESTA SI ABBATTE SUI MARI DEL MEDITERRANEO. IL VELIERO DEL MERCANTE INGLESE, JOHN WOODHOUSE FU COSTRETTO AD ATTRACCARE A MARSALA IN CERCA DI RIPARO. NELL'ATTESA CHE LA TEMPESTA SI INDEBOLISSE, IL RICCO MERCANTE INGLESE SI FERMÒ IN UN'OSTERIA NEI PRESSI DEL PORTO, DOVE ORDINÒ DA BERE. UN BICCHIERE DI VINO DOPO L'ALTRO E AD OGNI SORSO LO STRANIERO SI DECISE SEMPRE PIÙ CHE QUEL VINO LIQUOROSO, SIMILE AL PORTO, AVREBBE CONQUISTATO I SUOI CONCITTADINI IN INGHILTERRA. ALLA MATTINA DEL GIORNO SUCCESSIVO, WOODHOUSE AVEVA RIEMPITO LA CAMBUSA DELLA SUA NAVE DI BOTTI ED ERA RIPARTITO PER L'INGHILTERRA.

IL SUCCESSO OTTENUTO DAI WOODHOUSE RICHIAMÒ A MARSALA MOLTI ALTRI IMPRENDITORI INGLESI.

TRA QUESTI, UNA CITAZIONE PARTICOLARE LA MERITA JOSEPH WHITAKER, CHE A PARTIRE DAL 1812, INSIEME AL NIPOTE INVESTÌ MOLTO PER L'AMMODERNAMENTO DELLE TECNICHE DI PRODUZIONE E PER L'AMPLIAMENTO DELLE ESPORTAZIONI ANCHE FUORI DALL'EUROPA.

A MARSALA WHITAKER COSTRUIÌ LA PRIMA CANTINA VINICOLA LA "INGHAM – WHITAKER" PER LA PRODUZIONE DI QUELLO CHE NOI OGGI CONOSCIAMO COME MARSALA.

È FU COSÌ CHE IN UNA NOTTE TEMPESTOSA EBBE INIZIO LA STORIA DELLA MODERNA MARSALA.

LE ORIGINI DEL NOME: MARSA ALLAH

LA CITTÀ DI MARSALA SORGE SUL SITO DELL'ANTICA LILIBEO (LILYBAEUM), IMPORTANTE COLONIA CARTAGINESE. L'ORIGINE DI LILIBEO SI FA RISALIRE AL 397 A.C., QUANDO I FENICI DI MOZIA, DOPO LA SCONFITTA SUBITA AD OPERA DEI SIRACUSANI, SI RIFUGIARONO SULLA VICINA TERRAFERMA, FONDANDOVÌ UNA CITTÀ CHE DIVENNE IL PIÙ FORTE BALUARDO DI RESISTENZA PUNICA IN SICILIA.

QUESTA COLONIA RESISTETTE A VARI ASSEDI, MA SOLO I ROMANI, AI QUALI OPPOSE RESISTENZA PER BEN 10 ANNI, RIUSCIRONO A CONQUISTARLA NEL 241 A.C.

DALL'INIZIO DEL V SECOLO E FINO ALL'OCCUPAZIONE ARABA, LILIBEO SUBÌ MOLTE DEVASTAZIONI BARBARICHE.

FU SOTTO IL DOMINIO DEGLI ARABI CHE LA CITTÀ PRESE IL NOME DI MARSALA, IL QUALE DERIVA DA DUE VOCI ARABE "MARSA E ALLAH", CIOÈ PORTO DI DIO O DA "MARSA ALI", PORTO DI ALI.

NEL XVI SECOLO QUESTA SPLENDIDA CITTÀ SUBÌ MOLTI SACCHIEGGI, ANCHE DA PARTE DEGLI SPAGNOLI.

DOPO ESSI, FU SOTTOPOSTA AI BORBONI, DAI QUALI LA LIBERÒ GARIBALDI NEL 1860, SBARCANDO PROPRIO SULLE SUE COSTE.

STRADA DEL VINO MARSALA

[HTTPS://STRADAVINOMARSALA.IT/IL-VINO/STORIE-DI-MARSALA/](https://stradavinomarsala.it/il-vino/storie-di-marsala/)



I CONTI CELSO CARRON DI SANTOMMASO E GIOVANNA FELICITA SANNAZZARO DI GIAROLE E IL BAROLO DI JULIETTE COLBERT

LE ANTICHE CANTINE DEI MARCHESI DI BAROLO HANNO SEDE A BAROLO, NEL PALAZZO PROSPICIENTE IL CASTELLO DEI MARCHESI FALLETTI. PROPRIO QUI, PIÙ DI 200 ANNI FA, INIZIÒ UNA BELLISSIMA STORIA.

LA STORIA DI UNA CANTINA, PROTETTA DA DOLCI COLLINE NEL CUORE DELLE LANGHE, DOVE NACQUE UN VINO CHE, ALLA MODA DELLA TRADIZIONE FRANCESE, FU CHIAMATO BAROLO IN ONORE DEL LUOGO DI NASCITA. NESSUNO ALLORA POTEVA IMMAGINARE CHE, UN GIORNO, SAREBBE DIVENTATO RE: IL RE DEI VINI, IL VINO DEI RE. LA STORIA INIZIA, PIÙ PRECISAMENTE, NEL 1807 QUANDO IL MARCHESE DI BAROLO, CARLO TANCREDI FALLETTI, PRENDE IN SPOSA A PARIGI UNA NOBILDONNA FRANCESE, JULIETTE COLBERT DI MAULÉVRIER, PRONIPOTE DEL FAMOSO MINISTRO DELLE FINANZE DEL RE SOLE. FU PROPRIO JULIETTE AD INTUIRE LE GRANDI POTENZIALITÀ DEL VINO PRODOTTO A BAROLO CHE, SOLO DOPO UNA COMPLETA FERMENTAZIONE ED UN PROLUNGATO AFFINAMENTO IN LEGNO, POTEVA RIVELARE TUTTE LE QUALITÀ TIPICHE DEL SUOLO E DEL VITIGNO: IL NEBBIOLO, POTENTE ED AUSTERO, IN GRADO DI DURARE NEL TEMPO E DI ESPRIMERE TUTTE LE CARATTERISTICHE DI QUESTO STRAORDINARIO TERROIR.

NEL 1864, CON LA MORTE DI JULIETTE, LA PRESTIGIOSA DINASTIA DEI FALLETTI SI ESTINSE: PER PERPETUARNE IL RICORDO E L'ATTIVITÀ BENEFICA, FU CREATA, PER VOLONTÀ DELLA MARCHESA, L'OPERA PIA BAROLO NEL BELLISSIMO PALAZZO BAROLO, IN TORINO.

JULIETTE COLBERT COMMENDATOR PIETRO ABBONA

QUESTA STORIA FU DESTINATA AD INCROCIARSI CON QUELLA DI UN'ALTRA FAMIGLIA: LA FAMIGLIA ABBONA CHE AVEVA FONDATO LA PROPRIA CANTINA "CAVALIER FELICE ABBONA E FIGLI" NELLA PIAZZETTA AI PIEDI DELL'ARCO DI ACCESSO AL CASTELLO DEI MARCHESI DI BAROLO.

PROPRIO IN QUEGLI ANNI, INFATTI, NASCEVA PIETRO ABBONA CHE, OPERANDO CON TENACIA E COMPETENZA NELLE CANTINE PATERNE, INSIEME AL FRATELLO ERNESTO ED ALLE SORELLE MARINA E CELESTINA, RIUSCÌ AD ACQUISTARE L'AGENZIA DELLA TENUITA OPERA PIA BAROLO, OVVERO LE ANTICHE CANTINE DI VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO DEI MARCHESI DI BAROLO.

COSÌ MASSIMO MARTINELLI LO DESCRIVE NEL LIBRO "IL BAROLO COME LO SENTO IO": "FRA I PERSONAGGI LEGATI AL NOME DEL BAROLO ALCUNI POSSONO ESSERE DEFINITI STORICI, VERI E PROPRI PIONIERI. IL PRIMO POSTO VA AL COMMENDATOR PIETRO ABBONA, VERO E PROPRIO PATRIARCA DEL BAROLO, CHE FECE CONOSCERE, ALFIERE INDISCUSSO, IL VINO DELLA SUA TERRA IN TUTTO IL MONDO. VERO È CHE LA SUA ERA LA CANTINA DOVE IL BAROLO MOSSE I PRIMI PASSI STORICI. LE SUE BOTTI (E SONO IN PARTE LE STESSA CHE SI POSSONO ANCORA AMMIRARE NELLE CANTINE IN BAROLO) ERANO INFATTI PATRIMONIO DELLA MARCHESA FALLETTI. IL COMMENDATOR ABBONA EREDITÒ TRADIZIONE, AMORE ALLE VIGNE, ALLA CANTINA, AL VINO ED HA PORTATO LA SUA ETICHETTA DOVE FIGURAVANO I CASTELLI DI BAROLO E DI SERRALUNGA OVUNQUE SULLE MENSE PIÙ LONTANE. ED È CON PIACERE CHE GLI SI RICONOSCE QUESTO GRANDE MERITO"

ARRIVANDO AI GIORNI NOSTRI, LA FAMIGLIA ABBONA CONTINUA L'OPERA INIZIATA PIÙ DI DUE SECOLI FA: PRODURRE VINI DI ALTA QUALITÀ, DESTINATI AD ARRICCHIRE, ANNO PER ANNO, LA STORIA DI UNA GRANDE CANTINA DOVE ATTUALITÀ E TRADIZIONE S'INCONTRANO E DOVE SI TRAMANDA, DA PADRE IN FIGLIO, UN IMPORTANTE PATRIMONIO DI VIGNE, CANTINE E CONOSCENZE ORMAI DA PIÙ DI CINQUE GENERAZIONI.



IL MARCHESE GERARDO CARRON DI SAN TOMMASO E I PODERI DI MONTEV ROERO

ROERO ARNEIS DOCG UN GRANDE VINO BIANCO DELLA REGIONE PIEMONTE

DESCRIZIONE DEI CARATTERI GENERALI DEL VINO ROERO ARNEIS

IL VINO ROERO ARNEIS DOCG È UN VINO BIANCO PIEMONTESE DI GRANDE LUSO. IL NOME, CURIOSAMENTE E SIMPATICAMENTE RACCHIUDE NELLA SUA DUALITÀ DUE ASPETTI IMPORTANTISSIMI PER QUESTO PARTICOLARE VINO BIANCO. DA UNA PARTE "ARNEIS" OVVERO LE UVE DEL VITIGNO ARNEIS AUTOCTONE DELLA PROVINCIA DI CUNEO, DALL'ALTRA "ROERO" CHE OLTRE AD ESSERE IL NOME DI UNA PICCOLA PORZIONE DI TERRITORIO A NORD EST DELLA PROVINCIA DI CUNEO, IN DIALETTO LOCALE SIGNIFICA ANCHE PERSONALITÀ RUDE, FORTE, CORPULENTA E FORZUTA, QUASI BRUTTA E IRASCIBILE. PROPRIO QUESTO APPELLATIVO DIALETTALE RIMANDA AL CARATTERE DEL VINO, POI MEGLIO APPROFONDITO, CHE AL GUSTO RISULTA CORPOSO, DI GRANDE STRUTTURA E SECCO. DA DISCIPLINARE DOCG, REDATTO E CONCESSO SOLO NEL 2006 DOPO CHE NEL 1985 ERA STATO FREGIATO DELLA CERTIFICAZIONE DOC, IL FAMOSISSIMO VINO BIANCO PIEMONTESE ROERO ARNEIS DOCG DEVE ESSERE PRODOTTO CON ALMENO L'85% DI UVE DEL VITIGNO ARNEIS.

QUESTA PORZIONE DI TERRITORIO IN CUI VIENE COLTIVATA QUESTA FANTASTICA UVA DI ECCELLENTE QUALITÀ È CARATTERIZZATO DA SUOLI RICOPERTI DI SABBIE ARENARIE SICCILOSE, DA TERRENI MOLTO MORBIDI E CHE LASCIANO CON FACILITÀ PERMEARE L'ACQUA PIOVANA. ALTRA CARATTERISTICA DEL SUOLO RIGUARDA POI L'ALTERNANZA, IN SEZIONE, DI STRATI SABBIOSI A STRATI DI MARNE E ROCCE PERMEABILI E ALTAMENTE FRIABILI. LA DISSOLUZIONE NELLE ACQUE DEGLI ELEMENTI ESSENZIALI RILASCIATI DAGLI ELEMENTI DELLA TERRA PERMETTE POI ALLE VIGNE DI ARNEIS DI ESPRIMERE TUTTA LA LORO INTENSITÀ E RICCHEZZA DI GUSTO, PROFUMO E AROMA, MENTRE IL CALCARE E L'ARGILLA DONANO AI FRUTTI DELLE VITI IMPORTANTI SEGNI DI STRUTTURA E CORPO.

L'IMPORTANZA DI QUESTO FANTASTICO VINO BIANCO PIEMONTESE, È CERTAMENTE DOVUTA ALL'INTUITO, ALLA PASSIONE PER IL VINO E ALLA CAPACITÀ IMPRENDITORIALE DEI VITICULTORI ROERINI, CAPACI IN BREVE TEMPO DI COGLIERE LE PECULIARITÀ DEL TERRITORIO, PUNTARE SU UNA QUALITÀ DI VIGNE, SEPPUR STORICHE E DI ELEVATA QUALITÀ, ORMAI DEDICATE SOLO ALLA PRODUZIONE LOCALE, DALLE QUALI È STATA DATA VITA AD UN VINO SPECIALE, DI GRANDE CARATTERE, INTRIGANTE E DALLA SPICCATO PERSONALITÀ.

LO SCENARIO DI RIFERIMENTO È SEMPRE CARATTERIZZATO DAL FIUME TANARO, CHE SULLA RIVA SINISTRA PRESENTA COLLINE CARATTERIZZATE DA SUOLI CALCAREI ED ARGILLOSI ALLO STESSO TEMPO, DOVE LE ANTICHE UVE DEL VITIGNO ARNEIS, DA TEMPO DESTINATE AL MERCATO LOCALE, SONO STATE RINVIGORITE E RESE NOBILI PER POTER PRODURRE UN VINO CHE È ENTRATO DI DIRITTO NELLE PRODUZIONI DI ECCELLENZA ITALIANA. UN TEMPO (400) QUESTO VINO BIANCO ERA PRODOTTO COME VINO DOLCE, E VENNE ANCHE DEFINITO, CONDIVIDENDONE LA ZONA DI PRODUZIONE COME "NEBBIOLO BIANCO", SPESSO COLTIVATO PER TENERE LONTANI GLI UCCELLI DALLE BACCHE NERE DEL PIÙ PREGIATO NEBBIOLO. MA LA VOLONTÀ DEI PRODUTTORI LOCALI CHE HANNO COLTO LA CRESCENTE RICHIESTA DEL MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE, FORTEMENTE VIRATA SUI VINI BIANCHI NELL'ULTIMO DECENNIO (1998/2008), HANNO PERMESSO DI CARATTERIZZARE QUESTO VINO COME VINO BIANCO PIEMONTESE PER ECCELLENZA, PER LO PIÙ PRODOTTO IN TERRA DI VINI ROSSI.

LA VIGNA DI ARNEIS SOTTO IL PUNTO DI VISTA MORFOLOGICO PRESENTA UN GERMOGLIO CON LA PUNTA (APICE) LANUGINOSA DI COLORE BIANCO DAI RIFLESSI VERDI E VIVIDI, GLI ORLI INVECE TENDONO A SFUMARE VERSO IL COLORE ROSA. LE FOGLIE SI PRESENTANO DI COLORE VERDE MOLTO MARCATO, OPACO E OMBROSO, DI MEDIA GRANDEZZA, TENDENTE AL GRANDE; LA FORMA TIPICA DI QUESTA FOGLIA È PENTAGONALE. IL GRAPPOLO DI UVA È GRANDE MOLTO COMPATTO E DI COLORE VERDE INTENSO, SMERALDO. LA SUA FORMA RICHIAMA QUELLA DI UN CILINDRO LEGGERMENTE PIRAMIDATO NELLA PARTE SUPERIORE DOVE SONO PRESENTI, MOLTO SPESSO DELLE PICCOLE ALI. L'ACINO, PRESO SINGOLARMENTE, È DI MEDIA GRANDEZZA TENDENTE AL PICCOLO, È DI FORMA QUASI PERFETTAMENTE SFERICA MA DI DIAMETRO IRREGOLARE TRA UN ACINO E L'ALTRO; LA BUCCIA È FORTEMENTE PRUINOSA E RESTITUISCE DEI RIFLESSI VERDI. PREVALENTEMENTE QUESTO VITIGNO È UTILIZZATO COME BASE PER LA PRODUZIONE DI VINI SOPRATTUTTO PIEMONTESE CHE ASSUMONO LA DEFINIZIONE DI ROERO DOCG O DI LANGHE DOC, A SECONDA DELLA ZONA DI PRODUZIONE CHE RICADE O NELLA PARTE TERMINALE DEL FIUME TANARO, PIÙ PIANEGGIANTE E RICCAMENTE UMIDA, OPPURE NELLA PARTE INIZIALE DEL MEDESIMO FIUME, PIÙ COLLINARE E RICCA DI ARGILLE E SILICATI. ALTRI VINI BIANCHI PIEMONTESE, NON NECESSARIAMENTE PRODOTTI NELLA MEDESIMA AREA SONO: MONFERRATO BIANCO, COLLI NOVARESI BIANCO, MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE DOCG, LANGHE ARNEIS, LANGHE CHARDONNAY, PIEMONTE MOSCATO PASSITO, LOAZZOLO, PIEMONTE MOSCATO, ERBALUCE DI CALUSO DOCG, CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO FRIZZANTE, PIEMONTE CHARDONNAY, MONFERRATO CASALESE, CANAVESE, ERBALUCE DI CALUSO PASSITO RISERVA, ERBALUCE DI CALUSO PASSITO, COLLI TORTONESI CORTESE FRIZZANTE, COLLI TORTONESI BIANCO, COSTE DELLA SESIA BIANCO ED, INFINE, IL GAVI O GAVI FRIZZANTE DOCG.

ESAME VISIVO ROERO ARNEIS

IL VINO BIANCO PIEMONTESE ROERO ARNEIS DOCG SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO DI MEDIA INTENSITÀ E CHE A SECONDA DEI TEMPI DI AFFINAMENTO TENDE A SCURIRE LA COMPONENTE GIALLA VOLGENDO ALL'AMBRA, MENTRE PER I VINI PIÙ GIOVANI IL COLORE TENDE MAGGIORMENTE ALLA GAMMA CROMATICA DEL VERDE. I RIFLESSI COMUNQUE IN OGNI CASO EVIDENZIANO L'AMBRA. NEL CALICE ASSUME UN ASPETTO BRILLANTE E LUMINOSO, MOLTO SOLARE.

ESAME OLFATTIVO ROERO ARNEIS

ALL'OLFATTO SI ESPRIME CON UN SENTORE DELICATO E FRESCO, PREVALENTEMENTE ERBACEO E FACILMENTE ASSOCIABILE AL COLORE, EMANA SE AREATO CON ENERGIA SENTORI ASPRI MOLTO LIEVI, CHE POI VENGONO EVIDENZIATI NEL GUSTO. SPRIGIONA SEMPRE PROFUMI MOLTO ELEGANTI, SOTTILI, E CHE RIMANDANO CON IL PENSIERO AI CAMPI DI COLLINA CON I FIORI BIANCHI (MARGHERITE). SI SENTONO INOLTRE I PROFUMI DELLA FRUTTA FRESCA COME LA MELA VERDE, LA PESCA E LA NOCCIOLA, L'ALBICOCCA E LA CAMOMILLA, QUASI A VOLER DENOTARE MAGGIORMENTE LA PRIMAVERA RACCHIUSA IN QUESTO FANTASTICO VINO. PIENO INTENSO E SEDUCENTE COMPOSTO DA UN'AMPIA GAMMA DI PROFUMI TUTTI BEN DISTINGUIBILI.

ESAME GUSTATIVO ROERO ARNEIS

IL GUSTO È GRADEVOLE SEPPUR INTENSO, ASCIUTTO, ERBACEO MA ARMONICO E LUNGAMENTE PERSISTENTE. AL PALATO DEI PIÙ ATTENTI LASCIA UN RETROGUSTO CON NOTE LEGGERMENTE AMMANDORLATE.

ABBINAMENTI E CURIOSITÀ ROERO ARNEIS

IL VINO BIANCO ROERO ARNEIS DOCG È OTTIMO COME APERITIVO ACCOMPAGNATO DA ANTIPASTI LEGGERI E DELICATI, CON IL SALMONE, LE CREME E I PIATTI A BASE DI PESCE CRUDO O PESCE FREDDO, ANCHE CROSTACEI E MOLLUSCHI SI ABBINANO ALLA PERFEZIONE. SONO ABBINABILI ANCHE LE CARNI BIANCHE ALLA GRIGLIA CON VERDURE SCOTTATE SEMPRE ALLA GRIGLIA, LEGGERE E POCO STRUTTURATE.

DEVE TASSATIVAMENTE ESSERE SERVITO IN BICCHIERI "RENANO" DALLA FORMA AFFUSOLATA, ALTI E SOTTILI, RICURVI VERSO L'INTERNO ALLA BOCCA IN MODO DA TRATTENERE TUTTI I PROFUMI E LASCIAR TRASPARIRE TUTTA LA SUA LIMPIDEZZA. VA SERVITO FRESCO ALLA TEMPERATURA MASSIMA DI 14° CENTIGRADI.

LE ANNATE DI MAGGIORE SUCCESSO DEGLI ULTIMI ANNI SONO QUELLE COMPRESSE TRA IL '04 E IL '12 MA L'ANNATA DEL '08 E QUELLA DEL '11 SONO STATE CATALOGATE COME ECCELLENTI. VIENILE A SCOPRIRE SULLA NOSTRA ENOTECA ONLINE NEGOZIO-DELVINO; SARÀ FACILE CERCARLE PER REGIONE O PER TIPOLOGIA DI VINO. SONO TUTTE DISPONIBILI.

AZIENDA AGRICOLA BAJAJ
MORETTI GIOVANNI – VIA DEL FORNO 4 – 12040 MONTEU ROERO (CN)
TEL. E FAX +39 0173.90346
CELL. +39.338.8164016 – 347.7030889 – 347.8866445
E-MAIL: INFO@BAJAJ.IT

PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO È STATA RICONOSCIUTA COME IMPRESA STORICA D'ITALIA ED ISCRITTA NEL REGISTRO NAZIONALE, ISTITUITO DA UNIONCAMERE NEL 2011 IN OCCASIONE DEL 150° ANNIVERSARIO DELL'UNITÀ D'ITALIA, ALLO SCOPO DI INCORAGGIARE E PREMIARE QUELLE IMPRESE CHE, NEL TEMPO, HANNO TRASMESSO ALLE GENERAZIONI SUCCESSIVE IL LORO PATRIMONIO DI ESPERIENZE E VALORI. CI IMPEGNEREMO SEMPRE NELLA RICERCA COSTANTE DELLA QUALITÀ DEI NOSTRI VINI, NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E CON LO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO, AL FINE DI POTER TRASMETTERE QUESTI VALORI ALLE GENERAZIONI CHE SEGUIRANNO.

ROERO ARNEIS D.O.C.G.
VITIGNO: 100% ARNEIS.

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN VASCHE D'ACCIAIO INOX AD UNA TEMPERATURA DI 18°C PER 3 SETTIMANE.

MATURAZIONE: PERMANENZA "SUR LIES" IN VASCHE D'ACCIAIO INOX PER CIRCA 3 MESI.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOGNOLI.

PROFUMO: DELICATO E FLOREALE, RICCO DI SENTORI FRUTTATI CHE RICORDANO LA MELA E LA PERA MATURA.

SAPORE: SAPIDO E FRESCO, DI BUON CORPO.

GRADAZIONE ALCOLICA: ±13% VOL.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È INDICATO PER ANTIPASTI, PRIMI DELICATI, PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 8°C.



LA CONTESSA GABRIELLA CARRON DI SAN TOMMASO MARITATA SANNAZZARO DI GIAROLE E I VINI DEL MONFERRATO

IL MONFERRATO, TRA SPENDIDI PAESAGGI, CASTELLI, VILLAGGI ANTICHI E RICCHI DI FASCINO, ARTIGIANI UNICI DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE, OSPITA UNA VITICOLTURA ED UNA ENOLOGIA DI PREGIO, AFFIDATA AI SUOI VITIGNI AUTOC-
TONI.

BARBERA, GRIGNOLINO, FREISA, RUCHÉ, MALVASIA DI CASORZO

PREVALGONO I VINI ROSSI, NON MANCANO BUONI VINI BIANCHI, DA VITIGNI LOCALI E INTERNAZIONALI.

ALL'ENOTECA È DISPONIBILE UNA VASTA SCELTA DI VINI A DOC E DOCG DEL MONFERRATO E DEL PIEMONTE, SELEZIONATI DA UNA COMMISSIONE DI ESPERTI E VENDUTI A PREZZO DI CANTINA.

LE DOC PRINCIPALI DEL TERRITORIO:

BARBERA DEL MONFERRATO, BARBERA D'ASTI, GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE, GRIGNOLINO D'ASTI, MALVASIA DI CASORZO, RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, MONFERRATO FREISA, MONFERRATO ROSSO, MONFERRATO BIANCO, MONFERRATO CASALESE CORTESE, GABIANO, RUBINO DI CANTAVENNA.

WWW.MARCHESIMONFERRATO.IT



LA CONTESSA CLEMENTINA CARRON DI SAN TOMMASO E EL BARATUCIAT

UVA BARATUCIATA A MATURAZIONE COMPLETA
BARATUCIAT B.

DETTAGLI

STATO ITALIA ITALIA

RESA (UVA/ETTARO) 8,0 T

RESA MASSIMA DELL'UVA 60%

TITOLO ALCOLOMETRICO

NATURALE DELL'UVA 11,5%

TITOLO ALCOLOMETRICO

MINIMO DEL VINO 12,0%

ESTRATTO SECCO

NETTO MINIMO 22,0 G/L

RICONOSCIMENTO

TIPO VARIETALE

ISTITUITO CON

DECRETO DEL 23/06/2008

GAZZETTA UFFICIALE DEL 2008-08-20,

N 194

VITIGNI CON CUI È CONSENTITO PRODURLO

BARATUCIAT 100%;

IL BARATUCIAT È UN VITIGNO CHE PRODUCE UVA A BACCA BIANCA; È AUTOCTONO DELLA VAL DI SUSÀ, ED È STATO RECENTEMENTE RISCOPERTO E VALORIZZATO, AD UN PASSO DALL'ESTINZIONE, COME GIÀ AVVENUTO DI RECENTE PER IL VITIGNO VALSUSINO A BACCA ROSSA AVANÀ (DOC ROSSO VAL SUSÀ).

È UN'UVA AD ACINO ELLITTICO CON LA BUCCIA DI MEDIO SPESSORE MOLTO PRUINOSA, DI COLORE GIALLO/VERDE, DORATO A MATURITÀ. GLI ACINI HANNO LA POLPA POCO CONSISTENTE, SUCCOSA E NON COLORATA. È UN VITIGNO PRECOCE E VIGOROSO. IL GRAPPOLO A MATURITÀ È MEDIO O MEDIO PICCOLO, COMPATTO, CONICO O CILINDRICO.

I VITICOLTORI LOCALI, NELLE ZONE OVE ERA TRADIZIONALMENTE PRESENTE, NE RICORDANO VARIANTI DEL NOME ANCHE PIUTTOSTO DISTANTI, COME "BERTACUCIÀT", O "BERLU 'D CIÀT". VI SONO TROVATI RIFERIMENTI STORICI LOCALI, CHE RISALGONO A FINE '800, PER UN "BERLON 'D CIAT BIANCO".

L'ETIMOLOGIA DEL NOME È INCERTA, MA LA DENOMINAZIONE POTREBBE DERIVARE DALLA PARTICOLARE FORMA DELL'ACINO, MOLTO ALLUNGATO, ASSOCIATO POPOLARMENTE ALLA FORMA DEGLI ESCREMENTI DI GATTO (IN DIALETTO LOCALE "CIÀT") COSÌ COME ACCADE IN ZONA PER ALTRE VARIETÀ DI VITE (BERLA GROSSA, BERLA 'D CRAVA).

IL VITIGNO NON RIENTRA ATTUALMENTE NELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE "VAL SUSÀ" (DOC), PERALTRO SONO IN CORSO INIZIATIVE DA PARTE DI ALCUNI PRODUTTORI IN TAL SENSO. ATTUALMENTE VIENE VINIFICATO IN PUREZZA O INSIEME AD ALTRI VITIGNI BIANCHI (AD ESEMPIO CHARDONNAY).