

IPARCELLARI®

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

UN VIGNETO, UNA PARCELLA, UN VINO

one vineyard, one plot, one wine

IPARCELLARI®
UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

IPARCELLARI nasce dalla passione per i vini di Davide Canina, sommelier professionista piemontese, ancora prima che per la loro qualità, per il concetto di produzione radicato nell'espressione del territorio attraverso il suo vino. Durante le sue visite in Italia e all'estero, si è innamorato del legame profondo che le aziende hanno per la produzione di vini nel territorio vitivinicolo attraverso i diversi "lieux-dits" o "climat".

La Parcella - o lieu-dit, rappresenta uno spazio definito e limitato all'interno di un appezzamento di terra registrato ufficialmente. **Un'insieme di Parcelle può essere considerato un Parcellare - o climat.**

IPARCELLARI was born from the passion for wines of Davide Canina, a professional Piedmontese sommelier, before than for their quality, for the rooted concept of the wine production as a representation of its territory. During his visits in Italy and abroad, he fell in love with the deep bond that cellars have for the production of wines in Plots, or rather for the exasperation of their production in the wine-growing area through the different "Lieux-dits" or "Climat". The "Plot" - also known as "Lieu-dit", represents a defined and limited space within an officially registered pitch of land. A set of Plots can be considered a Parcel - also known as "Climat".





Davide Canina

Davide Canina Piemontese, ingegnere, dal 2008 sposa la sua passione per il vino diventando sommelier professionista. Dal 2014 responsabile di carte dei vini di ristoranti stellati in Piemonte (I Due Buoi e Osteria Arborina con lo chef Andrea Ribaldone e la Locanda del Sant'Uffizio con lo chef Enrico Bartolini).

Dal 2021 consulente Wine Specialist per carte vini ristoranti gourmet.

Davide Canina Piemontese, engineer, has married his passion for wine since 2008, becoming a professional sommelier. Since 2014 has been in charge of the wine lists of the Michelin star restaurants in Piedmont (part of career with I Due Buoi and Osteria Arborina with the chef Andrea Ribaldone and the Locanda del Sant'Uffizio with chef Enrico Bartolini).

From 2021 Wine Specialist consultant for gourmet restaurant wine lists.



Davide e Monica

IL PROGETTO

Nel 2019, insieme a **Monica Pedrotto** - compagna di vita e co-ideatrice del progetto, inizia l'avventura de IParcellari. Dall'incontro con **Agostino Malvicino**, in quel periodo direttore dei Produttori di Govone, si realizza l'idea di valorizzare al meglio i 300 ha dei soci attraverso una selezione parcellare dei migliori vigneti per produrre vini di altissima qualità del territorio piemontese sotto l'etichetta UNESCO, le Langhe, il Roero e il Monferrato. Il progetto nasce nel vigneto Bricco Pizzo, a Cioccaro di Penago- Asti, dove Davide ha svolto il ruolo di Responsabile Sommelier per la Locanda del Sant'Uffizio di Enrico Bartolini - decorato, all'epoca, con una stella Michelin; ora accompagnata dalla seconda- fino a Gennaio 2021.

Da qui tutto nasce: Davide e Agostino iniziano a guardare il mappale delle vigne e le sue Parcelli, analizzando terreni e cloni delle uve. Con la collaborazione e il lavoro meticoloso dell'Enologo **Claudio Dacasto**, vengono individuate le Parcelli ideali per produrre vini in grado di valorizzare al meglio i terroir dei tre siti selezionati: Portacomaro, Montegrosso d'Asti e Govone. Da qui il nostro motto: **UN VIGNETO, UNA PARCELLA, UN VINO**.

All'inizio del 2022 entra nel team **Maurizio Gily**, come consulente agronomo con l'obiettivo di migliorare la conduzione dei vigneti per affrontare al meglio la sfida del cambiamento climatico ricercando nuove parcelli e nuovi vitigni da produrre.

THE PROJECT



Agostino Malvicino - Direttore Produttori di Govone

In 2019, together with **Monica Pedrotto**, life - partner and co-creator of the project, the adventure of IParcellari begun. From the meeting with **Agostino Malvicino**, at the time director of Produttori di Govone, the project of enhancing the 300 ha area owned by the members through a Parcel selection of the best vineyards to produce wines of the highest quality from Langhe, Roero and Monferrato, territories under the preservation label of UNESCO started up. The project was born in the vineyard named Bricco Pizzo in Cioccaro di Penango- Asti, where Davide was in the role of Head of Sommeliers until January 2021 for Locanda del Sant'Uffizio of Enrico Bartolini, a one Michelin starred restaurant at the time, currently upgraded to two stars of the international award. From here it all starts (started): Davide and Agostino begun to study the map of vineyards and their Parcels, analyzing soils and clones of the grapes. With a cooperation and the focused work **Claudio Dacasto**, local wine-maker, Parcels of Barbra, Grignolino, Chardonnay, Sauvignon, Albarossa and Nebbiolo were identified as eligible to produce wines capable of expressing the most out of the terroirs of the three selected sites: Portacomaro, Montegrosso d'Asti and Govone. From this idea our motto- **ONE VINEYARD, ONE PLOT, ONE WINE**- was born.

At the beginning of 2022 **Maurizio Gily** joined the team as an agronomist consultant with the aim of improving the management of the vineyards to better face the challenge of change climate by searching for new plots and new vines to produce.



Claudio Dacasto

ENOLOGO

Winemaker



Nato nel millesimo 1983 ed originario di Agliano Terme, dopo aver conseguito il diploma di Enotecnico alla Scuola Enologica di Alba e successivamente la Laurea presso la facoltà di Viticoltura ed Enologia, intraprende la professione di enologo consulente, prima nel team del celebre enologo Giuliano Noè e successivamente dal 2016 apre un suo studio di consulenza proprio ad Agliano.

Attualmente con il suo team collabora con realtà vitivinicole in diverse zone del Piemonte, della Liguria e della Sardegna e parallelamente gestisce l'Azienda vitivinicola di famiglia, la Dacasto Duilio.

Impegno, serietà, dedizione, umiltà e un'irrefrenabile passione per il suo lavoro sono i suoi punti fermi e la sua filosofia .

Born in 1983, and with his roots in Agliano Terme; Claudio graduated in Oenotechnology from the Oenological High School in Alba, and as an Oenologist from the Viticulture and Oenology University of the same institution. After the end of his academic journey, Claudio begins his working experience as a consultant oenologist, in the first moment he is part of Giuliano Noe's team - Italian famous oenologist - until when he starts his own consultancy studio in Agliano, where it all started for him. Nowadays, his team and he cooperate with viticulture realities from different areas of Piedmont, of Liguria and Sardinia, from one side; and manages his own family based wine cellar, named Dacasto Duilio.

Effort, seriousness, dedication, humbleness and an unstoppable passion for his work are his reference points and his life philosophy.

Maurizio Gily

DOTTORE AGRONOMO - GIORNALISTA

Agronomist - Journalist



Nato a Torino nel 1958. Dopo la laurea in Agraria a 22 anni si trasferisce da Torino nel vicino Monferrato dove tuttora vive. Attualmente si occupa di vigneti, come consulente in varie zone d'Italia, con qualche esperienza nel Nuovo Mondo e di divulgazione tecnica/scientifica. E' giornalista pubblicista, ha diretto fino al 2018 una rivista tecnica di settore (e relativo sito) "Millevigne", il periodico dei viticoltori italiani.

E' docente a contratto di viticoltura all'Università internazionale di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

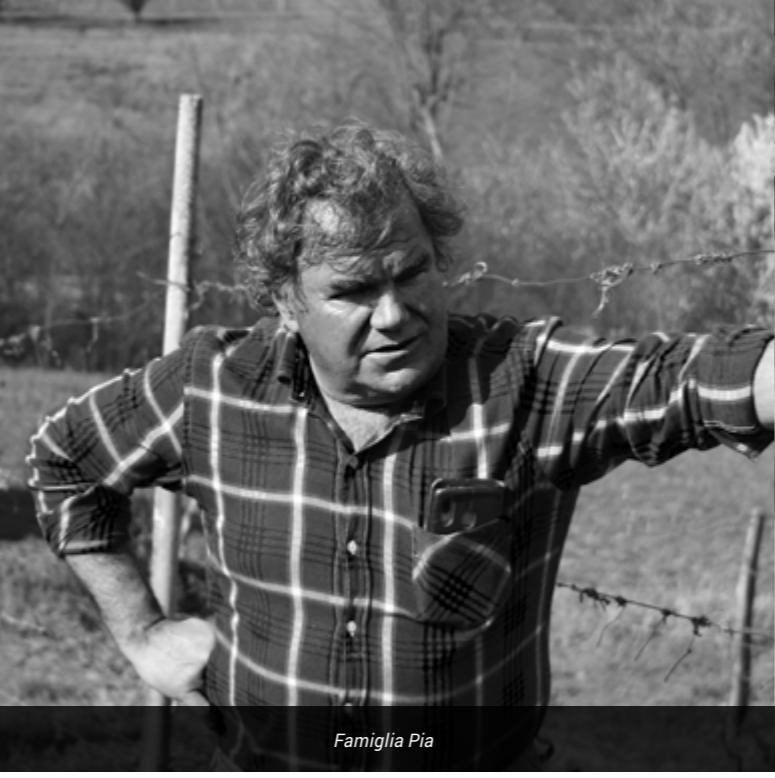
Ha lavorato per dieci anni per la "Vignaioli Piemontesi", come responsabile dell'assistenza tecnica e della sperimentazione applicata. Dal 2002 è libero professionista.

Born in Turin in 1958. After his degree in Agrarian Sciences at the age of 22, Maurizio moved from Turin to the near area of Monferrato, where he lived up to these days.

Nowadays, he is engaged in the study and care taking of the vineyard, as a consultant, in several areas of Italy, with some experiences in the New World; and in technical and scientific divulgation. He is a publicist journalist, Director of "Millevigne", periodical specialized magazine for Italian wine-makers, until 2018. He is an independent professor of viticulture at the International University in Gastronomic Sciences in Pollenzo. He worked for ten years in the organization, "Vignaioli Piemontesi" as project manager of technical assistance and applied experimentation. From 2002, he is a freelance.



Famiglia Degiovanni - Cascina Degiovanni



Famiglia Pia



Daniele Pasciuta - Cascina Rivetta



Famiglia Ruella



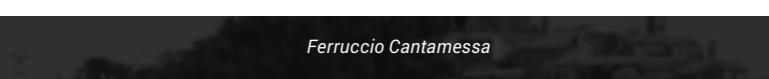
Famiglia Raspino



Famiglia Raiti Ecclesia



Famiglia Cossetta - Cascina Cossetta



Ferruccio Cantamessa



LE FAMIGLIE AGRICOLE CHE COLLABORANO AL PROGETTO IPARCELLARI

The agriculturist families
involved in the project IParcellari



BARBERA D'ASTI “PARCELLA 563“ DOCG

SCHEDA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Barbera 100% (*da una selezione delle uve interna alla parcella*)
Vigneto: Bricco Pizzo
Località: Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piemonte
Numero di Parcella: 563
Estensione Parcella: 1,7 ha
Terreno: franco limoso (limo al 54% e sabbia al 30%), argilla al 15%
Dotazione normale di calcare totale 134 g/Kg
Esposizione: Sud-Ovest

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Macerazione: 15 giorni sulle bucce
Affinamento: circa 10 mesi in Tonneaux da 500 LT
Conservazione: 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
Numero di Bottiglie: 3300 circa
Temperatura di Servizio: 15/16 °C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino carico. Al naso è intenso e fruttato. Con note di frutta matura per un leggero ritardo nella raccolta delle uve. Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux. In bocca è molto persistente. Buona freschezza con un bell'impatto diretto e croccante. Tannino morbido e setoso grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

~~~~~  
*La Barbera grazie ad una parziale sovramaturatione delle uve in cassetta preserva un grande frutto, una buona freschezza valorizzando l'eleganza e la setosità. Sicuramente una Barbera gastronomica.*  
~~~~~

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

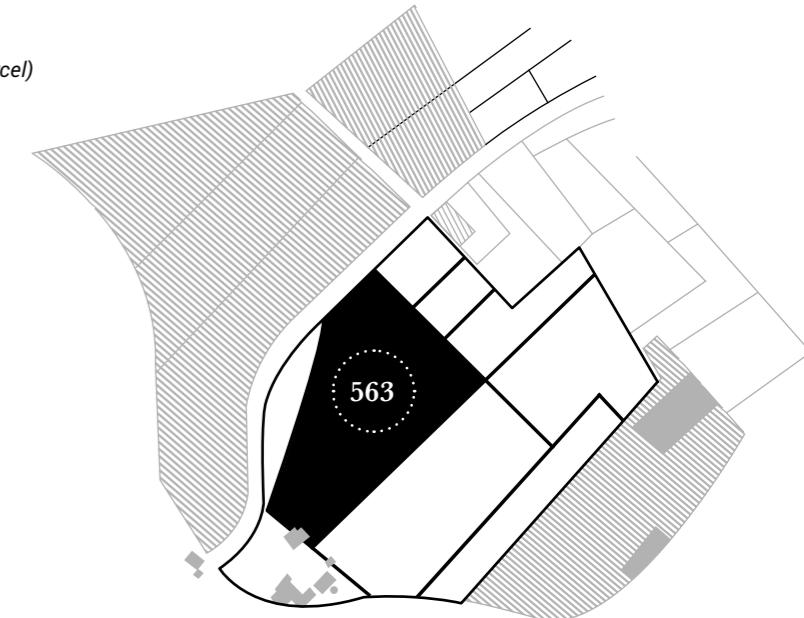
Grapes: 100% Barbera (*from a selection of grapes within the parcel*)
Vineyard: Bricco Pizzo
Area: Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piedmont
Plot Number: 563
Surface Area: 1.7 ha
Soil: loamy soil (54% silt and 30% sand), 15% clay.
Normal supply of total limestone 134 g / Kg
Exposure: South-West

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Maceration: 15 days on skins
Aging: about 10 months in 500 LT Tonneaux oak
Amount of bottles: about 3300
Serving temperature: 15/16 °C

WINE TASTING

The wine shows a beautiful deep ruby red color. The nose is intense and fruity with notes of ripe fruit for a light late harvest of the grapes. Elegant and soft spice thanks to the aging in the oak. In the mouth it is very persistent. Good freshness with a nice impact direct and crunchy. Soft and silky tannin thanks to the mix of partly new and partly used tonneaux.



Bricco Pizzo
Cioccaro di Penango - Asti





GRIGNOLINO D'ASTI “PARCELLA 505” DOC

SCHEDA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Grignolino 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
Vigneto: Bricco Pizzo
Località: Cioccaro di Penango- Asti – Monferrato – Piemonte
Numero di Parcella: 505
Estensione Parcella: 1,1 ha
Terreno: franco limoso (limo al 60% e sabbia al 26%), argilla al 14%.
Dotazione normale di calcare totale 138 g/Kg
Esposizione: Sud-Ovest

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Macerazione: 15 giorni sulle bucce
Affinamento: circa 9 mesi in Tonneaux da 500 LT
Conservazione: 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
Numero di Bottiglie: 2500 circa
Temperatura di Servizio: 15/16 °C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Al naso è intenso e floreale. Con note di geranio leggermente macerato per un leggero ritardo di raccolta delle uve. Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in Tonneaux. In bocca è molto persistente. Buona freschezza e sapidità con un bella verticalità. Tannino pieno e persistente con una nota setosa grazie al mix di Tonneaux in parte nuovi e in parte usati.

Grignolino, la grande sfida, per noi è “lo storico” in quanto crediamo nella sua storia e guardiamo avanti con la speranza di un risorgimento di questo vino che possa tornare ai fasti di un tempo con una veste moderna.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

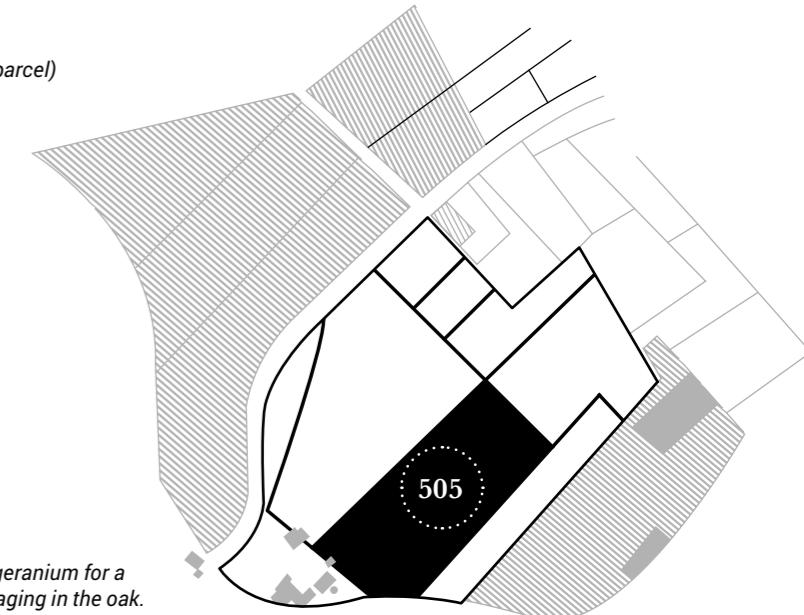
Grapes: 100% Grignolino (from a selection of grapes within the parcel)
Vineyard: Bricco Pizzo
Area: Cioccaro di Penango - Asti - Monferrato - Piedmont
Plot Number: 505
Surface Area: 1.1 ha
Soil: loamy soil (60% silt and 26% sand), 14% clay.
Normal supply of total limestone 138 g / Kg
Exposure: South-West

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Maceration: 15 days on skins
Aging: about 9 months in 500 LT Tonneaux oak
Amount of bottles: about 2500
Serving temperature: 15/16 °C

WINE TASTING

The wine shows a beautiful bright ruby red color. The nose is intense and floral. With hints of slightly macerated geranium for a late harvest of the grapes. Spice elegant and soft thanks to the aging in the oak. In the mouth it is very persistent. Good freshness and flavor with a beautiful verticality. Full and persistent tannin with a silky note thanks to the mix of partly new and partly used tonneaux.



*Bricco Pizzo
Cioccaro di Penango - Asti*





PIEMONTE CHARDONNAY “PARCELLA 146“ DOC

SCHEDA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Chardonnay 100% (da una selezione delle uve interna alle parcella)
Vigneto: Bricco La Gambina
Località: Grizzano Badoglio - Asti - Monferrato - Piemonte
Numero Parcella: 146
Estensione Parcella: 1,8 ha
Terreno: franco limoso (limo al 65% e sabbia al 20%), argilla al 15%.
Dotazione molto elevata di calcare totale 189 g/Kg
Esposizione: Sud-Est

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Fermentazione e batonnage in barriques per 10 mesi
Affinamento in Bottiglia: 12 mesi
Numero di Bottiglie: 3600 circa
Temperatura di Servizio: 12/14 °C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore giallo pagliarino carico tendente al dorato. Al naso è fiore di rosmarino, foglia di pomodoro, buccia di pesca gialla, sentori di lievito. In bocca è croccante con note di mandorla e anice. Buona freschezza diretta iniziale per poi allargarsi in bocca sull'intero palato.
Finale lungo e molto persistente.

Nello Chardonnay ricerchiamo il frutto e la mineralità in primis, affiancate da una bella lunghezza in bocca. Lo stile è quello della Borgogna con affinamento in barriques e batonnage. L'idea è quella di avere dei vini che durano nel tempo ma già piacevoli dal primo anno.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

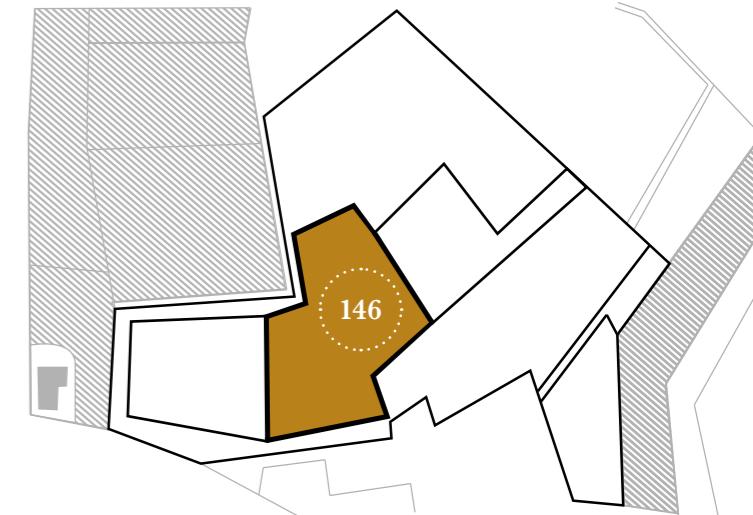
Grapes: 100% Chardonnay (from a selection of grapes within the parcels)
Vineyard: Bricco La Gambina
Area: Grizzano Badoglio - Asti - Monferrato - Piedmont
Plot Number: 146
Surface Area: 1.8 ha
Soil: loamy soil (65% silt and 20% sand), 15% clay.
Very high endowment of total limestone 189 g / kg
Exposure: South-East

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Fermentation and Batonnage in barriques for 10 months
Aging in bottles: 12 months
Amount of bottles: about 3600
Serving temperature: 12/14 °C

WINE TASTING

The wine has a beautiful straw yellow color tending to gold. The nose is rosemary flower, tomato leaf, peach skin yellow, hints of yeast. In the mouth it is crunchy with notes of almond and anise.
Good initial direct freshness and then widens in the mouth on the entire palate.
Long and very persistent finish.



Bricco La Gambina
Grizzano Badoglio - Asti





PIEMONTE SAUVIGNON “PARCELLA 602” DOC

SCHEMA TECNICO DEL VINO

Vitigno: Sauvignon 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
Vigneto: Bricco Sartorino
Località: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte
Numero Parcella: 602
Estensione Parcella: 0,8 ha
Terreno: franco limoso (limo al 54%, sabbia al 10% e argilla al 36%)
Dotazione elevata di calcare totale 152 g/Kg
Esposizione: Sud-Est

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Vinoxygen: circa 6 mesi
Numero di Bottiglie: 4000 circa
Temperatura di Servizio: 10/12 °C



DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intensamente agrumato con sentori di pompelmo rosa e cedro. Erbe aromatiche come rosmarino e timo. Note delicate di fiore di sambuco. In bocca è croccante con un grande equilibrio tra freschezza e salinità. Finale lungo e persistente.

Nel Sauvignon la sfida è quella di far esaltare le sue caratteristiche principali di agrume e frutta come avviene in Loira, senza far emergere la "pipi di gatto" che rappresenta un difetto quando la sua presenza è troppo invasiva. Con il Vinoxygen riusciamo ad arrivare alla completa maturazione dell'uva e grazie all'assenza del contatto con l'ossigeno riusciamo a preservare l'integrità e gli aromi tipici di questo grande vino.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

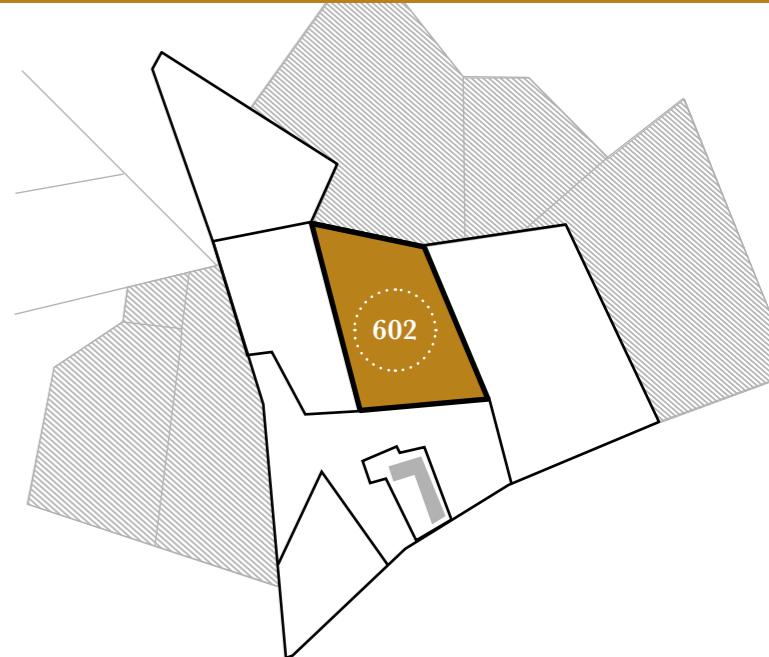
Grapes: Sauvignon 100% (from a selection of grapes within the parcel)
Vineyard: Bricco Sartorino
Area: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piedmont
Plot Number: 602
Surface Area: 0.8 ha
Soil: loamy soil (54% silt, 10% sand and 36% clay)
High endowment of total limestone 152 g / Kg
Exposure: South-East

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Aging: about 6 months in Vinoxygen
Amount of bottles: about 4000
Serving temperature: 10/12 °C

WINE TASTING

The wine has a beautiful straw yellow color with greenish reflections. The nose is intensely citrus with hints of pink grapefruit and cedar. Aromatic herbs such as rosemary and thyme. Delicate flower notes of elder. In the mouth it is crunchy with a great balance between freshness and salinity. Long and persistent finish.



Bricco Sartorino
Portacomaro - Asti





NEBBIOLO D'ALBA “PARCELLA 21” DOC

SCHEMA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Nebbiolo 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
Vigneto: Bricco Tresenda
Località: Govone - Cuneo - Roero - Piemonte
Numero di Parcella: 21
Estensione Parcella: 0,6 ha
Terreno: argillo-limoso (limo al 50,6% e sabbia al 26,8%), argilla al 22,6%.
Dotazione normale di calcare totale 110 g/Kg
Esposizione: Sud-Ovest

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Macerazione: 15 giorni sulle bucce
Affinamento: circa 15 mesi in Tonneaux da 500 LT
Conservazione: 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
Numero di Bottiglie: 2500 circa
Temperatura di Servizio: 15/16 °C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rubino tenue tendente al granato. Al naso troviamo un frutto che ricorda la prugna e una nota di violetta delicata. Molto intensa la sensazione speziata dolce dalla cannella alla liquirizia e in finale una spezia agrumata (pepe di Timut) In bocca presenta un buon corpo con un tannino setoso molto persistente e un finale piacevolmente fresco e saporito.

Il nostro Nebbiolo proviene dalla zona del Roero, un terroir ideale per far esaltare le caratteristiche di eleganza e finezza dei vini rossi grazie alla sua composizione del suolo con molto limo e sabbia. Nessun paragone con i Nebbioli di langa ma solo una valorizzazione e diversificazione Parcellare dando in modo orgoglioso il suo nome di origine come il grande Luigi Veronelli ci ha insegnato.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

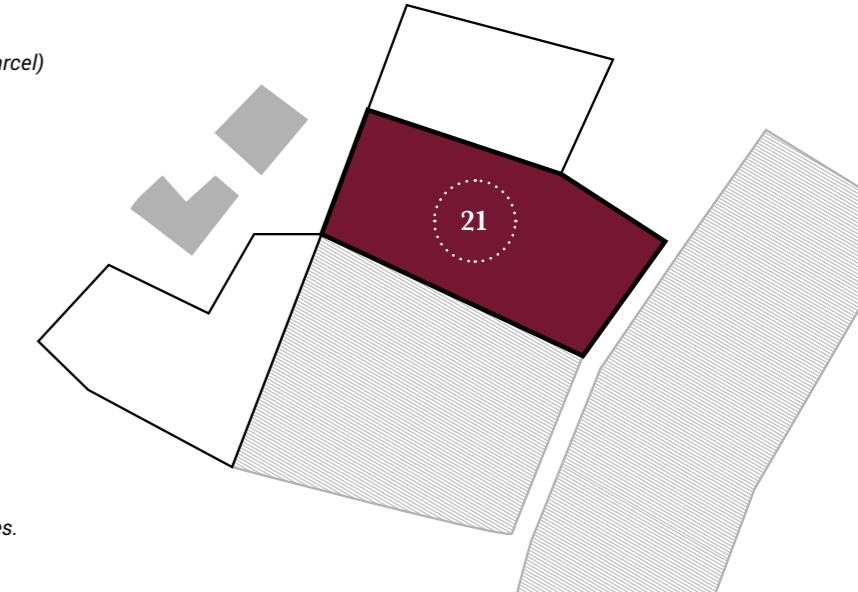
Grapes: 100% Nebbiolo (from a selection of grapes within the parcel)
Vineyard: Bricco Treseda
Area: Govone - Cuneo - Roero - Piedmont
Plot Number: 21
Surface Area: 0.6 ha
Soil: loamy clay soil (50,6% silt and 26,8% sand), 22,6% clay.
Normal supply of total limestone 110 g / Kg
Exposure: South-West

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Maceration: 15 days on skins
Aging: about 15 months in 500 LT Tonneaux oak
Amount of bottles: about 2500
Serving temperature: 15/16 °C

WINE TASTING

The wine shows a beautiful light ruby red color with garnet notes. The nose is fruity with plum aroma and delicate violet notes. The sweet sensation is intense between cinnamon and licorice, with a final Timut Pepper spicy. The mouthfeel sensation is a strong body and silky tannin with long taste. Balanced between fresh and salty sensation.



Bricco Tresenda
Govone - Cuneo





PIEMONTE ALBAROSSA “PARCELLA 269” DOC

SCHEDA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Albarossa 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
Vigneto: Bricco Cantamessa
Località: Govone - Cuneo - Roero - Piemonte
Numero di Parcella: 269
Estensione Parcella: 0,7 ha
Terreno: argillo-limoso (limo al 56,86%, sabbia al 15,1%), argilla al 28,1%.
Dotazione normale di calcare totale 116 g/Kg
Esposizione: Ovest

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Macerazione: 15 giorni sulle bucce
Affinamento: circa 12mesi in Tonneaux da 500 LT
Conservazione: 10 mesi in bottiglia prima della messa in commercio
Numero di Bottiglie: 2500 circa
Temperatura di Servizio: 15/16 °C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ha un buon frutto di mora matura. Molto intensa la nota balsamica, erbe officinali e un finale molto speziato (chiodo di garofano, ginepro). In bocca si presenta con un buon equilibrio tra freschezza e tannino che rende molto piacevole la beva. Retrogusto finale molto persistente dove ritroviamo le sensazioni balsamiche e speziate del bouquet olfattivo.

L'Albarossa è un grande vitigno raro ancora non molto conosciuto. Secondo noi uno dei grossi errori è quello di impiantarlo in terreni troppo argillosi o marnosi dando vini spessi e con poca bevibilità. Noi abbiamo ricercato un habitat più idoneo con poca argilla e maggiore limo/sabbia così da preservare la sua eleganza, balsamicità e facendo esaltare le sue note erbacee delicate.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

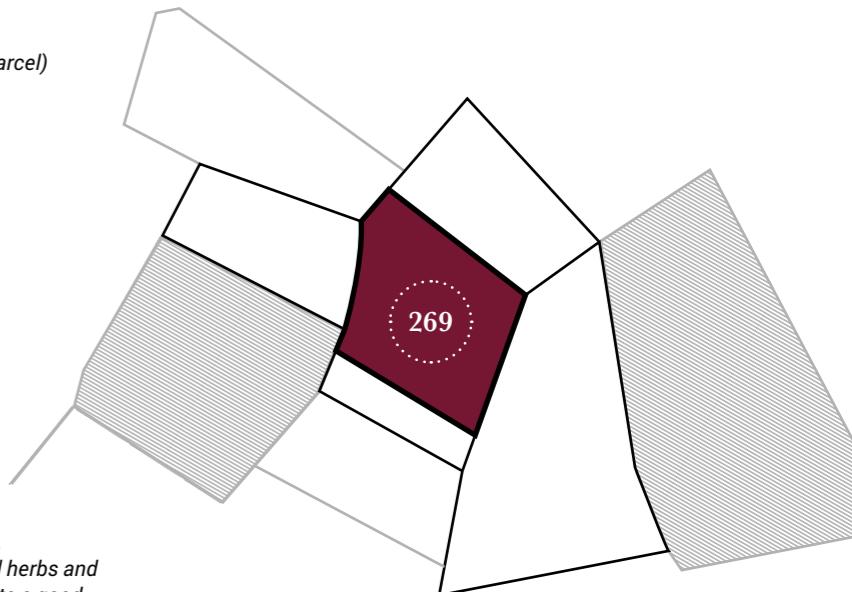
Grapes: 100% Albarossa (from a selection of grapes within the parcel)
Vineyard: Bricco Cantamessa
Area: Govone - Cuneo - Roero - Piedmont
Plot Number: 269
Surface Area: 0.7 ha
Soil: loamy clay soil (55,86% silt and 15,1% sand), 28,1% clay.
Normal supply of total limestone 116 g / Kg
Exposure: West

PROCESSING DATA

Harvest: hand picked in box
Maceration: 15 days on skins
Aging: about 12 months in 500 LT Tonneaux oak
Amount of bottles: about 2500
Serving temperature: 15/16 °C

WINE TASTING

The wine shows a beautiful deep ruby red color with violet notes. The nose has a nice blackberry fruit. The balsamic note, officinal herbs and spicy (clove, juniper) are very intense. The mouthfeel sensation is a good balance between freshness and tannin. The aftertaste is persistent with balsamic and spicy notes already in the aroma bouquet.



Bricco Cantamessa
Govone - Cuneo





RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO “TRE PARCELLE” DOCG

SCHEDA TECNICA DEL VINO

Vitigno: Ruché 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)
Vigneto: Bricco Cappelletta
Località: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte
Numero di Parcelle: 288 + 291 + 655
Estensione Parcella: 0,6 ha
Terreno: franco sabbioso (sabbia 57,7%, Limo 27%) Argilla 15,3%
Calcare attivo : 20 g/Kg
Esposizione: Ovest

DATI DI LAVORAZIONE

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta
Macerazione: 12 giorni sulle bucce
Affinamento: 6 mesi in Vasche di acciaio
Numero di Bottiglie: circa 3000
Temperatura di Servizio: 15°C

DEGUSTAZIONE DEL VINO

Il vino si presenta con un colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è molto intenso con delle note floreali che variano dal bocciolo di rosa alla rosa selvatica fino al geranio. Note speziate di pepe e una parte intensa di frutta come ciliegia, amarena, un finale di melograno. In bocca si presenta molto secco senza residuo zuccherino, con una buona freschezza e un leggero tannino. Piacevolmente equilibrate le sensazioni del retrogusto che riprendono soprattutto la parte speziata e quella fruttata del melograno.

Il Ruché è un vitigno autoctono del Monferrato che arrivò a Castagnole Monferrato grazie a Don Cauda, parroco che - alla fine degli anni Sessanta - favorì la sua riscoperta enologica. Il nostro Ruché non ha residui zuccherini e mantiene un tenore alcolico classico per un vino rosso senza eccessive gradazioni. La purezza del Ruché senza aggiunte del Brachetto permette di avere una maggiore sensazione di spezie, in particolare di pepe. Nonchè sentori di fiori freschi come il geranio e la rosa. Crediamo sia a tutti gli effetti l'archetipo del Ruché.

TECHNICAL SHEET OF THE WINE

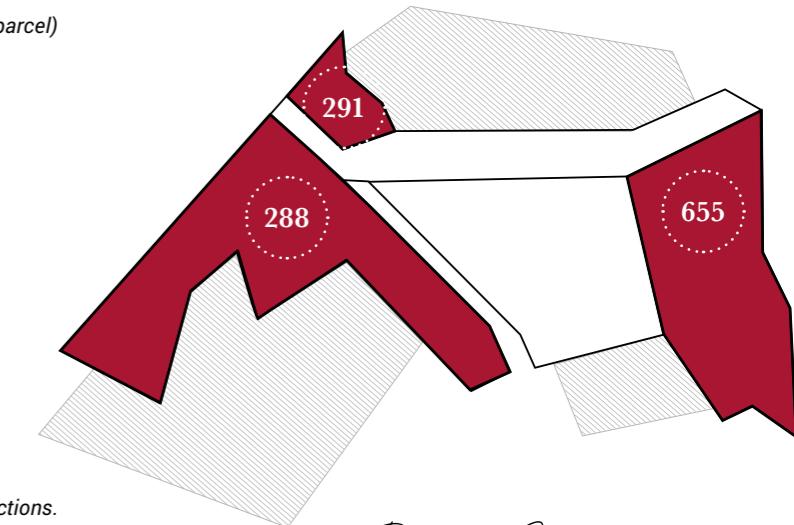
Grapes: Ruché 100% (from a selection of grapes within the parcel)
Vineyard: Bricco Cappelletta
Area: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte
Plot Number: 288 + 291 + 655
Surface Area: 0.6 ha
Soil: loamy soil (57,7% sand, 27% silt) and 15,3% clay
Limestone : 20 g/Kg
Exposure: East

PROCESSING DATA

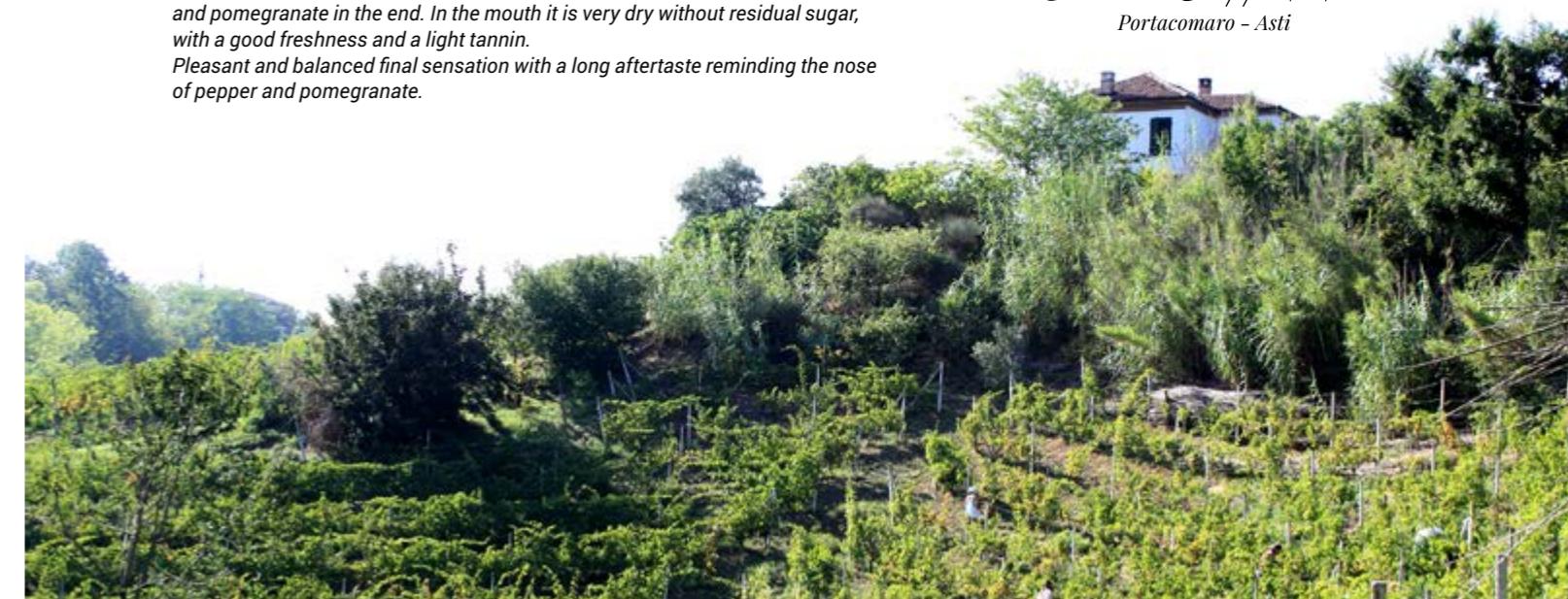
Harvest: hand picked in the box
Maceration: 12 days on skins
Aging: 6 months in stainless steel tank
Amount of bottles: about 3000
Serving Temperature: 15°C

WINE TASTING

The wine has an intense purple red color with purplish reflections. The nose is very intense with floral notes as rosebud to wild rose and geranium. Spicy notes of pepper and an intense part of fruit such as cherry, black cherry and pomegranate in the end. In the mouth it is very dry without residual sugar, with a good freshness and a light tannin. Pleasant and balanced final sensation with a long aftertaste reminding the nose of pepper and pomegranate.



Bricco Cappelletta
Portacomaro - Asti





DICONO DI NOI

la Repubblica



GAMBERO ROSSO

CORRIERE DELLA SERA

golosaria

LA STAMPA

I VINI DI
VERONELLI

★★★
TRE STELLE ORO
SOLE
PREMIO SPECIALE
DELLA REDAZIONE

Decanter

TERROIRSENSE
WINE REVIEW
by IAN D'AGATA

JAMES

TUTTI I VINI
TOP HUNDRED
2002-2020
consulta
l'elenco

IDENTITÀ
GOLOSE



IPARCELLARI®
è un progetto

PRODUTTORI DI
GOVONE



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO.1308/13

**UN VIGNETO,
UNA PARCELLA,
UN VINO**

one vineyard, one plot, one wine

IPARCELLARI®

UN VINETTO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

IPARCELLARI®

+39 328 889 1794 / +39 349 4919470

e-mail: info@iparcellari.com - www.iparcellari.com

Via Umberto I, 46 12040 Govone (CN) - Italy

FOLLOW US



PRODUTTORI DI
GOVONE