

Via dei Gourmet

Roero
Terra,
Produttori,
Vini

ROERO. TERRA, PRODUTTORI, VINI

Testi di Paolo Zaccaria (Via dei Gourmet) per Consorzio Tutela Roero

Fotografie di Tino Gerbaldo

Progetto grafico di Erbacipollina srl

per maggiori informazioni: www.consorziodelroero.it - info@consorziodelroero.it

La lista dei produttori e dei viticoltori aderenti al Consorzio Tutela Roero è aggiornata ad aprile 2023.

INTRODUZIONE

Il 9 ottobre 2010 il Roero ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, la conclusione di un percorso e l'inizio di una nuova avventura. Terra storicamente legata al vino, in questi ultimi trent'anni i produttori del Roero hanno saputo rimettersi in discussione, interpretando in maniera moderna la tradizione e intraprendendo in maniera decisa la strada della qualità. La decisione di scrivere questo libro è nata d'altronde da questa scelta e da una serie di fattori: il fascino del territorio, così legato alla presenza della vigna ma allo stesso tempo così vario, sia dal punto di vista geologico e paesaggistico che da quello di una grande biodiversità, la passione e la voglia di far crescere il territorio tutti insieme di molti dei produttori roerini, la qualità e la capacità di esprimersi su diversi registri dei vini del Roero. La scelta di limitarsi ai vini prodotti all'interno della denominazione, cioè i Roero a base nebbiolo e i Roero Arneis, viene dalla convinzione che siano proprio

questi i prodotti su cui vignaioli e territorio devono puntare per affermare l'identità e la peculiarità della loro produzione. Il volume parte da una breve descrizione del Roero dal punto di vista geologico, storico e pedologico, per poi descrivere le varie caratteristiche di ogni singolo comune e dei suoi produttori, il tutto illustrato dalle bellissime fotografie di Tino Gerbaldo. Elemento essenziale poi sono le cartine che mostrano la posizione dei più importanti vigneti del territorio, cui sono state attribuite nel 2016 le Menzioni Geografiche Aggiuntive. Per concludere, va segnalato che questo volume vedrà degli aggiornamenti, seguendo così la vita del territorio, testimoniandone lo sviluppo e inserendo le aziende che via via aderiranno al Consorzio di tutela.

INDICE

Il Territorio	5
I Comuni e I Produttori	12
Andamento delle annate dal 2000 al 2022	236
Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Roero”.	251



1

IL TERRITORIO



BREVE STORIA GEOLOGICA DEL TERRITORIO

Il Roero è una regione situata a Nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano.

Dal punto di vista geologico è una terra piuttosto recente, nonostante si appoggi su uno zoccolo cristallino molto antico. Fin da 130 milioni di anni fa ha fatto parte del fondale di un mare interno, chiamato Golfo Padano, e i suoi terreni si sono formati per sedimentazione di detriti di varia origine litologica, trasportati dalle correnti marine che erodevano le montagne circostanti, strutturandosi per strati, attraverso varie fasi di prosciugamento e di immersione.

Il Roero rimase un golfo poco profondo fino al Pliocene, come dimostrano i sedimenti sabbiosi e argillosi marini. 2-3 milioni di anni fa si verificò l'emersione e la formazione delle colline del Roero. Questa spinta ha portato anche al sovrapporsi di vari tipi di suolo, per cui gli strati più profondi sono slittati verso monte, mentre i più recenti sono rimasti a fondo valle.

Dopo la definitiva emersione il suolo si è ricoperto di sedimenti di origine alluvionale ed eolica. In quel periodo Langhe e Roero

costituiscono un unico altipiano, con il Tanaro e lo Stura che scorrono lungo la direttrice Bra – Carmagnola. La grande friabilità di queste terre di origine marina porta tuttavia a una progressiva erosione, con lo spostamento, tra i 220.000 e i 150.000 anni fa, del percorso del Tanaro sulla direttrice Alba – Asti, separando così Langhe e Roero. L'erosione del fiume risulta particolarmente significativa sul suolo sabbioso del Roero, creando le Rocche, rilievi scoscesi che segnano lo spartiacque tra vecchia e nuova vallata del Tanaro e che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, da Pocataglia a Montà, dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali.

Prende così forma, sulla riva sinistra del fiume Tanaro, il territorio del Roero. La zona della DOCG Roero comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba e Vezza d'Alba, e in parte di quelli di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocataglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno



IL SUOLO

In generale il suolo del Roero è di tipo marnoso-arenario con prevalenza di arenarie, rocce sedimentarie di origine marina, e un buon tenore in calcare, argilla e sabbia, elemento quest'ultimo che rende il terreno sciolto e gli conferisce sofficità e grande permeabilità. Data la loro origine marina, i terreni vitati sono piuttosto poveri di sostanza organica, ma ricchi in sali minerali, con un buon tenore di calcio e fosforo, una buona dotazione di potassio, magnesio, microelementi (boro, ferro e manganese) e un pH mediamente superiore a 7.

Tuttavia più che di suolo dovremmo parlare di suoli. In effetti, secondo il tempo di emersione dalle acque, ci si presentano suoli dalle caratteristiche differenti: con sedimenti sabbioso-ghiaiosi continentali, con sedimenti sabbioso-marini e con sedimenti argilloso-marini.

Questi profili sono riscontrabili a volte uno accanto all'altro, a volte sovrapposti uno all'altro, e costituiscono delle vere e proprie macroaree, disposte lungo la direttrice che va da nord-ovest (le Rocche) a sud-est (i territori più vicini al Tanaro).

Nei territori nord-occidentali, lungo la linea delle Rocche, ad altitudini intorno ai 350 metri e oltre, troviamo suoli poco calcarei e particolarmente ricchi di sabbia, circa l'80% del totale, di origini lacustri – fluviali, sciolti e leggerissimi. Circa il 5% della viticoltura del Roero si sviluppa su questo tipo di suolo.

Lungo tutta la fascia “interna” delle Rocche, più a oriente e a un'altitudine inferiore, si trova invece un suolo che è sempre sabbioso e quasi privo di calcare a livello superficiale, ma più antico e di origine marina, ricco di fossili. Sono suoli a dominante silicea, fondamentalmente sciolti e aridi, perché le precipitazioni vi filtrano



attraverso molto rapidamente, portando con loro la maggior parte degli elementi nutritivi e rendendoli così inutilizzabili.

La parte centrale del territorio roerino invece vede spesso la matrice pliocenica fondersi con una piastra limosa grigio-bluastro più calcarea e argillosa, che è presente a macchie in tutto il Roero.

Percentuali calcaree che vanno dal 3 al 10% sono riscontrabili nelle marne e nelle formazioni gessoso-solfifere dei territori di Priocca, Canale e Govone (una sorta di fascia trasversale sulla direttrice est – ovest). La componente calcarea arriva invece anche al 50% nella fascia successiva che va da Corneliano a Govone passando per Vezza. Questa massiccia percentuale di calcare accentua le caratteristiche di viscosità e compattezza dei terreni argillosi.

A chiudere troviamo la fascia più vicina al Tanaro, che vede la presenza di terreni freddi, con una presenza di argilla frammista a banchi gessosi e con Marne di S. Agata Fossili, cioè terreni più compatti, simili a quelli di Langa.

IL CLIMA

Il Roero è considerato una zona semi-arida. Le colline roerine sono infatti quasi totalmente sprovviste d'acqua, perché i sottili strati marnosi che si alternano con quelli sabbiosi offrono riserve idriche solo temporanee, come dimostra il paesaggio viticolo cosparso di cisterne per la raccolta dell'acqua piovana o di pozzi per pescare acqua dalle falde acquifere.

Le precipitazioni si attestano a delle medie che vanno dai 650 ai 720 millimetri annuali (cioè l'area più povera di piogge di tutto il Sud Piemonte), con alcune annate tra i 450 e i 500, cioè la metà della media nazionale. La maggior parte delle precipitazioni si ha da ottobre a gennaio, e sono fondamentali per l'aumento delle riserve del sottosuolo, necessarie per lo sviluppo vegetativo della vite di maggio e giugno). Anche le precipitazioni nevose invernali costituiscono un importante rifornimento idrico per i vigneti.

Da notare che la presenza delle Alpe Marittime (in particolare del Monviso) porta a escursioni termiche molto importanti, con il rischio di fenomeni temporaleschi e grandinate. In un contesto di questo tipo diventa fondamentale l'utilizzo delle migliori esposizioni e lo sfruttamento delle forti pendenze dei versanti, in grado di garantire una buona insolazione anche durante la brutta stagione.





LA COLTURA DELLA VITE

Nel Piemonte si trovano tracce di commercio, consumo e produzione di vino fin dal VII secolo a.C., come dimostra il ritrovamento di anfore vinarie etrusche e di vinaccioli di uve di viti coltivate. La produzione viticola quindi anche nell'area del Roero si sviluppa prima dell'arrivo dei Romani, fin dalla presenza dei Liguri, grazie probabilmente proprio all'influenza degli Etruschi. Come in tutta l'Europa continentale è però il mondo romano a impostare e realizzare una viticoltura efficiente e sistematica. La crisi dell'impero romano e le invasioni successive portarono a un abbandono della viticoltura a favore di colture più utili alla sussistenza. Solo gli ordini monastici continuarono a coltivare la vite. È a partire dall'XI secolo che la viticoltura torna a espandersi, in particolare con lo sviluppo dell'alteno, terreni in cui erano presenti diversi tipi di coltura e la vite si appoggiava e veniva "tenuta alta", come ai tempi antichi, a sostegni vivi, cioè alberelli di acero o di olmo. Ne sono testimonianza le molte leggi emanate nei secoli successivi per la salvaguardia e la regolamentazione della produzione vitivinicola, i

catasti comunali con le indicazioni delle superfici vitate e, per quanto riguarda i terreni dedicati esclusivamente alla coltivazione della vite, la nascita di toponimi che alla vigna o ai vitigni fanno riferimento. Con l'arrivo dei Savoia, tra la fine del '500 e l'inizio del '600, comincia la fase di consolidamento della produzione vitivinicola, che proseguirà senza interruzioni fino al XIX secolo. Le malattie "americane" e in particolare la fillossera, che colpiranno l'intero continente dalla seconda metà dell'800 alla prima metà del '900, modificheranno radicalmente le viti e i modi di lavorarle, ma non lasceranno particolari strascichi nella viticoltura roerina, anzi in qualche modo aiuteranno a "selezionare" le zone più vocate, in particolare per quanto riguarda le zone più adatte a coltivare il nebbiolo, tanto che oggi la viticoltura del Roero si sviluppa quasi esclusivamente su giaciture collinari, con pendenze spesso molto importanti, fino e oltre al 50%. Oggi sono iscritti alla denominazione 1214 ettari vitati, 915 di arneis e 299 di nebbiolo.



Nebbiolo

Il nebbiolo è un vitigno autoctono del Piemonte, di cui si trovano le prime tracce scritte già alla fine del XIII secolo. Nel Roero il nebbiolo viene citato per la prima volta nei decenni successivi, all'inizio del XIV secolo. Nel '700 i registri testimoniano che nelle cantine della zona se ne trovavano varie tipologie, dal secco al dolce, dal "vecchio" all'amabile. Nei secoli successivi diventa l'uva rossa più apprezzata, tanto da mantenere un'importante presenza nei vigneti nonostante l'arrivo della fillossera, proprio perché si riteneva il Roero una delle zone più vocate per la sua coltivazione. Il nebbiolo ha una fase vegetativa molto lunga, è tra le prime uve a germogliare e l'ultima a essere vendemmiata (spesso nella seconda metà di ottobre), quindi è soggetta alle gelate primaverili e alle piogge autunnali.

Particolarmente sensibile alle condizioni geografiche (è facilmente soggetto a mutazioni genetiche a seconda del suolo su cui lo si pianta), il nebbiolo viene coltivato in maniera quasi esclusiva in vigneti collinari nelle migliori esposizioni, anche se, soffrendo le posizioni ventose, raramente viene piantato sulle sommità delle colline (su cui quasi sempre troviamo invece la barbera). I cloni più conosciuti e utilizzati sono tre: lampia, michet e rosé.



Arneis

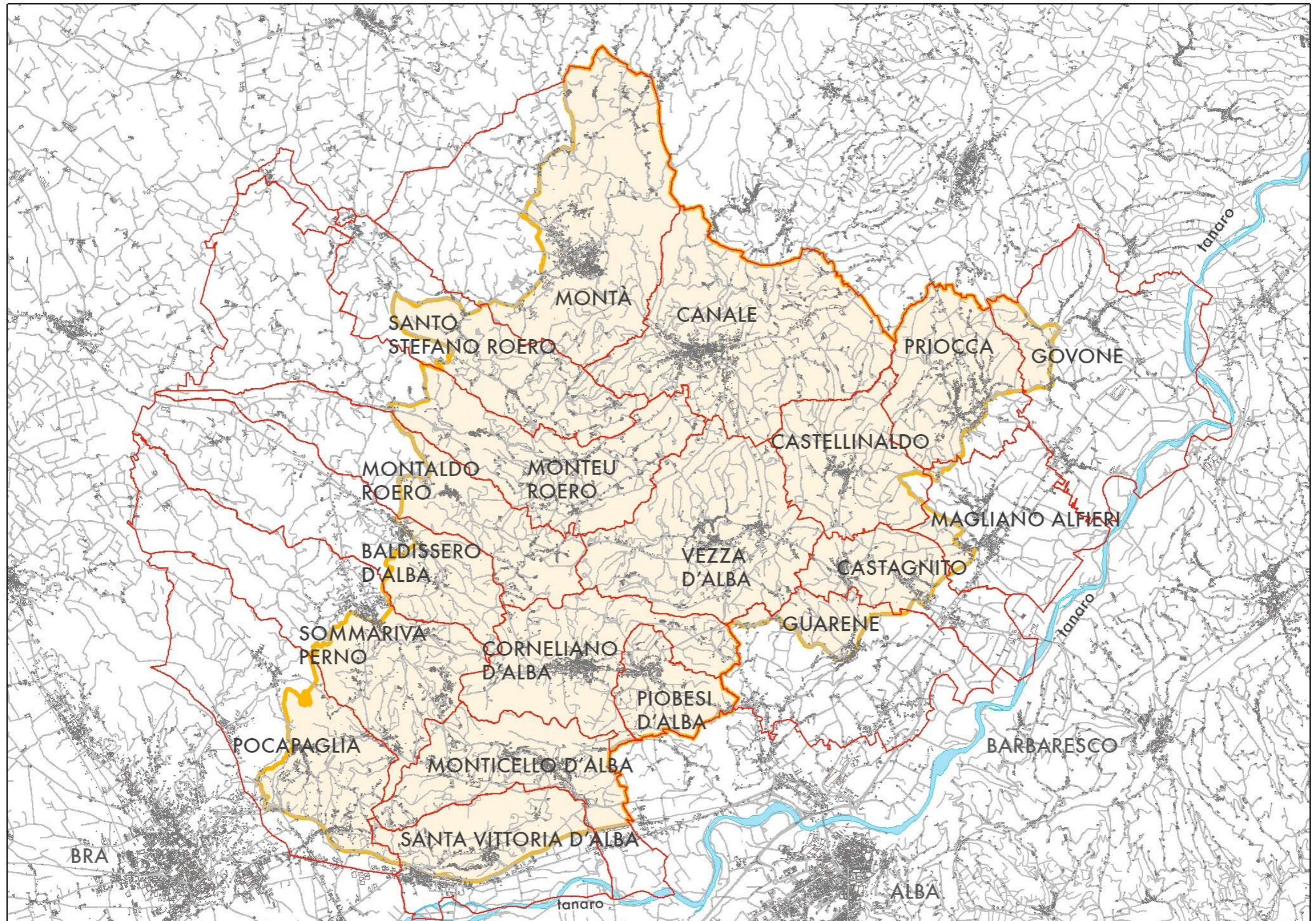
L'arneis è coltivato nel Roero praticamente da sempre. Tra la fine del '400 e l'inizio del '500 ne troviamo le prime tracce scritte, sotto la forma *Reneygium* e *Ornesium*, e nella citazione di una vigna chiamata "moscatelli et renexij", che fa riferimento a un luogo, l'odierna località canalese Renesio, dove probabilmente si coltivava quell'uva. Nel '700 se ne parla come di una tra le uve più qualitative, al pari del moscato e come questa vinificata principalmente dolce o sotto forma di vermouth. Il nome arneis compare all'inizio dell'800, e nei registri contabili si parla di "bianco Arnesi" contrapposto a "bianco di uve diverse". Nel '900 viene colpito dalla crisi della viticoltura, tanto che viene coltivata come uva da tavola e posta accanto al nebbiolo per attirare gli uccelli (da qui il nome di "nebbiolo bianco"), vista la sua dolcezza e la maturazione precoce. È solo negli anni '70 che vengono ricostruiti vigneti completamente dedicati all'arneis, quando non se ne contavano che poco più di una decina di ettari, e alcuni produttori cominciano a produrlo in versione secca.

Per quanto riguarda il suo ciclo vegetativo, ha un germogliamento medio-precoce, quindi va piantato in zone per quanto possibile non soggette a gelate primaverili, una fioritura che avviene solitamente nella prima decade di giugno, mentre arriva a maturazione nella seconda metà di settembre.

2

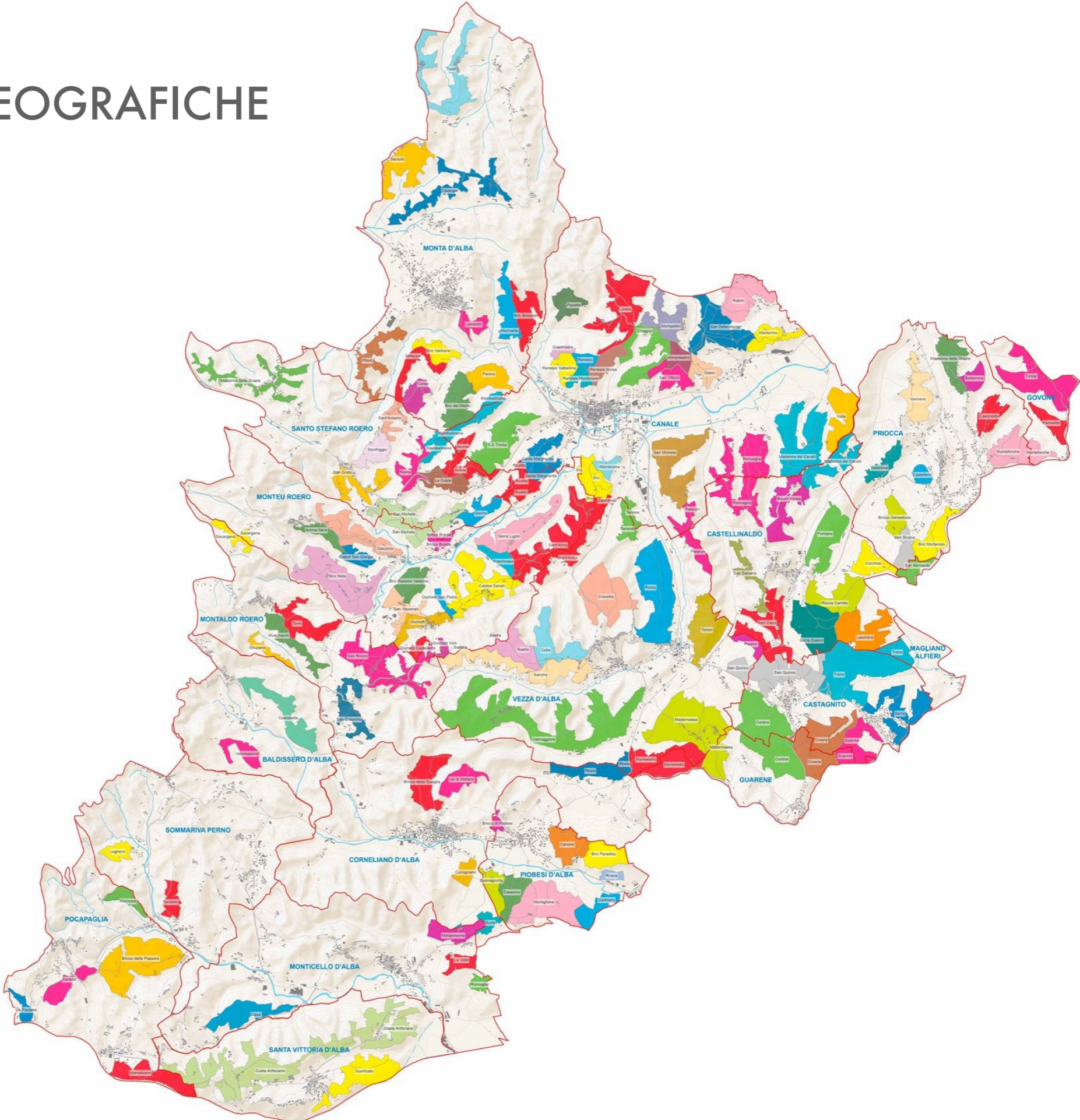
I COMUNI E I PRODUTTORI





Baldissero d'Alba | Canale | Castagnito | Castellinaldo | Corneliano d'Alba | Govone | Guarene | Magliano Alfieri | Montà | Montaldo Roero | Monteu Roero | Monticello d'Alba | Piobesi d'Alba | Pocapaglia | Priocca | Santa Vittoria d'Alba | Santo Stefano Roero | Sommariva Perno | Vezza d'Alba

LE MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE



I PRODUTTORI

Abbona Marziano	201	Botto F.Ili	98
Alberto Oggero	180	Brezzo Michele	172
Almondo	94	Bric Castelvej - Gallino Domenico	27
Aloi Vini	95	Bricco del Prete	158
Antica Cascina dei Conti di Roero	190	Bruno Franco	28
Araldica Castelvej	202	Buganza Renato	146
Bajaj	123	Cà di Cairè	99
Baracco de Baracho	70	Calorio Vincenzo	101
Barbero Giacomo	24	Cantina Monpissan - Gallino Antonio	47
Barbero's Vini	25	Careglio	21
Battaglino Fabrizio	191	Casa Tallone	205
Battaglio Mario	192	Cascina Albano	206
Baudevin	59	Cascina Ca' Rossa	29
Beiva Winery	26	Cascina Chicco	30
Benotti Rosavica	156	Cascina Ciapat	118
Bersano Vini	203	Cascina del Pozzo	71
Bordone Gian Paolo	124	Cascina Fiorenza	31
Bordone Gino	125	Cascina Goregn	60
Bordone Giuseppe	96	Cascina Lantarotti	126
Bornengo Gian Mario	97	Cascina Paladin	32
Bosco Giovanna	157	Cascina Palazzo Rosso	151
Bosio Family Estates	204	Cascina Pellerino	127

I PRODUTTORI

Cascina Val del Prete	159	Dosio	209
Casetta Carlo	102	Edoardo Olivetti	219
Casetta F.lli	193	Enrico Serafino	38
Cauda Carlo	173	Fassino Giuseppe	128
Cauda Enrico - Cascina Fornace	174	Fenocchio Giacomo	210
Chiesa Carlo	175	Filippo Gallino	39
Cordero Gabriele	160	Fontanafredda	211
Cornarea	33	Francone	212
Costa Carlo	104	Fratelli Calorio	100
Costa Catterina	61	Frea Lorenzo e Giovanni	119
Costa Ermanno - Cascina Spagnolo	35	Gagliardi Piero	141
Costa Franco	72	Generaj	106
Costa Stefanino	105	Giacomo Grimaldi	213
Cournaja	166	Giacomo Vico	55
Cravanzola	73	Isnardi Ernesto	62
Crota Cichin	176	La Granera	74
Dabbene Daniele	167	La Grisa	107
Delpero S.S.	177	La Ribota	225
Deltetto 1953	36	Le More Bianche	90
Demarie Giovanni	194	Maccagno Livio	40
Destefanis Federico	37	Maiolo Renato	178
Dogliotti 1870	208	Malabaila di Canale	41

I PRODUTTORI

Malvirà	41	Paitin	220
Manfredi Aldo e c.	214	Parussa Giuseppe	120
Marchesi di Barolo	215	Patrunét	195
Marchisio Pietro	108	Pedemontis	161
Mario Costa	44	Pelassa	109
Marolo Guglielmo	45	Pescaja	221
Marsaglia	75	Pezzuto F.Ili	196
Massucco F.Ili	63	Piazzo Comm. Armando	222
Matteo Correggia	34	Pinsoglio Fabrizio	50
Michele Chiarlo	207	Pioiero	197
Mo	216	Poderi Gianni Gagliardo	223
Monchiero Carbone	46	Poderi Moretti	132
Montaribaldi	217	Poderi Vaiot – Casetta Franco	103
Morra Stefanino	76	Ponchione Maurizio	84
Negro Angelo	129	Porello Marco	51
Negro Giuseppe	218	Portinale	134
Negro Lorenzo	131	pQlin - Battaglino Angelo	64
Nizza Silvano	179	Produttori di Govone	85
Nota Giuliano	142	Rabino F.Ili	168
Novo Marco	48	Rabino Luigi Giuseppe	52
Oberto Luigi	186	Ri Da Roca	224
Pace	49	Ricossa Antica Casa	226

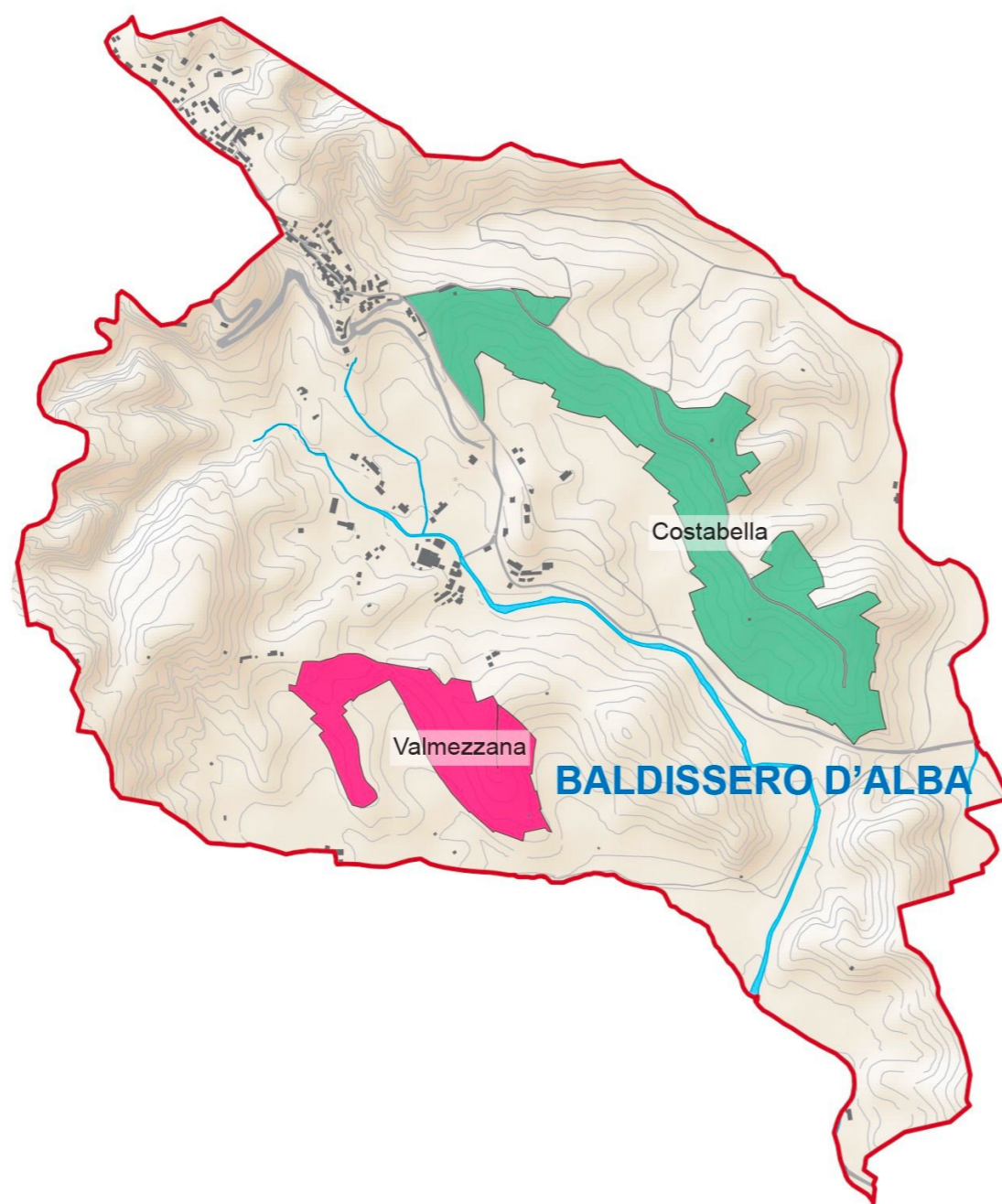
I PRODUTTORI

Roagna Giuseppe	162	Vigna Riccardo	113
Rosoretto	227	Vignevolute	114
Rosso Francesco	181	Villata Tiziana – Occhetti Luca	137
Sandri Daniele	135	Vinory	233
Sandri Paolo	65	Vite Colte	234
Sibona F.lli Stefano & Domenico	182		
Sordo Giovanni	228		
Sperone F.lli Carlo, Sergio e Sebastiano	53		
Taliano Cristian	110		
Taliano Giuseppe	229		
Taliano Michele	111		
Taliano Nicola	112		
Tenuta Carretta	147		
Tenuta La Pergola	230		
Tenuta Laramè	231		
Tibaldi	152		
Valdinera	80		
Valfaccenda	54		
Vaudano Enrico e Figli	232		
Vecchio	66		
Viano Michele	198		
Viglione Antonio & Figli	136		

Il territorio comunale si estende dalle Rocche fino alla fascia centrale della denominazione. Le zone a ridosso delle Rocche presentano un suolo sabbioso di origine marina, ricco di fossili, quasi privo di calcare a livello superficiale e tendenzialmente arido, perché le precipitazioni vi filtrano attraverso molto rapidamente. Sono terreni particolarmente indicati per la realizzazione del Roero Arneis, mentre i Roero sono di solito armonici, delicati, con alcolicità e tannicità moderate. La parte centrale del territorio comunale, in direzione di Corneliano d'Alba, vede invece la presenza di una piastra limosa grigio-bluastro (che si trova a macchie in tutto il territorio) più calcarea e con una componente argillosa superiore al 20%. Un terreno ideale per realizzare dei Roero complessi e di buona struttura.

Sono circa di 17 gli ettari vitati iscritti alla denominazione, 11 ad arneis e 6 a nebbiolo, con due MGA: Costabella e Valmezzana.





Comune di Baldissero d'Alba

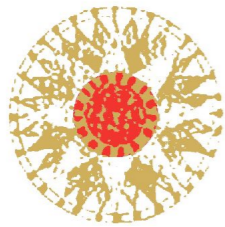
 Costabella

 Valmezzana

CAREGLIO

Loc. Aprato, 15
12040 Baldissero d'Alba
Tel. 0172 40436
Tel. 333 9905448
e-mail: cantinacareglio@tiscali.it
Sito web: www.cantinacareglio.it

CAREGLIO
AZIENDA AGRICOLA



Piero Careglio, affiancato da qualche anno da suo figlio Andrea, guida l'azienda di famiglia fondata nel 1986. Sono 8,5 gli ettari vitati aziendali (più un altro mezzo ettaro in affitto), dei quali 5,50 iscritti alla denominazione, suddivisi tra 5 ettari impiantati ad arneis e 0,50 impiantati a nebbiolo, tutti all'interno del territorio comunale.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

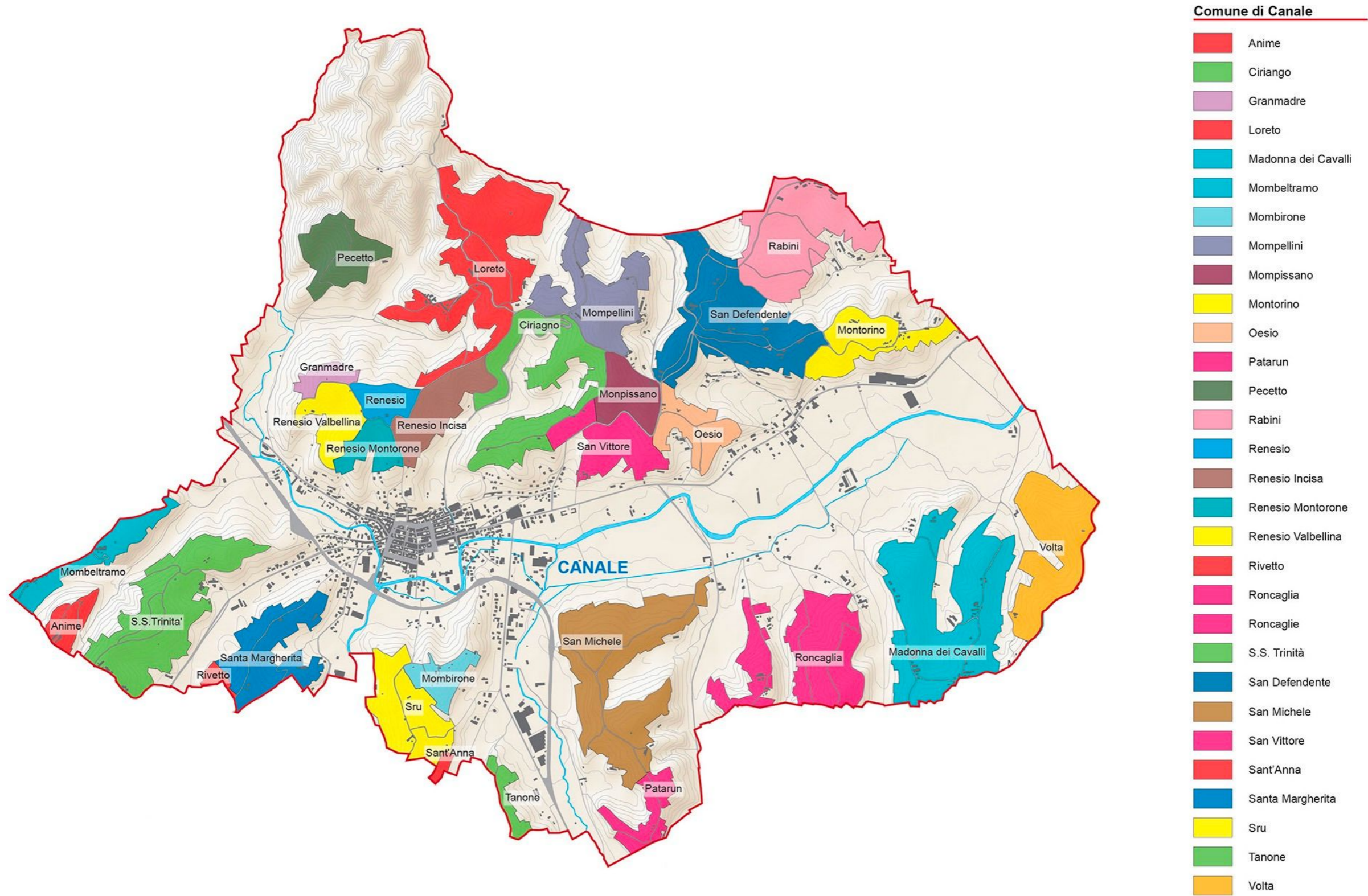
- **Roero:** da vigne situate in Baldissero d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e 12 in botte grande, seguiti da almeno 12 mesi di affinamento in vetro, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate in Baldissero d'Alba, matura 4 mesi in acciaio (sur lie) e affina almeno 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 19.000 bottiglie annue.



CANALE

Canale può essere considerata la capitale vinicola del Roero, visto che con i suoi 380 ettari è il comune più vitato. Di questi circa 291 sono quelli iscritti alla denominazione, 193 ad arneis e 98 a nebbiolo, e costituiscono più del 23% di tutta la DOCG (e più del 30% per quanto riguarda il Roero). Il suolo è prevalentemente sabbioso di origine pliocenica, con inserti limosi grigi e blu e una componente argillosa superiore al 20%, come troviamo nella maggior parte del territorio centrale roerino; un terreno ideale per realizzare dei Roero complessi, di grande struttura e adatti all'invecchiamento. Le colline di Canale presentano buone esposizioni, altimetrie e pendenze, costituendo una sorta di via di mezzo tra quelle estreme di Santo Stefano Roero e quelle più morbide di Castellinaldo o di Castagnito. Nella direttrice verso Priocca emergono suoli marnosi con percentuali calcaree che

vanno dal 3 al 10% e formazioni gessoso-solfifere (un complesso di depositi di epoca miocenica superiore, comprendenti lenti di gesso, calcari solfiferi, salgemma e altri sali più solubili, intercalati a depositi terrigeni), che danno vita a vini di corpo, ricchi di profumi e di buona gradazione alcolica, mentre in direzione di Santo Stefano Roero si evidenziano più la sapidità e la mineralità che il corpo o la struttura. Sono diversi i vigneti che hanno ottenuto le MGA, ben 30: Anime, Ciriango, Granmadre, Loreto, Madonna dei Cavalli, Mombeltramo, Mombirone, Mompissano, Montorino, Oesio, Patarun, Pecetto (detto anche Ampsej), Rabini, Renesio, Renesio Incisa, Renesio Montorone, Renesio Valbellina, Rivetto, Roncaglia, Roncaglie, S. S. Trinità, San Defendente, San Michele (detto anche Mommiano o Torrette), San Vittore, Sant'Anna, Santa Margherita, Sru, Tanone e Volta.



BARBERO GIACOMO

Via Malabaila, 2

12043 Canale

Tel. 340 7631625

Email: barberogiacomo990@icloud.com

Sito web: www.giacomobarbero.it

La giovane azienda di Giacomo Barbero, nata nel 2016, conta su circa 0,40 ettari di vigna iscritti alla denominazione e coltivati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e si affina 1 mese in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.



BARBERO'S VINI

Corso Valpone, 106

12043 Canale

Tel. 329 6377991

Email: info@barberosvini.it

Sito web: www.barberosvini.it

L'Azienda, nata nel 1950 a opera di Secondo Barbero, è oggi gestita dal figlio Piero e dal nipote Stefano. Sono 10 gli ettari vitati di proprietà, con vigne situate nella reputata zona di San Defendente, accanto alla sede aziendale.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis Vigna La Brina**
- **Roero Malin Riserva**



BARBERO'S

BEIVA WINERY

Via Madonna dei Cavalli, 94
12043 Canale

Tel. 339 8406966

Tel. 334 8407966

Email: info@beiva.wine

Sito web: www.instagram.com/beiva.winery

L'azienda di Giovanni Ferrero conta su 3,6 ettari vitati, di cui 1 in affitto. Sono 1,7 gli ettari iscritti alla denominazione, 1,5 ad arneis e 0,2 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale, matura 4 mesi in acciaio e ne affina altri 4 in vetro, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.



BRIC CASTELVEJ - GALLINO DOMENICO

Via Castelvecchio, 70

12043 Canale

Tel. 0173 98108

Email: info@bricastelvej.com

Sito web: bricastelvej.com

Fondata da Domenico Gallino nel 1956, è oggi guidata dal genero Mario Repellino insieme al figlio Cristiano. L'azienda gestisce 16 ettari vitati di proprietà. Sono 6 gli ettari iscritti alla denominazione, 3 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo. Le vigne sono situate nei comuni di Canale e Govone sui tipici terreni calcarei, argillosi e sabbiosi.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate a Canale, matura 13 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Canale, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 31.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Selezione Vigna Bricco Novara**: dal vigneto omonimo situato a Canale, matura 2 mesi in acciaio e 6 in barrique, per poi affinare 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.200 bottiglie annue.
- **Roero Panera Alta Riserva**: da vigne situate a Canale, matura 24 mesi in barrique e 6 in botte grande, per poi affinare 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.



BRUNO FRANCO

Fraz. Madonna di Loreto, 34
12043 Canale

Tel. 0173 979543

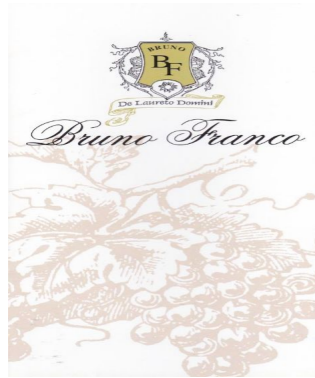
Email: aziendabrunofranco@gmail.com

Sito web: www.brunofrancovini.it

Azienda familiare fondata nel 1932 e oggi gestita dai fratelli Felice e Mario Bruno, dispone di 12 ettari vitati, 7 di proprietà e 5 in affitto. Gli ettari iscritti alla denominazione sono 6, di cui 5 impiantati ad arneis, tutti all'interno del territorio comunale, e 1 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** dai vigneti Belom, situato a Canale, e Ciabòt, situato a Montà, matura 12 mesi in barrique, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** dalle vigne Belom e San Giorgio situate a Canale, matura 2 mesi in acciaio, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.



CASCINA CA' ROSSA

Loc. Cascina Ca' Rossa, 56
12043 Canale
Tel. 0173 98348
Email: info@cascinacarossa.com
Sito web: www.cascinacarossa.com



L'azienda della famiglia Ferrio è attiva sin dagli anni Sessanta, quando la viticoltura in questa zona era ancora considerata meno importante della produzione di frutta. Oggi è Angelo a gestire l'azienda, che vanta 13 ettari vitati complessivi, di cui 7 iscritti alla denominazione (4 ad arneis e 3 a nebbiolo), con delle vigne in alcuni dei più noti vigneti roerini per il nebbiolo, come l'Audinaggio (dove possiede quasi un ettaro), situato nella zona del Valmaggione di Vezza d'Alba, una vecchia vigna in grande pendenza – tra il 65 e il 70% – su terreno sabbioso, e il Mompissano (circa 1,5 ettari) a Canale, uno dei vigneti più reputati del Roero, una collina esposta a sud su terreno calcareo-argilloso.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Le Coste Riserva:** dall'omonima MGA situata a Santo Stefano Roero, matura per 12 mesi in parte in acciaio e in parte in legno, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Merica:** da vigne a Canale, matura 9 mesi in acciaio, per una produzione di circa 18.000 bottiglie annue.
- **Roero Audinaggio:** dall'omonimo vigneto situato nella MGA Valmaggione a Vezza d'Alba, matura 18 mesi in barrique, 50% nuove e 50% di secondo passaggio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Le Coste:** dall'omonima MGA situata a Santo Stefano Roero, matura per 24 mesi in botte grande, affina 6-8 mesi in vetro, per una produzione di circa 4.500 bottiglie annue.
- **Roero Mompissano Riserva:** dall'omonima MGA situata a Canale, matura 30 mesi in botte grande, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

CASCINA CHICCO

Via Valentino, 14
12043 Canale

Tel. 0173 979411

Email: cascinachicco@cascinachicco.com

Sito web: www.cascinachicco.com



Fondata nel 1950, Cascina Chicco (dal soprannome “Chicu” dato alla famiglia Faccenda) conta 50 ettari vitati di proprietà tra Roero e Langhe, dei quali 13,53 iscritti alla denominazione, 10 impiantati ad arneis e 3,43 a nebbiolo. Oggi l’azienda è condotta dai fratelli Enrico e Marco Faccenda. Le vigne roerine sono situate a Canale, Castellinaldo, Castagnito e Vezza d’Alba, cui va aggiunta una tenuta di 5 ettari a Monforte d’Alba.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Anterisio:** dall’omonimo vigneto situato a Canale, matura da 6 a 10 mesi in acciaio e affina per 2-3 mesi in vetro, per una produzione di circa 130.000 bottiglie annue.
- **Roero Montespinato:** da vigne situate a Castagnito, matura 3 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique usate, poi affina 3-6 mesi in vetro, per una produzione di circa 17.500 bottiglie annue.
- **Roero Valmaggione Riserva:** dall’omonima MGA situata a Vezza d’Alba, matura 6 mesi in acciaio e dai 15 ai 18 mesi in barrique, poi affina 6-10 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

CASCINA FIORENZA

Cascina Fiorenza, 25

12043 Canale

Tel. 328 7309018

Email: cascinafiorenza@libero.it

Sito web: www.cascinafiorenza.it

Fondata nel 1947 da Giuseppe e Orsolina Cavadore come azienda frutticola (in particolare per la coltivazione delle pesche) e viticola, dal 2009 è gestita da Sergio, la terza generazione della famiglia e conta su 5 ettari vitati, di cui 2,20 iscritti alla denominazione, 1,20 piantati ad arneis e 1 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate nel comune di Canale, matura 4 mesi in acciaio e affina un ulteriore mese in vetro, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.



CASCINA PALADIN

Cascina Paladino, 98

12043 Canale

Tel: 320 7572353

Email: cascinapaladin@gmail.com



L'azienda di Davide Deltetto conta su 2,5 ettari vitati aziendali, per una produzione complessiva di circa 4.000 bottiglie annue. Poco più di un ettaro è iscritto alla denominazione, per la precisione 78 are piantate ad arneis e 32 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate nel comune di Canale, matura in acciaio da 6 a 8 mesi e 12 mesi in barrique, per poi essere affinato in vetro 6 mesi, per una produzione di circa 400 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Carlin:** da vigne situate nel comune di Canale, matura dai 6 ai 7 mesi in acciaio e affina in vetro per 3-4 mesi, per una produzione di circa 700 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** da vigne situate nel comune di Canale, matura in acciaio da 12 a 15 mesi e 18 mesi in barrique, per poi essere affinato 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 300 bottiglie annue.

CORNAREA

Via Valentino, 105

12043 Canale

Tel. 0173 65636

Tel. 3356078503

Email: info@cornarea.com

Sito web: www.cornarea.com



La tenuta della famiglia Bovone sulla collina Cornarea alle porte di Canale è uno dei luoghi di nascita dell'Arneis come lo conosciamo oggi. Il vigneto, di circa 35 anni d'età, situato tutto intorno alla sede aziendale, una villa padronale che ospita anche un agriturismo, è un corpo unico coltivato ad arneis e nebbiolo su un terreno calcareo argilloso, con una forte componente di magnesio. Fondata nel 1975, conta 14 ettari vitati di proprietà, tutti iscritti alla denominazione, suddivisi tra arneis (11 ettari) e nebbiolo (3 ettari).

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate sulla collina Cornarea a Canale, matura 20 mesi in botte grande, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate sulla collina Cornarea a Canale, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 75.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Enretard**: da vigne situate sulla collina Cornarea a Canale, matura 24 mesi in acciaio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

MATTEO CORREGGIA

Via S. Stefano Roero, 124
12043 Canale

Tel. 0173 978009

Email: cantina@matteocorreggia.com

Sito web: www.matteocorreggia.com



L'azienda nasce nel 1985, quando Matteo Correggia eredita dal padre la tenuta di famiglia. Nel giugno del 2001 un tragico incidente sul lavoro si porta via Matteo, e da allora è Ornella Costa Correggia, oggi affiancata dai figli Brigitta e Giovanni, a gestire l'azienda. I vigneti aziendali si trovano fra Canale e Santo Stefano Roero, situati per la maggior parte su terreni sabbiosi fini di tipo Astiano, molto sciolti, poveri di argilla e limo e ricchi di fossili. Da segnalare che il Ròche d'Ampsèj Riserva proviene dal vigneto Bric Pecetto o Ampsèj, in cui si mescolano terreno Astiano e Tortoniano. L'azienda ha 16 ettari vitati di proprietà e 4 in affitto. Gli ettari iscritti alla denominazione sono 12,48, divisi fra 5,15 impiantati ad arneis e 7,33 impiantati a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura 10 mesi in acciaio e 12 in barrique di 2° e 3° passaggio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale, matura 6 mesi (sur lie) in acciaio, per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis La Val dei Preti:** da vigne situate a Canale, matura per 9 mesi (sur lie) in acciaio e affina 5 anni in vetro prima dell'uscita sul mercato, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero La Val dei Preti:** dall'omonimo vigneto situato a Canale, matura 5 mesi in acciaio, 16 mesi per metà in barrique e per metà in botte grande, affina 14 mesi in vetro, per una produzione di circa 9.500 bottiglie annue.
- **Roero Ròche d'Ampsèj Riserva:** dall'omonimo vigneto situato a Canale, matura 18 mesi in barrique (per il 40%) e in tonneau da 600 litri (per il 60%), affina 20 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.600 bottiglie annue.

COSTA ERMANNNO - CASCINA SPAGNOLO

Loc. Spagnoli, 58

12043 Canale

Tel. 0173 98211

Email: info@ermannocosta.it

Sito web: www.ermannocosta.it

Nata nel 1981, l'azienda è gestita oggi da Ermanno Costa, terza generazione della famiglia, e conta su un corpo unico di 6 ettari vitati di proprietà (che vede la presenza di alcune parcelle di viti centenarie), tutti situati sulla collina della chiesa della frazione di San Defendente. Sono 2,5 gli ettari iscritti alla denominazione, 1 impiantato ad arneis e 1,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate sulla collina di San Defendente di Canale, matura in acciaio per 8 mesi, in botte grande da 20 a 24 mesi e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate sulla collina di San Defendente di Canale, matura in solo acciaio per 7 mesi e affina 1 mese in bottiglia, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.



DELTETTO 1953

Corso Alba, 43

12043 Canale

Tel. 0173 979383

Email: info@deltetto.com

Sito web: www.deltetto.com



Antonio Deltetto dal 1977 conduce l'azienda familiare fondata nel 1953. Nota soprattutto per le sue produzioni spumantistiche, ha vigne di proprietà situate nei comuni di Canale, Santo Stefano Roero e Castellinaldo, tra le quali spiccano quelle situate nei vigneti San Michele o San Defendente a Canale, che si trovano su terreni meno sabbiosi e più strutturati di quelli tipici del Roero. L'azienda conta 21 ettari vitati di proprietà, 9,4 ettari dei quali sono iscritti alla denominazione Roero, 7,8 dedicati all'arneis e 1,6 al nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura per 20 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Daivej:** da vigne situate a Canale, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis San Michele:** dall'omonima MGA situata a Canale, matura 6 mesi per il 75% in acciaio e per il 25% in botte grande, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Braja Riserva:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura per 30 mesi per il 50% in botte grande e per il 50% in barrique, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

DESTEFANIS FEDERICO

Corso Valpone, 104

12043 Canale

Tel. 0173 98140

Email: info@cantinadestefanis.com

Sito web: www.cantinadestefanis.com

La famiglia Destefanis è presente sul territorio di Madonna dei cavalli fin dal XIX secolo. L'azienda viene fondata nel 1913, le prime etichette aziendali risalgono agli anni '60, e oggi è Federico, la quarta generazione della famiglia, a gestire l'azienda. Dei 3,5 ettari vitati di proprietà, 2,5 sono quelli iscritti alla denominazione, 2 piantati ad arneis e 0,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Libero M'Incontrerai:** da vigne situate a Canale, matura per circa 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Radius:** da vigne situate a Canale, Castellinaldo, Guarene e Piobesi d'Alba, matura minimo 3 mesi in acciaio e affina 1 mese in bottiglia, per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.
- **Roero Nevis Riserva:** fermenta in vasche in cemento e matura per il 50% in tonneau e per il 50% in barrique, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.



DESTEFANIS®
VINUM GAUDIUM



ENRICO SERAFINO

Corso Asti, 5

12043 Canale

Tel. 0173 970474

Email: info@enricoserafino.it

Sito web: www.enricoserafino.it



ENRICO SERAFINO

1878



Questa storica azienda situata a Canale, fondata da Enrico Serafino nel 1878, è oggi proprietà della famiglia Krause. Sono 25 gli ettari vitati di proprietà, di cui 9,5 iscritti alla denominazione, tutti situati nel comune di Canale, 2,8 impiantati ad arneis e 6,7 a nebbiolo, cui si aggiunge un'importante attività di négoce, per un totale di circa 350.000 bottiglie annue prodotte.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Poggio di Caro:** da vigne situate nel comune di Canale, matura 5 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Oesio:** dall'omonima MGA situata nel comune di Canale, matura 18 mesi in botte grande per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.

FILIPPO GALLINO

Valle del Pozzo, 63 – fraz. Madonna di Loreto

12043 Canale

Tel. 0173 98112

Email: info@filippogallino.com

Sito web: www.filippogallino.com



La Filippo Gallino, situata nella frazione Madonna di Loreto, nasce nel 1961 e per parecchi anni opera principalmente sul mercato del vino sfuso. La svolta avviene nel 1994 quando, con la consulenza di Matteo Correggia, Filippo decide di cominciare ad imbottigliare, convinto delle potenzialità del territorio del Roero anche per la produzione di vini di alta qualità. Oggi Filippo insieme al figlio Gianni e a tutta la famiglia prosegue nella conduzione dell'azienda. Gli ettari vitati a disposizione dell'azienda sono 14,4 (9 di proprietà e 5,4 in affitto), dei quali 5,5 iscritti alla denominazione, 4 impiantati ad arneis e 1,5 a nebbiolo. I vigneti aziendali sono situati sui terreni argilloso-sabbiosi del comune di Canale, principalmente attorno alla cascina, sulle colline della Briccola, così come in vigneti importanti come Renesio e Mompissano.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate a Canale, matura 3 mesi in acciaio e 12 in botte grande, per una produzione di circa 3.300 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Canale, matura 6 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 33.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva**: da vigne situate a Canale, matura 3 mesi in acciaio e 24 in barrique, per una produzione di circa 3.300 bottiglie annue.

MACCAGNO LIVIO

Via bonora, 29

12043 Canale

Tel. 0173 979438

Email: vini@cantinamaccagno.it

Sito web: www.cantinamaccagno.it

I fratelli Livio e Corrado Maccagno conducono l'azienda di famiglia di circa 10 ettari vitati di proprietà, quasi tutti sulla collina di San Michele, a Canale, con vigne di oltre 50 anni, per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigneti situati sulla collina di San Michele nel comune di Canale, matura per 12 mesi in tonneau di rovere francese e affina 12 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigneti situati in località San Michele e Cavallotti nel comune di Canale, matura in acciaio e affina per 2 o 3 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue



MALABAILA DI CANALE

via Madonna dei Cavalli, 93
12043 Canale
Tel. 0173 98381
Email: cantina@malabaila.com
Sito web: www.malabaila.com



Malabaila di Canale



L'azienda, di proprietà della famiglia Carrega Malabaila e di Valerio Falletti, che ne è anche enologo, è stata fondata nel 1986, ma la casata dei Malabaila è storicamente legata alla viticoltura e al commercio dei vini del Roero fin dal sedicesimo secolo. I vigneti si trovano all'interno di un'unica tenuta di 90 ettari non lontana da Madonna dei Cavalli, e sono situati sui classici terreni Astiani di tipo marnoso sabbioso, sciolti, di facile erosione e poveri di acqua, a un'altitudine media di 300 metri, con impianti posti su pendenze che possono superare anche il 50%. Sono 22 gli ettari vitati di proprietà, dei quali 10,4 sono iscritti alla denominazione, 6,3 impiantati ad arneis e 4,1 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Le Tre:** da vigneti situati a Canale e a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Pradvaj:** dal vigneto omonimo situato a canale, matura 8 mesi in acciaio per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.
- **Roero Bric Volta:** dalla MGA Volta situata a Canale, matura 6 mesi in acciaio e 18 mesi in barrique, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Castelletto Riserva:** dall'omonimo vigneto situato nella MGA Madonna dei Cavalli a Canale, matura 6 mesi in acciaio e 24 mesi in barrique, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

MALVIRÀ

Case Sparse Loc. Canova, 144
12043 Canale

Tel. 0173 978145

Email: malvira@malvira.com

Sito web: www.malvira.com



Massimo e Roberto Damonte, rispettivamente in vigna e in cantina, hanno reso la Malvirà una delle aziende vetrina del Roero, dalla produzione vitivinicola all'accoglienza turistica, con la realizzazione di Villa Tiboldi, uno dei relais più belli del Piemonte. Già dalla sua fondazione, nel 1974, l'azienda Malvirà è stata impostata credendo fortemente nella specificità dei differenti vigneti. Dei 42 ettari vitati complessivi (di cui 2 in affitto), 32,5 sono iscritti alla denominazione, 19 ad arneis e 13,5 a nebbiolo. Sono otto le vigne da cui provengono le uve, situate principalmente nel comune di Canale su terreni calcareo-argillosi e sabbiosi, alcune comprese nei vigneti più conosciuti del Roero, come Mombeltramo, Renesio, San Michele o Trinità, con piante che arrivano fino agli 80 anni d'età.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura da 20 a 24 mesi in tonneau da 450 litri, per una produzione che varia dalle 10.000 alle 20.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da diverse vigne situate a Canale, Montà e Monteu Roero, matura in acciaio da 5 a 12 mesi, per una produzione di circa 80.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Renesio:** dalla MGA Renesio situata a Canale, matura 8 mesi in acciaio, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis S.S. Trinità:** dalla MGA S.S. Trinità situata a Canale, matura 8 mesi per il 90% in acciaio e per il 10% in tonneau da 500 litri, per una produzione di circa 1.500 magnum e 18.000 bottiglie annue.

MALVIRÀ

Case Sparse Loc. Canova, 144
12043 Canale

Tel. 0173 978145

Email: malvira@malvira.com

Sito web: www.malvira.com



- **Roero Arneis Vigna Saglietto Riserva:** dal vigneto omonimo situato a Canale, matura 11 mesi per il 50% in acciaio e per il 50% in botti da 2.500 litri, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Mombeltramo Riserva:** dalla omonima MGA situata a Canale, matura 30 mesi per l'80% in tonneau da 450 litri e per il 20% in botte grande, per una produzione di circa 500 magnum e 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Renesio Riserva:** dall'omonimo vigneto situato a Canale, matura 30 mesi per l'80% in tonneau da 450 litri e per il 20% in botte grande, per una produzione di circa 500 magnum e 13.000 bottiglie annue.
- **Roero Trinità Riserva:** dalla MGA S.S. Trinità situata a Canale, matura 30 mesi per l'80% in tonneau da 450 litri e per il 20% in botte grande, per una produzione di circa 20.000 bottiglie annue.

MARIO COSTA

Via Torino, 155

12043 Canale

Tel. 0173 979486

Tel. 389 6761154

Email: info@cantinamariocosta.it

Sito web: www.cantinamariocosta.it



L'azienda della famiglia Costa è stata fondata nel 1955 e oggi è gestita da Giuseppe e Luca Costa. Oggi può contare su 17 ettari vitati di proprietà, più 2 in affitto per una produzione complessiva di circa 50.000 bottiglie annue. Dei 9 ettari iscritti alla denominazione 7 sono piantati ad arneis e 2 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale e a Montà, matura 6 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 20.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Miladui:** da vigne situate a Canale, matura 12 mesi in barrique e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.
- **Roero Batistin:** da vigne situate a Canale, matura 24 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.300 bottiglie annue.
- **Roero Morinaldo Riserva:** dalla MGA omonima situata a Montà, matura 30 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 666 bottiglie annue.

MAROLO GUGLIELMO

Via Monteu Roero, 41
12043 Canale
Tel. 0173 979182

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

MONCHIERO CARBONE

Via S. Stefano Roero, 2
12043 Canale
Tel. 0173 95568
Email: info@monchierocarbone.com
Sito web: www.monchierocarbone.com



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —



Francesco Monchiero è il motore di questa azienda familiare, fondata nel 1990 dai genitori Marco Monchiero e Lucetta Carbone. Sono 30 gli ettari vitati di proprietà, cui se ne aggiungono 2 in affitto. 27 sono quelli iscritti alla denominazione, 20 piantati ad arneis e 7 a nebbiolo. Le vigne di proprietà sono situate nei comuni di Canale, Vezza d'Alba e Priocca, sui terreni calcareo-argillosi e sabbiosi tipici della zona, in alcuni dei più conosciuti vigneti del Roero, dallo Srü (dove nascono il Roero Srü e il Roero Printi Riserva), al Renesio dove, seguendo la tradizione e le prime tracce scritte del vitigno, ha impiantato arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Cecu d'la Biunda:** dai vigneti Renesio a Canale e Tanone a Vezza d'Alba, matura dai 7 ai 9 mesi in acciaio, per una produzione di circa 18.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Recit:** da vigne situate a Canale e Priocca, matura dai 5 ai 7 mesi in acciaio, per una produzione di circa 80.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Renesio Incisa Riserva:** dalla MGA omonima situata a Canale, matura in legno e acciaio per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Bricco Genestreto Riserva:** dalla MGA omonima situata a Priocca, matura 24 mesi in legno per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Printi Riserva:** dalla MGA Srü situata a Canale, matura 24 mesi in barrique, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Srü:** dalla MGA omonima situata a Canale, matura 18 mesi in barrique, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.

CANTINA MONPISSAN – GALLINO ANTONIO

Località Boera, 75

12043 Canale

Tel. 349 8733527

Email: info@cantinamonpissan.com

Sito web: www.cantinamonpissan.com

L'azienda è stata fondata nel 1909 da Antonio Gallino, ma è stato il figlio Giuseppe ad acquistare la Cascina Boera, dove oggi sorge la cantina Monpissan, guidata con passione dalla terza generazione della famiglia, Antonio, coadiuvato dalla figlia Pinuccia e dal genero Giovanni. L'azienda conta su 11 ettari vitati di proprietà.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: dal vigneto Mompissano situato sulla collina Brich Monpissan a Canale, matura 18 mesi in botte grande e affina 4 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.600 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Canale, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Toní Bel Riserva**: da vigne situate a Canale, matura 12 mesi in acciaio e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.200 bottiglie annue.



NOVO MARCO

Via Galletto, 16
12043 Canale
Tel. 0173 979600
Email: marconovocanale@gmail.com

Fondata nel 1995, la Novo Marco è una piccola azienda a conduzione familiare che conta 4 ettari vitati di proprietà, di cui 2 iscritti alla denominazione, 1,4 impiantati ad arneis e 0,6 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura 18 mesi in barrique, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 9.000 bottiglie annue.



PACE

Fraz. Madonna di Loreto
Cascina Pace, 52
12043 Canale
Tel. 0173 979544
Email: aziendapace@infinito.it

I fratelli Dino e Pietro Negro sono i proprietari dell'azienda di famiglia fondata nel 1996 a Pace, una delle zone più boschive e fresche di tutto il comune, a nord della Madonna di Loreto, una collina che domina Canale. Gli ettari vitati aziendali sono 22 (di cui 4 in affitto), quelli iscritti alla denominazione 13, 10 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo, la maggior parte dei quali su suoli più di medio impasto che tipicamente sabbiosi.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura 4 mesi in acciaio, 8 mesi in barrique e affina 8 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale, matura 3 mesi in acciaio e affina 1 mese in vetro, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** da vigne situate a Canale, matura 12 mesi in barrique e affina 24 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

PINSOGLIO FABRIZIO

Fraz. Madonna dei Cavalli, 31bis
12043 Canale
Tel. 0173 968401
Tel. 338 4784717 - 347 9152495
Email: fabriziopinsoglio@libero.it
Sito web: www.fabriziopinsoglio.com

L'azienda di Fabrizio e Andreina Pinsoglio, nata nel 1997, è situata a Madonna dei Cavalli, proprio al confine tra Canale e Castellinaldo. Gli ettari vitati di proprietà sono 7, suddivisi tra i comuni di Canale, Castellinaldo e Castagnito.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Malinat:** da vigne situate a Canale e Castagnito, matura per un minimo 7 mesi in acciaio, per una produzione che varia dalle 12.000 alle 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** da vigne situate a Canale e Castellinaldo, matura dagli 8 ai 9 mesi in acciaio, 24 mesi in barrique e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.100 bottiglie annue.

P I N S O G L I O



PORELLO MARCO

Corso Alba, 71

12043 Canale

Tel. 0173 979324

Email: info@porelovini.it

Sito web: www.porelovini.it



MARCO PORELLO
Azienda Agricola



L'azienda della famiglia Porello è articolata in due strutture: una moderna cantina per la vinificazione e l'imbottigliamento situata a Canale, dove si trova anche la sede aziendale, e una cantina di affinamento nel comune di Guarene, adiacente al Castello. Nata negli anni '30 e condotta dal 1994 da Marco Porello, possiede 12 ettari vitati e ne gestisce altri 3 in affitto. Sono 9 quelli iscritti alla denominazione, 7 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo. I primi vigneti aziendali risalgono alla metà del secolo scorso. Da sottolineare che alcune delle vigne di proprietà sono situate in vigneti prestigiosi, come Mombirone e Bric Mommiano a Canale, o Tanone a Vezza d'Alba.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Camestri:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Classico:** da vigne situate a Canale, matura 4 mesi in acciaio, per una produzione di circa 45.000 bottiglie annue.
- **Roero Torretta:** da vigne situate nei vigneti di San Michele e Torretta a Canale, matura 18 mesi in tonneau, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.

RABINO LUIGI GIUSEPPE

Loc. Rabini 102

12043 Canale

Tel. 0173 98118

Email: info@rabinoluigi.com

Sito web: www.rabinoluigi.com



L'azienda, fondata nel 1986, oggi è guidata da Luigi Giuseppe Rabino e conta 20 ettari vitati. Sono 8 gli ettari iscritti alla denominazione, tutti nella Frazione San Defendente, 5 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura 24 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale, matura 4 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Gioca:** da vigne situate a Canale, matura 7 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

SPERONE F.LLI CARLO, SERGIO E SEBASTIANO

Via Podio, 9
12043 Canale
Tel. 0173 95431

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

VALFACCENDA

Fraz. Madonna di Loreto – loc. Valle Faccenda, 43
12043 Canale
Tel. 339 7303837
Email: info@valfaccenda.it
Sito web: www.valfaccenda.it

VALFACCENDA®



Da generazioni la famiglia Faccenda vive in una valle tra Canale e Cisterna chiamata Valle Faccenda, ma l'azienda è stata fondata da Luca Faccenda nel 2010. Sono 3,5 gli ettari vitati aziendali, di cui 1,5 in affitto, tutti iscritti alla denominazione, 2 piantati ad arneis e 1,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Bianco:** dai vigneti Loreto e Monpellini situati a Canale, matura 8 mesi per il 70 % in acciaio e per il 30% in botte grande, affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Bianco Loreto:** dall'omonima MGA situata a Canale, matura 8 mesi in botte grande e affina 5 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.
- **Roero Rosso:** dai vigneti Loreto e Monpellini, situati a Canale, e San Grato, situato a Santo Stefano Roero, matura in acciaio 2 mesi e 12 mesi in botte grande, affina 9 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Rosso Vigneto Valmaggione Riserva:** dalla MGA Valmaggione situata a Vezza d'Alba, matura 2 mesi in acciaio e 12 mesi in botte grande, affina 24 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.

GIACOMO VICO

Via Torino, 82

12043 Canale

Tel. 0173 979126

Email: info@giacomovico.it

Sito web: www.giacomovico.it

La storica cantina della famiglia Vico è stata attiva dagli anni Settanta dell'800 fino al 1954, per poi riprendere l'attività nel 1990. Gli ettari vitati sono 9, di cui 4,5 iscritti alla denominazione, 2 impiantati ad arneis e 2,5 a nebbiolo. I vigneti aziendali iscritti alla denominazione sono situati a Canale, Castellinaldo e Vezza d'Alba, sui tipici suoli sciolti e sabbiosi del Roero.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** dai vigneti Patarrone a Vezza d'Alba e San Rocco a Canale, matura da 6 a 8 mesi in acciaio, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Riserva:** dal vigneto Patarrone situato a Vezza d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e 4 mesi in botte grande, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Giacomo Vico Riserva:** dal vigneto Patarrone situato a Vezza d'Alba e Castellinaldo, matura 36 mesi in barrique da 300 litri, per una produzione di circa 1.700 bottiglie annue.
- **Roero Patarrone:** dal vigneto Patarrone situato a Vezza d'Alba, matura 24 mesi in botte grande, per una produzione di circa 2.800 bottiglie annue.



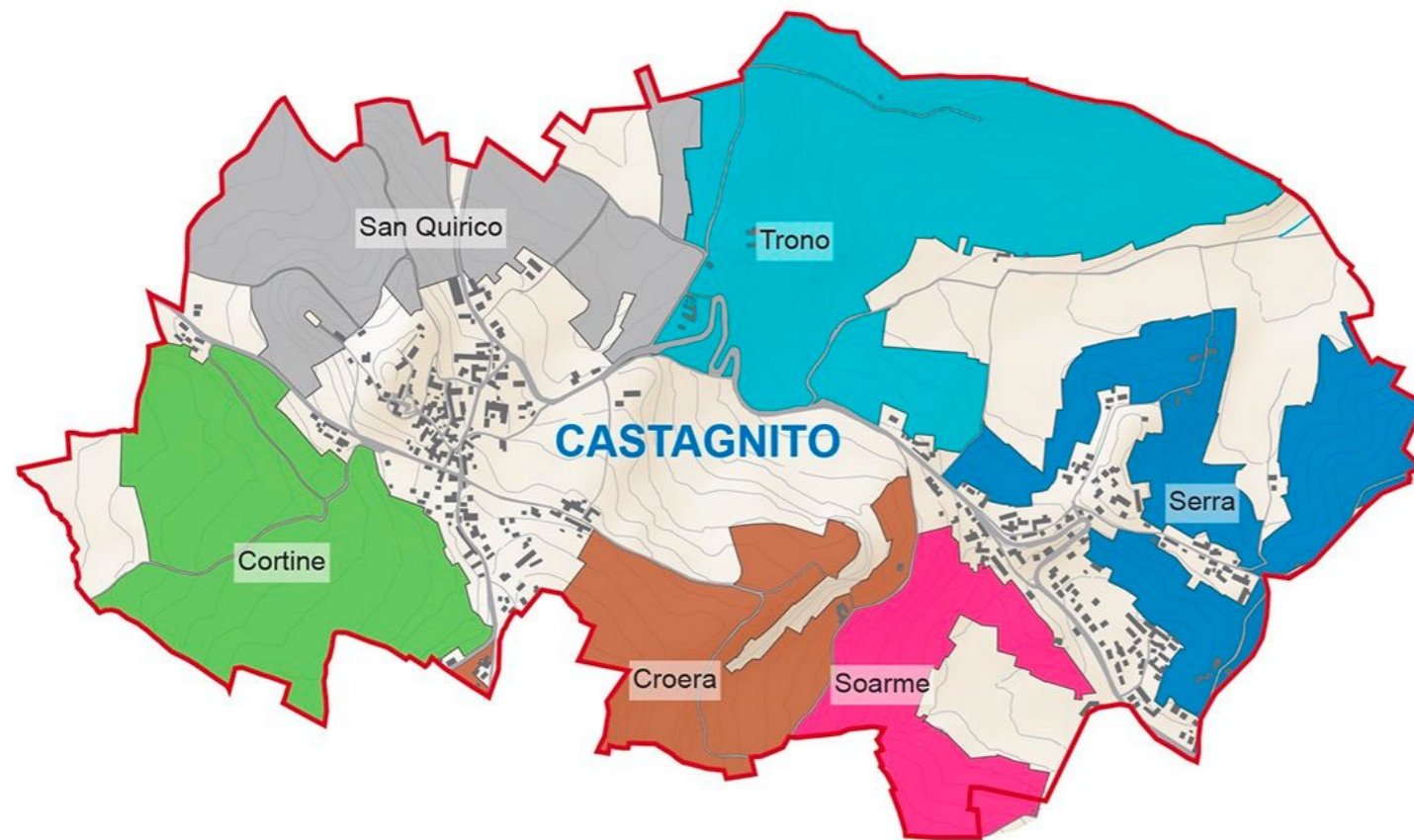
I VITICOLTORI DI CANALE

1. Arduino Agnese
2. Bazzano Rosanna
3. Boero Lorenzo
4. Costa Beppino
5. Decaroli Vittore
6. Faccenda di Sibona Maria Rosa
7. Gallino Giuseppe
8. Il Giardiniere di Ternavasio Cesare
9. Maccagno Livio
10. Monchiero Francesco
11. Olivero Gianfranco
12. Podio di Correggia Pierina
13. Sacchetto Giovanni
14. Siccardi Giuseppe
15. Taliano Giancarlo Az. Agr. Biologica
16. Toppino Francesco
17. Toppino Loris

CASTAGNITO

Siamo nella fascia sud-orientale del Roero, quella più vicina al Tanaro che guarda alle Langhe e in particolare alla zona del Barbaresco. Il suolo è più freddo e marnoso di quello della maggior parte del resto della denominazione, di medio impasto e con argilla frammista a banchi gessosi, ideale per produrre Roero Arneis corposi, di buona spalla e struttura. Sono 64 gli ettari piantati ad arneis, mentre sono solo 9 quelli a nebbiolo. Le MGA sono Cortine, Croera, San Quirico, Serra, Soarme e Trono.





Comune di Castagnito

- Cortine
- Croera
- San Quirico
- Serra
- Soarme
- Trono

BAUDEVIN

Fraz. S. Giuseppe - via Montegrappa, 15
12050 Castagnito
Tel. 0173 211104
Email: baudevin@libero.it

L'azienda della famiglia Volatino si trova proprio di fronte alla collina Costa e dispone complessivamente di circa 10 ettari vitati. Sono due i vini prodotti a denominazione Roero.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Bricco Costa**
- **Roero Serra Costa**

CASCINA GOREGN

Via Roma, 3

12050 Castagnito

Tel. 389 0756003

Email: info@cascinagoregn.it

Sito web: www.cascinagoregn.it

Fondata nel 1960, l'azienda della famiglia Gaudenzio conta su 8 ettari vitati di proprietà, di cui 5 iscritti alla denominazione, equamente suddivisi tra arneis e nebbiolo. Il nome dell'azienda viene dal soprannome dato al nonno dell'attuale proprietario (goregn in piemontese vuol dire "essere un duro").

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate nel MGA San Quirico a Castagnito, matura 3 mesi in acciaio sui lieviti, per circa 1300 bottiglie annue.

Cascina Goregn



COSTA CATTERINA

Via Castellinaldo, 14

12050 Castagnito

Tel. 0173 213403

Email: info@costacatterina.com

Sito web: www.costacatterina.com



COSTA CATTERINA



L'azienda di Antonio Coscia è nata nel 1971 e conta su 12 ettari vitati di proprietà, di cui 8 iscritti alla denominazione, tutti situati a Castagnito.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Castagnito, matura in botte grande per 30 mesi e affina in bottiglia per altri 6, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Castagnito, matura in acciaio per 4 mesi e in barrique di acacia per 3, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Arsivel:** da vigne situate a Castagnito, matura in acciaio per 3 mesi, affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Spumante:** da vigne situate a Castagnito, è prodotto con il Metodo Martinotti, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

ISNARDI ERNESTO

Via Serra, 28
12050 Castagnito
Tel. 333 2143383
Email: andrea@isnardiernesto.com
Sito web: www.isnardiernesto.com

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

MASSUCCO F.LLI

Via Serra, 21/c

12050 Castagnito

Tel. 0173 211121

Email: info@massuccovini.com

Sito web: www.massuccovini.com



La famiglia Massucco coltiva i propri vigneti nel comune di Castagnito da quattro generazioni (la nascita dell'azienda risale al 1883). Sono 15 gli ettari vitati di proprietà, cui si aggiungono 5 ettari in affitto. Sono 7 gli ettari iscritti alla denominazione, 5 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo, situati tutti all'interno del territorio comunale, a un'altitudine di circa 350 metri e su terreni argilloso-sabbiosi.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Castagnito, matura 6 mesi in acciaio e altri 12 mesi in barrique, affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Castagnito, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue
- **Roero Riserva:** da vigne situate a Castagnito, matura 6 mesi in acciaio e altri 18 mesi in barrique, affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

PQLIN - BATTAGLINO ANGELO

Strada Vietta, 2
12050 Castagnito
Tel. 339 6988587
Email: info@pqlin.it
Sito web: pqlin.it



Fondata nel 2003, l'azienda di Margherita Battaglino conta su 6,7 ettari vitati, di cui 5,2 di proprietà. Sono 2,8 quelli iscritti alla denominazione Roero, 1,3 di arneis e 1,5 di nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero:** Dal vigneto Croera situato nei comuni di Castagnito e Guarene, matura 3 mesi in acciaio e 12 mesi in barrique, per poi affinare altri 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.600 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** Da vigne situate nei comuni di Castagnito e Guarene, matura in acciaio per 3 mesi e affina in vetro per un altro mese, per una produzione di circa 4.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Cortine:** Dall'omonima MGA situata nei comuni di Castagnito e di Guarene, matura 3 mesi in acciaio e 8 mesi in barrique usate a contatto con le fecce fini di fermentazione, per poi affinare un altro mese in vetro, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.

SANDRI PAOLO

Via Roncheiso, 13
12050 Castagnito
Tel. 338 3088573
Email: sandrileya@libero.it

Nata nel 2003, la Paolo Sandri dalle sue vigne di Castagnito produce circa 10.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate nel comune di Castagnito, matura in acciaio, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

VECCHIO

Via Castellinaldo, 14b
12050 Castagnito
Tel. 3318040404
Email: info@aziendavecchio.it
Sito web: www.aziendavecchio.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** dalla MGA Trono situata a Castagnito, matura 4 mesi in acciaio con ripetuti bâtonnage, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.

I VITICOLTORI DI CASTAGNITO

1. Battaglino Margherita

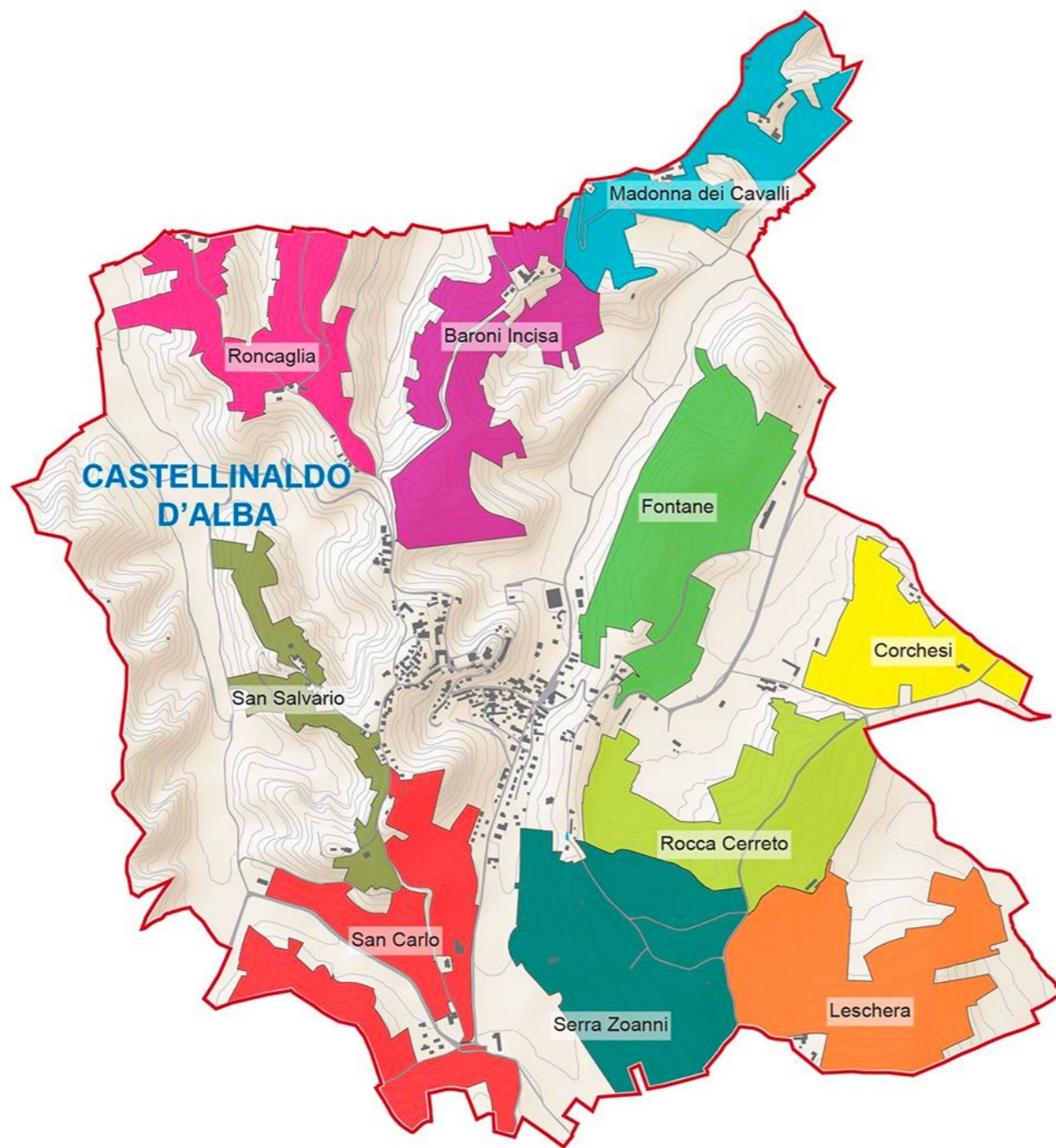
1. Bodda Rodolfo



CASTELLINALDO

Comune che conta ben 280 ettari vitati, dei quali circa 137 iscritti alla denominazione, cosa che ne fa il secondo comune più importante della denominazione per estensione vitata. 118 sono quelli iscritti alla DOCG Roero Arneis, mentre 19 sono impiantati a nebbiolo. Il territorio si può dividere in due zone principali: la parte a sud-est, che dal Bric Cenciurio e dal Bric Zoanni va in direzione di Priocca, dalle pendenze poco accentuate e dal suolo marnoso-sabbioso con una componente calcarea che arriva fino al 50%, un terreno che favorisce la realizzazione di vini generosi e potenti, e quella a nord-ovest, in direzione di Canale, dove si trovano pendenze più marcate, una maggiore presenza di boschi e un suolo

più sabbioso con tratti limosi, che favorisce la produzione di vini con caratteri di maggiore freschezza e mineralità. Sono 10 le MGA: Baroni Incisa, Corchesi, Fontane, Leschera, Madonna dei Cavalli, Rocca Cerreto, Roncaglia, San Carlo, San Salvario, Serra Zoanni.



Comune di Castellinaldo d'Alba

- Baroni Incisa
- Corchesi
- Fontane
- Leschera
- Madonna dei Cavalli
- Rocca Cerreto
- Roncaglia
- San Carlo
- San Salvario
- Serra Zoanni

BARACCO DE BARACHO

Via Vittorio Emanuele, 10
12050 Castellinaldo

Tel. 0173 213344

Email: cantina@cantinabaracco.it

Sito web: www.cantinabaracco.com

La famiglia Baracco è presente sul territorio fin dal XV secolo, e l'attività di vinificazione nella cantina comincia nel 1871. Oggi l'azienda, che svolge l'attività nello stile dei négociant francesi, acquistando le uve da fornitori di fiducia, è guidata dalla quinta generazione della famiglia, Giuseppe e Gabriella.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Galatea:** da vigneti situati a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro.
- **Roero Malin:** da vigneti situati a Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio e atri 18 in barrique, affina 4 mesi in vetro.



CASCINA DEL POZZO

Via del Pozzo, 15
12050 Castellinaldo

Tel. 0173 213226

Email: info@cascinadelpozzo.com

Sito web: www.cascinadelpozzo.com

La famiglia Marchisio produce vino dagli anni '40, e fonda la Cascina del pozzo nel 1950. Oggi è Gianmario, la quarta generazione della famiglia, a gestire 23 ettari vitati, di cui 2 in affitto. 10 sono iscritti alla denominazione, 8 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo, tutti situati all'interno del comune su terreno sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Montemeraviglia:** da vigne situate a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.
- **Roero Montegalletto:** Da vigne situate a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio, 12 mesi in tonneau e altrettanti in botte grande, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Serra Zoanni Riserva:** Da vigne situate a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio, 24 mesi in tonneau e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.



COSTA FRANCO

Via San Salvario, 17
12050 Castellinaldo

Tel. 0173 213291

Email: info@francocostavini.it

Sito web: www.francocostavini.it

Azienda a conduzione familiare, la Franco Costa conta su 12 ettari di vigneti, tutti situati nel comune di Castellinaldo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Estate:** da vigne situate sul bricco San Servasio nel comune di Castellinaldo, matura in acciaio e affina 4 mesi in bottiglia



CRAVANZOLA

Via Duca degli Abruzzi, 2
12050 Castellinaldo
Tel. 0173 213087
E-mail: info@cravanzola.it
Website: www.cravanzola.com



L'azienda della famiglia Cravanzola è stata fondata da Carlo Annibale Cravanzola nel 1930. Tutte le vigne di proprietà sono situate nel comune di Castellinaldo, nelle zone di Campiano, la collina di San Pietro e Bricco del Conte.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro.
- **Roero Arneis San Francesco:** da vigne situate a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro.
- **Roero Canavodi:** da vigne situate a Castellinaldo, matura 18 mesi in barrique e affina dai 6 ai 12 mesi in vetro.

LA GRANERA

Via Priocca, 6
12050 Castellinaldo
Tel. 0173 213059
Email: grasso.beppe@libero.it

Il nome deriva da un vecchio granaio costruito a metà collina. Il fondatore dell'azienda, Giovanni Delsanto, decise però che sarebbe stata la vigna il futuro suo e dei suoi figli, e così oggi, sotto la guida del nipote Giuseppe Grasso, l'intera famiglia si dedica ai 6 ettari vitati di proprietà. Due sono i vini a denominazione prodotti: Roero e Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



MARSAGLIA

Via Madama Mussone, 2
12050 Castellinaldo

Tel. 0173 213048

Email: cantina@cantinamarsaglia.it

Sito web: www.cantinamarsaglia.it



La famiglia Marsaglia è sul territorio fin dal 1900, ma ha cominciato a imbottigliare a partire dagli anni '80. L'azienda conta su 12 ettari di proprietà e 4 in affitto, di cui 8,3 iscritti alla denominazione, 5,3 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo, impiantati fra gli anni Cinquanta e il 2000. Da segnalare anche la bellissima cantina, una grotta naturale scavata nel tufo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Armonia:** da vigne situate a Castellinaldo, matura 3 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique, per poi affinare per minimo altri 9 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Serramiana:** da vigne situate a Castellinaldo e Guarene, matura 3 mesi in acciaio e affina per minimo altri 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 45.000 bottiglie annue.
- **Roero Brich d'America:** dal vigneto omonimo situato a Castellinaldo, matura 3 mesi in acciaio, 21 mesi in botte grande e affina almeno 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

MORRA STEFANINO

Via Castagnito, 50
12050 Castellinaldo

Tel. 0173 2134899

Email: stefanino@morravini.it

Sito web: www.morravini.it

La famiglia Morra produce vino da ormai tre generazioni, e l'azienda, nata nel 1925, è oggi guidata da Stefanino, coadiuvato nel lavoro dai genitori Antonio e Margherita, dalla moglie Edda e dal cognato Gianni. Degli 11 ettari vitati, di cui 1 in affitto, 4 sono iscritti alla denominazione, 2,2 impiantati ad arneis e 1,8 a nebbiolo. Canale, Castellinaldo e Vezza d'Alba sono i comuni in cui si trovano i vigneti dell'azienda, tutti sui tipici terreni bianchi, sabbiosi e calcarei di questa zona.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

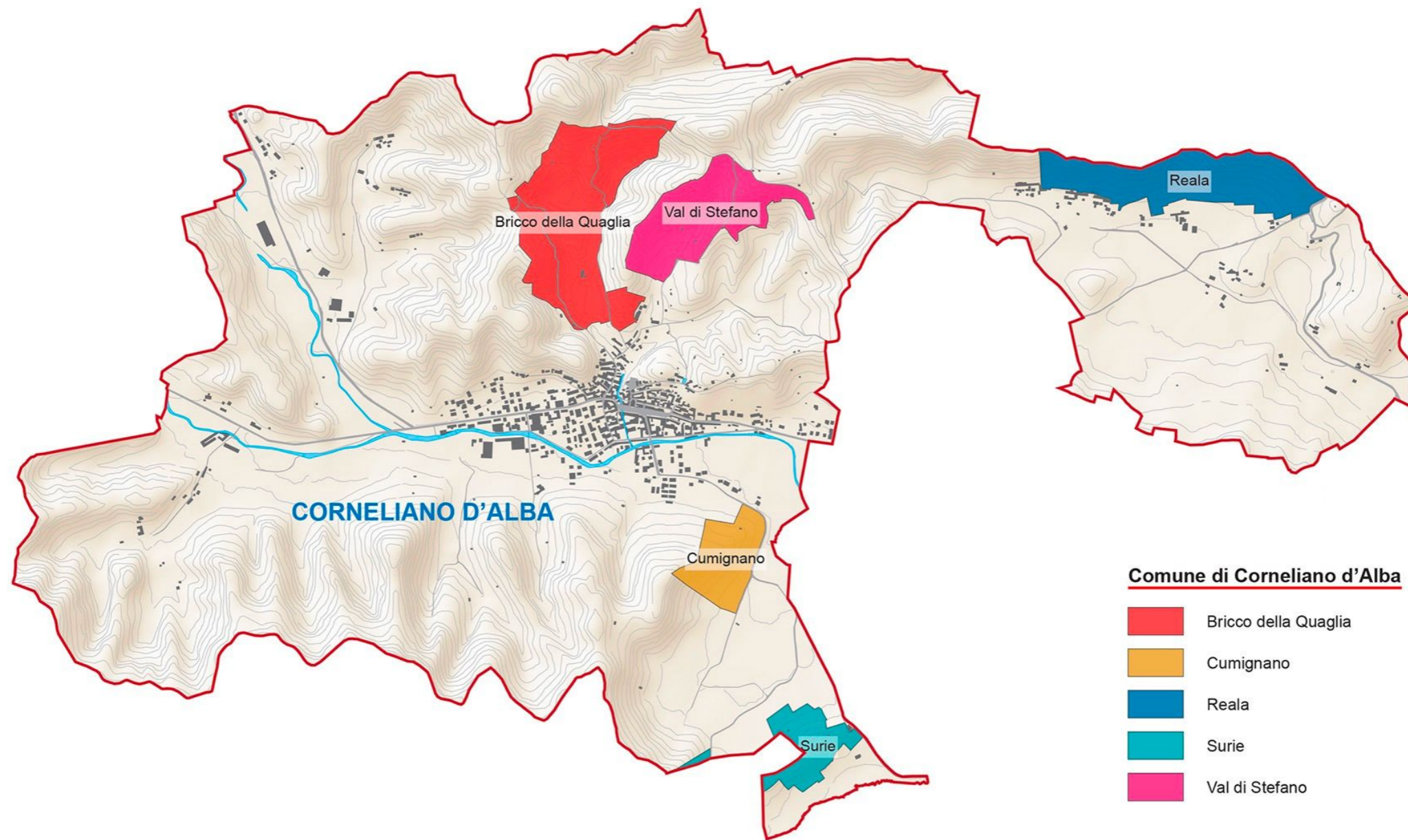
- **Roero:** da vigne situate a Castellinaldo e Vezza d'Alba, matura 12 mesi in tonneau da 500 lt. e affina minimo 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Castellinaldo e Vezza d'Alba, matura 5 mesi in acciaio e affina 2 in bottiglia, per una produzione di circa 13.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis M.CI.:** da vigne di Castellinaldo e Vezza d'Alba, matura 7 mesi in acciaio per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Vigneto San Pietro:** dall'omonimo vigneto sito nel comune di Castellinaldo, matura 9 mesi in botte grande e affina minimo 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Sräi Riserva:** dal vigneto omonimo situato a Castellinaldo, matura 24 mesi in tonneau da 500 lt e affina minimo 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.

1. Ferrero Michele
2. Magliasso Marisa
3. Scoffone Arturo

CORNELIANO D'ALBA

Un comune che si trova ai limiti orientali della denominazione ma con caratteristiche di grande tipicità, per la pendenza delle colline e per un suolo principalmente sabbioso che risulta particolarmente adatto alla produzione di Roero Arneis, spesso con note di buona mineralità e sapidità. Poco più di 36 ettari sono iscritti alla denominazione, 34 ettari sono consacrati all'arneis, mentre è di solo 2 ettari la superficie dedicata al nebbiolo. Le MGA sono Bricco della Quaglia, Cumignano, Reale, Surie e Val di Stefano.





VALDINERA

Via Cavour, 1
12040 Corneliano d'Alba
Tel. 0173 619881
Email: info@valdinera.it
Sito web: www.valdinera.it

La famiglia Careglio da quattro generazioni produce vino dai suoi vigneti, tutti situati all'interno dei confini comunali, ma l'azienda di Giuseppe Careglio, che si trova nel centro storico del paese, è stata fondata nel 1988. Conta 20 ettari vitati di proprietà, di cui sono 13 quelli iscritti alla denominazione, 12 coltivati ad arneis e 1 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** dai vigneti di Cumignano, San Martino, San Steu, Buonagiunta e La valle situati a Corneliano d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e affina 1 mese in bottiglia, per una produzione di circa 65.000 bottiglie annue.
- **Roero San Carlo Riserva:** dall'omonimo vigneto situato a Corneliano d'Alba, matura 12 mesi in barrique e 6 mesi in botte grande, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

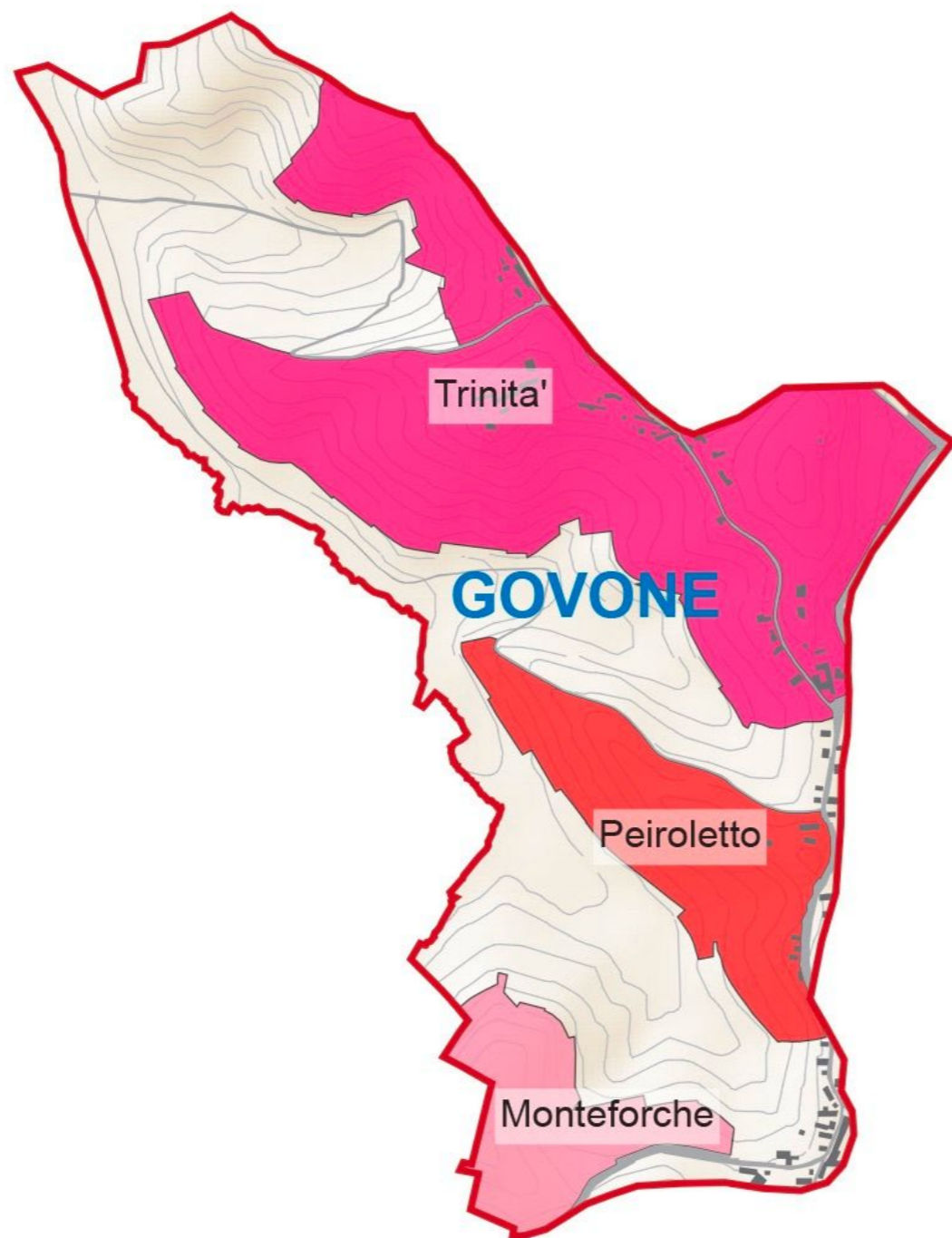


1. Albrito Matteo Franco

GOVONE

L'ultimo comune del versante nord-orientale del Roero vede la presenza di ben 208 ettari vitati, dedicati principalmente alla barbera, ma solo una piccola parte del territorio comunale, quella più a ovest, è all'interno della DOCG. Sono circa 16 gli ettari iscritti alla denominazione, 11 piantati ad arneis e 5 a nebbiolo. Il suolo è diviso tra quello tipico della fascia centrale del territorio roerino, di matrice pliocenica e con una componente argillosa superiore al 20%, e terreni sedimentari simili a quelli di Langa, su colline dalle pendenze più dolci rispetto al classico profilo del Roero. Sono 3 le MGA: Monteforche, Peiroletto e Trinità.





Comune di Govone

-  Monteforche
-  Peiroletto
-  Trinità

PONCHIONE MAURIZIO

Via Sacco, 9/a

12040 Govone

Tel. 0173 58149

Email: ponchione.m@virgilio.it

Sito web: www.ponchionemaurizio.com

L'azienda, oggi gestita da Maurizio Ponchione, è stata fondata nel 1936 dal nonno "Gundin". Gli ettari aziendali totali sono 10, dei quali 9 di proprietà e 1 in affitto. Le vigne iscritte alla denominazione, sia per quanto riguarda l'arneis che per il nebbiolo, sono situate nel vigneto dei Monfrini, che si trova a due passi da Trinità di Govone, al confine con il comune di Priocca.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: dal vigneto Monfrini situato a Govone, matura 4 mesi in acciaio e 16 in barrique, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue
- **Roero Arneis**: dal vigneto Monfrini situato a Govone, matura 4 mesi in acciaio e 1 mese in barrique, per una produzione di circa 4.600 bottiglie annue.



PRODUTTORI DI GOVONE

Via Umberto I, 46

12040 Govone

Tel. 0173 58120

Email: govone@produttorigovone.com

Sito web: www.produttorigovone.com

Fondata nel 1957, la cantina Produttori di Govone conta oggi 250 soci conferitori, divisi tra Langhe, Monferrato e Roero, per un totale di 295 ettari vitati. Sono 26 gli ettari impiantati ad arneis, dai quali vengono realizzati tre vini a denominazione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

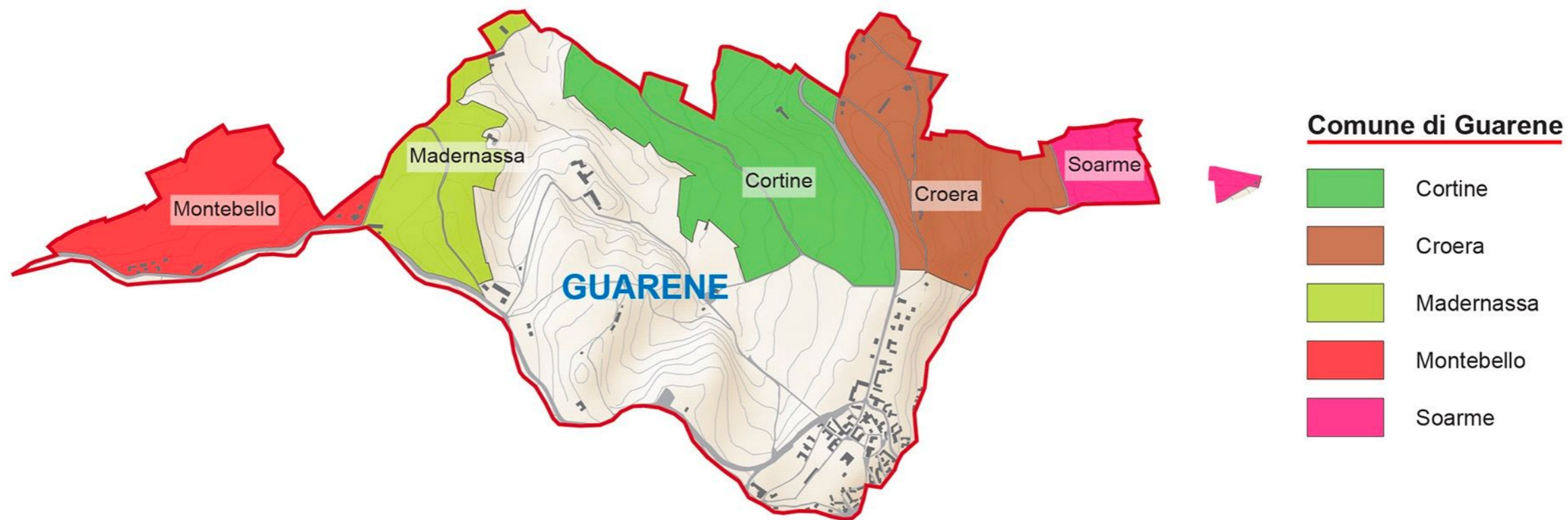
- **Roero Arneis:**
- **Roero Arneis Spumante Terre Sabaude**
- **Roero Arneis Terre Sabaude**



GUARENE

Solo la parte più settentrionale del comune di Guarene è all'interno della DOCG, in particolare la collina di Montebello, ma questo non toglie che ci siano 23 ettari iscritti alla denominazione, ben 21 ettari ad arneis e 2 a nebbiolo. Il comune si trova nella zona sud-orientale del Roero, la fascia più vicina al Tanaro, e vede la presenza di terreni piuttosto compatti e freddi, con Marne di S. Agata Fossili e una maggiore presenza di argilla inframmezzata con banchi gessosi, un terreno adatto alla produzione di vini di notevole gradazione alcolica, spalla e struttura, di solito abbastanza adatti all'invecchiamento. Le MGA sono Cortine, Croera, Madernassa, Montebello e Soarme.





MAGLIANO ALFIERI

Magliano Alfieri è il comune, insieme a Sommariva Perno, con la più piccola quantità di ettari vitati iscritti alla DOCG, 9 di arneis e 3 di nebbiolo, per uno 0,75% complessivo della denominazione. Siamo nella zona orientale più vicina al Tanaro, su suoli poco permeabili, sedimentari e marnosi tendenzialmente più umidi e freddi della media roerina, che favoriscono la produzione di vini di buona struttura e ricchezza alcolica. Sono due le MGA: San Bernardo e Trono.





Comune di Magliano Alfieri

-  San Bernardo
-  Trono



LE MORE BIANCHE

Via adele alfieri, 35
12050 Magliano Alfieri
Tel. 0173 266961
Email: info@lemorebianche.com
Sito web: lemorebianche.com

È nel 2015 che Alessandro Bovio ha deciso di imbottigliare le uve di proprietà, fondando Le More Bianche. L'azienda conta su 2 ettari di vigneti, situati tutt'intorno alla cantina.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**

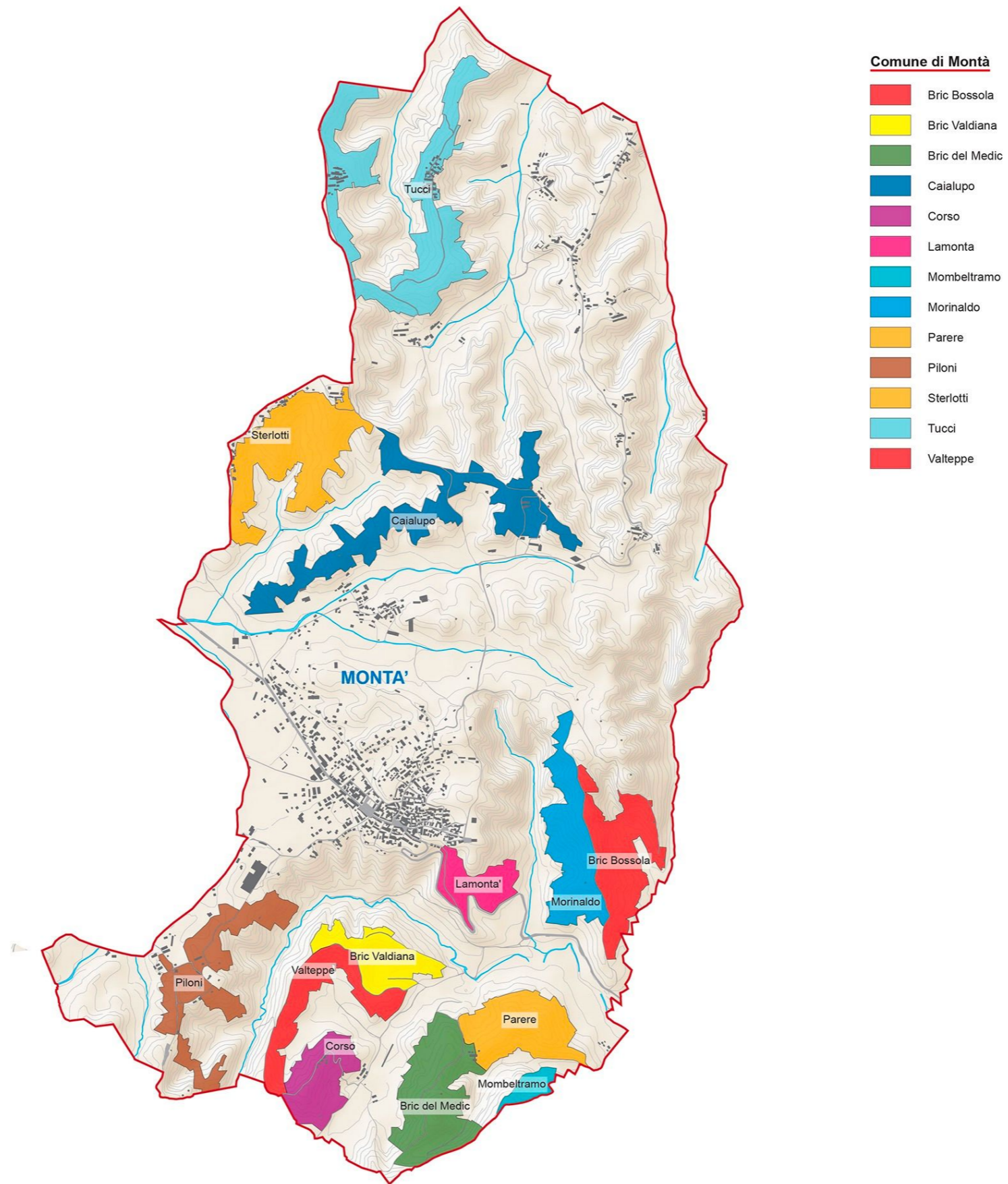
1. Rava Gemma



MONTÀ D'ALBA

Il comune di Montà d'Alba è situato all'estremità nord-occidentale del Roero. Per la sua posizione costituisce una sorta di spartiacque tra la pianura che si estende fino a Torino e le colline che dalle Rocche si susseguono fino alle rive del Tanaro. Complessivamente rappresenta quasi il 10% della superficie vitata della denominazione, con 81 ettari consacrati all'arneis e 37 al nebbiolo, posti su diversi tipi di terreno. Lungo la linea delle Rocche, soprattutto a un'altitudine superiore ai 350 metri, ci sono suoli molto sabbiosi (circa l'80% del suolo è costituito da sabbia di origine lacustro-fluviale) di matrice pliocenica e poco calcarei. Più a oriente e a un'altitudine inferiore si trova un suolo sempre sabbioso, sciolto, tendenzialmente arido e quasi privo di calcare a livello superficiale, ma più antico, di origine marina e ricco di fossili. Sono terreni indicati per la realizzazione di Roero Arneis di considerevole eleganza, freschezza e ampiezza aromatica, e per Roero delicati, con alcolicità e tannicità moderate. In direzione di Canale infine la matrice pliocenica si alterna a una piastra limosa più calcarea e più

argillosa, un terreno ideale per realizzare dei Roero complessi e strutturati. Da notare che il versante centro-settentrionale permette di realizzare vini di grande freschezza e mineralità. Conosciuto soprattutto per i suoi Roero Arneis, il territorio di Montà presenta una notevole predisposizione anche per il Roero, con diversi vigneti considerati di alta qualità. Per quanto riguarda le MGA, sono 13: nella zona più settentrionale delle denominazione troviamo Caialupo, Sterlotti e Tucci, sotto la linea delle Rocche, in direzione di Santo Stefano Roero, troviamo Bric Valdiana, Corso, Piloni e Valteppe, mentre in direzione del territorio di Canale si segnalano Bric Bossola, Bric del Medic, Lamontà, Mombeltramo, Morinaldo e Parere.



ALMONDO

Via San Rocco, 26
12046 Montà

Tel. 0173 975256

Email: almondo@giovanialmondo.com

Sito web: www.giovanialmondo.com



La famiglia Almondo è presente da secoli sul territorio roerino, anche se l'azienda nasce nel 1978. Oggi, guidata da Domenico, conta 15 ettari vitati, 14 di proprietà e 1 in affitto, tutti iscritti alla denominazione, 12 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo, suddivisi in 5 vigne, tutte all'interno dei confini comunali, tra i 280 e i 360 metri di altitudine, tra le quali spiccano Bricco delle Ciliegie (nei Vittori) e Burigot per l'arneis e il Bric Valdiana per il nebbiolo. I terreni vanno dal sabbioso al calcareo-sabbioso e raggiungono pendenze del 55%. L'arneis, che costituisce più del 60% dei vigneti di proprietà, è coltivato sui terreni aziendali più sabbiosi e più alti, mentre i suoli con una maggiore percentuale calcareo-argillosa sono occupati da uve a bacca rossa. Le vigne hanno un'età media di 30 anni con la presenza di piante che raggiungono i 60 anni.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Montà, matura 15 mesi in botte grande per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Bricco delle Ciliegie:** dall'omonima vigna situata nel vigneto Vittori nel comune di Montà, matura 6 mesi in acciaio per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Vigne Sparse:** da vigne situate a Montà, matura 6 mesi in acciaio per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.
- **Roero Bric Valdiana:** dalla MGA omonima situata a Montà, matura 12 mesi in barrique e 8 in botte grande, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Giovanni Almondo Riserva:** da vigne situate a Montà, matura 24 mesi in barrique, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

ALOI VINI

Via Trieste, 4
12046 Montà
Tel. 0173 976390

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**
- **Roero Arneis Liffrei**
- **Roero Bricco Morinaldo**

BORDONE GIUSEPPE

Borgata Corso, 3

12046 Montà

Tel. 0173 975573

Email: az.agri.bordone@virgilio.it

Sito web: www.bordonegiuseppe.it

L'azienda è oggi guidata da Dyana, la quarta generazione della famiglia Bordone, che gestisce 14 ettari vitati di proprietà. Sono 9,2 gli ettari iscritti alla denominazione, 6,7 impiantati ad arneis e 2,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura per circa 3 mesi in acciaio e affina per circa 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 25.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Vignot Riserva:** da vigne situate a Montà, fermenta in barrique, matura sulle fecce per circa 6 mesi e affina per circa 10 mesi in vetro.
- **Roero Bric del Medic:** dalla MGA omonima situata a Montà, matura per circa 6 mesi in acciaio e per circa 24 mesi in barrique e affina circa 3 mesi in vetro.
- **Roero Curs:** da vigne situate a Montà, matura circa 6 mesi in acciaio, circa 36 mesi in botte grande e affina circa 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

Giuseppe Bordone



BORNENGO GIAN MARIO

Corso De Gasperi, 50
12046 Montà
Tel. 0173 976194
Email: info@bornengovini.it
Sito web: www.bornengovini.it

Fondata nel 1914, l'azienda è oggi gestita dalla terza generazione della famiglia Bornengo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



BOTTO F.LLI

Strada S. Stefano Roero, 9
12046 Montà
Tel. 0173 976015
Email: bottofli@hotmail.it
Sito web: www.bottovini.it

L'azienda della famiglia Botto, fondata nel 1920, è oggi guidata dalla terza generazione, costituita dai fratelli Luciano e Roberto. Sono 5 gli ettari vitati aziendali, di cui 1,7 iscritti alla denominazione: 1 impiantato ad arneis, suddiviso in diverse vigne con esposizione est e sud-est su terreni sabbiosi e argillosi, e 0,7 a nebbiolo, da una vigna esposta a sud-est su terreno calcareo, tutti situati all'interno dei confini comunali.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Montà, matura 24 mesi in barrique per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

CÀ DI CAIRÈ

Borg. Valle Casette, 52

12046 Montà

Tel. 0173 971263

Email: info@emanuelerolfo.it

Sito web: www.emanuelerolfo.it

Emanuele
ROLFO
Produzione Vini del Roero



L'azienda di Emanuele Rolfo è nata nel 1979 e si trova nella zona nord del comune di Montà, tra Gianoli e San Rocco, dove sono situati anche i 5 ettari vitati di proprietà (cui se ne aggiungono 0,4 in affitto). Sono 1,7 gli ettari iscritti alla denominazione, 1,1 impiantato ad arneis e 0,6 a nebbiolo, su terreni principalmente sabbiosi per l'arneis, con una tessitura più ghiaiosa e argillosa per le uve rosse.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** dai vigneti Mumbasun, Vitori Fortuna e Varomaldo, tutti situati nel comune di Montà, matura 4 mesi in acciaio e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Senza Solfiti Aggiunti:** da vigne situate nel comune di Montà, matura 4 mesi in acciaio e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Menelic:** dai vigneti Mumbasun e Vitori Fortuna situati nel comune di Montà, matura 4 mesi in acciaio, 4 mesi in barrique e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** dai vigneti Mumbasun e Priocchina situati nel comune di Montà, matura 12 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

FRATELLI CALORIO

Via Marconi, 56/b

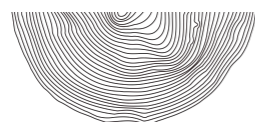
12046 Montà

Tel. 0173 975636

Email: info@fratellicalorio.it

Sito web: www.fratellicalorio.it

La Fratelli Calorio è un'azienda familiare nata nel 1945, quando Giuseppe Calorio, oltre a coltivare frutta, inizia a vinificare la propria uva nella cantina del nonno materno, produttore di vino già nel XIX secolo. Nel 1973 il figlio Vittorio decide di abbandonare la produzione di frutta per specializzarsi esclusivamente in quella del vino. Oggi è Andrea, nipote di Giuseppe, a condurre l'azienda.



FRATELLI
CALORIO



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



CALORIO VINCENZO

Via Morra, 15

12046 Montà

Tel. 0173 976334

Email: info@caloriovincenzo.com

Sito web: www.caloriovincenzo.com

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



CASSETTA CARLO

Borgata Caretta, 2

12046 Montà

Tel. 338 2264844

Email: casettacarlovini@gmail.com

Sito web: casettacarlovini.com

Carlo Casetta ha rilevato l'azienda di famiglia nel 2011 ad appena 21 anni. Oggi questa piccola azienda conta su circa 2,5 ettari vitati nella frazione San Rocco a Montà. Sono circa 30.000 le bottiglie complessive annue prodotte. La superficie vitata iscritta alla denominazione è di 1,5 ettari, equamente suddivisi tra arneis e nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero:** Da vigne situate nel comune di Montà, matura 6 mesi in acciaio e 12 mesi in barrique, per poi essere affinato in vetro per almeno 4-6 mesi, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** Da vigne situate a Montà, matura 6 mesi in acciaio e affina in vetro per almeno 2 mesi, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

CARLO CASSETTA
Viticoltore in Montà



PODERI VAIOT - CASETTA FRANCO

Borgata Laione, 43

12046 Montà

Tel. 0173 976283

Email: info@poderivaiot.it e

info@francocasetta.com

Sito web: www.poderivaiot.it

Sito web: www.francocasetta.it

L'azienda di Daniele e Walter Casetta è situata al confine con il comune di Santo Stefano Roero, in Borgata Laione, di fronte al Santuario dei Piloni, dove si trovano alcune delle vigne aziendali. Fondata nel 1965, oggi conta 8 ettari vitati, 5 di proprietà e 3 in affitto, di cui 6 iscritti alla denominazione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Franco:** da vigne situate a Montà, matura 5 mesi in acciaio e affina per 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Pierin:** da vigne situate a Montà, matura 18 mesi parte in barrique e parte in botte grande e affina in vetro per 6 mesi, per una produzione di circa 1.300 bottiglie annue.



COSTA CARLO

Frazione Benna, 3
12046 Montà
Tel. 0173 976335
Email: carlovinci@libero.it

Nata nel 1900, questa azienda a conduzione familiare conta su 3 ettari vitati di proprietà, di cui 1,60 ettari iscritti alla denominazione, 1,30 piantato ad arneis e 0,30 a nebbiolo, per una produzione complessiva di circa 15.000 bottiglie.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Montà, matura 4 mesi in acciaio e 24 mesi in barrique, per poi affinare per 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura 6 mesi in acciaio e affina per 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.



COSTA STEFANINO

Frazione Benna, 5

12046 Montà

Tel. 366 4765384

Email: ninocostawine@gmail.com

L'azienda di Nino Costa, fondata nel 1927, comincia l'imbottigliamento nel 1995 e conta su 10 ettari vitati (di cui 2 in affitto), quasi tutti a Montà, con piante che arrivano fino ai quarant'anni di età. Sono iscritti alla denominazione 8 ettari, 5 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo. Tra le sue vigne più importanti spiccano quelle di nebbiolo situate a Bric del Medic. Le tenute sono per la maggior parte situate in collina, tra i 350 e i 400 metri di altitudine, su terreni prevalentemente sabbiosi.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Sarun:** dall'omonimo vigneto situato a Montà, matura 7 mesi in acciaio, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Gepin:** dall'omonimo vigneto situato a Montà, matura 2 mesi in acciaio, 36 mesi in barrique e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Medic:** dalla MGA Bric del Medic situata a Montà, matura 6 mesi in acciaio, 28 mesi parte in barrique parte in botte grande e affina 8 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

N I N O
C O S T A



GENERAJ

Borgata Tucci, 4

12046 Montà

Tel. 0173 976142

Email: aziendaagricolageneraj@generaj.it

Sito web: www.generaj.it



GIAN PAOLO VIGLIONE

GENERAJ

Azienda Agricola nel Roero
Montà Piedmont Italy



Situata tra Valle Casette e la Borgata Tucci, la Generaj di Giuseppe Viglione è un'azienda nata nel 1971. I vigneti di proprietà si trovano tutti nella parte settentrionale del comune, tra San Vito, Tucci, Gianoli e Sciondotto. Degli 8,5 ettari vitati aziendali complessivi (di cui 2 in affitto) 5 sono iscritti alla denominazione, 3 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Bric Varomaldo:** dal vigneto omonimo situato a Montà, matura 7 mesi in acciaio, affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Quindicilune:** dal vigneto Bric Varomaldo situato a Montà, matura 9 mesi in acciaio e 9 in barrique, affina 5 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.300 bottiglie annue.
- **Roero Bric Aût:** dal vigneto omonimo situato a Montà, matura in barrique per 18 mesi, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 5.500 bottiglie annue.
- **Roero Bric Aût riserva:** dal vigneto omonimo situato a Montà, matura per 30 mesi in barrique, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.500 bottiglie annue.

LA GRISA

Corso Manzoni, 83

12046 Montà

Tel. 0173 976250

Tel. 338 3171841

Email: info@lagrisa.com

Sito web: www.lagrisa.com

L'azienda dei fratelli Pierangelo e Walter Taliano, fondata nel 1985, riprende l'attività del padre Battista, che dal 1970 selezionava uve. La cantina propone un Roero e un Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Montà, matura 18 mesi in botte grande e in barrique, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.



MARCHISIO PIETRO

Via Marconi, 55

12046 Montà

Tel. 0173 975231

Email: info@cascinamarchisio.com

Sito web: www.cascinamarchisio.com

L'azienda della famiglia Marchisio è nata all'inizio del secolo scorso. Conta su vigne situate in alcuni tra i più noti vigneti del comune, come Caialupo, Cassinassa e Morinaldo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



PELASSA

Borgata Tucci, 43

12046 Montà

Tel. 0173 971312

Email: pelassa@pelassa.com

Sito web: www.pelassa.com

L'azienda guidata dai fratelli Davide e Daniele Pelassa è stata fondata nel 1960, ma ha cominciato a imbottigliare i propri vini nel 1999. Situata nella parte più a nord del comune, fruisce di una zona particolarmente fresca e boscosa del territorio. Sono 14 ettari gli vitati di proprietà, cui si aggiunge un ettaro in affitto. 6 sono iscritti alla denominazione, 5 impiantati ad arneis e 1 a nebbiolo. Le vigne sono situate a San Vito, a Gianoli e vicino alla sede aziendale.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Antaniolo Riserva:** dal vigneto San Vito situato a Montà, matura 18 mesi, parte in botte grande e parte in barrique, e affina per 12 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 4.300 bottiglie annue.
- **Roero Arneis San Vito:** dai vigneti San Vito e Tucci situato a Montà, matura 8 mesi in acciaio (sur lie), affina 2 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.



TALIANO CRISTIAN

Corso Manzoni, 115

12046 Montà

Tel. 333 24149141

Email: info@cantinataliano.com

Sito web: www.cantinataliano.com

Nata nel 1928, oggi quest'azienda è gestita da Cristian, quarta generazione della famiglia Taliano. L'azienda conta su 3,4 ettari vitati di proprietà, di cui 2 iscritti alla denominazione, 1,5 impiantati ad arneis e 0,5 a nebbiolo, tutti situati a Montà in tre vigneti (Bertin, Pranasin e Valvone), con piante di nebbiolo di 45 anni e piante di arneis di oltre trent'anni.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis U R Nice:** da vigne situate a Montà, matura 4 mesi in acciaio e affina 2 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 9.000 bottiglie annue
- **Roero Bric Ed Batista Riserva:** da vigne situate a Montà, matura in barrique per 24 mesi e per ulteriori 12 in botte grande, cui segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.

 CANTINA
TALIANO



TALIANO MICHELE

Corso Manzoni, 24

12046 Montà

Tel. 0173 976512

Email: taliano@libero.it

Sito web: www.talianomichele.com

L'azienda dei fratelli Ezio e Alberto Taliano è stata fondata nel 1930 e imbottiglia i propri vini dalla metà degli anni '90. Oggi conta su 12 ettari vitati di proprietà, soprattutto nella parte centro settentrionale del territorio comunale, dei quali 5 iscritti alla denominazione, 3 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo, in alcuni dei vigneti più conosciuti del comune, come Bossola, Rolandi e Benna.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Serni:** dai vigneti Bossola e Benna situati a Montà, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue
- **Roero Ròche dra Bòssora Riserva:** dalla MGA Bric Bossola situata a Montà, matura in barrique per 24 mesi e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

TALIANO NICOLA

Borgata Rolandi, 39
12046 Montà
Tel. 0173 976286
Email: info@niculin.it
Sito web: www.niculin.it

L'azienda, più conosciuta con il nome di “Niculin”, dal suo fondatore Nicola, classe 1904, è gestita dal 2001 dalla terza generazione della famiglia, i fratelli Giancarlo e Nicola Taliano.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**



VIGNA RICCARDO

Via Don Bosco, 11

12046 Montà

Tel. 0173 976127

Email: info@vignariccardo.it

Sito web: www.vignariccardo.it

L'azienda è stata fondata nel 2003, ma può contare su piante di più di cinquant'anni in vigneti ben conosciuti del territorio comunale, dal Bossola al Bricco San Bartolomeo. Gli ettari vitati di proprietà sono 5, di cui 3 iscritti alla denominazione, 2 impiantati ad arneis e 1 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** dalla vigna Bricco la Bossola situata a Montà, matura 24 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura 8 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.



Vigna Riccardo
Azienda Agricola



VIGNEVOLUTE

Via dei Martiri, 28

12046 Montà

Tel. 338 8761404

Email: info@vignevolute.it

Sito web: www.vignevolute.com

Nata nel 2014, l'azienda di Cristina Marchisio conta su 10,75 ettari vitati, di cui 1,65 in affitto, per circa 7000 bottiglie complessive annue prodotte. Gli ettari iscritti alla denominazione sono circa 3,50, 3,10 piantati ad arneis e 0,40 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Montà, matura 8 mesi in acciaio, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Bric del Medic:** dall'omonima MGA situata a Montà, matura 48 mesi in barrique e affina 12 mesi in vetro.



VIGNEVOLUTE



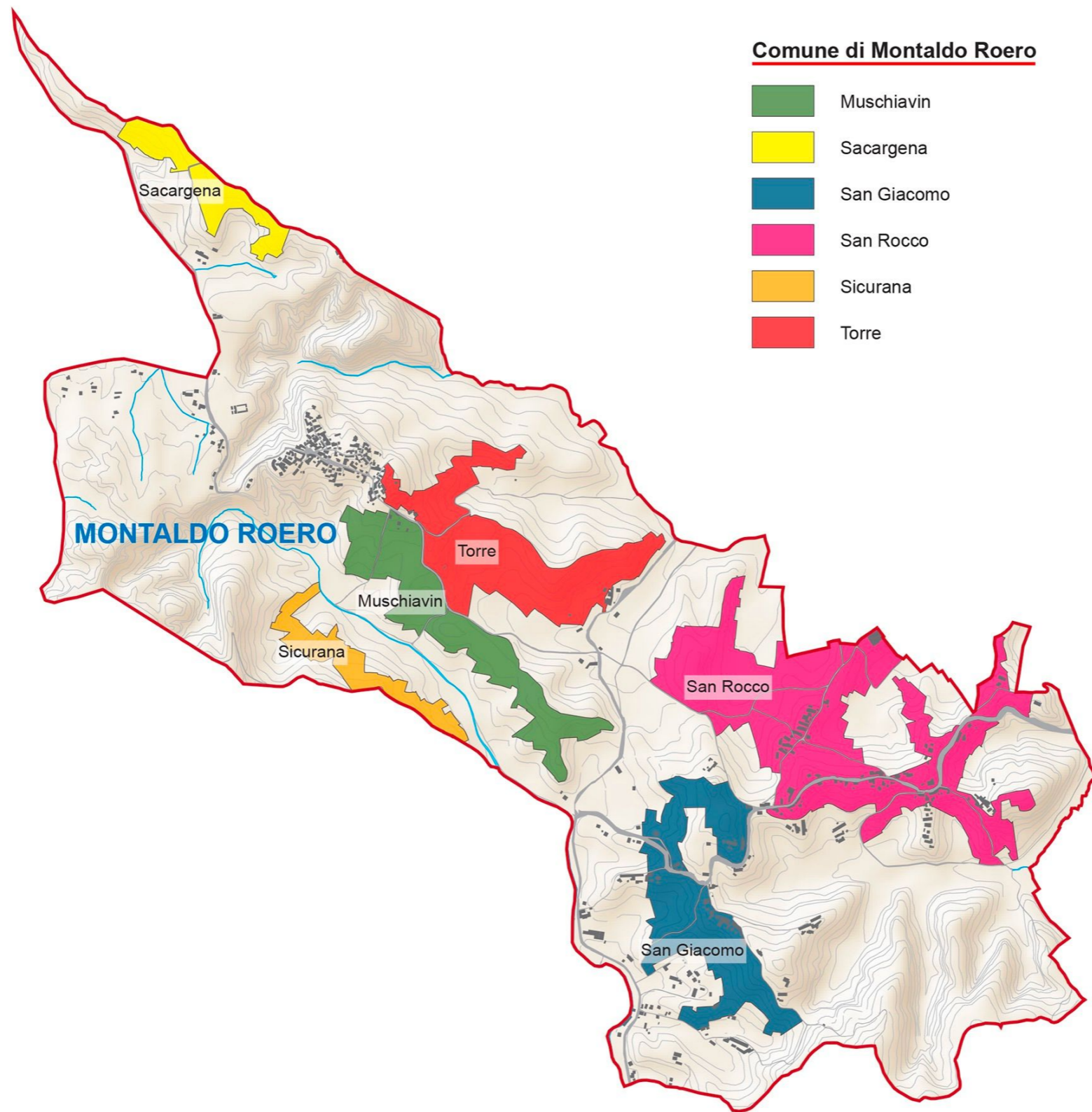
I VITICOLTORI DI MONTÀ

1. Almondo Pierangelo
2. Aloi Giovanni
3. Benotto Maria Teresa
4. Bornengo Ivan
5. Calorio Valerio
6. Capello Luigi
7. Caranzano Giuseppina
8. Casetta Carlo
9. Casetta Daniele
10. Casetta Marco
11. Casetta Michele
12. Casetta Valter
13. Cauda Agostino
14. Cauda Giuseppe
15. Gianolio Matteo
16. Giorio Valter
17. Grasso Lorenzo
18. Marchisio Lina
19. Marchisio Lorenzo Piero
20. Marchisio Silvana
21. Morone Giovanni
22. Rossello Giuliana
23. Serra Piero
24. Taliano Claudio
25. Taliano Domenico

MONTALDO ROERO

Situato accanto alle Rocche, è uno dei comuni del Roero con meno ettari vitati, poco più di 55. Di questi però più della metà sono iscritti alla denominazione, 24 impiantati ad arneis e 9 a nebbiolo. Il suolo è sabbioso (per circa l'80% del totale) e poco calcareo, di origine marina, ricco di fossili, sciolto e leggero, particolarmente indicato per realizzare Roero Arneis freschi ed eleganti. La zona più centrale, confinante con Vezza d'Alba, Corneliano d'Alba e non distante dagli Occhetti di Monteu Roero, vede invece un suolo con una presenza di limo grigio-bluastro più calcareo e con una maggiore percentuale di argilla, maggiormente vocato a realizzare Roero di buona struttura e complessità. Le MGA sono Muschiavin, Sacargena, San Giacomo, San Rocco, Sicurana e Torre.





CASCINA CIAPAT

Fraz. San Rocco 93
12040 Montaldo Roero
Tel. 339 2568240
Email: info@cascinaciapat.it
Sito web: www.cascinaciapat.it

La famiglia Bertello è presente a Montaldo Roero fin dalla metà del XIX secolo. L'azienda nasce nel 1896 ed oggi è guidata da Giacomo e Piero Bertello, coadiuvati dai figli di Giacomo Ilaria e Luca. Sono 9 gli ettari vitati di proprietà, cui se ne aggiungono altri 2 in affitto, e sempre 9 sono gli ettari iscritti alla denominazione, 5 impiantati ad arneis e 4 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: dal vigneto Valmaggione situato a Vezza d'Alba, matura 10 mesi in acciaio, 12 in botte grande e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: dal vigneto San Rocco situato a Montaldo Roero, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.

FREA LORENZO E GIOVANNI

Fraz. San Rocco, 97
12040 Montaldo Roero
Tel. 339 7972997
Email: aziendagricolafrea@libero.it

L'azienda, fondata nel 2002, conta su 4,5 ettari di proprietà e altri 2,5 in affitto, per un totale di 7 ettari vitati, di cui 6 iscritti alla denominazione, 2,5 impiantati ad arneis e 3,5 a nebbiolo, tutti situati nel comune di Montaldo Roero.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Galara:** da vigne situate nel comune di Montaldo Roero, matura dai 3 ai 6 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.
- **Roero Muschiavin:** dalla MGA omonima situata a Montaldo Roero, matura in barrique dai 12 ai 15 mesi e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.



PARUSSA GIUSEPPE

Fraz. San Giacomo, 87
12040 Montaldo Roero
Tel. 0172 40208
Email: parussagiuseppe@live.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

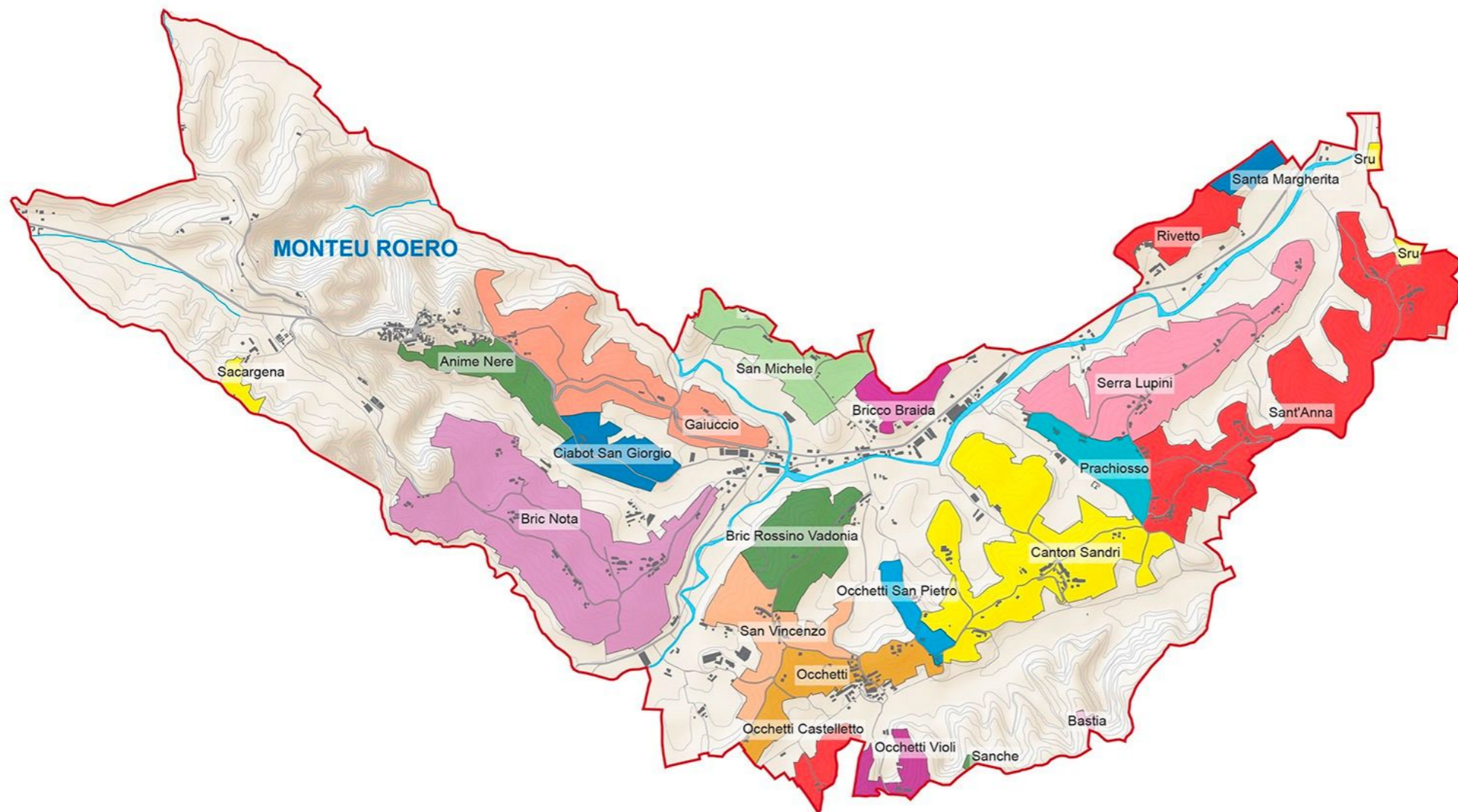




MONTEU ROERO

Tra i più grandi comuni viticoli del Roero, con circa 160 ettari vitati, e tra i più alti con i suoi quasi 400 metri di altitudine, Monteu Roero è anche uno dei più importanti comuni della DOCG, con 77 ettari dedicati all'arneis e 27 al nebbiolo. Il suo territorio si estende dalle Rocche alla fascia centrale del Roero, e presenta quindi suoli notevolmente diversi. Sotto le Rocche domina un suolo sciolto e sabbioso, quasi privo di calcare a livello superficiale, di origine marina e ricco di fossili, fondamentalmente arido, particolarmente indicato per la realizzazione di Roero Arneis freschi e vibranti, e per Roero con alcolicità e tannicità moderate, di buona eleganza, freschezza e ampiezza aromatica.

In direzione di Vezza d'Alba e Canale emerge invece la piastra limosa grigio-bluastro che si trova a macchie in tutto il territorio, più calcarea e con una componente argillosa maggiore (superiore al 20%), ideale per realizzare dei Roero complessi e strutturati, da grande invecchiamento. Il vigneto più conosciuto, e tra i più stimati di tutto il Roero, in particolare per il nebbiolo, è gli Occhetti. Le MGA sono 23: Anime Nere, Bastia, Bric Nota, Bric Rossino Vadonia, Bricco Braida, Canton Sandri, Ciabot San Giorgio, Gaiuccio, Occhetti, Occhetti Castelletto, Occhetti San Pietro, Occhetti San Vincenzo, Occhetti Violi, Prachiosso, Rivetto, Sacargena, San Michele, San Vincenzo, Sanche, Sant'Anna, Santa Margherita, Serra Lupini e Sru.



Comune di Monteu Roero

- Anime Nere
- Bastia
- Bric Nota
- Bric Rossino Vadonia
- Bricco Braida
- Canton Sandri
- Ciabot San Giorgio
- Gaiuccio
- Occhetti
- Occhetti Castelletto
- Occhetti San Pietro
- Occhetti Violi
- Prachiosso
- Rivetto
- Sacargena
- San Michele
- San Vincenzo
- Sanche
- Sant'Anna
- Santa Margherita
- Serra Lupini
- Sru

BAJAJ

Via del Forno, 4
12040 Monteu Roero
Tel. 338 8164016
Email: info@bajaj.it
Sito web: www.bajaj.it



L'azienda della famiglia Moretti nasce all'inizio del '900. Oggi conta su 4 ettari vitati di proprietà di cui 3 a denominazione, 1,5 piantato ad arneis e 1,5 a nebbiolo (con vigne di circa 70 anni), per un totale di circa 20.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate in Cascina Biscutin a Monteu Roero, matura 9 mesi in acciaio, per una produzione di circa 3.600 bottiglie annue.
- **Roero Arneis San Vincenzo Riserva:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura 9 mesi in acciaio e affina altri 12 mesi in vetro, viene prodotto solo nelle migliori annate in circa 550 bottiglie.
- **Roero Bric Nota:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura 5 mesi in acciaio, 6 mesi in barrique, e affina altri 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.

BORDONE GIAN PAOLO

Loc. Oggera, 66
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90664
Mobile: 335 6951836

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

BORDONE GINO

Loc. Bordoni Alti, 43
12040 Monteu Roero

Tel: 0173 90440

Email: gino.bordone@libero.it

Sito web: www.aziendaagricolabordone.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

CASCINA LANZAROTTI

Fraz. S. Anna – Ferreri, 18

12040 Monteu Roero

Tel. 0173 978127

Email: info@cascinalanzarotti.it

Sito web: www.cascinalanzarotti.it

La sede dell'azienda di Carlo e Vittorio Ferrero è situata tra Sant'Anna e Cascina Ferreri. Nata nel 1883, ha cominciato a imbottigliare dall'inizio degli anni '90 del secolo scorso. Le vigne sono raccolte principalmente intorno alla cantina, con l'eccezione di una vigna nel vigneto Mombirone a Canale e un'altra a Vezza d'Alba, proprio al confine con Monteu Roero. Gli ettari iscritti alla denominazione sono 6,8, dei quali 3,6 piantati ad arneis e 3,2 piantati a nebbiolo.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Monteu Roero, Canale e Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio, 12 mesi in botte grande, altrettanti in barrique e affina in vetro per altri 6-8 mesi, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Carlinot Srü Riserva:** dall'omonima MGA situata a Canale, matura 3 mesi in acciaio, 12-14 mesi in botte grande e altrettanti in barrique e affina in vetro per altri 15 mesi, per una produzione di circa 2.600 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Monteu Roero, Canale e Vezza d'Alba, matura 2 mesi in acciaio, per una produzione di circa 25.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis S. Anna Riserva:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura 5 mesi in acciaio e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Soeli Metodo Classico:** da vigne situate a Monteu Roero e Vezza d'Alba, è un metodo classico che resta sui lieviti 24 mesi, per una produzione di circa 3.400 bottiglie annue.

CASCINA PELLERINO

Loc. S. Anna, 93

12040 Monteu Roero

Tel. 339 3370470

Email: cristianomaurizio@alice.it

Sito web: www.cascinapellerino.com

Da più di trent'anni la Cascina Pellerino è conosciuta per la sua produzione viticola. L'azienda, fondata nel 1980 dalla famiglia Bono, è gestita da Cristiano Bono e dispone di 6 ettari vitati, 5 di proprietà e 1 in affitto, tutti iscritti alla denominazione, 3 impiantati ad arneis e 3 a nebbiolo, con vigne in diversi vigneti conosciuti, come Podio di Canale.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Atipico:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 6 mesi in acciaio per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Boneur:** da vigne situate a Monteu Roero e Canale, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Vicot:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 24 mesi in barrique, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Vigna del Padre:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 36 mesi in barrique, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.



FASSINO GIUSEPPE

Fraz. Occhetti, 53/a
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90727
Email: giuseppefassino@email.it

Antonia Lano è la proprietaria di quest'azienda fondata nel 1970, la cui sede è situata proprio negli Occhetti, una delle zone più vocate e conosciute di tutto il Roero. Può contare su 5 ettari vitati, 2 dei quali sono iscritti alla denominazione, 1,5 impiantati ad arneis e 0,5 impiantati a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate a Montaldo Roero, matura 18 mesi in botte grande, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Montaldo Roero e a Canale, matura 7 mesi in acciaio per una produzione di circa 13.000 bottiglie annue.



NEGRO ANGELO

Fraz. Sant'Anna, 1
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90252

Email: negro@negroangelo.it
sito web: www.negroangelo.it

ANGELO NEGRO



La famiglia Negro, presente sul territorio fin dal XVII secolo, è una delle protagoniste del Roero vitivinicolo. Giovanni e Marisa, insieme ai figli Angelo, Emanuela, Gabriele e Giuseppe, hanno realizzato un'azienda che conta su una importante superficie vitata, sia per quantità che per qualità, con vigne che sono situate nei comuni di Monteu Roero, Santo Stefano Roero e Canale (cui si aggiunge una tenuta a Neive). Vanno segnalate, tra le altre, vigne nei vigneti Perdaudin, Prachiosso, Sant'Anna e Serra Lupini. Sono 50 gli ettari vitati di proprietà (e altri 15 in affitto), di cui 44 iscritti alla denominazione, 31 impiantati ad arneis e 13 impiantati a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Metodo Classico Dosage Zéro Giovanni:** da vigne situate a Monteu Roero, dopo 6 mesi in acciaio seguono 59 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti, per una produzione di circa 14.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Perdaudin Riserva:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 7 mesi in acciaio (sur lie) e affina 11 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 20.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Serra Lupini:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura minimo 4 mesi in acciaio (sur lie), per una produzione di circa 120.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Sette Anni:** da vigne situate a Monteu Roero, matura minimo 7 mesi in acciaio (sur lie) seguiti da 77 mesi di affinamento in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

NEGRO ANGELO

Fraz. Sant'Anna, 1
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90252

Email: negro@negroangelo.it
sito web: www.negroangelo.it

ANGELO NEGRO



- **Roero Ciabot San Giorgio Riserva:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura in botte grande e affina in vetro per un totale di 32 mesi, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Prachiosso:** dall'omonima MGA situata a Monteu Roero, matura in botte grande e affina in vetro per un totale di 20 mesi, per una produzione di circa 14.000 bottiglie annue.
- **Roero Sudisfà Riserva:** da vigne situate a Monteu Roero, Santo Stefano Roero e Canale, matura parte in barrique e parte in botte grande e affina in vetro per un totale di 32 mesi, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

NEGRO LORENZO

Fraz. Sant'Anna, 55
12040 Monteu Roero

Tel. 339 2278337

Email: info@negrolorenzo.com

Sito web: www.lorenzonegro.com



Pur essendo da generazioni nel mondo del vino, il primo millesimo imbottigliato dall'azienda di Lorenzo Negro è il 2006. La cantina è situata sulla collina Serra Lupini, nella frazione di Sant'Anna. Sono 7 gli ettari vitati di proprietà (cui se ne aggiunge 1 in affitto), di cui 6 iscritti alla denominazione, 3,5 impiantati ad arneis e 2,5 a nebbiolo. I terreni, costituiti da sabbia, limo e argilla, si trovano a circa 300 metri di altitudine.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 6 mesi in acciaio e affina altri 3 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Sant'Anna Riserva:** dalla MGA omonima situata a Monteu Roero, matura 10 mesi in barrique e affina 8 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Spumante Metodo Classico Brut:** da vigne situate a Monteu Roero, dopo 6 mesi in barrique seguono 60 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Spumante Metodo Classico Riserva:** da vigne situate a Monteu Roero, dopo 6 mesi in barrique seguono 120 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti, per una produzione di circa 300 bottiglie annue.
- **Roero Prachiosso:** dalla MGA omonima situata a Monteu Roero, matura 12 mesi in botte grande e affina altri 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero San Francesco Riserva:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 12 mesi in barrique seguiti da altri 12 in botte grande e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.500 bottiglie annue.

PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Fraz. Occhetti, 15
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90383
Email: morettivini@libero.it
Sito web: www.morettivini.it



La Poderi Moretti, oggi guidata da Francesco Moretti insieme ai figli Alessandra e Riccardo, riprende l'attività familiare, risultato dell'unione delle famiglie Occhetti e Moretti, testimoniata nella zona fin dal 1630, come risulta dai registri dell'antico catasto di Monteu Roero. Sono 20 gli ettari aziendali, 3 dei quali in affitto, situati nei comuni di Monteu Roero, Montaldo Roero, Santo Stefano Roero, Vezza d'Alba e Govone. Sono 6,7 quelli iscritti alla denominazione, 5,4 piantati ad arneis e 1,3 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Monteu Roero, Santo Stefano Roero, e Govone, matura in acciaio da 4 a 5 mesi e affina in vetro da 2 a 3 mesi, per una produzione di circa 3.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Occhetti:** dalla MGA omonima situata a Monteu Roero, matura da 10 a 12 mesi in barrique e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis San Michele:** dalla MGA omonima situata a Monteu Roero, matura in 12 mesi d'acciaio e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Benedet Riserva:** dal vigneto Benedet situato a Monteu Roero, matura 6 mesi in acciaio, 36 mesi in botte grande, affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.350 bottiglie annue.
- **Roero Ginis Riserva:** dal vigneto Ginis a Monteu Roero, matura 6 mesi in acciaio 36 mesi in botte grande, affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.350 bottiglie annue.

PODERI MORETTI DI MORETTI FRANCESCO

Fraz. Occhetti, 15
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90383

Email: morettivini@libero.it

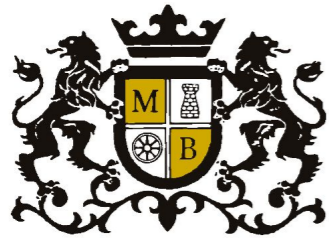
Sito web: www.morettivini.it

- **Roero Pulciano Riserva:** dalla MGA Occhetti situata a Monteu Roero matura 6 mesi in acciaio, 36 mesi in botte grande, affina 24 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.350 bottiglie annue.



PORTINALE

Fraz. Sant'Anna, 75
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90730
Email: pier@portinale.it
Sito web: www.portinale.it



Portinale



L'azienda di Pier Giorgio Musso, fondata nel 1960, si trova in frazione Sant'Anna e conta 14 ettari vitati (di cui 2 in affitto), 7 dei quali iscritti alla denominazione, 5 impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo. Le vigne sono tutte situate all'interno dei confini comunali.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

Roero Arneis S. Anna: dalla MGA omonima situata a Monteu Roero, matura in acciaio, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.

Roero Arneis Pelerin: da vigne situate a Monteu Roero, matura in acciaio, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.

Roero Bricco Porro: da vigne situate a Monteu Roero, matura in botte grande, per una produzione di circa 3.500 bottiglie annue.

Roero Pier Mus Riserva: da vigne situate a Monteu Roero, matura in botte grande, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

SANDRI DANIELE

Loc. Canton Sandri, 2

12040 Monteu Roero

Tel. 0173 90399

Email: sandri.daniele@alice.it

Sito web: www.vinidanielesandri.it

Piccola azienda a conduzione familiare. Un solo vino a denominazione, il Roero Arneis, che nasce da vigne situate tutte all'interno dei confini comunali.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Serra**



DANIELE SANDRI



VIGLIONE ANTONIO & FIGLI

Fraz. Sant'Anna 119, Cascina Rivetti
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 978006
Email: info@antonioviglione.com
Sito web: www.antonioviglione.com



L'azienda di Antonio Viglione, fondata nel 1950, è stata tra le prime a credere nelle potenzialità dell'arneis. Dei 11,5 ettari aziendali (10,5 di proprietà e 1 in affitto), la maggior parte dei quali situati a ridosso della sede aziendale in frazione Sant'Anna, 9,6 sono iscritti alla denominazione, 7,6 piantati ad arneis e 2 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Ca d'Tunin:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 4 mesi in acciaio e affina 2 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Metodo Classico Brut:** da vigne a Monteu Roero, dopo 5 mesi in acciaio seguono da 48 a 60 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti, per una produzione di circa 3.000 bottiglie ogni 2 anni.
- **Roero Ca d'Tunin:** da vigne situate a Monteu Roero e Santo Stefano Roero, matura 5 mesi in acciaio e da 8 a 18 mesi in botte grande e affina 6 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

VILLATA TIZIANA - OCCHETTI LUCA

Fraz. San Vincenzo, 16
12040 Monteu Roero
Tel. 0173 90688

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

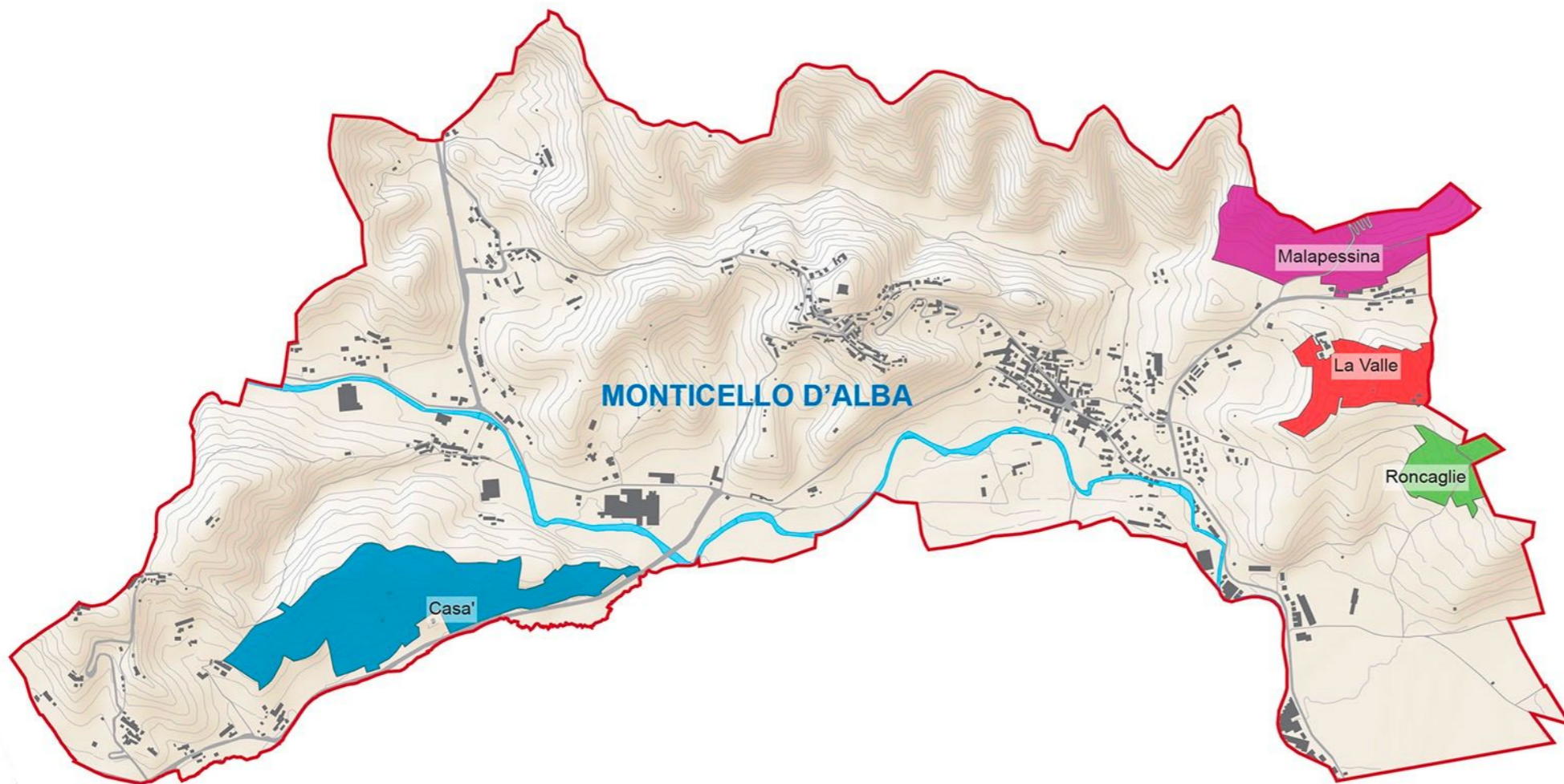


1. Bordone Gino
2. Bordone Piero Carlo
3. Brezzo S.S.
4. Buratto Lorenzo
5. Ferrero Gianpaolo
6. Ferrero S.S.A.
7. Gallarato Giuseppe
8. Mellino Mario
9. Minasso Giacomo
10. Occhetti Giuseppina
11. Sandri Bernardo
12. Sandri Guglielmo
13. Sandri Nicolino
14. Schellino Maria

MONTICELLO D'ALBA

A Monticello d'Alba si trova poco più del 2% del vigneto della DOCG Roero, con 20 ettari piantati ad arneis e 8 a nebbiolo. Il territorio per certi versi ricorda più l'Albese che il Roero, con colline poco ripide e un suolo di tipo sedimentario in cui la sabbia si mescola a marne e componenti gessose, ma che in questo caso sembra esprimersi al meglio nella produzione di Roero Arneis ricchi di spalla e con buone note sapide. Le MGA sono Casà, La Valle, Malapessina, Roncaglie.





Comune di Monticello d'Alba

-  Casa'
-  La Valle
-  Malapessina
-  Roncaglie

GAGLIARDI PIERO

Via Cornaglia, 16
12066 Monticello d'Alba
Tel. 0173 64151

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

NOTA GIULIANO

Via Sommariva Perno, 8/a
12066 Monticello d'Alba
Tel. 0173 64272
Tel. 339 7969836 - 333 4518483
Email: nota@notawine.it
Sito web: www.notawine.it



Da tre generazioni la famiglia Nota lavora sul territorio e nel 1973 Giuliano fonda l'azienda e comincia a imbottigliare. Le vigne sono situate principalmente nei confini comunali, su terreni sabbiosi sciolti o a medio impasto, con esposizione sud sud-est.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Sirej:** da vigne situate a Monticello d'Alba, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.
- **Roero Runcajot:** da vigne situate a Monticello d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e 18 in botte grande, affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

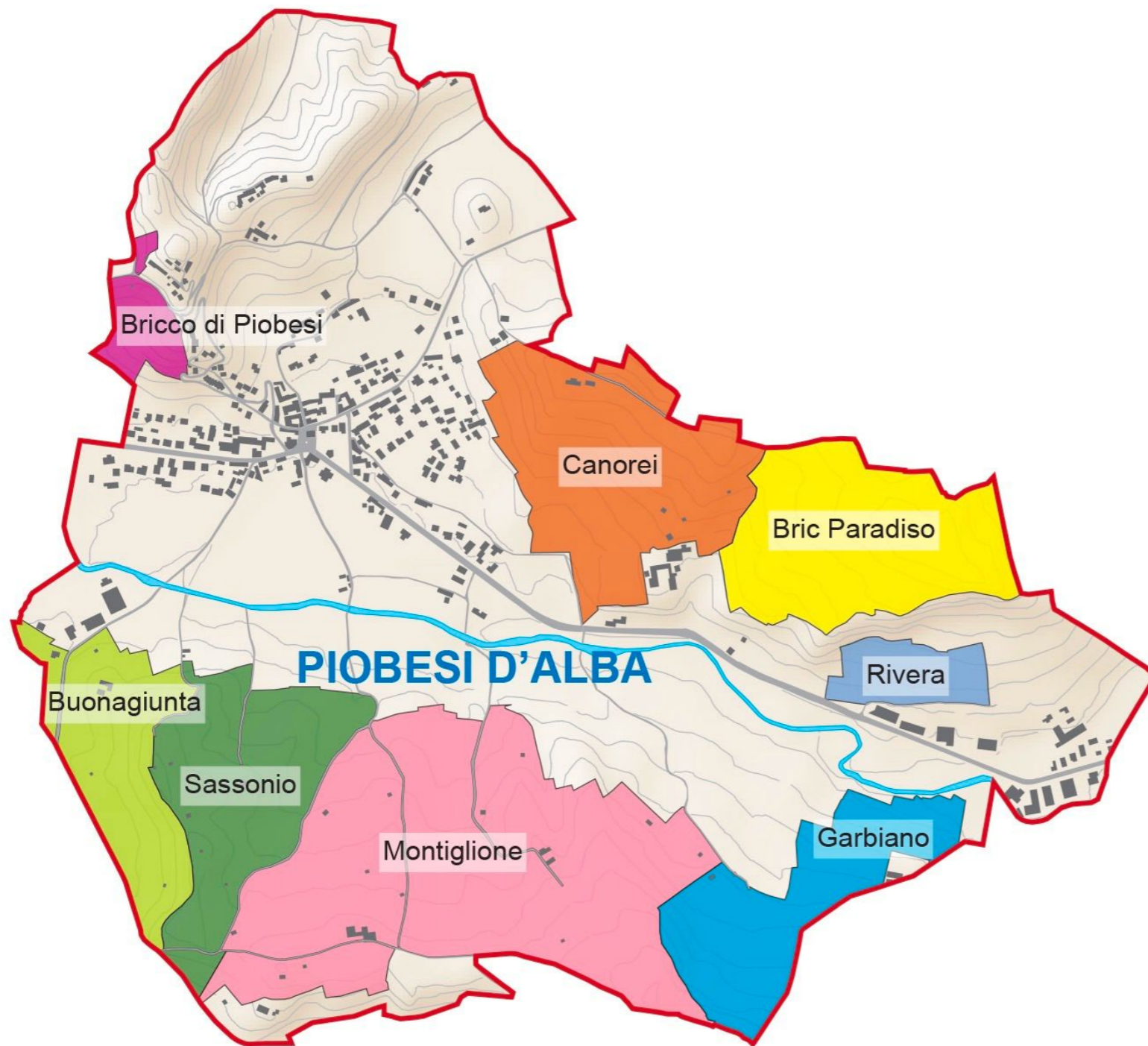
I VITICOLTORI DI MONTICELLO D'ALBA

1. Gagliardi Piero
2. Marengo Felice
3. Molinaro Claudio

PIOBESI D'ALBA

Il profilo di questo comune è per certi versi più albese che roerino, con colline dalle pendenze decisamente più dolci di quanto si possa riscontrare nella maggior parte del territorio della denominazione e suoli con una maggiore componente marnoso-gessosa, per Roero Arneis minerali e di notevole volume e per Roero di buona struttura e dai profumi intensi. Sono iscritti alla denominazione 49 ettari di arneis e 5 di nebbiolo. Il vigneto di riferimento qui è senza dubbio Bric Paradiso, che si sviluppa su terreni di marne grigie, ma ci sono altre 7 MGA: Bricco di Piobesi, Buonagiunta, Canorei, Garbiano, Montiglione, Rivera e Sassonio.





Comune di Piobesi d'Alba

- Bric Paradiso
- Bricco di Piobesi
- Buonagiunta
- Canorei
- Garbiano
- Montiglione
- Riviera
- Sassonio

BUGANZA RENATO

Cascina Garbianotto, 4
12040 Piobesi d'Alba
Tel. 0173 619370
Email: renato.buganza@gmail.com
Sito web: www.renatobuganza.it

L'azienda di Renato Buganza è articolata su due cascine: quella di Garbianotto, sulle colline al confine della regione viticola roerina con il territorio comunale di Alba, dove si installa nel 1978 e dove dispone di una parte del vigneto Bric Paradiso, e quella di Gerbole a Guarene, acquisita nel 1996. Può contare su 11 ettari (6 di proprietà e 5 in affitto), di cui 3,5 iscritti alla denominazione, 2 ad arneis e 1,5 a nebbiolo.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis dla Trifula:** da vigne situate nel comune di Guarene, matura 5 mesi in acciaio e affina in vetro minimo 2 mesi, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** dalle vigne situate nel vigneto di Gerbole nel comune di Guarene, matura 20 mesi, per il 20% in barrique e per l'80% in botte grande, e affina minimo 4 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

TENUTA CARRETTA

Località Carretta, 2
12040 Piobesi d'Alba
Tel. 0173 619119
Email: info@terremiroglio.com
Sito web: www.tenutacarretta.it

La Tenuta Carretta, situata nell'omonima località che prende il nome da un banco di gesso che affiora poco distante, conosciuta e citata fin dal XII secolo per i suoi vigneti, è stata acquisita e rifondata nel 1985 dalla famiglia Miroglio. Degli 80 ettari vitati aziendali, divisi tra Langhe e Roero, 25,5 sono iscritti alla denominazione e sono situati sulle colline che circondano ad anfiteatro la cantina, tra cui il più importante vigneto del comune, il Bric Paradiso. 22 ettari sono impiantati ad arneis e 3,5 a nebbiolo. Da notare che le vigne di arneis si trovano sui suoli che vedono la maggiore presenza di vene di gesso.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Alteno della Fontana Riserva:** da vigne situate nel comune di Piobesi d'Alba, matura per 24 mesi in acciaio (sur lie) e affina altri 24 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Canorei Riserva:** da vigne situate nel comune di Piobesi d'Alba, matura per almeno 12 mesi in tonneau e affina altri 12 in vetro, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Cayega:** da vigne situate nel comune di Piobesi d'Alba, matura da 3 a 4 mesi in acciaio, per una produzione di circa 100.000 bottiglie annue.
- **Roero Bric Paradiso Riserva:** dalla MGA omonima situata nel comune di Piobesi d'Alba, matura in tonneau per almeno 18 mesi e affina altri 12 in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

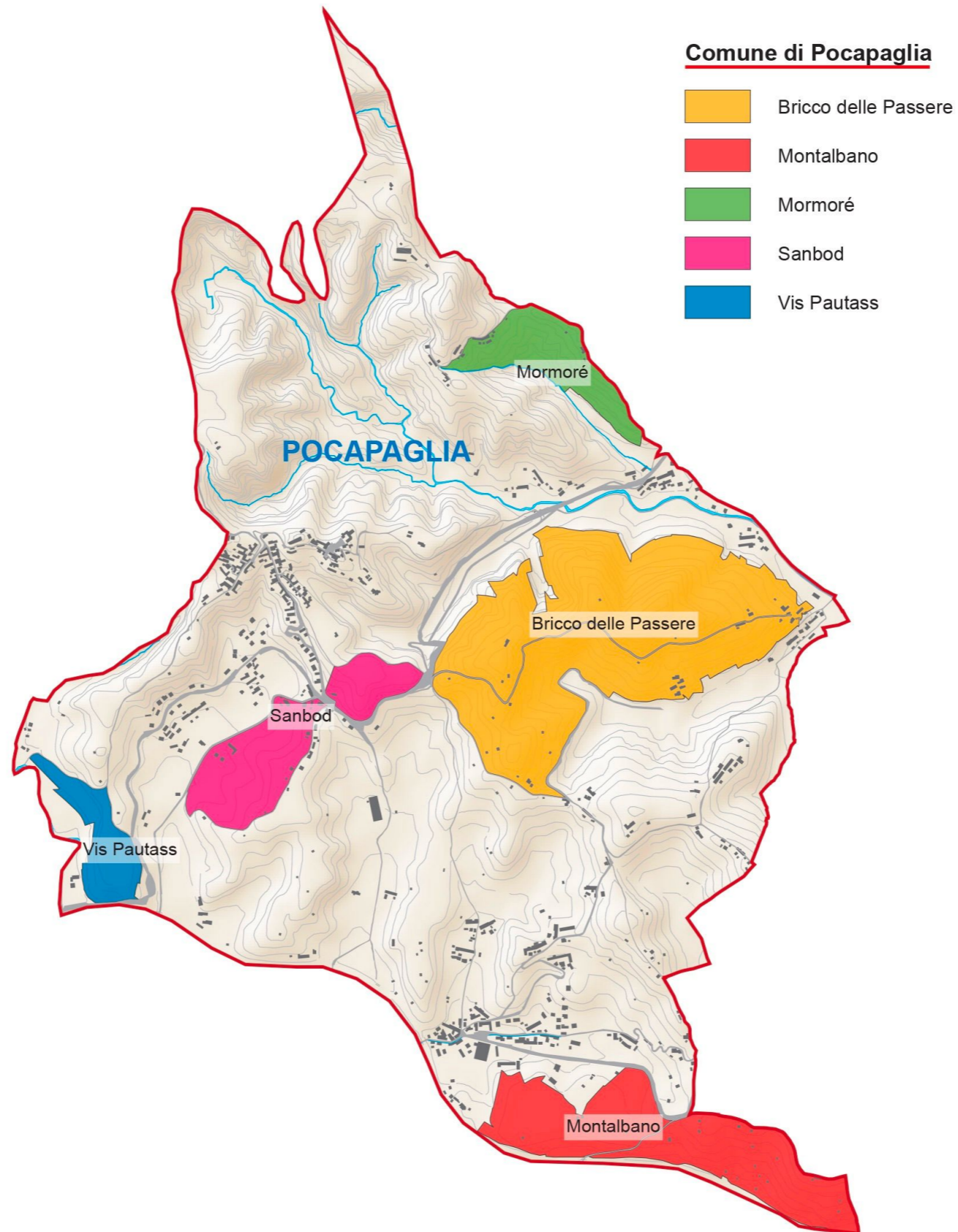
1. Miroglio Franco s.s.
2. Stupino of Berbotto Claudia



POCAPAGLIA

Situato all'estremità sud-occidentale della denominazione, con colline poco importanti dal punto di vista altimetrico, Pocapaglia vede la presenza di vigneti in particolare nel versante sud del comune. I suoli sono quelli tipici della fascia "interna" delle Rocche: sabbiosi, a dominante silicea e quasi privi di calcare, sciolti e tendenzialmente aridi, di origine marina e ricchi di fossili, indicati in particolare per realizzare Roero Arneis di buona eleganza e freschezza. Gli ettari vitati iscritti alla denominazione costituiscono poco meno dell'1% della superficie della denominazione, con 12

ettari, tutti impiantati ad arneis. Le MGA sono 5: Bricco delle Passere, Montalbano, Mormone, Sanbod e Vis Pautass.



CASCINA PALAZZO ROSSO

Via Borgo San Martino, 31
12060 Pocapaglia
Tel. 0172 425161
Email: info@palazzorosso.it
Sito web: www.palazzorosso.it



Cascina Palazzo Rosso è stata costruita nel 1627 per volere del Conte Romagnano proprio per la coltura della vite e la produzione del vino. Oggi è proprietà della famiglia Giachino. Sono circa 11 gli ettari vitati di proprietà, cui se ne aggiungono circa 4,5 in affitto. Gli ettari iscritti alla denominazione sono 7: 4,1 piantati ad arneis e 2,9 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigneti situati nel comune di Pocapaglia, matura 3 mesi in acciaio, 20 mesi in tonneau e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Montalbano:** dalla MGA omonima situata a Pocapaglia, matura 5 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

TIBALDI

Strada San Giacomo, 49
12060 Pocapaglia
Tel. 0172 246424
Email: info@cantinatibaldi.com
Sito web: www.cantinatibaldi.com

L'azienda è stata fondata nel 2014, quando Monica e Daniela Tibaldi hanno ereditato i vigneti di famiglia e hanno iniziato la vinificazione. Le due sorelle si occupano di tutte le fasi, dalla vigna, alla cantina, alla vendita. Sono 6 gli ettari aziendali, cui si aggiungono 2 ettari in affitto, 4,5 impiantati ad arneis e 1,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Pocapaglia (nei vigneti Mormorè e Bricco delle Passere) e Santa Vittoria (nel vigneto Coste Anforiano), matura 6 mesi in acciaio (sur lie) e affina almeno 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 25.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Bricco delle Passere Riserva:** dalla MGA omonima situata a Pocapaglia, effettua una criomacerazione di 3 giorni prima della fermentazione, matura 12 mesi in acciaio (sur lie) e affina 8 mesi in vetro, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Metodo Classico Pas Dosé RitaSté:** da vigne situate a Pocapaglia, dopo 9 mesi in acciaio seguono 72 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti, per una produzione di circa 800 bottiglie annue.
- **Roero Roccapalea:** da una vigna (Coste Anforiano) situata a Santa Vittoria, la macerazione è realizzata per il 10% con uve non diraspate, matura 18 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 6.500 bottiglie annue.

TIBALDI



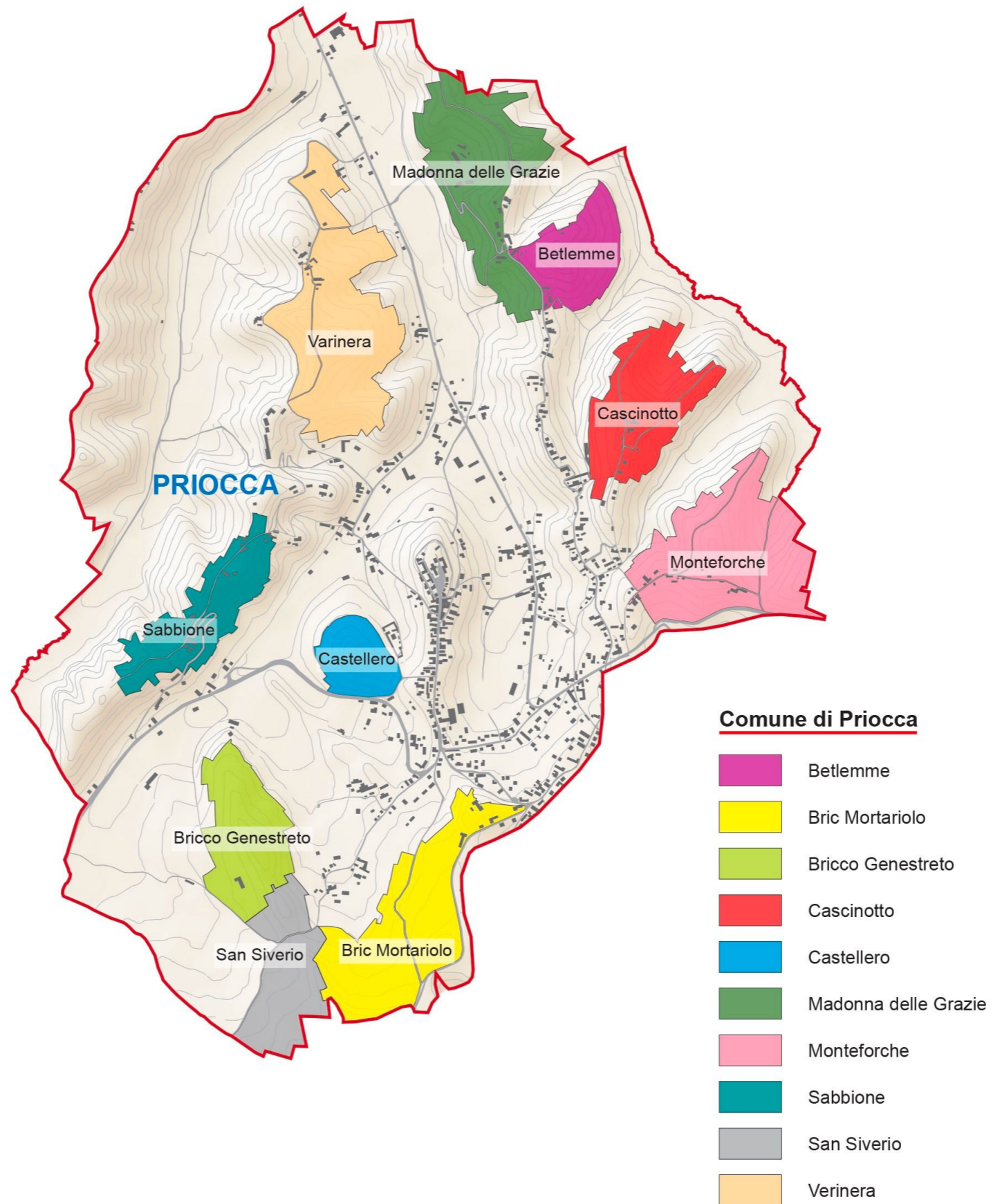
1. Carignano Andrea
1. Dacomo di Dacomo Teresa
2. Libra Margherita
3. Tibaldi di Rosso Maria Teresa



PRIOCCA

Situato nel versante nord-orientale del Roero, il suo territorio costituisce l'ultima propaggine del suolo tipicamente roerino, fatto di sabbie plioceniche, con colline dalle forti pendenze e facili a fenomeni franosi. Da notare che intercalate a depositi terrigeni troviamo la presenza di formazioni gessoso-solfifere, ricche di gesso, calcare, salgemma e altri Sali, un terreno che favorisce la produzione di vini dalla notevole gradazione alcolica, di spalla e volume e dai profumi intensi. Sono 140 gli ettari vitati totali, con una grande presenza di barbera, anche se in questi ultimi anni c'è stata una crescita significativa del numero di ettari iscritti alla denominazione.

Oggi sono 44 ettari di arneis e 10 di nebbiolo. Sono 10 le MGA: Betlemme, Bric Mortariolo, Bricco Genestreto, Cascinotto, Castellero, Madonna delle Grazie, Monteforche, Sabbione, San Silverio e Varinera.



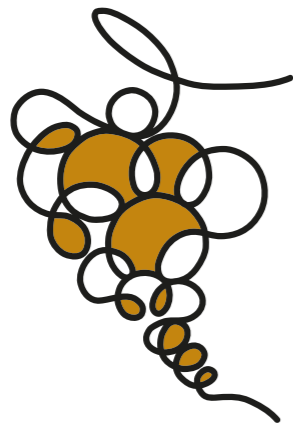
BENOTTI ROSAVICA

Via Magliano, 14
12040 Priocca
Tel. 338 5331451
Email: azagrbenotti@gmail.com

Questa piccola azienda, 1,5 ettari vitati di cui 0,2 in affitto, è nata nel 2005. La produzione complessiva è di 12.000 bottiglie annue, mentre sono 1200 quelle a denominazione Roero, provenienti da una vigna di 0,15 ettari.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Priocca, matura 6 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.



BOSCO GIOVANNA

Via San Vittore, 45

12040 Priocca

Tel. 0173 616373

Tel. 333 6983614

Email: ilenia.scanavino@alice.it

Sito web:

www.aziendaagricolaboscogiovanna.com

L'azienda della famiglia Scanavino, fondata nel 1987, è guidata dal 2009 da Ilenia e conta su circa 3,5 ettari vitati, di cui 0,7 iscritti alla denominazione, tutti piantati a nebbiolo. La produzione complessiva è di circa 5.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate a Priocca, matura 24 mesi in barrique e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 600 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Canale, matura 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva**: da vigne situate a Priocca, matura 36 mesi in barrique e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 600 bottiglie annue.

BRICCO DEL PRETE

Via Santuario, 1

12040 Priocca

Tel. 0173 616278

Email: briccodelprete@libero.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

CASCINA VAL DEL PRETE

Via Santuario, 2

12040 Priocca

Tel. 0173 616534

Email: valdelprete@tiscali.it

Sito web: www.valdelprete.com

La Cascina Val del Prete è stata fondata nel 1977 da Bartolomeo e Carolina Roagna, che l'acquistarono dopo avervi lavorato a lungo come mezzadri, e dal 1995 è gestita dal figlio Mario. Le vigne sono disposte ad anfiteatro tutt'intorno alla cascina, e costituiscono il vigneto più famoso del comune. Degli 8 ettari vitati aziendali, 4,5 sono quelli iscritti alla denominazione, divisi praticamente a metà tra gli impianti di arneis (2,23 ettari) e quelli di nebbiolo (2,26 ettari).



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** dal vigneto Val del Prete situato nel comune di Priocca, matura 22 mesi in barrique, per una produzione di circa 2.200 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Luèt:** dal vigneto Val del Prete (la zona più fresca) situato nel comune di Priocca, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 13.000 bottiglie annue.
- **Roero Bricco Medica:** dal vigneto Val del Prete (le vigne più vecchie) situato nel comune di Priocca, matura 12 mesi in acciaio e altri 6 in barrique, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.
- **Roero Vigna di Lino:** dal vigneto Val del Prete situato nel comune di Priocca, matura 16 mesi in barrique, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.

CORDERO GABRIELE

Strada Moriondo, 40
12040 Priocca
Tel. 334 9440947

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis Innav**

PEDEMONTIS

Strada Valfenera, 6
12040 Priocca

Email: info@pedemontis.it

Sito web: www.pedemontis.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Anajs:** Da un vigneto di 0,45 ettari, matura in acciaio sur lie per 5 mesi, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.

ROAGNA GIUSEPPE

Via Pirio, 40

12040 Priocca

Tel. 0173 616384

Email: roagnavini@virgilio.it

Sito web: www.roagnagiuseppe.com

L'azienda, situata nel centro storico di Priocca, è stata fondata da Giuseppe Roagna alla fine degli anni '80 del secolo scorso e dal 2000 è gestita dal figlio Marco. Gli ettari vitati aziendali sono 9, dei quali 8 di proprietà e 1 in affitto, mentre sono 2,7 gli ettari iscritti alla denominazione, tutti piantati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Priocca, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 25.000 bottiglie annue.

ROAGNA



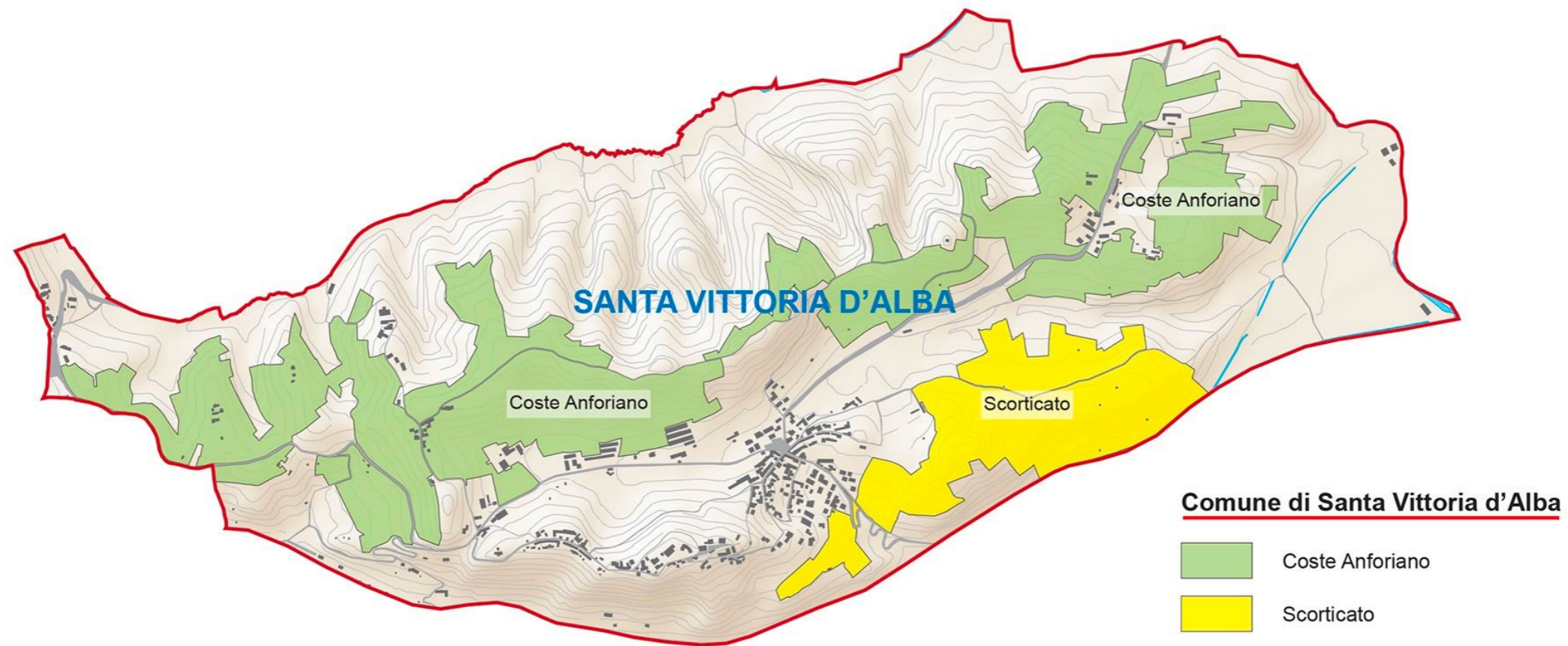
I VITICOLTORI DI PRIOCCA

1. Bonino Remo
2. Hilberg-Pasquero di Hilberg Annette

SANTA VITTORIA D'ALBA

Situato all'estremità meridionale della denominazione, propone un profilo altimetrico poco rilevato con i vigneti che si trovano in particolare sul versante sud. Il suolo, tipico di questa zona del Roero, è di tipo sedimentario, più freddo e compatto del resto della denominazione, e favorisce la produzione di vini spesso ricchi di spalla e alcolici, in cui spiccano intense note sapide, quasi saline. Sono iscritti alla denominazione 26 ettari, 19 impiantati ad arneis e 7 a nebbiolo. Due MGA: Coste Anforiano e Scorticato.





COURNAJA

Loc. Lussi, 8
12069 Santa Vittoria d'Alba
Tel. 333 4692465
Email: info@cournaja.it
Sito web: www.cournaja.it

L'azienda Cournaja della famiglia Cornaglia è nata nel 1918, con l'acquisto da parte di Clemente Cornaglia di un ettaro di vigna. Oggi Mariano Cornaglia e la moglie Daniela Chiesa gestiscono 3,5 ettari vitati, di cui 0,16 (piantati ad arneis) iscritti alla denominazione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Pantarei:** da vigne situate nella MGA Coste Anforiano a S. Vittoria d'Alba, matura 4 mesi in acciaio, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.



Azienda Agricola
COURNAJA



DABBENE DANIELE

Loc. Case Nuove - Gottino 9/2
12069 Santa Vittoria d'Alba
Tel. 324 6325112

Email: daniele@dabbenedaniele.com

Sito web: www.dabbenedaniele.com

La famiglia Dabbene si è installata a Santa Vittoria d'Alba nel 1951 e Daniele ha creato la sua azienda nel 2017.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Il Pedrino:** da vigne situate a Santa Vittoria d'Alba, matura da 6 a 12 mesi in acciaio (sur lie) e affina da 6 a 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.700 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Il Pedrino Riserva:** da vigne situate a Santa Vittoria d'Alba, matura 6 mesi in acciaio (sur lie), da 18 a 24 mesi in barrique (sur lie) e affina da 6 a 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 250 magnum annue.

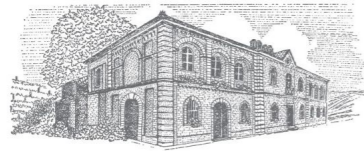


RABINO F.LLI

Via Rolfi, 5
12069 Santa Vittoria d'Alba
Tel. 0172 478045
Email: info@fratellirabino.com
Sito web: www.fratellirabino.com

La Cascina della famiglia Rabino è situata appena fuori il centro abitato, sotto la collina dove si trova il vigneto Valle Spinzo. L'azienda è stata fondata nel 1907 e oggi vi è impegnata la quinta generazione della famiglia. Sono 14 gli ettari vitati aziendali, 11 dei quali in affitto. Gli ettari iscritti alla denominazione sono 5,5, divisi tra 3,5 ettari impiantati ad arneis e 2 a nebbiolo, tutti situati attorno alla sede aziendale, con pendenze tra il 15 e il 20% e un'esposizione sud sud-ovest.

FRATELLI RABINO



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a S. Vittoria d'Alba in località Valle Spinzo, matura 22 mesi in botte grande, per una produzione di circa 16.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a S. Vittoria d'Alba in località Valle Spinzo, matura 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Coste Anforiano:** dalla MGA omonima situata a Santa Vittoria d'Alba, matura 1 mese in Tonneau e circa un anno in acciaio, per una produzione di circa 3.000 bottiglie annue.

1. Brizio Marisa Franca
2. Panessa Lucia



SANTO STEFANO ROERO

Il territorio del comune, ricco di boschi, va dalle Rocche a delle colline che presentano più i caratteri della zona centrale del Roero. Gli ettari vitati iscritti alla denominazione sono 63, con una importante presenza di nebbiolo, ben 30 ettari, mentre gli ettari dedicati all'arneis sono 33. Se appena sotto le Rocche si trova un suolo particolarmente sabbioso e poco calcareo, ma antico e di origine marina, ricco di fossili, a dominante silicea, fondamentalmente sciolto e arido, in direzione di Canale e Vezza d'Alba le sabbie di origine pliocenica, lacustri e fluviali, si mescolano frequentemente al limo, dando vita a un terreno più compatto. Vicino alle Rocche troviamo così dei suoli che favoriscono

uno sviluppo limitato delle piante con una conseguente resa piuttosto bassa, indicati per la realizzazione di Roero Arneis sapidi ed eleganti (e Roero armonici e delicati), mentre in direzione di Canale e Vezza d'Alba i terreni sono più indicati per il nebbiolo, per dei Roero che alla finezza tannica abbinano una buona struttura, mineralità e intensa sapidità. Vi si trovano 12 MGA: Anime, Bricco Braida, Gorrini, Le Coste, Madonna delle Grazie, Monfriggio, Reina, Rivetto, San Grato, San Michele e Sant'Antonio.



Comune di Santo Stefano Roero

- Anime
- Bricco Braida
- Gorrini
- Le Coste
- Madonna delle Grazie
- Mombeltramo
- Monfriggio
- Reina
- Rivetto
- San Grato
- San Michele
- Sant'Antonio

BREZZO MICHELE

Fraz. Santissima Trinità, 4
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 978017
Email: info@michelebrezzo.it
Sito web: www.michelebrezzo.it

La famiglia Brezzo vinifica le uve di propria produzione da almeno quattro generazioni. Oggi Gianni Brezzo, affiancato dal padre Michele e dalla mamma Teresina, coltiva circa 10 ettari di vigneti, tutti situati nel territorio comunale e in posizioni particolarmente vocate, come Anime, Gorrini e Maioli.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

CAUDA CARLO

Fraz. Sant'Antonio, 37
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 339 6897554
Email: info@cantinacauda.it
Sito web: cantinacauda.it

Fondata nel 2003, l'azienda di Paola Fantino conta su 1,7 ettari di proprietà, tutti iscritti alla denominazione, divisi tra 1 ettaro piantato ad arneis e 0,7 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero Arneis**

Da vigne situate nei comuni di Montà e di Santo Stefano Roero, matura 6 mesi in acciaio e affina altri 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.

Carlo Cauda



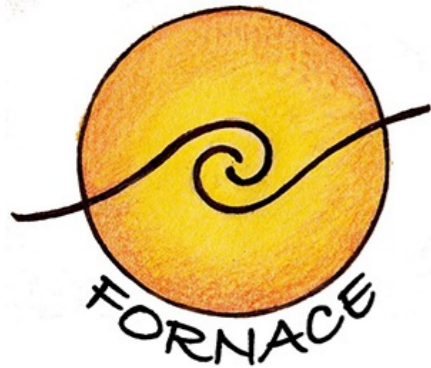
CAUDA ENRICO – CASCINA FORNACE

Fraz. Sant'Antonio, 29/a
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 333 2038618
Email: enicocauda@inwind.it
Sito web: www.cascinafornace.it

L'azienda è nata nel 2009 per mano di Enrico ed Emanuele Cauda e conta su 3,5 ettari di vigna, tutti situati nel territorio comunale. Il Roero proviene da vigne con un'età media di circa 40 anni (con piante di più di 60 anni), mentre i vigneti del Roero Arneis hanno un'età media di circa 30 anni.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**



CHIESA CARLO

Fraz. S. Antonio, 10
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 90510
Email: info@vinichiesa.it
Sito web: www.vinichiesa.it



CHIESA
SANTO STEFANO ROERO



L'azienda di Carlo Chiesa, situata nella parte più occidentale del comune, è nata nel 1960, ma l'attività viticola della famiglia sul territorio risale addirittura al XVIII secolo. Oggi conta su 7 ettari vitati di proprietà. Sono 6 quelli iscritti alla denominazione: 2 impiantati ad arneis e 4 a nebbiolo, tra i quali spicca il vigneto Monfriggio, nella zona che si trova appena sotto le Rocche.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura dai 15 ai 18 mesi in botte grande, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 7 mesi in acciaio, per una produzione di circa 6.500 bottiglie annue
- **Roero Arneis Quin:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 10 mesi in acciaio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue
- **Roero Monfriggio:** dalla MGA omonima situata a Santo Stefano Roero, matura dai 24 ai 30 mesi in botte grande, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

CROTA CICHIN

Fraz. San Michele, 27
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 338 4416892
Email: francesco.batti80@gmail.com



Crota Cichin, oggi gestita da Francesco Batti, è stata fondata nel 1950 dagli zii Francesco e Michele. Sono 4 gli ettari vitati aziendali, 2,5 di proprietà e 1,5 in affitto, e 2 gli ettari iscritti alla denominazione, 1,5 piantati ad arneis e 0,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Michel:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 6 mesi in acciaio e affina 1 mese in vetro, per una produzione di circa 1.000 bottiglie annue.
- **Roero Badùn Riserva:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 20 mesi in barrique, 12 in botte grande e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 400 bottiglie annue.
- **Roero Dësmentià:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 9 mesi in barrique, 12 mesi in botte grande e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 600 bottiglie annue.

DELPERO S.S.

Via Santissima Trinità, 8
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 970130
Tel. 334 6230820
Email: info@delperovini.it
Sito web: www.delperovini.it

L'azienda Delpero è nata negli anni del primo dopoguerra. Oggi a gestirla sono Maurizio e Manuele, che contano su sette ettari di proprietà, situati nei comuni di Santo Stefano Roero, Canale e Monteu Roero.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

DELPERO



MAIOLO RENATO

Fraz. San Michele, 32
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 90277
Tel. 335 6679753

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

NIZZA SILVANO

Fraz. Balla Lora 29/a
12040 Santo Stefano Roero
Tel: 338 8393380
Email: info@nizzasilvano.it
Sito web: www.nizzasilvano.it



NIZZA SILVANO
AUTHENTIC WINERY



Fondata nel 2001, l'azienda di Silvano Nizza è situata nella cascina Ca' Boscarone nella regione Reina, considerata una delle zone più vocate alla viticoltura del comune. Degli 8 ettari aziendali (di cui 1 in affitto) 2,80 sono iscritti alla denominazione, divisi fra 2,30 ettari impiantati ad arneis e 0,50 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Il S. Stefano:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 12 mesi in barrique con bâtonnage periodici e affina 4 mesi in vetro, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Jemej:** da vigne situate nei comuni di Santo Stefano Roero, Montà e Canale, matura da 4 a 10 mesi in acciaio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Ca' Boscarone Riserva:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 32 mesi in barrique e affina per 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.400 bottiglie annue.
- **Roero del comune di S. Stefano Roero:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 22 mesi in botte grande e affina per 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.

ALBERTO OGGERO

Fraz. SS. Trinità, 21
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 95536
Tel. 329 0085648
Email: info@albertooggero.it
Sito web: www.albertooggero.it

Nata nel 2009, quando Alberto Oggero ha deciso di riprendere l'azienda familiare chiusa una ventina d'anni prima, questa piccola realtà conta 3 ettari vitati, tutti iscritti alla denominazione, 2 dedicati all'arneis e 1 al nebbiolo, divisi in diverse vigne tra Canale, Monteu Roero e Santo Stefano Roero.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** dal vigneto Bricco le Coste a Santo Stefano Roero, matura dai 12 ai 18 mesi in tonneau e affina 12 mesi in vetro, per una produzione di circa 1.500 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne a Canale e Monteu Roero, matura in acciaio per 8-10 mesi, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.

ALBERTO OGGERO



ROSSO FRANCESCO

Fraz. N. S. Delle Grazie, 27
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 335 6482188
Email: info@francescorosso.org
Sito web: www.francescorosso.org



La famiglia di Francesco Rosso si occupa di viticoltura da tre generazioni, ma è stato Francesco a decidere di recuperare alcuni vigneti e a fondare l'azienda nel 2001, cominciando a imbottigliare i propri vini con il millesimo 2006. Sono circa 3,5 gli ettari aziendali, tutti situati a Santo Stefano Roero nella MGA Madonna delle Grazie.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Ca d'Dreja:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura dai 5 ai 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero 'Nciarmà:** matura 4 mesi in acciaio e da 24 a 30 mesi in barrique, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.



SIBONA F.LLI STEFANO & DOMENICO

Fraz. Balla Lora, 10
12040 Santo Stefano Roero
Tel. 0173 90617

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

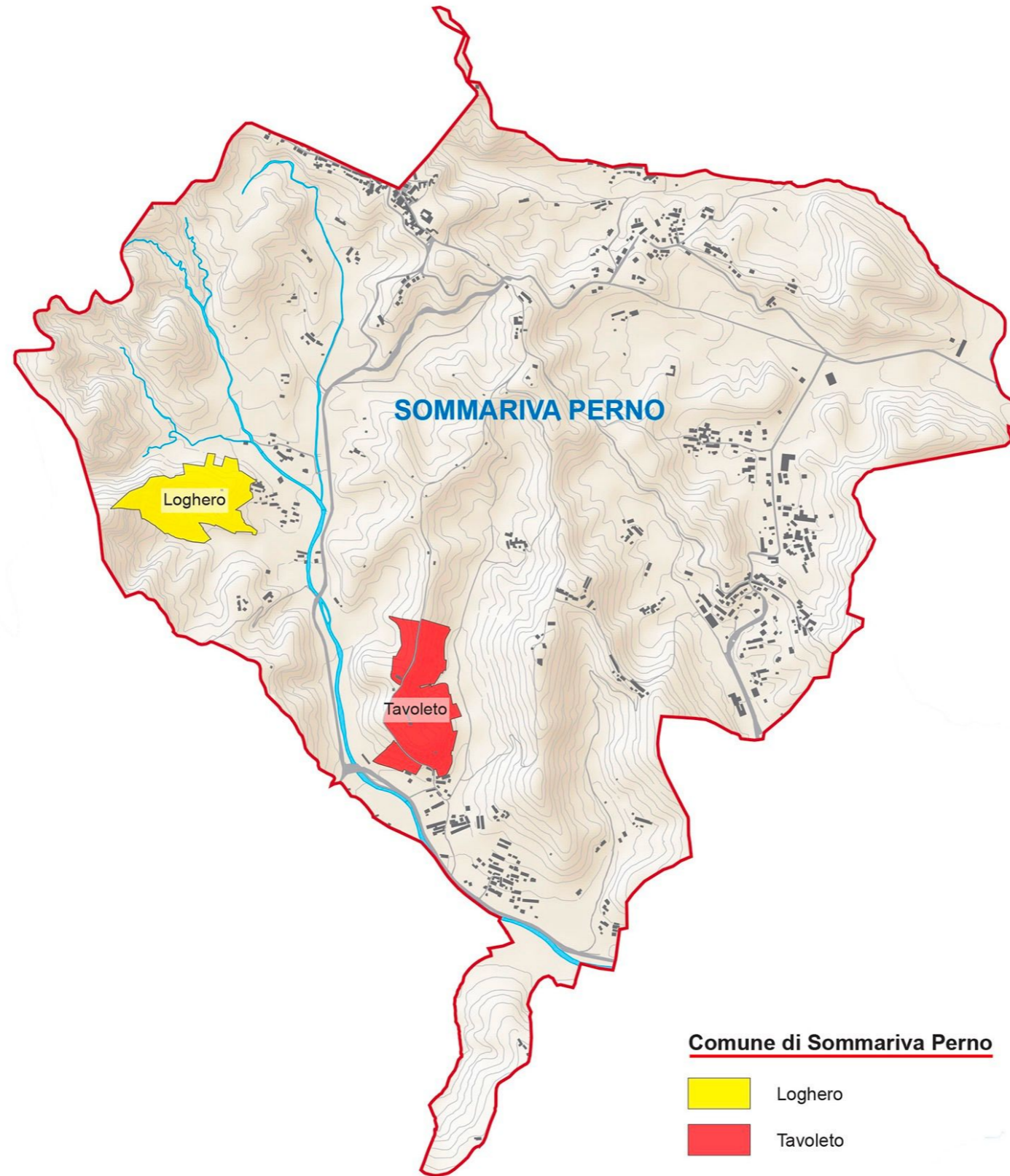
I VITICOLTORI DI SANTO STEFANO ROERO

1. Arduino Anselmo di Chiesa Caterina
2. Cascina Roletto di Dacomo Luigi
3. Costa Angelo
4. Costa Annibale
5. Dacomo Luigi
6. Fantino Paola
7. Molino Liliana
8. Nizza Marco
9. Sibona Fratelli Stefano and Domenico s. s.

SOMMARIVA PERNO

Sommariva Perno è il comune con la più piccola quantità di ettari vitati iscritti alla DOCG: 5 di arneis e 1 di nebbiolo, per uno 0,5% complessivo della denominazione. Il suolo è quello tipico situato appena a oriente delle Rocche, siliceo, sabbioso, tendenzialmente arido e sciolto, ricco di fossili. Un suolo che porta naturalmente a un minor sviluppo delle piante e a rese piuttosto basse, indicato in particolare per la realizzazione di Roero Arneis di buona freschezza ed eleganza, e per Roero delicati, con alcolicità e tannicità moderate e una discreta ampiezza aromatica. Due le MGA: Loghero e Tavoleto.





OBERTO LUIGI

Località Loghero, 1
12040 Sommariva Perno
Tel. 0173 442092
Email: obertovini@obertovini.it
Sito web: www.obertovini.it

Fin dal 1819 un documento parla dell'acquisto di un podere con impianto di barbatelle di vite da parte di un trisavolo di Luigi e dei suoi fratelli. È nel 1973 che Luigi fonda a Monticello d'Alba la sua azienda vinicola, mentre nel 1996 il figlio Vittorio acquista i primi vigneti a Loghero di Sommariva Perno e nasce così l'attuale azienda che oggi conta su 6 ettari vitati di proprietà.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate in località Loghero e Imperatore a Sommariva Perno.
- **Roero Arneis**: da vigne situate a Monticello e Santa Vittoria d'Alba.

OBERTO



I VITICOLTORI DI SOMMARIVA PERNO

1. Oberto Luigi

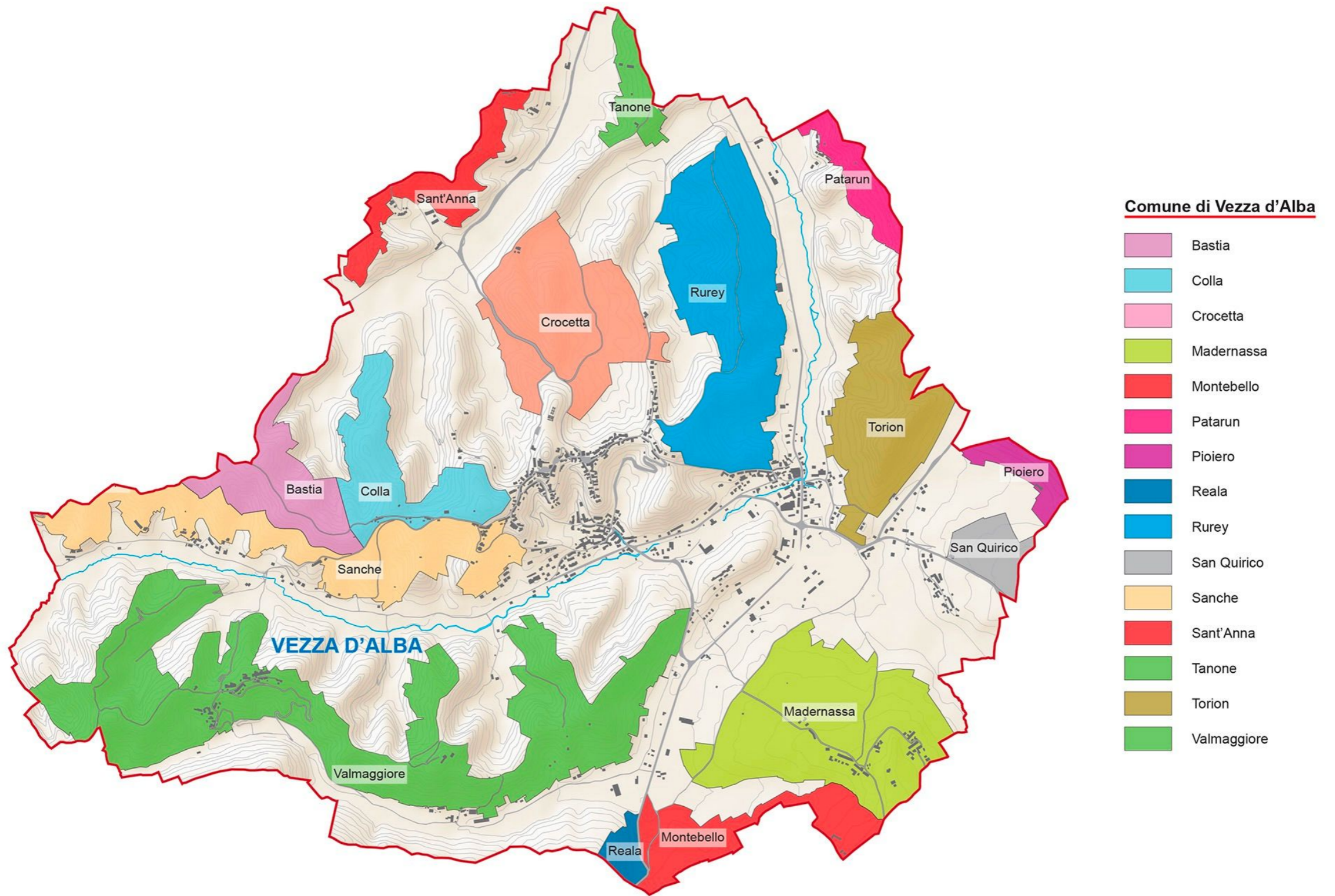


VEZZA D'ALBA

Sono 220 gli ettari vitati complessivi di Vezza d'Alba, e oltre 110 sono quelli iscritti alla DOCG, 93 impiantati ad arneis e 21 a nebbiolo, con vigneti che in qualche modo rappresentano l'immagine più tipica del Roero e del suo territorio viticolo, grazie ai terreni ricchi di sabbia e alle pendenze estreme. Il suolo è quello tipico della fascia centrale della zona di produzione roerina, dove la parte pliocenica si unisce con una piastra limosa più calcarea e argillosa (con punte che raggiungono il 50%), che aumenta la viscosità e la compattezza dei terreni, per Roero e Roero Arneis in grado di abbinare freschezza, struttura e complessità.

Tra i vigneti più importanti e conosciuti spicca Valmaggiora, una collina che si configura come un anfiteatro naturale con esposizioni che vanno da sud-est a sud-ovest, pendenze estremamente ripide,

pochissime sostanze nutritive e un suolo composto quasi completamente da sabbia di origine marina, con aggiunta di pietre e fossili, mentre il microclima vede delle estati calde, poche precipitazioni e venti di origine marina. Nota per la qualità del suo nebbiolo fin dal XVII secolo, fu selezionata da Beppe Colla nel 1961 e vinificata separatamente, cosa che fece anche Bruno Giacosa agli inizi degli anni '70, indicando il nome del vigneto in etichetta. Oggi questo nome lo troviamo scritto sui prodotti di diverse aziende. Accanto a questo "monumento" del Roero ci sono altre MGA: Bastia, Colla, Crocetta, Madernassa, Montebello, Patarun, Reala, Rurey, San Pietro, San Quirico, Sanche, Sant'Anna, Tanone e Torion.



ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO

Località Val Rubiagno, 2/a
12040 Vezza d'Alba
Tel. 0173 65459 / 65018
Email: info@oliveropietro.it
Sito web: www.oliveropietro.it



La famiglia dei conti di Roero è all'origine del nome di questo territorio, e non è quindi certo un caso che l'azienda di Daniela Olivero, la cui famiglia ha acquisito la tenuta nel 1957, sia una delle più antiche del Roero. Sono 15 gli ettari vitati (di cui 1 in affitto), 6,50 dei quali iscritti alla denominazione, 5,50 ad arneis, su terreno sabbioso, e 1 a nebbiolo, su terreno di medio impasto tendente al sabbioso. Tutti i vini provengono da vigneti situati nei terreni delle tre cascine di proprietà della famiglia Olivero: Valmenera, Srü e Penna, rispettivamente a Vezza d'Alba, Canale e Monteu Roero. Tra le varie vigne vanno sottolineate proprio quelle nei vigneti di Valmenera a Vezza d'Alba (un grande anfiteatro naturale al confine con Monteu Roero) e di Bricco Cerruti o Srü a Canale (situate su suolo sabbioso nel versante meridionale del comune).

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale e a Monteu Roero, matura 24 mesi in botte grande e affina 3 mesi in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Vezza d'Alba, Canale e Monteu Roero, matura 6 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 40.000 bottiglie annue.

BATTAGLINO FABRIZIO

Via Montaldo Roero, 44
12040 Vezza d'Alba

Tel. 0173 658156

Email: battaglino@battaglino.com

Sito web: www.battaglino.com

La Fabrizio Battaglino è una piccola azienda familiare di 5 ettari vitati, di cui 2,5 sono iscritti alla denominazione. Creata nel 1996 per proseguire il lavoro di Riccardo Battaglino che già negli anni '60 imbottigliava i propri vini (segnalati da Luigi Veronelli già nel 1973), è condotta dal nipote Fabrizio. Le vigne di arneis (1,5 ettari) e nebbiolo (1 ettaro) sono situate tutte nel comune di Vezza d'Alba, a due passi dalla sede aziendale, su terreni sabbiosi a circa 350 metri di altitudine sulla collina Colla.

Battaglino
FABRIZIO BATTAGLINO



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Bastia:** dall'omonima MGA situata a Vezza d'Alba, matura per 9 mesi in acciaio, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis San Michele:** dall'omonima MGA situata a Canale, matura per 6 mesi in acciaio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Colla:** dall'omonima MGA situata a Vezza d'Alba, matura 18 mesi in barrique, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Colla Riserva:** dall'omonima MGA situata a Vezza d'Alba, matura 24 mesi in barrique, per una produzione di circa 2.500 bottiglie annue.

BATTAGLIO MARIO

Via Salerio, 15
12040 Vezza d'Alba
Tel. 0173 65423
Email: info@battaglio.com
Sito web: www.battaglio.com

L'azienda della famiglia Battaglio è stata fondata nel 1981 nella frazione di Borbore e ha cominciato a imbottigliare i propri vini alla fine degli anni '90. Mario Battaglio gestisce 5 ettari vitati tra Roero e Langhe, 2 di proprietà e 3 in affitto. L'unica vigna iscritta alla denominazione, situata a Vezza d'Alba, è di 0,2 ettari ed è dedicata all'arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Piasì:** da vigne a Vezza d'Alba, matura in acciaio da 2 a 3 mesi e affina in vetro da 1 a 2 mesi, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.



BATTAGLIO



CASSETTA F.LLI

Via Castellero, 5
12040 Vezza d'Alba
Tel. 0173 65010
Email: info@flli-casetta.it
Sito web: www.flli-casetta.it



La famiglia Casetta vive e produce vino a Vezza d'Alba fin dal 1725. L'azienda è stata fondata nel 1964 e conta su 20 ettari vitati di proprietà e su altri 5 in affitto. Sono poco più di 2 ettari quelli iscritti alla denominazione, dei quali quasi 2 piantati ad arneis, mentre poco più di un quarto di ettaro è piantato a nebbiolo. I vigneti a denominazione sono situati tra i 200 e i 300 metri di altitudine, con esposizione sud-ovest, su suoli prevalentemente sabbiosi.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale e a Corneliano, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 21.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** da vigne situate a Canale, matura 36 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 2000 bottiglie annue.

DEMARIE GIOVANNI

Via Castellinaldo, 16
12040 Vezza d'Alba

Tel. 0173 65454

Email: demarie@demarie.com

Sito web: www.demarie.com

L'azienda della famiglia Demarie è nata nel 1957 ed oggi è guidata da Aldo e Paolo, che costituiscono la terza generazione della famiglia. Gli ettari vitati aziendali sono 18 (di cui 2 in affitto), mentre sono 5 quelli iscritti alla denominazione, 4 impiantati ad arneis e 1 a nebbiolo. Da segnalare in particolare Vigna Varasca, sabbiosa e molto ripida, che è situata nel settore che da Vezza d'Alba va verso Castellinaldo e che vede la presenza di piante che risalgono al 1946.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate principalmente a Vezza d'Alba, vinificato in acciaio, matura in acciaio, per una produzione di circa 30.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Spumante:** da vigne situate principalmente a Vezza d'Alba, è un metodo classico che resta sui lieviti almeno 18 mesi, per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.
- **Roero Riserva:** Da vigne situate a Vezza d'Alba, vinificato in acciaio, matura 18 mesi in barrique, nuove e di secondo/terzo passaggio, per una produzione di circa 8.000 bottiglie annue.

PATRUNÉT

Via Mazzini, 2

12040 Vezza d'Alba

Tel. 338 3623813

Email: info@patrunet.it

Sito web: www.patrunet.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Vigna Camestri**
- **Roero Vigna Violi**

PEZZUTO F.LLI

Via San Carlo, 19
12040 Vezza d'Alba
Tel. 0173 65445
Email: info@malot.it
Sito web: www.malot.it

L'azienda dei fratelli Fabio e Italo Pezzuto vede sulle sue etichette il nome "Malot", dal soprannome del nonno Tommaso che l'ha fondata. Oggi sono 7 gli ettari vitati di proprietà, tra cui alcune vigne nel reputato vigneto di Valmaggione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**
- **Roero Valmaggione**



PIOIERO

Cascina Pioiero, 1
12040 Vezza d'Alba
Tel. 0173 65492
Email: info@pioiero.com



- L'azienda di Antonio Rabino è stata fondata nel 1968 e conta su 6 ettari vitati, 1,90 dei quali iscritti alla denominazione, 1,30 ad arneis e 0,60 a nebbiolo. Tutti i vigneti sono situati fra i 300 e i 350 metri di altitudine sulla collina che dà il nome all'azienda ai confini orientali del territorio di Vezza d'Alba, all'incrocio con i territori comunali di Castagnito e Castellinaldo, che vede la presenza di suoli marnosi più simili a quelli presenti in questi due comuni che non alle colline sabbiose tipiche di Vezza d'Alba.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**: da vigne situate nel vigneto Bric Pioiero a Montà, matura 15 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis**: da vigne situate nel vigneto Bric Pioiero a Montà, matura 4 mesi in acciaio e affina 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

VIANO MICHELE

Via Montaldo Roero, 5
12040 Vezza d'Alba

Tel. 0173 65127

Email: info@vianomichele.com

Sito web: www.vianomichele.com

La famiglia Viano da tre generazioni produce vino a Vezza d'Alba. L'azienda, nata nel 1963, oggi è guidata da Michele. Sono 12 gli ettari vitati di proprietà, 6 dei quali a denominazione di origine, tutti piantati ad arneis su terreni calcareo-silicei tipici del Roero, cui si aggiunge un'attività di négoce, per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale e a Castellinaldo, matura 6 mesi in acciaio e affina 2-3 mesi in vetro, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.



I VITICOLTORI DI VEZZA D'ALBA

1. Battaglino Luigi
2. Battaglino Roberto

FUORI DENOMINAZIONE

Sono diverse le aziende che producono vini a denominazione Roero e che non hanno la loro sede all'interno dei confini della denominazione stessa. Molte sono situate appena al di fuori, come accade per le varie aziende con sede a Cisterna d'Asti, alcune sono cantine cooperative, che contano su dei soci viticoltori roerini, altre sono cantine del resto del Piemonte, dalle Langhe al Monferrato, che possiedono o lavorano vigneti nel territorio della DOCG.



ABBONA MARZIANO

Borgo San Luigi, 40
12063 Dogliani (CN)

Tel. 0173 721317

Email: abbona@abbona.com

Sito web: www.abbona.com

Storica azienda del Doglianesse, la Marziano Abbona conta su circa 50 ettari vitati, per una gamma aziendale in cui sono presenti tutte le proposte classiche di Langa, con diverse MGA di Barolo, cui si affianca la produzione di un Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Tistin:** da vigne situate nel comune di Monteu Roero, matura in acciaio, con una permanenza sui lieviti di 4 mesi, e affina 1 mese in bottiglia.



ARALDICA CASTELVERO

Viale Laudano, 2
14040 Castel Boglione (AT)
Tel. 0141 76311
Email: informazioni@araldicavini.com
Sito web: www.araldicavini.com

Questa importante cantina cooperativa è nata nel 1954 e oggi, grazie alla recente fusione tra l'Araldica Vini Piemontesi e l'Antica Contea di Castelvevo, conta circa 320 soci che coltivano 900 ettari di vigneti, che spaziano dalle Langhe all'Alessandrino, dall'Astigiano al Roero. Sono ben 43 le etichette prodotte.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Alasia:** da vigneti di età media di circa 20 anni situati su terreni calcarei argillosi, vinificato in acciaio.
- **Roero Arneis Margherita:** da vigneti di età media di circa 20 anni situati su terreni calcarei argillosi, vinificato in acciaio.
- **Roero Arneis Colle Rosa:** da vigneti di età media di circa 20 anni situati su terreni calcarei argillosi, vinificato in acciaio.

BERSANO VINI

Piazza Dante, 21
14049 Nizza Monferrato (AT)
Tel. 0141 720211
Email: wine@bersano.it
Sito web: www.bersano.it

Questa importante azienda astigiana nata nel 1907 gestisce 230 ettari vitati di proprietà, per una produzione annua complessiva di circa 1.300.000 bottiglie.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero Arneis**: realizzato con uve provenienti da vari conferitori di diversi comuni. La produzione è di circa 18.000 bottiglie annue.



BERSANO



BOSIO FAMILY ESTATES

Fraz. Valdivilla, strada Borelli, 10
12058 Santo Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141 847149
Email: info@bosiovini.it
Sito web: www.bosiofamilyestates.it

Nell'agosto del 2015 la storica cantina Bel Colle è entrata a far parte della Bosio Family Estates di Santo Stefano Belbo, fondata nel 1967 da Egidio e Angela Bosio e oggi guidata dal nipote Valter. La Bosio può contare su ben 350 ettari vitati tra Langa, Roero, Astigiano e Monferrato. Da sottolineare che la bel Colle prosegue a produrre i suoi vini con il suo marchio.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Bel Colle:** matura 6 mesi in acciaio. La produzione annua è di circa 10.000 bottiglie.

CASA TALLONE

Borgata Valdoisa, 28/b
14015 San Damiano d'Asti (AT)
Tel. 334 1420631
Email: info@casatallone.it
Sito web: www.casatallone.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero bianco.**

CASCINA ALBANO

Strada Ovello, 38

12050 Barbaresco (CN)

Tel. 333 8696591

Email: info@cascina-albano.com

Sito web: www.cascina-albano.com

L'azienda Marco Vacca è stata fondata nel 1993 e conta su circa 6 ettari vitati, 5 di proprietà e 1 in affitto. Sono 0,32 gli ettari iscritti alla denominazione, piantati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero Arneis**: da vigne situate nel comune di Priocca, matura in barrique, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.



MICHELE CHIARLO

S.s. Nizza Canelli, 99
14042 Calamandrana (AT)
Tel. 0141 769030
Email: info@chiarlo.it
Sito web: www.michelechiarlo.it

Storica azienda familiare astigiana, fondata nel 1956 a Calamandrana da Michele Chiarlo, che è affiancato da ormai diversi anni dai figli Alberto e Stefano. La maggior parte dei vigneti si trova nell'Astigiano, ma negli anni l'azienda ha saputo individuare e acquisire anche diverse tenute nelle più importanti zone viticole piemontesi, dal Monferrato all'Alessandrino, dalle Langhe al Roero. Proprio nel Roero la Michele Chiarlo gestisce 6 ettari vitati iscritti alla denominazione, con esposizione est sud-est, tutti piantati ad arneis, da cui produce un solo vino.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Le Madri:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 53.000 bottiglie annue.



DOGLIOTTI 1870

Via F.lli Vicari, 70
14054 Castagnole delle Lanze (AT)
Tel. 0141 878153
Email: info@dogliotti1870.com
Sito web: www.dogliotti1870.com

La storia dei Dogliotti inizia nel 1870 a Castiglione Tinella con la produzione di Moscato da parte dei fratelli Giuseppe e Marcello Dogliotti. Oggi l'azienda è gestita da tre cugini, Erik, Ivan e Matteo Dogliotti. Producono un vino a denominazione, il Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

DOGLIOTTI
1870



DOSIO

Regione Serradenari, 6
12064 La Morra (CN)
Tel. 0173 50677
Email: info@dosiovigneti.com
Sito web: www.dosiovigneti.com

L'azienda è stata fondata nel 1974 e Beppe Dosio ne ha lasciato la guida un paio di anni fa alla famiglia Lanci. Oggi conta su 9 ettari vitati di proprietà più 2 in affitto, tra i quali alcuni vigneti in importanti MGA del Barolo e a Montaldo Roero, per una produzione di circa 65.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**: da vigne situate a Montaldo Roero, matura 4/5 mesi in acciaio sui lieviti, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

DOSIO



FENOCCHIO GIACOMO

Loc. Bussia, 72

12065 Monforte (CN)

Tel. 0173 78675

Email: info@giacomofenocchio.com

Sito web: www.giacomofenocchio.com

L'azienda di Claudio e Albino Fenocchio possiede 14 ettari vitati, per la maggior parte nella Denominazione di Origine Barolo, con diversi vigneti in alcuni dei più noti MGA. Conta anche su 1,5 ettari a denominazione a Monteu Roero, tutti coltivati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Monteu Roero, matura 5 mesi in acciaio, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.



GIACOMO FENOCCHIO



FONTANAFREDDA

Via Alba, 15
12050 Serralunga d'Alba (CN)
Tel. 0173 626111
Email: info@fontanafredda.it
Sito web: www.fontanafredda.it



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



La tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba venne acquistata da re Vittorio Emanuele II per la Bela Rosin nel 1858 e sviluppata dal figlio Emanuele Alberto di Mirafiore a partire dagli anni '80 del XIX secolo. Considerata una delle più belle tenute delle Langhe, oggi la proprietà è divisa tra Oscar Farinetti e Luca Baffigo. L'azienda conta su 85 ettari vitati di proprietà e su una solida attività di selezionatore di uve da conferitori fidati, e propone una gamma molto ampia di vini piemontesi, a partire chiaramente da vari Barolo di Serralunga d'Alba, tra i quali trovano posto anche due Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Pradalupo:** da vigne situate a Vezza d'Alba, Monteu Roero e Montà, matura da 4 a 5 mesi in acciaio e affina per 2 mesi in bottiglia, per una produzione di circa 100.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Val di Tana:** da vigne situate a Vezza d'Alba, Monteu Roero e Montà, matura in acciaio.

FRANCONE

Via Tanaro, 45
12052 Neive (CN)
Tel. 0173 67068
Email: francone@franconevini.com
Sito web: franconevini.com

L'azienda della famiglia Francone, fondata nel 1939, conta su 9 ettari vitati, di cui 1 in affitto. Sono 3 quelli iscritti alla denominazione, tutti impiantati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero arneis Magia:** dai vigneti Bric Mortariolo a Priocca e Serra a Castagnito, matura 4 mesi in acciaio, per una produzione di circa 3.750 bottiglie annue.



GIACOMO GRIMALDI

Via Luigi Einaudi, 8
12060 Barolo (CN)

Tel. 0173 560536

Email: info@giacomogrimaldi.com

Sito web: www.giacomogrimaldi.com

È Ferruccio Grimaldi a gestire oggi l'azienda che porta il nome di suo padre Giacomo. Sono 13 gli ettari vitati, 10 di proprietà e 3 in affitto, per la maggior parte situati nella denominazione Barolo, cui si aggiungono delle vigne nel Roero, in particolare 1 ettaro nel MGA Valmaggione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 7 mesi in acciaio, per una produzione di circa 4.000 bottiglie annue.



MANFREDI ALDO E C.

Via Torino, 15

12060 Farigliano (CN)

Tel. 0173 76666

Email: info@manfredicantine.it

Sito web: www.manfredicantine.it

Fondata negli anni '30 del secolo scorso da Giuseppe Manfredi, oggi è guidata dal figlio Aldo e conta su quattro cantine che costituiscono altrettante linee produttive e producono vini con il loro marchio.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Cantine Castelvechio**
- **Roero Arneis Manfredi**
- **Roero Arneis Patrizi**
- **Roero Arneis Umberto Fiore**

MARCHESI DI BAROLO

Via Roma, 1

12060 Barolo (CN)

Tel. 0173 564419

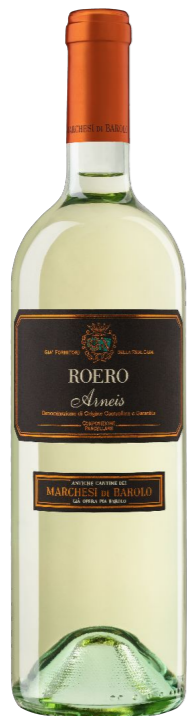
Email: reception@marchesibarolo.com

Sito web: www.marchesibarolo.com

“Furono i Marchesi Falletti all’inizio dell’Ottocento a creare quel tipo di vino che ora chiamano Barolo”. Così scriveva il canonico Domenico Massè, direttore del collegio di Barolo, sul finire del XIX secolo. Questa storica azienda di Barolo è guidata da cinque generazioni dalla famiglia Abbona. La gamma dei vini proposta, che nasce dai circa 200 ettari vitati di proprietà, è molto articolata e rappresentativa delle principali aree produttive piemontesi. Nel Roero l’azienda gestisce 3,9 ettari iscritti alla denominazione, tutti piantati ad arneis, da cui produce una sola etichetta.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate nei comuni di Corneliano, Monteu Roero e Vezza d’Alba (dai vigneti Bricco Bastia e Valpura), matura da 3 a 6 mesi sulle fecce fini in acciaio, per una produzione di circa 35.000 bottiglie annue.



MO

Fraz. San Matteo Cima, 99
14010 Cisterna d'Asti (AT)
Tel. 0141 979177
Email: mo-vino@libero.it
Sito web: www.cantinavinimo.it

Azienda familiare fondata nel 1970 e guidata oggi da Davide, Laura e Paolo Mo, conta su 10 ettari vitati di proprietà e un altro in affitto. Poco più di un ettaro (1,10) è iscritto alla denominazione, diviso tra 1 ettaro di arneis e 0,10 ettari di nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis La Pas:** da vigne situate a Canale, matura dai 3 ai 4 mesi in acciaio (sur lie), per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.
- **Roero Facin:** da una vigna situata a Canale, matura 20 mesi in botte grande, per una produzione di circa 2.000 bottiglie annue.

azienda **MO** vitivinicola



MONTARIBALDI

Strada Nicolini Alto, 12
12050 Barbaresco (CN)
Tel.0173 638220
Email: info@montaribaldi.com
Sito web: www.montaribaldi.com

La cantina dei fratelli Luciano e Roberto Taliano è situata nel cuore di Barbaresco. L'azienda, nata nel 1994 e che vede impegnata nella sua conduzione tutta la famiglia, propone un ampio numero di etichette che ben rappresentano le principali denominazioni della zona. Nel Roero gestiscono un piccolo vigneto di piante trentenarie di arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Capural:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio e affina 1 mese in bottiglia, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.



MONTARIBALDI®



NEGRO GIUSEPPE

Via Gallina, 22
12052 Neive (CN)

Tel. 0173 677468

Email: cantina@negrogiuseppe.com

Sito web: www.negrogiuseppe.com

Presente sul territorio fin dagli anni '50 del secolo scorso, l'azienda di Piergiorgio Negro è stata costituita nel 1985. La produzione è di circa 8.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero arneis arbeuj**: da vigne situate nel comune di Monteu Roero, matura 4 mesi in acciaio e affina ulteriori 2 mesi in vetro.



EDOARDO OLIVETTI

Via Lame, 13
14010 Cisterna d'Asti (AT)
Tel. 333 9793325

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero Arneis**

PAITIN

Via Serraboella, 20
12052 Neive (CN)
Tel. 339 6988587
Email: info@paitin.it
Sito web: www.paitin.it

Paitin è una storica azienda della famiglia Pasquero Elia e conta su 18 ettari di proprietà. La produzione è centrata principalmente sui terreni di Langa, ma le radici della famiglia affondano anche nel Roero. L'Arneis proviene da 1,2 ettari situati a Priocca nella regione Varinera, da vigne che vanno dai 20 ai 45 anni con esposizione ovest e su terreni non troppo sabbiosi.



VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

- **Roero Arneis:** dal vigneto Varinera situato a Priocca, matura in acciaio da 6 a 8 mesi, per una produzione di circa 10.000 bottiglie annue.

PESCAJA

Via Cima, 59, Fraz. San Matteo
14010 Cisterna d'Asti (AT)

Tel. 0141 979711

Email: info@pescaja.com

Sito web: www.pescaja.com

Nel 1990 Giuseppe Guido, appena diciannovenne, acquistò i primi vigneti a Cisterna d'Asti, da dove ancora oggi provengono le uve per l'unico vino a denominazione prodotto, il Roero Arneis. Oggi l'azienda conta 15 ettari vitati di proprietà più altri 4 in affitto, e si estende soprattutto nel territorio di Nizza Monferrato.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

PESCAJA®



PIAZZO COMM. ARMANDO

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, 31
12051 Alba (CN)

Tel. 0173 286798

Email: apiazzo@piazzo.it

Sito web: www.piazzo.it



L'azienda della famiglia Piazza è stata fondata nel 1969. Sono 60 gli ettari vitati aziendali, affiancati da altri 10 in affitto. Gli ettari vitati iscritti alla denominazione sono 2, piantati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** dal vigneto Cortine situato nel comune di Guarene, matura 6 mesi in acciaio e affina per 2 mesi in vetro, per una produzione di circa 15.000 bottiglie annue.

PODERI GIANNI GAGLIARDO

Serra dei Turchi, 88
12064 La Morra (CN)
Tel. 0173 50829
Email: gagliardo@gagliardo.it
Sito web: www.gagliardo.it

Poderi
Gianni Gagliardo



L'azienda della famiglia Gagliardo è nata nel 1974, ma la storia vitivinicola aziendale ha inizio già attorno alla metà dell'Ottocento, con tenute in Langhe, Monferrato e Roero. Sono 20 gli ettari vitati di proprietà, cui vanno aggiunti 5 ettari in affitto, per una produzione complessiva annua di 180.000 bottiglie.

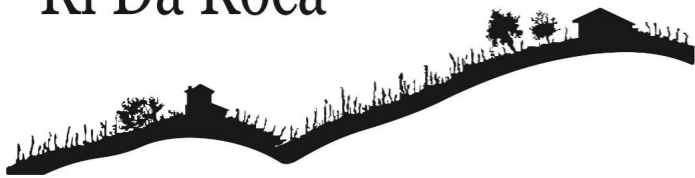
VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** matura 5 mesi in acciaio “sur lie” e affina 4 mesi in vetro, per circa 13.200 bottiglie annue.

RI DA ROCA

Fraz. Valdoisa, 66
14015 San Damiano d'Asti (AT)
Tel. 0141 983897
Tel. 328 9197820
Email: info@ridaroca.it
Sito web: www.ridarocawine.it

Azienda Agricola
Ri Da Roca



L'azienda di Andrea Rabino è nata nel 1994 e conta su 9,5 ettari vitati. Gli ettari vitati iscritti alla denominazione sono 3,7, di cui 2,2 piantati ad arneis e 1,5 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero:** da vigne situate a Canale, matura 24 mesi in botte grande, per una produzione di circa 2.400 bottiglie annue
- **Roero Arneis:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura in acciaio, per una produzione di circa 7.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Cerea:** da vigne situate a Santo Stefano Roero, matura 12 mesi in barrique, per una produzione di circa 1.200 bottiglie annue.

LA RIBOTA

Fraz. Valdoisa, 3
14015 San Damiano d'Asti (AT)
Tel. 0141 975726
Tel. 333 2325847
Email: info@laribotavini.it
Sito web: laribotavini.it

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis**

Azienda Agricola

La Ribota
Vini Pregiati



RIKOSSA ANTICA CASA

Strada Bogliona, 15
14040 Castel Boglione (AT)
Tel. 0141 1750071
Email: marketing@mondodelvino.com
Sito web: www.ricossa.wine

L'azienda di Marco Martini è nata nel 1991 e conta su due ettari vitati ad arneis iscritti alla denominazione.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** matura in acciaio e affina un mese in vetro, per una produzione di circa 16.000 bottiglie annue.



RIKOSSA
ANTICA CASA



ROSORETTO

Via Alba Monforte, 76
12060 Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 462509
Email: info@rosoretto.com
Sito web: www.rosoretto.com

La cantina della Rosoretto, totalmente rinnovata nel 2013, si trova in Borgata Parussi, dove sono situati la maggior parte dei suoi vigneti, che vedono la presenza di piante di nebbiolo di quasi sessant'anni. Il vino aziendale più significativo è ovviamente il Barolo Parussi, famoso cru di Castiglione Falletto, cui si affiancano altri classici del territorio. Tra questi, da vigneti situati a Canale, anche un Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigne situate a Canale.



SORDO GIOVANNI

Via Alba - Barolo, 175
12060 Castiglione Falletto (CN)
Tel. 0173 62853
Email: visit@sordogiovanni.it
Sito web: www.sordogiovanni.it



SORDO
100 YEARS OF BAROLO™



Giorgio Sordo è la terza generazione della famiglia alla guida dell'azienda, fondata nel 1912 dal nonno Giuseppe. Oggi conta su 53 ettari vitati, con diversi vigneti situati in MGA, in vari comuni della denominazione Barolo, cui si aggiungono 2,30 ettari iscritti alla denominazione, tutte a Vezza d'Alba e tutte coltivate ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Garblet Suè:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 6 mesi in acciaio e affina altri 6 in vetro, per una produzione di circa 21.000 bottiglie annue.

TALIANO GIUSEPPE

Loc. Scaparoni, 16

12051 Alba (CN)

Tel. 0173 363686

Email: g.taliano@alice.it

Piccola azienda a conduzione familiare, in cui alla produzione vinicola si affianca un'importante produzione di frutta e verdura. Conta su circa 3 ettari di vigneti, da cui provengono Roero e Roero Arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero**
- **Roero Arneis**

TENUTA LA PERGOLA

Regione Caso, 30

14010 Cisterna d'Asti (AT)

Tel. 0141 979260

Email: info@tenutalapergola.it

Sito web: www.tenutalapergola.it

L'azienda di Alessandra Bodda è nata nel 1903. Gli ettari vitati di proprietà sono 29, cui se ne aggiungono altri 3 in affitto, per una produzione annua complessiva di circa 350.000 bottiglie. Gli ettari vitati iscritti alla denominazione sono circa 2,2, tutti piantati ad arneis.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis San Giuliano:** da vigne situate a Canale, matura 4 mesi in acciaio per una produzione di circa 5.000 bottiglie annue.



TENUTA LARAMÈ

Via Mattutina 6, Fraz. San Matteo
14010 Cisterna d'Asti (AT)

Tel. 0141 979258

Email: cantinepovero@cantinepovero.com

Sito web: www.cantinepovero.com



TENUTA LARAMÈ



Nel 1948 Bartolomeo Povero, detto Tumlin, impianta la prima vigna dell'azienda, che verrà fondata nel 1964 con la decisione di imbottigliare i propri vini. Oggi Alessio, la terza generazione della famiglia, guida 50 ettari vitati, 9,4 dei quali sono iscritti alla denominazione, 5,5 impiantati ad arneis e 3,9 a nebbiolo.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Metodo Classico Fippiane:** da vigne situate a Canale, affina 42 mesi sui lieviti in bottiglia, per una produzione di circa 6.000 bottiglie annue.
- **Roero Arneis Terre del Conte:** dal vigneto omonimo situato a Canale, matura 6 mesi in acciaio (sur lie), per una produzione di circa 42.000 bottiglie annue.
- **Roero Tumlin Loreto:** dal vigneto omonimo situato nella MGA Loreto a Canale, matura 24 mesi in botte grande e affina 6 mesi in vetro, per una produzione di circa 25.000 bottiglie annue.

VAUDANO ENRICO E FIGLI

Viale Renzo Cattaneo, 5
14010 Cisterna d'Asti (AT)
Tel. 0141 979175
Email: info@enricovaudano.it
Sito web: www.enricovaudano.it

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti



L'azienda della famiglia Vaudano è stata fondata nel 1934, strutturandosi come “négociant-manipulant”. Oggi la produzione complessiva è di circa 250.000 bottiglie annue.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis:** da vigneti situati in frazione Mompellini a Canale, matura 3 mesi in acciaio per una produzione di circa 12.000 bottiglie annue.
- **Roero Giardinet:** dal vigneto omonimo situato nel comune di Santo Stefano Roero, matura dai 15 ai 18 mesi in botte grande, per circa 4.000 bottiglie annue.

VINORY

Piazza Garibaldi, 46
14049 Nizza Monferrato (AT)
Email: info@vinory.com
Sito web: www.vinory.com

L'azienda è stata fondata nel 2014 da un gruppo di amici norvegesi. Oggi conta su 12 ettari di proprietà tra Langhe, Monferrato e Roero. gli ettari vitati iscritti alla denominazione sono 0,8 nella MGA Montebello nel comune di Vezza d'Alba.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Montebello:** dall'omonima MGA situata a Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio e affina 3 mesi in bottiglia.

VITE COLTE

Via Bergesia, 6
12060 Barolo (CN)
Tel. 0173 564611
Email: info@vitecolte.it
Sito web: www.vitecolte.it

Vite Colte nasce dalla storica cantina cooperativa Terre da Vino. Al progetto partecipano 180 viticoltori che coltivano 300 ettari vitati in alcune delle più importanti denominazioni del Piemonte, tra cui il Roero Arneis. Ogni viticoltore dedica solo una parte della sua proprietà al progetto, costantemente assistito dal punto di vista agronomico.

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI:

- **Roero Arneis Villata:** da vigne situate a Vezza d'Alba, matura 3 mesi in acciaio, per una produzione di circa 50.000 bottiglie annue.

VITE COLTE®



1. Bossotti Vincenzo
2. Ca' di Tulin di Olivetti Alessandro
3. Ceretto



3

ANDAMENTO DELLE ANNATE DAL 2000 AL 2022

2000

L'inverno è stato mite con scarse precipitazioni nevose, favorendo un germogliamento precoce. A una primavera piovosa, con rischio elevato di attacchi di peronospora, ha fatto seguito un lungo periodo soleggiato e ventilato, con l'invaiaitura che si è svolta regolarmente in condizioni atmosferiche favorevoli. Da metà agosto a metà settembre si è avuto tanto sole e temperature elevate, mentre dalla seconda metà di settembre si è assistito a un progressivo cambiamento, con l'alternarsi di pioggia e sole. Le condizioni climatiche hanno favorito la produzione di arneis di ottima qualità, per Roero Arneis di buona struttura e tenore acido e con profumi delicati e persistenti. Il nebbiolo è arrivato al mese di settembre senza risentire dell'instabilità, ma anzi avvantaggiandosi delle temperature più fresche per concludere regolarmente il processo di maturazione, che ha portato a dei Roero con gradazioni alcoliche elevate, profumi intensi, notevole struttura e ricchezza fenolica.

2001

L'inverno è stato caratterizzato da un clima piuttosto piovoso, provocando una notevole disponibilità idrica per tutta l'annata. La primavera è stata interessata da poche precipitazioni, ma ha visto un regolare avanzamento delle fasi fenologiche. Il mese di agosto e l'inizio di settembre sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto, permettendo all'arneis di raggiungere una perfetta maturazione, per dei Roero Arneis freschi e di buona struttura. Nei giorni successivi le condizioni sono mutate, con violente grandinate e un abbassamento delle temperature che ha causato un rallentamento dell'attività vegetativa, mentre la disponibilità idrica a livello radicale ha provocato un ingrossamento degli acini con una diluizione degli zuccheri e il posticipo della maturazione ottimale del nebbiolo. Il bel tempo successivo ha però consentito di ottenere un ottimo quadro acido e una buona gradazione zuccherina. I Roero si presentano così eleganti, con discrete gradazioni alcoliche, profumi ampi e complessi, di buona struttura e ricchezza fenolica.

2002

La vendemmia 2002 sarà ricordata per le anomale condizioni meteorologiche che hanno causato non pochi problemi, dalle piogge primaverili a quelle agostane (per un totale a fine mese di 830 mm), alle basse temperature, per finire con la grandine caduta nel mese di settembre. Una vendemmia quindi che ha costretto i viticoltori a fare delle cernite, a scartare i grappoli attaccati dalle muffe, a vendemmiare magari anche delle uve un po' umide. A fare, cioè, quello che si è sempre fatto in passato: essere severi in vigna prima e in cantina poi. Tutto questo dal punto di vista quantitativo ha inciso pesantemente sulla produzione, con una diminuzione che ha toccato il 50%. Se per l'arneis è stato un millesimo da dimenticare, per un vitigno a maturazione tardiva come il nebbiolo a conti fatti non è stata un'annata pessima, tanto che in certi casi si è riuscito ad ottenere dei Roero di buona fattura, non di grande struttura ma piacevoli, facili da bere e da abbinare.

2003

La 2003 è stata caratterizzata da costanti condizioni di tempo soleggiato con una quasi totale assenza di pioggia, una concomitanza di fattori che hanno fatto salire le temperature fino ai massimi storici per la zona, mantenendole tali per un lungo periodo. La sommatoria delle temperature attive superiori ai 10°C a fine agosto ha raggiunto i 1740 °C, contro i 1392 °C del 2002 e i 1400 °C del 1997, annata tra le più calde del secolo scorso, mentre dal punto di vista pluviometrico erano caduti 265 mm di pioggia contro gli 830 mm del 2002 e i 390 mm del 1997. L'inizio dell'invaiaitura è arrivato con un anticipo di circa 15 giorni, nella prima metà di luglio per l'arneis e alla fine del mese per il nebbiolo. La vendemmia dell'arneis si è conclusa entro il 10 settembre, con una buona situazione generale, gradazioni alcoliche medie elevate e discreti profumi. Per il nebbiolo, anche se su alcuni acini erano evidenti le scottature, il livello qualitativo raggiunto è stato abbastanza alto, con dei Roero ricchi di corpo e dall'elevata gradazione alcolica.

2004

L'inverno nevoso, con temperature mediamente rigide, e una primavera contraddistinta da precipitazioni copiose fino a inizio maggio hanno permesso di ripristinare le riserve idriche esauste per l'andamento del 2003. I mesi successivi hanno visto temperature estive mai troppo elevate e una quasi totale assenza di precipitazioni, con grappoli che hanno raggiunto dimensioni medio-grandi. Tutto il mese di settembre e i primi giorni di ottobre sono stati soleggiati con temperature al di sopra delle medie stagionali. Condizioni che hanno consentito una raccolta di uve mature e perfettamente sane, dove la vera sfida è stata saper regolare e gestire una produzione molto abbondante. La vendemmia è stata lunga e tranquilla: iniziata a metà settembre con l'arneis, si è conclusa a fine ottobre con il nebbiolo. I Roero Arneis sono risultati con gradazioni alcoliche nella media, quadri acidi equilibrati e profumi intensi, mentre i Roero hanno presentato profumi molto interessanti e complessi, discreta eleganza e buona acidità.

2005

Il 2005 ha avuto un andamento climatico anomalo, ma nell'insieme più che soddisfacente. A un inverno relativamente mite e con precipitazioni contenute ha fatto seguito un inizio primavera con temperature fresche ma poco piovoso. Nel mese di giugno si è assistito ad un forte rialzo termico che ha portato le temperature ben al di sopra delle medie stagionali, mentre agosto, a dispetto delle previsioni, ha visto delle temperature inferiori alle medie, ma cielo sereno. Il mese di settembre ha esordito con alcune giornate di pioggia ma poi il clima si è stabilizzato tornando quasi estivo fino alla fine del mese, con forti escursioni termiche, utili per esaltare l'accumulo degli zuccheri e delle sostanze aromatiche nell'acino. L'inizio di ottobre è stato interessato da alcuni giorni di pioggia, ma la vendemmia si poteva ormai dire conclusa. Nell'insieme le uve si sono presentate in buone condizioni, con una produzione notevolmente inferiore rispetto al 2004. I Roero Arneis sono grintosi e di buona ricchezza aromatica, mentre i Roero hanno corpo, una buona gradazione alcolica e intense sensazioni aromatiche.

2006

L'inverno è stato lungo, freddo e ricco di precipitazioni, con un'abbondante nevicata a fine gennaio. Si è dovuto aspettare aprile per ritrovare condizioni primaverili, ma dalla seconda decade di maggio si è registrata un'alternanza di caldo e di freddo, con precipitazioni molto scarse interrotte solo a metà settembre da piogge torrenziali che, a seconda delle zone, in soli quattro giorni sono state pari a tre/cinque volte la media del mese e poco meno della somma delle precipitazioni verificatesi nei primi otto mesi dell'anno. L'annata ha premiato l'arneis – grazie soprattutto a un'ultima decade di agosto con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte – che ha raggiunto livelli di maturazione eccellenti, per i Roero Arneis di buona struttura e con profumi molto intensi, mentre per quanto riguarda il nebbiolo solo chi ha avuto la pazienza di aspettare a vendemmiare ha raccolto uve sane e di ottima qualità, ottenendo dei Roero dai profumi molto complessi, una giusta acidità e una buona gradazione alcolica.

2007

L'annata viticola 2007 ha avuto un andamento climatico molto particolare, con un germogliamento eccezionalmente anticipato, a causa di un inverno particolarmente mite, e una fioritura iniziata intorno al 5-10 maggio, seguita da un periodo fresco con piogge frequenti che ha portato a un rallentamento del ciclo fenologico e ha ridotto l'anticipo dei mesi precedenti. Nel mese di luglio non si sono verificate precipitazioni e le temperature sono salite, con alcune giornate particolarmente calde che hanno provocato ustioni sugli acini. La vendemmia è cominciata in anticipo, a fine agosto per l'arneis e verso il 20 settembre per il nebbiolo, ma le temperature leggermente inferiori alla media, soprattutto nel mese di agosto, hanno portato a dei Roero Arneis con un'acidità superiore alle attese e con una notevole ricchezza aromatica, capaci di esprimersi al meglio anche dopo diversi anni. Per il nebbiolo si è avuta una concentrazione zuccherina elevata, in grado di produrre Roero di buone gradazioni alcoliche, ricchi di profumi e di ottimo corpo e struttura.

2008

L'annata 2008 è stata di non facile lettura. Dopo un inverno normale, a partire da metà maggio e per oltre un mese si è verificato un prolungato periodo di piogge abbondanti e quasi giornaliere, che ha creato problemi di peronospora e oidio, mentre alcuni vigneti hanno sofferto gravi danni per la grandine e i forti venti. L'inizio dell'estate molto umido ha causato un notevole ritardo all'invasatura e all'inizio della sintesi degli zuccheri, che si sono sviluppate in modo simile al 2004. Da fine agosto però ci sono stati oltre cinquanta giorni di tempo stabile, con temperature miti di giorno e fresche di notte. Questo clima ha giovato all'arneis, vendemmiato nelle prime settimane di settembre, che ha potuto raggiungere un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità, per dei Roero Arneis equilibrati, con un buon alcol ma nel contempo freschi e con spiccate note floreali. Anche il nebbiolo, vendemmiato nella seconda e terza settimana di ottobre, ha ottenuto ottimi livelli di maturazione, con una buona acidità fissa e un livello eccezionale di zuccheri, per dei Roero di buona freschezza, ricchezza aromatica e complessità.

2009

La campagna agraria è iniziata con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno. Nel mese di aprile si sono susseguite diverse giornate di pioggia che, insieme a temperature miti, hanno favorito la comparsa della peronospora, ma il mese di maggio è stato asciutto e ventilato, con uno sviluppo fenologico della vite iniziato in ritardo subito recuperato. L'annata sarà ricordata anche per un andamento della maturazione irregolare, con una piovosità estiva quasi nulla e un grande caldo nella seconda metà di agosto. Dal punto di vista della maturazione tecnologica è stata un'annata calda, che si colloca tra il 2003 ed il 2007, con molti zuccheri, una maturazione completa e una quantità di acido malico sotto la media. La vendemmia dell'arneis è iniziata verso il 10 settembre. I Roero Arneis sono risultati di corpo e di buon equilibrio. Anche per quanto riguarda la maturazione fenolica nel nebbiolo si sono riscontrati dati paragonabili al 2003, per dei Roero ricchi e di buona struttura.

2010

L'annata è stata caratterizzata da un inverno rigido. Le abbondanti neviccate hanno garantito importanti riserve idriche, che unite alle temperature rilevate nei mesi di aprile e maggio hanno favorito una buona vigoria. L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni, da alcune grandinate di lieve entità e da temperature miti, ma nell'ultima decade di agosto e nel mese di settembre c'è stato un aumento delle temperature con una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. I Roero Arneis si sono rivelati leggermente meno alcolici e meno corposi rispetto ad altri anni, ma dai profumi intensi, molto equilibrati e con una spiccata nota di freschezza. Il nebbiolo ha potuto godere del bel tempo del mese di settembre che ha compensato il leggero ritardo nella maturazione con un accumulo di zuccheri crescente e un quadro acido più che accettabile. La maturazione delle componenti fenoliche, essenziali per garantire il corpo e l'attitudine all'invecchiamento, è stato ottimo, per dei Roero eccellenti e che dovrebbero dare prova di una notevole tenuta nel tempo.

2011

La 2011 si ricorderà come un'annata fuori dagli schemi, precoce e con basse rese. L'inverno è trascorso in modo regolare sia per le temperature che per le precipitazioni, che si sono intensificate nel mese di marzo. Le temperature elevate del mese di aprile (massime sopra i 20 °C e una media mensile di 16 °C) hanno causato un anticipo dello sviluppo vegetativo di almeno due settimane. Durante il mese di agosto le temperature medie molto elevate (sopra i 30°C) hanno notevolmente ridotto la quantità di uva sulle piante. La raccolta dell'arneis è cominciata già a fine agosto, per Roero Arneis di notevole struttura e sorprendenti nei profumi. Per il nebbiolo invece è stata provvidenziale la pioggia caduta nel primo fine settimana di settembre e un abbassamento delle temperature notturne nella seconda metà del mese, che ha consentito di ottenere dei Roero di buon equilibrio tra le varie componenti, da quella zuccherina a quella acida a quella fenolica, oltre che un quadro aromatico davvero interessante, soprattutto per i vini da medio-lungo invecchiamento.

2012

L'inverno è stato particolarmente rigido, con picchi di -15°C verso la fine di gennaio, temperature basse e abbondanti nevicate per tutto il mese di febbraio. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, mentre in maggio sono aumentate le temperature. Nei primi giorni di giugno fenomeni piovosi hanno causato una minore allegagione e quindi un numero di acini per grappolo mediamente inferiore. L'estate è stata caratterizzata da temperature medio – alte e precipitazioni scarse. La vendemmia dell'arneis è cominciata la prima settimana di settembre. I Roero Arneis si presentano con un'acidità un po' più bassa rispetto al 2011, ma nel complesso con un ottimo equilibrio. Il nebbiolo, vendemmiato dall'inizio di ottobre, ha potuto beneficiare di un periodo di importanti escursioni termiche a partire dalla seconda decade di settembre. Molto buona sia la qualità che la quantità delle sostanze fenoliche, per dei Roero ben strutturati, che si prestano all'invecchiamento e dai tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

2013

L'annata è stata caratterizzata da una vendemmia particolarmente tardiva, iniziata mediamente con 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni e terminata per il nebbiolo addirittura ai primi di novembre. L'inizio del ciclo vegetativo della vite è stato condizionato dalle basse temperature di marzo e aprile e dalle abbondanti precipitazioni di aprile e maggio (circa 210 mm di pioggia). A giugno le condizioni sono migliorate, ma nonostante l'estate positiva la vite non è riuscita a recuperare il ritardo accumulato nei mesi precedenti. Da notare che la buona allegagione unita alla disponibilità idrica ha favorito lo sviluppo di grappoli più grandi, pesanti e compatti rispetto alla media delle ultime annate. I Roero Arneis contano su un quadro aromatico importante e un'acidità ottimale, con un tenore in zuccheri leggermente inferiore rispetto alle ultime annate, mentre il nebbiolo ha tratto notevoli vantaggi dalla parte finale della stagione, che ha visto un clima ideale per la sintesi fenolica, caratterizzato da giorni caldi e luminosi e notti fresche.

2014

La 2014 è stata una delle annate più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni. L'inverno ha fatto registrare temperature miti e la primavera si è affacciata in modo precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata. L'inizio dell'estate ha visto temperature pienamente nella norma, mantenendo il piccolo anticipo vegetativo. La quantità di precipitazioni estive però è stata oltre la media, soprattutto per l'intensità dei fenomeni che si sono verificati, e unita alle temperature medie piuttosto alte ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini, causando una diminuzione della produzione. Il finale di stagione è stato favorevole, con una buona escursione termica nei mesi di settembre e ottobre che ha contribuito in modo determinante alla maturazione del nebbiolo e alla composizione del suo quadro fenolico, mentre l'arneis ha fatto registrare tenori in zucchero non molto elevati e acidità spiccate che ne dovrebbe garantire la freschezza anche nei profumi.

2015

L'inverno è stato caratterizzato da abbondanti nevicate, che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito a una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, con picchi attorno ai 40°C e medie abbondantemente sopra i 30°C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate in inverno. Per l'arneis la vendemmia è cominciata a fine agosto. La sanità delle uve è stata ottima, corredata anche da dati analitici molto positivi. Il nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. In sede di controllo analitico, emerge un'eccellente qualità dei tannini che garantirà vini strutturati, eleganti e longevi. In generale possiamo affermare, visto anche il grande equilibrio manifestato dai dati di maturazione, che ci sono tutti i presupposti per una grande annata.

2016

L'inverno è stato siccitoso e senza neve. Da fine aprile a tutto il mese di maggio si sono avute piogge di entità apprezzabile, seguita da un'estate splendida, con una grande escursione termica, calda di giorno e al di sotto dei 20°C di sera, fino a fine agosto. La vendemmia è stata lunga e classica, da fine agosto a fine settembre per l'arneis, dal 10 al 22 ottobre per il nebbiolo. L'annata molto asciutta (circa 340 mm. di pioggia) ha dato come risultato degli Arneis di acidità sorprendente e contemporaneamente di notevole ricchezza aromatica e di polpa. Il solo piccolo problema è stato un aumento della gradazione alcolica nei primi 15 giorni di settembre, che sono stati più caldi di quelli del mese di agosto. Il timore di ottenere dei Roero troppo alcolici è stato però smentito: l'alcol è risultato nella media, e i Roero 2016 sono caratterizzati da un ottimo equilibrio con aromi importanti e un'eccellente struttura.

2017

L'annata viticola 2017 ha avuto un andamento climatico caldo e con scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite con poche neviccate, mentre la primavera è stata contraddistinta da piogge e temperature sopra la media stagionale. Sul finire del mese di aprile si è registrato un brusco abbassamento delle temperature e dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media ma le notti sono state fresche. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge hanno permesso di accumulare dell'acqua che è servita a riequilibrare in parte la dotazione idrica degli acini. Dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. Il nebbiolo ha così fatto registrare valori migliori rispetto alle classiche annate calde sia in termini di accumulo di antociani e tannini, sia in termini di estraibilità, essenziale per l'invecchiamento. La vendemmia è stata una delle più precoci degli ultimi anni: iniziata nell'ultima decade di agosto con l'arneis, è terminata all'inizio di ottobre con il nebbiolo, per un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma e una minore resa quantitativa, un dato in linea con un'annata dalle precipitazioni così scarse. La maturazione dell'arneis è comunque stata molto equilibrata, con un buon bilanciamento tra struttura e aromaticità, mentre per il nebbiolo l'elevato tenore alcolico non ne ha compromesso l'acidità e la freschezza.

2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo, con temperature spesso sotto lo zero, e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito le riserve idriche che si erano fortemente ridotte a causa dell'andamento climatico dell'annata precedente. In primavera, dopo un aprile nella media, nei mesi di maggio e giugno si sono verificate precipitazioni frequenti e temperature non elevate, che hanno lasciato presagire un'annata "classica" e in ogni caso non anticipata come la precedente; previsioni poi confermate dal prosieguo della stagione. La fioritura si è svolta in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, lasciando intendere che l'annata sarebbe stata abbondante, come poi è stata. Per quanto concerne i problemi sanitari, le difficoltà maggiori sono venute dalla presenza della peronospora. Il marciume grigio ha portato alcuni attacchi nella prima parte del mese di settembre, per via di un clima caldo e umido, mentre ci sono state alcune grandinate intense, ma localizzate. L'estate da luglio a metà agosto ha proposto temperature sopra la media, favorendo la maturazione delle uve senza però determinare anticipi sui tempi della vendemmia, sia per l'arneis che per il nebbiolo. Il mese di settembre, come ormai da qualche anno a questa parte, ha avuto un andamento climatico favorevole, contribuendo in particolare alla qualità dell'arneis. A ottobre la temperatura è risalita, con un tempo secco fino a fine mese, consentendo il positivo svolgimento della vendemmia del nebbiolo, iniziata all'inizio del mese e durata circa tre settimane. Le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione così come si è vista un'accelerazione della maturità fenolica che ha consentito di arrivare a vendemmia con parametri eccellenti. Tutto questo, abbinato ad un livello di acidità ideale, consentirà di ottenere vini armonici con un'ottima predisposizione all'invecchiamento.

2019

La stagione invernale è stata particolarmente lunga, con basse temperature fino alla metà di marzo. Le abbondanti piogge del mese di aprile hanno causato un avvio a rilento, ma hanno portato un notevole accumulo idrico nel suolo, compensando le scarse precipitazioni invernali. Il tempo instabile, con temperature medie non elevate, è proseguito per tutto il mese di maggio, confermando un posticipo di circa due settimane rispetto all'andamento vegetativo degli ultimi anni, in linea con un andamento più tradizionale. Le temperature alte del mese di giugno, unite alla disponibilità idrica del suolo, hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo. Il periodo più caldo della stagione è stato registrato tra l'ultima settimana di giugno e la prima di luglio, seguito da giorni con temperature più miti alternate ad alcune piogge. Al termine del mese di luglio si è registrata la seconda ondata di calore dell'estate, terminata con eventi temporaleschi, mentre il resto della stagione estiva è trascorso all'insegna di un clima mite con precipitazioni sporadiche e regolari, a parte una spiccata piovosità all'inizio del mese di settembre. La vendemmia dell'arneis è iniziata verso la fine di agosto, e i vini si presentano di buon equilibrio, con gradazioni alcoliche piuttosto elevate (come succede sempre più spesso) ma con livelli di acidità più alti della media, fattore che dovrebbe garantire la freschezza e la persistenza dei profumi. Il nebbiolo è stato vendemmiato all'inizio del mese di ottobre e con parametri analitici "classici": buon tenore zuccherino e un quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. Un'annata che può quindi essere definita tradizionale, con una produzione di qualità e un lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.

2020

L'annata è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La primavera è stata asciutta e soleggiata, ancora con temperature miti, lasciando presagire un'annata precoce. Dal mese di maggio fino a giugno inoltrato tuttavia si è registrato un numero considerevole di giorni piovosi, con un rallentamento nello sviluppo vegetativo e un accumulo idrico nel terreno. La vendemmia dell'arneis è cominciata nell'ultima settimana di agosto, con valori delle gradazioni zuccherine e livelli di acidità che si sono rivelati mediamente più contenuti rispetto al passato, ma si sono mantenuti stabili nella vinificazione, garantendo così un buon equilibrio. Per quanto riguarda il nebbiolo le alte temperature del mese di settembre ne hanno accelerato la maturazione, ma con una crescita costante, facendo raggiungere alle uve un tenore di zuccheri ottimale tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Il nebbiolo si è così presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno infatti portato a un rapido accumulo di polifenoli, già su valori ottimi attorno alla metà di settembre, e anche dal punto di vista delle acidità non si è verificato il calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve.

2021

L'annata è iniziata con un inverno mite ma ricco di precipitazioni, anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica, particolarmente importante per il seguito dell'annata, una delle meno piovose degli ultimi anni. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature in linea con le medie del periodo e senza eccessi. Nella prima parte del mese di luglio si sono manifestati temporali di forte entità, che hanno avuto il loro culmine il giorno 13, quando una violenta grandinata ha interessato soprattutto parte dei territori di Castellinaldo, Castagnito, Guarene e Canale. L'estate è proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo a ottenere in vendemmia un quadro eccellente dal punto di vista fitosanitario e qualitativo. La vendemmia dell'arneis è iniziata a inizio settembre e ha presentato un'ottima dotazione zuccherina e un quadro acido importante. La vendemmia del Nebbiolo è cominciata gli ultimi giorni di settembre e ha avuto il suo culmine nella seconda settimana di ottobre. I grappoli si sono presentati sani, con una maturazione fenologica ottimale, agevolata dal calo delle temperature e dalle notevoli escursioni termiche verificatesi dalla seconda metà di settembre in avanti. Questi fattori hanno determinato una dotazione polifenolica importante, essenziale per produrre vini strutturati ed equilibrati, destinati a durare nel tempo. In conclusione, nonostante l'importante alternanza climatica, dalle gelate tardive alle grandinate estive alla siccità, sono stati ottenuti ottimi risultati in termini di qualità dell'uva, mentre la quantità prodotta è risultata inferiore di circa il 10% rispetto alla media degli ultimi anni.

2022

L'annata è cominciata con un inverno mite ed estremamente asciutto, che ha richiesto un'attenta gestione del verde dei vigneti per mantenere i grappoli ben coperti e protetti dalle foglie ed evitare successivi problemi di surriscaldamento o ustione, seguito da una primavera tra le più calde e le più secche degli ultimi 50 anni, con un andamento climatico simile a quello del 2003. Anche l'estate è stata atipica: la maggior parte delle piogge dell'anno, a seguito di forti temporali, si è infatti verificata nei mesi estivi, con temperature già molto elevate, in un clima di tipo quasi tropicale. La vendemmia è stata tra le più precoci di sempre. Le uve bianche hanno patito un po' a livello di quantità ma la qualità è risultata ottima, mentre il nebbiolo ha beneficiato delle poche piogge cadute nelle due/tre settimane prima della raccolta. Si sono ottenute uve sane, con un'elevata concentrazione zuccherina e un'acidità in linea con le ultime annate, mentre le rese sono state più basse, a seconda del vigneto, dal 10 al 20%. L'annata è stata comunque positiva, in particolare nelle vigne più vecchie, che grazie alla profondità delle radici non hanno molto sofferto della siccità primaverile.



4 - (G.U. N° 237 DEL 9 OTTOBRE 2010)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA "ROERO".**

Art. 1. Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

- «Roero»;
- «Roero» riserva;
- «Roero» Arneis;
- «Roero» Arneis spumante.

Art. 2. Base ampelografica

1. La denominazione «Roero» senza altra specificazione è riservata ai vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Nebbiolo: minimo 95%; possono inoltre

concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

La denominazione «Roero» Arneis è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: vitigno Arneis: minimo 95%; possono inoltre concorrere congiuntamente o disgiuntamente, le uve provenienti da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 5%.

Art. 3. Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve comprende tutti i territori del «Roero» più idonei a garantire ai vini caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione. Tale zona, in provincia di Cuneo,

comprende per intero il territorio amministrativo del comune di: Canale, Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba, Vezza d'Alba ed in parte quello dei comuni di: Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'intersezione dei confini fra le province di Asti e Cuneo e fra il comune di Priocca e di Canale, la delimitazione segue a nord il confine provinciale tra Cuneo e Asti sino al bivio della frazione Gianoglio (quota 350) in territorio di Montà d'Alba. Si immette quindi sulla strada Provinciale per casc. Sterlotti e su quella per fraz. S. Vito che segue fino all'innesto con la strada statale del Colle di Cadibona (strada statale n. 29).

La delimitazione coincide con detta strada statale fino al ponte sul rio Rollandi, poi seguendo la corrente giunge alla confluenza del rio Rollandi con il rio Prasanino. Risale il rio Prasanino, tocca quota 303 e successivamente quota 310; segue la strada provinciale verso Madonna delle Grazie toccando le quote 315, 316 e 335 casc. Perona, cade; indi percorre a nord la carreggiabile del rio Campetto che segue fino all'intersezione con la provinciale Valle San Lorenzo-Santo Stefano Roero a quota 313. Risale la strada per Santo Stefano Roero sino a incontrare la carreggiabile per casc. Beggioni che segue passando per casc. Molli (quota 376) sino al rio Prella. Discende detto rio per raggiungere e quindi risalire la carrareccia che passa per casc. Furinetti e Audano (quota 381) fino a raggiungere quota 336. Superata la provinciale del Roero prosegue la valle Serramiana fino a quota 360. Imbocca la Strada per valle Canemorto (quota 362), che segue fino a Baldissero (quota 410). La linea di delimitazione a ovest di Baldissero tocca le quote 402 e 394 e, seguendo il crinale, raggiunge il confine comunale tra Baldissero e Sommariva Perno a quota 417 che segue fino a quota 402. Da quota 402 traversa Villa di Sommariva, percorre Bocche dei Garbine e Bocche

della Merla per giungere a quota 429, sul confine comunale tra Pocapaglia e Sommariva Perno. Traversa detto confine e in linea retta tocca le quote 422 e 408 e quindi per le Bocche della Ghia raggiunge S. Sebastiano (quota 391). Di qui prosegue per la strada comunale di Pocapaglia, indi svolta a sinistra e, discendendo per il rio della Meinina, incontra e percorre il rio della Gera fino alla ferrovia Alba-Bra; prosegue a est per la suddetta ferrovia fino al confine tra i comuni di Monticello d'Alba e Alba, nei pressi di Piana Biglini. Da questo punto la delimitazione percorre a nord i confini comunali tra Monticello d'Alba e Alba, Corneliano d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Alba, Piobesi d'Alba e Guarene, Corneliano d'Alba e Guarene sino a incontrare la strada provinciale Piobesi d'Alba-Guarene. Da questo punto la delimitazione risale detta provinciale raggiungendo l'abitato di Guarene, attraversa il concentrico e si immette sulla strada comunale di S. Stefano passando per quota 288, quindi percorre la strada vicinale Maso e la strada vicinale del Morrone per Cà del Rio (quota 165) sino a giungere alla strada Provinciale per Castagnito; discende detta provinciale sino a incontrare la strada comunale S. Carlo della Serra; passando per quota 214 si immette sulla strada comunale S. Pietro fino

all'abitato della fraz. Moisa. Da questo punto la delimitazione segue a ovest strada comunale della Moisa per immettersi sulla strada comunale di S. Maria fino in prossimità della chiesa di S. Maria a quota 196. Da questo punto la delimitazione segue la strada comunale del cimitero, si immette sulla strada comunale Leschea passando per quote 200 e 193 per giungere a quota 244 e incontrare la strada provinciale Castellinaldo-Priocca-Magliano che percorre passando per quota 269 in prossimità di casc. S. Michele; percorre detta strada sino a incontrare la provinciale Magliano Alfieri-Priocca; da questo punto percorre a nord-est la strada provinciale per Priocca passando per fraz. S. Bernardo fraz. S. Vittore sino a quota 213 ove incontra la provinciale n. 2 (ex 231): indi percorre a nord-est la predetta provinciale n. 2 sino al bivio con la strada provinciale Priocca-Govone che percorre passando per fraz. S. Pietro e fraz. via Piana fino al cimitero di Govone. Di qui si immette a nord-ovest per breve tratto sulla comunale di Craviano in prossimità di quota 253 per immettersi sulla comunale per Bricco Genepreto passando in prossimità di S. Rocco-casc. Monte Bertolo per raggiungere il confine Cuneo-Asti.

Percorre a ovest detto confine provinciale fino all'intersezione dello stesso con i confini comunali di Priocca e Canale.

Art. 4. Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

altitudine: non superiore a 400 metri s.l.m.;

esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso «Roero» e «Roero» riserva con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche

caratteristiche di qualità. Nel caso della tipologia vino bianco «Roero» Arneis è consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord.

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: la controspalliera; sistema di potatura: il Guyot tradizionale); è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	8	12,00 % vol.
Roero Arneis	10	10,50 % vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

al terzo anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	4,3	12,50 % vol.
Roero Arneis	5,4	11,00 % vol.

al quarto anno:

al quinto anno:

al sesto anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	5	12,50 % vol.
Roero Arneis	6,3	11,00 % vol.
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	5,8	12,50 % vol.
Roero Arneis	7,2	11,00 % vol.
vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	6,5	12,50 % vol.
Roero Arneis	8,1	11,00 % vol.

dal settimo anno:

vini	resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero	7,2	12,50 % vol.
Roero Arneis	9	11,00 % vol.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/ o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

Art. 5. Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e l'eventuale invecchiamento obbligatorio dei vini «Roero» devono essere effettuate nei comuni il cui territorio è in tutto o in parte compreso nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei comuni di Alba, Bra, Barbaresco, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Neive, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Sinio, Treiso, Verduno in provincia di Cuneo.

2. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, su richiesta delle aziende interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata e garantita «Roero» che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3, possano essere vinificate in stabilimenti situati nei territori delle province di Cuneo, Asti ed Alessandria a condizione che le dette aziende:

1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi preposti;

2) dimostrino la tradizionalità di tali operazioni, previa attestazione degli organi competenti.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

vini	resa uva/vino	produzione max. di vino
Roero	70%	56 hl/ha
Roero Arneis	70%	70 hl/ha

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3. Qualora per i vini «Roero» e «Roero» Arneis tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione e invecchiamento devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori

caratteristiche di qualità, ivi compreso l'arricchimento, secondo i metodi e i limiti riconosciuti dalla legislazione vigente.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

vini	durata	di cui min. mesi in legno	decorrenza
Roero	20	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve
Roero Riserva	32	6	1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo e' consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

- «Roero» - dal 1° luglio del secondo anno successivo alla raccolta delle uve;

- «Roero» riserva - dal 1° luglio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

6. E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino rosso «Roero» piu' giovane a vino rosso «Roero» piu' vecchio o viceversa, anche se non ha ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio.

E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco «Roero» Arneis piu' giovane a vino bianco «Roero» Arneis piu' vecchio o viceversa.

7. La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis puo' essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e vino che rispondono alle condizioni previste dal presente disciplinare, seguendo le vigenti norme legislative per la preparazione degli spumanti.

La spumantizzazione del vino «Roero» Arneis deve avvenire entro la zona di vinificazione prevista dall'art. 5 del presente disciplinare di produzione.

8. All'atto della certificazione, trascorso il tempo di invecchiamento come stabilito al precedente comma 5, il produttore può fare esplicita richiesta della tipologia "riserva".

Art. 6. Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» riserva, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino o granato;

odore: fruttato, caratteristico e con eventuale sentore di legno;

sapore: asciutto, di buon corpo, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 12,50 % vol;

«Roero» con menzione «vigna»: 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis anche con menzione «vigna» all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fresco e con eventuale sentore di legno;

sapore: elegante, armonico ed eventualmente tannico;

titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11,00 %;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» Arneis spumante, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia;

sapore: da brut nature a dolce; elegante e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

4. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche, modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» e «Roero» Arneis è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione dei vini «Roero» e «Roero» Arneis la denominazione di origine controllata e garantita può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purché: le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto; tale menzione sia scritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene lo schedario viticolo dei vigneti della denominazione; coloro che, nella designazione e presentazione dei vini «Roero», intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione «vigna» abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino; la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna» seguita dal toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento; la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensione uguali al 50% o inferiore, al carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione dei vini «Roero», è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8. Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini DOCG «Roero» per la commercializzazione devono essere di forma tradizionale, di capacità consentita dalle vigenti leggi, ma con l'esclusione del contenitore da 200 cl.

2. E' vietato il confezionamento nelle bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.