

CANTINA DEL CONTE



LA NOSTRA STORIA

Dal 1921 viticoltori per passione...

Nell'anno 1921 Pelissero Francesco acquistò la cascina (nella quale oggi sorge l'attività) ed i primi vigneti iniziando pochi anni dopo la produzione dei vini Dolcetto e Barbera.

Furono tuttavia la capacità imprenditoriale, la dedizione e il grande attaccamento alle proprie terre del figlio Sergio che diedero una svolta all'azienda vinicola di famiglia. A cavallo tra gli anni ' 60 e ' 70 Sergio ampliò i propri possedimenti viticoli nelle colline di Grinzane Cavour, fece nuovi e più moderni impianti ed inaugurò un negozio (la Cantina del conte) dove la gente avrebbe potuto degustare e acquistare i suoi vini.

Oggi Sergio e la sua famiglia continuano in questa meravigliosa attività seguendo con grande amore e passione tutte le fasi del processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia nel rispetto delle migliori e più tradizionali



Presso la Cantina del conte potrete conoscere e scoprire i Grandi vini rossi delle Langhe da loro prodotti, partendo dal caro buon vecchio Dolcetto, passando per i notevoli Barbera e Nebbiolo per poi concludere con i reali Barolo e Barbaresco.



A wall is completely covered with a dense, overlapping collection of business cards and photographs. The cards are of various colors and designs, some featuring logos and text. A few larger photographs are also visible, showing groups of people and individuals. The overall appearance is that of a busy, well-used bulletin board or a display of professional contacts.

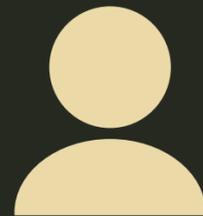
“Ritorniamo tutti gli anni a trovare Sergio, non solo per gli ottimi vini...”

"We return every year to find Sergio and it is not only for his excellent wines..."

Anna B. - Milano

Contattaci

SIAMO SOLAMENTE AD
UNA CHIAMATA DI
DISTANZA



DOVE SIAMO

via Castello 13
12060 Grinzane Cavour



INDIRIZZO EMAIL

info@cantinadelconte.wine



NUMERO DI TELEFONO

t. 0173 262929

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ogni collina, addirittura ogni vigneto, produce un suo "Dolcetto" particolare, con caratteristiche ben differenziate e facilmente individuabili. Si deve alla particolare composizione del terreno delle nostre Langhe, ricco di sali minerali, se il Dolcetto di queste zone, oltre ad una notevole struttura, presenta una vinosità ed una grande ricchezza di sensazioni gustative ed olfattive, che lo differenziano e lo caratterizzano.



Comune di produzione

Castiglione Falletto e La Morra

Vitigno

100% Dolcetto

Esposizione

Ovest, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

300 mt

Terreno

Calcareo e Argilloso

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

25/30

Densità dei ceppi

4.500 ceppi

Resa per ettaro

70 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 1 sett. (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata i 25°C

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

In bottiglia per 3 mesi

Grado Alcolico

12,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,50 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso rubino con sfumature violette che si attenuano nel tempo; profumi delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti; sapore fresco, fruttato, pieno, complesso, asciutto ed armonico

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Stuzzichini, Salumi poco speziati, formaggi freschi, crostacei

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vitigno Barbera fa la sua prima apparizione sulle colline della Langa nei primi del '900, quando, in tutta la regione, si intraprende la difficile ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera.

Per la sua rusticità si adatta bene all'ambiente ed alla particolare composizione del terreno della zona



Comune di produzione

Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba

Vitigno

100% Barbera

Esposizione

Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

250/300 mt

Terreno

Calcareo e Argilloso

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

15/25

Densità dei ceppi

4.500 ceppi

Resa per ettaro

80 q/l uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 2 sett. (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata i 28°C

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

In bottiglia per 3 mesi

Grado Alcolico

14% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,80 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi granata più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Stuzzichini, Salumi poco speziati, formaggi freschi, crostacei

LANGHE NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'area geografica vocata alla produzione del Langhe Nebbiolo Doc si estende sulle omonime colline delle Langhe, nella provincia di Cuneo.

Le Langhe sono un territorio che al suo interno possiedono un'ampia varietà di suoli: marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.



Comune di produzione

Langhe

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

280/330 mt

Terreno

Marne Calcareao grigio bluastre, argilla e sabbia

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

30

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

80 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 10 gg (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25-28° C

Maturazione

6 mesi In vasche di acciaio inox

Affinamento

9 mesi botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

Grado Alcolico

13,5% Vol (dipende dall'annata)

Acidità

5,41 gr/l (dipende dall'annata)

Zuccheri (Riduttori)

0,94 gr/l (dipende dall'annata)

Caratteristiche

Colore: rosso granato con sfumature aranciate più evidenti con il passare degli anni. Aroma: profumi di confettura di frutti di bosco delicati ampi e persistenti. Sapore: ottima tannicità, caldo complesso ed armonico.

Temperatura di servizio

18° -20° C

Abbinamento consigliato

Risotti, vellutate e zuppe, pasta a base di sughi di carne, piatti complessi come brasato e selvaggina, formaggi stagionati.

NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Nebbiolo coltivato sui vigneti ben soleggiati e scoscesi del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro e in alcuni comuni della Langa, ci regala vini generosi e fruttati. Il terreno sciolto, sabbioso e ricco di sali minerali, conferisce ai vini una ricchezza notevole di profumi e di sensazioni gustative.



Comune di produzione

Roero

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

280/330 mt

Terreno

Marne Calcareo grigio bluastre compatte e profonde

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

30

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

80 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 10 gg (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata i 30° C

Maturazione

6 mesi In vasche di acciaio inox

Affinamento

9 mesi botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

Grado Alcolico

13,5% Vol

Acidità

5,70 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso granato, con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi

Temperatura di servizio

18° -20° C

Abbinamento consigliato

Riso, minestrone, pasta e carne brasati o selvaggina, formaggi stagionati

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Barbaresco ha radici lontane. I romani arrivarono, sottomisero le popolazioni celtiche che qui vivevano, tagliarono le foreste di quercie sacre a Marte (Martinenga) e piantarono le viti. Forse non era ancora nebbiolo, ma lo sarebbe presto diventato, attraverso le mutazioni genetiche ed i giochi del destino.

Nebiùl lo chiamavano nel 1200 e documenti originali lo vogliono coltivato sino al Pinerolese a dimostrazione che era proprio lui il vitigno piemontese per eccellenza.



Comune di produzione

Barbaresco, Neive e Treiso

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

300-350

Altitudine (s.l.m.)

Sud-Ovest

Terreno

Argilloso con marne calcaree grigie a tratti di sabbia

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

25

Densità dei ceppi

4500 ceppi

Resa per ettaro

68/72 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

Grado Alcolico

14% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,30 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente, che tende a virare al granato con l'invecchiamento. Il profilo olfattivo esprime grande eleganza e finezza, con profumi floreali di violetta e piccoli frutti rossi, note eteree e nuances delicatamente speziate. Al palato è equilibrato di buon corpo, con tannini vellutati e buona freschezza. Il finale è lungo e persistente. Ha un buon potenziale d'invecchiamento e raggiunge la sua maturità espressiva dopo almeno 5/10 anni

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrostiti, selvaggina

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da secoli famoso e conosciuto in tutto il mondo, questo nobile figlio del Nebbiolo è legato storicamente al Risorgimento italiano. Lo vedono nascere e lo fanno grande nomi illustri come la Marchesa Giulia Falletti di Barolo, il Conte Cavour ed i primi reali di Casa Savoia. Un vino austero, generoso, assai longevo che è considerato un vanto dell'enologia italiana. I comuni compresi nella zona di produzione del Barolo sono: Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte, Novello, Serralunga d'Alba, Roddi e Verduno.



Comune di produzione

Vigneti in Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, Novello, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

300-400 mt

Terreno

Media collina, marne calcaree grigio-bluastre compatte e profonde, ricche di microelementi

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Eta del vigneto (anni)

10-40

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

68/72 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

Grado Alcolico

14% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità: 5,4 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

colore rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrostiti, selvaggina