

La storia della cantina



Ogni famiglia ha una storia, un aneddoto, un'esperienza da raccontare, una vita legata a questo territorio che dà tanto a chi ci investe e si investe.

La nostra azienda non sfugge alla tradizione ed è intimamente legata alle sue radici, profondamente ancorate all'ambiente circostante che è parte di tutto e di tutti.

Il Secondo Conflitto Mondiale imperversava.

Gabriele era al fronte: Africa, Grecia, Albania; guerra e prigionia lo portarono in terre tanto distanti quanto diverse dalla sua.

La vita era grama anche per coloro che restavano a casa.

Immaginiamo quanto potesse esserlo per una donna sola con due bambini da crescere.

Maria doveva arrangiarsi, in loco tutti pativano e quanto produceva non poteva essere venduto, barattato. Bisognava guardare oltre, non rimanere con le mani in mano.

Quante volte aveva inforcato la bicicletta per portare pesanti, essenziali, vitali damigiane di vino in Liguria! Ripercorreva le storiche Vie del Sale: sentieri impervi, scoscesi, stretti, una volta valicati dai muli con i basti carichi.

Una tradizione che nasce dalle avversità di una guerra in corso

Margherita Olocco, mamma di Piergiorgio, sopravvisse alle difficoltà della guerra, grazie anche ai tanti sacrifici di Maria che hanno marcato indelebilmente la sua infanzia.

Sposato Virginio, portarono avanti la loro cascina, come si usava negli anni Cinquanta e Sessanta: comprando uve e vini, commercializzando e ponendo le basi dell'attività odierna.

L'attività vitivinicola prende forma



Quando all'inizio degli anni ottanta Piergiorgio succede ai suoi genitori, decide di stravolgere la filosofia produttiva e diventare vitivinicoltore in toto.

Compra la prima vigna dal futuro suocero, una "vignotta" intorno alla quale passo dopo passo, filare dopo filare, tanto impegno e sacrificio, si accorpano i 14 ettari vitati che compongono attualmente la proprietà, oltre al nocciolo e pioppeto.

La terza generazione, sperimentazione che guarda al futuro

La cantina, il nostro metodo



Qualità anzitutto e qualità senza transigere, questo il filo conduttore del Podere che propone oggi tutta la gamma dei vitigni e vini locali a denominazione di origine controllata.

La qualità nasce in vigna, fra metodo e terre uniche

Le caratteristiche del terreno e la giusta esposizione al sole, rendono i nostri vigneti, in Regione Castiglia

In Regione Castiglia, i nostri vitigni storici di Dogliani

nella frazione doglianese di Pianezzo, adatti alla produzione di vini rossi importanti, dalla grande struttura e generosi di corpo e di bianchi fragranti, freschi e raffinati. Il vino nasce in vigna e le cure e attenzioni prodigate al vigneto sono tante, sin dall'inerbimento che non è solo elemento estetico.

Non si usano diserbanti di sintesi e la reintegrazione della sostanza organica è in gran parte affidata al sovescio: (fave, piselli, orzo, mais) che riporta al suolo quanto asportato.

Dal rispetto per la terra nasce il nostro vino

Fondamentale, in una gestione attenta all'ambiente e al rispetto della salute umana, il ricorso a una agricoltura che integri saperi antichi e ritrovati moderni.



Il territorio

Dal 2014 Patrimonio Mondiale dell'Unesco, la Langa non finisce di ammaliare e stupire.

Colline, vigneti, casolari, strade che si inerpicano da un bricco all'altro, castelli e tante storie con il denominatore comune dell'amore per una terra che ti entra dentro dalla prima volta che la incontri.

Terre inimitabili, il regno del Dolcetto

Ci troviamo a Dogliani, paese appoggiato sul fondovalle circondato dalle colline di Langa. Con le sue frazioni sparse che salgono e avvicinano le uve al cielo, al sole è da sempre la congiunzione con l'Alta Langa, i suoi pascoli e un'agricoltura diversificata che abbandona progressivamente le cantine.

Il Dolcetto è fra i vitigni che rappresentano il Piemonte vitivinicolo

L'economia del territorio è prevalentemente agricola e il vino è nel DNA locale, nelle viscere di questo suolo che è sinonimo di Dolcetto e che deriverebbe il nome da "Dolium Januae", la "Coppa di Giano".

Dogliani D.O.C.G.

Pian Marie

Prodotto con uve Dolcetto al 100%

Terreno:
franco sabbioso, calcareo.

Esposizione:
ponente.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:
in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri,
macerazione media sulle bucce.

Affinamento:
in acciaio per un breve periodo seguito da una
permanenza in bottiglia di 2-3 mesi prima della
commercializzazione.

Il Dolcetto di Dogliani vigneto "Pian Marie" nasce su un
declivio rivolto a ponente con terreno di medio impasto,
profondo e ben drenato: l'esposizione, il suolo e l'attenta
gestione della chioma fanno sì che l'uva maturi ogni
anno con anticipo regalando un vino di grande bevibilità
e personalità. All'esame organolettico si presenta così.

Colore:
bel granato intenso con evidenti riflessi violacei.

Profumo:
netto, ampio, con note di mora, rosa e leggere spezie.

Sapore:
persistente, pieno, armonico e sapido; lascia un
gradevole retrogusto fruttato.

Vino considerato da tutto pasto: si abbina bene alla
maggior parte dei piatti piemontesi, in particolare si
accompagna egregiamente ad antipasti e primi piatti.



Dogliani D.O.C.G.

Castiglia Superiore

Prodotto con uve Dolcetto al 100%

Terreno:

franco sabbioso, calcareo.

Esposizione:

levante.

Forma di allevamento:

Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:

in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione media sulle bucce.

Affinamento:

in legno per un breve periodo seguito da una permanenza in bottiglia di 4-6 mesi prima della commercializzazione.

Il Dolcetto di Dogliani vigneto Castiglia dei Poderi la Collina cresce su un terreno franco argilloso calcareo in posizione a levante dove i raggi caldi ma delicati del mattino uniti alla ricchezza delle terre permettono di ottenere un vino robusto nel gusto e nella struttura; qualità che vengono esaltate da un breve affinamento in legno dando origine alle seguenti caratteristiche organolettiche.

Colore:

rosso granato intenso con evidenti riflessi violacei.

Profumo:

netto, ampio, con note di mora, viola, confettura di ciliegie e spezie, leggera vaniglia.

Sapore:

pieno, caldo, armonico con sensazioni tanniche appena avvertibili che prolungano il retrogusto e lo rendono gradevole.

Questo Dolcetto è un vino che si sposa bene con salumi in genere, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati.



Barbera d'Alba D.O.C.

Prodotto con uve Barbera al 100%

Terreno: franco argilloso, calcareo.

Esposizione: levante.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:
in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri,
svinatura a fine fermentazione e conseguente
fermentazione malolattica.

Affinamento:
in acciaio per 6 mesi seguito da una permanenza in bottiglia
di 2-3 mesi prima della commercializzazione.

La Barbera è uno dei più diffusi e conosciuti vini piemontesi;
la produzione della Barbera d'Alba ricade sul territorio di
54 comuni limitrofi al capoluogo langarolo, il cuore delle
Langhe.

La rusticità del vitigno e l'attenzione particolare nella
gestione del vigneto garantiscono la qualità dell'uva
anche in annate non del tutto favorevoli; inoltre, un'attenta
gestione dei travasi fa sì che questo vino si esprima al
meglio nel bicchiere regalandoci le seguenti caratteristiche
organolettiche.

Colore:
rosso granato intenso con evidenti riflessi violacei.

Profumo:
ampio, intenso e netto con note floreali di rosa canina e
piccoli frutti in confettura.

Sapore:
pieno, armonico, caldo, sapido con retrogusto persistente e
molto gradevole.

Proprio per la freschezza e la fragranza di questo vino
l'abbinamento al cibo non ha limiti, tuttavia si esprime al
meglio con i primi piatti e i secondi di carne in genere.



Barbera d'Alba D.O.C.

Superiore

Prodotto con uve Barbera al 100%

Terreno:

franco sabbioso, calcareo.

Esposizione:

sud, sud-ovest.

Forma di allevamento:

Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:

in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata sulle bucce, svinatura e conseguente fermentazione.

Affinamento:

in legno di rovere per 12 mesi seguito da una permanenza in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.

Da questo vigneto, grazie all'esposizione soleggiata e calda e al diradamento dei grappoli fatto in tarda estate, si ottengono uve molto mature e ricche in colore ed estratti; in seguito la macerazione prolungata delle bucce e l'affinamento in legno esaltano al meglio le caratteristiche del vitigno regalandoci un vino gradevole, ricco e longevo.

Colore:

granato intenso, vivo, con riflessi violacei.

Profumo:

netto, ampio e intenso, con note di rosa, cacao, tabacco e vaniglia.

Sapore:

pieno, armonico, sapido, con finale gradevole, persistente.

Questo vino si abbina bene a piatti di carne importanti e ricchi come arrosti e cacciagione.



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Bricco Barone

Prodotto con uve Nebbiolo al 100%

Terreno: franco argilloso, calcareo.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:
in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri,
macerazione delle bucce fino a fine fermentazione alcolica,
svinatura e conseguente fermentazione malolattica.

Affinamento:
in legno di rovere per 24 mesi seguito da una
permanenza in bottiglia di altri 6/8 mesi prima della
commercializzazione

Il Nebbiolo è il vitigno più nobile del Piemonte ma è anche il più esigente infatti, essendo a maturazione tardiva, richiede esposizioni calde e soleggiate e terreni sciolti e ben drenati; inoltre, pretende una particolare attenzione nella gestione della chioma e della produzione che deve sempre essere contenuta al fine di facilitare e anticipare il più possibile la maturazione; dal punto di vista organolettico si presenta con le seguenti caratteristiche.

Colore:
rubino, di media intensità, brillante, vivo.

Profumo:
manifesta note evidenti floreali di rosa e viola
accompagnate da sentori fruttati di lampone e ciliegia.

Sapore:
caldo, armonico con una leggera sensazione tannica che
accompagna un retrogusto lungo e molto gradevole.

Questo Nebbiolo, grazie alla sua personalità, si abbina bene a primi saporiti e a piatti di carni rosse e selvaggina.



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Che bec!

Prodotto con uve Nebbiolo al 100%

Terreno:

franco argilloso, calcareo.

Esposizione:

sud, sud-ovest.

Forma di allevamento:

Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:

in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, svinatura precoce dopo 4 – 5 giorni di macerazione, fermentazione malolattica successiva alla fermentazione alcolica.

Affinamento:

in acciaio per 6 mesi.

Il Nebbiolo è il vitigno più nobile del Piemonte ma è anche il più esigente infatti, essendo a maturazione tardiva, richiede esposizioni calde e soleggiate e terreni sciolti e ben drenati; inoltre, pretende una particolare attenzione nella gestione della chioma e della produzione che deve sempre essere contenuta al fine di facilitare e anticipare il più possibile la maturazione.

Colore:

rosso rubino con lievi riflessi violacei.

Profumo:

netto intenso con piacevoli note fruttate di lampone, fragola e floreali di rosa.

Sapore:

pieno armonico sapido con finale persistente e lievemente asciutto e note retro-olfattive fruttate.



Barolo D.O.C.G.

Prodotto con uve Nebbiolo al 100%

Terreno:
argilloso, calcareo.

Esposizione:
sud, sud-ovest.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:
in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata sulle bucce, svinatura e conseguente fermentazione malolattica.

Affinamento:
in legno per 24 mesi e successivo perfezionamento in bottiglia per 12 mesi.

Il Nebbiolo è il vitigno più nobile del Piemonte ma è anche il più esigente infatti, essendo a maturazione tardiva, richiede esposizioni calde e soleggiate e terreni sciolti e ben drenati; inoltre, pretende una particolare attenzione nella gestione della chioma e della produzione che deve sempre essere contenuta al fine di facilitare e anticipare il più possibile la maturazione.

Colore:
rosso granato con lievi riflessi aranciati.

Profumo:
netto, ampio con note di prugna, ciliegia, spezie e violetta.

Sapore:
pieno armonico leggermente asciutto, con finale persistente con leggere note di liquirizia.

Perfetto con carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



Marengo Langhe D.O.C. Rosso

Prodotto con uve Nebbiolo e Barbera

Terreno:

franco argilloso, calcareo e profondo.

Esposizione:

sud-ovest, ovest.

Forma di allevamento:

Guyot classico a contropalliera.

Vinificazione:

in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione delle bucce prolungata, svinatura e conseguente fermentazione malolattica.

Affinamento:

in legno di rovere di piccole dimensioni (barriques) per 18 mesi circa seguito da una permanenza in bottiglia di altri 6 mesi prima della commercializzazione

Il Marengo Langhe Rosso proviene dalla sapiente unione delle uve Nebbiolo e Barbera delle Langhe che per caratteristiche organolettiche diverse si compensano e si armonizzano; aiutati da un affinamento in legno attento e discreto danno origine a un vino carico di emozioni le cui caratteristiche organolettiche sono le seguenti.

Colore:

molto intenso, granato vivo e brillante con lievi riflessi violacei.

Profumo:

netto, ampio, intenso, con note di rosa, mora, vaniglia, cacao, liquirizia e leggera nocciola tostata.

Sapore:

pieno, armonico, sapido, con finale leggermente asciutto e gradevole.

Si abbina molto bene ai secondi piatti di carne: arrosti, grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura.



Langhe D.O.C.G. Arneis

El Puss-Vej

Prodotto con uve Arneis al 100%

Terreno:

franco argilloso, calcareo.

Esposizione:

ovest.

Forma di allevamento:

Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:

in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C); ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 5 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages).

Affinamento:

in bottiglia di 3 mesi prima della messa in vendita.

La dislocazione del vigneto, media collina, e la qualità del terreno ricco ma ben drenato ci permettono di produrre un Arneis dalle caratteristiche organolettiche piacevolissime; inoltre, la permanenza prolungata sui lieviti di fermentazione rendono il vino più longevo e gradevole al palato.

Colore:

giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.

Profumo:

netto, ampio, intenso, con note di caramella, miele, fiori bianchi e pera.

Sapore:

armonico, pieno, sapido e molto persistente al retrogusto.

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti, a primi leggeri e a secondi di pesce.



Langhe D.O.C. Sauvignon

Prodotto con uve Sauvignon al 100%

Terreno:
franco argilloso, calcareo.

Esposizione:
nord-est.

Forma di allevamento:
Guyot classico a contropalliera.

Vinificazione:
in bianco, in riduzione, con fermentazione a temperatura controllata (18° C); ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 5 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages).

Affinamento:
viene imbottigliato e permane alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

L'attenta protezione dalle ossidazioni con l'uso di gas inerte (azoto e anidride carbonica) consente di preservare ed enfatizzare il carattere aromatico del vitigno.

Colore:
giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Profumo:
netto, ampio, aromatico, con note di pesca, frutto della passione, ortaggio e pompelmo.

Sapore:
sapido, pieno, caldo, con retrogusto persistente e aromatico.

Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce.



Langhe D.O.C. Favorita

Prodotto con uve Favorita al 100%

Terreno:
di medio impasto, calcareo.

Esposizione:
nord-est.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:
in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C) per una decina di giorni; effettuata la prima sfeccatura il vino rimane sui lieviti per 4-5 mesi prima di essere stabilizzato e imbottigliato.

Affinamento:
altri 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

La permanenza sui lieviti conferisce a questo vino una maggiore corposità rendendo più piacevole la beva, inoltre migliora anche la longevità.

Colore:
giallo paglierino di media intensità, vivo e brillante.

Profumo:
netto, ampio, con note di fiori d'acacia, miele e caramella.

Sapore:
pieno, morbido e sapido con finale persistente e gradevole.

Ottimo come aperitivo si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce delicati.



Langhe D.O.C. Rosato

Terreno:

franco argilloso, calcareo.

Esposizione:

sud-est.

Forma di allevamento:

Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione:

il pigiato messo in pressa subisce una macerazione di alcune ore prima della pressatura, il mosto ottenuto viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata (18° C) per una decina di giorni; effettuata la prima sfeccatura il vino rimarrà sui lieviti per 4-5 mesi prima di essere stabilizzato e imbottigliato.

Affinamento:

in bottiglia di 3 mesi prima della messa in vendita.

Ne scaturisce un rosato unico per piacevolezza e tipicità evidenziando la potenzialità del vitigno Nebbiolo anche in questa tipologia.

Colore:

rosato tenue con sfumature salmone.

Profumo:

netto, ampio, con note di rosa sbocciata, ciliegia e lampone.

Sapore:

gusto pieno, morbido, sapido, caldo, persistente con retrogusto gradevole e fruttato.

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce.



Magnus Brut Rosé

Metodo Classico

Terreno:
franco sabbioso, calcareo.

Esposizione:
sud-est.

Forma di allevamento:
Guyot classico a contropalliera.

Vinificazione:
in rosato con breve macerazione pellicolare in pressa, con fermentazione a temperatura controllata (18° C); ultimata la fermentazione e fatta la prima sfeccatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma.

Affinamento:
affinato sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita.

L'attenta lavorazione e l'affinamento in bottiglia per lungo tempo e a temperatura controllata rendono entusiasmante la piacevolezza alla beva di questo prodotto unico, stupendo, figlio della versatilità del vitigno Nebbiolo.

Colore:
rosato scarico, ma vivo con una spuma abbondante e persistente, perlage fine e continuo.

Profumo:
netto, ampio, con note di rosa, leggera spezia, crosta di pane e accenno di viola.

Sapore:
sapido, pieno, giustamente armonico, con retrogusto persistente e asciutto

Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce; ideale come aperitivo.



Magnus Brut

Metodo Classico

Prodotto con uve Chardonnay al 50% e Pinot nero al 50%

Terreno:
franco sabbioso, calcareo.

Esposizione:
nord-ovest.

Forma di allevamento:
Guyot classico a controspalliera.

Vinificazione e affinamento:
in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C): ultimata la fermentazione e fatta la prima sfeccatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma e in bottiglia, dopo la rifermentazione, riposa sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita.

L'attenta lavorazione e l'affinamento in bottiglia per lungo tempo e a temperatura controllata rendono questo prodotto unico e ricco di emozioni.

Colore:
giallo paglierino di media intensità con spuma abbondante e persistente, perlage fine e continuo.

Profumo:
netto, ampio, con note di fiori bianchi, crosta di pane e mela.

Sapore:
sapido pieno avvolgente e caldo con retrogusto persistente e asciutto.

Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce; ideale come aperitivo.

