



CANTINA DEL CONTE

Produttori
di Grinzane Cavour



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.



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 dalla Marchesa Alfieri, erede del Conte Cavour, 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 suoi possedimenti viticoli nelle colline di Grinzane Cavour, fece nuovi e più moderni impianti ed inaugurò un negozio (la Cantina del conte) dove le persone avrebbero potuto degustare e acquistare i vini.



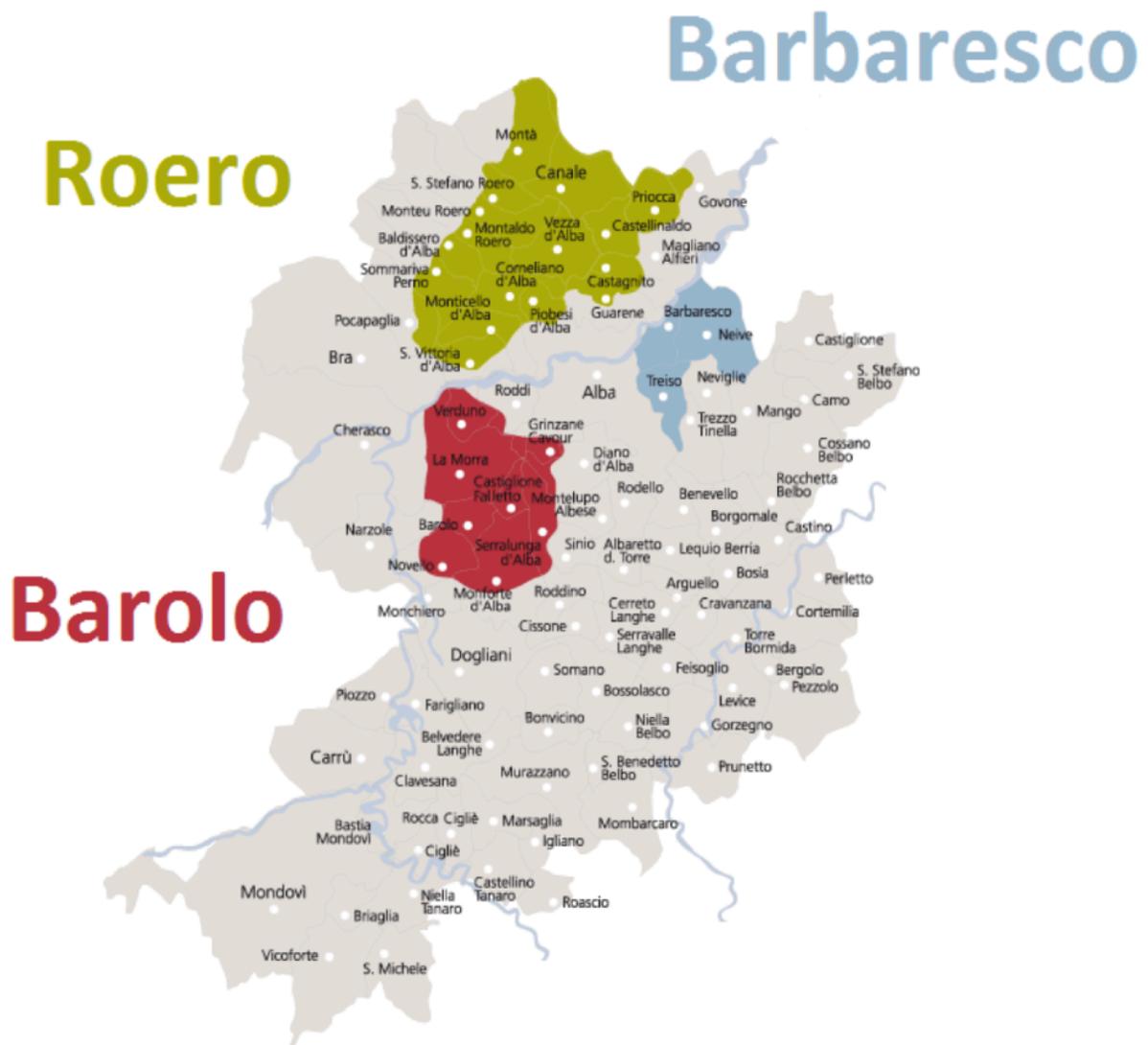
Oggi Sergio e la sua famiglia continuano questa meravigliosa attività seguendo con grande amore e passione tutte le fasi del processo produttivo, dal vigneto alla bottiglia nel rispetto delle migliori e più tradizionali tecniche di vinificazione.

I NOSTRI VIGNETI

Dove si trovano i nostri vigneti...

I vigneti che utilizziamo per il nostro Barolo e per il Nebbiolo d'Alba si trovano prevalentemente nel comune di Grinzane Cavour. I vigneti del Barbaresco si trovano in Treiso, Barbaresco e Neive.

Abbiamo inoltre una piccola vigna tramandata da generazioni nel comune di Vezza d'Alba con cui produciamo il nostro Roero Arneis.



ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Arneis in dialetto significa sconsiderato, a testimoniare che si trattava di un'uva inaffidabile. Era coltivato perché, essendo molto dolce, attirava a sé gli uccelli e li teneva lontani dal Nebbiolo, considerato l'uva più pregiata.



Area di produzione

Veza d'Alba prevalentemente e altri comuni.

Uva

100% Arneis

Esposizione

Varie

Altitudine (slm)

220/250 mt

Suolo

Sabbioso e argilloso

Piante/ettaro

4.500-5.500

Processi

Pigia-diraspatura e vinificazione in bianco.

Vinificazione

In vasche di acciaio inox termocondizionate per 4 giorni a 15/17 °C con temperatura finale di 21 °C

Affinamento

Acciaio inox sui lieviti.

In bottiglia per 3 mesi.

Colore: giallo paglierino carico con intensi riflessi verdognoli.

Naso: ampio bouquet fruttato, note di albicocca e frutta bianca.

Sapore: Intenso avvolgente con finale dolce e sapido.

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

Età del vigneto (anni)
25/30

Densità dei ceppi
4.500 ceppi

Resa per ettaro
70 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, macerazione a cappello sommerso per una settimana.

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

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



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

Densità dei ceppi

4.500 ceppi

Resa per ettaro

80 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso per due settimane

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

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



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

Grinzane Cavour prevalentemente e altri comuni.

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

280/330 mt

Terreno

Marne Calcareo grigio bluaestre, argilla e sabbia

Età del vigneto

30 anni

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

80 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso per 10 giorni

Vinificazione

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

Maturazione

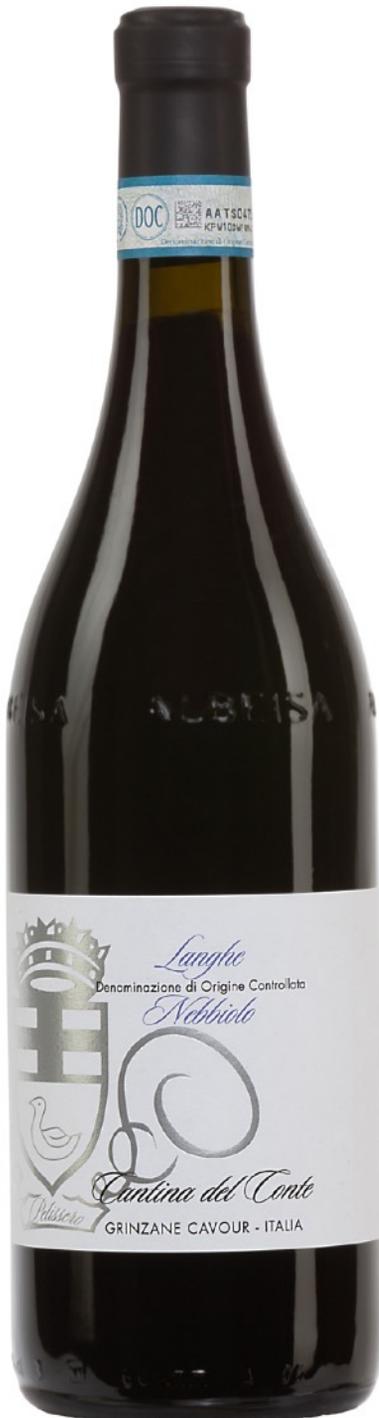
6 mesi In vasche di acciaio inox

Affinamento

9 mesi botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

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.



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 Calcareao grigio bluastre compatte e profonde

Età del vigneto
30 anni

Densità dei ceppi
4.000 ceppi

Resa per ettaro
80 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso per 10 giorni

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

Caratteristiche organolettiche

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.



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 querce 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. Nebbiùl 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

Età del vigneto
25 anni

Densità dei ceppi
4500 ceppi

Resa per ettaro
68/72 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, macerazione a cappello sommerso.

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

Caratteristiche

Colore rosso rubino brillante, 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.



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.

Comune di produzione
Grinzane Cavour prevalentemente, e altri comuni.

Vitigno
100% Nebbiolo

Esposizione
Sud-Sud-Ovest

Atitudine (s.l.m.)
300-400 mt

Terreno
Media collina, marne calcaree grigio-bluestre compatte e profonde, ricche di microelementi.

Eta del vigneto
10-40 anni

Densità dei ceppi
4.000 ceppi

Resa per ettaro
68/72 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso

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

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.



BAROLO GABUTTI

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. Un vino austero, generoso, assai longevo che proviene da una delle MGA più interessanti e prestigiose del comune di Serralunga d'Alba.

Comune di produzione
Serralunga d'Alba, vigneto Gabutti

Vitigno
100% Nebbiolo

Esposizione
Sud-Sud-Ovest

Atitudine (s.l.m.)
250-300 mt

Terreno
Si distingue, dal punto di vista geologico, come appartenente alla formazione di Lequio con marne argilloso-calcaree non molto compatte del periodo Elveziano. La pendenza dei vigneti e la loro posizione al riparo dai venti, conferma il racconto delle persone più anziane, che assicurano la presenza di un microclima più che mai favorevole alla coltivazione del Nebbiolo

Eta del vigneto
35-50 anni

Densità dei ceppi
4.000 ceppi

Resa per ettaro
75/80 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso

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

Caratteristiche
colore rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi floreali, con ricordi di frutta fresca e spezie dolci. In bocca sapido, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.



BAROLO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Un vino austero, generoso, assai longevo che viene prodotto solo nelle annate migliori.

Comune di produzione
Vigneti in Castiglione Falletto 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

Eta del vigneto
40 anni

Densità dei ceppi
4.000 ceppi

Resa per ettaro
65 ql uva

Lavorazione
Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso

Vinificazione
In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione
18-20 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento
42-44 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

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



GRAPPE

Le grappe disponibili sono, dalla più giovane alla più invecchiata:

Grappa di Arneis: giovane, profumata, trasparente, 40%.

Grappa di Barbaresco: giovane, intensa, mediamente secca, 40%.

Grappa di Nebbiolo: giovane, delicata, fruttata, 40%.

Grappa di Barbera: invecchiata 3 anni in botti di rovere di slavonia, morbida, piacevole, 40%.

Grappa di Moscato: invecchiata 3 anni in botti di rovere di slavonia da 300 lt, molto delicata, tendente al dolce, piacevole, 40%.

Grappa di Barolo: ambrata, intensamente profumata, delicata, 42%.

Grappa Maddalena: distillata da vinacce di Barbera (70%) e Nebbiolo (30%), invecchiata per oltre 2 anni in barriques selezionate, molto morbida e profumata, 40%.

Grappa Severina: distillata da vinacce di Barbera (50%) e Nebbiolo (50%), affinata in botti di rovere per oltre 3 anni, colore ramato e intenso, 40%.

Grappa Leonardo: intitolata al più giovane componente della famiglia Pelissero, decisa, intensa e robusta, invecchia per oltre 10 anni in botti di rovere, 45%.



Grappa Barolo Riserva Francesco: intitolata al fondatore dell'azienda, Francesco. Decisa, intensa e robusta, invecchia per oltre 12 anni in botti di rovere, 45%.





CANTINA DEL CONTE

Via Castello 13, 12060 Grinzane Cavour CN

Tel. (+39) 3383628618

Email: info@cantinadelconte.wine

www.cantinadelconte.wine