

# Guida EnoStrada Reale dei Vini Torinesi

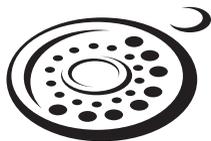
*a cura  
dell'Associazione Italiana Sommelier  
Piemonte*

edited by  
The Associazione Italiana Sommelier Piemonte



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## AIS | Piemonte

La *Guida EnoStrada Reale dei Vini Torinesi* è un prodotto realizzato a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Piemonte.

*Coordinamento*

Mauro Carosso e Luca Giordana

*Con la collaborazione di*

Mario Bevione

Roberto Marro

Emanuel Mattea

Paolo Novara

Alessia Umoretto

Traduzione dall'italiano all'inglese di Cristiano Furiassi



## AIS | Piemonte

The *Guida EnoStrada Reale dei Vini Torinesi* has been edited by the Associazione Italiana Sommelier Piemonte.

*Coordination*

Mauro Carosso and Luca Giordana

*With the collaboration of*

Mario Bevione

Roberto Marro

Emanuel Mattea

Paolo Novara

Alessia Umoretto

Translation from Italian into English by Cristiano Furiassi

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del

### Progetto Enostrada



#### FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 16

PSR 2014/2020 Regione Piemonte Mis. 16.4 annualità 2022 domanda n.20201390836 - progetto di cooperazione Enostrada - CUP J16C23000130009

This publication has been produced under the auspices of

### Progetto Enostrada



#### FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 16

PSR 2014/2020 Regione Piemonte Mis. 16.4 annualità 2022 domanda n.20201390836 - progetto di cooperazione Enostrada - CUP J16C23000130009

# SOMMARIO

<i>L'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino</i>	6
Valsusa	9
Pinerolese	31
Collina Torinese e Chierese	55
Canavese e Carema	71
<i>Indice delle aziende</i>	144

# TABLE OF CONTENTS

<i>Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino</i>	7
The Susa Valley	9
The Pinerolese	31
Chieri and the Turin Hillside	55
The Canavese and Carema	71
<i>Winery Index</i>	145

## Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Piazza Valperga, 2, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9831041 / 346 5638206  
**E-Mail:** info@enotecaregionaletorino.wine  
**Sito:** www.enotecaregionaletorino.wine

*Istituita nel 2005, ha sede nelle antiche cantine, di recente sottoposte a un'attenta opera di restauro, del prestigioso palazzo Valperga di Masino a Caluso, antica residenza dei signori locali risalente al XIII secolo e oggi di proprietà dell'amministrazione comunale.*

*Tra i diversi obiettivi dell'Enoteca, vi è in primis quello di valorizzare e promuovere le produzioni enologiche della Provincia di Torino attraverso la pubblicizzazione, la commercializzazione e la vendita dei vini delle aziende vitivinicole aderenti.*

*Erbaluce di Caluso, Carema, Freisa di Chieri, i vini del Pinerolese e della Valsusa sono solo alcune delle eccellenze che il visitatore potrà incontrare e scoprire all'interno dell'Enoteca Regionale.*

*Grazie alla grande competenza e professionalità del personale, il visitatore può degustare e conoscere i vini del territorio e ricevere dettagliate informazioni sui prodotti, sulle aziende produttrici, sulla storia e sulla cultura enogastronomica piemontese.*

*L'attività dell'Enoteca Regionale non si limita alle sale del palazzo Valperga di Masino, dove vengono realizzati eventi tematici e degustazioni, ma, con i suoi vini e il suo personale, l'Enoteca è presente in molte manifestazioni che valorizzano e promuovono i vini della provincia torinese.*

## Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino

Piazza Valperga, 2 - 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119831041 / +393465638206  
**E-Mail:** info@enotecaregionaletorino.wine  
**Website:** www.enotecaregionaletorino.wine

*Established in 2005, this body, whose function is to promote regional wines, is based in the ancient though recently restored cellars of the prestigious Palazzo Valperga di Masino in Caluso, the historical residence of the local landlords dating back to the 13th century and currently owned by the municipal administration.*

*Among other objectives, the primary focus of this institution is on fostering and enhancing wine production in the province of Turin through advertising and marketing campaigns intended to increase the sales of the bottles produced by its member wineries.*

*Erbaluce di Caluso, Carema and Freisa di Chieri, as well as the wines typical of the Pinerolo area and the Susa Valley, are just some of the excellent products that visitors will be able to discover and taste inside this permanent exhibition.*

*Thanks to the considerable expertise and professionalism of the whole staff, aficionados can learn about local wines and specialty food by gathering detailed information on their producers and their history, hence becoming increasingly familiar with Piedmontese culture in its entirety.*

*The activities organized by the Enoteca Regionale are not confined to the rooms of Palazzo Valperga, where thematic events and tastings are held, but also extend to other neighboring venues in which the wines of the province of Turin are the main protagonists.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**VALSUSA**

***THE SUSVA VALLEY***



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## VALSUSA

La valle di Susa è situata nella parte occidentale del Piemonte e interessa un comprensorio che ha inizio dalle colline moreniche di Rivoli e risale con vigneti lungo il corso della Dora Riparia fino a raggiungere i comuni di Chiomonte ed Exilles, nell'alta valle.

La presenza della viticoltura in questa zona è molto antica. Il primo documento storico risale al 739 d.C., noto come «Testamento di Abbone», fondatore dell'abbazia di Novalesa che, in un lascito testamentario, cita vigne a Gravera, Chiomonte, Giaglione e nel circondario di Susa. Dopo anni di abbandono, dovuti prima alla fillossera, poi all'industrializzazione e alla trasformazione socioeconomica del dopoguerra, la viticoltura oggi vive un momento di rilancio, grazie a piccoli produttori che contribuiscono alla rivalorizzazione del paesaggio con importanti lavori di recupero dei vigneti e dei secolari muretti a secco.

La valle di Susa è caratterizzata da un fondovalle verdeggiante circondato da montagne imponenti. I vigneti si giovano di un microclima molto particolare: le montagne riparano dai venti più freddi provenienti dal nord e l'escursione termica tra il giorno e la notte è molto elevata. Le precipitazioni durante il periodo estivo sono limitate e nella bassa valle i vigneti godono di un clima mite, dimostrato anche dalla presenza di alcune varietà vegetali tipiche del clima mediterraneo, come l'olivo. I terreni sono variegati, come anche le pendenze, che vanno dall'altopiano al terrazzamento. I vigneti della bassa valle sono collocati sulla morena residuale dell'antico ghiacciaio della Valsusa, composta da strati di sabbia, ghiaia e limo, mentre i vigneti dell'alta valle sono posti su terreni rocciosi e di grande pendenza. Una viticoltura definita «eroica», dove è quasi impossibile applicare la meccanizzazione.

I **vitigni** principali sono l'avanà, il becuèt e il baratuciat.

L'avanà è un'uva a bacca nera coltivata anche nel Pinerolese e nella vicina Savoia, dove prende il nome di *hibou noir*. Dà vini freschi caratterizzati da pochi tannini e pochi antociani. Il *becuèt* è un'uva a bacca nera coltivata anche nel Pinerolese e nella vicina Savoia, dove prende il nome di *persan*. Dà vini ricchi di colore e di profumo, con buona acidità e tannicità. Il *baratuciat* è una varietà bianca autotona, salvata dall'estinzione negli anni Novanta del Novecento grazie alla tenacia di un viticoltore di Rivera di Almese, Giorgio Falca. Il primo riferimento scritto riconducibile al baratuciat si trova nel *Bullettino Ampelografico* del 1877, scritto dal conte Giuseppe di Rovasenda. Gli studi svolti dal gruppo di ricerca del CNR nei primi anni Duemila hanno portato, nel 2008, all'iscrizione del Baratuciat nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e nel 2019 al suo inserimento all'interno della DOC Valsusa.

La denominazione di riferimento è **Valsusa**, DOC dal 1997, la cui zona di produzione comprende 19 comuni, da Almese sino a Exilles, con vigne fino a 1000 metri di quota.

Il Valsusa DOC Rosso prevede l'utilizzo per almeno il 60% di avanà, barbera, dolcetto e neretta cuneese e consente, per il rimanente 40%, l'uso di altri vitigni autorizzati in Provincia di Torino. Il Valsusa DOC con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: avanà, becuèt, baratuciat, è riservata ai vini ottenuti dalle suddette uve per almeno l'85%.

## THE SUSVA VALLEY

*The Susa Valley is located in western Piedmont, covering an area that begins in the morainic hills of Rivoli, then goes upstream along the Dora Riparia river and eventually reaches the municipalities of Chiomonte and Exilles in the upper part of the valley.*

*The presence of viticulture in this area has been long-standing. Indeed, the earliest historical document testifying to this fact, known as the "Testamento di Abbone", dates back to 739 A.D. Founder of the Benedictine Abbey of Novalesa, Abbone mentions, among his bequests, the existence of vineyards in Gravera, Chiomonte, Giaglione and the Susa district. After years of abandonment, first due to the phylloxera plague and later to industrialization and socioeconomic postwar transformation, local viticulture is now experiencing a revival thanks to small-scale producers who are contributing to the recovery of the landscape by undertaking considerable work intended to restore the vineyards and the centuries-old drystone walls.*

*The Susa Valley is characterized by a lush floor surrounded by imposing mountains. The vineyards benefit from a unique microclimate. The mountains shelter them from the cold winds coming from the north, while thermal excursion between day and night is very high. Rainfalls during the summer are limited. Moreover, the vineyards located in the lower part of the valley enjoy a mild climate, which is also attested by the presence of some plant varieties, such as olive trees, typical of the Mediterranean flora.*

*The soils are varied as are the slopes, ranging from high plateaux to terraced hills. On the one hand, the vineyards in the lower part of the valley rise on the residual morainic ridges of an ancient glacier, composed of layers of sand, gravel and silt. On the other hand, the vineyards in the upper part of the valley are placed on rocky and extremely steep soils. Rightfully so, here viticulture is defined as "heroic", as it is virtually impossible to apply any type of mechanization.*

*The main **grape varieties** are Avanà, Becuet and Baratuciat.*

*Avanà is a red grape variety also grown in the Pinerolo area and in neighboring Savoy, where it is called Hibou Noir. It is characterized by freshness, few tannins and few anthocyanins.*

*Becuet is a red variety also grown in the Pinerolo hills and in Savoy, where it is named Persan. Wines made from these grapes are rich in color and aroma, marked by a good amount of acidity and tannicity.*

*Baratuciat is a native white variety, saved from extinction in the 1990s thanks to the tenacity of Giorgio Falca, a vintner from Rivera di Almese. The first written reference to Baratuciat is found in the *Bullettino Ampelografico*, written in 1877 by Count Giuseppe di Rovasenda. Later studies carried out by the Italian National Research Council at the beginning of the new millennium led to the addition of Baratuciat to the National Register of Vine Varieties in 2008 and to its inclusion within the Valsusa DOC in 2019.*

*The appellation of reference is **Valsusa**, DOC since 1997, whose production area includes 19 municipalities, from Almese to as far as Exilles, with vineyards located up to 1,000 meters above sea level. The Valsusa DOC Rosso entails the use of at least 60% Avanà, Barbera, Dolcetto and Neretta Cuneese; as far as the remaining 40% is concerned, other red grape varieties authorized in the province of Turin are allowed. The lettering Valsusa DOC together with the specification of one of the following grape varieties on the front label, namely Avanà, Becuet or Baratuciat, is reserved for wines made with at least 85% of the above-mentioned grapes.*

## Consorzio per la tutela e valorizzazione dei vini DOC Valsusa

Via Trattenero, 15, 10053 Bussoleno (TO)

**Tel.:** 335 6083966

**E-Mail:** info@consorziovalsusadoc.com

**Sito:** www.consorziovalsusadoc.com

*Il Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dei Vini DOC Valsusa è attivo dal 1999 con lo scopo di raccogliere e unire i piccoli produttori di questa denominazione, nata nel 1997. Il consorzio ha come obiettivo quello di supportare i soci, non solo nella produzione dei vini a denominazione, ma anche nella promozione e nella valorizzazione di questi prodotti di eccellenza che oggi più che un tempo si affacciano a un mercato globale, non più limitato alla vicina Francia e alla città di Torino.*

*La denominazione di origine Valsusa è basata principalmente su vitigni autoctoni e tradizionali, coltivati da molti secoli nei vigneti che dalle colline di Almese, intorno al lago di Avigliana, risalgono su fino a Chiomonte ed Exilles, a quote superiori che arrivano a 1000 metri. Oltre ai vitigni avanà, barbera, dolcetto e neretta cuneese, già presenti nel primo disciplinare del 1997, grazie al lavoro di recupero degli antichi vigneti terrazzati e di alcune varietà autoctone abbandonate, nel 2004 è stata autorizzata l'uva becuet e nel 2019 il baratuciat, che oggi vengono spesso prodotti in purezza all'interno della DOC Valsusa.*

*I ripidi pendii, i vigneti terrazzati e le condizioni climatiche creano notevoli difficoltà nella coltivazione e nella produzione dei vini della DOC Valsusa. I produttori che contribuiscono con passione ed energia a mantenere questa tradizione enologica sono soprattutto piccole cantine con estensioni vitate molto limitate.*

## Consorzio per la tutela e valorizzazione dei vini DOC Valsusa

Via Trattenero, 15, 10053 Bussoleno (TO)

**Phone number:** +393356083966

**E-mail:** info@consorziovalsusadoc.com

**Website:** www.consorziovalsusadoc.com

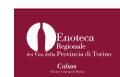
*The consortium has been active since 1999 with the aim of gathering the small producers of the Valsusa DOC appellation, founded in 1997. The main goal of the consortium is to support its members, not only in the production of wines within the appellation, but also in the promotion and valorization of excellent local products which, now more than ever before, are facing a much wider global marketplace, no longer limited to nearby France and the city of Turin.*

*The Valsusa DOC appellation is based mainly on traditional native vines, cultivated for centuries in the vineyards that shape the hills of Almese, around the Lakes of Avigliana, and climb up to Chiomonte and Exilles, at altitudes reaching 1,000 meters above sea level. In addition to the grape varieties already present in the first Valsusa DOC specifications of 1997, namely Avanà, Barbera, Dolcetto and Neretta Cuneese, thanks to the painstaking work carried out in order to recover ancient terraced vineyards and some abandoned native grapes, Becuet and Baratuciat – often employed in the making of single-variety wines – were also authorized, respectively in 2004 and 2019.*

*Steep slopes, terraced vineyards and adverse climatic conditions cause enormous difficulties in both the cultivation and production of DOC Valsusa wines. Consequently, the vintners who contribute to maintaining this winemaking tradition with energy and passion mostly work in small wineries with extremely limited vineyard areas.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## Associazione Tutela Baratuciat e vitigni minori

Via Paraccia, 11, 10090 Villarbasse (TO)

**Tel.:** 347 7429322

**E-Mail:** vale.pera@gmail.com

**Sito:** www.vinistoricisacra.com

*Associazione costituita il 28 febbraio 2019 da viticoltori indipendenti con la finalità di valorizzare, promuovere e sostenere il recupero delle produzioni locali, con una particolare attenzione al vitigno baratuciat. Questa varietà è presente nella zona di Villarbasse da secoli, come descritto dal conte Giuseppe di Rovasenda nel Bullettino Ampelografico del 1877 e il suo recupero lo si deve alla passione di Giorgio Falca, che sin dagli anni Sessanta si prese cura delle poche viti centenarie di famiglia sopravvissute alla fillossera.*

*Il nome di questo vitigno sembra derivare dalla locale espressione berla du chat, che indica gli escrementi del gatto, forse per la forma molto allungata dell'acino, e in alcune zone della valle di Susa viene anche chiamato bertacuciàt o berlu 'd ciàt.*

*L'origine del baratuciat, seppur presente in questo territorio da molti secoli, resta incerta. Anche gli studi più recenti non hanno finora trovato alcuna parentela con altri vitigni presenti nelle banche dati.*

*I vigneti di baratuciat trovano il loro habitat migliore sui terreni morenici, residuali dell'antico ghiacciaio della Valsusa, e si estendono intorno alla Sacra di San Michele fino ai comuni di Giaveno, Rivoli, Alpignano e Condove.*

*Grazie alla passione, all'impegno e soprattutto alla forte volontà degli associati di fare conoscere questo antico territorio vitivinicolo, in questi anni sono stati organizzati numerosi eventi per professionisti ed enoappassionati, degustazioni in vigna, ricerche storiche e convegni. Inoltre, l'associazione si occupa di supportare i piccoli produttori con iniziative di formazione e assistenza tecnica nelle varie fasi delle attività agronomiche ed enologiche, con l'obiettivo d'incrementare le competenze e la qualità dei vini.*

## Associazione Tutela Baratuciat e vitigni minori

Via Paraccia, 11, 10090 Villarbasse (TO)

**Phone number:** +393477429322

**E-mail:** vale.pera@gmail.com

**Website:** www.vinistoricisacra.com

*This association was established on February 28, 2019, by independent winemakers with the aim of enhancing, promoting and supporting the recovery of local production, putting an emphasis on the Baratuciat grape variety.*

*This variety has been present in the Villarbasse area for centuries, as described in 1877 by Count Giuseppe di Rovasenda in the Bullettino ampelografico. In fact, Baratuciat started being revived thanks to the passionate effort of Giorgio Falca who, since the 1960s, has looked after the few hundred-year-old family vines that had managed to survive the phylloxera plague.*

*The name of this vine seems to derive from the local expression berla du ciàt meaning 'cat droppings', perhaps because of the extremely elongated shape of its grapes. Indeed, in some areas of the Susa Valley it is also called Bertacuciàt or Berlu 'd ciàt.*

*Baratuciat vineyards find their best habitat in the morainic soils, remnants of the ancient Valsusa glacier, which extend from around the religious complex of the Sacra di San Michele to the municipalities of Giaveno, Rivoli, Alpignano and Condove.*

*Thanks to the dedication, the commitment and the strong will of all its members, who succeeded in making this ancient wine-growing territory increasingly known to a larger public in recent years, the association has organized numerous events, such as wine tastings and conferences, addressed to both professionals and wine lovers.*

*In addition, the association is involved in supporting small-scale vintners by providing them with training and technical assistance and by promoting initiatives on the various agronomic and oenological phases with the aim of increasing their wine-making skills and, hence, the quality of the final product.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## AGRIFOREST DI GIULIANO BOSIO

**Indirizzo:** via Borgata Morando, 10040 Almese (TO)  
**Tel.:** 329 7503934 **E-mail:** bosio.giuliano10@gmail.it  
**Sito:** www.baratuciat.com

**Anno di fondazione:** 2003 **Ettari vitati:** 2,5 **Bottiglie prodotte:** 12.000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

**Produce olio extra vergine di oliva:** sì

*Giuliano Bosio è un vitivivicolto che negli ultimi anni è diventato un punto di riferimento per gli amanti dei vini e degli oli valsusini. Senza deroga alcuna, in questa azienda si coltivano solo i tipici vitigni locali. Il baratuciat, vitigno autoctono e iconico di questa zona, viene declinato a partire da differenti vigneti e in diverse versioni: bianco fermo, spumante e passito. Con l'avanà e il becuet si realizzano i vini rossi e di recente è stata impiantata una vigna di nebbiolo di cui si attendono i primi risultati. Si segnala che l'azienda, oltre alla produzione di vini genuini e territoriali, realizza anche una piccola ma interessante produzione di olio d'oliva. A chi non avesse ancora avuto modo di assaggiare i vini di Bosio, consigliamo di prenotare al più presto una visita in cantina.*

### AUTVIN 2022

Vino Bianco – Baratuciat 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Colore paglierino tenue e luminoso. Attrae l'olfatto con profumi di erbe di montagna, fiori di tiglio e zagara, note di ananas fresco e frutta tropicale. Al palato è sottile, fresco e molto saporito. Il finale si allunga sostenuto da una netta scia salina. Da abbinare a una toma d'alpeggio.

### A PASSEGGIO 2021

Vino Bianco Passito – Baratuciat 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Brilla di un colore dorato punteggiato da riflessi ambrati. di media fittezza. Regala profumi di pesca sciropata, albicocca disidratata, fiori d'arancio appassiti, menta e assenzio essiccato. Il sorso è morbido, dolce ma al contempo piacevolmente fresco. Si consiglia un abbinamento con una crostata o ai *persi pien*.

### EL PRUSSIAN 2022

Vino Rosso – Becuet 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Colore rubino intenso. Olfatto complesso, caratterizzato da profumi di confettura di ciliegia, prugna, cassis, viola e note speziate di pepe nero. In bocca è morbido e piacevolmente equilibrato. Il sottile tannino lascia spazio alla vena acida che contribuisce ad allietarne la beva. Da accompagnare all'oca alla contadina.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino Bianco Gesia Veja 2019 - baratuciat 100%
- Vino Bianco Gesia Veja 2022 - baratuciat 100%
- Vino Rosso Le Mute 2021 - avanà 35%, becuet 65%
- Vino Spumante Metodo Classico Cin Cin Nato 2017 - baratuciat 100%.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## AGRIFOREST DI GIULIANO BOSIO

**Address:** via Borgata Morando, 10040 Almese (TO)  
**Phone number:** +393297503934 **E-mail:** bosio.giuliano10@gmail.it  
**Website:** www.baratuciat.com

**Year of foundation:** 2003 **Hectares:** 2.5 **Bottles produced:** 12,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

**Production of extra virgin olive oil:** yes

*Giuliano Bosio is a vintner and olive grower whose cellar, in recent years, has become a landmark for both wine lovers and olive oil aficionados throughout the Susa Valley. Without exception, only local vines are grown on the property. Baratuciat, an iconic white vine, is presented in different versions: still, sparkling and dried-grape. While Avanà and Becuet are employed in the production of red wines, at the moment, Bosio is awaiting the outcome of a Nebbiolo vineyard which has recently been planted. In addition to genuine territorial wines, a small quantity of olive oil, nonetheless qualitatively remarkable, is also produced at the estate. For those who have not yet had the opportunity to taste Bosio's wines, a visit to the cellar is highly recommended.*

### AUTVIN 2022

White wine – Baratuciat 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Bright pale-straw yellow. Charming bouquet of mountain herbs, linden and orange blossoms with hints of fresh pineapple and tropical fruit. Light to the palate, fresh and rather savory with a long finish marked by a sharp saline trail. Suggested pairing: alpine-pasture cheese platter.

### A PASSEGGIO 2021

White dried-grape wine – Baratuciat 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Amber-flecked bright-gold yellow. Notes of peach in syrup, dried apricot, desiccated orange blossoms, mint and dehydrated absinth. Smooth, sweet and, at the same time, pleasantly fresh in the mouth. Suggested pairing: "persi pien" peach pie with amaretti biscuits and cocoa.

### EL PRUSSIAN 2022

Red wine – Becuet 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Intense ruby red. Complex olfactory inventory characterized by fragrances of cherry jam, plum, blackcurrant, violet and spicy notes of black pepper. Soft and perfectly balanced to the palate. Subtle tannins give way to an acidic aftertaste which contributes to rendering it very enjoyable. Suggested pairing: roasted goose.

Other wines produced:

- White Wine Gesia Veja 2019 - baratuciat 100%
- White Wine Gesia Veja 2022 - baratuciat 100%
- Red Wine Le Mute 2021 - avanà 35%, becuet 65%
- White Vintage Traditional Method Sparkling Wine Cin Cin Nato 2017 - baratuciat 100%.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASA RONCIL

**Indirizzo:** via Vittorio Emanuele, 69, 10050 Chiomonte (TO)  
**Tel.:** 347 9889189 **E-mail:** casaronsil@orange.fr  
**Sito:** <https://casaronsilvini.it>

**Anno di fondazione:** 2003 **Ettari vitati:** 1,5 **Bottiglie prodotte:** 8000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** sì

*Da Lione a Chiomonte il tragitto non è poi così lungo: farlo in coppia per scrivere il proprio futuro su antiche vigne è stata forse la pazzia di Pierino Ronsil e di suo genero Franck Thollet. Nel 2002 i due decidono di riallacciare le tradizioni familiari e di riprendere in mano le vigne di famiglia, coltivate fino al 1975 dal papà di Pierino, Camillo. Sarebbe riduttivo parlare di solo rispetto delle antiche tradizioni: Casa Ronsil è anche desiderio di sperimentare e lo si nota dall'inaspettata produzione di «vino del ghiaccio», in versione sia bianca sia rossa. Complice di questa scelta è l'ubicazione delle vigne, disposte dai 700 ai 1000 metri di altitudine, unita a un'eccentrica (in senso buono) volontà di distinguersi. Quel che si percepisce entrando in Casa Ronsil, nel cuore di Chiomonte, è un'attenta cura dei dettagli e una fiera passione per i vitigni autoctoni e per il territorio valsusino, dove la viticoltura sfida le altezze diventando «eroica».*

### VINO DEL GHIACCIO ICE ONE ROSSO 2021

Vino Rosso – Avanà, becuët, chatus | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi  
Il colore granato cristallino è arricchito da sfumature bruno scure. Dal calice emerge un ventaglio di profumi giocati sul fico secco, sulla gelatina di fragola e su lamponi canditi. In bocca ha grande bevibilità. La scia di freschezza domina il gusto, limitando la dolcezza e accompagnando la persistenza dai ricordi di erbe. Da abbinare ai tipici canestrelli valsusini.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino del ghiaccio Ice One Bianco
- Vino Rosso L'Enfant Terrible
- Valsusa Avanà Mitico
- Valsusa Rosso Camillo
- Valsusa Rosso Fortunato
- Vino Bianco Maestro
- Vino Rosato Valentin.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASA RONCIL

**Address:** via Vittorio Emanuele, 69, 10050 Chiomonte (TO)  
**Phone number:** +393479889189 **E-mail:** casaronsil@orange.fr  
**Website:** <https://casaronsilvini.it>

**Year of foundation:** 2003 **Hectares:** 1.5 **Bottles produced:** 8,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** yes

*The journey from Lyon to Chiomonte is quite brief. However, undertaking it as business partners willing to write their future was perhaps Pierino Ronsil's and Franck Thollet's, his son-in-law, act of folly. In 2002, they decided to reconnect with family traditions and take over the ancient vineyards of the Susa Valley that used to be cultivated by Pierino's father, Camillo, until 1975. It would be reductive to speak only of respect for traditions and the territory: Casa Ronsil also represents the desire to experiment, as shown by the 'unexpected' production of ice wines, available in both their white and red versions. A significant contribution to their daring choices is certainly the location of the vineyards, between 700 and 1,000 meters above sea level, combined with their engagingly eccentric desire to make a difference. What one perceives upon entering Casa Ronsil, in the very heart of Chiomonte, is the meticulous attention to detail and the fierce pride of the owners for native grape varieties and the whole terroir, where viticulture defies the heights by becoming heroic.*

### VINO DEL GHIACCIO ICE ONE ROSSO 2021

Red Ice Wine – Avanà, becuët, chatus | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)  
Crystal-clear, copper-plated yellow with mahogany reflections. A wide range of aromas such as dried figs, strawberry jelly and candied raspberries envelops the nose. In the mouth, freshness prevails over sweetness, thus generating a tantalizing drinkability. Suggested pairing: "canestrelli" biscuits.

Other wines produced:

- White Ice Wine Ice One
- Red Wine L'Enfant Terrible
- Valsusa Avanà Mitico
- Valsusa Red Camillo
- Valsusa Red Fortunato
- White Wine Maestro
- Rosé Wine Valentin.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ISIYA

**Indirizzo:** via Chatellard, 7, 10050 Exilles (TO)  
**Tel.:** 333 6250968 **E-mail:** aziendaagricolaisiya@live.it  
**Sito:** www.isiyavini.com

**Anno di fondazione:** 2008 **Ettari vitati:** 2,5 **Bottiglie prodotte:** 6000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Un'ospitalità genuina unita a sorrisi sotto baffi estrosi: ecco Enrico Cibonfa, il giovane viticoltore che traina l'azienda Isiya, fondata dal padre. All'inizio degli anni '90 i pochi vigneti tra Exilles e Chiomonte, alle modiche altezze oscillanti tra 700 e 1000 metri, erano coltivati per autoconsumo. Poi pian piano i vicini di casa del papà di Enrico hanno lasciato che la sua mano li conducesse. Nel 2008 in azienda è entrato Enrico, fresco di laurea in enologia, e ha iniziato a lavorare le rare e preziose varietà autoctone dell'impervio territorio valsusino. Qualcuno l'ha definito un eroe, lui con modestia si scrolla il termine di dosso. «Il mondo è grande, c'è sicuramente chi fa meglio», è solito dire. Quel che è certo è che dai suoi vini sgorgano passione e volontà di innovare. Lo testimoniano le nuove artistiche etichette e il vino del ghiaccio, una vera chicca. Questo è solo l'inizio di un turbinio di idee che mettono radici forti e resistenti tra le pendenze della val di Susa, a pochi metri dall'intrigante forte di Exilles.*

## VALSUSA ROSSO AVANÀ 2023

Rosso DOC – Avana 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Luminoso rosso rubino di media fittezza. Dal calice emergono sentori di amarena in confettura, rosa rossa appassita e note vegetali di erbe alpine e sottobosco. La freschezza unita alla buona tannicità rendono il sorso brioso e invitano a un secondo assaggio. Ottimo in connubio a crostini caldi con tomini locali.

## VALSUSA BECUET 2023

Rosso DOC – Becuet 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Si tinge di carminio intenso e brillante e disegna pennellate fruttate, floreali e vegetali in un'escalation di ribes rosso acidulo, rosa rossa, tabacco e fieno. In bocca la freschezza si bilancia con la tannicità anticipando una promettente evoluzione. Di ottima compagnia in abbinamento a piatti a base del locale salame mica.

## ICEWINE 2022

Vino Rosso – Becuet 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno  
Rosa salmone brillante. Esprime raffinati profumi di fiore di ibisco, gelatina di pesca e mandorla tostata. Al sorso, la dolcezza è mitigata dalla netta freschezza che accompagna un lungo finale giocato su toni fruttati. Imperdibile l'abbinamento con la tipica focaccia dolce della val di Susa.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ISIYA

**Address:** via Chatellard, 7, 10050 Exilles (TO)  
**Phone number:** +393336250968 **E-mail:** aziendaagricolaisiya@live.it  
**Website:** www.isiyavini.com

**Year of foundation:** 2008 **Hectares:** 2.5 **Bottles produced:** 6,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Genuine hospitality coupled with a smile under a whimsical mustache: this is Enrico Cibonfa, the young winemaker at the helm of the Isiya winery, previously founded by his father. In the early 1990s, the few vineyards between Exilles and Chiomonte, located between 700 and 1,000 meters above sea level, were only cultivated for family consumption. Then, neighboring owners decided to let Enrico's father manage them. In 2008, Enrico joined the company. With a degree in oenology, he started working among the vines by focusing on the precious indigenous varieties of the arduous Val Susa territory, almost entirely devoted to red grapes. Some call him a hero, although he modestly shrugs his shoulders when he hears it. "It's a big world, where there are others who can certainly do better", as he himself is wont to say. What is unquestionable is the passion and ambition that literally pour out of every bottle he produces. This is made clear by the design of artistic new labels and the constantly improved ice wine, an absolute gem, bordering on excellence. Fortunately, this is just the beginning: it is hoped that Enrico's whirlwind of ideas will blossom by taking roots among the slopes of the Susa Valley, within a stone's throw from the fascinating Exilles Fort.*

## VALSUSA AVANÀ 2023

DOC Red Wine – Avana 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Translucent ruby red of medium density. The nose is intrigued by scents of black cherry jam, dried red roses on a herbaceous background dominated by Alpine vegetation and shrubs. Its drinkability is enhanced by lively freshness combined with moderate tannicity. Suggested pairing: warm croutons with "tomino" cheese.

## VALSUSA BECUET 2023

DOC Red Wine – Becuet 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Intensely brilliant carmine red. The first impression on the nose is fruity, floral and herbaceous: a crescendo of slightly acidic redcurrants, geranium, tobacco and hay. Its balanced freshness combined with tannins reveal a promising evolution. Suggested pairing: locally sourced "mica" salami platter.

## ICEWINE 2022

Red Ice Wine – Becuet 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood  
Bright salmon pink with mahogany shades. Its elegantly refined bouquet discloses aromas of candied hibiscus flower, peach jelly and freshly toasted almonds. Sweetness harmonized by freshness leads to a lingering fruity finish. Suggested pairing: traditional Val Susa-style sweet focaccia bread.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## 'L GARBIN

**Indirizzo:** via dell'Avanà, 3, 10050 Chiomonte (TO)  
**Tel.:** 333 5965510 **E-mail:** aziendagarbin@gmail.com  
**Sito:** www.garbin.info

**Anno di fondazione:** 2006 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 7000  
**Viticultura:** biologica in conversione  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*Interprete a tutto tondo della tradizione e della cultura valsusina, Andrea Croce ha messo in piedi, a Chiomonte, un'azienda agricola, una cantina e un ristorante. Oltre alla coltivazione dei vigneti 'l Garbin produce anche miele millefiori di montagna, zafferano e coltiva l'ulivo, storicamente presente in questo territorio. La produzione di vini è basata sulle tradizionali varietà autoctone della Valsusa, quali avanà, becuet e baratuciat, declinate in purezza o in blend, come nel caso del Vigna Veja, un vino prodotto dall'assemblaggio di uve avanà, becuet e barbera provenienti da un vigneto di oltre 60 anni raggiungibile solo a piedi percorrendo mulattiere e salendo ripide scalinate costruite nei muretti a secco. I vigneti vengono interamente lavorati a mano e in vendemmia le uve sono raccolte con le ceste portate a valle con una teleferica. Non possiamo che suggerirvi una gita a Chiomonte e una tappa al Garbin dove, in abbinamento ai tipici piatti valsusini, potrete degustare gli ottimi vini dell'azienda.*

### VALSUSA AVANÀ 2022

Rosso DOC – Avanà 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Rosso rubino luminoso di media fittezza. Profilo olfattivo complesso e intrigante, giocato su profumi di erbe alpine, ciliegia, cassis e pepe nero. Sorso caldo, morbido ed equilibrato. Tanto sapore e una lunga persistenza a chiudere. In abbinamento con tajarin al sugo di lepre.

### VALSUSA BARATUCIAT MADLENA 2022

Bianco DOC – Baratuciat 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore giallo paglierino tenue con sottili riflessi dorati. Al naso giungono profumi di agrume, mela verde, ananas, menta ed eucalipto. Vibrante al palato, lascia dietro di sé un chiaro ricordo di erbe. Risottino allo zafferano della Valsusa.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Valsusa Rosso Bouquet
- Valsusa Rosso Vigna Veja
- Vino Rosato Barbisin
- Vino Rosso Passito Desirée
- Vino Spumante Bianco 1965
- Vino Spumante Rosato 1965.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## 'L GARBIN

**Address:** via dell'Avanà, 3, 10050 Chiomonte (TO)  
**Phone number:** +393335965510 **E-mail:** aziendagarbin@gmail.com  
**Website:** www.garbin.info

**Year of foundation:** 2006 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 7,000  
**Viticulture:** converting to organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*An all-round interpreter of the Susa Valley tradition and culture, Andrea Croce has set up a farm, winery and restaurant in Chiomonte. In addition to cultivating grapevines and olive trees, historically present in this area, 'L Garbin also produces mountain wildflower honey and saffron. Wine production is based on the native grapes of the Susa Valley, namely Avanà, Becuet and Baratuciat, both through single-variety vinification and blended, as in the case of Vigna Veja. Indeed, the latter is a wine made of Avanà, Becuet and Barbera harvested from a more-than-sixty-year-old vineyard that can only be reached on foot by walking along mule tracks and climbing steep steps carved into dry stone walls. The vineyards are worked entirely by hand: in the harvest season, grapes are picked and immediately collected in baskets brought down the valley by cable car. A trip to Chiomonte and a stop at 'L Garbin are highly recommended: here, visitors will have the opportunity to taste the winery's excellent range paired with typical local dishes.*

### VALSUSA AVANÀ 2022

DOC red wine – Avanà 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright ruby red of medium density. A complex and intriguing olfactory profile characterized by scents of Alpine herbs, cherry, blackcurrant and black pepper. Warm, smooth and balanced, it is endowed with a flavorful, long persistence. Suggested pairing: "tajarin" pasta with hare sauce.

### VALSUSA BARATUCIAT MADLENA 2022

DOC White wine – Baratuciat 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Mild straw yellow with subtle golden hues. Scents of citrus, green apple, pineapple, mint and eucalyptus distinguish the nose. Vibrant on the palate with a long, clean finish reminiscent of herbs. Suggested pairing: risotto with locally sourced saffron.

Other wines produced:

- Valsusa Red Bouquet
- Valsusa Red Vigna Veja
- Rosé Wine Barbisin
- Red Dried-grape Wine Desirée
- White Traditional Method Sparkling Wine 1965
- Rosé Traditional Method Sparkling Wine 1965.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# MARTINA

**Indirizzo:** frazione San Rocco, 10, 10050 Giaglione (TO)  
**Tel.:** 335 6083966 **E-mail:** info@creseren.it  
**Sito:** www.creseren.it

**Anno di fondazione:** 1997 **Ettari vitati:** 2,5 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*A Giaglione, nel cuore della valle di Susa, sulle panoramiche terrazze in pietra che disegnano le pendici della montagna, sorgono i vigneti di questa piccola azienda familiare. I vini sono prodotti soprattutto dalle varietà autoctone avanà, becuet e barbera, espressione dell'antica tradizione valsusina, ma anche da alcuni vitigni internazionali. Qui si producono un ottimo vino da pinot nero, il Cré Seren, un traminer aromatico, un moscato secco e persino un metodo classico da uve chardonnay. Oltre a essere il nome di un vino, Cré Seren è soprattutto il nome di un delizioso agriturismo dov'è possibile assaporare piatti della tradizione giaglione, realizzati con i prodotti dell'orto e materie prime a km zero.*

## VALSUSA BECUET 2021

Rosso DOC – Nebbiolo 60%, neretta cuneese 10%, barbera 5%, freisa 5%, altri 20% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi, bottiglia 12 mesi  
Colore granato profondo. Al naso sprigiona un profilo olfattivo complesso ed elegante. Sentori speziati e balsamici accompagnano profumi di confettura di ciliegia e lampone. Seguono note di erbe officinali, radice di rabarbaro e tabacco biondo. In bocca è morbido e avvolgente. Perfettamente equilibrato. Sfuma lentamente e invoglia a un secondo sorso. Accompagnamento ideale per un bollito misto alla piemontese.

## VALSUSA AVANÀ 2023

Rosso DOC – Neretta cuneese 30%, barbera 20%, neretto duro 8%, uva rara 5%, altri 37% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 10 mesi, bottiglia 10 mesi  
Colore rubino vivace e luminoso. Al naso si svela su toni vegetali di fieno secco e liquirizia, per poi regalare intensi profumi di mora matura, sciroppo di lampone e iris. In bocca il sorso è fresco e punteggiato da un tannino sottile. Chiude su un delicato finale amaricante dai ricordi vegetali. Ottimo in abbinamento con un tagliere di formaggi valsusini.

## CRÉ SEREN

Vino Rosso – Pinot nero 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore rubino tenue. Regala profumi di erbe di montagna, pepe nero, piccoli frutti di bosco macerati e rosa essiccata. Il sorso è sottile e rinfrescante grazie a una buona acidità e a un tannino molto fine. Da abbinare a un piatto di tajarin al ragù bianco di coniglio.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Valsusa Barbera
- Valsusa Rosso
- Vino Bianco Neideluna
- Vino Spumante di Qualità Brut Senza Sens
- Vino Rosato Falabrac
- Vino Bianco Farfui.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# MARTINA

**Address:** frazione San Rocco, 10, 10050 Giaglione (TO)  
**Phone number:** +393356083966 **E-mail:** info@creseren.it  
**Website:** www.creseren.it

**Year of foundation:** 1997 **Hectares:** 2.5 **Bottles produced:** 12,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*The vineyards of this small family business are located on the scenic stone terraces that outline the mountain slopes surrounding the town of Giaglione, in the heart of the Susa Valley. Wines are produced mainly from indigenous grape varieties, namely Avanà, Becuet and Barbera, which symbolize the ancient wine-making tradition of the area, but also from some international ones, such as, for instance, the excellent Cré Seren from Pinot Noir, an aromatic Traminer, a dry Moscato and even a traditional method sparkling wine from Chardonnay. In addition to being the name of a wine, Cré Seren is also the name of a delightful holiday farm where visitors can enjoy typical dishes made with locally sourced garden produce.*

## VALSUSA BECUET 2021

DOC Red wine – Nebbiolo 60%, neretta cuneese 10%, barbera 5%, freisa 5%, others 20% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months) and bottle (12 months)  
Deep garnet red with a complex and elegant olfactory profile: spicy and balsamic notes go hand in hand with aromas of raspberry and cherry jam, followed by hints of medicinal herbs, rhubarb roots and bright-leaf tobacco. Perfectly balanced, it envelops the palate with its smoothness. Drinkability is enhanced by the long finish. Suggested pairing: Piedmontese-style mixed boiled meat “bollito misto”.

## VALSUSA AVANÀ 2023

DOC Red wine – Neretta cuneese 30%, barbera 20%, neretto duro 8%, uva rara 5%, others 37% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (10 months), bottle (10 months)  
Vividly shiny ruby red. At first, the nose unveils herbaceous notes of dried hay and licorice; intense aromas of ripe blackberry, raspberry syrup and iris follow. A fresh and gently tannic first sip leads to a pleasantly bitter finish characterized by a herbaceous aftertaste. Suggested pairing: locally sourced cheese platter.

## CRÉ SEREN

Red Wine – Pinot noir 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Pale ruby red. Aromas of mountain herbs, black pepper, macerated berries and dried rose. The sip is subtle and refreshing thanks to its prominent acidity and refined tannins. Suggested pairing: “tajarin” pasta with ‘white’ rabbit ragout.

Other wines produced:

- Valsusa Barbera
- Valsusa Rosso
- White Wine Neideluna
- White Traditional Method Sparkling Wine Brut Senza Sens
- Rosé Wine Falabrac
- White Wine Farfui.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## RHEA

**Indirizzo:** via Case Ratto 1, 10090 Reano (TO)  
**Tel.:** 339 1042164 **E-mail:** info@vitivincolarhea.it  
**Sito:** www.vitivincolarhea.it

**Anno di fondazione:** 1989 **Ettari vitati:** 2,3 **Bottiglie prodotte:** 4000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Ai piedi della val Susa, sui pendii ghiaiosi dell'anfiteatro morenico di Rivoli-Avigliana, Guido Ruffino realizza una piccola produzione, tradizionale e genuina. Nei vigneti dell'azienda, accanto ai vitigni a bacca nera che coprono la maggior parte della produzione, da alcuni anni si punta alla valorizzazione del baratuciat, vitigno autoctono dalle grandi potenzialità. Curiosa la scelta del nome Rhea, che profuma di storia e rimanda alle antiche origini romane del paese di Reano. All'epoca in questo piccolo villaggio era presente un sodalium marmorarium, cioè un collegio di marmorari che vi risiedevano allo scopo di esplorare le numerose cave di marmo presenti nelle alture vicine. Questi attribuirono all'insediamento il nome Rheanu in onore di Rhea Silvia, la leggendaria madre di Romolo e Remo.*

### SAVAREY 2020

Vino Rosso – Freisa 50%, barbera 50% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 8/10 mesi, bottiglia 12 mesi

Colore carminio fitto. All'olfatto sprigiona profumi di confettura di amarene, susine mature e frutti di bosco oltre a note di spezie. Al palato la netta acidità dialoga con la morbidezza e accompagna la persistenza dai toni fruttati. In abbinamento con costine di maiale al forno profumate al rosmarino.

### DESIDERIO 2022

Vino Bianco – baratuciat 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 10 mesi, bottiglia 10 mesi

Paglierino tenue dai riflessi verdolini. All'olfatto esprime profumi di agrume, scorza di pompelmo, fiori di acacia e note erbacee. Il sorso è sottile, rinfrescante e caratterizzato da precisi richiami agrumati. Da accompagnare a un risotto con pesce di lago.

### RATIN 2021

Vino Rosso – freisa 50%, barbera 50% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, bottiglia 12 mesi

Rubino fitto e luminoso. Sprigiona intense note di fragola, ciliegia e mora, a cui s'intrecciano sottili sfumature erbacee. Il sorso è intenso, fresco e sostenuto da una netta tannicità. Salsiccia di suino in umido con polenta.

## RHEA

**Address:** via Case Ratto 1, 10090 Reano (TO)  
**Phone number:** +393391042164 **E-mail:** info@vitivincolarhea.it  
**Website:** www.vitivincolarhea.it

**Year of foundation:** 1989 **Hectares:** 2.3 **Bottles produced:** 4,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*At the foot of the Susa Valley, on the gravelly slopes of the morainic amphitheater stretching from Rivoli to Avigliana, Guido Ruffino makes genuine wines, a small-scale production closely connected with local tradition. In the winery's vineyards, alongside the bunches of red grapes that cover most of the hillside, for the past few years the focus has been on the enhancement of Baratuciat, an indigenous white variety with great potential. Naming the cellar Rhea was an interesting though historically justified choice: in fact, it takes inspiration from the ancient Roman origins of the town of Reano. At that time, in this small village, there was a sodalium marmorarium, an association of marble workers who resided there for the purpose of exploring the numerous quarries in the nearby upland. These rural dwellers named the settlement Rheanu in honor of Rhea Silvia, the legendary mother of Romulus and Remus.*

### SAVAREY 2020

Red Wine – Freisa 50%, barbera 50% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (8-10 months), bottle (12 months)

Deep carmine red with notes of black cherry jam, plum and wild berries enriched with hints of spices. In the mouth, distinct freshness combined with smoothness lead to a persistent finish endowed with a fruity aftertaste. Suggested pairing: baked rosemary-flavored pork ribs.

### DESIDERIO 2022

White Wine – baratuciat 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (10 months), bottle (10 months)

Light straw yellow with green reflections. Fragrances of grapefruit zest, acacia flowers and grass. Clean citrus aromas highlight its delicately fresh acidity. Suggested pairing: lake fish risotto.

### RATIN 2021

Red Wine – freisa 50%, barbera 50% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel, bottle (12 months)

Bright thick ruby red. Intense notes of strawberry, cherry and blackberry overlapping with delicate herbaceous scents. Of apparent intensity, a fresh first sip is followed by a markedly tannic finish. Suggested pairing: stewed pork sausage with polenta.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## VIGNAIOLE PREVER

**Indirizzo:** via Paraccia 11, 10090, Villarbasse (TO)  
**Tel.:** 347 7429322 **E-mail:** info@prever.it  
**Sito:** https://prever.it

**Anno di fondazione:** 1949 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 7000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Vignaiole Prever è un'azienda tutta al femminile. Giulia Chiarle e Valentina Peracino sono vignaiole appassionate che portano avanti l'antica tradizione vitivinicola delle colline moreniche di Rivoli ai piedi della val Sangone e della val di Susa. Nei vigneti è stata conservata e in alcuni casi ripristinata la presenza di una moltitudine di varietà storicamente coltivate in questa zona. In cantina, grazie a un attento lavoro, si realizzano vini autentici che non solo sono espressione di un territorio, ma anche di un'antica tradizione. Segnaliamo che, a partire dal 2019, con il progetto Cucina Vignaiola, Valentina e Giulia hanno ampliato la loro offerta rivolta all'eno-turismo. Da allora il visitatore goloso può fruire di spuntini, cesti gastronomici, conserve e confetture. Inoltre, presso l'azienda sono presenti anche un agriturismo e una fattoria didattica accreditata dalla Regione Piemonte.*

### NEBBIE AUTUNNALI 2018

Vino Rosso – Nebbiolo 60%, neretta cuneese 20%, barbera 10%, freisa 5%, altri 5% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi, bottiglia 12 mesi  
Colore granato profondo. Al naso sprigiona un profilo olfattivo complesso ed elegante. Sentori speziati e balsamici accompagnano profumi di confettura di ciliegia e lampone. Seguono note di erbe officinali, radice di rabarbaro e tabacco biondo. In bocca è morbido e avvolgente, perfettamente equilibrato. Sfuma lentamente e invoglia a un secondo sorso. Accompagnamento ideale per un bollito misto alla piemontese.

### SAN QUIRICO PATRONO 2022

Vino Rosso – neretta cuneese 30%, barbera 20%, neretto duro 8%, uva rara 5%, altri 37% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 10 mesi, bottiglia 10 mesi  
Colore rubino vivace e luminoso. Al naso si svela su toni vegetali di fieno secco e liquirizia, per poi regalare intensi profumi di mora matura, sciroppo di lampone e iris. In bocca il sorso è fresco e punteggiato da un tannino sottile. Chiude su un delicato finale amaricante dai ricordi vegetali. Ottimo in abbinamento con un tagliere di formaggi valsusini.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino Bianco Bianco del Fuoco – baratuciat 100%
- Vino Bianco Le Spose – baratuciat 100%
- Vino Bianco macerato Mistero – malvasia istriana e baratuciat
- Vino Rosato Brezza
- Vino Rosso Audace
- Vino Rosso Mezza Costa
- Vino Rosso Senza Pensieri
- Vino Rosso Pensiero
- Vino Rosso Privilegio.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## VIGNAIOLE PREVER

**Address:** via Paraccia 11, 10090, Villarbasse (TO)  
**Phone number:** +393477429322 **E-mail:** info@prever.it  
**Website:** https://prever.it

**Year of foundation:** 1949 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 7,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*Vignaiole Prever is an all-female winery. Giulia Chiarle and Valentina Peracino are two passionate vintners who carry on the ancient winemaking tradition of the morainic hills surrounding the town of Rivoli, at the foot of the Sangone and the Susa Valleys. In their vineyards they have preserved and, in some cases, restored the presence of a multitude of historical grape varieties typically grown in the area. Thanks to their continuing commitment, the wines produced are an authentic expression of the territory. As of 2019, Giulia and Valentina have started Cucina Vignaiola, a food lab where they prepare snacks, gourmet hampers, preserves and jams. As well as a camping ground located on the premises, the winery features an educational farm accredited by the Piedmont region, ideal for both adults and children, and definitely worth a visit.*

### NEBBIE AUTUNNALI 2018

Red Wine – Nebbiolo 60%, neretta cuneese 20%, barbera 10%, freisa 5%, others 5% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months), bottle (12 months)  
Deep garnet red. It releases complex and elegant fragrances dominated by spicy and balsamic notes accompanied by cherry and raspberry jam. Hints of medicinal herbs, rhubarb root and bright-leaf tobacco follow. Smooth and charming to the palate. Perfectly balanced and highly drinkable, it fades slowly. Suggested pairing: wild boar stew.

### SAN QUIRICO PATRONO 2022

Red Wine – neretta cuneese 30%, barbera 20%, neretto duro 8%, uva rara 5%, altri 37% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (10 months), bottle (10 months)  
Bright and vibrant ruby red. The nose opens with herbaceous notes of dried hay and licorice followed by intense aromas of ripe blackberry, raspberry syrup and iris. Fresh in the mouth, speckled with subtle tannins. Its delicately bitter finish is reminiscent of the same herbaceous aromas characterizing the olfactory profile. Suggested pairing: traditional "tajarin" pasta with venison ragout.

Other wines produced:

- White Wine Bianco del Fuoco – baratuciat 100%
- White Wine Le Spose – baratuciat 100%
- White Orange Wine Mistero – malvasia istriana and baratuciat
- Rosé Wine Brezza
- Red Wine Audace
- Red Wine Mezza Costa
- Red Wine Senza Pensieri
- Red Wine Pensiero
- Red Wine Privilegio.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**PINEROLESE**

***THE PINEROLESE***

## IL PINEROLESE

Il Pinerolese è una zona vitivinicola del Piemonte occidentale che si estende dalle colline circostanti la cittadina di Pinerolo, ai piedi delle Alpi Cozie, fin verso Bagnolo e Barge, in provincia di Cuneo, e su per le valli Pellice, Chisone e Germanasca.

Un territorio di antica tradizione vitivinicola, le cui tracce storiche risalgono al Duecento, che ha vissuto negli ultimi decenni un forte abbandono. Oggi la viticoltura del Pinerolese gode di una nuova linfa ed è una delle attività agricole più dinamiche del territorio, nonostante i limiti di una coltivazione «eroica», che però attrae sempre più appassionati.

La viticoltura del Pinerolese risente fortemente delle condizioni climatiche dettate dalla vicinanza con le montagne.

Nelle colline intorno a Pinerolo, troviamo vigneti in prevalenza collinari coltivati a guyot, mentre, risalendo le vallate, le vigne sono posizionate in zone di forte pendenza e sono spesso terrazzate. La composizione dei terreni è molto differente tra le varie zone.

I **vitigni** principali sono *barbera*, *bonarda*, *nebbiolo*, *chatus*, *avanà*, *becuèt* e il *doux d'Henry*.

Barbera, bonarda e nebbiolo sono varietà tipiche del Piemonte e della provincia di Torino, avanà e becuèt sono vitigni tipici anche della Valsusa, mentre lo chatus è un vitigno coltivato, oltre che nel pinerolese, anche nella zona delle Colline Saluzzesi. Vera particolarità e unicità di questa zona è il doux d'Henry. Si tratta di una varietà a bacca nera che già nell'Ottocento veniva considerata ottima per la vinificazione. Vitigno poco conosciuto, in passato, diversamente da oggi, veniva di rado vinificato in purezza. Produce acini grandi e caratterizzati da una buona resistenza della buccia, che ne agevola la conservazione e dà vini di medio corpo e poco colore, morbidi e profumati. Il nome è di dubbia origine, ma la leggenda lo fa risalire al re di Francia Enrico IV che, durante una permanenza in questo territorio all'inizio del Seicento, ebbe occasione di degustare un vino amabile che lo conquistò. Da questo episodio deriverebbe il nome di «dolce d'Enrico».

Dal 1996 la denominazione di riferimento è la **DOC Pinerolese**, che prevede le tipologie: Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry, Ramie.

Le tipologie Rosso e Rosato prevedono l'utilizzo di barbera, bonarda, nebbiolo, chatus da soli o congiuntamente per almeno il 50%. La tipologia Ramie prevede l'utilizzo delle varietà avanà, avarengo, chatus, becuèt, per almeno il 60%, provenienti dai vigneti dell'area specifica situata nei comuni di Pomaretto e Perosa Argentina.

## THE PINEROLESE

*The Pinerolese is a wine-growing area in western Piedmont. It stretches from the hills surrounding the town of Pinerolo, located in the foothills of the Cottian Alps, all the way across Bagnolo and Barge, in the province of Cuneo, and up to the Pellice, Chisone and Germanasca Valleys.*

*This territory has an ancient winemaking tradition, whose historical traces date back to the 1200s. Although it has been severely neglected over recent decades, at present, viticulture in the Pinerolese is enjoying a new lease on life. Indeed, it is one of the most dynamic agricultural activities in the area, despite the limitations imposed by "heroic" cultivation that, nevertheless, has been attracting more and more enthusiasts.*

*Viticulture in the Pinerolese is affected significantly by the climatic conditions dictated by its proximity to the mountains.*

*In the hilly vineyards around Pinerolo, vines are predominantly cultivated through the guyot training system, whereas, moving uphill into the valleys, there are mostly terraced vineyards positioned on steep slopes. The composition of the soil is very different across the various areas.*

*The main **grape varieties** are Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Chatus, Avanà, Becuet and Doux d'Henry.*

*Barbera, Bonarda and Nebbiolo are typical varieties spread over the province of Turin as well as the whole of Piedmont. Avanà and Becuet are grapes often found in the Susa Valley, while Chatus is a vine grown, other than in the Pinerolo area, also in the hills surrounding Saluzzo. The true local peculiarity is Doux d'Henry, which makes this a unique area.*

*Though still little-known, Doux d'Henry is a red grape variety that was considered excellent for winemaking as early as in the 1800s. In the past, unlike today, it rarely underwent single-variety vinification.*

*It produces large grapes characterized by a good skin strength that facilitates its own preservation and allows for the production of smooth and fragrant medium-bodied wines with little color. The name is of uncertain origin. However, legend has it traced back to King Henry IV of France, who, during a visit to this territory in the early 1600s, had the opportunity to taste a glass of this sweet wine that won him over. From that episode onwards, people started calling the grape "dolce d'Enrico", that is 'Henry's sweet'.*

*The appellation of reference is **Pinerolese**, DOC since 1996, which is available in the following variants: red, rosé, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry and Ramie.*

*The red and rosé variants entail the use of at least 50% Barbera, Bonarda, Nebbiolo and Chatus, as single varieties or blended. The Ramie variant provides for the employment of at least 60% Avanà, Avarengo, Chatus and Becuet originating from vineyards specifically located in the municipalities of Pomaretto and Perosa Argentina.*

## Consorzio Tutela e Valorizzazione Vini DOC Pinerolese

Piazza Santa Maria 11, 10060 - Bricherasio (TO)

**Tel.:** 333 7703638 / 0121 599052

**E-Mail:** docpinerolesetiscali.it

*Il consorzio, oltre all'attività di sostegno, informazione, consulenza tecnica, viticola ed enologica alle aziende associate, si occupa soprattutto della promozione dei vini della DOC Pinerolese, ottenuti da vitigni simbolo della viticoltura locale come barbera, dolcetto, nebbiolo, freisa, bonarda, doux d'Henry e, per il Ramie, nei comuni di Pomaretto e Perosa Argentina, avanà, avarengo, chatus, becuët.*

*Mediante la sua attività di promozione e comunicazione, il consorzio ha quindi lo scopo di diffondere la conoscenza di questo territorio di antica vocazione vitivinicola che, dopo un lungo periodo di abbandono, è oggi trainato dell'entusiasmo di tanti giovani piccoli produttori.*

*Nelle valli del Pinerolese i vigneti si trovano in prevalenza nelle zone collinari, ma anche ad altitudini significative, in condizioni ambientali tipiche di una viticoltura di montagna che, insieme a una base ampelografica ampia e unica, permettono di ottenere vini unici, di spiccato carattere, freschi ed eleganti. Una viticoltura montanara ed «eroica», che attrae sempre di più curiosi e appassionati, alla scoperta di vigneti con varietà rare e autoctone dalle produzioni limitate e ricercate.*

## Consorzio Tutela e Valorizzazione Vini DOC Pinerolese

Piazza Santa Maria 11, 10060 - Bricherasio (TO)

**Phone number:** +393337703638 / +390121599052

**E-mail:** docpinerolesetiscali.it

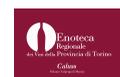
*In addition to providing information and advice to member wineries, the consortium's activity consists in supporting associates by drawing on technical, viticultural and oenological expertise. The consortium is mainly concerned with the promotion of the wines belonging to the Pinerolese DOC appellation, obtained from grape varieties symbolic of local viticulture, namely Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa, Bonarda, Doux d'Henry, Ramie (in the municipalities of Pomaretto and Perosa Argentina), Avanà, Avarengo, Chatus and Becuët.*

*Through promotion and communication initiatives, the consortium also aims to spread knowledge of this territory, characterized by an ancient wine-making vocation which, following a long period of neglect, is now driven by the genuine enthusiasm of many small-scale young producers.*

*In the valleys surrounding Pinerolo, vineyards are found mostly in hillside areas, but also at significant altitudes, under environmental conditions typical of mountain viticulture. This factor, together with a broad and unique ampelographic range, allows for the production of fresh and elegant wines marked by a distinctive character. Over recent years, this truly heroic viticulture has been attracting more and more curious enthusiasts willing to rediscover rare indigenous grape varieties capable of delivering limited though sought-after results.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## BELTRAMO

**Indirizzo:** via Cardè, 5, 12032 Barge (CN)  
**Tel.:** 339 6805272 **E-mail:** marco\_beltramo@libero.it  
**Sito:** www.beltramovini.com

**Anno di fondazione:** 1992 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 10.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Marco rappresenta fieramente la terza generazione della famiglia Beltramo alla conduzione dell'omonima azienda agricola, situata nel grazioso Comune di Barge, avamposto della Provincia Granda. Fu proprio suo papà, nei primi anni '90, ad apportare l'impulso innovativo fondamentale per completare la trasformazione da «produttore fai da te» a realtà destinata ad affermarsi fra le più fulgide e rappresentative del comprensorio pinerolese. A distanza di trent'anni o poco più, i fatti gli stanno dando ragione e ora questo è un territorio in grande fermento e in continua evoluzione. Senza tanti giri di parole, vi consigliamo vivamente di prenotare una visita in cantina. Scoprirete un'azienda a sapiente conduzione familiare e di grande prospettiva. Rimarrete sorpresi dalla spiccata personalità espressa dai vini, fedeli interpreti dei vitigni tradizionali e, non di meno, verrete trasportati dalla coinvolgente passione profusa da chi quei vini ve li verserà in un bicchiere e ve li racconterà.*

### PINEROLESE ROSSO LA MADRE 2019

Rosso DOC | Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi  
Rosso granato di luminosa trasparenza. Colpisce per nitidezza olfattiva: ribes rosso, prugna e rosa canina fanno da contraltare alla gradevole speziatura e alle fini note floreali. Al palato, acidità e tannino si spalleggiano, donando equilibrio e piacevolezza di beva. Accompatelo a un filetto di cervo con salsa ai frutti rossi, ne rimarrete soddisfatti.

### PINEROLESE BARBERA PISTA 2018

Rosso DOC | Barbera 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi  
Rubino profondo attraversato da raggi violacei. Profumi di composta di mirtillo e amarena spiccano in un bouquet profondo e fascinioso. Il sorso è caldo e avvolgente. La vigorosa esperienza gustativa è sostenuta da una netta freschezza. Ottimo abbinato a formaggi vaccini di media stagionatura.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Pinerolese Rosso Ciocchetta
- Vino Bianco 1203.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## BELTRAMO

**Address:** via Cardè, 5, 12032 Barge (CN)  
**Phone number:** +393396805272 **E-mail:** marco\_beltramo@libero.it  
**Website:** www.beltramovini.com

**Year of foundation:** 1992 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 10,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Marco proudly represents the third generation of the Beltramo family, at the helm of the homonymous farm located in the charming town of Barge, an outpost of the so-called "La Granda", literally 'The Great', province. It was his father, in the early 1990s, who brought the crucial innovative impulse that made possible the transition from a "do-it-yourself" production to a reality destined to establish itself among the brightest and most representative of the whole Pinerolo area. Thirty years or so later, facts are proving him right as, nowadays, this is a territory characterized by creative ferment and continuous evolution. Without mincing words, a tour of the winery is highly recommended. Visitors will discover a wisely run family business with exciting prospects and will be surprised by the distinct personality expressed by the wines produced, faithful interpreters of traditional grape varieties. In addition, wine-lovers will be carried away by the engaging passion with which the owners pour those same wines into the glass while recounting their most salient features.*

### PINEROLESE ROSSO LA MADRE 2019

DOC red wine | Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)  
Garnet red of bright transparency endowed with a unique olfactory neatness: redcurrant, plum and dog rose counterbalance its pleasant spiciness and refined floral aromas. To the palate, balance and drinkability are provided by the union between minerality and tannins. Suggested pairing: venison tenderloin with red fruit sauce.

### PINEROLESE BARBERA PISTA 2018

DOC red wine | Barbera 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)  
Deep ruby red with violet reflections. Aromas of blueberry and black cherry preserve are particularly noticeable in its fascinatingly intense bouquet. Warm and enveloping. A vigorous tasting experience supported by distinct freshness. Suggested pairing: platter of medium-aged cow's cheese.

Other wines produced:

- Pinerolese Rosso Ciocchetta
- White Wine 1203.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## DAI DELL'ERBA

**Indirizzo:** strada Costagrande, 124, 10064 (Santa Brigida) Pinerolo (TO)  
**Tel.:** 366 5060299 **E-mail:** fruttidellacollina@gmail.com  
**Sito:** www.daidellerba.it

**Anno di fondazione:** 2016 **Ettari vitati:** 5,4 **Bottiglie prodotte:** 15.000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*16 aprile 2016: la cantina Dellerba è nata sotto il segno dell'Ariete e si è fin da subito caparbiamente prefissata di valorizzare il territorio del Pinerolese in generale e la collina di Santa Brigida, su cui sorge, in particolare. Le vigne si trovano a un'altitudine di 570-600 metri, sono incorniciate dalle Alpi e godono dello spettacolare scenario del Monviso. Le viti affondano in un terreno arricchito da grafite e traggono linfa anche dalla sorprendente cura della biodiversità: tra i filari svolazzano le api, sui vicini prati pascola il bestiame allo stato brado e la coltivazione di differenti tipologie di frutta diversifica il paesaggio. Alex, Andrea e Luca sono i tre fratelli che hanno creato questo microcosmo nel Pinerolese, dove di certo non mancano gli eventi, il buon vino e il buon cibo. Giovani, orgogliosi e appassionati: questi sono gli aggettivi migliori per descrivere i fratelli Dellerba. La qualità dei loro vini è la dimostrazione di come quest'area, ancora poco conosciuta, possa tornare alla ribalta nel panorama vitivinicolo piemontese.*

### PINEROLESE FREISA BRIGIT NÈIR 2022

Rosso DOC | Freisa 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 8 mesi  
Brilla di un rosso carminio dotato di una soffice trasparenza con sentori di ciliegia matura, rosa rossa e qualche accenno erbaceo. In bocca il sorso è più fresco che tannico, ma di beva trainante. Intesa vincente con un piatto di tagliatelle al ragù.

### PINEROLESE BARBERA LA BIFA D BOSCH 2022

Rosso DOC | Barbera 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 8 mesi  
Si veste di un fitto rosso carminio con spiccata brillantezza e libera intensi profumi di frutti di bosco in confettura ed eleganti note di rose rosse appassite. In bocca è piacevolmente fresco, con leggera sapidità. Abbinamento armonico con un maialino al forno.

### PINEROLESE ROSSO REMU 2023

Rosso DOC | Barbera 40%, galvan, bonarda, dolcetto, chatus, doux d'Henry 60% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore rubino fitto e luminoso. Naso intenso con riconoscimenti di ciliegia fresca e mirtillo a cui s'intrecciano note vegetali e speziate. Grande beva, grazie a un sorso fresco e delicatamente morbido. Roast beef con patate.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## DAI DELL'ERBA

**Address:** strada Costagrande, 124, 10064 (Santa Brigida) Pinerolo (TO)  
**Phone number:** +393665060299 **E-mail:** fruttidellacollina@gmail.com  
**Website:** www.daidellerba.it

**Year of foundation:** 2016 **Hectares:** 5.4 **Bottles produced:** 15,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*April 16, 2016: the Dai Dellerba winery was born under the sign of Aries. As the Zodiac dictates, from the very beginning they have stubbornly set out to enhance the entire territory surrounding Pinerolo and especially the Brigida hill, on which the winery stands. Surrounded by the Alps and enjoying the spectacular backdrop of Monviso, their vineyards are located at an altitude of 570-600 meters. The vine roots are sunk into graphite-rich soil and draw nourishment from the surprisingly unexpected care of biodiversity: bees flutter across rows of grapevines, wild cattle graze in the nearby meadows and the cultivation of different types of fruit adorns the landscape. Alex, Andrea and Luca are the three brothers who created this microcosm near Pinerolo, where there is certainly no shortage of enterprising spirit, quality wine and good food. Young, proud and passionate: these are the best adjectives to describe the Dellerba brothers. The quality of their wines is proof of how this still little-known area can be brought back to the forefront of the Piedmontese wine scene.*

### PINEROLESE FREISA BRIGIT NÈIR 2022

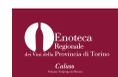
DOC red wine | Freisa 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (8 months)  
Glowing carmine red endowed with soft transparency. Ripe cherries, red roses and herbaceous hints constitute its olfactory inventory. In the mouth, freshness looms over tannicity to enhance drinkability. Suggested pairing: tagliatelle with ragout.

### PINEROLESE BARBERA LA BIFA D BOSCH 2022

DOC red wine | Barbera 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (8 months)  
Distinctly brilliant dense carmine red. Intense aromas of wild berry jam and elegant notes of wilted red roses. Its slight minerality makes it pleasantly fresh to the palate. Suggested pairing: oven-baked piglet.

### PINEROLESE ROSSO REMU 2023

DOC red wine | Barbera 40%, galvan, bonarda, dolcetto, chatus, doux d'Henry 60% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Solidly bright ruby red. The nose is intense, reminiscent of fresh cherry and blueberry intertwined with herbaceous and spicy notes. Characterized by excellent drinkability thanks to its freshness and delicate smoothness. Suggested pairing: roast beef with potatoes.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## GIRO DI VITE

**Indirizzo:** strada delle Cascine, 295, 10064 Pinerolo (TO)  
**Tel.:** 349 4772429 **E-mail:** info@girodivite.eu  
**Sito:** www.girodivite.eu

**Anno di fondazione:** 2017 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 18.000

**Viticultura:** biologica

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

**Produce olio extra vergine di oliva:** sì

*Giro di Vite nasce nel 2017, in un importante momento di passaggio fra generazioni in cui i vecchi terreni di famiglia, che stavano per diventare incolti, sono diventati il fulcro di un nuovo progetto. La cascina, situata sulla collina di Pinerolo, ospita la cantina in cui vengono lavorate uve provenienti da vigneti racchiusi all'interno dell'area della DOC Pinerolese e posizionati in aree molto diverse per morfologia e caratteristiche. Un progetto vitivinicolo nato dal recupero di terreni incolti e a oggi costituito da vigneti storici e da nuovi impianti a partire dal 2014 recuperando vigne abbandonate dalle grandi potenzialità e intraprendendo un percorso di rivalorizzazione di vitigni autoctoni di cui le vigne pinerolesi sono ricche. L'azienda propone anche il Laboratorio Pastis, dove le materie prime coltivate e altre di prima scelta vengono trasformate in prelibatezze dolci e salate di ottima qualità.*

### ELIANTA

Vino Bianco | Malvasia moscata 85%, malvasia di Candia aromatica 15% | **Alc.** 13% |

**Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi

Paglierino fitto dai caldi luccichii oro. Spicca in primis l'aromaticità dell'uva di provenienza, seguita da banana, frutti esotici, buccia di cedro, fiori di acacia e biancospino e dolci sentori di crema al limone. Il sorso è morbido, sontuoso, di gran carattere, ottimamente bilanciato dalla stuzzicante freschezza. Lunga persistenza. Ottimo in accompagnamento alla tipica zuppa valdese.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Rosso
- Pinerolese Rosato.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## GIRO DI VITE

**Address:** strada delle Cascine, 295, 10064 Pinerolo (TO)  
**Phone number:** +393494772429 **E-mail:** info@girodivite.eu  
**Website:** www.girodivite.eu

**Year of foundation:** 2017 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 18,000

**Viticulture:** organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

**Production of extra virgin olive oil:** yes

*Giro di Vite was born in 2017, a crucial year for a generational transition, when family land that was about to be left uncultivated provided the impetus for a new beginning. The farm, located on the hillside of Pinerolo, houses the wine cellar. Here, grapes from vineyards belonging to the Pinerolese DOC appellation – positioned in areas with very different characteristics, especially in terms of soil – are processed. Embarking on a path of reappreciation of a territory rich in native grape varieties, this challenging wine-making project started from the recovery of abandoned historic vineyards with considerable potential next to which new vines were planted in 2014. The winery also features the “Laboratorio Pastis”, a proper lab where first-choice produce is transformed into sweet and savory delicacies of the highest quality.*

### ELIANTA

White Wine | Malvasia moscata 85%, malvasia di Candia aromatica 15% | **ABV** 13% | **Ferm.**

**Steel** | **Mat.** Steel (6 months)

Intense straw yellow glittering with golden reflections. The aromatic nature of the grape variety stands out immediately. Notes of banana, tropical fruit, citron peel, acacia flowers, hawthorn and lemon curd integrate the olfactory profile. A lavishly smooth first sip discloses a strong personality. Its freshness and long finish make it perfectly balanced. Suggested pairing: traditional Waldensian soup.

Other wines produced:

- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Rosso
- Pinerolese Rosato.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LÂ CHABRANDA

**Indirizzo:** via E. Long, 28, 10063 Pomaretto (TO)  
**Tel.:** 0121 82018 **E-mail:** info@agriturismolachabranda.it  
**Sito:** www.agriturismolachabranda.it

**Anno di fondazione:** 1987 **Ettari vitati:** 0,6 **Bottiglie prodotte:** 1000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*Lâ Chabranda è un accogliente agriturismo immerso nella natura della val Germanasca, in un bellissimo ambiente incontaminato, circondato da boschi, con prati adibiti al pascolo e spettacolari vigneti terrazzati. Qui si realizzano svariati prodotti ortofrutticoli di qualità, tra cui la prelibata patata di montagna, carne bovina, latte, burro e formaggi di altissimo pregio, tra cui il raro dahu. E poi il vino, il raro Ramie, ottenuto da avanà, avarengo, chatus e becuët coltivati in piccoli lembi di terra ricavati da muretti a secco che disegnano il profilo di una ripida collina. L'azienda fa anche parte delle fattorie didattiche del Piemonte e offre la possibilità, anche ai più piccoli, di scoprire il mondo rurale e la cultura agricola montanara. Un angolo di Piemonte tutto da scoprire.*

### PINEROLESE RAMIÈ 2021

Rosso DOC – Avanà, chatus, becuët, avarengo | **Aic.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, non filtrato

Rubino vivace tendente al granato. Il naso esalta sfumature di frutti di bosco, fragoline macerate, ciliegie, e poi radice di liquirizia e sottobosco. Il sorso evidenzia tanta freschezza. La persistenza è scandita dal piacevole ritorno dei profumi fruttati che scandisce una netta coerenza naso-bocca. Da provare con il civet di cinghiale e polenta concia.

## LÂ CHABRANDA

**Address:** via E. Long, 28, 10063 Pomaretto (TO)  
**Phone number:** +39012182018 **E-mail:** info@agriturismolachabranda.it  
**Website:** www.agriturismolachabranda.it

**Year of foundation:** 1987 **Hectares:** 0.6 **Bottles produced:** 1,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*Nestled in the lush unspoiled nature of the Germanasca Valley, Lâ Chabranda is a cozy farmhouse surrounded by woods, meadows used for grazing and terraced vineyards. In this glorious rural context, a variety of quality fruit and vegetables are grown, such as the delicious mountain potato. Beef, milk, butter and different types of cheese of the highest quality, including the rare "dahu", are also produced on the premises. And then wine, the rare Ramie, made from Avanà, Avarengo, Chatus and Becuët cultivated in small patches of land carved out of drystone walls that outline a steep hillside. The farm is also part of the Fattorie didattiche del Piemonte, a consortium which hosts events about the agricultural world and offers children, even the youngest ones, the opportunity to discover mountain farming. A corner of the Piedmontese countryside to be discovered.*

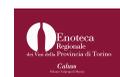
### PINEROLESE RAMIÈ 2021

DOC red wine – Avanà, chatus, becuët, avarengo | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel, unfiltered

Ruby red with garnet shades. Notes of berries, especially wild strawberry, cherry, licorice roots and shrubs. Quite fresh in the mouth. Its persistence is determined by the exact correspondence between olfactory perceptions and a lasting aftertaste, rich in fruity sensations. Suggested pairing: wild boar stew with polenta and cheese.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA RIVÀ

**Indirizzo:** strada Rivà, 9, Bricherasio 10060 (TO)  
**Tel.:** 340 9816099 **E-mail:** trombottoluca@libero.it  
**Sito:** www.agricolalariva.it

**Anno di fondazione:** 2003 **Ettari vitati:** 6,5 **Bottiglie prodotte:** 15.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Nei racconti di Luca Trombotto ci si perde e ci si vuole perdere. È quello che avviene anche allo sguardo non appena si ritrova ad ammirare il panorama dalla sua vigna più storica a Bricherasio. Si è solo a 650 metri di altezza, ma si possono abbracciare tutte le catene montuose piemontesi arrivando addirittura agli Appennini. Non desta stupore che proprio qui, tra le vigne di doux d'Henry, in un contesto paradisiaco, si trovi un pilone votivo dedicato a san Michele che scaccia il demone e a san Grato, protettore dell'acqua. Luca ama la natura e i suoi ritmi, così come fare vino rispettando la terra. Sincerità e genuinità si ritrovano nel calice così come in Luca. Tacciato un tempo come «matto» di Bricherasio per aver scelto di dedicarsi all'uva e al vino, ha saputo riscattarsi diventando punta di diamante della viticoltura pinerolese.*

### PINEROLESE RAMIÈ DOC 2017

Rosso DOC – Avanà, chatus, becuët, avarengo e altri in percentuali variabili | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Alla vista si presenta rosso carminio fitto e impenetrabile. I sentori di frutti di bosco in confettura e di tabacco sfumano poi su note balsamiche e tostate. In bocca è avvolgente nel suo connubio di freschezza e tannicità, presagio di una longevità che regalerà emozionanti sorprese gustative. Matrimonio inaspettato con il seirass del fen.

### PINEROLESE DOUX D'HENRY 2021

Rosso DOC – Doux d'Henry 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Colore corallo con sfumature rubino, regala all'olfatto un ventaglio fruttato e floreale che apre alla fragolina di bosco, al ribes, al geranio e alla rosa essiccata. Al palato stuzzica a più sorsi per la sua affabile freschezza sostenuta da un delicato ricordo tannico. Ottimo in abbinamento alla territoriale glara di patate.

### BLANCHET 2020

Vino Bianco – Blanchet 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Il giallo paglierino è tenue ma sfavillante e al naso si librano note delicate di frutti e fiori bianchi, pera, litchi, pesca bianca, biancospino e ciclamino. In bocca il sorso è incantevolmente fresco con sottili accenni sapidi. Da accompagnare a un risotto gamberi e zucchine.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Le masche
- Pinerolese Rosso Briqueras
- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Bonarda
- Pinerolese Dolcetto.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA RIVÀ

**Address:** strada Rivà, 9, Bricherasio 10060 (TO)  
**Phone number:** +393409816099 **E-mail:** trombottoluca@libero.it  
**Website:** www.agricolalariva.it

**Year of foundation:** 2003 **Hectares:** 6.5 **Bottles produced:** 15,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Listeners tend to get lost in Luca Trombotto's tales and, inevitably, keep wanting more. The same happens to the eyes of the beholders as soon as they find themselves admiring the view from one of the most iconic vineyards in Bricherasio. Even though it is only 650 meters above sea level, the view embraces the entire Alpine range of Piedmont, reaching as far as the Apennines. It is not surprising that right here, among the vineyards of Doux d'Henry, in this heavenly setting, there is a votive pillar dedicated to St. Michael, casting out the devil, and St. Gratus, protector of crops. Luca loves nature and its pace. For this very reason, he makes wine while respecting the land. Impeccable authenticity can still be found in every glass. Once branded as "il matto", the madman, of Bricherasio for being so daring in choosing to devote so much energy to vines and wine, he eventually succeeded in redeeming himself by spearheading the whole viticulture of the Pinerolo area.*

### PINEROLESE RAMIÈ DOC 2017

DOC red wine – Avanà, chatus, becuët, avarengo and others | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Impenetrably deep carmine red. Initial hints of mixed berries in jam and tobacco fade into balsamic and toasted notes. It envelops the palate with its unique concoction of freshness and tannicity. A harbinger of longevity, likely to offer an unexpected sensory experience. Suggested pairing: "seirass del fen" cheese.

### PINEROLESE DOUX D'HENRY 2021

DOC red wine – Doux d'Henry 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Shiny coral red with ruby nuances. Fruity and floral scents envelop the nose: wild strawberry, currant, geranium and dried roses. Its titillating drinkability is endowed with amiable freshness accompanied by delicate tannins. Suggested pairing: "glor a tagliun" potato quiche.

### BLANCHET 2020

White Wine – Blanchet 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Scintillating pale straw yellow. Delicate notes of white-flesh fruit and white flowers reverberating around the nose with a melody of pear, lychee, white peach, hawthorn and cyclamen. An enchantingly fresh first sip with amiable minerality. Suggested pairing: prawn and zucchini risotto.

Other wines produced:

- White Wine Le masche – malvasia bianca 100%
- Pinerolese Rosso Briqueras
- Pinerolese Barbera
- Pinerolese Bonarda
- Pinerolese Dolcetto.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## L'AUTIN

**Indirizzo:** via Sant'Agostino, 40, 12032 Barge (CN)  
**Tel.:** 0175 346271 **E-mail:** info@lautin.it  
**Sito:** www.lautin.it

**Anno di fondazione:** 2010 **Ettari vitati:** 9 **Bottiglie prodotte:** 45.000

**Viticultura:** biologica certificata

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*L'Autin sorge ai piedi del Monviso, l'imponente Re di Pietra, al confine fra le province di Torino e Cuneo. Nel 2010 Mauro Camusso, affermato imprenditore nel settore della lavorazione della pietra, decise d'intraprendere quest'avventura enologica. Oggi, affiancato dalla brillante figlia Elisa, continua con passione a valorizzare un territorio tanto generoso quanto ancora troppo poco conosciuto. La produzione è ampia e molto variegata: si dedica grande attenzione alle varietà storiche tradizionali, senza tuttavia trascurare cultivar internazionali e audaci sperimentazioni. La certificazione biologica conseguita nel 2018 è la logica conseguenza dell'attenzione da sempre posta verso la tematica della sostenibilità. Ci permettiamo di segnalarvi una vera e propria chicca: oltre alle classiche visite con degustazione, è possibile prenotare il percorso nell'Ecomuseo delle Miniere e della Valle Germanasca a Prali, dove vengono affinate le bottiglie di spumante metodo classico. Un'esperienza unica nel suo genere!*

### PIEMONTE PINOT NERO RENERO 2020

Rosso DOC – Pinot nero 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 6 mesi

Si presenta in delicato rosso rubino. Spiccate fragranze di frutti rossi conducono il valzer olfattivo, senza sovrastare una sussurrata speziatura. Il sorso è dotato di sferzante freschezza e sapida persistenza. Non abbiate paura di osare: provate ad abbinarlo a una ricca zuppa di pesce.

### PINEROLESE BARBERA EL MERLU 2020

Rosso DOC – Barbera 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi

Amaranto d'intensa vivacità. L'impatto olfattivo è caldo e potente: mora, ribes nero, viola e legno di sandalo spiccano nel coro. L'assaggio rivela un vino avvolgente e dotato di giusta struttura. Godetevolo con un buon piatto di gnocchi alla bava.

### PINEROLESE ROSSO EL DOLFO 2018

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi

Granato trasparente con tenui riflessi aranciato. Sprigiona effluvi di frutti di bosco in confettura e viola appassita, ben supportati da una delicata nota balsamica. Sapido e asciutto, rivela un'ottima trama tannica. Ideale compagno per uno spezzatino in umido con patate.

L'azienda produce numerosi altri vini che invitiamo a degustare:

- Verbian, vino bianco da uve bian ver
- El Bertu, vino bianco da uve timorasso
- Eli Brut, spumante metodo classico
- Rubellus, Pinerolese Rosato.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## L'AUTIN

**Address:** via Sant'Agostino, 40, 12032 Barge (CN)  
**Phone number:** +390175346271 **E-mail:** info@lautin.it  
**Website:** www.lautin.it

**Year of foundation:** 2010 **Hectares:** 9 **Bottles produced:** 45,000

**Viticulture:** certified organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*L'Autin stands at the foot of Monviso, the majestic 'King of Stone', on the border between the provinces of Turin and Cuneo. In 2010, Mauro Camusso, an established entrepreneur in the stone processing industry, decided to embark on this winemaking adventure. Today, helped by his brilliant daughter, Elisa, he passionately continues to revive this generous though little-known territory. The winery production is wide-ranging, with special attention paid to traditional historical varieties, but without neglecting international cultivars and bold experimentation. The organic certification awarded in 2018 is the logical consequence of the careful consideration that the business has always shown for sustainability issues. In addition to the usual wine-tasting tour of the cellar, it is possible to book a visit to the Regional Ecomuseum of Mines and the Germanasca Valley in Prali, a one-of-a-kind experience featuring talc mines where bottles of traditional method sparkling wine are aged.*

### PIEMONTE PINOT NERO RENERO 2020

DOC red wine – Pinot noir 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (6 months)

Gentle ruby red. Prominent red-fruit fragrances lead the olfactory waltz without overpowering a whispered spiciness. The palate is endowed with lashing freshness and mineral persistence. Suggested pairing: fish soup.

### PINEROLESE BARBERA EL MERLU 2020

DOC red wine – Barbera 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)

Amaranth of intense vivacity. The impact to the nose is warm and powerful: blackberry, blackcurrant, violet and sandalwood stand out in the olfactory choir. The tasting reveals an enveloping wine with a proper structure. Suggested pairing: gnocchi with cheese sauce.

### PINEROLESE ROSSO EL DOLFO 2018

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)

See-through garnet red with faint orange hues. It releases scents of wild berry jam and wilted violets, well supported by delicate balsamic notes. Dry and mineral with an excellent tannic texture. Suggested pairing: beef stew with potatoes.

Other wines produced:

- White Wine Verbian – bian ver
- White Wine El Bertu – timorasso
- White Traditional Method Sparkling Wine Eli Brut
- Pinerolese Rosato Rubellus.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FONDAZIONE MALVA ARNALDI

**Indirizzo:** via San Vincenzo 48, 10060 Bibiana (TO)  
**Tel.:** 0121 559459 **E-mail:** info@scuolamalva.it  
**Sito:** www.scuolamalva.it

**Anno di fondazione:** 1997 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 5600

**Viticultura:** biologica

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Fu nel 1931 che nacque come ente morale la Scuola Teorico-Pratica Malva-Arnaldi, a seguito di un lascito testamentario dei coniugi Liborio Malva e Virginia Arnaldi. Dopo una pausa delle attività durata dagli anni Cinquanta agli anni Novanta, nel 1993 la scuola ha riattivato le attività e oggi è diventata fondazione ed ente del Terzo Settore. Malva Arnaldi è un vero e proprio laboratorio di ricerca e sperimentazione: si dedica alla conservazione, descrizione e valorizzazione del patrimonio varietale delle colture regionali, con l'intento di salvaguardare antiche varietà di melo, pero, viti sotto l'attento e professionale controllo di Dario Possetto. Organizza corsi di formazione didattica e divulgazione sui temi della biodiversità naturale e agraria, dell'agricoltura di collina e di montagna, del consumo di prodotti locali, dell'educazione al gusto e della salvaguardia del territorio. La Scuola Malva Arnaldi non ha come obiettivo principale quello di produrre e commercializzare vini e altri prodotti, tuttavia quest'ultima attività viene realizzata come forma di autofinanziamento delle attività didattiche e di ricerca.*

### MALVA

Vino Bianco – Malvasia moscata 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Si presenta paglierino intenso e luccicante. Il naso evidenzia in prima battuta la nota aromatica dell'uva di provenienza, seguita da sfumature di salvia, mango, pesca bianca e una fresca scia mentolata. Impatto gustativo succoso, pieno, avvolgente; il lungo finale rilascia una tenue e gradevole scia amaricante. Da provare con un risotto alla toma di alpeggio.

### LUVERTIN

Vino Bianco – Bian Ver 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Paglierino tenue con riflessi verdolini. Incipit olfattivo d'impronta vegetale di fieno fresco ed erbe aromatiche, seguito da mela renetta, ananas fresco e fiori di prati alpini. L'assaggio caldo e vellutato si pone in millimetrico equilibrio con tanta freschezza e lunga persistenza. Ottimo con una trota di torrente al cartoccio.

### PIEMONTE PINOT NERO LIBORIO MALVA 2018

Rosso DOC – Pinot nero 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 15 mesi

Granato molto luminoso e di media fittezza. Nitidi profumi fruttati di ribes nero, mirtillo, amarena, seguiti da speziature di pepe, chiodo di garofano, ancora fiori rossi appassiti e note balsamiche e mentolate. In bocca si ritrovano stuzzicanti sensazioni fresco-sapide, sorso avvolgente e tannini ben levigati. In abbinamento con il coniglio al forno.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FONDAZIONE MALVA ARNALDI

**Address:** via San Vincenzo 48, 10060 Bibiana (TO)  
**Phone number:** +390121559459 **E-mail:** info@scuolamalva.it  
**Website:** www.scuolamalva.it

**Year of foundation:** 1997 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 5,600

**Viticulture:** organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*The theoretical and practical school Malva-Arnaldi was founded in 1931 as a philanthropic institution following a bequest in the will of Liborio Malva and Virginia Arnaldi, husband and wife hailing from the town of Bibiana. After a forty-year hiatus between the 1950s and the 1990s, the school resumed its activities in 1993 and is now a non-profit charitable foundation committed to teaching and experimental research. Devoted to the description, preservation and enhancement of the varietal heritage of regional crops, it aims, among other ventures, at safeguarding ancient species of apple trees, pear trees and vines. The foundation hosts training courses and seminars on various topics, such as agricultural biodiversity, hillside and mountain farming, land preservation, sustainable consumption of local products and food education. Even though the main objective of the Malva-Arnaldi school is not to produce and market wines, the latter activity is carried out as a means of self-financing teaching and research projects.*

### MALVA

White Wine – Malvasia moscata 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Shiny intense straw yellow. The aromatic grape is immediately noticeable to the nose, followed by hints of sage, mango, white peach and menthol. A juicy, enchanting first sip makes it full-bodied. A long and pleasant finish characterized by a slightly bitter aftertaste. Suggested pairing: risotto with Alpine-pasture cheese.

### LUVERTIN

White Wine – Bian Ver 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Light straw yellow with green reflections. The herbaceous olfactory prologue, displaying notes of fresh hay and aromatic herbs, anticipates mountain flowers, russet apple and pineapple. A warm and velvety first sip leads to a perfect balance between distinct freshness and prolonged persistence. Suggested pairing: locally sourced baked trout.

### PIEMONTE PINOT NERO LIBORIO MALVA 2018

DOC red wine – Pinot nero 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (15 months)

Exceptionally bright garnet red with a moderate color density. Unmistakable fruity aromas of blackcurrant, blueberry and black cherry accompanied by spicy notes of black pepper, cloves and dried red flowers eventually revealing balsamic hints of menthol. A stimulating alternation of freshness and minerality accompanies smooth tannins which envelop the palate. Suggested pairing: roast rabbit.

The winery also produces several other bottles that visitors are invited to taste.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## REFOURN

**Indirizzo:** Punta Tre Valli, 1, 10063 Pomaretto (TO)  
**Tel.:** 333 4056045 **E-mail:** natalia.pons@hotmail.it  
**Sito:** www.refournvinidimontagna.com

**Anno di fondazione:** 2019 **Ettari vitati:** 2 **Bottiglie prodotte:** 1500  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Piccola e graziosa azienda i cui vigneti si sviluppano su terreni impervi, con pendenze folli, terrazzamenti da capogiro e altitudini comprese tra i 600 e gli 850 m sul livello del mare, all'imbocco della val Germanasca. Vigneti che furono completamente estirpati a cavallo degli anni Ottanta e degli anni Novanta per lasciare purtroppo spazio a rovi e abbandono. Dal 2008, spinti dalla voglia di riportare a splendore questi terreni, i giovani proprietari hanno cominciato a ripulire la maggior parte degli appezzamenti e di volta in volta hanno piantato viti delle varietà tradizionali della zona, avanà, avarengo, becuët e chatus. Una viticoltura alpina fatta di sacrifici, sudore e fatica, ma che sta regalando emozioni uniche e irripetibili. I risultati sono tutti nella produzione aziendale, fatta di vini identitari, genuini e di gran livello qualitativo. Giovane realtà, tutta da scoprire!*

### PINEROLESE DOC RAMIÈ REFOURN 2021

Rosso DOC | Avanà, avarengo, becuët e chatus 70%, barbera 30% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 11 mesi  
Rubino luminoso e vivace. Profumi freschi e fragranti di lampone, cassis, fragoline di bosco, seguite da gelatine di frutta, rose selvatiche ed erbe officinali. L'assaggio di gran piacevolezza mette in evidenza la rinfrescante acidità, che rende la beva succosa, invitante e pronta al secondo sorso. Da provare con stinco di maiale al forno.

## REFOURN

**Address:** Punta Tre Valli, 1, 10063 Pomaretto (TO)  
**Phone number:** +393334056045 **E-mail:** natalia.pons@hotmail.it  
**Website:** www.refournvinidimontagna.com

**Year of foundation:** 2019 **Hectares:** 2 **Bottles produced:** 1,500  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*A small and charming winery at the mouth of the Germanasca Valley whose vineyards stand on impervious terrain characterized by steep slopes, dizzying terracing and altitudes between 600 and 850 meters above sea level. Preexisting vineyards were completely uprooted, abandoned and hence, unfortunately, covered in brambles between the 1980s and 1990s. Driven by the desire to bring these lands back to splendor, the young owners have begun to clean up most of the plots since 2008 by gradually planting vine varieties native to the region, namely Avanà, Avarengo, Becuët and Chatus. Alpine viticulture, made of constant effort and considerable sacrifice, eventually rewarded them with unique emotions. Unprecedented results, tangible in the winery's production, have been achieved thanks to wines that represent identity, authenticity and, above all, high quality. A young cellar worth discovering.*

### PINEROLESE DOC RAMIÈ REFOURN 2021

DOC red wine | Avanà, avarengo, becuët, chatus 70%, barbera 30% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (11 months)  
Bright ruby red. Fresh fragrances of raspberry, blackcurrant and wild strawberry are followed by fruit jelly, wild roses and medicinal herbs. The refreshing freshness in the first juicy sip makes it invitingly pleasant and highly drinkable. Suggested pairing: oven-baked pork shank.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## VIGNAIOLI PIEMONTESI

**Indirizzo:** via Vittorio Emanuele II, 2, 10060 Bricherasio (TO)  
**Tel.:** 0121 599052 **E-mail:** info@vignaioli.it  
**Sito:** www.noivignaiolibricherasio.it

**Anno di fondazione:** 1984 **Ettari vitati:** 30 **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Nel 2013 la vecchia Cantina Terre del Pinerolese di Bricherasio è stata acquisita dalla Vignaioli Piemontesi, la più grande organizzazione di produttori vitivinicoli d'Italia, che mette insieme 34 cantine cooperative con circa 6000 aziende vitivinicole e 291 aziende individuali, con una produzione di 850.000 ettolitri, ovvero il 30% del vino piemontese. La scommessa odierna è quella di rilanciare e valorizzare il patrimonio di filari che costituiscono la DOC Pinerolese e dare un futuro all'agricoltura delle valli montane e a chi ha scelto di continuare a coltivare la vigna. La cantina offre una preziosa assistenza di qualità con consulenze impiantistiche e agronomico-gestionali nella conduzione dei vigneti. Grazie a un caparbio e incessante lavoro di squadra, la cooperativa promuove con impegno ed entusiasmo una linea produttiva diversificata che ben rappresenta il territorio pinerolese. A Bricherasio potrete trovare un ampio punto vendita, dove acquistare oltre ai vini anche molti prodotti tipici.*

### PIEMONTE ROSATO 2023

Rosato DOC – Barbera 60%, altri vitigni a bacca rossa 40% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Luminoso e vivace corallo, preannuncia un naso che narra di cassis, ribes nero e petali freschi di rosa rossa. Beva scorrevole, quasi succosa, e una piacevole nota sapida ricca di acidità ben bilancia la sua vena calda. Si consiglia in abbinamento a un tonno in crosta.

### PINEROLESE BONARDA 2023

Rosso DOC – Bonarda 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Luminoso rubino di buona fittezza. Il naso intenso e vinoso regala profumi di sottobosco, frutta scura in confettura e lamponi freschi. In bocca è vigoroso, netto, l'importante acidità e la buona tessitura tannica introducono una persistenza dai ricordi fruttati. Ottimo con ravioli al sugo d'arrosto.

### PINEROLESE ROSSO 2023

Rosso DOC – Barbera 50%, bonarda 30%, altri vitigni a bacca rossa 20% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 15 mesi

Un intenso carminio vivace e luminoso introduce un naso in evoluzione, che regala profumi di spezie e note di marasca. Il sorso è definito da toni vibranti e sapidi, dinamico e attraente, con finale lungo ed espressivo. Da provare in accostamento a un gulasch di cervo con patate stufate.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## VIGNAIOLI PIEMONTESI

**Address:** via Vittorio Emanuele II, 2, 10060 Bricherasio (TO)  
**Phone number:** +390121599052 **E-mail:** info@vignaioli.it  
**Website:** www.noivignaiolibricherasio.it

**Year of foundation:** 1984 **Hectares:** 30 **Bottles produced:** 50,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In 2013 the former Cantina Sociale Terre del Pinerolese, based in Bricherasio, was acquired by Vignaioli Piemontesi, the largest organization of wine producers in Italy, which brings together 34 cooperatives including about 6,000 farms and 291 individual wineries, hence totaling 850,000 hectoliters, that is 30 percent of Piedmont's wine production. Today's goal is to revive and enhance the heritage of rows of vines that make up the appellation Pinerolese DOC by securing a future for agriculture in the mountain valleys and supporting those who have chosen to continue growing vines in this area. In addition to agronomic and managerial advice, the winery offers valuable quality assistance with planting, training and vineyard management in general. Thanks to headstrong determination and constant teamwork, the cooperative promotes with commitment and enthusiasm a diversified production range that well represents the Pinerolo area. In Bricherasio, visitors can find a large sales outlet, where they can buy not only wines but also many local delicacies.*

### PIEMONTE ROSATO 2023

DOC rosé wine – Barbera 60%, others 40% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Its bright and vibrant coral pink anticipates aromas of blackcurrant and fresh red rose petals. Pleasant mineral notes rich in acidity counterbalance its warmth. Smooth, juicy and highly drinkable. Suggested pairing: salmon en croûte.

### PINEROLESE BONARDA 2023

DOC red wine – Bonarda 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Dense bright ruby red. Intense and frankly vinous, endowed with aromas of shrubs, purple fruit in jam and fresh raspberries. Vigorously neat to the palate. Substantial acidity and good tannic texture introduce a persistent finish marked by fruity recollections. Suggested pairing: traditional Piedmontese-style meat agnolotti with gravy.

### PINEROLESE ROSSO 2023

DOC red wine – Barbera 50%, bonarda 30%, others 20% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (15 months)

Its intensely bright carmine red introduces an ever-evolving olfactory matrix delivering spicy scents and notes of marasca cherry. Vibrant minerality characterizes the palate, constantly attracted by its long, dynamic and expressive finish. Suggested pairing: venison goulash with stewed potatoes.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# **COLLINA TORINESE e CHIARESE**

## ***CHIERI AND THE TURIN HILLSIDE***



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## COLLINA TORINESE E CHIERESE

La Collina di Torino è una zona vitivinicola collocata su una fascia che si sviluppa a partire dalla riva sinistra del Po, da Moncalieri a Verrua Savoia, con un'altimetria variabile tra i 300 e gli oltre 550 m.

La viticoltura della collina torinese è nota fin dai tempi dei Romani. La sua sopravvivenza, in seguito alle invasioni barbariche che seguirono la caduta dell'Impero Romano, si deve soprattutto ai monaci Agostiniani della canonica di Vezzolano. Nel 1606 Giovanni Battista Croce nel suo trattato *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno, e del modo di farli*, fa riferimento a numerose varietà coltivate sulla collina torinese come il «Cario» e le «Malvagie» (Cari e Malvasia). Tra il Settecento e l'Ottocento la viticoltura torinese si sviluppa intorno alle ville nobiliari della collina, che vengono denominate «vigne». La più nota fu proprio la «vigna della Regina» di Ludovica di Savoia e poi di Anna Maria d'Orléans.

Oggi i vigneti che si affacciano direttamente sulla città di Torino sono pressoché scomparsi, con l'eccezione di un piccolo apprezzamento proprio nella villa della Regina, a causa dell'edificazione conseguente allo sviluppo della città. Anche il boom economico del secolo scorso ha portato all'abbandono delle campagne e alla riconversione culturale dei versanti collinari. Negli ultimi decenni, grazie anche all'istituzione della DOC Freisa di Chieri, si assiste a un lento ritorno alla viticoltura della collina.

I **terreni** sono in genere di medio impasto, calcareo-argillosi, con giacitura esclusivamente collinare e un'altitudine non inferiore 180 m. La forma di allevamento più diffusa è il guyot.

I **vitigni** principali sono: freisa, bonarda, barbera, pelaverga o cari e malvasia.

L'uva *freisa* è una varietà a bacca nera tra le più conosciute del Piemonte. Le fonti storiche collocano la nascita di questo vitigno, proprio nella zona del Chierese e della Collina Torinese, con successiva diffusione fino ai confini con il Basso Monferrato. Questa varietà dà origine a vini strutturati, ricchi di tannino e adatti all'invecchiamento.

La *bonarda piemontese*, da non confondere con la croatina, è un vitigno a bacca nera allevato nelle colline che si estendono da Torino fino al Nord Astigiano. Se ne trova traccia già nel catalogo *Delle viti italiane* scritto nel 1825 da Giuseppe Acerbi. Questo vitigno, vigoroso e fertile, dà vini profumati, di moderata acidità e tannicità.

Una particolarità di questa zona è il vitigno *cari*, chiamato anche pelaverga. Da sempre presente nel patrimonio viticolo regionale, il pelaverga sembra prendere il nome da particolari doti afrodisiache, testate dal re Carlo Alberto durante le sue festose serate a corte. Vinificato in purezza, anche in versione dolce frizzante, presenta un intenso bouquet aromatico.

Le denominazioni di riferimento sono la **DOC Freisa di Chieri**, presente dal 1973, e la **DOC Collina Torinese**, attiva dal 1999.

La DOC Freisa di Chieri prevede l'utilizzo della varietà freisa, declinata in diverse tipologie: Secco, Superiore, Dolce, Frizzante e Spumante. La DOC Collina Torinese prevede le tipologie: Rosso, Rosso novello, Barbera, Bonarda, Malvasia e Pelaverga o Cari. I vini Collina Torinese Rosso e Rosso novello devono essere prodotti con uva barbera per almeno il 60% e uva freisa per un minimo del 25%.

## CHIERI AND THE TURIN HILLSIDE

*The hillside surrounding Turin is a wine-growing area located on a strip of land that runs along the northern bank of the Po river, from Moncalieri to Verrua Savoia, with an altitude ranging from 300 to over 550 meters above sea level.*

*Viticulture in the hills of Turin has been known since Roman times. Its survival, following the Barbarian invasions that marked the fall of the Roman Empire, is mainly due to the Augustinian monks of the Abbey of Vezzolano.*

*In 1606 Giovanni Battista Croce, in his treatise *Della eccellenza e diversità de i vini che nella Montagna di Torino si fanno e del modo di farli*, mentions several grape varieties grown on the Turin hills such as "Cario" and "Malvagie", respectively Cari and Malvasia. Between the 1700s and 1800s, viticulture in Turin developed around the aristocratic villas spread across the hills, which were then referred to as "vineyards". The most famous at the time was precisely the Vigna di Madama, around Villa della Regina, the Queen's Vineyard of Christine Marie of France, locally known as Madama Cristina.*

*Due to the construction works resulting from the development of the city, today the vineyards that directly overlook Turin have all but disappeared, with the exception of a small parcel right on the premises of Villa della Regina. In addition, the economic boom that characterized the second half of the past century also contributed to the abandonment of the countryside and the 'cultural' reconversion of the hillside. Over recent decades, partly thanks to the establishment of the Freisa di Chieri DOC appellation, there has been a gradual return to hillside viticulture.*

**Soils** are generally medium-textured limestone-clay, with exclusively hilly terrain and an altitude of at least 180 meters above sea level. The most common training system is the guyot.

The main **grape varieties** are Freisa, Bonarda Piemontese, Barbera, Pelaverga (or Cari) and Malvasia.

*Freisa is one of the best-known red grape varieties in Piedmont. This variety, whose birth is placed by historical sources precisely in the Chierese and Collina Torinese areas, subsequently spread towards the hills bordering with the Low Monferrato. Wines made from Freisa tend to be full-bodied, rich in tannins and suitable for aging. Bonarda Piemontese, not to be confused with Croatina, is a red grape variety grown in the hills stretching from Turin to the north of Asti. It had already been mentioned in the ampelographic inventory *Delle viti italiane*, written by Giuseppe Acerbi in 1825. The fragrant wines obtained from this vigorous and fertile vine are of moderate acidity and tannicity.*

*A unique grape variety typical of this area is Cari, also known as Pelaverga. With its long-standing presence in the regional viticultural heritage, Pelaverga seems to take the name from its special aphrodisiac properties, apparently tested by King Charles Albert during his festive evenings at court. Usually undergoing single-variety vinification and also available in a sweet sparkling version, it is endowed with an intense aromatic bouquet.*

*The relevant appellations are **Freisa di Chieri**, DOC since 1973, and **Collina Torinese**, DOC since 1999. The Freisa di Chieri DOC obviously entails the use of the Freisa grape variety, available in different versions: Secco, Superiore, Dolce, Frizzante and Spumante. The Collina Torinese DOC range includes the following: Rosso, Rosso Novello, Barbera, Bonarda, Malvasia and Pelaverga (or Cari). The Collina Torinese DOC Rosso and DOC Rosso Novello must consist of at least 60% Barbera and a minimum of 25% Freisa.*

## Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Via Palazzo di Città, 10, 10023 Chieri (TO)

**Tel.:** 388 1689432

**E-Mail:** info@freisadichieri.com

**Sito:** www.freisadichieri.com

*Il consorzio nasce nel 2002 e si prefigge un'attività di sostegno e coordinamento delle aziende associate, di promozione delle medesime e delle relative produzioni. Opera in completa autonomia, in collaborazione con gli enti istituzionali competenti, e si propone come organo di informazione legislativa nonché di consulenza tecnica, viticola, enologica e legale nei confronti degli associati.*

*Le due denominazioni di origine tutelate dal consorzio sono Freisa di Chieri, dal 1973, e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni, dal 1999, in cui il freisa, tipico vitigno piemontese, con una storia lunga più di 500 anni, è il protagonista principale.*

*Il consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti e ha come missione la tutela e il miglioramento della produzione e del territorio, anche mediante iniziative volte alla sostenibilità ambientale.*

*Al fine di promuovere l'immagine dei vini in Italia e nel mondo, il consorzio partecipa a fiere nazionali e internazionali e organizza eventi a carattere locale come «Di Freisa in Freisa», manifestazione organizzata dal consorzio insieme al Comune di Chieri, che è ormai un appuntamento fisso per gli amanti di questo vino e di questo territorio.*

## Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese

Via Palazzo di Città, 10, 10023 Chieri (TO)

**Phone number:** +393881689432

**E-mail:** info@freisadichieri.com

**Website:** www.freisadichieri.com

*This consortium was founded in 2002 with the aim of supporting, coordinating and promoting member wineries and their production. By partnering with the relevant institutions, it operates in complete autonomy, serving as a legislative information body as well as conveying technical, viticultural and oenological advice to its associates.*

*The two appellations safeguarded by the consortium are the Freisa di Chieri DOC since 1973 and the Collina Torinese DOC – in all its available versions – since 1999. It goes without saying that the Freisa grape variety, a typically Piedmontese vine with a history spanning over more than 500 years, is the main protagonist.*

*The consortium, which, at present, includes a total of 8 wineries located in the provinces of Turin and Asti, has a twofold mission: preserving the territory and increasing wine production through initiatives aimed at environmental sustainability.*

*In order to promote the image of local wines, both throughout Italy and around the globe, the consortium actively participates in national and international trade shows. For instance, “Di Freisa in Freisa”, a local fair organized in cooperation with the municipality of Chieri, is now a regular event which draws many wine enthusiasts to this territory.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## BONAFOUS

**Indirizzo:** via Provinciale Chieri-Pecetto, 34, 10023 Chieri TO  
**Tel.:** 366 6331956 **E-mail:** cantina@cantinasperimentale.it  
**Sito:** <https://cantinasperimentale.it>

**Anno di fondazione:** 2002 **Ettari vitati:** 2 **Bottiglie prodotte:** 10.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Bonafous è un laboratorio universitario sui generis: è infatti ufficialmente la cantina sperimentale del Dipartimento di Agraria, più specificamente del DISAFA (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari). Nata grazie a una collaborazione con la Città di Torino, con il supporto di altri enti come la Provincia di Torino e i Vignaioli Piemontesi, questa struttura ha come focus l'attività di ricerca e di formazione con la realizzazione di microvinificazioni sperimentali. La cantina e il vigneto sono teatro di sperimentazione e di studio per lo svolgimento delle tesi di laurea degli studenti universitari. Negli anni si crea anche una proficua collaborazione con l'Istituto Agrario di Chieri - IIS Vittone, i cui allievi hanno la possibilità di scoprire il mondo della viticoltura e dell'enologia. Al Bonafous c'è sempre grande fermento... in tutti i sensi.*

### FREISA DI CHIERI SUPERIORE SECCO LA BORBOGLIOSA 2021

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 6 mesi  
Tinge il calice di un rosso rubino intenso e brillante. Esprime un bouquet di frutti rossi, in cui spiccano sentori di lampone in confettura, rosa fresca e note vanigliate. Il sorso è vigoroso, sostenuto da una robusta tannicità che ne prospetta la longevità. Ottimo l'abbinamento con spezzatino di vitello al sugo con patate.

### COLLINA TORINESE BONARDA VILLA MOGLIA 2022

Rosso DOC – Bonarda 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Il manto rosso rubino, tenue e brillante, anticipa profumi di frutti maturi e fiori freschi, tra cui spiccano la fragola di bosco e il ciclamino. In bocca è delicato, con una decisa sapidità e freschezza. Versatile nell'accompagnare un bollito misto alla piemontese.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## BONAFOUS

**Address:** via Provinciale Chieri-Pecetto, 34, 10023 Chieri TO  
**Phone number:** +393666331956 **E-mail:** cantina@cantinasperimentale.it  
**Web site:** <https://cantinasperimentale.it>

**Year of foundation:** 2002 **Hectares:** 2 **Bottles produced:** 10,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Bonafous is an atypical university laboratory. In fact, it is officially the 'trial' winery of the Department of Agricultural, Forest and Food Sciences of the University of Turin. It was created thanks to the collaboration with the City of Turin and with the support of other institutional bodies such as the Province of Turin and Vignaioli Piemontesi, a local association of wine producers, the largest in Italy. The main focus of this facility is to carry out research and develop training activities aimed at the realization of experimental microvinification. The winery and vineyards owned by the university are the grounds on which prospective graduates can carry out tests in order to prepare their final dissertation. Over the years, a successful partnership has also been established with the Agricultural Institute "Bernardo Vittone", based in Chieri, a technical high school where students have the opportunity to discover the world of viticulture and oenology. At Bonafous there is always great excitement... In every sense of the word.*

### FREISA DI CHIERI SUPERIORE SECCO LA BORBOGLIOSA 2021

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (6 months)  
Deep bright ruby red. It releases a bouquet of red fruit to the nose, in which hints of raspberry jam, fresh rose and vanilla stand out. The first sip is vigorous, followed by robust tannins promising longevity. Suggested pairing: veal stew with gravy and potatoes.

### COLLINA TORINESE BONARDA VILLA MOGLIA 2022

DOC red wine – Bonarda 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Its bright light ruby red coat conceals aromas of ripe fruit and fresh flowers, especially wild strawberry and cyclamen. Delicate freshness and distinct minerality envelop the palate. Suggested pairing: Piedmontese-style mixed boiled meat "bollito misto".



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BALBIANO

**Indirizzo:** corso Vittorio Emanuele, 1, 10020 Andezeno (TO)  
**Tel.:** 011 9434044 **E-mail:** info@balbiano.com  
**Sito:** www.balbiano.com

**Anno di fondazione:** 1941 **Ettari vitati:** 7 **Bottiglie prodotte:** 80.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

La famiglia Balbiano è legata a filo doppio ad Andezeno e alla Freisa. Melchiorre ebbe l'intuizione, negli anni Quaranta, di iniziare a produrre e commercializzare vino. Il figlio Francesco, spinto anche dall'incoraggiamento lungimirante di Gino Veronelli, decise di puntare sul vitigno freisa, tanto elegante quanto difficile da vinificare. Luca ormai da parecchi anni continua l'attività di famiglia, portando le sue intuizioni e il suo dinamico entusiasmo in cantina e contribuendo sempre di più a far conoscere la Freisa nel mondo. Se il vino è al centro della cantina di Andezeno, la visita è arricchita da due musei. Quello delle «contadinerie», inaugurato nel 1990, raccoglie un secolo di oggetti e attrezzature da lavoro, con una collezione che ha ormai superato i 1500 pezzi. Da una costola di questo museo è nato quello del giocattolo antico, la cui collezione vanta oltre 600 oggetti, con pezzi che spaziano dalla fine dell'Ottocento alla metà degli anni Cinquanta del Novecento.

### FREISA DI CHERI SUPERIORE VIGNA VILLA DELLA REGINA 2018

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Cemento 12 mesi, legno 6 mesi

Elegante nella veste rubino, sfodera un'ampia progressione che passa dalle spezie ai frutti di bosco appena macerati, dalla rosa a tocchi di erbe aromatiche. Il sorso è lungo e appagante, definito ed equilibrato. Perfetto l'abbinamento con uno stracotto di manzo e cipolla piatlina di Andezeno caramellata.

### FREISA DI CHERI SUPERIORE BARBAROSSA 2021

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Cemento 5 mesi

Si concede lenta, sussurrando e proponendo spezie dolci, violetta, lamponi e ribes in confettura, incenso. L'assaggio regala freschezza, tannini già eleganti e una piacevole nota salina che prolunga la persistenza. Da provare con dei bocconcini di cinghiale con salsa ai frutti di bosco.

### COLLINA TORINESE CARI 2023

Rosso DOC – Cari o pelaverga 100% | **Alc.** 6% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Brillante e trasparente rosso granato, questo vino storico e raro seduce con le sue sfumature di fragolina, pepe e con la sua delicata nota dolce ben sorretta dalla piacevole freschezza. Ideale per accompagnare la focaccia di Chieri oppure i profumati amaretti «umbertini».

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Freisa di Chieri Surpreisa 2022
- Freisa di Chieri Frizzante 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BALBIANO

**Address:** corso Vittorio Emanuele, 1, 10020 Andezeno (TO)  
**Phone number:** +390119434044 **E-mail:** info@balbiano.com  
**Website:** www.balbiano.com

**Year of foundation:** 1941 **Hectares:** 7 **Bottles produced:** 80,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

The Balbiano family is deeply rooted in the town of Andezeno and closely linked to Freisa, the wine traditionally made in the surrounding hills. Melchiorre started to produce and market wine in 1941. His son, Francesco, driven by the far-sighted Gino Veronelli, decided from the very beginning to focus on the Freisa grape variety, elegant though difficult to process. Francesco's son, Luca, has been managing the family business for several years, bringing his intuitions and dynamic enthusiasm to the winery and increasingly contributing to making Freisa known throughout the world. If wine is obviously at the heart of the experience, the visit to the cellar is enriched with two museums. One of them, inaugurated in 1990, is devoted to a century of peasant farming and brings together tools and work equipment, boasting a collection that now exceeds 1,500 pieces. The other museum includes over 600 ancient toys ranging from the end of the 19th century to the mid-1950s.

### FREISA DI CHERI SUPERIORE VIGNA VILLA DELLA REGINA 2018

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Cement (12 months), wood (6 months)

Elegant ruby red with a steady progression of scents embracing spices, slightly macerated berries, roses and aromatic herbs. Well-defined and balanced, it is long and satisfying to the palate. Suggested pairing: beef stew and caramelized “piatlina bionda di Andezeno” onions.

### FREISA DI CHERI SUPERIORE BARBAROSSA 2021

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Cement (5 months)

Its true essence is leisurely conveyed by delicate notes of violet, raspberry and currant jam, sweet spices and incense. The first sip is fresh. Elegant tannins and a pleasant salinity extend its persistence. Suggested pairing: wild boar stew with berry sauce.

### COLLINA TORINESE CARI 2023

DOC red dessert wine – Cari or pelaverga 100% | **ABV** 6% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright see-through garnet red. This rare historical wine seduces the nose thanks to hints of wild strawberry and pepper. Delicate sweetness perfectly blended with pleasant freshness. Suggested pairing: sweet flatbread “focaccia di Chieri” or “Umbertini” soft amaretti biscuits.

Other wines produced:

- Freisa di Chieri Surpreisa 2022
- Freisa di Chieri Frizzante 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# STEFANO ROSSOTTO

**Indirizzo:** via Colla, 17, 10090 Cinzano (TO)  
**Tel.:** 011 9608230 **E-mail:** info@vinirossotto.it  
**Sito:** www.vinirossotto.it

**Anno di fondazione:** 1923 **Ettari vitati:** 11 **Bottiglie prodotte:** 45.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Da sempre radicata nel territorio della collina torinese, che qui sfiora già il Monferrato, la famiglia Rossotto negli anni Venti del secolo scorso passa dal lavorare in mezzadria per la parrocchia di Cinzano al produrre vino, dapprima venduto sfuso e poi, negli anni Sessanta, commercializzato con le proprie etichette. L'azienda, assoluto riferimento per il territorio, continua a essere a gestione familiare con i figli di Stefano – Federico enologo e Matteo agrotecnico – che oggi continuano con mano salda la tradizione. È interessante notare che gli oltre dieci ettari di proprietà sono suddivisi in cinque differenti zone, anche nelle vicine Moncucco e Pino d'Asti. In ognuna di queste parcelle trovano l'habitat ideale non solo la freisa, ma anche barbera, bonarda, nebbiolo, malvasia e sauvignon. La gamma è quindi sfaccettata e comprende anche grappe e prodotti a base di frutta e verdura, tutti rigorosamente locali. L'accoglienza in cantina è sempre calorosa e rappresenta il modo migliore per iniziare a conoscere l'azienda e i vini.*

## FREISA DI CHERI SUPERIORE ANDVINÀ 2020

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Cemento 6 mesi, legno 6 mesi  
Lo sfavillante rosso rubino precede un naso scuro di spezie, liquirizia, confettura di more e mirtili, erbe aromatiche, tocchi balsamici di mentolo. Sorso ricco, fresco ed equilibrato, con tannini levigati e saporiti. Matrimonio d'amore con una grigliata di carni bianche e verdure.

## FREISA DI CHERI SECCO 2022

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
La freisa nella sua veste più semplice e beverina, ma mai banale. Naso che regala rosa, viola, lamponi ancora croccanti, un finale di cioccolato. Bocca composta e appagante, che invita al riassaggio. Compagno ideale per una merenda sinoira.

## COLLINA TORINESE MALVASIA DELIZIOSA 2022

Rosso DOC – Malvasia di Schierano 50%, malvasia lunga 50% | **Alc.** 5,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Brillante rosso rubino dalla bella spuma. Svela la sua natura aromatica concedendo fragolina di bosco, amarena, erbe aromatiche, tocchi balsamici. Fresco e appagante nella sua dolce semplicità. Accompagna ottimamente crostate ai frutti rossi e pasticceria secca.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Spumante Metodo Classico Brut Rosé Marchesina 2019
- Piemonte Sauvignon Matinée 2021
- Collina Torinese Barbera 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# STEFANO ROSSOTTO

**Address:** via Colla, 17, 10090 Cinzano (TO)  
**Phone number:** +390119608230 **E-mail:** info@vinirossotto.it  
**Website:** www.vinirossotto.it

**Year of foundation:** 1923 **Hectares:** 11 **Bottles produced:** 45,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*Deeply rooted in the Turin hillside district, not far from the historical region of Monferrato, in the 1920s the Rossotto family went from working as sharecroppers for the Cinzano parish to producing wine, first sold in bulk and then, in the 1960s, marketed under their own label. The winery, an absolute reference point for the area, continues to be a family-run business with Stefano's sons – Federico as winemaker and Matteo as agricultural technician – continuing the tradition with a steady hand. Interestingly, over ten hectares of property are divided into five different areas, some of them reaching as far as the nearby municipalities of Moncucco and Pino d'Asti. In each of these plots, not only Freisa but also Barbera, Bonarda, Nebbiolo, Malvasia and Sauvignon literally find fertile ground. Their product range is hence wide, including grappa and agricultural produce, mostly fruit and vegetables, all strictly local. The owners' warm welcome to visitors is certainly the best way to get to know the winery and its protagonists, the wines produced therein.*

## FREISA DI CHERI SUPERIORE ANDVINÀ 2020

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Cement (6 months), wood (6 months)

Its gloriously ruby red anticipates notes of dark spices, licorice, blueberry and blackberry jam, aromatic herbs and balsamic hints of menthol. Elegantly savory tannins make it fresh and balanced to the palate. Suggested pairing: grilled white meat with vegetables.

## FREISA DI CHERI SECCO 2022

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Freisa in its purest essence, highly drinkable and never dull. Fragrances of rose, violet, crunchy raspberries and hints of chocolate characterize the nose. Measured and, at the same time, increasingly satisfying sip after sip. Suggested pairing: traditional “merenda sinoira”.

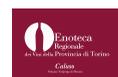
## COLLINA TORINESE MALVASIA DELIZIOSA 2022

DOC red dessert wine – Malvasia di Schierano 50%, malvasia lunga 50% | **ABV** 5.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Shiny ruby red topped with a glittering froth. Its intrinsic aromatic nature reveals notes of wild strawberry, black cherry and aromatic herbs surrounded by balsamic touches. Freshly satisfying in its sweet simplicity. Suggested pairing: red berry pie or dried pastries.

Other wines produced:

- Rosé Vintage Traditional Method Sparkling Wine Brut Rosé Marchesina 2019
- Piemonte Sauvignon Matinée 2021
- Collina Torinese Barbera 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## RUBATTO GUIDO

**Indirizzo:** strada Baldissero, 150, 10023 Chieri (TO)  
**Tel.:** 347 6985943 **E-mail:** enruba@libero.it  
**Sito:** non disponibile

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 6 **Bottiglie prodotte:** 10.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Dal 2000 Enrico Rubatto porta avanti la tradizione di famiglia ereditata dal papà Guido e dal nonno Leonildo, che per piantò le viti sulle colline di Chieri che guardano Baldissero e da cui tutto è cominciato. L'azienda vitivinicola sorge all'interno di un'antica cascina incastonata tra colline e vigneti ed è connotata da genuinità e semplicità: la produzione non è ampia, ma affonda le radici nel territorio del Chierese ed è un riflesso autoctono delle sue peculiarità. Una vera azienda agricola a conduzione familiare, che va oltre la produzione vitivinicola. La figlia di Enrico si occupa dei cavalli e degli altri animali che sono i protagonisti dell'allegria e gioiosa fattoria didattica. Enrico, insieme al figlio, si occupa della cantina e dei vigneti, preservando con tenacia la presenza della viticoltura sulle colline del Torinese.*

### FREISA DI CHERI SECCO 2021

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Manto rubino fitto. Al naso regala intensi profumi di frutta fresca, ciliegia, mora e ribes arricchiti da note di fiori appassiti. Il sorso è ricco e caratterizzato da un'irruente freschezza che prevale sulla tannicità. Da provare con un cosciotto di agnello al forno.

### COLLINA TORINESE BARBERA 2021

Rosso DOC – Barbera 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Luminoso e intenso colore rubino. Dal calice emergono intensi profumi fruttati e delicatamente vegetali. Al sorso è molto fresco e chiude su un finale a tutto frutto. Ben si accompagna a un flan di verdure con fonduta di fontina.

### FREISA DI CHERI VIVACE 2022

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Rubino intenso con una leggera spuma amaranto. Al naso è fragrante, con note di frutta fresca e mosto in fermentazione. Acidità e sottile effervescenza rinfrescano il palato in maniera efficace. Da bere fresco, addentando una focaccia farcita con salame crudo.

## RUBATTO GUIDO

**Address:** strada Baldissero, 150, 10023 Chieri (TO)  
**Phone number:** +393476985943 **E-mail:** enruba@libero.it  
**Website:** not available

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 6 **Bottles produced:** 10,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Since 2000 Enrico Rubatto has been in charge of the family winery inherited from his father, Guido, and his grandfather, Leonildo, who planted the first vines on Chieri's hillside, overlooking Baldissero, where it all began. Marked by exquisite authenticity and simplicity, the winery stands within an old farmhouse nestling among hills and vineyards. Although the product range is not extensive, their wines are firmly rooted in the Chierese territory and mirror its indigenous peculiarities: a true family-run farm that goes beyond wine production. Enrico's daughter takes care of horses and other animals, the real protagonists of this cheerful educational farm. Together with his son, Enrico manages the winery and the vineyards, jealously preserving the presence of viticulture throughout the hills surrounding Turin.*

### FREISA DI CHERI SECCO 2021

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Dense ruby red. The nose offers intense aromas of fresh fruit, cherry, blackberry and currant enriched with notes of dried flowers. The sip is rich and characterized by an impetuous freshness which prevails over tannicity. Suggested pairing: roast leg of lamb.

### COLLINA TORINESE BARBERA 2021

DOC red wine – Barbera 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Brightly vivid ruby red. Intensely fruity and delicately herbaceous aromas emerge from the glass. Quite fresh to the palate, characterized by a smooth, fruity finish. Suggested pairing: vegetable flan with "Fontina" cheese fondue.

### FREISA DI CHERI VIVACE 2022

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Deep ruby red with a slightly amaranth froth. Decisively fragrant to the nose: notes of fresh fruit and fermenting must. Acidity and subtle effervescence aptly refresh the palate. Best served chilled. Suggested pairing: salami-filled focaccia bread.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## TERRE DEI SANTI

**Indirizzo:** via San Giovanni, 6, 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)  
**Tel.:** 011 9876117 **E-mail:** info@terredeisanti.it  
**Sito:** www.terredeisanti.it

**Anno di fondazione:** 1953 **Ettari vitati:** 344 **Bottiglie prodotte:** 300.000  
**Viticultura:** convenzionale / biologica / lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Una delle più importanti realtà cooperative piemontesi. Terra dei Santi nasce nel 2004 dall'unione della Cantina Sociale del Freisa di Castelnuovo Don Bosco con la Cantina del Barbera di San Damiano d'Asti e oggi conta più di 140 soci. Da sempre è un punto di riferimento per tanti piccoli vignaioli che in quell'angolo di Piemonte che si estende tra le province di Torino e Asti coltivano da generazioni vitigni autoctoni quali il freisa, la barbera, la malvasia, la bonarda, il nebbiolo e il rarissimo cari. La gamma dei prodotti, realizzata dall'enologo Paolo Allasia, è molto vasta. Tra tutti si distinguono i vini nati dal Progetto Finibus Terrae, ideato per ottenere vini di alta qualità dalle migliori vigne e con lunghi affinamenti. La Freisa Finibus Terrae, realizzata dall'assemblaggio di 50% Freisa di Chieri e 50% Freisa d'Asti, è un vino di grande stoffa oltre che l'emblema dello spirito cooperativo e territoriale. Terre dei Santi è anche uno dei migliori interpreti della Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, che declina in diverse tipologie. Tra i vini minori, non tanto per qualità, ma purtroppo per quantità, non bisogna dimenticare la Bonarda e soprattutto il Cari, un'autentica chicca dell'enologia piemontese!*

### PIEMONTE FREISA FINIBUS TERRAE 2018

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio e cemento | **Mat.** Legno 24 mesi  
Carminio scuro. Naso attraente e molto complesso. Un incipit balsamico accompagna un continuo effluvio di profumi che ricordano la confettura di more, la lavanda, la liquirizia, l'assenzio e le erbe officinali. Al palato è ricco e avvolgente. Il tannino, deciso ma ben integrato, arricchisce un finale molto lungo, giocato su ricordi balsamici. Da abbinare con una succosa grigliata di carni di maiale profumata alle erbe aromatiche.

### PIEMONTE DOC BONARDA 2022

Rosso DOC – Bonarda piemontese 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio e cemento | **Mat.** Cemento  
Colore rubino luminoso, di media fittezza. Regala i tipici profumi fragranti di fragoline di bosco, lampone e violette primaverili. Il sorso è fresco, morbido e di grande beva. Si consiglia in abbinamento con una biova farcita di salame della rosa.

### COLLINA TORINESE CARI 2023

Rosso DOC – Cari o pelaverga 100% | **Alc.** 6% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Spumeggiante colore rubino, tenue e luminoso. Magnetico all'olfatto con le sue note di rosa fresca e lampone. In bocca l'effervescenza e la rinfrescante acidità stemperano la dolcezza, introducendo a un lungo finale che rimanda alla rosa e alla mentuccia fresca. Da abbinare un cestino di pasta sfoglia con fragole e crema chantilly.

L'azienda produce anche numerosi altri vini che invitiamo a degustare.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## TERRE DEI SANTI

**Address:** via San Giovanni, 6, 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)  
**Phone number:** +390119876117 **E-mail:** info@terredeisanti.it  
**Website:** www.terredeisanti.it

**Year of foundation:** 1953 **Hectares:** 344 **Bottles produced:** 300,000  
**Viticulture:** conventional / integrated farming / organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*One of the most important cooperative wineries throughout Piedmont with over 140 associates, Terre dei Santi was officially born in 2004 from the union between the Cantina Sociale del Freisa, based in Castelnuovo Don Bosco, and the Cantina del Barbera, located in San Damiano d'Asti. It has always been a go-to for several small vintners who, for generations, have been cultivating native grape varieties such as Freisa, Barbera, Malvasia, Bonarda, Nebbiolo and the extremely rare Cari in that corner of Piedmont that stretches between the provinces of Turin and Asti. Undoubtedly, their product range, elaborated by the winemaker Paolo Allasia, is vast. Outstanding among them all are the ones stemming from the Finibus Terrae project, designed to obtain high quality wines from selected vines and through long aging. The Freisa Finibus Terrae, made by blending 50% Freisa di Chieri and 50% Freisa d'Asti, is a bold example which has now become the emblem of the cooperative and its marked territorial spirit. Terre dei Santi is also one of the best interpreters of Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, which comes in various styles. Among their lesser wines in terms of quantity – definitely not quality – it is worth mentioning Bonarda and, especially, Cari, an authentic gem of Piedmontese oenology.*

### PIEMONTE FREISA FINIBUS TERRAE 2018

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel and cement | **Mat.** Wood (24 months)  
Dark carmine red. Astonishingly complex and fascinating to the nose: a balsamic prologue introduces a continuous flow of fragrances reminiscent of blackberry jam, lavender, licorice, absinth and medicinal herbs. It embraces the palate with its richness. Sharp though well-integrated tannins embellish the long finish where balsamic hints emerge gradually in the aftertaste. Suggested pairing: grilled pork with aromatic herbs.

### PIEMONTE DOC BONARDA 2022

DOC red wine – Bonarda piemontese 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel and cement | **Mat.** Cement  
Shiny ruby red of medium density. The olfactory profile is composed of typically fragrant scents including wild strawberry, raspberry and springtime violets. The first sip is fresh. Drinkability is enhanced by its smoothness. Suggested pairing: biova bread with locally sourced salami.

### COLLINA TORINESE CARI 2023

DOC red dessert wine – Cari or pelaverga 100% | **ABV** 6% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Scintillating light ruby red. The nose is conquered by magnetic scents of fresh roses and raspberry. In the mouth the combination of froth and fresh acidity hedges its intrinsic sweetness. A long finish enriched with roses and fresh peppermint. Suggested pairing: puff pastry with strawberries and Chantilly cream.

The winery also produces several other bottles that visitors are invited to taste.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANAVESE e CAREMA

## *THE CANAVESE and CAREMA*

## IL CANAVESE

Per storia e tradizione vocato alla viticoltura, il Canavese è un territorio ricco di laghi e colline di origine morenica, collocato ai piedi delle Alpi, tra Torino e la Valle d'Aosta.

L'anfiteatro morenico di Ivrea è il cuore di questo territorio, che scende da Carema fino a Caluso, delimitato a est dalla Serra di Ivrea e a ovest dalle morbide colline di Agliè e San Giorgio Canavese.

I **terreni** sono variegati per composizione e profondità. Sono in prevalenza acidi e sabbiosi, con una maggiore presenza di limo e argilla in alcune zone. Studi geologici hanno individuato tre diverse conformazioni moreniche. Il *gruppo San Michel-Borgo*, che caratterizza la zona più a nord della Serra di Ivrea, è la conformazione più antica, risalente a 730.000 - 1.650.000 anni fa, ricca di sedimenti fluvioglaciali molto profondi. Il *gruppo della Serra*, risalente a 730.000-130.000 anni fa, è la formazione più diffusa e che più caratterizza i vigneti della zona, con terreni glaciali di colore bruno giallastro. Il più recente è il *gruppo Bollengo-Strambino*, risalente a 130.000-9500 anni fa, dove i terreni sono molto sottili e caratterizzati dalla presenza di limo e ciottoli, oltre alla sabbia che si trova in alcuni vigneti di Albiano, Burolo e Strambino.

I **vitigni** principali sono l'erbaluce e il nebbiolo.

L'*erbaluce* è un vitigno a bacca bianca, coltivato secondo tradizione a pergola, localmente chiamata *topia*, ma anche a guyot. Il nome sembra derivare dalla leggenda della ninfa Albaluce, figlia del Sole e dell'Alba. I grappoli di questa varietà neutra al raggiungimento della maturità sono dotati di una buccia spessa, di un colore giallo ramato e soprattutto di una buona acidità. L'erbaluce si adatta molto bene alle diverse tipologie in cui viene declinato. Storicamente vinificato fermo e passito, negli ultimi anni viene utilizzato anche per produrre vini spumante a metodo classico.

Il *nebbiolo*, nelle due varietà *picutener* (o picotendro) e *pugnet*, viene largamente coltivato tutto il territorio. A Carema, sui ripidi pendii terrazzati del monte Maletto, trova una delle sue massime espressioni. Qui, ai confini con la Valle d'Aosta, su terreni sabbiosi, il nebbiolo viene coltivato a pergola, sorretta dai caratteristici pilastri in pietra.

Oltre all'erbaluce e al nebbiolo, in Canavese vi è anche la produzione di barbera, bonarda, freisa, neretto e uva rara.

Le denominazioni di riferimento sono **Erbaluce di Caluso**, DOC dal 1967 e DOCG dal 2010, **Carema**, DOC dal 1967, oltre alla DOC **Canavese**, attiva dal 1996.

## THE CANAVESE

*Historically suited to viticulture, the Canavese is an area rich in lakes and hills of morainic origin, located at the foot of the Alps, between Turin and the Aosta Valley.*

*The Ivrea morainic amphitheater is the heart of this territory, which descends from Carema to Caluso, bordering to the east with the Serra d'Ivrea and to the west with the gentle hills surrounding Agliè and San Giorgio Canavese.*

*The soils are varied in composition and depth. Predominantly acidic and sandy with a greater presence of silt and clay in some areas. Geological studies have identified three different morainic conformations. Rich in very deep fluvioglacial sediments, the San Michele-Borgo group, which stretches across the northernmost area of the Serra d'Ivrea, is the oldest conformation dating from 730,000 to 1,650,000 years ago. Composed of yellowish-brown glacial soils, the Serra group, dating from 730,000 to 130,000 years ago, is the most widespread formation which identifies with the area's vineyards. The most recent is the Bollengo-Strambino group, dating from 130,000 to 9,500 years ago, where the soil is rather thin and characterized by the presence of silt and pebbles in addition to sand found in some vineyards in Albiano, Burolo and Strambino.*

*The main grape varieties are Erbaluce and Nebbiolo.*

*Erbaluce is a white variety, traditionally trained by means of the pergola system, locally called topia, but also the more common guyot. The name seems to derive from the legend of the nymph Albaluce, a compound noun made of the Italian words for 'sunrise' and 'light', daughter of the Sun and the Dawn. When ripe, the clusters of this neutral variety have a thick skin, a coppery yellow color and, most importantly, a marked acidity.*

*Erbaluce is a versatile variety which adapts very well to the different versions in which it is produced. Historically vinified as still and dried-grape, in recent years it has also been employed in the making of traditional method sparkling wines.*

*Nebbiolo, in its two varieties, namely picutener (or picotendro) and pugnet, is widely grown throughout the territory. In Carema, on the steep terraced slopes of Mount Maletto, it finds one of its best expressions. Here, on the sandy soil on the border with the Aosta Valley, Nebbiolo is traditionally trained using the pergola system, in this case supported by characteristic stone pillars.*

*In addition to Erbaluce and Nebbiolo, the Canavese also features Barbera, Bonarda, Freisa, Neretto and Uva Rara.*

*The relevant appellations are Erbaluce di Caluso, DOC since 1967 and DOCG since 2010, Carema, DOC since 1967, as well as Canavese, DOC since 1996.*

## Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese

Piazza Ubertini, 1, 10014 Caluso (TO)

**Tel.:** 011 9833860

**E-Mail:** [presidente@erbalucecarema.it](mailto:presidente@erbalucecarema.it)  
[consorzio@erbalucecarema.it](mailto:consorzio@erbalucecarema.it)  
[press@erbalucecarema.it](mailto:press@erbalucecarema.it)

**Sito:** [www.erbalucecarema.it](http://www.erbalucecarema.it)

---

*Nasce nel 1991 dall'evoluzione del Centro di Tutela e Valorizzazione Vini DOC di Caluso, già fondato nel 1986. Nel 1996 entra a farne parte anche la DOC Carema e nel 1998 la DOC Canavese; attualmente il consorzio riunisce il 90% dei produttori delle denominazioni rappresentate. Oltre all'attività di tutela delle denominazioni Caluso DOCG, Carema DOC e Canavese DOC, il consorzio si occupa di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola del territorio e di preservarne la storicità e la tipicità.*

*Il consorzio, mediante attività di accoglienza e informazione, contribuisce allo sviluppo dell'enoturismo e a promuovere la conoscenza della gastronomia locale. E se la promozione del territorio e del paesaggio agricolo e rurale passa anche attraverso la storia e le tradizioni popolari, non si può non citare il Carnevale di Ivrea, evento cardine all'interno dell'offerta turistica canavesana.*

## Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese

Piazza Ubertini, 1, 10014 Caluso (TO)

**Phone number:** +390119833860

**E-mail:** [presidente@erbalucecarema.it](mailto:presidente@erbalucecarema.it)  
[consorzio@erbalucecarema.it](mailto:consorzio@erbalucecarema.it)  
[press@erbalucecarema.it](mailto:press@erbalucecarema.it)

**Website:** [www.erbalucecarema.it](http://www.erbalucecarema.it)

*Born in 1991, the consortium originated from the Centro di Tutela e Valorizzazione Vini DOC di Caluso, which was founded in 1986. In 1996 Carema DOC and in 1998 Canavese DOC respectively became part of the consortium, which currently brings together 90% of all wine producers devoted to the represented appellations.*

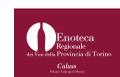
*In addition to safeguarding the Caluso DOCG, Carema DOC and Canavese DOC appellations, the consortium is concerned with fostering and enhancing local wine production by preserving its history and typicality.*

*By hosting various initiatives aimed at informing the public, the consortium contributes to developing wine tourism and spreading knowledge of local gastronomy.*

*As the promotion of the territory, alongside its agricultural and rural landscape, also goes through the honoring of folk traditions, one cannot fail to mention the Ivrea Carnival, a pivotal event within the Canavese tourist offering.*



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA 366

**Indirizzo:** via Agliè, 6, 10010 Bairo (TO)  
**Tel.:** 348 1580060 **E-mail:** info@cantina366.it  
**Sito:** www.cantina366.it

**Anno di fondazione:** 2014 **Ettari vitati:** 3,5 **Bottiglie prodotte:** 18.000  
**Viticultura:** ecosostenibile  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Ecco come tre amici fin dai tempi universitari, ragazzi del '66 (3 e 66... i numeri che danno il nome all'azienda), uniti dalla passione per la loro terra di origine, lavorano già dal 2013 a un progetto di recupero di filari abbandonati e di una cascina da ristrutturare. Sin da subito, Fabio, Ezio e Gianni hanno rivolto la loro attenzione al vitigno storico di quell'area, l'erbaluce, e anche alla barbera. I vini, prodotti nella tecnologica cantina, sono una fedele rappresentazione della cultura e della tradizione canavesana e il nome «Scelte di vite», riportato in etichetta, non a caso indica una scelta che guarda alla tradizione e alla valorizzazione del territorio e dei suoi straordinari prodotti.*

### ERBALUCE DI CALUSO 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi  
Paglierino vivace e luminoso. Il naso evidenzia nitidi sentori di fiori gialli, freschi agrumi, mele renette, un balsamico rinfrescante e una sottile trama gessosa. Il sorso è invitante, fresco, sapido, e invoglia piacevolmente al riassaggio. Perfetto l'abbinamento con polpo e patate.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2021

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e min 24 mesi sui lieviti in bottiglia  
Paglierino con vividi riflessi verdolini dal fine e persistente perlage. Richiami olfattivi di mela golden, pesca bianca, bergamotto, fieno fresco e frollini al limone. L'assaggio mette in risalto tanta citrina freschezza esaltata da cremose bollicine. Da provare come aperitivo in accompagnamento a finger food di mare.

### CANAVESE DOC NEBBIOLO 2021

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi  
Manto carminio tenue e luminoso. Dal calice sprigiona profumi floreali e balsamici ricordati a note di ribes rosso, lampona, pepe e radice. Il sorso è fresco, deciso e di buona tannicità. Chiude agile su richiami floreali. Da abbinare alle costine di maiale al forno.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Canavese Barbera
- Canavese Barbera «Barrique».



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA 366

**Address:** via Agliè, 6, 10010 Bairo (TO)  
**Phone number:** +393481580060 **E-mail:** info@cantina366.it  
**Website:** www.cantina366.it

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 3.5 **Bottles produced:** 18,000  
**Viticulture:** sustainable farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*This is the story of three friends since their college days, all born in 1966 – 3 and 66 are indeed the numbers appearing in the winery's name – and driven by a common passion for their homeland. Since 2013 they have been working on a project aimed at bringing back to life rows of vines once abandoned and a farmstead in need of renovation. From the very beginning, Fabio, Ezio and Gianni turned their attention to Erbaluce, the historical grape variety of the area, but also Barbera. Their wines, produced in a high-tech winery, accurately represent the history and culture of the Canavese area. The claim “Scelte di Vite”, printed on the front label of all their bottles, not by chance indicates a commitment that looks to tradition and the enhancement of the territory alongside its extraordinary products.*

### ERBALUCE DI CALUSO 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)  
Bright and vibrant straw yellow. The nose shows crisp hints of yellow flowers, fresh citrus and russet apples paired with a refreshingly balsamic and subtly chalky texture. Freshness and pleasant minerality make each sip ever more inviting. Suggested pairing: octopus with potatoes.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2021

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 24 months)  
Straw yellow with vivid greenish reflections endowed with a fine, persistent perlage. Olfactory hints of golden apple, white peach, bergamot, fresh hay and lemon shortbread. Its citrusy freshness is aptly balanced with a creamy mousse of bubbles. Suggested pairing: seafood appetizers.

### CANAVESE DOC NEBBIOLO 2021

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)  
Light bright carmine red. It releases floral and balsamic aromas reminiscent of redcurrant, raspberry, pepper and roots. A bold, cleanly fresh first sip makes room for hedged tannins. Recurrent floral hints in the lively finish. Suggested pairing: oven-baked pork ribs.

Other wines produced:

- Canavese Barbera
- Canavese Barbera «Barrique».



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA DELLA SERRA

**Indirizzo:** via Strada Nuova, 12, 10010 Piverone (TO)  
**Tel.:** 0125 72166 **E-mail:** info@cantinadellaserra.it  
**Sito:** www.cantinadellaserra.com

**Anno di fondazione:** 1953 **Ettari vitati:** 180 **Bottiglie prodotte:** n.d.

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento** no

*L'unione fa la forza, ma anche la Cantina della Serra: ben 99 soci la inaugurarono nel 1953 e oggi 250 provenienti da 18 comuni differenti la portano avanti con orgoglio. Grandi numeri, si direbbe, ma soprattutto molti più sguardi attenti a una selezione di uve e a una produzione di vini che hanno nel mirino la qualità. Voluta e finanziata dall'imprenditore illuminato Adriano Olivetti, la Cantina della Serra è l'espressione di un suo pensiero cardine: a caratterizzare l'economia del territorio canavesano non può essere soltanto l'industria, bensì anche la vocazione agricola di quei terreni che per tradizione si trovano legati intimamente alla viticoltura e che costituiscono anche il paesaggio del Canavese. La Cantina della Serra è diventata così erede di uno spirito avanguardista che coniuga gli investimenti sostenibili in cantina, come per esempio l'impianto fotovoltaico che alimenta l'intero sistema di illuminazione, a scrupolosi metodi di vinificazione e imbottigliamento.*

### CALUSO SPUMANTE BRUT NATURE SERRA ZERO 2019

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** 45 mesi sui lieviti

Il tenue giallo paglierino è il preludio di eleganti sentori floreali come il sambuco e l'iris, che regalano un sorso fresco e di buona complessità, supportato da una raffinata effervescenza. Abbinamento territoriale con il «capunet», involtino di verza ripieno di carne e formaggio.

### ERBALUCE DI CALUSO SESSANTA 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi

Il giallo paglierino anticipa eleganti sentori fruttati e floreali che richiamano la pesca e il finale ammandorlato del suo nocciolo. In bocca è fresco e delicatamente morbido. Si presta in maniera eccellente all'abbinamento con peperoni tiepidi con acciuga.

### CALUSO PASSITO 2018

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood (4 years)

Its intense golden yellow texture with amber nuances composes a symphony of aromas: candied apricot and marigold with balsamic notes in the background. A charmingly sweet persistent finish. Suggested pairing: “canestrelli di Borgofranco” biscuits.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Ramblè 2022
- Canavese Barbera 2022
- Canavese Rosso 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA DELLA SERRA

**Address:** via Strada Nuova, 12, 10010 Piverone (TO)  
**Phone number:** +39012572166 **E-mail:** info@cantinadellaserra.it  
**Website:** www.cantinadellaserra.com

**Year of foundation:** 1953 **Hectares:** 180 **Bottles produced:** not available

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Unity makes strength at Cantina della Serra: as many as 99 members inaugurated this wine cooperative in 1953 and, today, 250 proud partners from 18 different municipalities carry it forward. Large numbers, one might say, but, at the same time, twice as many eyes carefully overseeing grape selection and wine production, always making quality a priority. Desired and financed by the enlightened entrepreneur Adriano Olivetti, the Cantina della Serra is the expression of one of his pivotal thoughts: the economy of the Canavese cannot be characterized only by industry. In fact, the traditional agricultural vocation of this area has always been closely connected with viticulture, which shapes its landscape. Cantina della Serra has thus become heir to an avant-garde spirit that combines sustainable investments in the cellar, such as, for instance, the solar panels powering the entire lighting system, with scrupulous winemaking practices and bottling methods.*

### CALUSO SPUMANTE BRUT NATURE SERRA ZERO 2019

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** On lees (45 months)

The light straw yellow is a prelude to elegant floral aromas such as elderflower and iris. The first sip is fresh and complex, endowed with refined effervescence. Suggested pairing: “capunet” cabbage rolls filled with meat and cheese.

### ERBALUCE DI CALUSO SESSANTA 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)

Its straw yellow color yields classy floral and fruity notes, mostly reminiscent of peach and almonds. Fresh and velvety smooth to the palate. Suggested pairing: warm peppers with anchovies.

### CALUSO PASSITO 2018

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood (4 years)

Its intense golden yellow texture with amber nuances composes a symphony of aromas: candied apricot and marigold with balsamic notes in the background. A charmingly sweet persistent finish. Suggested pairing: “canestrelli di Borgofranco” biscuits.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Ramblè 2022
- Canavese Barbera 2022
- Canavese Rosso 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

**Indirizzo:** piazza Mazzini, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9831447 **E-mail:** info@produttoriervaluce.it  
**Sito:** www.produttoriervaluce.it

**Anno di fondazione:** 1975 **Ettari vitati:** 68 **Bottiglie prodotte:** 250.000  
**Viticultura:** convenzionale **Vendita diretta:** sì  
**Visita in cantina:** sì (su prenotazione) **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Nata in origine come cantina didattica dell'Istituto Professionale Carlo Ubertini, nel 1975 venne istituita la Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso con lo scopo di promuovere e preservare il territorio e la viticoltura canavesana. Oggi più che mai, la Cantina è il riferimento di tanti piccoli viticoltori che mantengono con grande cura i vigneti calusiesi, per la maggior parte allevati a pergola. I soci conferitori sono circa 150, ossia l'80% dei viticoltori di Caluso. Il prodotto principale della cantina è l'Erbaluce di Caluso, declinato in tutte le sue forme: fermo, passito e spumante. Si aggiunge una piccola produzione di vini rossi a base di nebbiolo, barbera, freisa, bonarda e neretto. Tra le novità più interessanti, segnaliamo il nuovo impianto del vigneto del Castellazzo, avviato nel 2023, all'interno del progetto di recupero dell'area dell'antico castello medievale di Caluso. Un luogo di grande fascino, ideale per iniziative turistiche ed eventi, da cui si gode di un panorama mozzafiato.*

## CALUSO PASSITO RISERVA 2008

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 14 anni  
Luminoso ambrato dai riflessi dorati. Profilo olfattivo classico, ampio ed elegante. Si riconoscono profumi di fichi secchi, nocciola, torroncino, miele di castagno e note di eucalipto ed erbe balsamiche. Al sorso sorprende per freschezza ed equilibrio, perfettamente giocato tra acidità e sapidità. Da abbinare ad un piatto di formaggi erborinati.

## ERBALUCE DI CALUSO FIORDIGHIACCIO 2023

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Criomacerazione** 24h | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso esprime grande tipicità ed espressività. Intenso, fragrante, profuma di menta, frutta esotica, erbe aromatiche su uno sfondo di note minerali e ferrose. Fresco ed equilibrato, regala una lunga e sottile persistenza. Si consiglia in abbinamento a un risotto agli asparagi.

## CALUSO SPUMANTE GOCCIA D'ORO 2020

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** 24 mesi sui lieviti  
Sfavillante colore paglierino punteggiato da una sottile effervescenza. Esprime profumi delicati di fiori freschi, mela e agrume, oltre a delicate note di pasticceria. L'impatto gustativo è sottile e di ottima beva. Da accompagnare a uno sformatino di parmigiano con verdure.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso L'Erbaluce
- Erbaluce di Caluso Baiarda
- Caluso Spumante Goccia d'Oro 36
- Caluso Spumante Goccia d'Oro 96
- Caluso Passito
- Canavese Nebbiolo Caliginem.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

**Address:** piazza Mazzini, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119831447 **E-mail:** info@produttoriervaluce.it  
**Website:** www.produttoriervaluce.it

**Year of foundation:** 1975 **Hectares:** 68 **Bottles produced:** 250,000  
**Viticulture:** conventional **Direct sale:** yes  
**Winery tour:** yes (by appointment only) **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Originally founded as the experimental winery of the Agricultural Institute "Carlo Ubertini", in 1975 the Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso was established with the aim of promoting and preserving both the Canavese territory and its viticulture. Today the winery is the reference point for several small-scale vintners who cultivate with great care the surrounding vineyards, mostly characterized by the traditional pergola training system. There are about 150 contributing members, namely 80 percent of Caluso's winegrowers. The winery's main product is Erbaluce di Caluso, available in all its variants: still, dried-grape and sparkling. To this must be added a minor production of red wines based on Nebbiolo grapes as well as Barbera, Freisa, Bonarda and Neretto. It is worth mentioning the newly planted vineyard in Castellazzo, which is part of a larger project, started in 2023, aimed at redeveloping the area around the medieval castle of Caluso. Its great charm and breathtaking views of the hillside make it an ideal destination for wine lovers and tourists alike.*

## CALUSO PASSITO RISERVA 2008

DOCG white reserve dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (14 years)  
Bright amber with golden reflections. A complex and elegant olfactory profile true to the essence of the grape variety: aromas of dried figs, hazelnut, nougat and chestnut honey complemented with recognizable notes of eucalyptus and balsamic herbs. A surprisingly fresh and balanced first sip vouches for the resulting equilibrium between acidity and minerality. Suggested pairing: platter of blue cheese.

## ERBALUCE DI CALUSO FIORDIGHIACCIO 2023

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Cryomaceration** (24 hours) | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Pale straw yellow with greenish reflections. Its intensity and fragrance are typically expressive: mint, tropical fruit and aromatic herbs against a background of mineral and iron-like notes. Fresh and balanced, it is endowed with a long, subtle persistence. Suggested pairing: asparagus risotto.

## CALUSO SPUMANTE GOCCIA D'ORO 2020

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (24 months)  
Shiny straw yellow speckled with discrete effervescence. It releases delicate aromas of fresh flowers, apples and citrus as well as graceful pastry notes. Silky to the palate and excellently drinkable. Suggested pairing: parmesan cheese and vegetable flan.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso L'Erbaluce
- Erbaluce di Caluso Baiarda
- Caluso Spumante Goccia d'Oro 36
- Caluso Spumante Goccia d'Oro 96
- Caluso Passito.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

**Indirizzo:** via Nazionale, 32, Carema (TO)  
**Tel.:** 0125 81160 / 340 3763332 **E-mail:** [cantinaproduttori@caremadoc.it](mailto:cantinaproduttori@caremadoc.it)  
**Sito:** [www.caremadoc.it](http://www.caremadoc.it)

**Anno di fondazione:** 1960 **Ettari vitati:** 20 **Bottiglie prodotte:** 65.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Cantina Produttori Nebbiolo di Carema è una delle cantine cooperative più virtuose nel panorama enologico piemontese. Con la sua presenza negli ultimi cinquant'anni ha contribuito a preservare, una denominazione, un vino, ma soprattutto l'antica tradizione vitivinicola di Carema. Se dopo anni di abbandono dei vigneti oggi molti piccoli produttori stanno tornando a coltivare le vigne, avviando anche piccole produzioni, questo lo si deve anche alla cantina dei produttori di Carema. Di recente la cantina ha ristrutturato la sala degustazioni e vi aspetta per una visita e una degustazione. Non fatevi mancare una passeggiata attraverso i caratteristici sentieri che si diramano su e giù per i vigneti terrazzati di Carema, in uno dei paesaggi più belli del Piemonte.*

### CAREMA RISERVA 2019

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio e cemento | **Mat.** Legno (botte grande)

Luminoso manto granato. Dal calice emergono profumi di spezie, erbe balsamiche e radice di rabarbaro che s'intrecciano a note di confetture e frutta sotto spirito. Il sorso è ricco e sostenuto da un tannino elegante che accompagna la beva senza sovrastarne la scia aromatica. Da abbinare a un piatto di cacciagione in umido con cipolle caramellate.

### CAREMA 2018

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio e cemento | **Mat.** Legno (botte grande e barrique)

Colore granato. Emana profumi di confettura di frutta rossa, susine mature, spezie, erbe officinali e delicate note di cacao. Al palato è vibrante per acidità e piacevolmente sapido sul finale. Si consiglia in abbinamento a un tagliere di formaggi vaccini stagionati.

### SPUMANTE LUNANEUVA 2019

Vino Spumante – Nebbiolo 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, 36 mesi sui lieviti

Sfavillante rosa tenue. Perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di pasticceria a cui s'intrecciano profumi di ribes, lampone e pepe bianco. Sorso fresco e coerente. Da accompagnare a un polpo croccante su crema di patate.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare.

- Carema Etichetta Nera 2020
- Canavese Nebbiolo Paré 2022
- Vino Rosso Türel
- Vino Rosato Tournet
- Vino Bianco Tournet.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

**Address:** via Nazionale, 32, Carema (TO)  
**Phone number:** +39012581160 / +393403763332  
**E-mail:** [cantinaproduttori@caremadoc.it](mailto:cantinaproduttori@caremadoc.it) **Website:** [caremadoc.it](http://caremadoc.it)

**Year of foundation:** 1960 **Hectares:** 20 **Bottles produced:** 65,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*The Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema is one of the best cooperative wineries on the Piedmontese scene. Over the past 50 years, it has contributed to preserving an appellation, a wine and, most importantly, the ancient winemaking tradition of Carema itself. If, after years in which vineyards had been abandoned, today many local producers are returning to their cultivation, even by starting a small-scale production, this is also thanks to the Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema. The winery welcomes visitors and offers tasting sessions. However, before enjoying the range of bottles available, do not miss out on a stroll through the characteristic hillside paths which branch off into the terraced vineyards of Carema, one of the most beautiful landscapes in Piedmont.*

### CAREMA RISERVA 2019

DOC reserve red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel and cement | **Mat.** Wood (large barrels)

Bright garnet red. Olfactory profile characterized by spices, balsamic herbs and rhubarb blending with aromas of red fruit, both as jam and in alcohol. Rich in the mouth, where elegant tannins enhance drinkability without covering its aromatic essence. Suggested pairing: stewed game with caramelized onions.

### CAREMA 2018

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel and cement | **Mat.** Wood (large and small barrels)

Garnet red. Perceptible notes of red fruit preserves, mature plums, spices, medicinal herbs and delicate cocoa hints. Vibrant on the palate thanks to its acidity and enjoyable minerality in the finish. Suggested pairing: platter of cured cow's cheese.

### SPUMANTE LUNANEUVA 2019

Rosé Traditional Method Sparkling Wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (36 months)

Shiny light pink. The perlage is refined and persistent. Notes of pastry intertwine with scents of currant, raspberry and white pepper. Fresh on the tongue and balanced to the palate. Suggested pairing: grilled octopus on mashed potatoes.

Other wines produced:

- Carema Etichetta Nera 2020
- Canavese Nebbiolo Paré 2022
- Red Wine Türel
- Rosé Wine Tournet
- White Wine Tournet.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BRIAMARA

**Indirizzo:** via Montalenghe, 9, 10090 Cuceglia (TO)  
**Tel.:** 0124 32034 **E-mail:** info@cantinebriamara.it  
**Sito:** www.cantinebriamara.it

**Anno di fondazione:** 1931 **Ettari vitati:** 20 **Bottiglie prodotte:** 65.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Silvio, nonno dell'attuale proprietario Massimiliano, fu tra i primi a ricominciare la coltivazione di una vigna di erbaluce a Caluso negli anni '30 del secolo scorso e fu uno dei promotori della DOC Erbaluce di Caluso nel 1967. Nel 2009 Massimiliano e la moglie Elisa hanno preso in mano l'azienda, dandole l'attuale struttura ed estendendo le vigne non solo a Caluso, ma anche a Cuceglia e a Parella. Nelle vigne di Caluso è stato mantenuto il tradizionale sistema di allevamento a topia, che permette all'erbaluce di dare libero sfogo alla sua vigoria, mentre nei nuovi impianti si è optato per il sistema di allevamento a guyot. L'erbaluce, declinata in molte versioni, è la protagonista indiscussa della produzione aziendale. Solo un'etichetta di Canavese Barbera conferisce un tocco di rosso alla gamma.*

### CALUSO SPUMANTE BERENICE 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, almeno 36 mesi sui lieviti

Bella veste giallo dorato, impreziosita da bollicine finissime. Naso netto e preciso che apre su note minerali e di frutta gialla polposa per proseguire con fiori e un finale speziato. All'assaggio ritroviamo la mineralità, accompagnata da una bella struttura e un'ottima persistenza. Usiamolo per esaltare i classici capunet.

### ERBALUCE DI CALUSO BIANCAMANO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 5 mesi  
Il giallo paglierino è luminoso e invitante. L'olfatto è preciso ed elegante e propone una bella progressione fatta di agrumi, miele millefiori, fiori di campo, erbe officinali. In bocca emerge la tipica freschezza del vitigno a sostenere una discreta struttura e una piacevole persistenza. Perfetto su un risotto con la zucca.

### CALUSO PASSITO RISERVA 2012

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botti di castagno e acacia 10 anni

Accattivante colore ambra scuro. Si concede serio e composto offrendo note di legni nobili, tabacco, rabarbaro, corteccia, mallo di noce, fichi essiccati. Il sorso è preciso e diretto, appagante e sostenuto da freschezza e golosa sapidità. Accompagna sia formaggi erborinati sia dolci ricchi e strutturati: proviamolo con una zuppa inglese.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Bric d'la Gesia
- Erbaluce di Caluso Elisa
- Canavese Barbera
- Caluso Passito Pescarolo.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BRIAMARA

**Address:** via Montalenghe, 9, 10090 Cuceglia (TO)  
**Phone number:** +39012432034 **E-mail:** info@cantinebriamara.it  
**Website:** www.cantinebriamara.it

**Year of foundation:** 1931 **Hectares:** 20 **Bottles produced:** 65,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Silvio, the grandfather of the current owner, Massimiliano, was among the first to begin cultivating again an Erbaluce vineyard in Caluso in the 1930s. He was also one of the promoters of the Erbaluce di Caluso DOC appellation in 1967. In 2009, Massimiliano, together with Elisa and Carlotta, took over the winery, providing it with its current organization and extending the vineyards not only to Caluso, but also to the neighboring towns of Cuceglia and Parella. In the Caluso vineyards, the traditional "topia" training system has been maintained, a technique which allows the Erbaluce vine to give free rein to its vigor. On the other hand, the guyot training system was set up in the more recent vineyards. Erbaluce, available in many versions, is the undisputed protagonist of the winery's production. However, the Canavese DOC Barbera adds a 'touch of red' to their range.*

### CALUSO SPUMANTE BERENICE 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 36 months)

Fascinating golden yellow complexion enhanced by very fine bubbles. Clean to the nose, it makes its debut with mineral and fleshy yellow fruit notes followed by floral aromas and a spicy finish. The same minerality is found in the palate, where its full-bodied structure goes hand in hand with excellent persistence. Suggested pairing: "capunet" cabbage rolls filled with meat and cheese.

### ERBALUCE DI CALUSO BIANCAMANO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (5 months)

Inviting bright straw yellow. Clean and elegant to the nose, it offers an exquisite progression of scents characterized by citrus, wildflower honey, wildflowers and medicinal herbs. The typical freshness of the grape variety is apparent. Medium-bodied and pleasantly persistent to the palate. Suggested pairing: pumpkin risotto.

### CALUSO PASSITO RISERVA 2012

DOCG white reserve dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Chestnut and acacia wood barrels (10 years)

Enchanting dark amber. Its honest composure conceals complex notes of noble woods, tobacco, rhubarb, bark, walnut hull and dried figs. Gratifying freshness and mouthwatering minerality characterize its outspoken cleanness. Suggested pairing: blue cheese platter or trifle.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Bric d'la Gesia
- Erbaluce di Caluso Elisa
- Canavese Barbera
- Caluso Passito Pescarolo.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CARETTO LORIS LIVIO

**Indirizzo:** cascina Caretto, strada per Ciconio, 10090, San Giorgio Canavese (TO)  
**Tel.:** 370 3117412 **E-mail:** info@vinidelcanavese.it  
**Sito:** www.vinidelcanavese.it

**Anno di fondazione:** 2004 **Ettari vitati:** 6,5 **Bottiglie prodotte:** 15.000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*È nel 2004 che Loris subentra a papà Domenico nella conduzione di quest'azienda agricola che ha radici storiche saldamente ancorate a tradizioni e territorio. L'ampliamento dei vigneti ha fatto sì che la viticoltura diventasse l'attività trainante dell'azienda, con una produzione di vini di qualità che rappresentano sia l'erbaluce in ogni sua tipologia sia rossi della tradizione canavesana. Cascina Caretto è un microcosmo agricolo, fatto anche di coltivazioni di antichi mais piemontesi, allevamento di bovini razza piemontese e ldi un'apicoltura che offre diversi e pregiati mieli; un microcosmo visitabile attraverso percorsi didattici in cui riscoprire l'idea della natura, della cultura contadina e dei suoi straordinari prodotti.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2018

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 6 mesi

Ambrato luminoso e brillante. Sfodera eleganti sentori olfattivi di albicocca disidratata, nocciole tostate, miele di castagno, liquirizia dolce, erbe officinali. Il dolce si percepisce in maniera garbata e in millimetrico equilibrio al sapido e a una delicata e gradevole sfumatura amaricante. Da sorseggiare accanto ai deliziosi torcetti canavesani.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Paglierino vivido. Profilo olfattivo d'impronta floreale e fruttata: biancospino, acacia, pesca di vigna, mela golden e mandarino, con una nota di fieno fresco in chiusura. Il sapido stuzzicante e la vibrante acidità allungano la persistenza, rendendo la beva molto gradevole. Da abbinare a una trota al forno guarnita con maionese agli agrumi.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2016

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e min 60 mesi sui lieviti in bottiglia

Brillante paglierino con finissimo e duraturo perlage. Il naso apre su note agrumate di bergamotto, buccia di limone, e ancora fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche fresche e una scia minerale gessosa. L'assaggio è avvolgente, cremoso, persistente e tanto tanto fresco. Ideale per accompagnare frutti di mare crudi.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Canavese Rosso 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CARETTO LORIS LIVIO

**Address:** cascina Caretto, strada per Ciconio, 10090, San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** +393703117412 **E-mail:** info@vinidelcanavese.it  
**Website:** www.vinidelcanavese.it

**Year of foundation** 2004 **Hectares:** 6.5 **Bottles produced:** 15,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In 2004 Loris replaced his father, Domenico, at the helm of their family-run farm, deeply rooted in the history of the territory. The expansion of the vineyards made viticulture become the company's driving activity, leading to the production of quality wines including different versions of Erbaluce and others from red grape varieties native of the Canavese area. Cascina Caretto is an agricultural microcosm, also devoted to the cultivation of ancient local corn, the breeding of indigenous cattle and beekeeping, which enables the managers to collect and hence market various types of exquisite honey. Open to visitors, the tour of the farm offers educational paths in which guests will have the opportunity to rediscover nature, peasant culture and many extraordinary products.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2018

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (6 months)

Brilliant bright amber. The nose reveals elegant hints of dried apricot, toasted hazelnuts, chestnut honey, sweet licorice and medicinal herbs. Gracefully perceived sweetness and minerality make it perfectly balanced. The finish is characterized by a delicate and pleasantly bitter aftertaste. Suggested pairing: "torcetti" biscuits.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Vivid straw yellow. The olfactory profile bears a floral and fruity imprint: hawthorn, acacia, vineyard peach, golden apple and tangerine with a hint of fresh hay. Tingling minerality and vibrant acidity lengthen its persistence. Extremely pleasant to the palate. Suggested pairing: baked trout with citrus mayonnaise.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2016

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 60 months)

Brilliant straw yellow speckled with elegant, long-lasting bubbles. The nose opens on citrus notes of bergamot and lemon zest to then leave the floor to white and yellow flowers. Fresh aromatic herbs are followed by a chalky mineral trail. Enveloping, creamy, persistent and very fresh to the palate. Suggested pairing: raw seafood and shellfish.

Other wines produced:

- Canavese Rosso 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASCINA CEICH

**Indirizzo:** via G. Bardesono (fraz. San Grato), 10011, Agliè (TO)  
**Tel.:** 339 3590297 **E-mail:** cassismorenico@gmail.com  
**Sito:** www.cassismorenico.it

**Anno di fondazione:** 2010 **Ettari vitati:** 4 **Bottiglie prodotte:** 8000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** sì

---

*A Cascina Ceich, da Laura Moreschini, non troverete solo vino, ma anche piccoli frutti con cui vengono elaborati ottimi liquori. Il prodotto principale è il ribes nero, qui chiamato «cassis morenico», in riferimento alle peculiarità derivanti dai terreni e dal microclima che caratterizzano l'anfiteatro morenico canavesano. Con il ribes nero vengono preparati i liquori Cassis, Crème de Cassis e Cassis amaro. Oltre al ribes, a Cascina Ceich si trovano lamponi, more, ribes rosso, mirtilli e pesche di vigna. Tutti i frutti sono coltivati in modo naturale, senza concimi o diserbanti, ma con il solo ausilio di pioggia e sole. Per quanto riguarda il vino, nei vigneti dell'azienda, che si estendono tra Cuceglio, Agliè e San Giorgio Canavese, si coltiva erbaluce, con cui vengono realizzati soltanto spumanti metodo classico. Non possiamo che suggerire il connubio di Crème de Cassis con l'Erbaluce Spumante... un'esperienza da provare!*

---

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RISERVA 2014

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Mat. Acciaio, sui lieviti 100 mesi

Giallo dorato brillante. Sottile e copiosa effervescenza. Olfatto elegante e complesso. Si riconoscono profumi di buccia di cedro, ginestra, nocciola, burro di arachide e torroncino. Sorso cremoso e saporito, persistente e di grande equilibrio. Da sorseggiare in abbinamento a un salmone in crosta.

## CASCINA CEICH

**Address:** via G. Bardesono (fraz. San Grato), 10011, Agliè (TO)  
**Phone number:** +393393590297 **E-mail:** cassismorenico@gmail.com  
**Website:** www.cassismorenico.it

**Year of foundation:** 2010 **Hectares:** 4 **Bottles produced:** 8,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** yes

---

*At Cascina Ceich, managed by Laura Moreschini, visitors will find not only wine but also plenty of local berries from which excellent liqueurs are made. In fact, the farm's main produce is blackcurrant, here called 'morainic cassis', with an obvious reference to the territorial peculiarities, soil and microclimate characterizing the Canavese mountain amphitheater. A range of cassis-based liqueurs, including crème de cassis and cassis bitter, are produced on site. In addition to currants, Cascina Ceich is home to raspberries, blackberries, redcurrants, blueberries and vine peaches. All fruit is organically grown, without fertilizers or herbicides, just with the help of sunshine and rainfall. As for their wines, the Erbaluce grapes cultivated in the estate vineyards that stretch across Cuceglio, Agliè and San Giorgio Canavese are employed in the production of traditional method sparkling wines. Why not experience something unique and try a cocktail that combines crème de cassis and Erbaluce in its bubbly version?!*

---

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RISERVA 2014

DOCG white vintage reserve traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (100 months)

Brilliant golden yellow. Subtle and plentiful effervescence paired with an elegant and complex nose. Recognizable aromas of citron zest, broom, hazelnut, peanut butter and nougat. Characterized by a pleasantly creamy texture, its flavorful aftertaste reaches its peak in a persistent and beautifully balanced finish. Suggested pairing: salmon en croûte.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASCINA GAIO

**Indirizzo:** strada Aronco, 2/B, 10010 Piverone (TO)  
**Tel.:** 347 2206388 **E-mail:** info@agriturismogaio.it  
**Sito:** www.agriturismogaio.it

**Anno di fondazione:** 1999 **Ettari vitati:** 0,5 **Bottiglie prodotte:** 3000

**Viticultura:** biologica

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** no **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Immersa tra vigneti e alberi da frutto, Cascina Gaio è l'azienda agricola della famiglia Godone, situata vicino al lago di Viverone, sulla collina della Serra Morenica, a poca distanza dal paese di Piverone. L'azienda, certificata BIO da più di venticinque anni, produce frutta, verdura e uva, con cui realizza vino, succhi, confetture, passate di pomodoro e conserve di verdura. Oltre a essere un'azienda agricola, Cascina Gaio è anche un agriturismo e un ristorante dov'è possibile assaporare le tipiche ricette della tradizione canavesana, realizzate con prodotti a km0 e abbinare ai vini di Cascina Gaio.*

*Una piccola curiosità: dall'unione di nettare di kiwi bio ed Erbaluce, Fabrica Godone ha creato il cocktail Erbiki®, un originale aperitivo in cui la dolcezza del kiwi si fonde con la freschezza dell'Erbaluce.*

### ERBALUCE DI CALUSO ETLUCE 2023

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Mat. Anfora

Colore paglierino luminoso con riflessi verdolini. All'olfatto svela profumi di mela golden, pesca bianca, fiori di acacia e melissa e note di erbe aromatiche. Il sorso, piacevolmente morbido e rinfrescante, sfuma su netti richiami di erbe e fiori. Da abbinare a una frittata alle ortiche.

### TEZIOMY 2022

Vino Rosso – Nebbiolo 40%, barbera 40%, neretto, uva rara, freisa e bonarda 20% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Mat. Acciaio

Rosso rubino fitto e vivace. Emana profumi intensi di prugna, ciliegia, iris, sottobosco e spezie. Al palato garantisce una beva facile e gustosa grazie a un preciso equilibrio, giocato su tannini soffici e una rinfrescante acidità. Si consiglia in abbinamento con una salsiccia di maiale alla griglia.

## CASCINA GAIO

**Indirizzo:** strada Aronco, 2/B, 10010 Piverone (TO)  
**Tel.:** +393472206388 **E-mail:** info@agriturismogaio.it  
**Website:** www.agriturismogaio.it

**Year of foundation:** 1999 **Hectares:** 0.5 **Bottles produced:** 3,000

**Viticulture:** certified organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** no **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*Nestled among vineyards and orchards, Cascina Gaio belongs to the Godone family. It is located near Lake Viverone, on the morainic hills surrounding the town of Piverone. The farm, which has been certified organic for more than twenty-five years, produces fruit, vegetables and grapes, all employed in the making of a variety of products including wine, juices, jams, tomato purees and vegetable preserves. Cascina Gaio is also a holiday farm provided with a restaurant, where guests will have the opportunity to taste the typical recipes of the Canavese tradition, made with locally sourced produce and paired with Cascina Gaio's wines. A gem for connoisseurs: from the union of organic kiwi nectar and Erbaluce, Fabrica Godone has created the Erbiki® cocktail, an original trademarked aperitif in which the sweetness of kiwi blends with the freshness of Erbaluce grapes.*

### ERBALUCE DI CALUSO ETLUCE 2023

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Mat. Clay

Bright straw yellow with greenish highlights. Characterized by a bouquet of golden apple, white peach, acacia flowers, lemon balm and herbaceous notes. A pleasantly smooth and refreshing first sip slowly fades into a floral and herbal finish. Suggested pairing: nettle omelette.

### TEZIOMY 2022

Red wine – Nebbiolo 40%, barbera 40%, neretto, uva rara, freisa e bonarda 20% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Mat. Steel

Lively dense ruby red. Intense aromas of plum, cherry and iris combined with herbaceous notes of shrubs and spices. An easy-drinking wine which flows smoothly through the palate thanks to its optimum balance granted by delicate tannins and refreshing minerality. Suggested pairing: grilled pork sausage.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASTELLO DI AZEGLIO

**Indirizzo:** via XX Settembre, 14, 10010 Azeglio (TO)  
**Tel.:** 347 8845772 **E-mail:** castellodiazegliosarl@gmail.com  
**Sito:** www.castellodiazeglio.it

**Anno di fondazione:** 2014 **Ettari vitati:** 3,8 **Bottiglie prodotte:** 20.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*L'affascinante castello si erge su una collina che domina l'abitato di Azeglio, nel Canavese, a poca distanza dal lago di Viverone, nella magica atmosfera della campagna piemontese, crocevia di patrimoni storici e bellezze naturali. Il castello di Azeglio è immerso in un parco secolare, circondato da alberi e piante di ogni genere, frutteti e, all'interno delle mura, due ettari di vigneto di erbaluce. Oggi, la proprietà ha fatto del castello il centro dell'attività vitivinicola, ponendo particolare attenzione all'impatto ambientale nella coltivazione dei vigneti. Le uve vengono trasformate in vini di pregio in una moderna struttura adiacente, mentre nelle antiche cantine del XVI e XVII secolo avviene la lenta maturazione del metodo classico e del passito.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 48 mesi  
Sfavillante oro dalle sfumature ambrate. Naso di rarefatta eleganza con richiami di albicocca disidratata, uva passa, papaia candita, miele, amaretto e note di erbe officinali a chiudere. La dolcezza garbata, in millimetrico equilibrio con le sensazioni fresco-sapide, accompagna una lunga e intensa persistenza retrofattiva. Ottimo con il blu del Moncenisio.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi  
Paglierino vivido e luminoso. Profilo olfattivo di matrice fruttata e floreale di mela golden, pera, ananas fresco, fiori di prati alpini e fienagione estiva. Assaggio appagante e molto fresco. La netta sapidità allunga la beva, invitando a un secondo sorso. Con un rombo al forno ai sapori mediterranei.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT RISERVA 2015

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e min 60 mesi sui lieviti in bottiglia  
Brillante paglierino verso l'oro con finissimo e duraturo perlage. Sprigiona profumi di pesche e albicocche mature, fiori bianchi, fieno essiccato, elicriso e biscottini alla mandorla. L'assaggio è avvolgente, cremoso ed esaltato da finissime bollicine. Ideale per accompagnare una tartare di gamberi rossi con burrata.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Spumante Brut 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASTELLO DI AZEGLIO

**Address:** via XX Settembre, 14, 10010 Azeglio (TO)  
**Phone number:** +393478845772 **E-mail:** castellodiazegliosarl@gmail.com  
**Website:** www.castellodiazeglio.it

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 3.8 **Bottles produced:** 20,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*This charming castle stands on a hill overlooking the town of Azeglio, in the Canavese area, within a short distance of Lake Viverone, in the magical atmosphere of the Piedmont countryside, where historical heritage and natural beauty come together. Comprising two hectares of Erbaluce vineyards enclosed within its walls, Castello di Azeglio is nestled in a centuries-old park surrounded by trees, plants and orchards. Nowadays, the castle is at the core of the wine-making activity taking place at the estate. By paying special attention to the environmental impact of vineyard cultivation, grapes are transformed into fine wine in an adjacent modern facility, while the slow maturation of the traditional method and dried-grape wines happens in the ancient cellars built between the 16th and 17th centuries.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** wood (48 months)

Shiny amber-hued gold. Supreme olfactory elegance: initial hints of dried apricot, raisins, candied papaya, honey and amaretto ending with notes of medicinal herbs. Its gentle sweetness reveals an inch-perfect balance of fresh and mineral sensations. A strikingly persistent aftertaste leads to a long, intense finish. Suggested pairing: blue cow's cheese "Blu del Moncenisio".

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

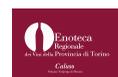
DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months)  
Vividly bright straw yellow. The nose is endowed with a fruity and floral matrix of golden apple, pear, fresh pineapple, Alpine meadow flowers and summertime hay. Satisfying and very fresh in the mouth. Its marked sapidity lengthens the finish and enhances drinkability. Suggested pairing: baked turbot with Mediterranean herbs.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT RISERVA 2015

DOCG white vintage reserve traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 60 months)  
Brilliant straw yellow enriched with golden nuances. Very fine bubbles ensure a long-lasting perlage. It releases aromas of ripe peaches, apricots, white flowers, dried hay, helichrysum and almond biscuits. Its creaminess envelops the palate. Suggested pairing: red shrimp tartare with burrata cheese.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Spumante Brut 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CELLAGRANDE

**Indirizzo:** via Cascine di Ponente, 21, 13886 Viverone (BI)  
**Tel.:** 0161 1892213 **E-mail:** info@cellagrande.it  
**Sito:** www.cellagrande.it

**Anno di fondazione:** 2017 **Ettari vitati:** 15 **Bottiglie prodotte:** 60.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Cella Grande è un antico monastero affacciato sulle sponde del lago di Viverone. Qui i monaci benedettini già tra l'XI e il XII secolo coltivavano e vinificavano il vitigno erbaluce. La struttura è stata acquistata e recuperata nel 2017 dalla famiglia Bagnod, che dalla Valle d'Aosta si trasferì nel Canavese negli anni Quaranta del secolo scorso per produrre vino, formaggi, salumi e anche olio. Ora Cellagrande non è solo una cantina, ma anche un albergo, un ristorante e un centro benessere. Un progetto ambizioso di produzione agricola e accoglienza che vuole rivalutare territorio e tradizione e dare impulso a una zona dal grande potenziale turistico, anche con l'organizzazione e la possibilità di ospitare eventi. La tradizione si estende anche ai vini, con Erbaluce e Carema protagonisti, sotto la guida sapiente di Donato Lanati, senza dubbio uno dei più importanti enologi italiani, sempre attento a rispettare e valorizzare il binomio vino-territorio. Da non perdere la visita in azienda, non solo per ammirare le antiche cantine del monastero, ma anche per godere del panorama passeggiando per i vigneti.*

### CAREMA 2020

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 24 mesi  
Luminoso rosso granato. Al naso rivela un'elegante progressione di spezie, agrumi amari, tabacco, liquirizia dolce, viola, fragolina di bosco, pietra calda, ferro. Tipico nell'esibire il tannino, è ricco, equilibrato e di grande persistenza e piacevolezza. Ottimo se abbinato a formaggi stagionati o a uno stracotto d'asino.

### ERBALUCE DI CALUSO SAN MICHELE 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi  
Luminosa veste giallo paglierino. Delicato, racconta di gesso, pompelmo, pesca, fiori bianchi appena colti, erbe aromatiche. All'assaggio emerge una ricca struttura, ben assecondata da una buona freschezza e da un'ottima sapidità. Provatelo con i classici *capunet*, involtini di cavolo ripieni di carne.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CELLAGRANDE

**Address:** via Cascine di Ponente, 21, 13886 Viverone (BI)  
**Phone number:** +3901611892213 **E-mail:** info@cellagrande.it  
**Website:** www.cellagrande.it

**Year of foundation:** 2017 **Hectares:** 15 **Bottles produced:** 60,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Cella Grande is an ancient monastery overlooking the shores of Lake Viverone. Here, Benedictine monks cultivated Erbaluce grapes and made wine as far back as the 11th and 12th centuries. The entire building was acquired and completely restored in 2017 by the Bagnod family, who moved to the Canavese area from the neighboring Aosta Valley in the 1940s to produce wine, cheese, cured meat and even oil. Today, Cellagrande is not only a winery but also a hotel, restaurant and wellness center: an ambitious project combining farming and hospitality that aims to re-evaluate the territory and its tradition. The intended goal is to give impetus to a destination with great tourism potential by organizing and hosting various events. Obviously, tradition also extends to the making of local wines – Erbaluce and Carema as protagonists – under the wise guidance of Donato Lanati, undoubtedly one of the most important Italian oenologists, who has always paid special attention to respecting and even enhancing the local terroir. A visit to the winery is not to be missed, not only to admire the ancient cellars of the monastery but also to enjoy the view while strolling through the vineyards.*

### CAREMA 2020

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (24 months)  
Shiny garnet red. The nose reveals an elegant crescendo of spices, bitter citrus, tobacco, sweet licorice, violet, wild strawberry, hot stone and iron. A typical display of tannins: rich, balanced and pleasant with a very long finish. Suggested pairing: platter of mature cheese or donkey stew.

### ERBALUCE DI CALUSO SAN MICHELE 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months)  
Bright straw yellow. Delicate notes of chalk, grapefruit, peach, freshly picked white flowers and aromatic herbs. A rich structure from the very first sip delivers clean freshness and excellent minerality. Suggested pairing: "capunet" cabbage rolls filled with meat and cheese.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CIECK

**Indirizzo:** cascina Castagnola, 2, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Tel.:** 0124 330522 **E-mail:** info@cieck.it  
**Sito:** www.cieck.it

**Anno di fondazione:** 1985 **Ettari vitati:** 13 **Bottiglie prodotte:** 70.000  
**Viticultura:** in conversione biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Remo e Lia, padre e figlia, binomio inscindibile: lui convinto innovatore capace di guardare costantemente al futuro, personaggio fondamentale nella definitiva affermazione delle bollicine Metodo Classico ottenute dal vitigno erbaluce; lei sempre impegnata a diffondere il verbo canavese, fiera rappresentante delle Donne del Vino, dotata di generosità e passione senza eguali, squisitamente disponibile ad accompagnare i numerosi visitatori della cantina alla scoperta delle gemme più preziose del territorio. Maestri nel declinare l'Erbaluce di Caluso in tutte le sue multiformi espressioni, custodiscono gelosamente una vera e propria chicca che saranno ben lieti di svelarvi nel corso delle vostre incursioni enoiche: la preziosa passitaia, all'interno della quale i grappoli attendono pazienti che arrivi il momento giusto per trasformarsi in nettare sovrano. Non avete ancora prenotato una visita? Fatelo subito, senza indugio!*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSÉ NATURE 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi, 48 mesi sui lieviti

La spuma rilucente galvanizza la persistente bollicina. Delicati ricordi di rosa bianca e cedro precedono fragranze di *croissanterie*. Ingresso in bocca teso e stimolante, rinfresca il palato in modo impeccabile. Abbinamento sfizioso con funghi porcini fritti.

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBLO 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 9 mesi Fulgido paglierino. L'impatto olfattivo è ricco e articolato, definito da nitidi toni fruttati, floreali e delicatamente erbacei. Sorso in eccellente equilibrio, dotato di carismatica persistenza. Sugeriamo di abbinarlo al tonno di coniglio.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO ALLADIUM 2018

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 48 mesi Regale alla vista, decisamente coinvolgente al naso: seducenti note di miele di acacia, dattero caramellato e frutta secca. Le papille gustative vengono coinvolte in un assaggio caldo e voluttuoso. Tentazione liquida. Matrimonio perfetto? Provate con il Roquefort.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Spumante extra brut Calliope 2019
- Erbaluce di Caluso Spumante brut San Giorgio 2020
- Erbaluce di Caluso 2023
- Erbaluce di Caluso T 2019
- Vino Bianco Ingenuus 2021
- Canavese Nebbiolo Sust 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CIECK

**Address:** cascina Castagnola, 2, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** +390124330522 **E-mail:** info@cieck.it  
**Website:** www.cieck.it

**Year of foundation:** 1985 **Hectares:** 13 **Bottles produced:** 70,000  
**Viticulture:** undergoing organic conversion  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Remo and Lia, father and daughter, are an inseparable duo. Remo, a staunch innovator capable of constantly looking to the future, is a reference figure in the definitive affirmation of the traditional method sparkling wine obtained from the Erbaluce grape variety. As a proud representative of Le Donne del Vino, a national association founded in 1988 to promote the role of women in the Italian wine-making business, Lia has always been committed to spreading wine culture throughout the Canavese. Endowed with unparalleled generosity, genuine passion and exquisite hospitality skills, she is available to accompany the numerous aficionados to the wine cellar and make them discover the most precious landmarks of the surrounding area. Both masters in interpreting all the multifaceted expressions of Erbaluce, they jealously guard a real gem that they will be delighted to reveal to any visitor: their treasured "passitaia", where bunches of grapes patiently await the right moment to be transformed into exquisite nectar. If you haven't booked a visit yet, please, do so immediately without hesitation.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSÉ NATURE 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months) and on lees (48 months)

A shining froth galvanizes persistent bubbles. Delicate hints of white rose and citron precede fragrances of fresh pastry. A neat and stimulating first sip refreshes the palate. Suggested pairing: fried porcini mushrooms.

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBLO 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (9 months) Radiant straw yellow. Rich and complex to the nose with clear notes of flowers, fruit and delicate aromatic herbs. An excellent balance marked by a charismatic persistence. Suggested pairing: Piedmontese-style homemade rabbit preserve.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO ALLADIUM 2018

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (48 months)

Regal to the eye and decisively captivating to the nose thanks to seductive notes of acacia honey, caramelized dates and nuts. Taste buds are conquered by warmth and vigor. A liquid temptation. Suggested pairing: Roquefort cheese.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Spumante extra brut Calliope 2019
- Erbaluce di Caluso Spumante brut San Giorgio 2020
- Erbaluce di Caluso 2023
- Erbaluce di Caluso T 2019
- White Wine Ingenuus 2021
- Canavese Nebbiolo Sust 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROBERTO CROSIO

**Indirizzo:** via Roma, 75, 10010 Candia Canavese (TO)  
**Tel.:** 339 8636004 **E-mail:** info@cantinecrosio.it  
**Sito:** www.robertocrosio.it

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 10 **Bottiglie prodotte:** 45.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Roberto Crosio è figlio d'arte: i genitori conducono da anni con mano sicura il ristorante Gardenia a Caluso, stella Michelin e riferimento del buon mangiare canavese. Dal 2000 Roberto ha deciso di applicare le stesse cura e passione dei genitori iniziando a produrre vino, aiutato dalla compagna Monica che accoglie con un sorriso chi vuole visitare vigne e cantina e degustare i vini. I vigneti dell'azienda giacciono su terreno di origine morenica – ricco di ciottoli e minerali, che nel calice regalano salinità e mineralità – e sono allevati per quanto riguarda l'uva erbaluce con il tradizionale metodo della pergola canavesana. Si lavora quasi soltanto a mano, per curare la vigna «come un giardino», così come ama dire Roberto. Se l'erbaluce, declinata in numerose varianti, occupa larga parte della proposta aziendale, non sono da dimenticare le belle e personali interpretazioni di nebbiolo e barbera e degli internazionali merlot e syrah.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE INCANTO 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi, 40 mesi sui lieviti  
Giallo paglierino luminoso e fine effervescenza. Il naso è tenue ed elegante, di ottima progressione: gesso, agrumi, frutta bianca, biancospino, pepe bianco. L'assaggio rivela gusto, freschezza ed equilibrio. Azzardiamolo su un classico fritto misto.

### ERBALUCE DI CALUSO COSTAPARADISO 2020

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi  
Giallo paglierino con riflessi dorati. Ancora segnato dal legno, dopo la nota iniziale di vaniglia propone ginestra, ananas, pompelmo. Sorso ricco, appagante e profondo, in perfetta coerenza con l'olfatto. Abbiniamolo a una polenta di grani locali accompagnata da formaggio.

### CANAVESE NEBBIOLO GEMINI 2021

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Luminoso e invitante rosso granato. Il naso è tutto giocato su note di piccole spezie dolci, frutti di bosco appena colti, fiori di campo, tocchi balsamici e minerali. Tipico e saporito, invita a numerosi riassaggi. Ideale per accompagnare il coniglio alla canavesana.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Primavigna 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROBERTO CROSIO

**Address:** via Roma, 75, 10010 Candia Canavese (TO)  
**Phone number:** +393398636004 **E-mail:** info@cantinecrosio.it  
**Website:** www.robertocrosio.it

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 10 **Bottles produced:** 45,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*The art of fine dining is a family tradition for Roberto Crosio. Indeed, his parents have been successfully managing the Michelin-starred restaurant "Gardenia" in Caluso for several years, a culinary landmark in the Canavese area. With the same passion and dedication, Roberto has been producing wine since 2000. Together with his partner, Monica, they welcome with a smile those who want to visit their cellar and taste their wines. The vineyards are located on land of Morainic origin, rich in pebbles and minerals, which provides their wines with salinity and minerality. As for the Erbaluce grape variety, its cultivation is tied to the traditional pergola method. All processes are almost exclusively carried out by hand, hence caring for the vineyard "as if it were a garden", as Roberto loves to say. In addition to Erbaluce, their major product available in numerous variants according to the winery's philosophy, there are interesting personal interpretations of both local varieties, such as Nebbiolo and Barbera, and international ones, such as Merlot and Syrah.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE INCANTO 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months) and on lees (40 months)  
Shiny straw-yellow with elegant bubbles. Fine delicacy to the nose thanks to its gradual escalation of scents embracing chalk, citrus, white fruit, hawthorn and white pepper. Fresh, savory and balanced on the palate. Suggested pairing: traditional Piedmontese-style fritto misto.

### ERBALUCE DI CALUSO COSTAPARADISO 2020

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)  
Straw yellow with golden nuances. Due to its maturation in wood barrels, the first sip is marked by vanilla notes followed by broom, pineapple and grapefruit. Perfectly coherent with the olfactory profile, its long-lasting richness satisfies the palate. Suggested pairing: locally sourced polenta and cheese.

### CANAVESE NEBBIOLO GEMINI 2021

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Charming, bright garnet red. Dominating aromas of sweet spices, fresh berries and wildflowers embellished by balsamic and mineral tones. Its genuinely savory and saline nature makes it highly drinkable. Suggested pairing: traditional Canavese-style braised rabbit.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Primavigna 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FERRANDO

**Indirizzo:** via Torino, 599/A, 10040 Ivrea (TO)  
**Tel.:** 0125 633550 **E-mail:** info@ferrandovini.it  
**Sito:** www.ferrandovini.it

**Anno di fondazione:** 1890 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 45.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Azienda di riferimento nel panorama enologico canavesano e soprattutto eccellenza assoluta nella produzione del Carema. Per lunghi anni Luigi Ferrando, accanto alla Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema, è stato l'unico interprete di questo vino attorno a cui oggi vi è molto fermento. L'Etichetta Nera di Ferrando, prodotta solo nelle grandi annate, è un vino iconico e un riferimento assoluto per gli amanti di questa denominazione, così come il Caluso Passito, che ha saputo raccogliere il consenso di un pubblico internazionale. Oggi Roberto continua l'attività sulle orme del padre, portando avanti l'antica tradizione di famiglia, nata più di un secolo fa. I vini di Ferrando sono sempre una garanzia di qualità e di grande territorialità. A coloro che ancora non conoscessero quest'importante realtà canavesana, non possiamo che suggerire una visita in cantina.*

### CAREMA ETICHETTA NERA 2019

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Luminoso manto granato. Naso attraente di grande tipicità e complessità. Regala profumi di piccoli frutti rossi in confettura, petali di rosa, erbe officinali e liquirizia su un sottofondo balsamico. Al palato è ricco, equilibrato, saporito e caratterizzato da un finale lunghissimo. Cervo arrosto in salsa di mirtilli.

### CAREMA ETICHETTA BIANCA 2019

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore granato tenue e luminoso. Regala profumi di rosa essiccata, ribes, mirtillo, menta e pepe nero. Il sorso è fresco, appagante e giustamente tannico. Chiude con una precisa corrispondenza naso-bocca. Si consiglia in abbinamento con una tagliata di manzo.

### ERBALUCE DI CALUSO ETICHETTA VERDE 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Giallo paglierino intenso. All'olfatto sprigiona profumi floreali e di mela, agrume e frutta fresca, oltre a note vegetali e di erbe aromatiche. Al palato la rinfrescante acidità allietta la beva e supporta la chiusura agrumata. Da accompagnare ai ravioli ripieni di pesce conditi con burro alle erbe.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Etichetta Bianca
- Erbaluce di Caluso Spumante
- Caluso Passito
- Canavese Rosso La Torrazza
- Canavese Nebbiolo.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FERRANDO

**Address:** via Torino, 599/A, 10040 Ivrea (TO)  
**Phone number:** +390125633550 **E-mail:** info@ferrandovini.it  
**Website:** www.ferrandovini.it

**Year of foundation:** 1890 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 45,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Ferrando is a reference winery on the Canavese wine-making scene and, above all, represents absolute excellence in the production of Carema. For several years Luigi Ferrando, alongside the Cantina dei Produttori di Carema, has been the sole interpreter of this Nebbiolo vineyard, which has recently become more and more fashionable. Ferrando's black label (Etichetta Nera), produced only in great vintages, is an iconic wine which sets the bar for Carema lovers, as is the Caluso Passito, a dried-grape wine which has been able to garner the approval of an international audience. Nowadays, Luigi's son, Roberto, follows in his father's footsteps, carrying on the ancient family tradition that began more than a century ago. Ferrando's wines are always a guarantee of quality and a great expression of the territory in which they are produced. To those who are not yet familiar with this important Canavese reality, a visit to the cellar is strongly recommended.*

### CAREMA ETICHETTA NERA 2019

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Bright garnet red. An attractive and complex nose hints at red berry jam, rose petals, medicinal herbs and licorice on a balsamic background. Rich, balanced, savory and extremely persistent. Suggested pairing: venison roast with blueberry sauce.

### CAREMA ETICHETTA BIANCA 2019

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Brith light garnet red. Fragrances of dried rose, currant, blueberry, mint and black pepper. The palate is characterized by a gratifying freshness with just enough tannins. An exact correspondence of sensations embellishes the finish. Suggested pairing: sliced beef steak.

### ERBALUCE DI CALUSO ETICHETTA VERDE 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Intense straw yellow. Predominantly floral, perceptible fruity notes of apple and citrus leave the floor to herbaceous hints of aromatic herbs. The pleasant acidic freshness perceptible to the palate emphasizes the citrus finish. Suggested pairing: fish ravioli with herb butter.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Etichetta Bianca
- Erbaluce di Caluso Spumante
- Caluso Passito
- Canavese Rosso La Torrazza
- Canavese Nebbiolo.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FONTECUORE

**Indirizzo:** strada Misobolo, 11, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Tel.:** 0124 32364 **E-mail:** tenuta@fontecuore.it  
**Sito:** www.fontecuore.it

**Anno di fondazione:** 2008 **Ettari vitati:** 3,6 **Bottiglie prodotte:** 6000

**Viticultura:** biologica certificata

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*Visitare Fontecuore è un'esperienza emozionante. Maria Luisa e Stefano, meravigliosa coppia nella vita, oltre che ormai stabili protagonisti del panorama vitivinicolo regionale, sono stati caparbi, riuscendo a tradurre ideali e filosofia di vita nell'attività quotidiana. Una volta varcata la soglia della Tenuta Fontecuore, il tempo sembra fermarsi, proiettando il visitatore in una dimensione sospesa fra magia e surrealismo: all'improvviso il telefono cellulare smette di disturbare la calma e le centinaia di mail lavorative in attesa di risposta svaniscono. Ci immergiamo in vigneti biologici inerbiti ed essenze botaniche rare che attorniano, come una grande cornice d'artista, la dimora storica dedicata all'enoturismo e agli eventi, dove l'accoglienza empatica mette al centro dell'universo il visitatore. Dimenticatevi le esperienze omologate e preparatevi a comprendere il significato di «Degustazione Sensoriale Mindfulness», concetto spesso abusato e mai abbastanza approfondito: ogni vino Fontecuore porta il nome di costellazioni stellari, sapientemente atteso dai vigneti biologici fino al lungo affinamento.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO PLEIADI 2019

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 9 mesi, 48 mesi sui lieviti

Paglierino intenso caratterizzato da perpetuo perlage. La sfera fruttata è dominante: agrumi e pesca gialla precedono classiche fragranze di lieviti e pane tostato. Fresco e persistente, un sorso tira l'altro, esprime armonia. Crostino con burro salato di Normandia e acciughe del Cantabrico.

### ERBALUCE DI CALUSO BIOLOGICO ANDROMEDA 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi

Delicata tonalità paglierino. Pera, pompelmo e anice caratterizzano l'aspetto olfattivo. Assaggio elegante e persistente, ottimamente sostenuto da una mai scontata acidità in buon equilibrio con l'aspetto salino. Vocato a evolvere in bottiglia. Connubio perfetto con l'insalata russa.

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBOLO BIOLOGICO GALATTICA 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 16 mesi

Si presenta in sgargiante abito paglierino. Armoniose nuance di susina gialla, fiori di acacia e maggiorana introducono un'esperienza gustativa appagante, coronata dalla carezza del lungo finale piacevolmente ammandorlato. Idee per l'abbinamento? Tonno scottato alla piastra.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Millesimato Pas Dosé Cassiopea 2013
- Canavese Spumante Rosé Metodo Classico Millesimato Extra Brut Perseo 2016
- Canavese Nebbiolo Pegaso 2018
- Erbaluce di Caluso Passito Riserva Biologico Ara 2019
- Vino Bianco Macerato «Orange» Crateri
- Vino Bianco Vitigni Rari d'Italia Misteriosa
- Vino Rosso Morenico Lungo Affinamento Principe.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FONTECUORE

**Address:** strada Misobolo, 11, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** +39012432364 **E-mail:** tenuta@fontecuore.it  
**Website:** www.fontecuore.it

**Year of foundation:** 2008 **Hectares:** 3.6 **Bottles produced:** 6,000

**Viticulture:** certified organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*Visiting Fontecuore is a truly holistic experience. Maria Luisa and Stefano, a wonderful couple in life and, by now, steady key players of the Piedmontese wine-making stage, have managed to turn their own philosophy and ideals into their daily business. Time stands still when visitors cross the threshold of Tenuta Fontecuore. They are immediately projected into a suspended atmosphere of surreal magic. Suddenly, cellphones stop ringing and hundreds of unanswered work-related e-mail messages vanish. Guests dive into the greenery of organic vineyards and the scent of botanical essences which surround the historical mansion today devoted to wine tourism and other events. Through the warm hospitality of the owners, this picturesque background makes wine lovers the true protagonists, literally collocating them at the center of the universe. Leave standardized package tastings aside and be ready to gain a deeper understanding of “Mindfulness Sensorial Tasting”, a concept often abused and certainly underexplored. Each bottle produced by Fontecuore bears the name of a constellation, a perfect homage to the patiently awaited outcome of organic viticulture and long maturation.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO PLEIADI 2019

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months) and on lees (48 months)

Intense straw yellow crowned by a seemingly endless perlage. A fruity note of citrus and yellow peach dominates the scene, to be followed by the typical fragrances of yeast and toasted bread. Harmonious in freshness and persistence, it makes the mouth eager for the next sip. Suggested pairing: croutons with Normandy salted butter and Cantabrian Sea anchovies.

### ERBALUCE DI CALUSO BIOLOGICO ANDROMEDA 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **Alc.** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)

Light straw yellow. Notes of pear, grapefruit and anise characterize the nose. Its elegance and persistence to the taste make each sip perfectly sustained by unexpected acidity balanced with minerality. Apt to evolve in the bottle. Suggested pairing: Olivier salad.

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBOLO BIOLOGICO GALATTICA 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (16 months)

Flamboyant straw yellow texture. Harmonious hints of yellow plum, acacia flowers and marjoram lead the way to a satisfying tasting experience enhanced by a long finish and a pleasantly persistent almond aftertaste. Suggested pairing: seared tuna.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Millesimato Pas Dosé Cassiopea 2013
- Canavese Spumante Rosé Metodo Classico Millesimato Extra Brut Perseo 2016
- Canavese Nebbiolo Pegaso 2018
- Erbaluce di Caluso Passito Riserva Biologico Ara 2019
- White Orange Wine «Orange» Crateri
- White Wine Vitigni Rari d'Italia Misteriosa
- Red Wine Morenico Lungo Affinamento Principe.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## GARAGE DELL'UVA

**Indirizzo:** via Selva, 4, 10010 Settimo Rottaro (TO)  
**Tel.:** 335 1019610 **E-mail:** info@garagedelluva.it  
**Sito:** www.garagedelluva.it

**Anno di fondazione:** 2014 **Ettari vitati:** 1,5 **Bottiglie prodotte:** 3000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì (solo in vigna) **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Il termine vin de garage è di origine francese e venne utilizzato per la prima volta negli anni Novanta del secolo scorso nella zona di Bordeaux, in contrapposizione ai grandi château, per identificare vini di alta qualità prodotti in quantità limitata da piccole aziende che vinificavano – a volte in maniera amatoriale – in spazi ridotti, come appunto il garage. A questo termine si sono ispirati Francesco Comotto e Alessandro Trotto Gatta quando ormai dieci anni fa hanno iniziato la loro avventura in Canavese. Il loro intento è stato quello di recuperare vecchie vigne abbandonate a cui sono stati affiancati nuovi impianti. L'obiettivo è valorizzare il territorio e le sue espressioni, e per questo si è deciso di concentrarsi su un'attenta osservazione delle vigne, al fine di ridurre i trattamenti all'indispensabile e creare un microsystema in cui accanto alla vite convivono piante ed erbe spontanee. Anche in cantina gli interventi sono minimi: fermentazioni spontanee con uso esclusivo di lieviti indigeni, nessun additivo e minime quantità di solforosa.*

### PLANDRÙN 2021

Vino Bianco – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Sfoggia un luminoso colore dorato dalla leggera sfumatura ambrata. Il naso suggerisce erbe officinali e aromatiche, miele, frutta gialla disidratata, spezie dolci. Il sorso è ricco, persistente, gustoso, sostenuto da un'ottima freschezza e da un'appena accennata nota tannica. Perfetto se servito a 15-16 °C in abbinamento con il coniglio alle erbe con patate.

### DESGENÀ

Vino Rosso – Barbera 60%, freisa 40% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore carminio fitto e vivace. Regala profumi di frutta macerata, ciliegie, mirtilli e prugne, pot-pourri, pepe, cannella, chiodi di garofano e menta essiccata. Al palato sorprende per il preciso equilibrio tra morbidezza e freschezza, che donano grande piacevolezza di beva. Da provare in abbinamento con ravioli ripieni di salsiccia e porri.

### BARÙSS

Vino Rosato – Uva rara 40%, neretta cuneese 40%, barbera 20% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore rosa corallo luminoso. Esprime profumi di iris, violetta, lampone ribes rosso e ciliegia fresca. L'ingresso in bocca è delicato e sapido e invoglia a un secondo sorso. Abbinamento con salsiccia di vitello cruda.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino Rosso Starmà - Neretto gentile 35%, vespolina 30%, nebbiolo 15%, altri 20%
- Vino Spumante Metodo Classico Rosé - Uva rara 40%, neretta cuneese 40%, barbera 20%
- Vino Spumante Metodo Classico Brut - Erbaluce 100%.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## GARAGE DELL'UVA

**Address:** via Selva, 4, 10010 Settimo Rottaro (TO)  
**Phone number:** +393351019610 **E-mail:** info@garagedelluva.it  
**Website:** www.garagedelluva.it

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 1.5 **Bottles produced:** 3,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes (vineyard only) **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*As opposed to wines made in large châteaux, the French term “vin de garage” was first used in the 1990s in the Bordeaux area to identify high-quality bottles produced in limited quantities by small wineries, sometimes located in confined, amateur-like spaces, such as garages. Francesco Comotto and Alessandro Trotto Gatta were indeed inspired by this wine-making practice when they began their adventure in Canavese ten years ago. Their goal was to recover abandoned vineyards by adding new plants with the intention of enhancing the surrounding territory. For this reason, they decided to focus on careful observation of the vineyard, so as to reduce pest control to the minimum and create a microsystem in which plants and wild herbs coexist alongside the vines. Interventions are minimal even inside the winery: spontaneous fermentation is carried out only by means of indigenous yeasts, no additives are employed and only reduced amounts of sulfites are added.*

### PLANDRÙN 2021

White wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Bright golden yellow with light amber reflections. Exhibiting notes of aromatic herbs, honey, dried yellow fruit and sweet spices. After the first sip, rich and savory, its persistence to the palate is enhanced by an enjoyable acidity and a barely perceptible tannic sensation. Suggested pairing: rabbit with herbs and potatoes.

### DESGENÀ

Red Wine – Barbera 60%, freisa 40% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Vividly dense carmine red. Complex aromas of macerated fruit, cherries, blueberries and plums on a layer of potpourri, pepper, cinnamon, cloves and dried mint. Surprisingly neat and balanced to the palate, where the interplay between smoothness and freshness renders it increasingly pleasurable. Suggested pairing: sausage and leek ravioli.

### BARÙSS

Rosé Wine – Uva rara 40%, neretta cuneese 40%, barbera 20% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright coral pink. It expresses aromas of iris, violet, redcurrant, raspberry and fresh cherry. Its gently mineral mouthfeel entices the next sip. Suggested pairing: raw veal sausage.

Other wines produced:

- Red Wine Starmà - Neretto gentile 35%, vespolina 30%, nebbiolo 15%, others 20%
- Rosé Traditional Method Sparkling Wine - Uva rara 40%, neretta cuneese 40%, barbera 20%
- White Traditional Method Sparkling Wine - Erbaluce 100%.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# BRUNO GIACOMETTO

**Indirizzo:** via Armando Diaz, 69, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9832898 **E-mail:** info@giacometto.com  
**Sito:** www.giacometto.com

**Anno di fondazione:** 1962 **Ettari vitati:** 10 **Bottiglie prodotte:** 30.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Calusese DOC, dal 2001 Bruno Giacometto porta avanti l'azienda vitivinicola di famiglia avviata «ufficiosamente» dal papà Giuseppe nel Natale del 1962 per una circostanza fortuita: l'apprezzamento da parte dello zio Giovanni, rappresentante di prodotti alimentari, di un passito imbottigliato per consumo familiare. Una sola bottiglia non era sufficiente: meglio un ordine di cento bottiglie per poterle omaggiare ai clienti in occasione del Santo Natale. Da lì in poi è nata l'avventura dell'azienda agricola, che è soprattutto una storia di continua evoluzione e ammodernamento degli impianti, condotti in prima persona da Bruno. Da laureato in informatica e ventennale dipendente dell'azienda Olivetti, Bruno si è riscoperto viticoltore appassionato, traslando il suo bagaglio di sapere nell'azienda agricola. In collaborazione con enologi e tecnici punta all'eccellenza produttiva e al miglioramento continuo, in particolare con l'utilizzo del freddo sia nel trattamento delle uve intere sia nella fermentazione a temperatura controllata, fasi importantissime nell'ottenimento dei vini. La conversione biologica e l'ottenimento della relativa certificazione dal 2019 ne costituiscono un piccolo esempio.*

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG AUTOCTONO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Si veste di un giallo paglierino illuminato da accenni dorati, preludio di un profumo fruttato in cui spicca l'ananas insieme all'acacia. In bocca è piacevolmente fresco. Ottimo l'abbinamento con una trota della Valchiusella cotta al forno.

## CALUSO PASSITO DOC 2009

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
La brillantezza del giallo ambrato anticipa la regalità dei profumi dell'albicocca candita e della nocciola con fini accenti smaltati. Il sorso è persistente, sostenuto da una stuzzicante freschezza. In abbinamento alle fragranti paste di meliga viene esaltato.

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT 2019

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, 36 mesi sui lieviti  
Si tinge di un giallo paglierino vivido intarsiato da bollicine finissime. Al naso regala note di frutta tropicali, fieno e accenni di crosta di pane, per terminare in bocca con un sorso bilanciato e sfizioso. Intrigante proporlo in abbinamento a crostini di polenta «pignoletto rosso» e toma.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso 2022
- Canavese Nebbiolo 2016
- Canavese Rosato 2022
- Canavese Rosato Spumante Metodo Classico 2019
- Canavese Rosso 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# BRUNO GIACOMETTO

**Address:** via Armando Diaz, 69, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119832898 **E-mail:** info@giacometto.com  
**Website:** www.giacometto.com

**Year of foundation:** 1962 **Hectares:** 10 **Bottles produced:** 30,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Born and raised in Caluso, Bruno Giacometto has been running the family winery since 2001. Thanks to a fortunate circumstance, the business was 'unofficially' started by his father, Giuseppe, at Christmas 1962. It all began when Bruno's uncle, Giovanni, a food representative, praised a bottle of dried-grape wine produced by his brother for household consumption. Giovanni immediately figured that a single bottle was not enough and decided to ask his brother to make one hundred more so that he would be able to sell them to his customers. From that moment on the Giacometto family embarked on a real adventure, a story of continuous evolution involving the modernization of the winery facilities, now managed by Bruno. A computer science graduate and an employee of the Olivetti IT company for twenty years, Bruno rediscovered himself as a dedicated and passionate vintner, transferring his knowledge to the winery. In collaboration with oenologists and technicians, he keeps aiming for production excellence and continuous improvement. In particular, the application of low temperatures to whole grapes in the treatment phase and the implementation of controlled fermentation are very important steps of his wine-making process. Bruno's efforts to convert to sustainable farming culminated in the organic certification awarded to the winery in 2019.*

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG AUTOCTONO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Straw yellow lit by golden reflections. The color anticipates fruity notes of pineapple and acacia. Pleasantly fresh in the mouth. Suggested pairing: locally sourced baked trout.

## CALUSO PASSITO DOC 2009

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
A bright amber-yellow color anticipates regal scents of candied apricot and hazelnut with hints of nail polish. Tingling freshness and persistence to the palate. Suggested pairing: corn flour "paste di meliga" biscuits.

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT 2019

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (36 months)  
Vivid straw-yellow coat decorated with the finest bubbles. Notes of tropical fruit and hay enriched with hints of breadcrumb. A charming first sip heading towards a balanced finish. Suggested pairing: croutons with "pignoletto rosso" polenta and Alpine-pasture cheese.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso 2022
- Canavese Nebbiolo 2016
- Canavese Rosato 2022
- Canavese Rosato Spumante Metodo Classico 2019
- Canavese Rosso 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# GNAVI

**Address:** corso Cesare Battisti, 8, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** 348 2231844 **E-mail:** info@cantinagnavi.it  
**Sito:** www.cantinagnavi.it

**Anno di fondazione:** 1904 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

---

«Storia», «tradizione», «classicità» sono spesso termini abusati, anche nel mondo del vino: leve di marketing che ormai rischiano di togliere luce a chi invece ha incarnato e incarna queste parole. È il caso di questa cantina, ricca di storia (le prime coltivazioni risalgono all'800, seguendo l'intuizione del cavalier Giovanni), che ha contribuito a fare la storia dell'erbaluce. Carlo Gnavi, che ci ha lasciato ottantadue anni nel 2023, è stato il depositario della sapienza accumulata nei decenni, custode di quella tradizione che ha segnato il territorio canavesano. I vini che escono da questa cantina non si limitano al rispetto della storia, che vorrebbe dire un invecchiamento precoce, ma hanno lo sguardo puntato al futuro, interpretando e intercettando, grazie al nipote Giorgio, le esigenze dei mercati. Non presente nelle nostre degustazioni, ma degno di menzione è il Caluso Passito, che rappresenta la perfetta sintesi del saper fare rimanendo ben ancorati alla più pura delle tradizioni.

---

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE TURBANTE 2017

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, 42 mesi sui lieviti

Preziosa veste giallo dorato ravvivata da bollicine fini e persistenti. Il naso è ricco, ma sempre misurato ed elegante, giocato su note di pasticceria, fiori bianchi, pesca, susina gialla, erbe aromatiche e gesso. Il sorso è preciso, vibrante e saporito, l'effervescenza mai invadente: invita a numerosi riassaggi. Da osare in accompagnamento alle rane fritte in pastella.

## ERBALUCE DI CALUSO CAV. GIOVANNI 2021

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi

Luminoso giallo dorato. Naso che regala in elegante progressione fiori gialli, pesca e albicocca mature, erbe aromatiche e officinali, soffi balsamici e sbuffi minerali. All'assaggio si rivela coerente, ricco e sostenuto da un'invitante freschezza e una gustosa sapidità che lo rendono appagante. Ottimo in abbinamento con un filetto di orata in crosta di patate.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# GNAVI

**Address:** corso Cesare Battisti, 8, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +393482231844 **E-mail:** info@cantinagnavi.it  
**Website:** www.cantinagnavi.it

**Year of foundation:** 1904 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 12,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

---

History and tradition are words too often overused, even in the world of wine. Nowadays, marketing levers run the risk of taking away the spotlight from those winemakers who, instead, embody these ideals. This is exactly the case with Gnavi, an ancient institution whose first vineyards date back to 1800, following Cavalier Giovanni's intuition, and which has contributed to making history as far as the Erbaluce grape variety is concerned. Carlo Gnavi, who passed away in 2023, at the age of 82, was the repository of the wisdom accumulated over several decades, a true guardian of the Canavese territory. Thanks to his grandson, Giorgio, the wines that come out of this winery are not just steeped in history, but they indeed look to the future by intercepting and interpreting the latest market demands. Not featured in the following reviews but certainly worthy of mention is the Caluso Passito, a dried-grape wine which represents the perfect synthesis of know-how while remaining firmly anchored in the purest of traditions.

---

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE TURBANTE 2017

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (42 months)

Precious golden yellow enlivened by fine, persistent bubbles. Measuredly rich and elegant to the nose: notes of pastry, white flowers, peach, yellow plum, aromatic herbs and chalk. The first sip is clean, vibrant and flavorful. A never intrusive effervescence makes it highly drinkable. Suggested pairing: batter-fried frogs.

## ERBALUCE DI CALUSO CAV. GIOVANNI 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months)

Bright golden yellow. It displays an elegant progression of scents: yellow flowers, ripe peach and apricot, aromatic and medicinal herbs accompanied by balsamic and mineral notes. Consistent, rich and nourishing to the palate, the first sip is gradually supported by inviting freshness and savory minerality. Suggested pairing: potato-crust seabream fillet.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA MASERA

**Indirizzo:** strada San Pietro, 32, 10010 Piverone (TO)  
**Tel.:** 331 8016881 **E-mail:** info@lamasera.it  
**Sito:** www.lamasera.it

**Anno di fondazione:** 2005 **Ettari vitati:** 5,5 **Bottiglie prodotte:** 30.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Il millesimo 2024 ha portato con sé un'importantissima novità: dopo 18 anni di profondo impegno e appassionata abnegazione, i cinque soci fondatori hanno lasciato il testimone della loro creatura al noto imprenditore canavese Michele Bardus, cui vanno i nostri migliori auguri affinché possa raggiungere ambiziosi traguardi. Un immenso plauso va tributato ad Alessandro, Davide, Giancarlo, Marco e Sergio, capaci di realizzare il proprio sogno d'infanzia di «poter produrre l'Erbaluce Passito». Grazie alla proficua collaborazione con l'enologo Claudio Dacasto, che rimarrà in azienda insieme a Davide, la gamma di vini proposti ha raggiunto vertici qualitativi di assoluta rilevanza. Il vitigno erbaluce viene esaltato in tutte le sue poliedriche declinazioni, denotando la spiccata personalità di cui è dotato, senza trascurare gli altri attori protagonisti: barbera, freisa, vespolina, neretto, nebbiolo. Venite a scoprire questa fiorente realtà, sarete accolti con competenza ed entusiasmo e vi innamorerete a prima vista di un territorio troppo spesso sottovalutato.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT MASILÉ 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Legno e Acciaio | **Mat.** Legno 6 mesi e acciaio 6 mesi, 42 mesi sui lieviti  
Paglierino luminoso impreziosito dal fine perlage. I profumi richiamano note agrumate e delicate fragranze di panificazione. La corroborante effervescenza è ottimamente supportata dalla piacevole freschezza gustativa. L'assaggio si congeda con gustosa sapidità. Da accostare a una frittura di gamberi.

### ERBALUCE DI CALUSO ANIMA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Paglierino tenue con lievi riflessi verdolino. Il caleidoscopio olfattivo propone in successione mela verde, gelsomino, salvia e citronella. Sul palato è puro equilibrio tra la rinfrescante acidità e la prolungata sapidità. Provatelo con una tradizionale insalata russa.

### CALUSO PASSITO VENANZIA RISERVA 2013

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Legno | **Mat.** Legno 42 mesi  
Annunciato da un luccicante manto dorato, il ventaglio di profumi è molto seducente: fichi essiccati, scorza d'agrumi candita e mandorla tostata. In bocca è puro velluto, mai stucchevole grazie alla vibrante freschezza. Ottimo l'abbinamento con le paste di meliga.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Macaria 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA MASERA

**Address:** strada San Pietro, 32, 10010 Piverone (TO)  
**Phone number:** +393318016881 **E-mail:** info@lamasera.it  
**Website:** www.lamasera.it

**Year of foundation:** 2005 **Hectares:** 5.5 **Bottles produced:** 30,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*The 2024 vintage brought with it a momentous change: after eighteen years of passionate commitment and considerable self-sacrifice, the five founding partners passed the baton of their winery to the well-known Canavese entrepreneur Michele Bardus, who, it is sincerely hoped, will eventually achieve ambitious goals. Immense praise is due to Alessandro, Davide, Giancarlo, Marco and Sergio, who were able to fulfil their childhood dream of “producing Erbaluce Passito”. Thanks to the fruitful collaboration with oenologist Claudio Dacasto, who will stay at the winery with Davide, the range of wines on offer has reached outstanding qualitative heights. Indeed, the distinct personality of Erbaluce is exalted in all its multifaceted variants. However, other leading grape varieties such as Barbera, Freisa, Vespolina, Neretto and Nebbiolo should not be forgotten. Feel welcome to come and discover this thriving reality managed with competence and enthusiasm. It will be love at first sight with a territory that is too often underestimated.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT MASILÉ 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Wood and steel | **Mat.** Wood (6 months), steel (6 months) and on lees (42 months)  
Bright straw yellow enriched by a refined perlage. Light citrus notes alongside delicate fragrances of bread and pastry. A corroborating effervescence is aptly supported by a pleasant freshness. The finish is enjoyably savory. Suggested pairing: fried prawns.

### ERBALUCE DI CALUSO ANIMA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Light straw yellow with greenish reflections. A complex olfactory kaleidoscope characterized by a sequential crescendo of green apple, jasmine, sage and lemongrass. Perfectly balanced to the palate thanks to the interplay between refreshing acidity and prolonged minerality. Suggested pairing: Olivier salad.

### CALUSO PASSITO VENANZIA RISERVA 2013

DOCG white reserve dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood (42 months)  
Preceded by a shiny golden texture, its seducing array of scents comprises dried figs, candied citrus zest and toasted almond. Velvety sensations in the mouth. The intrinsic freshness makes it perfectly sweet, never cloying. Suggested pairing: corn flour “paste di meliga” biscuits.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Macaria 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA PALERA

**Indirizzo:** vicolo Plana, 1, 10031 Borgomasino (TO)  
**Tel.:** 348 9998169 **E-mail:** lapalera@libero.it  
**Sito:** www.lapalera.com

**Anno di fondazione:** 2014 **Ettari vitati:** 2 **Bottiglie prodotte:** 10.000  
**Viticultura:** SQNPI lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Una scelta del cuore, quella di Franco Bellardi. Fondata con lo scopo di riproporre le più antiche tradizioni enologiche del paese di Borgomasino, La Palera è una piccola ma prestigiosa realtà a conduzione familiare. L'azienda produce i classici passiti ottenuti da uva erbaluce, ma anche ottimi passiti da varietà a bacca nera. Le modalità produttive si rifanno all'antica tradizione secondo in cui i vini migliori venivano elaborati dall'assemblaggio di più vitigni, vinificati dopo un attento lavoro in vigna e un'accurata selezione. Dopo ogni vendemmia, i grappoli vengono appesi con minuziosa attenzione nella passitaia dove, in modo del tutto naturale, avviene l'appassimento. Oltre ai passiti, qui si realizza anche una piccola ma pregiata produzione di Erbaluce di Caluso, in due versioni: il Cino, vinificato in maniera «classica», ed Cino Prestige, che fermenta e matura in legno.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO LA FIORITA 2018

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 36 mesi  
Oro brillante punteggiato da sottili sfumature ambrate. Dal calice emana un ampio e intenso bouquet. Si riconoscono profumi di albicocca disidratata, pesca sciroppata, mandorla dolce oltre a note tostate. Il sorso, dolce e avvolgente, si distingue per un preciso equilibrio e una notevole persistenza dai ricordi di mandorla. Accompagna con successo una fetta di Sachertorte.

### VINO ROSSO OTTENUTO DA UVE APPASSITE CLIANTHUS

Vino Rosso Passito – Barbera 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi  
Rosso rubino con riflessi violacei, fitto e consistente. Esprime un profumo intenso e complesso, con sentori di prugne sotto spirito, pepe nero, cannella e chiodi di garofano. Il sorso è ricco e avvolgente. La dolcezza iniziale lascia spazio alla rinfrescante acidità che sostiene la beva e accompagna la persistenza. Da abbinare a pasticceria secca al cioccolato.

### ERBALUCE DI CALUSO CINO PRESTIGE 2019

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi in tonneau Paglierino intenso con caldi riflessi oro. L'elegante profilo olfattivo conduce a profumi di frutti esotici, come la papaia, l'ananas maturo, poi erbe officinali, elicriso, liquirizia dolce, stecca di vaniglia e miele di acacia. Il sorso è ricco, di sostanza, composto e di grande equilibrio in tutte le sue componenti. Ottimo con i ravioli di pesce al sugo di spigola.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Cino
- Canavese Rosso
- Vino Rosso ottenuto da uve appassite Vin Ciaret
- Vino Bianco ottenuto da uve appassite Calycanthus.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA PALERA

**Address:** vicolo Plana, 1, 10031 Borgomasino (TO)  
**Phone number:** +393489998169 **E-mail:** lapalera@libero.it  
**Website:** www.lapalera.com

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 2 **Bottles produced:** 10,000  
**Viticulture:** certified integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Founded with the aim of reviving the ancient winemaking tradition of Borgomasino, La Palera is a small-scale but prestigious family-run business. The winery produces classic dried-grape wines made from Erbaluce, but also excellent versions from red grape varieties. The production methods are based on the age-old tradition according to which the best wines are made by blending several grape varieties, vinified after painstaking work in the vineyard and careful selection. After each harvest, the grapes are hung with meticulous attention in the “passitaia”, where withering takes place in a completely natural way. In addition to dried-grape wines, a small but fine-quality production of Erbaluce di Caluso is also available in two versions: Cino, vinified in accordance with tradition, and Cino Prestige, which ferments and matures in wood barrels.*

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO LA FIORITA 2018

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (36 months)

Brilliant gold speckled with light amber hues. An intense and complex bouquet entices the nose: recognizable aromas of dried apricot, peach in syrup, sweet almonds as well as toasted notes. The first sip, sweet and enveloping, is distinguished by an exact balance which leaves room for a remarkable almond-like finish. Suggested pairing: Sacher torte.

### VINO ROSSO OTTENUTO DA UVE APPASSITE CLIANTHUS

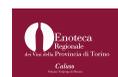
Red dried-grape wine – Barbera 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)  
Dense and consistent ruby red with violet reflections. The olfactory profile is intense and complex: hints of plums in alcohol, black pepper, cinnamon and cloves. The first sip is rich and enveloping. Initial sweetness gives way to refreshing acidity that enhances drinkability leading to a long finish. Suggested pairing: chocolate shortbread biscuits.

### ERBALUCE DI CALUSO CINO PRESTIGE 2019

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Tonneaux (12 months)  
Intense straw yellow with warm golden hues. Its elegant kaleidoscope of aromas conceals tropical fruit, such as papaya and ripe pineapple, then medicinal herbs, strawflowers, sweet licorice, vanilla pods and acacia honey. Nourishing to the palate, composedly rich and beautifully balanced in all its components. Suggested pairing: fish ravioli with seabass sauce.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Cino
- Canavese Rosso
- Red Dried-grape Wine Vin Ciaret
- White Dried-grape Wine Calycanthus.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LUCA LEGGERO

**Indirizzo:** via Amorosa, 10030 Villareggia (TO)  
**Tel.:** 351 5478256 **E-mail:** info@lucaleggero.it  
**Sito:** www.lucaleggero.it

**Anno di fondazione:** 2015 **Ettari vitati:** 8,5 **Bottiglie prodotte:** 35.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Villareggia, al confine tra la provincia di Torino e quella di Vercelli, non è forse il primo paese a cui si pensa quando si parla di Canavese. Eppure la sua storia e il suo territorio lo collocano a pieno diritto in questa macrozona vitivinicola piemontese. Qui troviamo il caratteristico suolo di origine morenica, ricco di sabbia e scheletro, elementi che regalano ai vini eleganza, mineralità e complessità. Originario di Villareggia, lo spumeggiante Luca Leggero, classe 1990, ha iniziato il suo percorso di vignaiolo seguendo le orme del nonno. Nel 2017 ha costruito una cantina che per forma e sostanza non sfuggerrebbe affatto in California o in Nuova Zelanda, riuscendo a coniugare sostenibilità, tecnologia e tradizione. In vigna e in cantina l'approccio è biologico, senza dimenticare quella tecnologia utile a controllare con precisione tutte le fasi produttive. Per la maturazione dei suoi vini, Luca si avvale, oltre che delle classiche botti di rovere, anche di recipienti in terracotta, a lungo testati prima di essere adottati definitivamente.*

### ERBALUCE DI CALUSO REND NEN 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Anfora 7 mesi  
Invitante veste paglierino, alterna note di frutta gialla e polposa a erbe aromatiche e officinali, completate da note dolci di miele e un delicato accenno minerale sul finale. Il sorso è ricco, appagante e di buona persistenza, con precisi richiami retrofattivi. Da provare con il classico salame di patate canavesano.

### CANAVESE NEBBIOLO LA VILA 2022

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Anfora 5 mesi, botte grande 5 mesi  
Luminoso rosso granato. Il naso è leggiadro, fresco e dolce: parla di fiori ancora freschi, frutta croccante, tocchi vegetali e piccoli cenni speziati. L'assaggio lo rivela fresco e saporito, dai tannini precisi e definiti che regalano una discreta persistenza. Osiamo abbinandolo a un'anguilla in umido.

### CANAVESE NEBBIOLO MAURA NEN 2021

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio e botte grande | **Mat.** Anfora 5 mesi, botte grande 5 mesi  
La veste è di un granato quasi trasparente. Serio e composto, regala in bella progressione tabacco, cuoio, liquirizia, piccoli frutti di bosco macerati, humus, sottobosco e grafite. Sapido e saporito, con tannini incisivi ma eleganti a donare una lunga persistenza. Esaltiamolo in abbinamento a un risotto porri e salsiccia.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Turciaura
- Langhe Dolcetto Retrò.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LUCA LEGGERO

**Address:** via Amorosa, 10030 Villareggia (TO)  
**Phone number:** +393515478256 **E-mail:** info@lucaleggero.it  
**Website:** www.lucaleggero.it

**Year of foundation:** 2015 **Hectares:** 8.5 **Bottles produced:** 35,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Villareggia, on the border between the provinces of Turin and Vercelli, is perhaps not the first town one thinks of when speaking of Canavese. Yet, its history and territory rightfully place it in this Piedmontese wine macro-area. Here, the characteristic soil of morainic origin is rich in sand and skeleton rocks, elements that provide the wines therein produced with elegance, minerality and complexity. Originally from Villareggia, the jovial Luca Leggero, born in 1990, began his journey as a winemaker following in his grandfather's footsteps. In 2017 he built a winery whose form and substance would not make a bad impression at all even in California or New Zealand, managing to combine sustainability, technology and tradition. In both the vineyard and the cellar, the overall approach is organic, without leaving aside technology, paramount in controlling every production phase with precision. For the maturation of his wines, Luca makes use not only of traditional oak barrels but also of terracotta vessels, which were tested extensively before they were finally adopted.*

### ERBALUCE DI CALUSO REND NEN 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Clay (7 months)  
Its inviting straw-yellow robe conceals notes of fleshy yellow fruit complemented by aromatic and medicinal herbs, honey and a delicate mineral hint. Rich, nourishing and of good persistence with a clean aftertaste. Suggested pairing: soft pork-and-potato salami "salampatata".

### CANAVESE NEBBIOLO LA VILA 2022

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Clay (5 months) and large barrels (5 months)  
Bright garnet red. Gracefully fresh and sweet to the nose: reminiscent of freshly picked flowers and crisp fruit accompanied by herbaceous touches and delicately spicy hints. Fresh and mineral to the palate with clean and well-defined tannins which ensure a rather persistent finish. Suggested pairing: stewed eel.

### CANAVESE NEBBIOLO MAURA NEN 2021

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel and large barrels | **Mat.** Clay (5 months) and large barrels (5 months)  
Almost see-through garnet red. Earnest and composed, it releases an intriguing progression of complex aromas: tobacco, leather, licorice, small macerated berries, humus, shrubs and graphite. Its savory minerality and perceptible though elegant tannins lead to a long finish. Suggested pairing: leek and sausage risotto.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Turciaura
- Langhe Dolcetto Retrò.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LE MASCHE

**Indirizzo:** via Rivara, 15, 10070 Levone (TO)  
**Tel.:** 349 0079819 **E-mail:** info@lemasche.it  
**Sito:** www.lemasche.it

**Anno di fondazione:** 2014 **Ettari vitati:** 9 **Bottiglie prodotte:** 20.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*In dialetto piemontese le masche sono le streghe. E proprio a quattro donne di Levone condannate al rogo per stregoneria nel 1474 si deve il nome dell'azienda, a testimonianza del suo legame con il territorio. Legame rafforzato dal fatto che i quattro nomi delle donne sono diventati anche i nomi di quattro vini. Siamo nell'Alto Canavese, tra i comuni di Levone e Rivara, e nelle vigne predominano sabbia, pietre e tufo. Lorenzo Simone porta avanti il suo lavoro e la sua filosofia con risultati di anno in anno più convincenti. La determinazione e le idee chiare di Lorenzo si rivelano anche nella scelta di affiancare a erbaluce e nebbiolo, vitigni classici del territorio, altre varietà storiche come neretto, freisa, barbera, uva rara, chatus e l'internazionale pinot nero. L'azienda offre l'interessante opportunità di una visita che non comprende solo la cantina e la degustazione, ma anche una passeggiata nelle vigne, un'ottima opportunità per poter comprendere meglio il territorio in cui nasce il vino che si andrà a degustare.*

### CANAVESE NEBBIOLO ROCCIA 2022

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 5 mesi  
Rosso granato vivo e luminoso. Naso fresco, preciso e accogliente: rosa, frutti di bosco macerati, soffi minerali e balsamici. Sorso di piacevole immediatezza, ben sorretto da un tannino vigoroso ma elegante. Da provare con le fresse canavesane.

### ERBALUCE DI CALUSO ANTONIA 2021

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Lampi giallo paglierino preludono a un naso tipico e definito, segnato dapprima da fiori bianchi e gesso a cui seguono agrumi amari ed erbe aromatiche. Assaggio fresco e saporito, di giusta persistenza. Perfetto per accompagnare la classica cipolla ripiena.

### CANAVESE NEBBIOLO GAIARDA A L'È CHIEL 2020

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 18 mesi  
Invitante rosso carminio, apre con toni di spezie dolci, ciliegia sotto spirito, confettura di more, incenso, tabacco. Bocca ancora dominata da un tannino vibrante, che lascia presagire un buon invecchiamento. Ottimo se abbinato alla tradizionale tofeja.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Piemonte Pinot Nero Spumante 1474 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LE MASCHE

**Address:** via Rivara, 15, 10070 Levone (TO)  
**Phone number:** +393490079819 **E-mail:** info@lemasche.it  
**Website:** www.lemasche.it

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 9 **Bottles produced:** 20,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In the Piedmontese dialect, "masche" means witches. As a testament to its bond with the territory, the winery was named precisely after four women from the town of Levone who were condemned to the stake for witchcraft in 1474. This connection with local traditions is strengthened even more by the fact that the names of the four women also became associated with four bottles produced by Le Masche. The winery is located in the upper Canavese, between Levone and Rivara, where sand, stones and tuff are spread everywhere throughout the vineyards. Here, clear in his thinking, Lorenzo Simone manages the wine-making business according to his own philosophy, which has led the cellar to achieve more and more convincing results year after year. Lorenzo's determination and innovative ideas are apparent in his decision to collocate local classics, namely Erbaluce and Nebbiolo, side by side with other traditional grape varieties, such as Neretto, Freisa, Barbera, Uva Rara and Chatus, and the internationally renowned Pinot Noir. The guided tour of the winery includes not only a visit to the cellar and a tasting session but also a walk through the vineyards, a unique opportunity for visitors to fully appreciate the territory in which the wine that they are about to taste was born.*

### CANAVESE NEBBIOLO ROCCIA 2022

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (5 months)  
Bright lively garnet red. Clean to the nose embraced with freshness: rose, macerated red berries, mineral hints and balsamic fragrances. Immediately pleasurable with a marked but elegant tannic finish. Suggested pairing: Canavese-style pork-offal meatballs.

### ERBALUCE DI CALUSO ANTONIA 2021

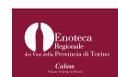
DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Straw yellow flashes serve as a prelude to a characteristically clean nose: white flowers and chalk followed by sour citric notes and aromatic herbs. Fresh, savory and properly persistent to the palate. Suggested pairing: stuffed onions.

### CANAVESE NEBBIOLO GAIARDA A L'È CHIEL 2020

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (18 months)  
Captivating carmine red. Aromas of sweet spices, cherry in alcohol, blackberry jam, incense and tobacco. A vibrating tannic sensation suggests a high ageing potential. Suggested pairing: Canavese-style bean and pork stew.

Other wines produced:

- Piemonte Pinot Nero Spumante 1474 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA MASSOGLIA

**Indirizzo:** via Fontanasse, 1, 10011 Santa Maria - San Grato (TO)  
**Tel.:** 347 0636199 **E-mail:** info@cantinamassoglia.it  
**Sito:** www.cantinamassoglia.it

**Anno di fondazione:** 1950 **Ettari vitati:** 8 **Bottiglie prodotte:** 5000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*È una storia di amore per la terra che dura da più di quarant'anni a caratterizzare l'anima di Cantina Massoglia, situata nei dintorni di Agliè e del suo famoso e incantevole castello. Una data ufficiale e precisa del fidanzamento tra la famiglia Massoglia e la viticoltura non c'è: tutto è nato grazie a una travolgente passione per il vino. Dapprima fatto per consumo personale, poi apprezzato dal passaparola e quindi prodotto per finire sulle tavole canavesane e non. La perseveranza del nonno Martino, che anche da operaio si dedicava alla coltivazione delle viti nelle colline alladiesi, è stata ben ereditata dalla nipote Chiara, oggi donna trainante dell'azienda agricola. Lo spirito genuino è tradizione di famiglia che si imprime anche sulle differenti tipologie di vini prodotti. Sebbene nel tempo si siano diversificati, mirano a mantenere un forte legame con il territorio: a dimostrazione di questo, li si può acquistare anche presso i mercati a chilometro zero organizzati ad Agliè e nei comuni dei dintorni.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, 24 mesi sui lieviti

Il vivace giallo paglierino si espande in un tripudio di fiori di campo, note agrumate e accenni di crosta di pane. La piacevole effervescenza rafforza un sorso rinfrescante. Accompagnamento ideale per aperitivi semplici a base di bruschette con salampata.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Le sfumature verdoline sullo sfondo giallo paglierino anticipano profumi erbacei e floreali, come le foglie di tè alla pesca e fieno, quasi leggermente affumicate. La freschezza olfattiva emerge nel sorso rugiadoso. In abbinamento a un risotto con lo stesso erbaluce concorda armoniosamente.

### CALUSO PASSITO 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 15% | **Ferm.** Legno | **Mat.** Legno

Dal colore ambrato brillante emerge la preziosità delle note profumate, tra cui spiccano quelle calde della frutta secca, con un sentore di noce predominante. La bocca rimane avvolta e dolcemente vellutata. L'abbinamento a chilometro zero con i torcetti di Agliè diventa sublime.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Canavese Barbera 2021
- Canavese Rosso 2021
- Canavese Nebbiolo 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA MASSOGLIA

**Address:** via Fontanasse, 1, 10011 Santa Maria - San Grato (TO)  
**Phone number:** +393470636199 **E-mail:** info@cantinamassoglia.it  
**Website:** www.cantinamassoglia.it

**Year of foundation:** 1950 **Hectares:** 8 **Bottles produced:** 5,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*It is a story of love for the land spanning over more than 40 years that characterizes the soul of Cantina Massoglia, located near the town of Agliè and its famous enchanting castle. No exact date regarding the association between the Massoglia family and viticulture can be set. In fact, it all came about thanks to an overwhelming passion for wine. Initially made for family consumption, it was then appreciated by word of mouth and has now reached most tables in the Canavese area and beyond. The perseverance of Martino, who, even when working as a laborer, dedicated himself to the cultivation of vines in the surrounding hills, was inherited by Chiara, his granddaughter, now the driving force behind the winery. The family's genuine spirit has been constantly transferred to the various types of wines produced. Although their production has been diversified over time, the Massoglia's aim has always been that of maintaining a close connection with the territory: as proof of this, their wines can also be purchased at local markets in Agliè and the surrounding towns.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (24 months)

Lively straw yellow. A proper triumph of scents: wildflowers, citrus notes and hints of breadcrust. A pleasantly marked effervescence makes it particularly refreshing to the palate. Suggested pairing: soft pork-and-potato salami “salampata” spread over croutons.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Greenish reflections on a straw yellow background anticipate slightly smoked vegetable and floral fragrances of tea leaves, peach and hay. Fully coherent with the olfactory sensations, the first sip is characterized by dewy freshness. Suggested pairing: Erbaluce wine risotto.

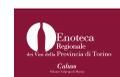
### CALUSO PASSITO 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 15% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood

From its bright amber yellow dress rise precious notes of nuts, predominantly walnut. Its velvety sweetness envelops the palate. Suggested pairing: “torcetti” biscuits.

Other wines produced:

- Canavese Barbera 2021
- Canavese Rosso 2021
- Canavese Nebbiolo 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ORSOLANI

**Indirizzo:** via Michele Chiesa, 12, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Tel.:** 0124 32386 **E-mail:** info@orsolani.it  
**Sito:** www.orsolani.it

**Anno di fondazione:** 1894 **Ettari vitati:** 20 **Bottiglie prodotte:** 100.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Nella variegata galassia canavesana il nome Orsolani è sinonimo di storia e prestigiosa tradizione: Gianluigi, sempre pacato e disponibile a un costruttivo scambio di vedute, è oggi il fiero custode di un'ammirevole storia di famiglia, cominciata nel 1894 e giunta ormai alla quarta generazione. Ça va sans dire: il protagonista assoluto è l'Erbaluce di Caluso, sapientemente valorizzato per le sue importanti peculiarità, coccolato come un figlio prediletto. Nelle varie fasi produttive nulla viene lasciato al caso, esaltando aspetti come l'artigianalità e il rispetto dell'ambiente. Risulterebbe addirittura ridondante elencare la moltitudine di premi conferiti alla cantina nel corso degli anni, tutti ampiamente meritati e rafforzati dalla qualità riscontrabile a ogni assaggio. Che siate neofiti appassionati o navigati conoscitori dell'universo vinoso, dirigetevi a San Giorgio Canavese e dedicate il giusto tempo all'ascolto di chi nel vitigno erbaluce crede da sempre e instancabilmente, investendo energia e passione senza soluzione di continuità. Ne uscirete accresciuti.*

## CALUSO SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADIZIONE 1968 2017

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Legno e Acciaio | **Mat.** Legno 3 mesi, 60 mesi sui lieviti  
I brillanti riflessi dorati esaltano la raffinata effervescenza. Il corredo olfattivo è ampio ed elegante, tale da generare grandi aspettative che verranno puntualmente soddisfatte: cremoso, saporito e avvolgente. Lo suggeriamo in abbinamento al risotto con gli scampi.

## ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIÀ 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Paglierino sottile e luminoso. Frutti e fiori gialli su garbato sfondo balsamico, con suggestioni di erbe aromatiche e menta fresca. L'assaggio è caratterizzato da un'energica vena sapida, freschezza e persistenza. Gamberoni alla griglia

## CALUSO PASSITO SULÉ 2019

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Legno | **Mat.** Legno 30 mesi  
Aristocratico oro antico. Ammalia la mucosa olfattiva con ricercate note di miele di castagno, albicocca disidratata, nocciola tostata e fichi secchi. La bocca è un prodigioso duetto in cui si alternano suadente morbidezza e vibrante sapidità. Di gran carattere, difficile allontanarsene. Sorprendente l'abbinamento con un gorgonzola piccante.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Caluso Spumante extra brut Cuvée Tradizione Etichetta Oro 2018
- Erbaluce di Caluso Vintage 2019
- Canavese Barbera Acini Sparsi 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ORSOLANI

**Address:** : via Michele Chiesa, 12, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** +39012432386 **E-mail:** info@orsolani.it  
**Website:** www.orsolani.it

**Year of foundation:** 1894 **Hectares:** 20 **Bottles produced:** 100,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Across the varied realm of Canavese wines and wineries, Orsolani is synonymous with rich and prestigious tradition: Gianluigi, with his typical composure though always open to constructive criticism, is the proud guardian of an admirable family history, which began in 1894 and is now in its fourth generation. Of course, it goes without saying, the absolute protagonist is Erbaluce di Caluso, wisely enhanced for its important organoleptic characteristics and hence pampered like a favorite child. Nothing is left to chance in the various production phases, a factor which is intended to praise craftsmanship and treasure sustainability. It would be redundant to list the multitude of awards bestowed on the winery over the years, all thoroughly deserved and vouched for by the quality that can still be perceived in every taste. Whether you are an enthusiastic amateur or a seasoned connoisseur of the winemaking universe, head to San Giorgio Canavese and spend the right amount of time listening to those who have tirelessly believed in the Erbaluce grape variety, investing unflagging energy and endless passion. A worthwhile and enlightening experience.*

## CALUSO SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADIZIONE 1968 2017

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Wood and steel | **Mat.** Wood (3 months) and on lees (60 months)  
Brilliant golden reflections highlight countless refined bubbles. Ample and elegant to the nose, it arouses great expectations aptly satisfied in the mouth: creamy, savory and captivating. Suggested pairing: langoustine risotto.

## ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIÀ 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Bright light straw yellow. Yellow fruit and flowers rest on a balsamic background embellished by hints of aromatic herbs and fresh mint. Potent minerality distinguishes the first sip. Persistently fresh in the finish. Suggested pairing: grilled king prawns.

## CALUSO PASSITO SULÉ 2019

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood (30 months)  
Aristocratic antique gold. The nose is charmed by polished notes of chestnut honey, dried apricot, toasted hazelnut and dehydrated figs. Persuasive smoothness and vibrant minerality constitute a prodigious duet in the mouth. Difficult not to linger on such a great character. Suggested pairing: Gorgonzola blue cheese.

Other wines produced:

- Caluso Spumante extra brut Cuvée Tradizione Etichetta Oro 2018
- Erbaluce di Caluso Vintage 2019
- Canavese Barbera Acini Sparsi 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PIATTI ANTONELLA

**Indirizzo:** via Municipio, 19, 10035 Mazzè (TO)  
**Tel.:** 338 4370371 **E-mail:** piatti2020@alice.it  
**Sito:** www.piattiantonella.wixsite.com

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 1,75 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** biologica certificata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Nata nel 2000, questa piccola azienda canavesana a conduzione familiare ha le idee ben chiare. Innanzitutto, sin dalla prima vendemmia, non per moda ma per convinzione vera, ha aderito in maniera rigorosa al protocollo biologico sia in vigna sia in cantina. Tutte le vigne sono nel Comune di Mazzè: meno di due ettari che regalano poche preziose bottiglie, ma con l'obiettivo di crescere, rispettando i tempi della natura. Natura che ha fatto sì che nella siccitosa annata 2022 non venisse prodotto lo spumante, segno di grande attenzione non solo all'andamento climatico, ma verso il consumatore finale. L'erbaluce viene allevata utilizzando il tradizionale sistema a pergola, mentre per le altre uve si utilizza il classico guyot. Oltre alle varie declinazioni di erbaluce – spumante, fermo e passito – vengono prodotti due rossi, uno che coniuga varietà locali agli internazionali merlot e syrah, e uno a base nebbiolo, in cui interviene una piccola percentuale di chatus.*

### ERBALUCE DI CALUSO FALAVOSPA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Luminoso abito giallo paglierino. Naso classico ed elegante che racconta di fiori di campo, frutta gialla polposa (ananas, albicocca, susina), erbe aromatiche e officinali, cenni pietrosi e spezie dolci. Il sorso è equilibrato dalla tipica freschezza e da una gustosa sapidità, piacevole e di bella e appagante persistenza. Ottimo su una classica cipolla ripiena.

### CANAVESE ROSSO GNEPOC 2020

Rosso DOC – Barbera, bonarda, uva rara, freisa 60%, merlot, syrah, croatina, neretti 40% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e barrique esauste 24 mesi  
Il rosso carminio presenta già luminosi riflessi granato. L'olfatto rivela intensi profumi di ciliegie, amarene, more mature, violetta; completano lo spettro note vegetali di sottobosco e speziature di cannella e pepe bianco. Sorso che evidenzia sapidità, tannini levigati e avvolgenti morbidezze. Nelle sere invernali per accompagnare uno spezzatino con polenta.

### CANAVESE NEBBIOLO VIN DAL SINDIC 2020

Bianco DOCG Passito – Nebbiolo 85%, chatus 15% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno  
Colore granato di media fittezza dai riflessi aranciati. Al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi in confettura, violetta appassita, pepe nero, spezie ed erbe officinali. Al palato svela carattere e una decisa persistenza giocata su toni speziati. Da provare in abbinamento a una bistecca di manzo al burro aromatizzato.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Spumante brut Taramot
- Vino ottenuto da uve appassite Na Stisa.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PIATTI ANTONELLA

**Address:** via Municipio, 19, 10035 Mazzè (TO)  
**Phone number:** +393384370371 **E-mail:** piatti2020@alice.it  
**Website:** www.piattiantonella.wixsite.com

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 1.75 **Bottles produced:** 12,000  
**Viticulture:** certified organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*Founded in 2000, this small, family-run Canavese winery has a clear mission. Not for reasons of fashion but out of true conviction, the owners have strictly adhered to organic regulations, both in the vineyards and in the winery, since the very first harvest. The less than two hectares of vineyards are located in the town of Mazzè: a small-scale though high-quality production that the owners are planning to expand by keeping in mind the respect for nature's rhythms. This means that, for instance, during the drought-ridden 2022 vintage no sparkling wine was produced, a sign of great attention not only to climate change but, above all, to the end consumer. Erbaluce grapes are trained by means of the traditional pergola system, while the classic guyot was chosen for other varieties. Besides the three different versions of Erbaluce, namely still, sparkling and dried-grape, two reds are produced: one combines local varieties with international ones such as Merlot and Syrah; the other is a Nebbiolo-based wine to which a small percentage of Chatus is added.*

### ERBALUCE DI CALUSO FALAVOSPA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright straw yellow. A classic, elegant nose of wildflowers, fleshy yellow fruit, such as pineapple, apricot and plum, aromatic and officinal herbs, stone and sweet spices. Reinvigorated by a pleasant and beautifully satisfying finish, the palate is balanced by its typical freshness and savory minerality. Suggested pairing: stuffed onions.

### CANAVESE ROSSO GNEPOC 2020

DOC red wine – Barbera, bonarda, uva rara, freisa 60%, merlot, syrah, croatina, neretti 40% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and previously used barriques (24 months)  
Carmine red with bright garnet hues. The nose reveals intense aromas of cherries, black cherries, ripe blackberries and violets; herbaceous notes of shrubs and spices, among which cinnamon and white pepper, complete its broad olfactory spectrum. The palate highlights minerality, polished tannins and enveloping smoothness. Suggested pairing: beef stew with polenta.

### CANAVESE NEBBIOLO VIN DAL SINDIC 2020

DOC red wine – Nebbiolo 85%, chatus 15% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood  
Garnet red of medium density with orange reflections. The nose conceals aromas of wild berry jam, wilted violets, black pepper, spices and medicinal herbs. A distinctive character and long persistence characterized by spicy tones. Suggested pairing: beef steak with herb butter.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Spumante brut Taramot
- White Dried-grape Wine Na Stisa.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PICCO MARCO

**Indirizzo:** via Cesare Battisti, 42, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9831230 **E-mail:** stefanopicco95@gmail.com  
**Sito:** www.aziendaagricolapicco.it

**Anno di fondazione:** 1950 **Ettari vitati:** 2 **Bottiglie prodotte:** 6000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** no **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Quella della famiglia Picco è in prevalenza un'azienda agricola, che affianca alla coltivazione dei prodotti della terra anche l'allevamento di bovini di razza piemontese. La cantina venne fondata da Giuseppe Picco a Caluso e la famiglia ha sempre continuato a coltivare la vite e a produrre vino, prima grazie a Marco e ora grazie al figlio Giuseppe, che come spesso vuole la tradizione dal nonno ha ereditato non solo la passione per la viticoltura, ma anche il nome. Passione e tradizione si riflettono anche nei 2 ettari di vigneto di proprietà della famiglia, coltivati rigorosamente a pergola come si è sempre fatto in zona. Gli assaggi delle due versioni di Erbaluce hanno evidenziato una perfetta aderenza ai canoni della denominazione, mettendo in risalto la tipica e inconfondibile freschezza del vitigno e l'ottimo connubio vino-territorio.*

### ERBALUCE DI CALUSO DEL BRIC 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Giallo paglierino ricco e luminoso. Naso classico, quasi paradigmatico: elegante e preciso nel proporre fiori bianchi e frutta ancora croccante, impreziositi da tocchi di erbe aromatiche. Classicità anche nel sorso, dove spiccano la freschezza e l'appagante sapidità. Non sfuggerà con un abbinamento non semplice come quello con asparagi e uova.

### CALUSO PASSITO 2011

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botti grandi 10 anni  
Classico e austero, esibisce un'elegante veste color mogano e un profilo olfattivo preciso e complesso: miele di castagno, dattero, fico secco, carruba, tè affumicato, note minerali. L'assaggio è ricco e sostanzioso ma mai stucchevole, ben bilanciato tra la dolcezza e una golosa vena sapida. Ottimo abbinato a un blu del Moncenisio.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, sui lieviti 36 mesi  
Colore paglierino tenue e luminoso di fine effervescenza. Profilo olfattivo agrumato e delicatamente erbaceo, arricchito da note di pasticceria e zenzero. Al palato scorre con facilità e grande freschezza. Da accostare a una torta verde spinaci e ricotta.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino Rosè
- Vino Rosso del Bric.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PICCO MARCO

**Address:** via Cesare Battisti, 42, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119831230 **E-mail:** stefanopicco95@gmail.com  
**Website:** www.aziendaagricolapicco.it

**Year of foundation:** 1950 **Hectares:** 2 **Bottiglie prodotte:** 6,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** no **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*That of the Picco family is primarily an agricultural business, which combines the cultivation of the land with the breeding of Piedmontese cattle. The winery was founded in Caluso by Giuseppe Picco, and, since then, the whole family has always cultivated vines and produced wine, first thanks to Marco and now to his son, Giuseppe, who, as tradition often dictates, has inherited from his grandfather not only the passion for viticulture but also his very name. Devotion and heritage are also mirrored in the two hectares of vineyards owned by the family, where grapes are trained under the traditional pergola system, a historical practice spread across the Canavese area. The different versions of Erbaluce available for tasting testify to their perfect adherence to the canons of the appellation, bringing to light the typical and unmistakable freshness of the vine and highlighting the excellent combination of wine and terroir.*

### ERBALUCE DI CALUSO DEL BRIC 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Rich, bright straw yellow. A classic, truly representative of the grape variety: elegant and clean to the nose with scents of white flowers and crunchy fruit enhanced by touches of aromatic herbs. Equally typical to the palate, where freshness and satisfying minerality stand out. Suggested pairing: asparagus and eggs.

### CALUSO PASSITO 2011

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Large barrels (10 years)  
Elegant mahogany hues. Classic, austere, clean. It reveals a variegated olfactory profile: chestnut honey, dates, dried figs, carobs, smoked tea and mineral notes. Rich and nourishing to the taste though never cloying. Its measured sweetness ends in a mouthwatering streak of savory minerality. Suggested pairing: blue cow's cheese "Blu del Moncenisio".

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (36 months)  
Light bright straw yellow embellished by a refined perlage. Citrusy and delicately herbaceous aromas are enhanced by notes of pastry and ginger. It flows with ease and great freshness through the palate. Suggested pairing: spinach and ricotta pie.

Other wines produced:

- Rosé Wine
- Red Wine del Bric.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PODERE MACELLIO

**Indirizzo:** via Roma, 18, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9833511 **E-mail:** info@erbaluce-bianco.it  
**Sito:** www.erbaluce-bianco.it

**Anno di fondazione:** 1756 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 20.000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*La famiglia Bianco si può tranquillamente annoverare tra i capostipiti della viticoltura in Canavese, visto che già nella seconda metà del '700 la famiglia coltivava la vite appena fuori dell'abitato di Caluso. Fu Clemente Bianco, intuendo l'importanza e la potenzialità del commercio, che diede avvio all'attuale azienda. Nell'800, grazie a Ferdinando, il vino di Caluso, soprattutto il Passito, raggiungeva anche la Francia, a testimonianza della sua grande qualità. Ora il testimone è passato a Renato e Daniele, che continuano la tradizione senza compromessi. La zona Macellio è situata tra i comuni di Caluso e Mazzè: sono ben sei le vigne che la famiglia destina alla produzione di erbaluce, unico vitigno che l'azienda ha deciso di coltivare e vinificare. Tutte sono contraddistinte da un nome dialettale, che identifica un fatto storico, un vecchio proprietario, la composizione del terreno... Senza voler fare paragoni azzardati, vengono alla mente i cru di Borgogna, i cui nomi hanno le stesse origini.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE EXTRABRUT

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Sui lieviti min 36 mesi

Giallo paglierino intenso e luminoso. Elegante e intenso nel raccontare fiori bianchi, agrumi, albicocca, pesca, miele diiglio e pietra bagnata. Il sorso è ricco, ravvivato dalla decisa acidità e da una bollicina sempre presente, ma mai invasiva. Vino passe-partout, da provare in abbinamento con il coniglio alla canavesana.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Vivace giallo paglierino. Il naso è tipico, elegante e definito, caratterizzato da fiori bianchi, fieno, erbe aromatiche, agrumi, frutta gialla ancora croccante e un deciso finale minerale. L'assaggio lo rivela coerente, ricco e preciso, appagante e di lunga persistenza. Accompagna e valorizza il risotto alle ortiche.

### CALUSO PASSITO 2015

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botti di rovere da 350 litri, 4 anni

Colore che dall'ambra inizia a virare sul mogano. Paradigmatico nel proporre scorza di agrume candita, frutta e fiori secchi, incenso, legni nobili, erbe officinali, tabacco e un tocco finale di pietra. In bocca si rivela equilibrato e ricco, splendidamente sorretto da freschezza e sapidità. Perfetto sui formaggi erborinati o su dolci con crema e cacao.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PODERE MACELLIO

**Address:** via Roma, 18, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119833511 **E-mail:** info@erbaluce-bianco.it  
**Website:** www.erbaluce-bianco.it

**Year of foundation:** 1756 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 20,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*The Bianco family can safely be considered among the ancestors of viticulture in the Canavese area. Since as early as the second half of the 1700s the family has been cultivating vines just outside the town of Caluso. It was Clemente Bianco who, sensing the importance and potential of the wine trade, started the present company. In the 1800s, thanks to Ferdinando, wines from Caluso, especially the dried-grape version, achieved so much notoriety that they were even being exported to France, a testament to their great quality. Nowadays, Renato and Daniele, who are at the helm of the business, continue its long-lasting tradition without any compromise. The Macellio winery is located between the towns of Caluso and Mazzè: there are as many as six vineyards devoted to the production of Erbaluce, the only grape variety that the owners have decided to cultivate and make wine from. All vineyards were given names in the Piedmontese dialect, which identify historical facts, refer to old owners or even characterize the composition of the soil. Without forcing any daring comparisons, the Burgundy crus, whose names have the same origin, come to mind.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE EXTRABRUT

DOCG white traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** On lees (min. 36 months)

Vividly bright straw yellow. Intense and elegant aromas of white flowers, citrus, apricot, peach, linden honey and wet stone. The first sip is rich, enlivened by firm acidity and an ever-present but unintrusive effervescence. Suggested pairing: traditional Canavese-style braised rabbit.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Vibrant straw yellow. Elegant and well-defined aromas true to the essence of the grape variety: white flowers, hay, aromatic herbs, citrus and crunchy yellow fruit. Rich, neat and harmonious, it satisfies the palate with a long-lasting, decidedly mineral finish. Suggested pairing: nettle risotto.

### CALUSO PASSITO 2015

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** 350-liter oak barrels (4 years)

A blend of amber and mahogany. Exemplary to the nose, it releases notes of candied citrus zest, nuts, dried flowers, incense, noble woods, medicinal herbs and tobacco enriched with a final touch of stone. Rich and balanced to the palate: a perfect combination of freshness and minerality. Suggested pairing: blue cheese or cocoa-cream dessert.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## POZZO

**Indirizzo:** via Marchesi di Gattinara, 22, 13886 Viverone (BI)  
**Tel.:** 0161 98433 **E-mail:** info@agricolapozzo.it  
**Sito:** www.agricolapozzo.it

**Anno di fondazione:** 1941 **Ettari vitati:** 5,5 **Bottiglie prodotte:** 14.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Nel 2009 le sorelle Elisa e Claudia hanno preso in mano le redini dell'azienda familiare, fin lì guidata da papà Pino e da nonno Marcello. Fu proprio quest'ultimo, negli anni '60 del secolo scorso, ad avviare la produzione di vino, che veniva venduto sfuso in damigiane. Negli anni '80 Pino amplia e ammodernizza la cantina, iniziando a imbottigliare il vino. Il nuovo millennio vede la nascita dello spumante e un approccio in vigna più naturale, lasciando i filari inerbiti evitando il diserbo chimico e riducendo al minimo indispensabile i trattamenti. Alla coltivazione della vite sono state affiancate quella dello zafferano, del kiwi – con impianti risalenti agli anni '70 – e dell'ulivo. Per far meglio conoscere i loro prodotti e anche le eccellenze della gastronomia locale ai turisti che frequentano il vicino lago di Viverone, le sorelle Pozzo si sono inventate l'AperiVino, un piccolo furgone ricavato da un'Ape che propone aperitivi rigorosamente a chilometro zero.*

### ERBALUCE DI CALUSO REIRI 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Abito giallo paglierino intenso e luminoso. Apre con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche, per poi distendersi su frutta gialla (pesca, albicocca) ed esotica, fiori di campo e miele millefiori. Il sorso è fresco, saporito e appagante, con precisi richiami alle note vegetali. Da provare per esaltare una frittata agli asparagi.

### CALUSO PASSITO RISERVA L'ARBAT 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 15% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botte min 6 anni  
Scintillante giallo ambra. Il naso è serio, intrigante e preciso: una piacevole nota ossidativa precede sentori di corteccia, radice, frutta secca, scorza d'agrumi canditi, liquirizia. L'assaggio conferma tutto il percepito dell'olfatto e si rivela equilibrato, ricco e di saporita sapidità. Saprà esaltare al meglio delle scorzette d'arancia candite ricoperte di cioccolato fondente.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE FERV-MENT

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Sui lieviti 36 mesi  
Paglierino brillante dai sottili riflessi dorati. Bollicine fine e persistenti. Esprime profumi di pesca bianca, fiori d'acacia, erbe aromatiche, pasticceria e miele millefiori. Il sorso, fresco e saporito, è arricchito dalla vivace effervescenza. Da abbinare a un branzino in crosta di patate.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Canavese Rosso Maséra
- Vino Bianco Salvaj
- Vino Rosato Baruss
- Vino dolce da uve appassite Gringaia
- Vino Spumante Rosato Metodo Classico Falòspa
- Vino Spumante di qualità Metodo Martinotti Martin.it.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## POZZO

**Address:** via Marchesi di Gattinara, 22, 13886 Viverone (BI)  
**Phone number:** +39016198433 **E-mail:** info@agricolapozzo.it  
**Website:** www.agricolapozzo.it

**Year of foundation:** 1941 **Hectares:** 5.5 **Bottles produced:** 14,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*In 2009 the Pozzo sisters, Elisa and Claudia, took over the reins of the family business, which, until then, had been run by their father, Pino, and grandfather, Marcello. It was the latter, in the 1960s, who started the production of wine, which was sold in bulk in demi-johns. In the 1980s Pino expanded and modernized the winery and began bottling wine. The new millennium witnessed the birth of sparkling wine alongside a more natural approach to vineyard cultivation, leaving rows of grapes covered with grass, avoiding chemicals in weeding and reducing treatments to the bare minimum. Besides grapevines, saffron, kiwifruit – with plantings dating back to the 1970s – and olive trees are also grown. To make both their products and the excellent local gastronomy better known to tourists who spend their holidays on the shores of the nearby Lake Viverone, the Pozzo sisters invented AperiVino, a tiny food-truck built on the three-wheeled Piaggio Ape which offers a range of delicacies based on locally sourced produce.*

### ERBALUCE DI CALUSO REIRI 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Intense bright straw yellow. Initial notes of hay and aromatic herbs are followed by hints of yellow fruit, such as peach and apricot, tropical fruit, wildflowers and wildflower honey. Fresh and savory, it satisfies the palate with a clean herbaceous finish. Suggested pairing: asparagus frittata.

### CALUSO PASSITO RISERVA L'ARBAT 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 15% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (min. 6 years)  
Shiny amber yellow. Austere, intriguing and clean to the nose: a pleasant oxidative note precedes hints of bark, roots, dried fruit, candied citrus zest and licorice. Balanced, rich and savory to the palate, it properly adheres to the olfactory perceptions. Suggested pairing: candied orange peels covered in dark chocolate.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE FERV-MENT

DOCG white traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** On lees (36 months)  
Brilliant straw yellow with light golden hues. Fine and persistent bubbles. It releases aromas of white peach, acacia flowers, aromatic herbs, pastry and wildflower honey. A fresh, flavorful sip enhanced by lively effervescence. Suggested pairing: potato-crust seabass.

Other wines produced:

- Canavese Rosso Maséra
- White Wine Salvaj
- Rosé Wine Baruss
- Red Dried-grape Wine Gringaia
- Rosé Traditional Method Sparkling Wine Falòspa
- White Charmat Method Sparkling Wine Martin.it.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## MARCO ROSSA

**Indirizzo:** via Borgo d'Ale, 2/Bis, 10031 Borgomasino (TO)  
**Tel.:** 348 7249718 **E-mail:** info@marcorossaviticoltore.it  
**Sito:** www.marcorossaviticoltore.it

**Anno di fondazione:** 2012 **Ettari vitati:** 4 **Bottiglie prodotte:** 8000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Giovane e dinamica azienda, nata quasi un po' per gioco, ma soprattutto per soddisfare una grande passione per il vino e per il territorio canavesano. Nel 2012 Marco Rossa ha iniziato il recupero dei vigneti di famiglia, affiancandone alcuni nuovi con un lavoro di ri-qualificazione del territorio collinare ormai quasi del tutto boschivo. Nel pieno rispetto della tradizione, Marco ha scelto di reimpiantare le nobili varietà erbaluce e nebbiolo. I vigneti più vecchi sono ancora allevati con i tipici sistemi a pergola canavesana, mentre per i nuovi impianti si è optato per il sistema a guyot. Nel 2016 è stata inaugurata la piccola cantina di vinificazione e nell'agosto del 2017 è arrivata la prima bottiglia di Erbaluce di Caluso DOCG. Una piccola realtà che vi invitiamo a visitare e che vi darà l'occasione di scoprire un delizioso angolo di Canavese.*

### ERBALUCE DI CALUSO LUSENTA 2019

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Paglierino vivace e luminoso. All'olfatto regala profumi di pesca tabacchiera, susina gialla, ananas maturo, cedro, fiori di camomilla, salvia e altre erbe aromatiche. L'assaggio definisce il preciso equilibrio tra la morbidezza e le percezioni fresco-sapide, rendendo la beva molto gradevole. Perfetto l'abbinamento con il tonno di coniglio.

### CANAVESE NEBBIOLO LE FORRE 2016

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Barrique 14 mesi  
Granato compatto. Naso accattivante. Esordisce su toni balsamici e speziati di menta, cannella e pepe, per poi lasciare spazio a riconoscimenti di frutti di bosco in confettura, violette e tabacco da pipa. Al palato è gustoso, fresco e sapido, con tannini presenti ma ben integrati. Lunga la persistenza. Da provare con uno stufato di capriolo con salsa ai mirtilli.

### CANAVESE ROSSO FUMAGALLO 2017

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 12 mesi  
Manto carminio compatto. Naso delicato, giocato su profumi di viola appassita, china, liquorizia, confettura di prugna, amarena e note di cenere e tabacco dolce. L'ingresso in bocca è sapido e finemente tannico. Chiude agile invitando al riassaggio. Ottimo con gli agnolotti di carne al sugo d'arrosto.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## MARCO ROSSA

**Address:** via Borgo d'Ale, 2/Bis, 10031 Borgomasino (TO)  
**Phone number:** +393487249718 **E-mail:** info@marcorossaviticoltore.it  
**Website:** www.marcorossaviticoltore.it

**Year of foundation:** 2012 **Hectares:** 4 **Bottles produced:** 8,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Born almost for fun, this young and dynamic winery was created with the determination to satisfy the owner's great passion for wine and the Canavese territory. In 2012 Marco Rossa began the recovery of the family estate, placing some new vineyards side by side with pre-existing ones, hence fostering the redevelopment of the surrounding hills, then almost entirely covered in trees. In full accordance with tradition, Marco decided to replant both Erbaluce and Nebbiolo grape varieties. The older vineyards are still managed by means of the typical pergola, whereas the guyot training system was chosen for the more recent ones. This small-scale winery was inaugurated in 2016, while the first bottle of Erbaluce di Caluso DOCG finally came to light in August 2017. The winery, which is definitely worth a tour, provides visitors with the opportunity to discover a delightful corner of Canavese.*

### ERBALUCE DI CALUSO LUSENTA 2019

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Lively bright straw yellow. On the nose, it releases aromas of tobacco peach, yellow plum, ripe pineapple, cedar, chamomile flowers, sage and other herbs. The taste defines the precise balance between softness and fresh-savory perceptions, hence making it extremely pleasant. Suggested pairing: Piedmontese-style homemade rabbit preserve.

### CANAVESE NEBBIOLO LE FORRE 2016

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Barriques (14 months)  
Solid garnet red. Captivating to the nose, it initially releases balsamic and spicy scents of mint, cinnamon and pepper followed by wild berry jam, violets and pipe tobacco. Savory, fresh and mineral to the palate with well-integrated tannins which ensure a long persistence. Suggested pairing: venison stew with blueberry sauce.

### CANAVESE ROSSO FUMAGALLO 2017

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (12 months)  
Dense carmine red. Delicate aromas of wilted violets, quinine, licorice, plum jam and black cherry accompanied by hints of ash and sweet tobacco. The mouthfeel is savory and finely tannic, characterized by a lively finish which makes it highly drinkable. Suggested pairing: traditional Piedmontese-style meat agnolotti with gravy.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROSTAGNO

**Indirizzo:** frazione Macchia, 47, 10084 Forno Canavese (TO)  
**Tel.:** 338 8603609 **E-mail:** info@rostagnovini.it  
**Sito:** www.rostagnovini.it

**Anno di fondazione:** 2004 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*A Forno Canavese la viticoltura di qualità ha radici molto antiche, che risalgono fino al '400. I vigneti si collocano a un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri, beneficiano di un clima temperato grazie alle vicine montagne che superano i 2000 metri di altezza e di un terreno granitico ricco di minerali. La forte passione per questo territorio, storicamente vocato ma ancora poco conosciuto, ha spinto Gianpaolo Rostagno a mettere in piedi questa bellissima realtà. Azienda moderna, ma allo stesso tempo rispettosa delle tradizioni del passato, dove produce ogni anno circa 120 quintali di uve, principalmente da varietà autoctone come nebbiolo, freisa e chatus. Una viticoltura eroica che affonda le sue radici nel passato, come testimoniano gli antichi vigneti di freisa a piede franco risalenti al 1895. Non perdetevi tempo e prenotate una visita in cantina!*

### CANAVESE ROSSO NEBBIOLO GIRUMETA 2019

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore granato con sottili riflessi aranciati. Esprime intensi profumi floreali e balsamici. Viola essiccata, erbe officinali, radice di liquirizia, aghi di pino e confettura di frutti di bosco. Sorso ricco. Freschezza e tannino accompagnano una lunga e precisa persistenza dai toni balsamici. Da abbinare a uno stracotto di manzo alle erbe.

### CANAVESE ROSSO FREISA NEVE SOTTO LE STELLE 2020

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Intenso granato vivo. Si riconoscono profumi di confettura di more e ciliegie, rosa e viola, rabarbaro, genziana, sottobosco e inchiostro. Al palato non manca di struttura e intensità. Chiude lento con una perfetta corrispondenza naso-bocca di grande attrattiva. Consigliato con un piatto di gnocchi al castelmagno.

### CANAVESE ROSSO CHATUS GARINA 2020

Rosso DOC – Chatus 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore carminio luminoso. Regala profumi di piccoli frutti rossi, ribes, lampone, violette e delicate note speziate e delicatamente vegetali. In bocca stupisce per freschezza ed equilibrio. Accompagna con successo una tartare de boeuf.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Canavese Rosso Nebbiolo Filari del Viët
- Vino Bianco da uve riesling Rivët
- Vino spumante Metodo Classico Pas Dosé Gioia
- Vino Spumante Metodo Classico Pas Dosé 31 Lune.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROSTAGNO

**Address:** frazione Macchia, 47, 10084 Forno Canavese (TO)  
**Phone number:** +393388603609 **E-mail:** info@rostagnovini.it  
**Website:** www.rostagnovini.it

**Year of foundation:** 2004 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 12,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In the town of Forno Canavese, quality viticulture has very ancient roots which date back to the 1400s. At an altitude between 500 and 600 meters, the vineyards benefit from a temperate climate, granted by the presence of the nearby mountains that exceed 2,000 meters, and a granitic soil rich in minerals. The great passion for this territory, historically suited to winemaking but still little known, drove Gianpaolo Rostagno to launch this beautiful project. A modern company but, at the same time, respectful of the past, where as many as 12 tons of wine grapes are produced each year, mainly from native varieties such as Nebbiolo, Freisa and Chatus. Rostagno's is the natural continuation of the same heroic viticulture rooted in the past, as shown by ancient ungrafted Freisa vines growing locally since 1895. Needless to say, a visit to the winery is highly recommended.*

### CANAVESE ROSSO NEBBIOLO GIRUMETA 2019

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Garnet red with light orange reflections. It expresses intense floral and balsamic aromas: dried violet, medicinal herbs, licorice root, pine needles and wild berry jam. Rich, fresh and tannic, accompanied by a long, clean finish embellished with balsamic tones. Suggested pairing: beef stew with herbs.

### CANAVESE ROSSO FREISA NEVE SOTTO LE STELLE 2020

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Intensely bright garnet red. Discernible aromas of blackberry and cherry jam, rose, violet, rhubarb, gentian, shrubs and ink. Intense and robust to the palate. A long, slow finish which renders justice to a perfect balance of great attractiveness. Suggested pairing: gnocchi with "Castelmagno" cheese sauce.

### CANAVESE ROSSO CHATUS GARINA 2020

DOC red wine – Chatus 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Bright carmine red. It releases scents of wild berries, currant, raspberry and violet accompanied by equally delicate spicy and herbaceous notes. It conquers the palate with its unique freshness and balance. Suggested pairing: steak tartare.

Other wines produced:

- Canavese Rosso Nebbiolo Filari del Viët
- White Wine Rivët - riesling
- White Traditional Method Sparkling Wine Pas Dosé Gioia
- White Traditional Method Sparkling Wine Pas Dosé 31 Lune.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ILARIA SALVETTI

**Indirizzo:** via Guglielmo Marconi, 5, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 331 3056119 **E-mail:** info@ilariasalvetti.com  
**Sito:** www.ilariasalvetti.com

**Anno di fondazione:** 2012 **Ettari vitati:** 4 **Bottiglie prodotte:** 12.000

**Viticultura:** biologica

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Vignaiola pura, Ilaria Salvetti porta avanti la storia e la tradizione di famiglia, con uno spirito nuovo e innovativo e un'impostazione aziendale tutta al femminile. Ilaria segue tutta la filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia, curata nei minimi dettagli, con numeri produttivi solidi, ma che variano in funzione della stagionalità. I vigneti dell'azienda sono tutti collocati sulle colline moreniche del Comune di Caluso. Nei nuovi impianti si è optato per l'allevamento a guyot, accanto ai vigneti più datati in cui resta la tradizionale forma di allevamento a pergola canavesana. Oltre alle classiche versioni di erbaluce, protagonista indiscusso della produzione di Ilaria, segnaliamo anche un'interessante etichetta di riesling, il Tildega, oltre a un'ottima interpretazione di erbaluce macerato, l'Eutopia, realizzato mediante contatto di 15-20 giorni con le bucce e una successiva sosta sulle fecce fini per 6 mesi.*

## ERBALUCE DI CALUSO EOLGA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 12 mesi

Giallo paglierino vivace e luminoso. Profilo olfattivo complesso, giocato su freschi profumi vegetali e floreali che s'intrecciano a note di pompelmo, semi di coriandolo e gesso. Sorso corroborante, sostenuto da una decisa trama acido-sapida che mitiga l'alcolicità e caratterizza la persistenza. Abbiniamolo a un coniglio in crosta di erbe.

## CALUSO PASSITO TALIN 2019

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Barrique min 36 mesi

Si presenta di un luminoso giallo dorato dai riflessi ambrati. Dal calice emerge un bouquet complesso e accattivante basato su profumi di scorza d'arancio candito, lavanda, miele, cannella, anice stellato ed erbe balsamiche. Il sorso è dolce, ma allo stesso tempo fresco. Chiude lento con precisi richiami balsamici. Ideale per accompagnare un blu di capra.

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE MC 2020

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi, sui lieviti 40 mesi

Giallo paglierino luminoso punteggiato da una sottile effervescenza. All'olfatto esprime profumi agrumati e floreali freschi oltre a delicate note di burro fuso ed erba sfalciata. Il sorso è coerente, decisamente secco e vibrante. Da provare con i fiori di zucca ripieni di ricotta.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Vino Bianco Gian Piero
- Vino Bianco Eutopia
- Piemonte Riesling Tildega 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ILARIA SALVETTI

**Address:** via Guglielmo Marconi, 5, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +393313056119 **E-mail:** info@ilariasalvetti.com  
**Website:** www.ilariasalvetti.com

**Year of foundation:** 2012 **Hectares:** 4 **Bottles produced:** 12,000

**Viticulture:** organic

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*A thoroughbred vintner, Ilaria Salvetti carries on the family history and tradition with a new and innovative spirit characterized by an all-female approach to business. Ilaria personally supervises the entire production chain, from vineyard to bottle, with undivided attention to even the smallest details. Although it may vary according to each vintage, the total amount of bottles produced per year has been quite steady so far. The winery's vineyards are all located on the morainic hills in the municipality of Caluso. The guyot training system was opted for in the more recent vineyards, whereas the traditional Canavese pergola was preferred in the older ones. In addition to classic versions of Erbaluce, the undisputed protagonist of Ilaria's production, worth mentioning are Tildega, a fascinating Riesling, as well as Eutopia, an excellent interpretation of Erbaluce made by means of a 15 to 20-day maceration followed by a 6-month maturation on its own fine sediments.*

## ERBALUCE DI CALUSO EOLGA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)

Bright vibrant straw yellow. Complex olfactory profile marked by fresh herbaceous and floral scents intertwined with notes of grapefruit, coriander seeds and chalk. The first sip is invigorating, supported by a firm, freshly mineral texture which mitigates the alcohol content and ensures a long finish. Suggested pairing: rabbit en croûte with herbs.

## CALUSO PASSITO TALIN 2019

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Barriques (min. 36 months)

Bright golden yellow with amber reflections. Complex to the nose thanks to a captivating bouquet of candied orange zest, lavender, honey, cinnamon, star anise and balsamic herbs. The first sip is sweet and at the same time fresh. Clearly perceptible balsamic hints characterize a long finish. Suggested pairing: blue goat's cheese.

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE MC 2020

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months) and on lees (40 months)

Bright straw yellow stippled with subtle effervescence. The olfactory profile reveals fresh citrus and floral aromas as well as delicate notes of melted butter and freshly mown grass. Consistent, vibrant and decidedly dry to the palate. Suggested pairing: fried ricotta-filled squash blossoms.

Others wines produced:

- White Wine Gian Piero
- White Wine Eutopia
- Piemonte Riesling Tildega 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SANTA CLELIA

**Indirizzo:** regione Rossana, 7, 10035 Mazzè (TO)  
**Tel.:** 011 9835187 / 328 8611581 **E-mail:** info@santaclelia.it  
**Sito:** www.santaclelia.it

**Anno di fondazione:** 1970 **Ettari vitati:** 8 **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Viticultura:** biologica certificata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Il sogno di Sergio Dezzuto e della moglie Gabriella nel 2000 diventa un progetto concreto: produrre vino, farlo bene, con semplicità nella loro terra di origine, ponendo particolare attenzione all'ambiente e cercando di valorizzare al meglio un terroir davvero unico. A Santa Clelia si coltivano uve in regime biologico certificato, in prevalenza erbaluce, oltre ad altre varietà piemontesi a bacca nera, nella tradizionale forma di allevamento a pergola. Antiche usanze, moderne tecniche di cantina e l'inesauribile passione di Sergio e Gabriella sono la giusta combinazione per ottenere vini sinceri, identitari e, soprattutto, di grande livello. Non vi resta che prenotare una visita in azienda, dove, oltre al tour della cantina e dei vigneti, potrete assaggiare alcune specialità gastronomiche del territorio.*

### CALUSO PASSITO DUS 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno, tonneau 36 mesi

Luccicante ambra. Profumi di rara eleganza che aprono su riconoscimenti di fichi secchi, frutti canditi, miele di tiglio, mandorle, pere cotte, caramello e spezie. Il dolce si percepisce in maniera garbata e in millimetrico equilibrio con la sapidità e con una delicata e gradevole sfumatura amaricante. Da abbinare a un croccante alle mandorle.

### ERBALUCE DI CALUSO YPA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio

Paglierino vivido. Al naso richiama freschi sentori di pera, ribes bianchi, succose pesche, banana quasi verde e ancora fiori di acacia, biancospino e sfalco d'erba di montagna. L'assaggio rinfrescante e sapido accompagna le morbidezze e i lunghi ritorni olfattivi. Con un risotto asparagi e gamberetti.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RIGORE BRUT 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e min 48 mesi sui lieviti in bottiglia

Brillante paglierino con finissimo e duraturo perlage. Delicati profumi di succosi agrumi, mele renette e pesca bianca anticipano fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche fresche e pain brioche. L'assaggio è avvolgente, cremoso e si allunga su fresche persistenze. Ideale per accompagnare un carpaccio di pesce spada.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Essentia
- Erbaluce di Caluso Rapa Raira
- Spumante Brut Santa Clelia
- Canavese Rosso Palère
- Vino Rosato Palère
- Canavese Rosso Rox.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SANTA CLELIA

**Address:** regione Rossana, 7, 10035 Mazzè (TO)  
**Phone number:** +390119835187 / +393288611581 **E-mail:** info@santaclelia.it  
**Website:** www.santaclelia.it

**Year of foundation:** 1970 **Hectares:** 8 **Bottles produced:** 50,000  
**Viticulture:** certified organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*The dream of Sergio Dezzuto and his wife, Gabriella, was finally realized in 2000: their desire has always been to produce wine with care and simplicity by paying special attention to the environment and trying to make the most of the truly unique terroir which characterizes their homeland. At Santa Clelia, they grow grapes through certified organic farming by means of the traditional pergola training system, mostly Erbaluce but also other Piedmontese red varieties. Ancient customs, modern winemaking techniques and the inexhaustible passion of Sergio and Gabriella represent the perfect combination to obtain wines that are genuine, identity-driven and, above all, of a high standard. The visit to the winery, as well as including a tour of the cellar and a stroll through the vineyards, will provide guests with the opportunity to taste some of the area's most exquisite food specialties.*

### CALUSO PASSITO DUS 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Tonneaux (36 months)

Shimmering amber. Aromas of rare elegance envelop the nose: dried figs, candied fruits, linden honey, almonds, pears in wine, caramel and spices. Graceful sweetness perfectly balanced with minerality. Delicately pleasant bitter nuances mark the finish. Suggested pairing: almond brittle.

### ERBALUCE DI CALUSO YPA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel

Vivid straw yellow. The nose recalls fresh hints of pear, white currant, juicy peaches and unripe bananas accompanied by acacia and hawthorn flowers on a layer of freshly mown mountain grass. A refreshing and savory palate partners with softness in a long olfactory aftertaste. Suggested pairing: asparagus and shrimp risotto.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RIGORE BRUT 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 48 months)

Brilliant straw yellow with a very fine, long-lasting perlage. Delicate aromas of juicy citrus, russet apples and white peach anticipate white and yellow flowers, fresh aromatic herbs and brioche. It envelops the palate with its creaminess and persistently fresh finish. Suggested pairing: swordfish carpaccio.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Essentia
- Erbaluce di Caluso Rapa Raira
- White Charmat Method Sparkling Wine Brut Santa Clelia
- Canavese Rosso Palère
- Rosé Wine Palère
- Canavese Rosso Rox.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SILVA

**Indirizzo:** cascine Rogge, 1, 10011 Agliè (TO)  
**Tel.:** 347 3075648 **E-mail:** silva.stefano@eurexnet.it  
**Sito:** www.silvavini.com

**Anno di fondazione:** 1994 **Ettari vitati:** 12 **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Da tre generazioni la famiglia Silva coltiva la vite sulle colline moreniche, nel cuore del territorio canavesano. Oggi Giovanni e Stefano, zio e nipote, sono gli eredi di questa tradizione. La cantina si trova in una posizione suggestiva, a fianco del parco del castello ducale di Agliè, e dalle vigne è possibile godere di uno splendido panorama che spazia dalla Serra di Ivrea fino a Torino. Tra le produzioni di Silva troviamo l'erbaluce, assoluto protagonista di questa zona, ma anche tante altre varietà con cui viene realizzata una vasta gamma di vini di ottimo livello. Vi consigliamo una visita in azienda, dove troverete Stefano, che sarà lieto di aprirvi le porte del suo regno, la cantina, e raccontarvi con passione come nascono i vini Silva.*

### ERBALUCE DI CALUSO DRY ICE 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini. Esprime profumi vegetali di erbe aromatiche, fiori bianchi, fieno, pesca bianca, agrume, note ferrose e una delicata sfumatura di mandorla fresca. Impatto gustativo fresco e molto sapido. Finale snello e rinfrescante. Da provare in abbinamento a un pesce di lago al cartoccio.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO POETICA 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Dorato fitto con riflessi ambra. Emergono intensi profumi di albicocca disidratata, prugna e fico secco, fiore di camomilla, liquirizia e delicate note di zafferano. Al palato è dolce, ma allo stesso tempo molto fresco. Si consiglia in abbinamento a crostini con fegato d'oca.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Tre Ciochè
- Vino Spumante Extra Dry Metodo Martinotti La Ninfa
- Piemonte Viognier Rianima
- Piemonte Sauvignon Artemis
- Vino Rosato Sinfonia
- Vino Rosso Fly
- Vino Rosso Cantagri
- Vino Rosso L'Arcano.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SILVA

**Address:** cascine Rogge, 1, 10011 Agliè (TO)  
**Phone number:** +393473075648 **E-mail:** silva.stefano@eurexnet.it  
**Website:** www.silvavini.com

**Year of foundation:** 1994 **Hectares:** 12 **Bottles produced:** 50,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*For three generations the Silva family has been cultivating vines on the morainic hills in the heart of the Canavese territory. Today, Giovanni and Stefano, uncle and nephew, are the heirs of this tradition. The winery is located in a picturesque position, next to the park of the Ducal Castle of Agliè. From the vineyards it is possible to enjoy a splendid panorama stretching from the Serra d'Ivrea, the longest morainic hill in Europe, all the way to Turin. Obviously, among Silva's production range, Erbaluce is the absolute protagonist; however, many other grape varieties are also employed in the making of excellent wines. A visit to the winery is highly recommended: here, visitors will be welcomed by Stefano, who will be happy to open the doors of his kingdom, that is the cellar, and tell you what goes on behind the scenes and how Silva wines are born.*

### ERBALUCE DI CALUSO DRY ICE 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright light straw yellow with greenish highlights. It reveals scents of aromatic herbs, white flowers, hay, white peach, citrus and iron surrounded by delicate nuances of fresh almond. The lean and refreshing finish is preceded by an intense minerality noticeable at first impact. Suggested pairing: freshwater fish en papillote.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO POETICA 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Dense golden yellow with amber nuances. Intense aromas of dehydrated apricot, plum and dried figs enriched by notes of chamomile flowers, licorice and saffron. Sweet and equally fresh to the palate. Suggested pairing: goose foie gras croutons.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Tre Ciochè
- White Charmat Method Sparkling Wine Extra Dry La Ninfa
- Piemonte Viognier Rianima
- Piemonte Sauvignon Artemis
- Rosé Wine Sinfonia
- Red Wine Fly
- Red Wine Cantagri
- Red Wine L'Arcano.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# TENUTA ROLETTO

**Indirizzo:** via Porta Pia, 69/71, 10090 Cuceglio (TO)  
**Tel.:** 0124 492293 **E-mail:** info@tenutaroletto.it  
**Sito:** www.tenutaroletto.it

**Anno di fondazione:** 2007 **Ettari vitati:** 52 **Bottiglie prodotte:** 300.000  
**Viticultura:** convenzionale e lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*Se in molte zone del mondo vitivinicolo un'azienda che produce 300.000 bottiglie è piccola, nel territorio canavesano questi sono numeri decisamente elevati. Se a questo dato affianchiamo l'ampia proposta di etichette, possiamo farci un'idea dell'impegno necessario per condurre quest'azienda vitivinicola che è anche un agriturismo. Tenuta Roletto declina il legame con il territorio e con il vitigno erbaluce in tante versioni e stili di vinificazione, passando dal legno all'acciaio, dalla spumantizzazione con metodo classico a quello metodo Martinotti, al tradizionale appassimento. L'azienda propone anche un'ampia gamma di rossi, realizzata con i vitigni del territorio: neretto di San Giorgio, nebbiolo, freisa e barbera. Interessante la possibilità di effettuare camminate tra le vigne, con percorsi più o meno lunghi ben segnalati sul sito aziendale.*

## ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2013

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 96 mesi  
Si annuncia ricco già dalla veste giallo ambrato. Il naso è intenso e racconta di frutta secca, miele di castagno, albicocca e dattero. Piacevolmente dolce, la freschezza e la vena sapida invitano al riassaggio. Ideale per accompagnare formaggi erborinati o una scaloppa di foie gras.

## ERBALUCE DI CALUSO MULINÈ 2019

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi  
Luminoso giallo paglierino. Il naso presenta una bella evoluzione: miele, albicocca, susina gialla, pietra calda, fiori bianchi. Il sorso è coerente e segnato da una golosa sapidità e da una piacevole persistenza. Proviamolo con le rane fritte.

## ERBALUCE DI CALUSO BB 2018

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi, legno 24 mesi  
Il calice è illuminato da lampi dorati. Subito note tostate e di vaniglia, che lasciano spazio a richiami di pasticceria e frutta gialla sciroppata. In bocca è ricco, ma ben sostenuto dalla tipica freschezza del vitigno. Ottimo se abbinato a un risotto al salame di patata.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Gran Cuvée 2022
- Erbaluce di Caluso 2022
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Centoventi 2011
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Sessanta 2015.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# TENUTA ROLETTO

**Address:** via Porta Pia, 69/71, 10090 Cuceglio (TO)  
**Phone number:** +390124492293 **E-mail:** info@tenutaroletto.it  
**Website:** www.tenutaroletto.it

**Year of foundation:** 2007 **Hectares:** 52 **Bottles produced:** 300,000  
**Viticulture:** conventional / integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*Whereas in most wine-making areas of the planet a winery producing 300,000 bottles is considered small by definition, in the Canavese territory this is definitely a large number. Once the wide range of labels on offer is added to this impressive figure, it goes without saying that the commitment required to run the winery alongside a holiday farm is absolute. Tenuta Roletto accurately symbolizes the existing bond between the terroir and the Erbaluce grape, which is interpreted in many different versions and winemaking styles: steel and wood maturation, the production of sparkling wines according to both the traditional and the Charmat method, and long-established grape drying procedures in the withering stage. The winery also offers a great selection of reds made from local varieties such as Neretto di San Giorgio, Nebbiolo, Freisa and Barbera. While at the cellar, visitors will also be given the opportunity to walk among the vineyards along shorter or longer hillside paths of their choice, all well marked on the company's website.*

## ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2013

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (96 months)  
Richness shines through an amber yellow dress. The nose releases intense notes of nuts, chestnut honey, apricot and dates. Pleasantly sweet to the mouth and reinvigorated by an inviting interplay of acidity and minerality. Suggested pairing: blue cheese platter or pan-fried foie gras escalope.

## ERBALUCE DI CALUSO MULINÈ 2019

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)  
Bright straw yellow. The intensity of olfactory notes increases gradually: fragrances of honey, apricot, yellow plum, hot stone and white flowers. Its harmonious palate is characterized by a delicious sapidity that goes hand in hand with a pleasant persistence. Suggested pairing: fried frogs.

## ERBALUCE DI CALUSO BB 2018

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months) and wood (24 months)  
It shines with golden reflections. Toasted notes and vanilla from the very beginning, then fragrances of pastry and yellow fruit in syrup. Its rich intensity in the mouth is duly supported by the typical freshness of the grape variety. Suggested pairing: risotto with soft pork-and-potato salami "salampatata".

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Gran Cuvée 2022
- Erbaluce di Caluso 2022
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Centoventi 2011
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Sessanta 2015.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## TERRE DEL CREARIO

**Indirizzo:** località Granget, 1, 10087 Valperga (TO)  
**Tel.:** 348 8249078 **E-mail:** commerciale@terredelcreario.it  
**Sito:** www.terredelcreario.it

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 12.000

**Viticultura:** convenzionale

**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Azienda rinata nel 2000 con l'intento di riprendere l'attività vitivinicola portata avanti fin dagli anni '20 dalle precedenti generazioni e abbandonata negli anni '70 per la mancanza di prospettive umane ed economiche derivanti dalla coltivazione della vite nell'Alto Canavese. Ed è stata la passione e l'amore per quest'angolo di Canavese che ha permesso il grande lavoro di recupero della tenuta, che iniziò con il disboscamento dei terreni meglio esposti, poi la ristrutturazione di vecchi terrazzamenti presenti nella collina e l'impianto di filari secondo le moderne tecniche viticole e, ancora, il ripristino di vecchi vigneti meritevoli di conservazione. Uve della tradizione piemontese, nebbiolo, barbera, chatus, ma anche il syrah vengono sapientemente trasformate nella moderna e tecnologica cantina in vini identitari e di qualità assoluta. Non vi resta che prenotare una visita in cantina e scoprire i vini della collina di Valperga.*

### CANAVESE BARBERA PARBLEU 2021

Rosso DOC – Barbera 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 8 mesi

Rubino luminoso e vivace. Spinta olfattiva di ciliegie mature, amarene, more, per proseguire su legnetto di liquirizia, bacche di ginepro, anice stellato e cenni balsamici di eucalipto. Il sorso, dinamico, pulito e rinfrescante, invita piacevolmente al secondo assaggio. Perfetto l'abbinamento con una toma di Lanzo stagionata.

### CANAVESE NEBBIOLO SANGRIN 2015

Rosso DOC – Nebbiolo 90%, syrah 10% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 24 mesi  
Granato antico con riflessi aranciati. L'ampio quadro olfattivo propone spezie dolci, violette appassite, frutti di bosco in confettura, fragoline pestate, genziana e radice di china. L'assaggio regala eleganti tannini e una stuzzicante nota salina che prolungano la persistenza. Da provare con polenta e cinghiale con salsa ai mirtili.

### VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ 464

Vino Spumante Rosato – Nebbiolo 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 3 mesi, sui lieviti per 24 mesi

Colore rosa fiore di pesco. Bollicine fini e persistenti. All'olfatto esprime i tipici caratteri del nebbiolo, ribes rosso, rosa e viola. Il sorso è fresco e di grande carattere. Chiude con una precisa coerenza naso-bocca. In abbinamento alle costine di maiale impanate.

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare:

- Piemonte Syrah
- Canavese Rosato Le Sette
- Piemonte Bianco Paradiso.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## TERRE DEL CREARIO

**Address:** località Granget, 1, 10087 Valperga (TO)  
**Phone number:** +393488249078 **E-mail:** commerciale@terredelcreario.it  
**Website:** www.terredelcreario.it

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 12,000

**Viticulture:** conventional

**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*The estate was literally reborn in 2000 with the intention of resuming the winemaking activity undertaken since the 1920s by the previous generations and eventually abandoned in the 1970s due to the lack of human resources and economic prospects arising from the cultivation of vines in the Alto Canavese, a Piedmontese mountain area not far from the Aosta Valley. It was the owners' passion and love for this corner of Piedmont that prompted them to carry out the enormous amount of work needed to salvage the estate, which consisted in clearing the land with the best exposure, restructuring pre-existing terraces set in the hillside, planting new vineyards according to modern viticultural techniques and, finally, upgrading old ones worthy of preservation. Grape varieties from the Piedmontese tradition, namely Nebbiolo, Barbera and Chatus, but also international ones, such as Syrah, are transformed by skilled vintners inside the highly technological winery into quality wines which represent the identity of the terroir. As a unique chance to discover the wines of the Valperga hills, a visit to the winery is highly recommended.*

### CANAVESE BARBERA PARBLEU 2021

DOC red wine – Barbera 100% | **ABV** 13,5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (8 months)

Lively bright ruby red. Characterized by an olfactory thrust of ripe cherries, black cherries and blackberries followed by licorice roots, juniper berries, star anise and balsamic hints of eucalyptus. Dynamic, clean and refreshing to the palate, it is endowed with excellent drinkability. Suggested pairing: platter of cured cow's cheese "Toma di Lanzo".

### CANAVESE NEBBIOLO SANGRIN 2015

DOC red wine – Nebbiolo 90%, syrah 10% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (24 months)

Antique garnet red with orange hues. Its broad olfactory spectrum offers sweet spices, wilted violets, wild berry jam, crushed strawberries, gentian and quinine. The combination of elegant tannins and tantalizing mineral notes prolong its persistence. Suggested pairing: polenta and wild boar with blueberry sauce.

### VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ 464

Rosé Traditional Method Sparkling Wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (3 months) and on lees (24 months)

Peach blossom pink. Fine and persistent bubbles. Its typical Nebbiolo character is apparent to the nose: redcurrant, rose and violet. A fresh first sip with great character is followed by a harmonious finish that does justice to its intrinsic balance. Suggested pairing: deep-fried breaded pork ribs.

Other wines produced:

- Piemonte Syrah
- Canavese Rosato Le Sette
- Piemonte Bianco Paradiso.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# INDICE DELLE AZIENDE

Agriforest di Giuliano Bosio, 16  
Beltramo, 36  
Bonafous, 60  
Cantina 366, 76  
Cantina della Serra, 78  
Cantina Produttori  
    Erbaluce di Caluso, 80  
Cantina Produttori  
    Nebbiolo di Carema, 82  
Cantine Balbiano, 62  
Cantine Briamara, 84  
Caretto Loris Livio, 86  
Casa Ronsil, 18  
Cascina Ceich, 88  
Cascina Gaio, 90  
Castello di Azeglio, 92  
Cellagrande, 94  
Cieck, 96  
Roberto Crosio, 98  
Dai Dell'Erba, 38  
Ferrando, 100  
Fondazione Malva Arnaldi, 48  
Fontecuore, 102  
Garage dell'Uva, 104  
Bruno Giacometto, 106  
Giro di Vite, 40  
Gnavi, 108  
Isiya, 20  
L'Autin, 46  
Lâ Chabranda, 42  
La Maserà, 110  
La Palera, 112  
Luca Leggero, 114  
Le Masche, 116  
La Rivà, 44  
'L Garbin, 22  
Martina, 24  
Cantina Massoglia, 118  
Orsolani, 120  
Piatti Antonella, 122  
Picco Marco, 124  
Podere Macellio, 126  
Pozzo, 128  
Refourn, 50  
Rhea, 26  
Marco Rossa, 130  
Stefano Rossotto, 64  
Rostagno, 132  
Rubatto Guido, 66  
Ilaria Salvetti, 134  
Santa Clelia, 136  
Silva, 138  
Tenuta Roletto, 140  
Terre dei Santi, 68  
Terre del Creario, 142  
Vignaiole Prever, 28  
Vignaioli Piemontesi, 52

# WINERY INDEX

Agriforest di Giuliano Bosio, 17  
Beltramo, 37  
Bonafous, 61  
Cantina 366, 77  
Cantina della Serra, 79  
Cantina Produttori  
    Erbaluce di Caluso, 81  
Cantina Produttori  
    Nebbiolo di Carema, 83  
Cantine Balbiano, 63  
Cantine Briamara, 85  
Caretto Loris Livio, 87  
Casa Ronsil, 19  
Cascina Ceich, 89  
Cascina Gaio, 91  
Castello di Azeglio, 93  
Cellagrande, 95  
Cieck, 97  
Roberto Crosio, 99  
Dai Dell'Erba, 39  
Ferrando, 101  
Fondazione Malva Arnaldi, 49  
Fontecuore, 103  
Garage dell'Uva, 105  
Bruno Giacometto, 107  
Giro di Vite, 41  
Gnavi, 109  
Isiya, 21  
L'Autin, 47  
Lâ Chabrandà, 43  
La Maserà, 111  
La Palera, 113  
Luca Leggero, 115  
Le Masche, 117  
La Rivà, 45  
'L Garbin, 23  
Martina, 25  
Cantina Massoglia, 119  
Orsolani, 121  
Piatti Antonella, 123  
Picco Marco, 125  
Podere Macellio, 127  
Pozzo, 129  
Refourn, 51  
Rhea, 27  
Marco Rossa, 131  
Stefano Rossotto, 65  
Rostagno, 133  
Rubatto Guido, 67  
Ilaria Salvetti, 135  
Santa Clelia, 137  
Silva, 139  
Tenuta Roletto, 141  
Terre dei Santi, 69  
Terre del Creario, 143  
Vignaiole Prever, 29  
Vignaioli Piemontesi, 53



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI

