

# I VITIGNI AUTOCTONI DEL PIEMONTE

Il Piemonte è una regione rinomata per la sua ampia varietà di vitigni autoctoni a bacca rossa, molti dei quali esclusivi di specifiche aree geografiche e legati alla cultura vinicola locale. I vitigni piemontesi sono spesso usati in purezza per valorizzarne le caratteristiche distintive, ma possono anche essere impiegati in blend per aggiungere struttura e complessità ai vini.

Questi vitigni piemontesi a bacca rossa sono testimonianza della ricchezza ampelografica della regione e della capacità del Piemonte di produrre una vasta gamma di vini, dai più strutturati e complessi come il Nebbiolo, fino a vini leggeri e aromatici come il Ruchè e il Pelaverga. Ogni vitigno porta con sé una storia e un legame profondo con il territorio, rappresentando la tradizione e l'eccellenza enologica del Piemonte.

Ecco un elenco e una descrizione dei principali vitigni autoctoni a bacca rossa della regione:

---

## 1. Albarossa



L'Albarossa è un incrocio tra Chatus e Barbera, creato nel 1938. Produce vini di colore intenso, con note di frutta matura, ciliegia e spezie. Ha buona struttura, acidità vivace e tannini equilibrati, ideale per affinamenti in legno.

## 2. Avana



Vitigno antico e raro coltivato in Val di Susa, l'Avana è utilizzato prevalentemente in blend per dare freschezza e acidità. Produce vini dal colore rubino chiaro, delicati e fragranti, con note floreali e di frutta rossa.

### 3. Avarengo



Altro vitigno raro della Val di Susa, l'Avarengo dà vini leggeri, freschi e profumati. Ha bassa tannicità e presenta sentori di frutti rossi, in particolare ciliegia e lampone, con una buona acidità che lo rende facile da bere.

### 4. Barbera



Uno dei vitigni più diffusi e amati del Piemonte, la Barbera dà vini di colore intenso, acidità elevata e tannini moderati. I suoi vini sono caratterizzati da note di frutti rossi, prugna e spezie, e si prestano bene all'affinamento in legno per complessità e morbidezza.

### 5. Becuet



Vitigno poco conosciuto e raro, coltivato in Val Pellice. I vini prodotti con Becuet sono leggeri, dal colore rubino e dai sentori floreali e fruttati, con una struttura leggera e acidità marcata.

## 6. Brachetto



Questo vitigno è famoso per i suoi vini dolci e aromatici, come il Brachetto d'Acqui. Ha un profumo floreale, con note di rosa e fragoline di bosco, e un gusto dolce e delicato, ideale con i dessert.

## 7. Croatina



Spesso presente in blend con altri vitigni come la Barbera e l'Uva Rara, la Croatina dà vini intensi, corposi e tannici, con note di frutti neri e una buona predisposizione all'invecchiamento. È utilizzato principalmente nel nord del Piemonte.

## 8. Dolcetto



Diffuso in molte zone del Piemonte, il Dolcetto dà vini di corpo medio, morbidi, con tannini moderati e acidità bassa. Ha note di ciliegia, prugna e mandorla, ed è apprezzato come vino da pasto quotidiano.

## 9. Duras



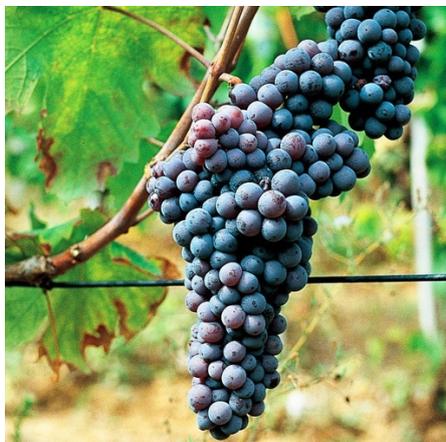
Vitigno raro del Monferrato, la Duras produce vini tannici e colorati, con un'acidità piuttosto elevata. Ha un bouquet di frutti rossi, ciliegia e note speziate, e beneficia di affinamenti in legno per ammorbidire la sua struttura.

## 10. Freisa



Coltivato principalmente nelle Langhe e nel Monferrato, la Freisa dà vini vivaci e speziati, con tannini pronunciati e una buona acidità. Ha profumi di violetta, lampone e spezie, e può essere vinificato sia fermo che frizzante.

## 11. Grignolino



Originario del Monferrato, il Grignolino dà vini leggeri e freschi, con tannini fini e acidità vivace. Ha un colore rubino chiaro e profumi delicati di fiori e frutta, con leggere note speziate. È considerato un vino "di nicchia" per palati raffinati.

## 12. Lambrusca di Alessandria



Vitigno raro, spesso confuso con altre varietà di Lambrusco, ma senza alcuna parentela. Produce vini leggeri, aciduli e fruttati, con un profilo aromatico delicato, e viene utilizzato per blend.

## 13. Malvasia di Casorzo



È una varietà aromatica utilizzata per produrre vini dolci e frizzanti, come il Malvasia di Casorzo DOC. Ha un profumo intenso e aromatico di frutta rossa e fiori, e un sapore dolce e morbido, perfetto per accompagnare i dessert.

#### **14. Malvasia di Schierano**



Vitigno aromatico utilizzato per vini dolci e frizzanti, simile alla Malvasia di Casorzo ma con sfumature leggermente diverse. Ha profumi di rosa e frutti rossi, con un sapore delicatamente dolce e piacevolmente fresco.

#### **15. Moscato Nero**



Una varietà rara e aromatica che produce vini dolci e leggermente tannici. I suoi vini hanno un profumo caratteristico di uva moscata e spezie, con un sapore morbido e avvolgente.

## 16. Nebbiolo



Il vitigno più nobile del Piemonte, da cui si producono grandi vini come il Barolo e il Barbaresco. Ha tannini forti e acidità elevata, con note di frutti rossi, fiori (rosa e viola) e un'evoluzione che aggiunge complessità con sentori di tabacco, liquirizia e spezie.

## 17. Neretta Cuneese



Un vitigno antico e raro della zona di Cuneo, spesso usato in blend per aggiungere colore e tannini. Dà vini di corpo medio, con sentori di frutti di bosco e buona acidità.

## 18. Neretto di Bairo



Coltivato principalmente nel Canavese, il Neretto di Bairo dà vini freschi e leggeri, con sentori di frutti rossi e note erbacee. Ha tannini moderati e un'acidità vivace, adatto a vini giovani e beverini.

## 19. Pelaverga



Originario di Verduno, nelle Langhe, il Pelaverga è un vitigno raro che produce vini leggeri e speziati, con profumi di pepe bianco e frutti rossi. È apprezzato per la sua originalità e per i sapori delicati e aromatici.

## 20. Plassa



Vitigno quasi estinto, viene coltivato in piccole quantità nel Monferrato. Produce vini leggeri e fruttati, con note di frutti rossi e una piacevole freschezza.

## 21. Quagliano



Un vitigno raro della Val di Susa, utilizzato per vini dolci e frizzanti. Ha profumi di frutta rossa e fiori, e un gusto delicatamente dolce, ideale come vino da dessert. Definito dolce nettare delle colline Saluzzesi.

## 22. Ruchè



Tipico del Monferrato, il Ruchè dà vini aromatici e intensi, con note floreali di rosa, frutta matura e spezie. Ha tannini moderati e una struttura delicata, molto apprezzato per il suo bouquet unico e il gusto morbido.

---