

## CANTINA 366

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO 2021

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2021

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

### CANAVESE DOC NEBBIOLO 2021

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

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

- Canavese Barbera
- Canavese Barbera «Barrique».



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA 366

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO 2021

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2021

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

### CANAVESE DOC NEBBIOLO 2021

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

Other wines produced:

- Canavese Barbera
- Canavese Barbera «Barrique».



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

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

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

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

## CAREMA RISERVA 2019

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

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

## CAREMA 2018

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

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

## SPUMANTE LUNANEUVA 2019

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

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA

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

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

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

## CAREMA RISERVA 2019

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

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

## CAREMA 2018

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

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

## SPUMANTE LUNANEUVA 2019

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

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA DELLA SERRA

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

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

**Viticultura:** convenzionale

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

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

### CALUSO SPUMANTE BRUT NATURE SERRA ZERO 2019

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SESSANTA 2021

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

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

### CALUSO PASSITO 2018

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

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA DELLA SERRA

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

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

**Viticulture:** conventional

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

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

### CALUSO SPUMANTE BRUT NATURE SERRA ZERO 2019

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SESSANTA 2021

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

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

### CALUSO PASSITO 2018

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

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

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

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

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

## CALUSO PASSITO RISERVA 2008

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

## ERBALUCE DI CALUSO FIORDIGHIACCIO 2023

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

## CALUSO SPUMANTE GOCCIA D'ORO 2020

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# CANTINA PRODUTTORI ERBALUCE DI CALUSO

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

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

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

## CALUSO PASSITO RISERVA 2008

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

## ERBALUCE DI CALUSO FIORDIGHIACCIO 2023

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

## CALUSO SPUMANTE GOCCIA D'ORO 2020

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BRIAMARA

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

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

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

### CALUSO SPUMANTE BERENICE 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO BIANCAMANO 2022

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

### CALUSO PASSITO RISERVA 2012

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

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINE BRIAMARA

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

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

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

### CALUSO SPUMANTE BERENICE 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO BIANCAMANO 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (5 months)  
Inviting bright straw yellow. Clean and elegant to the nose, it offers an exquisite progression of scents characterized by citrus, wildflower honey, wildflowers and medicinal herbs. The typical freshness of the grape variety is apparent. Medium-bodied and pleasantly persistent to the palate. Suggested pairing: pumpkin risotto.

### CALUSO PASSITO RISERVA 2012

DOCG white reserve dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Chestnut and acacia wood barrels (10 years)  
Enchanting dark amber. Its honest composure conceals complex notes of noble woods, tobacco, rhubarb, bark, walnut hull and dried figs. Gratifying freshness and mouthwatering minerality characterize its outspoken cleanness. Suggested pairing: blue cheese platter or trifle.

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## CARETTO LORIS LIVIO

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

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

**Viticultura:** convenzionale

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

---

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

---

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2016

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

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

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

- Canavese Rosso 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CARETTO LORIS LIVIO

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

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

**Viticulture:** conventional

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

---

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

---

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2016

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

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

Other wines produced:

- Canavese Rosso 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASCINA CEICH

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

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

**Viticultura:** convenzionale

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

---

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

---

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RISERVA 2014

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

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

## CASCINA CEICH

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

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

**Viticulture:** conventional

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

---

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

---

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RISERVA 2014

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASTELLO DI AZEGLIO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2016

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

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT RISERVA 2015

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

L'azienda produce anche altri vini che invitiamo a degustare tra cui:  
• Erbaluce di Caluso Spumante Brut 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CASTELLO DI AZEGLIO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** wood (48 months)  
Shiny amber-hued gold. Supreme olfactory elegance: initial hints of dried apricot, raisins, candied papaya, honey and amaretto ending with notes of medicinal herbs. Its gentle sweetness reveals an inch-perfect balance of fresh and mineral sensations. A strikingly persistent aftertaste leads to a long, intense finish. Suggested pairing: blue cow's cheese "Blu del Moncenisio".

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT RISERVA 2015

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

Other wines produced:  
• Erbaluce di Caluso Spumante Brut 2019.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## CELLAGRANDE

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

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

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

### CAREMA 2020

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

### ERBALUCE DI CALUSO SAN MICHELE 2021

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CELLAGRANDE

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

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

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

### CAREMA 2020

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

### ERBALUCE DI CALUSO SAN MICHELE 2021

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CIECK

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSÉ NATURE 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBLO 2021

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO ALLADIUM 2018

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CIECK

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE PAS DOSÉ NATURE 2018

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBLO 2021

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO ALLADIUM 2018

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

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROBERTO CROSIO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE INCANTO 2018

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

### ERBALUCE DI CALUSO COSTAPARADISO 2020

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

### CANAVESE NEBBIOLO GEMINI 2021

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

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

- Erbaluce di Caluso Primavigna 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROBERTO CROSIO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE INCANTO 2018

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

### ERBALUCE DI CALUSO COSTAPARADISO 2020

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

### CANAVESE NEBBIOLO GEMINI 2021

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

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Primavigna 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FERRANDO

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

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

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

### CAREMA ETICHETTA NERA 2019

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

### CAREMA ETICHETTA BIANCA 2019

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

### ERBALUCE DI CALUSO ETICHETTA VERDE 2022

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FERRANDO

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

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

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

### CAREMA ETICHETTA NERA 2019

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

### CAREMA ETICHETTA BIANCA 2019

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

### ERBALUCE DI CALUSO ETICHETTA VERDE 2022

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## FONTECUORE

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

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

**Viticultura:** biologica certificata

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO PLEIADI 2019

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO BIOLOGICO ANDROMEDA 2021

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBOLO BIOLOGICO GALATTICA 2021

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

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## FONTECUORE

**Address:** strada Misobolo, 11, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** 0124 32364 **E-mail:** tenuta@fontecuore.it  
**Website:** www.fontecuore.it

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

**Viticulture:** certified organic

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO PLEIADI 2019

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO BIOLOGICO ANDROMEDA 2021

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO VIGNA MISOBOLO BIOLOGICO GALATTICA 2021

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

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## GARAGE DELL'UVA

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

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

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

### PLANDRÙN 2021

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

### DESGENÀ

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

### BARÙSS

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## GARAGE DELL'UVA

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

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

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

### PLANDRÙN 2021

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

### DESGENÀ

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

### BARÙSS

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# BRUNO GIACOMETTO

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

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

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

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG AUTOCTONO 2022

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

## CALUSO PASSITO DOC 2009

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

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT 2019

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# BRUNO GIACOMETTO

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

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

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

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG AUTOCTONO 2022

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

## CALUSO PASSITO DOC 2009

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

## ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT 2019

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# GNAVI

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

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

---

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

---

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE TURBANTE 2017

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

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

## ERBALUCE DI CALUSO CAV. GIOVANNI 2021

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# GNAVI

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

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

---

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

---

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE TURBANTE 2017

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

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

## ERBALUCE DI CALUSO CAV. GIOVANNI 2021

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA MASERA

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT MASILÉ 2018

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

### ERBALUCE DI CALUSO ANIMA 2022

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

### CALUSO PASSITO VENANZIA RISERVA 2013

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

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

- Erbaluce di Caluso Macaria 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA MASERA

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT MASILÉ 2018

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

### ERBALUCE DI CALUSO ANIMA 2022

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

### CALUSO PASSITO VENANZIA RISERVA 2013

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

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Macaria 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA PALERA

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO LA FIORITA 2018

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

### VINO ROSSO OTTENUTO DA UVE APPASSITE CLIANTHUS

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

### ERBALUCE DI CALUSO CINO PRESTIGE 2019

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

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

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LA PALERA

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO LA FIORITA 2018

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (36 months)  
Brilliant gold speckled with light amber hues. An intense and complex bouquet entices the nose: recognizable aromas of dried apricot, peach in syrup, sweet almonds as well as toasted notes. The first sip, sweet and enveloping, is distinguished by an exact balance which leaves room for a remarkable almond-like finish. Suggested pairing: Sacher torte.

### VINO ROSSO OTTENUTO DA UVE APPASSITE CLIANTHUS

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

### ERBALUCE DI CALUSO CINO PRESTIGE 2019

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

Other wines produced:

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



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## LE MASCHE

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

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

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

### CANAVESE NEBBIOLO ROCCIA 2022

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 5 mesi  
Rosso granato vivo e luminoso. Naso fresco, preciso e accogliente: rosa, frutti di bosco macerati, soffi minerali e balsamici. Sorso di piacevole immediatezza, ben sorretto da un tannino vigoroso ma elegante. Da provare con le *fresse* canavesane.

### ERBALUCE DI CALUSO ANTONIA 2021

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Lampi giallo paglierino preludono a un naso tipico e definito, segnato dapprima da fiori bianchi e gesso a cui seguono agrumi amari ed erbe aromatiche. Assaggio fresco e saporito, di giusta persistenza. Perfetto per accompagnare la classica cipolla ripiena.

### CANAVESE NEBBIOLO GAIARDA A L'È CHIEL 2020

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 18 mesi  
Invitante rosso carminio, apre con toni di spezie dolci, ciliegia sotto spirito, confettura di more, incenso, tabacco. Bocca ancora dominata da un tannino vibrante, che lascia presagire un buon invecchiamento. Ottimo se abbinato alla tradizionale *tofeja*.

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

- Piemonte Pinot Nero Spumante 1474 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LE MASCHE

**Address:** via Rivara, 15, 10070 Levone (TO)  
**Phone number:** +393490079819 **E-mail:** info@lemasche.it  
**Website:** www.lemasche.it

**Year of foundation:** 2014 **Hectares:** 9 **Bottles produced:** 20,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In the Piedmontese dialect, "masche" means witches. As a testament to its bond with the territory, the winery was named precisely after four women from the town of Levone who were condemned to the stake for witchcraft in 1474. This connection with local traditions is strengthened even more by the fact that the names of the four women also became associated with four bottles produced by Le Masche. The winery is located in the upper Canavese, between Levone and Rivara, where sand, stones and tuff are spread everywhere throughout the vineyards. Here, clear in his thinking, Lorenzo Simone manages the wine-making business according to his own philosophy, which has led the cellar to achieve more and more convincing results year after year. Lorenzo's determination and innovative ideas are apparent in his decision to collocate local classics, namely Erbaluce and Nebbiolo, side by side with other traditional grape varieties, such as Neretto, Freisa, Barbera, Uva Rara and Chatus, and the internationally renowned Pinot Noir. The guided tour of the winery includes not only a visit to the cellar and a tasting session but also a walk through the vineyards, a unique opportunity for visitors to fully appreciate the territory in which the wine that they are about to taste was born.*

### CANAVESE NEBBIOLO ROCCIA 2022

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (5 months)  
Bright lively garnet red. Clean to the nose embraced with freshness: rose, macerated red berries, mineral hints and balsamic fragrances. Immediately pleasurable with a marked but elegant tannic finish. Suggested pairing: Canavese-style pork-offal meatballs.

### ERBALUCE DI CALUSO ANTONIA 2021

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Straw yellow flashes serve as a prelude to a characteristically clean nose: white flowers and chalk followed by sour citric notes and aromatic herbs. Fresh, savory and properly persistent to the palate. Suggested pairing: stuffed onions.

### CANAVESE NEBBIOLO GAIARDA A L'È CHIEL 2020

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (18 months)  
Captivating carmine red. Aromas of sweet spices, cherry in alcohol, blackberry jam, incense and tobacco. A vibrating tannic sensation suggests a high ageing potential. Suggested pairing: Canavese-style bean and pork stew.

Other wines produced:

- Piemonte Pinot Nero Spumante 1474 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LUCA LEGGERO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO REND NEN 2022

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

### CANAVESE NEBBIOLO LA VILA 2022

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

### CANAVESE NEBBIOLO MAURA NEN 2021

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

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

- Erbaluce di Caluso Turciaura
- Langhe Dolcetto Retrò.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## LUCA LEGGERO

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

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

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

### ERBALUCE DI CALUSO REND NEN 2022

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

### CANAVESE NEBBIOLO LA VILA 2022

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

### CANAVESE NEBBIOLO MAURA NEN 2021

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

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Turciaura
- Langhe Dolcetto Retrò.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA MASSOGLIA

**Indirizzo:** via Fontanasse, 1, 10011 Santa Maria - San Grato (TO)  
**Tel.:** 347 0636199 **E-mail:** info@cantinamassoglia.it  
**Sito:** www.cantinamassoglia.it

**Anno di fondazione:** 1950 **Ettari vitati:** 8 **Bottiglie prodotte:** 5000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*È una storia di amore per la terra che dura da più di quarant'anni a caratterizzare l'anima di Cantina Massoglia, situata nei dintorni di Agliè e del suo famoso e incantevole castello. Una data ufficiale e precisa del fidanzamento tra la famiglia Massoglia e la viticoltura non c'è: tutto è nato grazie a una travolgente passione per il vino. Dapprima fatto per consumo personale, poi apprezzato dal passaparola e quindi prodotto per finire sulle tavole canavesane e non. La perseveranza del nonno Martino, che anche da operaio si dedicava alla coltivazione delle viti nelle colline alladiesi, è stata ben ereditata dalla nipote Chiara, oggi donna trainante dell'azienda agricola. Lo spirito genuino è tradizione di famiglia che si imprime anche sulle differenti tipologie di vini prodotti. Sebbene nel tempo si siano diversificati, mirano a mantenere un forte legame con il territorio: a dimostrazione di questo, li si può acquistare anche presso i mercati a chilometro zero organizzati ad Agliè e nei comuni dei dintorni.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, 24 mesi sui lieviti

Il vivace giallo paglierino si espande in un tripudio di fiori di campo, note agrumate e accenni di crosta di pane. La piacevole effervescenza rafforza un sorso rinfrescante. Accompagnamento ideale per aperitivi semplici a base di bruschette con salampata.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

Le sfumature verdoline sullo sfondo giallo paglierino anticipano profumi erbacei e floreali, come le foglie di tè alla pesca e fieno, quasi leggermente affumicate. La freschezza olfattiva emerge nel sorso rugiadoso. In abbinamento a un risotto con lo stesso erbaluce concorda armoniosamente.

### CALUSO PASSITO 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 15% | **Ferm.** Legno | **Mat.** Legno

Dal colore ambrato brillante emerge la preziosità delle note profumate, tra cui spiccano quelle calde della frutta secca, con un sentore di noce predominante. La bocca rimane avvolta e dolcemente vellutata. L'abbinamento a chilometro zero con i torcetti di Agliè diventa sublime.

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

- Canavese Barbera 2021
- Canavese Rosso 2021
- Canavese Nebbiolo 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## CANTINA MASSOGLIA

**Address:** via Fontanasse, 1, 10011 Santa Maria - San Grato (TO)  
**Phone number:** +393470636199 **E-mail:** info@cantinamassoglia.it  
**Website:** www.cantinamassoglia.it

**Year of foundation:** 1950 **Hectares:** 8 **Bottles produced:** 5,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** sì **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*It is a story of love for the land spanning over more than 40 years that characterizes the soul of Cantina Massoglia, located near the town of Agliè and its famous enchanting castle. No exact date regarding the association between the Massoglia family and viticulture can be set. In fact, it all came about thanks to an overwhelming passion for wine. Initially made for family consumption, it was then appreciated by word of mouth and has now reached most tables in the Canavese area and beyond. The perseverance of Martino, who, even when working as a laborer, dedicated himself to the cultivation of vines in the surrounding hills, was inherited by Chiara, his granddaughter, now the driving force behind the winery. The family's genuine spirit has been constantly transferred to the various types of wines produced. Although their production has been diversified over time, the Massoglia's aim has always been that of maintaining a close connection with the territory: as proof of this, their wines can also be purchased at local markets in Agliè and the surrounding towns.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (24 months)

Lively straw yellow. A proper triumph of scents: wildflowers, citrus notes and hints of breadcrust. A pleasantly marked effervescence makes it particularly refreshing to the palate. Suggested pairing: soft pork-and-potato salami “salampata” spread over croutons.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

Greenish reflections on a straw yellow background anticipate slightly smoked vegetable and floral fragrances of tea leaves, peach and hay. Fully coherent with the olfactory sensations, the first sip is characterized by dewy freshness. Suggested pairing: Erbaluce wine risotto.

### CALUSO PASSITO 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 15% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood

From its bright amber yellow dress rise precious notes of nuts, predominantly walnut. Its velvety sweetness envelops the palate. Suggested pairing: “torcetti” biscuits.

Other wines produced:

- Canavese Barbera 2021
- Canavese Rosso 2021
- Canavese Nebbiolo 2020.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ORSOLANI

**Indirizzo:** via Michele Chiesa, 12, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Tel.:** 0124 32386 **E-mail:** info@orsolani.it  
**Sito:** www.orsolani.it

**Anno di fondazione:** 1894 **Ettari vitati:** 20 **Bottiglie prodotte:** 100.000  
**Viticultura:** biologica  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Nella variegata galassia canavesana il nome Orsolani è sinonimo di storia e prestigiosa tradizione: Gianluigi, sempre pacato e disponibile a un costruttivo scambio di vedute, è oggi il fiero custode di un'ammirevole storia di famiglia, cominciata nel 1894 e giunta ormai alla quarta generazione. Ça va sans dire: il protagonista assoluto è l'Erbaluce di Caluso, sapientemente valorizzato per le sue importanti peculiarità, coccolato come un figlio prediletto. Nelle varie fasi produttive nulla viene lasciato al caso, esaltando aspetti come l'artigianalità e il rispetto dell'ambiente. Risulterebbe addirittura ridondante elencare la moltitudine di premi conferiti alla cantina nel corso degli anni, tutti ampiamente meritati e rafforzati dalla qualità riscontrabile a ogni assaggio. Che siate neofiti appassionati o navigati conoscitori dell'universo vinoso, dirigetevi a San Giorgio Canavese e dedicate il giusto tempo all'ascolto di chi nel vitigno erbaluce crede da sempre e instancabilmente, investendo energia e passione senza soluzione di continuità. Ne uscirete accresciuti.*

## CALUSO SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADIZIONE 1968 2017

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Legno e Acciaio | **Mat.** Legno 3 mesi, 60 mesi sui lieviti  
I brillanti riflessi dorati esaltano la raffinata effervescenza. Il corredo olfattivo è ampio ed elegante, tale da generare grandi aspettative che verranno puntualmente soddisfatte: cremoso, saporito e avvolgente. Lo suggeriamo in abbinamento al risotto con gli scampi.

## ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIÀ 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Paglierino sottile e luminoso. Frutti e fiori gialli su garbato sfondo balsamico, con suggestioni di erbe aromatiche e menta fresca. L'assaggio è caratterizzato da un'energica vena sapida, freschezza e persistenza. Gamberoni alla griglia

## CALUSO PASSITO SULÉ 2019

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Legno | **Mat.** Legno 30 mesi  
Aristocratico oro antico. Ammalia la mucosa olfattiva con ricercate note di miele di castagno, albicocca disidratata, nocciola tostata e fichi secchi. La bocca è un prodigioso duetto in cui si alternano suadente morbidezza e vibrante sapidità. Di gran carattere, difficile allontanarsene. Sorprendente l'abbinamento con un gorgonzola piccante.

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

- Caluso Spumante extra brut Cuvée Tradizione Etichetta Oro 2018
- Erbaluce di Caluso Vintage 2019
- Canavese Barbera Acini Sparsi 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ORSOLANI

**Address:** : via Michele Chiesa, 12, 10090 San Giorgio Canavese (TO)  
**Phone number:** +39012432386 **E-mail:** info@orsolani.it  
**Website:** www.orsolani.it

**Year of foundation:** 1894 **Hectares:** 20 **Bottles produced:** 100,000  
**Viticulture:** organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Across the varied realm of Canavese wines and wineries, Orsolani is synonymous with rich and prestigious tradition: Gianluigi, with his typical composure though always open to constructive criticism, is the proud guardian of an admirable family history, which began in 1894 and is now in its fourth generation. Of course, it goes without saying, the absolute protagonist is Erbaluce di Caluso, wisely enhanced for its important organoleptic characteristics and hence pampered like a favorite child. Nothing is left to chance in the various production phases, a factor which is intended to praise craftsmanship and treasure sustainability. It would be redundant to list the multitude of awards bestowed on the winery over the years, all thoroughly deserved and vouched for by the quality that can still be perceived in every taste. Whether you are an enthusiastic amateur or a seasoned connoisseur of the winemaking universe, head to San Giorgio Canavese and spend the right amount of time listening to those who have tirelessly believed in the Erbaluce grape variety, investing unflagging energy and endless passion. A worthwhile and enlightening experience.*

## CALUSO SPUMANTE BRUT CUVÉE TRADIZIONE 1968 2017

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Wood and steel | **Mat.** Wood (3 months) and on lees (60 months)  
Brilliant golden reflections highlight countless refined bubbles. Ample and elegant to the nose, it arouses great expectations aptly satisfied in the mouth: creamy, savory and captivating. Suggested pairing: langoustine risotto.

## ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIÀ 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Bright light straw yellow. Yellow fruit and flowers rest on a balsamic background embellished by hints of aromatic herbs and fresh mint. Potent minerality distinguishes the first sip. Persistently fresh in the finish. Suggested pairing: grilled king prawns.

## CALUSO PASSITO SULÉ 2019

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Wood | **Mat.** Wood (30 months)  
Aristocratic antique gold. The nose is charmed by polished notes of chestnut honey, dried apricot, toasted hazelnut and dehydrated figs. Persuasive smoothness and vibrant minerality constitute a prodigious duet in the mouth. Difficult not to linger on such a great character. Suggested pairing: Gorgonzola blue cheese.

Other wines produced:

- Caluso Spumante extra brut Cuvée Tradizione Etichetta Oro 2018
- Erbaluce di Caluso Vintage 2019
- Canavese Barbera Acini Sparsi 2022.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PIATTI ANTONELLA

**Indirizzo:** via Municipio, 19, 10035 Mazzè (TO)  
**Tel.:** 338 4370371 **E-mail:** piatti2020@alice.it  
**Sito:** www.piattiantonella.wixsite.com

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 1,75 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** biologica certificata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Nata nel 2000, questa piccola azienda canavesana a conduzione familiare ha le idee ben chiare. Innanzitutto, sin dalla prima vendemmia, non per moda ma per convinzione vera, ha aderito in maniera rigorosa al protocollo biologico sia in vigna sia in cantina. Tutte le vigne sono nel Comune di Mazzè: meno di due ettari che regalano poche preziose bottiglie, ma con l'obiettivo di crescere, rispettando i tempi della natura. Natura che ha fatto sì che nella siccitosa annata 2022 non venisse prodotto lo spumante, segno di grande attenzione non solo all'andamento climatico, ma verso il consumatore finale. L'erbaluce viene allevata utilizzando il tradizionale sistema a pergola, mentre per le altre uve si utilizza il classico guyot. Oltre alle varie declinazioni di erbaluce – spumante, fermo e passito – vengono prodotti due rossi, uno che coniuga varietà locali agli internazionali merlot e syrah, e uno a base nebbiolo, in cui interviene una piccola percentuale di chatus.*

### ERBALUCE DI CALUSO FALAVOSPA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Luminoso abito giallo paglierino. Naso classico ed elegante che racconta di fiori di campo, frutta gialla polposa (ananas, albicocca, susina), erbe aromatiche e officinali, cenni pietrosi e spezie dolci. Il sorso è equilibrato dalla tipica freschezza e da una gustosa sapidità, piacevole e di bella e appagante persistenza. Ottimo su una classica cipolla ripiena.

### CANAVESE ROSSO GNEPOC 2020

Rosso DOC – Barbera, bonarda, uva rara, freisa 60%, merlot, syrah, croatina, neretti 40% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e barrique esauste 24 mesi  
Il rosso carminio presenta già luminosi riflessi granato. L'olfatto rivela intensi profumi di ciliegie, amarene, more mature, violetta; completano lo spettro note vegetali di sottobosco e speziature di cannella e pepe bianco. Sorso che evidenzia sapidità, tannini levigati e avvolgenti morbidezze. Nelle sere invernali per accompagnare uno spezzatino con polenta.

### CANAVESE NEBBIOLO VIN DAL SINDIC 2020

Bianco DOCG Passito – Nebbiolo 85%, chatus 15% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno  
Colore granato di media fittezza dai riflessi aranciati. Al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi in confettura, violetta appassita, pepe nero, spezie ed erbe officinali. Al palato svela carattere e una decisa persistenza giocata su toni speziati. Da provare in abbinamento a una bistecca di manzo al burro aromatizzato.

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

- Erbaluce di Caluso Spumante brut Taramot
- Vino ottenuto da uve appassite Na Stisa.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PIATTI ANTONELLA

**Address:** via Municipio, 19, 10035 Mazzè (TO)  
**Phone number:** +393384370371 **E-mail:** piatti2020@alice.it  
**Website:** www.piattiantonella.wixsite.com

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 1.75 **Bottiglie prodotte:** 12,000  
**Viticulture:** certified organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*Founded in 2000, this small, family-run Canavese winery has a clear mission. Not for reasons of fashion but out of true conviction, the owners have strictly adhered to organic regulations, both in the vineyards and in the winery, since the very first harvest. The less than two hectares of vineyards are located in the town of Mazzè: a small-scale though high-quality production that the owners are planning to expand by keeping in mind the respect for nature's rhythms. This means that, for instance, during the drought-ridden 2022 vintage no sparkling wine was produced, a sign of great attention not only to climate change but, above all, to the end consumer. Erbaluce grapes are trained by means of the traditional pergola system, while the classic guyot was chosen for other varieties. Besides the three different versions of Erbaluce, namely still, sparkling and dried-grape, two reds are produced: one combines local varieties with international ones such as Merlot and Syrah; the other is a Nebbiolo-based wine to which a small percentage of Chatus is added.*

### ERBALUCE DI CALUSO FALAVOSPA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright straw yellow. A classic, elegant nose of wildflowers, fleshy yellow fruit, such as pineapple, apricot and plum, aromatic and officinal herbs, stone and sweet spices. Rein-vigorated by a pleasant and beautifully satisfying finish, the palate is balanced by its typical freshness and savory minerality. Suggested pairing: stuffed onions.

### CANAVESE ROSSO GNEPOC 2020

DOC red wine – Barbera, bonarda, uva rara, freisa 60%, merlot, syrah, croatina, neretti 40% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and previously used barriques (24 months)  
Carmine red with bright garnet hues. The nose reveals intense aromas of cherries, black cherries, ripe blackberries and violets; herbaceous notes of shrubs and spices, among which cinnamon and white pepper, complete its broad olfactory spectrum. The palate highlights minerality, polished tannins and enveloping smoothness. Suggested pairing: beef stew with polenta.

### CANAVESE NEBBIOLO VIN DAL SINDIC 2020

DOC red wine – Nebbiolo 85%, chatus 15% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood  
Garnet red of medium density with orange reflections. The nose conceals aromas of wild berry jam, wilted violets, black pepper, spices and medicinal herbs. A distinctive character and long persistence characterized by spicy tones. Suggested pairing: beef steak with herb butter.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Spumante brut Taramot
- White Dried-grape Wine Na Stisa.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## PICCO MARCO

**Indirizzo:** via Cesare Battisti, 42, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** : 011 9831230 **E-mail:** stefanopicco95@gmail.com  
**Sito:** www.aziendaagricolapicco.it

**Anno di fondazione:** 1950 **Ettari vitati:** 2 **Bottiglie prodotte:** 6000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** no **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Quella della famiglia Picco è in prevalenza un'azienda agricola, che affianca alla coltivazione dei prodotti della terra anche l'allevamento di bovini di razza piemontese. La cantina venne fondata da Giuseppe Picco a Caluso e la famiglia ha sempre continuato a coltivare la vite e a produrre vino, prima grazie a Marco e ora grazie al figlio Giuseppe, che come spesso vuole la tradizione dal nonno ha ereditato non solo la passione per la viticoltura, ma anche il nome. Passione e tradizione si riflettono anche nei 2 ettari di vigneto di proprietà della famiglia, coltivati rigorosamente a pergola come si è sempre fatto in zona. Gli assaggi delle due versioni di Erbaluce hanno evidenziato una perfetta aderenza ai canoni della denominazione, mettendo in risalto la tipica e inconfondibile freschezza del vitigno e l'ottimo connubio vino-territorio.*

### ERBALUCE DI CALUSO DEL BRIC 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Giallo paglierino ricco e luminoso. Naso classico, quasi paradigmatico: elegante e preciso nel proporre fiori bianchi e frutta ancora croccante, impreziositi da tocchi di erbe aromatiche. Classicità anche nel sorso, dove spiccano la freschezza e l'appagante sapidità. Non sfuggerà con un abbinamento non semplice come quello con asparagi e uova.

### CALUSO PASSITO 2011

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botti grandi 10 anni  
Classico e austero, esibisce un'elegante veste color mogano e un profilo olfattivo preciso e complesso: miele di castagno, dattero, fico secco, carruba, tè affumicato, note minerali. L'assaggio è ricco e sostanzioso ma mai stucchevole, ben bilanciato tra la dolcezza e una golosa vena sapida. Ottimo abbinato a un blu del Moncenisio.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio, sui lieviti 36 mesi  
Colore paglierino tenue e luminoso di fine effervescenza. Profilo olfattivo agrumato e delicatamente erbaceo, arricchito da note di pasticceria e zenzero. Al palato scorre con facilità e grande freschezza. Da accostare a una torta verde spinaci e ricotta.

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

- Vino Rosè
- Vino Rosso del Bric.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PICCO MARCO

**Address:** via Cesare Battisti, 42, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119831230 **E-mail:** stefanopicco95@gmail.com  
**Website:** www.aziendaagricolapicco.it

**Year of foundation:** 1950 **Hectares:** 2 **Bottiglie prodotte:** 6,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** no **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*That of the Picco family is primarily an agricultural business, which combines the cultivation of the land with the breeding of Piedmontese cattle. The winery was founded in Caluso by Giuseppe Picco, and, since then, the whole family has always cultivated vines and produced wine, first thanks to Marco and now to his son, Giuseppe, who, as tradition often dictates, has inherited from his grandfather not only the passion for viticulture but also his very name. Devotion and heritage are also mirrored in the two hectares of vineyards owned by the family, where grapes are trained under the traditional pergola system, a historical practice spread across the Canavese area. The different versions of Erbaluce available for tasting testify to their perfect adherence to the canons of the appellation, bringing to light the typical and unmistakable freshness of the vine and highlighting the excellent combination of wine and terroir.*

### ERBALUCE DI CALUSO DEL BRIC 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Rich, bright straw yellow. A classic, truly representative of the grape variety: elegant and clean to the nose with scents of white flowers and crunchy fruit enhanced by touches of aromatic herbs. Equally typical to the palate, where freshness and satisfying minerality stand out. Suggested pairing: asparagus and eggs.

### CALUSO PASSITO 2011

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Large barrels (10 years)  
Elegant mahogany hues. Classic, austere, clean. It reveals a variegated olfactory profile: chestnut honey, dates, dried figs, carobs, smoked tea and mineral notes. Rich and nourishing to the taste though never cloying. Its measured sweetness ends in a mouthwatering streak of savory minerality. Suggested pairing: blue cow's cheese "Blu del Moncenisio".

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (36 months)  
Light bright straw yellow embellished by a refined perlage. Citrusy and delicately herbaceous aromas are enhanced by notes of pastry and ginger. It flows with ease and great freshness through the palate. Suggested pairing: spinach and ricotta pie.

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

- Rosé Wine
- Red Wine del Bric.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PODERE MACELLIO

**Indirizzo:** via Roma, 18, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 011 9833511 **E-mail:** info@erbaluce-bianco.it  
**Sito:** www.erbaluce-bianco.it

**Anno di fondazione:** 1756 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 20.000

**Viticultura:** convenzionale

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

*La famiglia Bianco si può tranquillamente annoverare tra i capostipiti della viticoltura in Canavese, visto che già nella seconda metà del '700 la famiglia coltivava la vite appena fuori dell'abitato di Caluso. Fu Clemente Bianco, intuendo l'importanza e la potenzialità del commercio, che diede avvio all'attuale azienda. Nell'800, grazie a Ferdinando, il vino di Caluso, soprattutto il Passito, raggiungeva anche la Francia, a testimonianza della sua grande qualità. Ora il testimone è passato a Renato e Daniele, che continuano la tradizione senza compromessi. La zona Macellio è situata tra i comuni di Caluso e Mazzè: sono ben sei le vigne che la famiglia destina alla produzione di erbaluce, unico vitigno che l'azienda ha deciso di coltivare e vinificare. Tutte sono contraddistinte da un nome dialettale, che identifica un fatto storico, un vecchio proprietario, la composizione del terreno... Senza voler fare paragoni azzardati, vengono alla mente i cru di Borgogna, i cui nomi hanno le stesse origini.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE EXTRABRUT

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

Giallo paglierino intenso e luminoso. Elegante e intenso nel raccontare fiori bianchi, agrumi, albicocca, pesca, miele diiglio e pietra bagnata. Il sorso è ricco, ravvivato dalla decisa acidità e da una bollicina sempre presente, ma mai invasiva. Vino passe-partout, da provare in abbinamento con il coniglio alla canavesana.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

Vivace giallo paglierino. Il naso è tipico, elegante e definito, caratterizzato da fiori bianchi, fieno, erbe aromatiche, agrumi, frutta gialla ancora croccante e un deciso finale minerale. L'assaggio lo rivela coerente, ricco e preciso, appagante e di lunga persistenza. Accompagna e valorizza il risotto alle ortiche.

### CALUSO PASSITO 2015

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botti di rovere da 350 litri, 4 anni

Colore che dall'ambra inizia a virare sul mogano. Paradigmatico nel proporre scorza di agrume candita, frutta e fiori secchi, incenso, legni nobili, erbe officinali, tabacco e un tocco finale di pietra. In bocca si rivela equilibrato e ricco, splendidamente sorretto da freschezza e sapidità. Perfetto sui formaggi erborinati o su dolci con crema e cacao.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## PODERE MACELLIO

**Address:** via Roma, 18, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +390119833511 **E-mail:** info@erbaluce-bianco.it  
**Website:** www.erbaluce-bianco.it

**Year of foundation:** 1756 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 20,000

**Viticulture:** conventional

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

*The Bianco family can safely be considered among the ancestors of viticulture in the Canavese area. Since as early as the second half of the 1700s the family has been cultivating vines just outside the town of Caluso. It was Clemente Bianco who, sensing the importance and potential of the wine trade, started the present company. In the 1800s, thanks to Ferdinando, wines from Caluso, especially the dried-grape version, achieved so much notoriety that they were even being exported to France, a testament to their great quality. Nowadays, Renato and Daniele, who are at the helm of the business, continue its long-lasting tradition without any compromise. The Macellio winery is located between the towns of Caluso and Mazzè: there are as many as six vineyards devoted to the production of Erbaluce, the only grape variety that the owners have decided to cultivate and make wine from. All vineyards were given names in the Piedmontese dialect, which identify historical facts, refer to old owners or even characterize the composition of the soil. Without forcing any daring comparisons, the Burgundy crus, whose names have the same origin, come to mind.*

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE EXTRABRUT

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

Vividly bright straw yellow. Intense and elegant aromas of white flowers, citrus, apricot, peach, linden honey and wet stone. The first sip is rich, enlivened by firm acidity and an ever-present but unintrusive effervescence. Suggested pairing: traditional Canavese-style braised rabbit.

### ERBALUCE DI CALUSO 2022

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

Vibrant straw yellow. Elegant and well-defined aromas true to the essence of the grape variety: white flowers, hay, aromatic herbs, citrus and crunchy yellow fruit. Rich, neat and harmonious, it satisfies the palate with a long-lasting, decidedly mineral finish. Suggested pairing: nettle risotto.

### CALUSO PASSITO 2015

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** 350-liter oak barrels (4 years)

A blend of amber and mahogany. Exemplary to the nose, it releases notes of candied citrus zest, nuts, dried flowers, incense, noble woods, medicinal herbs and tobacco enriched with a final touch of stone. Rich and balanced to the palate: a perfect combination of freshness and minerality. Suggested pairing: blue cheese or cocoa-cream dessert.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## POZZO

**Indirizzo:** via Marchesi di Gattinara, 22, 13886 Viverone (BI)  
**Tel.:** 0161 98433 **E-mail:** info@agricolapozzo.it  
**Sito:** www.agricolapozzo.it

**Anno di fondazione:** 1941 **Ettari vitati:** 5,5 **Bottiglie prodotte:** 14.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Nel 2009 le sorelle Elisa e Claudia hanno preso in mano le redini dell'azienda familiare, fin lì guidata da papà Pino e da nonno Marcello. Fu proprio quest'ultimo, negli anni '60 del secolo scorso, ad avviare la produzione di vino, che veniva venduto sfuso in damigiane. Negli anni '80 Pino amplia e ammodernizza la cantina, iniziando a imbottigliare il vino. Il nuovo millennio vede la nascita dello spumante e un approccio in vigna più naturale, lasciando i filari inerbiti evitando il diserbo chimico e riducendo al minimo indispensabile i trattamenti. Alla coltivazione della vite sono state affiancate quella dello zafferano, del kiwi – con impianti risalenti agli anni '70 – e dell'ulivo. Per far meglio conoscere i loro prodotti e anche le eccellenze della gastronomia locale ai turisti che frequentano il vicino lago di Viverone, le sorelle Pozzo si sono inventate l'AperiVino, un piccolo furgone ricavato da un'Ape che propone aperitivi rigorosamente a chilometro zero.*

### ERBALUCE DI CALUSO REIRI 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Abito giallo paglierino intenso e luminoso. Apre con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche, per poi distendersi su frutta gialla (pesca, albicocca) ed esotica, fiori di campo e miele millefiori. Il sorso è fresco, saporito e appagante, con precisi richiami alle note vegetali. Da provare per esaltare una frittata agli asparagi.

### CALUSO PASSITO RISERVA L'ARBAT 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 15% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Botte min 6 anni  
Scintillante giallo ambra. Il naso è serio, intrigante e preciso: una piacevole nota ossidativa precede sentori di corteccia, radice, frutta secca, scorza d'agrumi canditi, liquirizia. L'assaggio conferma tutto il percepito dell'olfatto e si rivela equilibrato, ricco e di saporita sapidità. Saprà esaltare al meglio delle scorzette d'arancia candite ricoperte di cioccolato fondente.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE FERV-MENT

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Sui lieviti 36 mesi  
Paglierino brillante dai sottili riflessi dorati. Bollicine fine e persistenti. Esprime profumi di pesca bianca, fiori d'acacia, erbe aromatiche, pasticceria e miele millefiori. Il sorso, fresco e saporito, è arricchito dalla vivace effervescenza. Da abbinare a un branzino in crosta di patate.

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

- Canavese Rosso Maséra
- Vino Bianco Salvaj
- Vino Rosato Baruss
- Vino dolce da uve appassite Gringaja
- Vino Spumante Rosato Metodo Classico Falòspa
- Vino Spumante di qualità Metodo Martinotti Martin.it.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## POZZO

**Address:** via Marchesi di Gattinara, 22, 13886 Viverone (BI)  
**Phone number:** +39016198433 **E-mail:** info@agricolapozzo.it  
**Website:** www.agricolapozzo.it

**Year of foundation:** 1941 **Hectares:** 5.5 **Bottles produced:** 14,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*In 2009 the Pozzo sisters, Elisa and Claudia, took over the reins of the family business, which, until then, had been run by their father, Pino, and grandfather, Marcello. It was the latter, in the 1960s, who started the production of wine, which was sold in bulk in demi-johns. In the 1980s Pino expanded and modernized the winery and began bottling wine. The new millennium witnessed the birth of sparkling wine alongside a more natural approach to vineyard cultivation, leaving rows of grapes covered with grass, avoiding chemicals in weeding and reducing treatments to the bare minimum. Besides grapevines, saffron, kiwifruit – with plantings dating back to the 1970s – and olive trees are also grown. To make both their products and the excellent local gastronomy better known to tourists who spend their holidays on the shores of the nearby Lake Viverone, the Pozzo sisters invented AperiVino, a tiny food-truck built on the three-wheeled Piaggio Ape which offers a range of delicacies based on locally sourced produce.*

### ERBALUCE DI CALUSO REIRI 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Intense bright straw yellow. Initial notes of hay and aromatic herbs are followed by hints of yellow fruit, such as peach and apricot, tropical fruit, wildflowers and wildflower honey. Fresh and savory, it satisfies the palate with a clean herbaceous finish. Suggested pairing: asparagus frittata.

### CALUSO PASSITO RISERVA L'ARBAT 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 15% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (min. 6 years)  
Shiny amber yellow. Austere, intriguing and clean to the nose: a pleasant oxidative note precedes hints of bark, roots, dried fruit, candied citrus zest and licorice. Balanced, rich and savory to the palate, it properly adheres to the olfactory perceptions. Suggested pairing: candied orange peels covered in dark chocolate.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE FERV-MENT

DOCG white traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** On lees (36 months)  
Brilliant straw yellow with light golden hues. Fine and persistent bubbles. It releases aromas of white peach, acacia flowers, aromatic herbs, pastry and wildflower honey. A fresh, flavorful sip enhanced by lively effervescence. Suggested pairing: potato-crust seabass.

Other wines produced:

- Canavese Rosso Maséra
- White Wine Salvaj
- Rosé Wine Baruss
- Red Dried-grape Wine Gringaja
- Rosé Traditional Method Sparkling Wine Falòspa
- White Charmat Method Sparkling Wine Martin.it.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## MARCO ROSSA

**Indirizzo:** via Borgo d'Ale, 2/Bis, 10031 Borgomasino (TO)  
**Tel.:** 348 7249718 **E-mail:** info@marcorossaviticoltore.it  
**Sito:** www.marcorossaviticoltore.it

**Anno di fondazione:** 2012 **Ettari vitati:** 4 **Bottiglie prodotte:** 8000  
**Viticoltura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Giovane e dinamica azienda, nata quasi un po' per gioco, ma soprattutto per soddisfare una grande passione per il vino e per il territorio canavesano. Nel 2012 Marco Rossa ha iniziato il recupero dei vigneti di famiglia, affiancandone alcuni nuovi con un lavoro di ri-qualificazione del territorio collinare ormai quasi del tutto boschivo. Nel pieno rispetto della tradizione, Marco ha scelto di reimpiantare le nobili varietà erbaluce e nebbiolo. I vigneti più vecchi sono ancora allevati con i tipici sistemi a pergola canavesana, mentre per i nuovi impianti si è optato per il sistema a guyot. Nel 2016 è stata inaugurata la piccola cantina di vinificazione e nell'agosto del 2017 è arrivata la prima bottiglia di Erbaluce di Caluso DOCG. Una piccola realtà che vi invitiamo a visitare e che vi darà l'occasione di scoprire un delizioso angolo di Canavese.*

### ERBALUCE DI CALUSO LUSENTA 2019

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi  
Paglierino vivace e luminoso. All'olfatto regala profumi di pesca tabacchiera, susina gialla, ananas maturo, cedro, fiori di camomilla, salvia e altre erbe aromatiche. L'assaggio definisce il preciso equilibrio tra la morbidezza e le percezioni fresco-sapide, rendendo la beva molto gradevole. Perfetto l'abbinamento con il tonno di coniglio.

### CANAVESE NEBBIOLO LE FORRE 2016

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Barrique 14 mesi  
Granato compatto. Naso accattivante. Esordisce su toni balsamici e speziati di menta, cannella e pepe, per poi lasciare spazio a riconoscimenti di frutti di bosco in confettura, violette e tabacco da pipa. Al palato è gustoso, fresco e sapido, con tannini presenti ma ben integrati. Lunga la persistenza. Da provare con uno stufato di capriolo con salsa ai mirtilli.

### CANAVESE ROSSO FUMAGALLO 2017

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e legno 12 mesi  
Manto carminio compatto. Naso delicato, giocato su profumi di viola appassita, china, liquorizia, confettura di prugna, amarena e note di cenere e tabacco dolce. L'ingresso in bocca è sapido e finemente tannico. Chiude agile invitando al riassaggio. Ottimo con gli agnolotti di carne al sugo d'arrosto.

## MARCO ROSSA

**Address:** via Borgo d'Ale, 2/Bis, 10031 Borgomasino (TO)  
**Phone number:** +393487249718 **E-mail:** info@marcorossaviticoltore.it  
**Website:** www.marcorossaviticoltore.it

**Year of foundation:** 2012 **Hectares:** 4 **Bottles produced:** 8,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*Born almost for fun, this young and dynamic winery was created with the determination to satisfy the owner's great passion for wine and the Canavese territory. In 2012 Marco Rossa began the recovery of the family estate, placing some new vineyards side by side with pre-existing ones, hence fostering the redevelopment of the surrounding hills, then almost entirely covered in trees. In full accordance with tradition, Marco decided to replant both Erbaluce and Nebbiolo grape varieties. The older vineyards are still managed by means of the typical pergola, whereas the guyot training system was chosen for the more recent ones. This small-scale winery was inaugurated in 2016, while the first bottle of Erbaluce di Caluso DOCG finally came to light in August 2017. The winery, which is definitely worth a tour, provides visitors with the opportunity to discover a delightful corner of Canavese.*

### ERBALUCE DI CALUSO LUSENTA 2019

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months)  
Lively bright straw yellow. On the nose, it gives aromas of tobacco peach, yellow plum, ripe pineapple, cedar, chamomile flowers, sage and other herbs. The taste defines the precise balance between softness and fresh-savory perceptions, making it a very pleasant drink. Suggested pairing: Piedmontese-style homemade rabbit preserve.

### CANAVESE NEBBIOLO LE FORRE 2016

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Barriques (14 months)  
Solid garnet red. Captivating to the nose, it initially releases balsamic and spicy scents of mint, cinnamon and pepper followed by wild berry jam, violets and pipe tobacco. Savory, fresh and mineral to the palate with well-integrated tannins which ensure a long persistence. Suggested pairing: venison stew with blueberry sauce.

### CANAVESE ROSSO FUMAGALLO 2017

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and wood (12 months)  
Dense carmine red. Delicate aromas of wilted violets, quinine, licorice, plum jam and black cherry accompanied by hints of ash and sweet tobacco. The mouthfeel is savory and finely tannic, characterized by a lively finish which makes it highly drinkable. Suggested pairing: traditional Piedmontese-style meat agnolotti with gravy.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROSTAGNO

**Indirizzo:** frazione Macchia, 47, 10084 Forno Canavese (TO)  
**Tel.:** 338 8603609 **E-mail:** info@rostagnovini.it  
**Sito:** www.rostagnovini.it

**Anno di fondazione:** 2004 **Ettari vitati:** 3 **Bottiglie prodotte:** 12.000  
**Viticultura:** lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*A Forno Canavese la viticoltura di qualità ha radici molto antiche, che risalgono fino al '400. I vigneti si collocano a un'altitudine compresa tra i 500 e i 600 metri, beneficiano di un clima temperato grazie alle vicine montagne che superano i 2000 metri di altezza e di un terreno granitico ricco di minerali. La forte passione per questo territorio, storicamente vocato ma ancora poco conosciuto, ha spinto Gianpaolo Rostagno a mettere in piedi questa bellissima realtà. Azienda moderna, ma allo stesso tempo rispettosa delle tradizioni del passato, dove produce ogni anno circa 120 quintali di uve, principalmente da varietà autoctone come nebbiolo, freisa e chatus. Una viticoltura eroica che affonda le sue radici nel passato, come testimoniano gli antichi vigneti di freisa a piede franco risalenti al 1895. Non perdetevi tempo e prenotate una visita in cantina!*

### CANAVESE ROSSO NEBBIOLO GIRUMETA 2019

Rosso DOC – Nebbiolo 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore granato con sottili riflessi aranciati. Esprime intensi profumi floreali e balsamici. Viola essiccata, erbe officinali, radice di liquirizia, aghi di pino e confettura di frutti di bosco. Sorso ricco. Freschezza e tannino accompagnano una lunga e precisa persistenza dai toni balsamici. Da abbinare a uno stracotto di manzo alle erbe.

### CANAVESE ROSSO FREISA NEVE SOTTO LE STELLE 2020

Rosso DOC – Freisa 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Intenso granato vivo. Si riconoscono profumi di confettura di more e ciliegie, rosa e viola, rabarbaro, genziana, sottobosco e inchiostro. Al palato non manca di struttura e intensità. Chiude lento con una perfetta corrispondenza naso-bocca di grande attrattiva. Consigliato con un piatto di gnocchi al castelmagno.

### CANAVESE ROSSO CHATUS GARINA 2020

Rosso DOC – Chatus 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Colore carminio luminoso. Regala profumi di piccoli frutti rossi, ribes, lampone, violette e delicate note speziate e delicatamente vegetali. In bocca stupisce per freschezza ed equilibrio. Accompagna con successo una tartare de boeuf.

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

- Canavese Rosso Nebbiolo Filari del Viët
- Vino Bianco da uve riesling Rivët
- Vino spumante Metodo Classico Pas Dosé Gioia
- Vino Spumante Metodo Classico Pas Dosé 31 Lune.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## ROSTAGNO

**Address:** frazione Macchia, 47, 10084 Forno Canavese (TO)  
**Phone number:** +393388603609 **E-mail:** info@rostagnovini.it  
**Website:** www.rostagnovini.it

**Year of foundation:** 2004 **Hectares:** 3 **Bottles produced:** 12,000  
**Viticulture:** integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*In the town of Forno Canavese, quality viticulture has very ancient roots which date back to the 1400s. At an altitude between 500 and 600 meters, the vineyards benefit from a temperate climate, granted by the presence of the nearby mountains that exceed 2,000 meters, and a granitic soil rich in minerals. The great passion for this territory, historically suited to winemaking but still little known, drove Gianpaolo Rostagno to launch this beautiful project. A modern company but, at the same time, respectful of the past, where as many as 12 tons of wine grapes are produced each year, mainly from native varieties such as Nebbiolo, Freisa and Chatus. Rostagno's is the natural continuation of the same heroic viticulture rooted in the past, as shown by ancient ungrafted Freisa vines growing locally since 1895. Needless to say, a visit to the winery is highly recommended.*

### CANAVESE ROSSO NEBBIOLO GIRUMETA 2019

DOC red wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Garnet red with light orange reflections. It expresses intense floral and balsamic aromas: dried violet, medicinal herbs, licorice root, pine needles and wild berry jam. Rich, fresh and tannic, accompanied by a long, clean finish embellished with balsamic tones. Suggested pairing: beef stew with herbs.

### CANAVESE ROSSO FREISA NEVE SOTTO LE STELLE 2020

DOC red wine – Freisa 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Intensely bright garnet red. Discernible aromas of blackberry and cherry jam, rose, violet, rhubarb, gentian, shrubs and ink. Intense and robust to the palate. A long, slow finish which renders justice to a perfect balance of great attractiveness. Suggested pairing: gnocchi with "Castelmagno" cheese sauce.

### CANAVESE ROSSO CHATUS GARINA 2020

DOC red wine – Chatus 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Bright carmine red. It releases scents of wild berries, currant, raspberry and violet accompanied by equally delicate spicy and herbaceous notes. It conquers the palate with its unique freshness and balance. Suggested pairing: steak tartare.

Other wines produced:

- Canavese Rosso Nebbiolo Filari del Viët
- White Wine Rivët - riesling
- White Traditional Method Sparkling Wine Pas Dosé Gioia
- White Traditional Method Sparkling Wine Pas Dosé 31 Lune.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





# ILARIA SALVETTI

**Indirizzo:** via Guglielmo Marconi, 5, 10014 Caluso (TO)  
**Tel.:** 331 3056119 **E-mail:** info@ilariasalvetti.com  
**Sito:** www.ilariasalvetti.com

**Anno di fondazione:** 2012 **Ettari vitati:** 4 **Bottiglie prodotte:** 12.000

**Viticultura:** biologica

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

*Vignaiola pura, Ilaria Salvetti porta avanti la storia e la tradizione di famiglia, con uno spirito nuovo e innovativo e un'impostazione aziendale tutta al femminile. Ilaria segue tutta la filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia, curata nei minimi dettagli, con numeri produttivi solidi, ma che variano in funzione della stagionalità. I vigneti dell'azienda sono tutti collocati sulle colline moreniche del Comune di Caluso. Nei nuovi impianti si è optato per l'allevamento a guyot, accanto ai vigneti più datati in cui resta la tradizionale forma di allevamento a pergola canavesana. Oltre alle classiche versioni di erbaluce, protagonista indiscusso della produzione di Ilaria, segnaliamo anche un'interessante etichetta di riesling, il Tildega, oltre a un'ottima interpretazione di erbaluce macerato, l'Eutopia, realizzato mediante contatto di 15-20 giorni con le bucce e una successiva sosta sulle fecce fini per 6 mesi.*

## ERBALUCE DI CALUSO EOLGA 2022

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

Giallo paglierino vivace e luminoso. Profilo olfattivo complesso, giocato su freschi profumi vegetali e floreali che s'intrecciano a note di pompelmo, semi di coriandolo e gesso. Sorso corroborante, sostenuto da una decisa trama acido-sapida che mitiga l'alcolicità e caratterizza la persistenza. Abbiniamolo a un coniglio in crosta di erbe.

## CALUSO PASSITO TALIN 2019

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 12% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Barrique min 36 mesi

Si presenta di un luminoso giallo dorato dai riflessi ambrati. Dal calice emerge un bouquet complesso e accattivante basato su profumi di scorza d'arancio candito, lavanda, miele, cannella, anice stellato ed erbe balsamiche. Il sorso è dolce, ma allo stesso tempo fresco. Chiude lento con precisi richiami balsamici. Ideale per accompagnare un blu di capra.

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE MC 2020

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 8 mesi, sui lieviti 40 mesi

Giallo paglierino luminoso punteggiato da una sottile effervescenza. All'olfatto esprime profumi agrumati e floreali freschi oltre a delicate note di burro fuso ed erba sfalciata. Il sorso è coerente, decisamente secco e vibrante. Da provare con i fiori di zucca ripieni di ricotta.

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

- Vino Bianco Gian Piero
- Vino Bianco Eutopia
- Piemonte Riesling Tildega 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# ILARIA SALVETTI

**Address:** via Guglielmo Marconi, 5, 10014 Caluso (TO)  
**Phone number:** +393313056119 **E-mail:** info@ilariasalvetti.com  
**Website:** www.ilariasalvetti.com

**Year of foundation:** 2012 **Hectares:** 4 **Bottles produced:** 12,000

**Viticulture:** organic

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

*A thoroughbred vintner, Ilaria Salvetti carries on the family history and tradition with a new and innovative spirit characterized by an all-female approach to business. Ilaria personally supervises the entire production chain, from vineyard to bottle, with undivided attention to even the smallest details. Although it may vary according to each vintage, the total amount of bottles produced per year has been quite steady so far. The winery's vineyards are all located on the morainic hills in the municipality of Caluso. The guyot training system was opted for in the more recent vineyards, whereas the traditional Canavesano pergola was preferred in the older ones. In addition to classic versions of Erbaluce, the undisputed protagonist of Ilaria's production, worth mentioning are Tildega, a fascinating Riesling, as well as Eutopia, an excellent interpretation of Erbaluce made by means of 15 to 20-day maceration followed a 6-month maturation on its own fine sediments.*

## ERBALUCE DI CALUSO EOLGA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (12 months)

Bright vibrant straw yellow. Complex olfactory profile marked by fresh herbaceous and floral scents intertwined with notes of grapefruit, coriander seeds and chalk. The first sip is invigorating, supported by a firm, freshly mineral texture which mitigates the alcohol content and ensures a long finish. Suggested pairing: rabbit en croûte with herbs.

## CALUSO PASSITO TALIN 2019

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Barriques (min. 36 months)

Bright golden yellow with amber reflections. Complex to the nose thanks to a captivating bouquet of candied orange zest, lavender, honey, cinnamon, star anise and balsamic herbs. The first sip is sweet and at the same time fresh. Clearly perceptible balsamic hints characterize a long finish. Suggested pairing: blue goat's cheese.

## ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE MC 2020

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (8 months) and on lees (40 months)

Bright straw yellow stippled with subtle effervescence. The olfactory profile reveals fresh citrus and floral aromas as well as delicate notes of melted butter and freshly mown grass. Consistent, vibrant and decidedly dry to the palate. Suggested pairing: fried ricotta-filled squash blossoms.

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

- White Wine Gian Piero
- White Wine Eutopia
- Piemonte Riesling Tildega 2021.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SANTA CLELIA

**Indirizzo:** regione Rossana, 7, 10035 Mazzè (TO)  
**Tel.:** 011 9835187 - 328 8611581 **E-mail:** info@santaclelia.it  
**Sito:** www.santaclelia.it

**Anno di fondazione:** 1970 **Ettari vitati:** 8 **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Viticultura:** biologica certificata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** no

*Il sogno di Sergio Dezzuto e della moglie Gabriella nel 2000 diventa un progetto concreto: produrre vino, farlo bene, con semplicità nella loro terra di origine, ponendo particolare attenzione all'ambiente e cercando di valorizzare al meglio un terroir davvero unico. A Santa Clelia si coltivano uve in regime biologico certificato, in prevalenza erbaluce, oltre ad altre varietà piemontesi a bacca nera, nella tradizionale forma di allevamento a pergola. Antiche usanze, moderne tecniche di cantina e l'inesauribile passione di Sergio e Gabriella sono la giusta combinazione per ottenere vini sinceri, identitari e, soprattutto, di grande livello. Non vi resta che prenotare una visita in azienda, dove, oltre al tour della cantina e dei vigneti, potrete assaggiare alcune specialità gastronomiche del territorio.*

### CALUSO PASSITO DUS 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno, tonneau 36 mesi

Luccicante ambra. Profumi di rara eleganza che aprono su riconoscimenti di fichi secchi, frutti canditi, miele di tiglio, mandorle, pere cotte, caramello e spezie. Il dolce si percepisce in maniera garbata e in millimetrico equilibrio con la sapidità e con una delicata e gradevole sfumatura amaricante. Da abbinare a un croccante alle mandorle.

### ERBALUCE DI CALUSO YPA 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Paglierino vivido. Al naso richiama freschi sentori di pera, ribes bianchi, succose pesche, banana quasi verde e ancora fiori di acacia, biancospino e sfalco d'erba di montagna. L'assaggio rinfrescante e sapido accompagna le morbidezze e i lunghi ritorni olfattivi. Con un risotto asparagi e gamberetti.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RIGORE BRUT 2018

Bianco DOCG Metodo Classico – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio e min 48 mesi sui lieviti in bottiglia

Brillante paglierino con finissimo e duraturo perlage. Delicati profumi di succosi agrumi, mele renette e pesca bianca anticipano fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche fresche e pain brioche. L'assaggio è avvolgente, cremoso e si allunga su fresche persistenze. Ideale per accompagnare un carpaccio di pesce spada.

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

- Erbaluce di Caluso Essentia
- Erbaluce di Caluso Rapa Raira
- Spumante Brut Santa Clelia
- Canavese Rosso Palère
- Vino Rosato Palère
- Canavese Rosso Rox.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SANTA CLELIA

**Address:** regione Rossana, 7, 10035 Mazzè (TO)  
**Phone number:** +390119835187 - +393288611581 **E-mail:** info@santaclelia.it  
**Sito:** www.santaclelia.it

**Year of foundation:** 1970 **Hectares:** 8 **Bottles produced:** 50,000  
**Viticulture:** certified organic  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** no

*The dream of Sergio Dezzuto and his wife, Gabriella, was finally realized in 2000: their desire has always been to produce wine with care and simplicity by paying special attention to the environment and trying to make the most of the truly unique terroir which characterizes their homeland. At Santa Clelia, they grow grapes through certified organic farming by means of the traditional pergola training system, mostly Erbaluce but also other Piedmontese red varieties. Ancient customs, modern winemaking techniques and the inexhaustible passion of Sergio and Gabriella represent the perfect combination to obtain wines that are genuine, identity-driven and, above all, of a high standard. The visit to the winery, as well as including a tour of the cellar and a stroll through the vineyards, will provide guests with the opportunity to taste some of the area's most exquisite food specialties.*

### CALUSO PASSITO DUS 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Tonneaux (36 months)

Shimmering amber. Aromas of rare elegance envelop the nose: dried figs, candied fruits, linden honey, almonds, pears in wine, caramel and spices. Graceful sweetness perfectly balanced with minerality. Delicately pleasant bitter nuances mark the finish. Suggested pairing: almond brittle.

### ERBALUCE DI CALUSO YPA 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Vivid straw yellow. The nose recalls fresh hints of pear, white currant, juicy peaches and unripe bananas accompanied by acacia and hawthorn flowers on a layer of freshly mown mountain grass. A refreshing and savory palate partners with softness in a long olfactory aftertaste. Suggested pairing: asparagus and shrimp risotto.

### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE RIGORE BRUT 2018

DOCG white vintage traditional method sparkling wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel and on lees (min. 48 months)

Brilliant straw yellow with a very fine, long-lasting perlage. Delicate aromas of juicy citrus, russet apples and white peach anticipate white and yellow flowers, fresh aromatic herbs and brioche. It envelops the palate with its creaminess and persistently fresh finish. Suggested pairing: swordfish carpaccio.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Essentia
- Erbaluce di Caluso Rapa Raira
- White Charmat Method Sparkling Wine Brut Santa Clelia
- Canavese Rosso Palère
- Rosé Wine Palère
- Canavese Rosso Rox.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SILVA

**Indirizzo:** cascine Rogge, 1, 10011 Agliè (TO)  
**Tel.:** 347 3075648 **E-mail:** silva.stefano@eurexnet.it  
**Sito:** www.silvavini.com

**Anno di fondazione:** 1994 **Ettari vitati:** 12 **Bottiglie prodotte:** 50.000  
**Viticultura:** convenzionale  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** no **Pernottamento:** no

*Da tre generazioni la famiglia Silva coltiva la vite sulle colline moreniche, nel cuore del territorio canavesano. Oggi Giovanni e Stefano, zio e nipote, sono gli eredi di questa tradizione. La cantina si trova in una posizione suggestiva, a fianco del parco del castello ducale di Agliè, e dalle vigne è possibile godere di uno splendido panorama che spazia dalla Serra di Ivrea fino a Torino. Tra le produzioni di Silva troviamo l'erbaluce, assoluto protagonista di questa zona, ma anche tante altre varietà con cui viene realizzata una vasta gamma di vini di ottimo livello. Vi consigliamo una visita in azienda, dove troverete Stefano, che sarà lieto di aprirvi le porte del suo regno, la cantina, e raccontarvi con passione come nascono i vini Silva.*

### ERBALUCE DI CALUSO DRY ICE 2022

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio  
Colore paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini. Esprime profumi vegetali di erbe aromatiche, fiori bianchi, fieno, pesca bianca, agrume, note ferrose e una delicata sfumatura di mandorla fresca. Impatto gustativo fresco e molto sapido. Finale snello e rinfrescante. Da provare in abbinamento a un pesce di lago al cartoccio.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO POETICA 2016

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 14% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno  
Dorato fitto con riflessi ambra. Emergono intensi profumi di albicocca disidratata, prugna e fico secco, fiore di camomilla, liquirizia e delicate note di zafferano. Al palato è dolce, ma allo stesso tempo molto fresco. Si consiglia in abbinamento a crostini con fegato d'oca.

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

- Erbaluce di Caluso Tre Ciochè
- Vino Spumante Extra Dry Metodo Martinotti La Ninfa
- Piemonte Viognier Rianima
- Piemonte Sauvignon Artemis
- Vino Rosato Sinfonia
- Vino Rosso Fly
- Vino Rosso Cantagri
- Vino Rosso L'Arcano.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## SILVA

**Address:** cascine Rogge, 1, 10011 Agliè (TO)  
**Phone number:** +393473075648 **E-mail:** silva.stefano@eurexnet.it  
**Website:** www.silvavini.com

**Year of foundation:** 1994 **Hectares:** 12 **Bottles produced:** 50,000  
**Viticulture:** conventional  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** no **Overnight stay:** no

*For three generations the Silva family has been cultivating vines on the morainic hills in the heart of the Canavese territory. Today, Giovanni and Stefano, uncle and nephew, are the heirs of this tradition. The winery is located in a picturesque position, next to the park of the Ducal Castle of Agliè. From the vineyards it is possible to enjoy a splendid panorama stretching from the Serra d'Ivrea, the longest morainic hill in Europe, all the way to Turin. Obviously, among Silva's production range, Erbaluce is the absolute protagonist; however, many other grape varieties are also employed in the making of excellent wines. A visit to the winery is highly recommended: here, visitors will be welcomed by Stefano, who will be happy to open the doors of his kingdom, that is the cellar, and tell you what goes on behind the scenes and how Silva wines are born.*

### ERBALUCE DI CALUSO DRY ICE 2022

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel  
Bright light straw yellow with greenish highlights. It reveals scents of aromatic herbs, white flowers, hay, white peach, citrus and iron surrounded by delicate nuances of fresh almond. The lean and refreshing finish is preceded by an intense minerality noticeable at first impact. Suggested pairing: freshwater fish en papillote.

### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO POETICA 2016

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 14% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood  
Dense golden yellow with amber nuances. Intense aromas of dehydrated apricot, plum and dried figs enriched by notes of chamomile flowers, licorice and saffron. Sweet and equally fresh to the palate. Suggested pairing: goose foie gras croutons.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Tre Ciochè
- White Charmat Method Sparkling Wine Extra Dry La Ninfa
- Piemonte Viognier Rianima
- Piemonte Sauvignon Artemis
- Rosé Wine Sinfonia
- Red Wine Fly
- Red Wine Cantagri
- Red Wine L'Arcano.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# TENUTA ROLETTO

**Indirizzo:** via Porta Pia, 69/71, 10090 Cuceglio (TO)  
**Tel.:** 0124 492293 **E-mail:** info@tenutaroletto.it  
**Sito:** www.tenutaroletto.it

**Anno di fondazione:** 2007 **Ettari vitati:** 52 **Bottiglie prodotte:** 300.000  
**Viticultura:** convenzionale e lotta integrata  
**Vendita diretta:** sì **Visita in cantina:** sì **Punto di ristoro:** sì **Pernottamento:** sì

*Se in molte zone del mondo vitivinicolo un'azienda che produce 300.000 bottiglie è piccola, nel territorio canavesano questi sono numeri decisamente elevati. Se a questo dato affianchiamo l'ampia proposta di etichette, possiamo farci un'idea dell'impegno necessario per condurre quest'azienda vitivinicola che è anche un agriturismo. Tenuta Roletto declina il legame con il territorio e con il vitigno erbaluce in tante versioni e stili di vinificazione, passando dal legno all'acciaio, dalla spumantizzazione con metodo classico a quello metodo Martinotti, al tradizionale appassimento. L'azienda propone anche un'ampia gamma di rossi, realizzata con i vitigni del territorio: neretto di San Giorgio, nebbiolo, freisa e barbera. Interessante la possibilità di effettuare camminate tra le vigne, con percorsi più o meno lunghi ben segnalati sul sito aziendale.*

## ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2013

Bianco DOCG Passito – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 96 mesi  
Si annuncia ricco già dalla veste giallo ambrato. Il naso è intenso e racconta di frutta secca, miele di castagno, albicocca e dattero. Piacevolmente dolce, la freschezza e la vena sapida invitano al riassaggio. Ideale per accompagnare formaggi erborinati o una scaloppa di foie gras.

## ERBALUCE DI CALUSO MULINÈ 2019

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 13% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 12 mesi  
Luminoso giallo paglierino. Il naso presenta una bella evoluzione: miele, albicocca, susina gialla, pietra calda, fiori bianchi. Il sorso è coerente e segnato da una golosa sapidità e da una piacevole persistenza. Proviamolo con le rane fritte.

## ERBALUCE DI CALUSO BB 2018

Bianco DOCG – Erbaluce 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 6 mesi, legno 24 mesi  
Il calice è illuminato da lampi dorati. Subito note tostate e di vaniglia, che lasciano spazio a richiami di pasticceria e frutta gialla sciroppata. In bocca è ricco, ma ben sostenuto dalla tipica freschezza del vitigno. Ottimo se abbinato a un risotto al salame di patata.

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

- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Gran Cuvée 2022
- Erbaluce di Caluso 2022
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Centoventi 2011
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Sessanta 2015.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



# TENUTA ROLETTO

**Address:** via Porta Pia, 69/71, 10090 Cuceglio (TO)  
**Phone number:** +390124492293 **E-mail:** info@tenutaroletto.it  
**Website:** www.tenutaroletto.it

**Year of foundation:** 2007 **Hectares:** 52 **Bottles produced:** 300,000  
**Viticulture:** conventional / integrated farming  
**Direct sale:** yes **Winery tour:** yes **Meals available:** yes **Overnight stay:** yes

*Whereas in most wine-making areas of the planet a winery producing 300,000 bottles is considered small by definition, in the Canavese territory this is definitely a large number. Once the wide range of labels on offer is added to this impressive figure, it goes without saying that the commitment required to run the winery alongside a holiday farm is absolute. Tenuta Roletto accurately symbolizes the existing bond between the terroir and the Erbaluce grape, which is interpreted in many different versions and winemaking styles: steel and wood maturation, the production of sparkling wines according to both the traditional and the Charmat method, and long-established grape drying procedures in the appassimento stage. The winery also offers a great selection of reds made from local varieties such as Neretto di San Giorgio, Nebbiolo, Freisa and Barbera. While at the cellar, visitors will also be given the opportunity to walk among the vineyards along shorter or longer hillside paths of their choice, all well marked on the company's website.*

## ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2013

DOCG white dried-grape wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (96 months)  
Richness shines through an amber yellow dress. The nose releases intense notes of nuts, chestnut honey, apricot and dates. Pleasantly sweet to the mouth and reinvigorated by an inviting interplay of acidity and minerality. Suggested pairing: blue cheese platter or pan-fried foie gras escalope.

## ERBALUCE DI CALUSO MULINÈ 2019

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 13% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (12 months)  
Bright straw yellow. The intensity of olfactory notes increases gradually: fragrances of honey, apricot, yellow plum, hot stone and white flowers. Its harmonious palate is characterized by a delicious sapidity that goes hand in hand with a pleasant persistence. Suggested pairing: fried frogs.

## ERBALUCE DI CALUSO BB 2018

DOCG white wine – Erbaluce 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (6 months) and wood (24 months)  
It shines with golden reflections. Toasted notes and vanilla from the very beginning, then fragrances of pastry and yellow fruit in syrup. Its rich intensity in the mouth is duly supported by the typical freshness of the grape variety. Suggested pairing: risotto with soft pork-and-potato salami “salampatata”.

Other wines produced:

- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Gran Cuvée 2022
- Erbaluce di Caluso 2022
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Centoventi 2011
- Erbaluce di Caluso Metodo Classico Sessanta 2015.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI





## TERRE DEL CREARIO

**Indirizzo:** località Granget, 1, 10087 Valperga (TO)  
**Tel.:** 348 8249078 **E-mail:** commerciale@terredelcreario.it  
**Sito:** www.terredelcreario.it

**Anno di fondazione:** 2000 **Ettari vitati:** 5 **Bottiglie prodotte:** 12.000

**Viticultura:** convenzionale

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

*Azienda rinata nel 2000 con l'intento di riprendere l'attività vitivinicola portata avanti fin dagli anni '20 dalle precedenti generazioni e abbandonata negli anni '70 per la mancanza di prospettive umane ed economiche derivanti dalla coltivazione della vite nell'Alto Canavese. Ed è stata la passione e l'amore per quest'angolo di Canavese che ha permesso il grande lavoro di recupero della tenuta, che iniziò con il disboscamento dei terreni meglio esposti, poi la ristrutturazione di vecchi terrazzamenti presenti nella collina e l'impianto di filari secondo le moderne tecniche viticole e, ancora, il ripristino di vecchi vigneti meritevoli di conservazione. Uve della tradizione piemontese, nebbiolo, barbera, chatus, ma anche il syrah vengono sapientemente trasformate nella moderna e tecnologica cantina in vini identitari e di qualità assoluta. Non vi resta che prenotare una visita in cantina e scoprire i vini della collina di Valperga.*

### CANAVESE BARBERA PARBLEU 2021

Rosso DOC – Barbera 100% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 8 mesi

Rubino luminoso e vivace. Spinta olfattiva di ciliegie mature, amarene, more, per proseguire su legnetto di liquirizia, bacche di ginepro, anice stellato e cenni balsamici di eucalipto. Il sorso, dinamico, pulito e rinfrescante, invita piacevolmente al secondo assaggio. Perfetto l'abbinamento con una toma di Lanzo stagionata.

### CANAVESE NEBBIOLO SANGRIN 2015

Rosso DOC – Nebbiolo 90%, syrah 10% | **Alc.** 13,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Legno 24 mesi  
Granato antico con riflessi aranciati. L'ampio quadro olfattivo propone spezie dolci, violette appassite, frutti di bosco in confettura, fragoline pestate, genziana e radice di china. L'assaggio regala eleganti tannini e una stuzzicante nota salina che prolungano la persistenza. Da provare con polenta e cinghiale con salsa ai mirtili.

### VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ 464

Vino Spumante Rosato – Nebbiolo 100% | **Alc.** 12,5% | **Ferm.** Acciaio | **Mat.** Acciaio 3 mesi, sui lieviti per 24 mesi

Colore rosa fiore di pesco. Bollicine fini e persistenti. All'olfatto esprime i tipici caratteri del nebbiolo, ribes rosso, rosa e viola. Il sorso è fresco e di grande carattere. Chiude con una precisa coerenza naso-bocca. In abbinamento alle costine di maiale impanate.

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

- Piemonte Syrah
- Canavese Rosato Le Sette
- Piemonte Bianco Paradiso.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI



## TERRE DEL CREARIO

**Address:** località Granget, 1, 10087 Valperga (TO)  
**Phone number:** +393488249078 **E-mail:** commerciale@terredelcreario.it  
**Website:** www.terredelcreario.it

**Year of foundation:** 2000 **Hectares:** 5 **Bottles produced:** 12,000

**Viticulture:** conventional

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

*The estate was literally reborn in 2000 with the intention of resuming the winemaking activity undertaken since the 1920s by the previous generations and eventually abandoned in the 1970s due to the lack of human resources and economic prospects arising from the cultivation of vines in the Alto Canavese, a Piedmontese mountain area not far from the Aosta Valley. It was the owners' passion and love for this corner of Piedmont that prompted them to carry out the enormous amount of work needed to salvage the estate, which consisted in clearing the land with the best exposure, restructuring pre-existing terraces set in the hillside, planting new vineyards according to modern viticultural techniques and, finally, upgrading old ones worthy of preservation. Grape varieties from the Piedmontese tradition, namely Nebbiolo, Barbera and Chatus, but also international ones, such as Syrah, are transformed by skilled vintners inside the highly technological winery into quality wines which represent the identity of the terroir. As a unique chance to discover the wines of the Valperga hills, a visit to the winery is highly recommended.*

### CANAVESE BARBERA PARBLEU 2021

DOC red wine – Barbera 100% | **ABV** 13,5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (8 months)

Lively bright ruby red. Characterized by an olfactory thrust of ripe cherries, black cherries and blackberries followed by licorice roots, juniper berries, star anise and balsamic hints of eucalyptus. Dynamic, clean and refreshing to the palate, it is endowed with excellent drinkability. Suggested pairing: platter of cured cow's cheese "Toma di Lanzo".

### CANAVESE NEBBIOLO SANGRIN 2015

DOC red wine – Nebbiolo 90%, syrah 10% | **ABV** 13.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Wood (24 months)

Antique garnet red with orange hues. Its broad olfactory spectrum offers sweet spices, wilted violets, wild berry jam, crushed strawberries, gentian and quinine. The combination of elegant tannins and tantalizing mineral notes prolong its persistence. Suggested pairing: polenta and wild boar with blueberry sauce.

### VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ 464

Rosé Traditional Method Sparkling Wine – Nebbiolo 100% | **ABV** 12.5% | **Ferm.** Steel | **Mat.** Steel (3 months) and on lees (24 months)

Peach blossom pink. Fine and persistent bubbles. Its typical Nebbiolo character is apparent to the nose: redcurrant, rose and violet. A fresh first sip with great character is followed by a harmonious finish that does justice to its intrinsic balance. Suggested pairing: deep-fried breaded pork ribs.

Other wines produced:

- Piemonte Syrah
- Canavese Rosato Le Sette
- Piemonte Bianco Paradiso.



**EnoStradaReale**  
DEI VINI TORINESI

