

Vini DOCG del Piemonte

1. Alta Langa
2. Asti Spumante
3. Barbaresco
4. Barbera d'Asti
5. Barbera del Monferrato Superiore
6. Barolo
7. Brachetto d'Acqui
8. Dogliani
9. Dolcetto di Diano d'Alba
10. Dolcetto di Ovada Superiore
11. Erbaluce di Caluso
12. Gattinara
13. Gavi o Cortese di Gavi
14. Ghemme
15. Nizza
16. Roero
17. Ruchè di Castagnole Monferrato

1. Alta Langa DOCG

Alta Langa DOCG è una delle denominazioni più prestigiose del Piemonte, che ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) grazie alla qualità eccelsa dei suoi spumanti. Questo vino spumante, prodotto esclusivamente con uve di alta qualità, rappresenta una delle eccellenze vinicole del territorio piemontese, celebrando la tradizione della spumantizzazione attraverso il metodo classico.

Vitigni

L'Alta Langa DOCG è prodotto da due vitigni principali:

- Pinot Nero (minimo 50%)
- Chardonnay (minimo 40%)

La percentuale restante (fino al 10%) può essere costituita da altri vitigni a bacca bianca o nera, purché autorizzati dal disciplinare della DOCG. L'utilizzo del Pinot Nero conferisce al vino struttura e complessità, mentre lo Chardonnay dona freschezza e eleganza.

Territorio di Produzione

L'Alta Langa DOCG si trova nelle colline delle province di Asti, Cuneo, e Alessandria, all'interno di una zona che si estende nel cuore delle Langhe e nelle colline del Monferrato. Questa regione si caratterizza per la sua altitudine (le viti crescono tra i 250 e i 700 metri sul livello del mare) e il suo clima fresco, con temperature medie estive più basse rispetto alle valli sottostanti. Questi fattori contribuiscono a preservare l'acidità delle uve e a mantenere freschi e aromatici i vini. Il suolo è prevalentemente calcareo e argilloso, che favorisce un buon drenaggio e consente alle viti di svilupparsi in modo ottimale.

Il terreno, ricco di minerali, è ideale per i vitigni utilizzati per produrre lo spumante Alta Langa, che richiedono una buona escursione termica tra giorno e notte per esprimere al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. La combinazione di questi fattori crea le condizioni ideali per la spumantizzazione di qualità, con un processo che avviene secondo il metodo classico.

Caratteristiche Organolettiche

L'Alta Langa DOCG è un vino spumante elegante e complesso, che si distingue per le seguenti caratteristiche:

- Colore: Giallo paglierino, con riflessi dorati e una spuma fine e persistente. La luminosità e la brillantezza sono uno dei tratti distintivi di questo vino.
- Perlage: Il perlage è molto fine e persistente, caratteristica tipica dei vini prodotti con il metodo classico, che affina sulle fecce per un periodo minimo di 30 mesi (e fino a 60 mesi per le riserve), conferendo al vino una grande finezza.
- Aroma: Il bouquet aromatico è complesso e intenso, con note di frutta matura (mele, pere), agrumi e una delicata nota di lievito, che riflette l'affinamento sui lieviti. Si possono avvertire anche sentori di fiori bianchi (gelsomino e camomilla), accompagnati da leggere sfumature minerali e tostate.
- Sapore: Al palato, l'Alta Langa si presenta fresco, sapido e armonico, con una buona struttura e una persistenza lunga. La sua acidità è ben bilanciata da una fine cremosità, che lo rende elegante e facile da bere. Il finale è secco e pulito, con una sensazione di freschezza che invita a un nuovo sorso.

Abbinamenti

L'Alta Langa DOCG è un vino spumante versatile che si abbina ad una varietà di piatti, grazie alla sua freschezza e complessità:

- Piatti a base di pesce: Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, come sushi, crudi di mare, risotto ai frutti di mare o ostriche.
- Carni bianche: È ideale anche con carni bianche, come pollo al forno, tacchino o vitello tonnato.
- Formaggi: Si sposa bene con formaggi freschi, come la ricotta e il formaggio caprino, ma anche con formaggi stagionati come il parmigiano reggiano o il grana padano.
- Dolci: È un eccellente abbinamento con dolci non troppo zuccherati, come il panettone o la pasta frolla.

Il suo abbinamento con il risotto ai funghi o con piatti tipici della cucina piemontese come la bagna càuda è molto apprezzato.

Metodo di Produzione

L'Alta Langa DOCG viene prodotto utilizzando il metodo classico o metodo Champenoise, ovvero la vinificazione in bottiglia, che prevede una seconda fermentazione al fine di ottenere la spumantizzazione. Le uve vengono raccolte manualmente, selezionate e vinificate separatamente, per poi essere messe in bottiglia per il processo di fermentazione. Il vino viene poi affinato sulle fecce per un periodo che va da un minimo di 30 mesi a un massimo di 60 mesi, a seconda del tipo di spumante (normale o riserva).

L'affinamento lungo sulle fecce è uno degli aspetti che conferisce a questo vino la sua struttura complessa, con note di lievito, frutta e una lunga persistenza gustativa. L'eventuale dosaggio di zucchero (liquor d'expédition) è contenuto, mantenendo il vino su un profilo secco o extra brut.

Conclusioni

L'Alta Langa DOCG è un vino spumante che incarna l'eccellenza della tradizione vinicola piemontese. Grazie al suo metodo di produzione in bottiglia e alla lunga maturazione sulle fecce, questo vino riesce a coniugare freschezza, eleganza e una certa complessità. È ideale per celebrare momenti speciali, ma anche per accompagnare una varietà di piatti raffinati, da quelli di pesce a quelli di carne. Il Pinot Nero e lo Chardonnay, vitigni principali di questa denominazione, si esprimono al meglio in questo territorio montuoso e collinare, dando vita a uno spumante dal carattere distintivo che rappresenta appieno l'autenticità e la qualità della DOCG Alta Langa.

2. Asti Spumante DOCG

L'Asti Spumante DOCG è uno dei vini più celebri e apprezzati al mondo, conosciuto per la sua freschezza, dolcezza e per le bollicine fine e persistenti. Prodotto esclusivamente nella zona delle Langhe, il suo carattere aromatico e la sua delicatezza lo rendono un vino perfetto per celebrare occasioni speciali e da abbinare a una vasta gamma di piatti, dolci in primis.

Vitigni

L'Asti Spumante DOCG è prodotto esclusivamente con il vitigno Moscato Bianco (detto anche Muscat Blanc à Petits Grains), che è una varietà aromaticissima e da sempre riconosciuta per la sua capacità di esprimere intensi profumi di frutta e fiori. Il disciplinare stabilisce che almeno il 95% del vino deve essere ottenuto da questo vitigno, mentre il restante 5% può essere costituito da altri vitigni aromatici.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: L'Asti Spumante DOCG presenta un colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. La sua limpidezza è perfetta, come ci si aspetta da un vino spumante di qualità.
- Aroma: Al naso, l'Asti Spumante è estremamente aromatico e fruttato, con prevalenza di note di pesca, albicocca, agrumi (limone e arancia), e fiori di glicine e

sambuco. Si possono percepire anche sentori di miele e aromi delicati di frutta esotica. L'intensità aromatica è uno degli aspetti distintivi di questo spumante.

- Sapore: Al palato, l'Asti Spumante è dolce, fresco e morbido, con una leggera effervescenza che rende il vino vivace e piacevole. La dolcezza non è mai stucchevole grazie all'ottima acidità che bilancia il gusto, rendendo il vino perfettamente equilibrato. Il retrogusto è fruttato e persistente, con note di agrumi che si mescolano a un sentore di fiori freschi.

Abbinamenti

L'Asti Spumante DOCG è un vino particolarmente versatile in cucina, che si abbina bene sia con piatti dolci che salati:

- Dolci: Si abbina perfettamente con dolci a base di crema, frutta e mandorle, come la torta della nonna, crostata di frutta, millefoglie, ma anche con i classici panettoni e pandori natalizi. Ottimo con cioccolato e pasticceria secca.

- Formaggi: Un abbinamento sorprendente è con formaggi freschi, come la ricotta, il mascarpone e il gorgonzola dolce, poiché la dolcezza dell'Asti Spumante bilancia bene la sapidità dei formaggi.

- Piatti salati: Si può accostare anche a piatti salati più delicati, come tartine, crostini con crema di formaggio e pesce affumicato, ma anche con piatti a base di aragosta o scampi.

- Cucina asiatica: La sua freschezza e il suo profilo aromatico lo rendono un ottimo abbinamento con la cucina asiatica, in particolare con piatti a base di pesce crudo e sushi.

Territorio di Produzione

L'Asti Spumante DOCG è prodotto nelle colline delle province di Asti, Alessandria, e Cuneo, nel cuore delle Langhe, un'area patrimonio dell'umanità UNESCO, famosa per la sua tradizione vinicola e la sua vocazione per la coltivazione del Moscato Bianco. Il territorio è caratterizzato da colline dolci e da un clima temperato, che permette alle uve di maturare lentamente, sviluppando i profumi intensi che contraddistinguono questo vino.

Le viti sono coltivate in terreni calcarei e sabbiosi, che favoriscono un ottimo drenaggio e permettono alle radici di affondare in profondità, mantenendo una buona freschezza anche durante i caldi mesi estivi. I terreni ricchi di minerali danno al vino una particolare aromaticità, contribuendo a far emergere le caratteristiche organolettiche del Moscato Bianco.

Metodo di Produzione

Il Moscato d'Asti (di cui l'Asti Spumante è una versione spumantizzata) è prodotto secondo il metodo Charmat (o metodo Martinotti), che prevede una fermentazione in autoclave per ottenere la spumantizzazione. Questo metodo preserva gli aromi freschi e fruttati del Moscato, esaltando le sue caratteristiche senza perdere la sua naturale dolcezza.

Affinamento

L'Asti Spumante DOCG viene solitamente rilasciato giovane, dopo una breve sosta in bottiglia. La sua freschezza e i profumi intensi sono i principali tratti distintivi di questo vino, che non ha una lunga capacità di invecchiamento. È preferibile

consumarlo entro un anno o due dalla sua produzione per apprezzarne appieno la freschezza.

Conclusioni

L'Asti Spumante DOCG è un vino spumante dolce e aromatico che rappresenta al meglio la tradizione vinicola piemontese. Grazie al suo profilo aromatico e alla sua dolcezza equilibrata, è perfetto per essere sorseggiato durante le feste o per accompagnare dolci e dessert. La sua freschezza e la sua effervescenza lo rendono un vino ideale per celebrare momenti speciali e per accompagnare una varietà di piatti dolci e salati. Il suo legame con il territorio delle Langhe e l'uso esclusivo del Moscato Bianco lo rendono un vino unico, simbolo della qualità e della tradizione enologica piemontese.

3. Barbaresco DOCG

Il Barbaresco DOCG è uno dei vini più prestigiosi e rappresentativi del Piemonte, noto per la sua eleganza, complessità e capacità di invecchiamento. È prodotto esclusivamente con il vitigno Nebbiolo, il quale esprime al meglio il suo carattere nel territorio collinare delle Langhe, che è la culla di questo vino.

Vitigni

- Nebbiolo: Almeno l'85% deve essere costituito dal vitigno Nebbiolo, come stabilito dal disciplinare del Barbaresco DOCG.
- Vitigni complementari: Fino al 15% possono essere utilizzati altri vitigni a bacca rossa non aromatici, ammessi nella zona di produzione, ma il Nebbiolo è il vitigno predominante.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Il Barbaresco ha un colore rosso granato intenso, che può tendere al rubino più chiaro nei primi anni e intensificarsi con l'invecchiamento, assumendo toni più aranciati e maturi.
- Aroma: Al naso, il Barbaresco si distingue per la sua complessità e finezza. I profumi sono dominati da note di frutta rossa, come ciliegia, lampone e prugna, che si uniscono a sentori floreali di rosa e violetta. Con l'affinamento in botti di legno, il vino sviluppa anche note speziate di pepe nero, tabacco, cacao, cuoio e un leggero sentore di liquirizia e vaniglia.
- Sapore: In bocca è un vino strutturato, con tannini eleganti e ben integrati, che conferiscono una buona rotondità, e un'acidità vivace che dona freschezza e longevità. Il finale è lungo e persistente, con una nota di frutta matura e un retrogusto speziato e minerale.

Abbinamenti

Il Barbaresco DOCG è un vino complesso che si presta ad abbinamenti gastronomici raffinati e corposi:

- Carni rosse e selvaggina: Perfetto con arrostiti di carne rossa, brasati, stufati, e piatti di selvaggina, come cervo, cinghiale e capriolo. Si abbina anche a piatti di carne in umido o grigliata.
- Formaggi stagionati: Eccellente con formaggi stagionati, come il Castelmagno, il Parmigiano Reggiano e il Pecorino, che bilanciano la struttura tannica del vino.

- Piatti della cucina piemontese: Ideale con piatti tradizionali come il bollito misto, la bagna cauda (salsa calda a base di aglio, olio e acciughe), e gli agnolotti al pin.
- Cibi ricchi e saporiti: Si abbina bene anche a piatti ricchi e saporiti, come risotti al tartufo e piatti a base di funghi.

Territorio di Produzione

Il Barbaresco DOCG è prodotto nella zona collinare delle Langhe, in particolare nei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e nella zona di Alba (in provincia di Cuneo), una delle aree più vocate per la coltivazione del Nebbiolo. Il territorio presenta un mix di terreni calcarei, argillosi e sabbiosi, con esposizioni che favoriscono la maturazione ottimale delle uve. Le colline delle Langhe, patrimonio mondiale dell'UNESCO, sono note per il loro microclima temperato che contribuisce a produrre uve di altissima qualità.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il Barbaresco DOCG deve essere affinato per un minimo di 24 mesi (in botti di legno e successivamente in bottiglia), ma molti produttori scelgono di affinare il vino per periodi più lunghi. L'affinamento in legno (solitamente botti grandi di rovere) contribuisce a smussare i tannini e ad arricchire il vino con note di spezie e vaniglia. Il Barbaresco è un vino con un eccellente potenziale di invecchiamento: può essere consumato anche dopo molti anni, durante i quali sviluppa ulteriori complessità aromatiche e una morbidezza maggiore nei tannini. Con il tempo, il vino evolve in un bouquet di profumi più maturi, con note di cuoio, tabacco e terriccio, rendendolo ancora più affascinante.

Conclusioni

Il Barbaresco DOCG è un vino dal carattere elegante e raffinato, che incarna la tradizione piemontese e la qualità dei terreni delle Langhe. Grazie alla sua finezza, complessità e struttura, è considerato uno dei migliori esempi del Nebbiolo, con un perfetto equilibrio tra acidità, tannini e corpo. La sua capacità di invecchiamento lo rende adatto a lunghe evoluzioni in bottiglia, durante le quali il vino sviluppa una maggiore profondità e complessità. Il Barbaresco è un vino ideale per gli amanti dei grandi rossi, perfetto per essere apprezzato in occasioni speciali e abbinato a piatti della cucina gourmet.

4. Barbera d'Asti DOCG

Il Barbera d'Asti DOCG è uno dei vini più rappresentativi del Piemonte, celebre per la sua vivacità e freschezza, ma anche per la sua grande versatilità. Questo vino è prodotto principalmente con il vitigno Barbera, che qui esprime al meglio il suo carattere fruttato e la sua spiccata acidità, caratteristiche che lo rendono ideale per diverse combinazioni gastronomiche.

Vitigni

- Barbera: almeno 85%, come stabilito dal disciplinare.
- Vitigni complementari: Fino al 15% possono essere utilizzati altri vitigni a bacca rossa non aromatici ammessi nella zona di produzione.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino brillante, che può tendere al granato con l'invecchiamento.
- Aroma: Al naso, il Barbera d'Asti presenta un profumo ampio e fruttato, con sentori di frutta rossa fresca, come ciliegia, prugna e lampone, talvolta arricchiti da note floreali di viola. L'affinamento in botti di legno può sviluppare anche aromi speziati di pepe nero, tabacco, e talvolta sfumature vanigliate.
- Sapore: Al palato è un vino fresco, secco e ben equilibrato, con una notevole acidità che ne esalta la bevibilità. I tannini sono morbidi, ma presenti, e il finale è persistente e fruttato. La struttura del vino può variare, ma in generale è un vino giovane e vivace, che risulta sempre molto armonico.

Abbinamenti

Il Barbera d'Asti DOCG è un vino estremamente versatile, che si abbina a una grande varietà di piatti, come:

- Carni rosse e bianche: Si sposa bene con piatti di carne, come arrostiti, brasati, stufati, ma anche con pollame e maiale. Ottimo anche con le carni alla griglia.
- Formaggi freschi e stagionati: Perfetto con formaggi morbidi e freschi come la robiola e il caprino, ma anche con formaggi stagionati come il Pecorino e il Castelmagno.
- Primi piatti: Si abbina molto bene con pasta e risotti, in particolare con quelli a base di sughi di carne o funghi.
- Piatti della cucina tradizionale piemontese: Come i tajarin (tagliatelle sottili) al ragù di carne, agnolotti al plin, e la bagna cauda.

Territorio di Produzione

Il Barbera d'Asti DOCG viene prodotto principalmente nelle zone collinari delle province di Asti e Alessandria, nel cuore del Piemonte. Le colline astigiane sono particolarmente vocate per la coltivazione della Barbera, grazie a un clima temperato e un terreno ricco di argilla e calcare che favoriscono la maturazione delle uve. Il terroir variegato conferisce al Barbera d'Asti una grande capacità di esprimere diverse sfumature aromatiche e gustative. La denominazione è concentrata in alcune delle zone più prestigiose delle Langhe e del Monferrato, tra cui i comuni di Asti, Nizza Monferrato, e Costigliole d'Asti.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il Barbera d'Asti DOCG ha un periodo di affinamento minimo di 4 mesi (fino a 12 mesi a seconda della versione), ma molte cantine scelgono di affinare il vino più a lungo, in botti di rovere, per ottenere maggiore complessità e profondità. Nonostante la sua freschezza e bevibilità, il Barbera d'Asti ha anche un buon potenziale di invecchiamento, durante il quale sviluppa maggiore morbidezza nei tannini e si arricchisce di sentori più maturi e speziati. Un Barbera d'Asti ben fatto può invecchiare con successo per 5-10 anni, migliorando nel tempo.

Conclusioni

Il Barbera d'Asti DOCG è un vino che unisce tradizione e versatilità, con un profilo aromatico fruttato e una freschezza che lo rendono perfetto per molti tipi di piatti. La sua acidità lo rende ideale per accompagnare piatti ricchi, grassi e saporiti, e la sua struttura lo rende adatto a una breve maturazione o a un invecchiamento più lungo, a seconda delle preferenze del consumatore. Il Barbera d'Asti è il vino che meglio rappresenta l'equilibrio tra tradizione e modernità, esprimendo il carattere di un vitigno che da secoli è simbolo del Piemonte.

5. Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Il Barbera del Monferrato Superiore DOCG è uno dei vini piemontesi più noti e rappresentativi, prodotto principalmente con il vitigno Barbera. Questa versione "Superiore" del Barbera del Monferrato deve sottostare a una lunga maturazione per acquisire un corpo robusto, una maggiore complessità aromatica e una notevole intensità gustativa, facendo risaltare le migliori caratteristiche di questo vitigno.

Vitigni

- Barbera: minimo 85%
- Vitigni complementari: Fino al 15% possono essere utilizzati altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi nella zona di produzione (come Freisa o Grignolino), secondo il disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati, che tendono a intensificarsi con l'invecchiamento.
- Aroma: Profumo ricco e complesso, con intense note fruttate di amarena, ciliegia e prugna matura, accompagnate da sentori speziati come vaniglia, tabacco, cacao e pepe nero, derivanti dall'affinamento in legno. Spesso emergono anche note di cuoio e terra.
- Sapore: Al palato è pieno, caldo e rotondo, con un'acidità equilibrata che caratterizza la Barbera. I tannini sono morbidi e ben integrati, e il gusto è persistente, con un finale che può ricordare note di confettura e spezie dolci. La sua struttura gli conferisce un'ottima capacità di invecchiamento, durante il quale sviluppa ulteriore eleganza e profondità.

Abbinamenti

Il Barbera del Monferrato Superiore DOCG si presta ad abbinamenti con piatti saporiti e strutturati, come:

- Carni rosse e selvaggina: Perfetto con brasati, arrostiti e stufati, che bilanciano la sua struttura e la sua acidità.
- Formaggi stagionati: Ideale con formaggi a lunga stagionatura come il Parmigiano Reggiano, il Pecorino e alcuni formaggi piemontesi, come il Castelmagno.
- Primi piatti ricchi: Ottimo con pasta all'uovo con sughi di carne, come tagliatelle al ragù di cinghiale o risotti ai funghi.
- Salumi e piatti della tradizione piemontese: Si abbina bene anche con la bagna cauda, il bollito misto e gli agnolotti del plin.

Territorio di Produzione

Il Barbera del Monferrato Superiore DOCG viene prodotto nel territorio del Monferrato, una zona collinare tra le province di Alessandria e Asti. Il Monferrato è caratterizzato da un clima temperato con escursioni termiche significative tra il giorno e la notte, che favoriscono la concentrazione degli aromi nel frutto. I terreni sono prevalentemente marnosi e argillosi, con buona presenza di calcare,

condizioni ideali per la coltivazione della Barbera, che in questo contesto esprime al meglio la sua intensità e il suo profilo aromatico.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Per ottenere la denominazione Superiore, il Barbera del Monferrato deve subire un affinamento minimo di 14 mesi, di cui almeno 6 in botti di legno. Questo periodo di maturazione permette al vino di sviluppare una struttura più complessa e tannini morbidi, oltre a un carattere aromatico più ricco e persistente. Questo vino è adatto anche all'invecchiamento, per un periodo che può variare da 5 a 10 anni, durante i quali evolve e acquisisce note più raffinate e complesse.

Conclusioni

Il Barbera del Monferrato Superiore DOCG rappresenta un'eccellenza tra i vini Barbera piemontesi, esprimendo al meglio le caratteristiche di questo vitigno: una vivace acidità, un profilo aromatico fruttato e una struttura piena e intensa. Grazie alla sua versatilità negli abbinamenti e alla sua capacità di invecchiamento, è un vino apprezzato sia in gioventù che dopo alcuni anni di affinamento, rendendolo un'ottima scelta per chi cerca un vino di grande carattere e qualità.

6. Barolo DOCG

Il Barolo DOCG, noto come il "re dei vini" piemontesi, è uno dei più prestigiosi vini italiani, prodotto con il vitigno Nebbiolo al 100%, che gli conferisce un'eleganza e una complessità uniche. Rinomato per il suo straordinario potenziale di invecchiamento, il Barolo è un vino complesso e strutturato, con profumi intensi e un palato profondo che evolve e si arricchisce nel tempo.

Vitigni

- Nebbiolo: 100%, come stabilito dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso granato intenso, che tende a sfumature aranciate con l'invecchiamento.

- Aroma: Profumo complesso, ampio e persistente. Al naso presenta note di frutti rossi maturi come ciliegia e mora, seguite da aromi floreali di rosa e violetta, tipici del Nebbiolo. L'invecchiamento sviluppa ulteriori sentori di spezie dolci, cuoio, tabacco, liquirizia, cioccolato fondente e talvolta note terrose e minerali, che lo rendono un vino ricco e intrigante.

- Sapore: Al palato è secco, pieno, austero e molto strutturato, con tannini potenti e ben integrati, e una notevole persistenza. L'acidità equilibrata e l'intensità tannica rendono il Barolo ideale per l'invecchiamento, consentendogli di sviluppare un bouquet complesso e vellutato con il passare degli anni.

Abbinamenti

Il Barolo DOCG è un vino da meditazione, ma si abbina anche a piatti strutturati e saporiti, come:

- Carni rosse e selvaggina: Perfetto con brasati, arrostiti, cacciagione e carni alla griglia, che valorizzano la struttura e i tannini del vino.

- Formaggi stagionati: Si abbina bene con formaggi a lunga stagionatura, come il Parmigiano Reggiano, il Castelmagno e il Pecorino.
- Piatti al tartufo: Il tartufo bianco d'Alba, tipico del territorio, è un abbinamento d'eccellenza, soprattutto con risotti e tajarin al tartufo.
- Piatti della cucina piemontese: Si sposa magnificamente con piatti tradizionali come la lepre in civet, la finanziaria, il brasato al Barolo e il bollito misto.

Territorio di Produzione

Il Barolo DOCG è prodotto in un'area delimitata delle Langhe, nella regione del Piemonte, e precisamente in alcuni comuni della provincia di Cuneo: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e parte di altri comuni vicini, tra cui La Morra e Monforte d'Alba. Ogni zona offre variazioni nel microclima e nei terreni, prevalentemente calcareo-argillosi, che conferiscono diverse sfumature aromatiche e strutturali al vino, creando "cru" di Barolo unici e distintivi. Le colline delle Langhe, caratterizzate da una buona esposizione solare e da un clima favorevole, rappresentano il terroir ideale per esaltare la qualità e la complessità del Nebbiolo.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il disciplinare richiede un periodo minimo di affinamento di 38 mesi, di cui almeno 18 devono essere trascorsi in botti di legno. Il Barolo Riserva richiede un affinamento minimo di 62 mesi. Questi tempi di maturazione permettono al vino di sviluppare una struttura tannica solida e una grande complessità aromatica, rendendolo adatto a lunghi periodi di invecchiamento, anche oltre i 20-30 anni, durante i quali il Barolo evolve in eleganza e profondità.

Conclusioni

Il Barolo DOCG è un vino unico per eleganza, struttura e capacità di invecchiamento, rappresentando una delle espressioni più alte della viticoltura italiana. Grazie alla sua complessità e alla profondità aromatica, il Barolo è un vino che si presta a occasioni importanti e abbinamenti sofisticati. Le sue caratteristiche organolettiche, abbinate alla ricchezza del territorio delle Langhe, lo rendono un emblema della tradizione enologica del Piemonte.

7. Brachetto d'Acqui DOCG

Il Brachetto d'Acqui DOCG, conosciuto anche semplicemente come Acqui DOCG, è un vino aromatico piemontese prodotto principalmente nelle versioni spumante e passito. Viene realizzato utilizzando il vitigno Brachetto in purezza, noto per la sua aromaticità e il profilo dolce e fruttato. È un vino delicato, spesso apprezzato per la sua dolcezza equilibrata, perfetto da abbinare a dessert e frutta.

Vitigni

- Brachetto: 100%, come stabilito dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino brillante con sfumature rosate, tipiche di questo vitigno aromatico. Nella versione spumante, la spuma è fine e persistente.

- Aroma: Intenso e aromatico, con profumi predominanti di frutti rossi come fragola, lampone e ciliegia. Emergono anche note floreali di rosa e violetta, che conferiscono eleganza e freschezza.
- Sapore: Al palato è dolce, armonico e fresco, con una piacevole effervescenza nella versione spumante. La versione passita è più strutturata, ricca e vellutata, mantenendo una buona acidità che bilancia la dolcezza. In entrambe le versioni, si ritrova un finale persistente con una leggera nota di mandorla amara.

Abbinamenti

Il Brachetto d'Acqui DOCG è ideale per accompagnare dessert e dolci, grazie alla sua dolcezza e freschezza aromatica. Alcuni abbinamenti consigliati includono:

- Dessert a base di frutta: Perfetto con crostate di frutta, dolci alla fragola, torte di ciliegie e frutti di bosco.
- Dolci al cioccolato: Si abbina bene a mousse e torte al cioccolato, creando un contrasto interessante con la dolcezza del vino.
- Pasticceria secca: Ottimo con biscotti e dolci secchi, come i baci di dama, le paste di meliga e i canestrelli piemontesi.
- Formaggi erborinati: La versione passita si può abbinare anche a formaggi erborinati e a quelli a media stagionatura, creando un contrasto tra la dolcezza del vino e il sapore intenso del formaggio.

Territorio di Produzione

Il Brachetto d'Acqui DOCG è prodotto principalmente nei comuni situati intorno alla città di Acqui Terme, in provincia di Alessandria, con alcune aree di produzione anche nella provincia di Asti. Questo territorio è caratterizzato da colline soleggiate e terreni marnosi e calcarei, ideali per esaltare l'aromaticità e la freschezza del Brachetto. Il clima collinare, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorisce lo sviluppo dei profumi intensi e caratteristici di questo vitigno aromatico.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il Brachetto d'Acqui DOCG spumante è destinato a essere consumato giovane, per apprezzarne al meglio la freschezza e i profumi. La versione passita può invece essere conservata per alcuni anni, grazie alla maggiore concentrazione di zuccheri e alla struttura più complessa, che le permettono di evolvere ed esprimere sfumature più ricche e intense.

Conclusioni

Il Brachetto d'Acqui DOCG è un vino dolce e aromatico, che rappresenta una delle espressioni più caratteristiche dei vini da dessert del Piemonte. La versione spumante è leggera e fresca, perfetta per accompagnare dolci e momenti di festa, mentre la versione passita offre una maggiore complessità, ideale per abbinamenti più sofisticati e formaggi erborinati. Con il suo profilo aromatico e delicato, il Brachetto d'Acqui DOCG è un vino elegante e piacevole, che celebra la tradizione vitivinicola piemontese.

8. Dogliani DOCG

Il Dogliani DOCG è un vino rosso piemontese di grande carattere, prodotto esclusivamente con uve Dolcetto. Questo vino si distingue per la sua struttura e

complessità rispetto ad altri Dolcetto, grazie alla particolare vocazione del territorio di Dogliani, che dona al vino una ricchezza aromatica e una notevole intensità. Il Dogliani DOCG si può trovare nelle versioni "Dogliani" e "Dogliani Superiore", quest'ultima sottoposta a un periodo di affinamento più lungo.

Vitigni

- Dolcetto: 100%, come previsto dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino profondo, con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento.

- Aroma: Il bouquet è ampio e intenso, con note di frutta rossa matura come ciliegia, mora e prugna, accompagnate da sentori floreali di viola. Nella versione Superiore, emergono note speziate e terziarie di cacao, liquirizia e cuoio.

- Sapore: Al palato è secco, corposo e strutturato, con tannini ben presenti ma morbidi, che si integrano a un'acidità equilibrata. Il finale è persistente, con un piacevole retrogusto leggermente ammandorlato, tipico del Dolcetto, che conferisce una nota caratteristica e avvolgente al vino.

Abbinamenti

Il Dogliani DOCG è un vino versatile e si abbina bene a piatti saporiti della tradizione piemontese e italiana. Alcuni abbinamenti consigliati includono:

- Primi piatti: Ideale con pasta al ragù, agnolotti, lasagne, gnocchi con sughi di carne, e tajarin al tartufo.

- Carni rosse e selvaggina: Si abbina perfettamente con arrostiti, brasati, selvaggina e carni alla griglia, grazie alla sua struttura e intensità.

- Formaggi stagionati: Ottimo con formaggi stagionati come il Castelmagno e il Bra, o con pecorini a media stagionatura.

- Cucina piemontese: Accompagna bene piatti tipici come il bollito misto, il fritto misto alla piemontese e il vitello tonnato.

Territorio di Produzione

Il Dogliani DOCG è prodotto esclusivamente nella zona di Dogliani e nei comuni limitrofi, situati nel Piemonte sud-occidentale, in provincia di Cuneo. Questo territorio è caratterizzato da colline soleggiate e da terreni calcareo-argillosi che favoriscono una maturazione ottimale delle uve Dolcetto, conferendo al vino una struttura corposa e una buona acidità naturale. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, che favorisce lo sviluppo di aromi intensi e complessi.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

- Dogliani DOCG: In genere, questo vino può essere bevuto giovane, ma ha una capacità di invecchiamento che si aggira intorno ai 5-8 anni, durante i quali sviluppa una maggiore complessità.

- Dogliani Superiore DOCG: La versione Superiore richiede un affinamento minimo di 12 mesi, di cui una parte può essere effettuata in botti di legno. Questo affinamento dona al vino una maggiore struttura e complessità, rendendolo adatto a invecchiamenti più lunghi, fino a 10 anni e oltre, per apprezzarne tutte le sfumature terziarie.

Conclusioni

Il Dogliani DOCG è un vino rosso piemontese di carattere, che esprime l'essenza del vitigno Dolcetto e del territorio di Dogliani. Grazie alla sua intensità, struttura e versatilità, rappresenta una scelta ideale per accompagnare piatti robusti e saporiti. La versione Superiore offre una complessità ancora maggiore, rendendolo adatto per chi cerca un vino di buona evoluzione e longevità. Con la sua ricchezza di aromi e la sua struttura equilibrata, il Dogliani DOCG è un classico del Piemonte che sa affascinare con la sua autenticità e profondità.

9. Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

Il Dolcetto di Diano d'Alba DOCG, spesso indicato semplicemente come Diano d'Alba DOCG, è un vino rosso piemontese elegante e di facile beva, prodotto esclusivamente con uve Dolcetto. Questo vino si distingue dagli altri Dolcetti per la sua particolare morbidezza e rotondità, dovute alle condizioni uniche dei vigneti situati nelle colline di Diano d'Alba.

Vitigni

- Dolcetto: 100%, senza aggiunte di altri vitigni, come stabilito dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino brillante, con sfumature violacee che tendono al granato con il passare del tempo.
- Aroma: Al naso presenta profumi intensi e fruttati, con note di ciliegia, mora e prugna, accompagnate da sentori floreali di violetta. Alcuni vini possono sviluppare leggere sfumature di mandorla e spezie con l'invecchiamento.
- Sapore: In bocca è secco e armonioso, con un buon equilibrio tra morbidezza e tannini gentili. È un vino di medio corpo, dal gusto rotondo e con una leggera acidità, che lo rende particolarmente piacevole e facile da bere. Chiude con un retrogusto leggermente ammandorlato, tipico del vitigno Dolcetto.

Abbinamenti

Il Dolcetto di Diano d'Alba DOCG è un vino versatile e adatto a molti piatti della tradizione piemontese e italiana. Ecco alcuni abbinamenti consigliati:

- Antipasti e salumi: Ottimo con salumi, formaggi freschi e antipasti di carne.
- Primi piatti: Si abbina perfettamente a primi piatti saporiti, come tagliatelle al ragù, lasagne, agnolotti e pasta al forno.
- Carni bianche e rosse: Ideale con carni bianche alla griglia, carni rosse poco condite, arrostiti e brasati leggeri.
- Piatti tradizionali piemontesi: Accompagna bene piatti come il vitello tonnato, il bollito misto e il fritto misto piemontese.

Territorio di Produzione

Il Diano d'Alba DOCG è prodotto esclusivamente nel comune di Diano d'Alba, situato nella zona delle Langhe, in provincia di Cuneo. Questa località si distingue per le sue colline soleggiate, chiamate localmente "sorì," particolarmente vocate alla coltivazione del Dolcetto. I terreni sono di natura marnosa e calcareo-argillosa, perfetti per esaltare le caratteristiche fruttate e floreali del vitigno Dolcetto.

L'esposizione e la conformazione collinare permettono un'ottimale maturazione delle uve, arricchendo il vino di freschezza e struttura.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il Dolcetto di Diano d'Alba DOCG è un vino pensato per essere consumato giovane, ma può anche maturare per alcuni anni, mantenendo la sua piacevolezza e complessità. Non è soggetto a lunghi affinamenti in legno, che permettono di mantenere intatte le sue note fresche e fruttate. La sua capacità di invecchiamento può variare dai 3 ai 5 anni, in base all'annata e alle scelte produttive.

Conclusioni

Il Dolcetto di Diano d'Alba DOCG è un vino rosso di grande piacevolezza, che esprime l'eleganza e la morbidezza tipiche del Dolcetto coltivato nelle colline di Diano d'Alba. È perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti, dal semplice antipasto ai primi piatti saporiti, fino alle carni bianche e rosse. Grazie alla sua freschezza e al suo carattere fruttato, rappresenta un'ottima scelta per chi cerca un vino piemontese versatile e di pronta beva, ma anche capace di rivelare qualche nota di complessità con il passare del tempo.

10. Dolcetto di Ovada Superiore DOCG

Il Dolcetto di Ovada Superiore DOCG, noto anche come Ovada DOCG, è un vino rosso piemontese prodotto con il vitigno Dolcetto. Questo vino si distingue per il suo carattere intenso e corposo rispetto ad altri Dolcetti, grazie alla maggiore struttura e alle caratteristiche uniche del territorio di Ovada, che gli conferiscono complessità e un ottimo potenziale di invecchiamento.

Vitigni

- Dolcetto: 100%, senza aggiunte di altri vitigni, come previsto dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento.

- Aroma: Al naso è complesso, con sentori fruttati di ciliegia, mora e prugna, accompagnati da note floreali di violetta. Con l'invecchiamento emergono profumi terziari di spezie, sottobosco e cacao.

- Sapore: Secco, pieno e armonioso, con tannini morbidi e ben presenti, che si integrano a un'acidità moderata e una struttura avvolgente. Ha una buona persistenza e un retrogusto leggermente ammandorlato, tipico del Dolcetto.

Abbinamenti

Il Dolcetto di Ovada Superiore DOCG è un vino versatile che si abbina perfettamente con piatti saporiti della tradizione piemontese e con carni strutturate. Ecco alcuni abbinamenti consigliati:

- Carni rosse: Si accompagna bene ad arrostiti di manzo, agnello e selvaggina.

- Piatti di pasta e primi piatti: Ideale con primi piatti ricchi come tajarin al ragù di carne, lasagne e pasta al forno.

- Formaggi stagionati: Perfetto con formaggi stagionati e saporiti, come il Castelmagno e il Pecorino.

- Cucina regionale: Ottimo con piatti tipici della cucina piemontese, come il bollito misto e i brasati.

Territorio di Produzione

L'Ovada DOCG è prodotto esclusivamente nella zona di Ovada e nei comuni limitrofi, situati nella provincia di Alessandria, nel Piemonte meridionale. Il territorio si caratterizza per terreni collinari marnosi e argillosi, che contribuiscono alla struttura e alla mineralità del vino. Il clima è ideale per la coltivazione del Dolcetto, con buone escursioni termiche che favoriscono la maturazione delle uve e lo sviluppo di un profilo aromatico complesso.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il disciplinare prevede per l'Ovada DOCG un affinamento minimo di 12 mesi, di cui almeno 6 mesi in botti di legno, per conferire al vino struttura e rotondità. Grazie alla sua buona capacità di invecchiamento, l'Ovada DOCG può maturare fino a 5-10 anni, sviluppando con il tempo note terziarie di spezie e cacao, che ne arricchiscono ulteriormente la complessità.

Conclusioni

Il Dolcetto di Ovada Superiore DOCG è un vino rosso corposo, elegante e ricco di carattere, che esprime al meglio le potenzialità del Dolcetto coltivato in un terroir di eccellenza. Ottimo per accompagnare piatti della tradizione piemontese e carni rosse, è un vino che sa evolversi con il tempo, regalando un'esperienza sensoriale intensa e appagante.

11. Erbaluce di Caluso DOCG

L'Erbaluce di Caluso DOCG è un vino bianco raffinato e versatile del Piemonte, prodotto in tre diverse tipologie: fermo, spumante e passito. Prende il nome dal vitigno Erbaluce, autoctono della zona, che si distingue per la sua acidità vivace e per la capacità di produrre vini sia freschi sia dolci e complessi.

Vitigni

- Erbaluce: 100%, senza aggiunte di altri vitigni, come previsto dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

Erbaluce di Caluso Fermo

- Colore: Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.
- Aroma: Al naso è fresco e delicato, con note di mela verde, agrumi, fiori bianchi e un leggero tocco minerale.
- Sapore: Secco, vivace e leggermente sapido, con una piacevole acidità che gli conferisce freschezza e bevibilità. È un vino equilibrato, con un finale leggermente amarognolo.

Erbaluce di Caluso Spumante

- Colore: Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente.
- Aroma: Aromi floreali e fruttati, con note di mela, pera e un tocco di crosta di pane.
- Sapore: Fresco e vivace, con una bollicina elegante e una buona struttura, che rende il vino perfetto per aperitivi.

Erbaluce di Caluso Passito

- Colore: Giallo dorato intenso, tendente all'ambra con l'invecchiamento.
- Aroma: Ricco e complesso, con note di frutta secca, miele, albicocca, fichi e spezie dolci.
- Sapore: Dolce, ma ben bilanciato da una freschezza che evita qualsiasi pesantezza. Lungo e persistente, con un finale armonioso.

Abbinamenti

- Erbaluce di Caluso Fermo: Ideale con piatti leggeri a base di pesce, come tartare, carpacci, o con frutti di mare e crostacei. Si abbina bene anche con carni bianche, verdure grigliate e primi piatti delicati.
- Erbaluce di Caluso Spumante: Perfetto come aperitivo, si abbina bene a stuzzichini, antipasti di pesce e formaggi freschi. È ottimo anche con piatti di mare più strutturati.
- Erbaluce di Caluso Passito: Eccellente con dessert a base di frutta secca, pasticceria secca, formaggi erborinati e stagionati. Può essere degustato anche come vino da meditazione, per apprezzarne tutte le sfumature aromatiche.

Territorio di Produzione

L'Erbaluce di Caluso DOCG viene prodotto nell'area del Canavese, in provincia di Torino, e in alcuni comuni delle province di Biella e Vercelli. Le colline moreniche del Canavese sono caratterizzate da suoli ricchi di minerali e argilla, che donano al vino una particolare freschezza e sapidità. Il clima è mite, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, che permettono alle uve di sviluppare un profilo aromatico complesso e una vivace acidità.

Capacità di Invecchiamento

L'Erbaluce di Caluso, soprattutto nella versione Passito, può invecchiare molti anni, guadagnando complessità e profondità nel tempo. Il Passito è infatti una delle espressioni più apprezzate e longeve di questo vino, mentre il fermo e lo spumante sono vini più freschi e immediati, ma comunque dotati di buona struttura.

Conclusioni

L'Erbaluce di Caluso DOCG è un vino bianco piemontese dalle molteplici sfumature, capace di esprimersi in stili diversi. Grazie alla sua freschezza e versatilità, si abbina a una vasta gamma di piatti, dal pesce ai dessert, rendendolo uno dei vini bianchi più interessanti e apprezzati del Piemonte. La versione Passito, in particolare, rappresenta una specialità di grande prestigio, ideale per chi cerca un vino dolce, complesso e dalla lunga persistenza.

12. Gattinara DOCG

Il Gattinara DOCG è un grande vino rosso piemontese che si distingue per la sua complessità, eleganza e capacità di invecchiamento. Prodotto esclusivamente nella zona di Gattinara, nella provincia di Vercelli, è uno dei vini simbolo dell'Alto Piemonte. Viene realizzato prevalentemente con il vitigno Nebbiolo, noto localmente come Spanna, che qui trova un'espressione particolare grazie ai suoli ricchi di minerali e all'altitudine collinare.

Vitigni

- Nebbiolo: minimo 90%
- Vespolina e/o Bonarda di Gattinara: massimo 10%, utilizzate per arricchire il profilo aromatico e la struttura del vino.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso granato con riflessi aranciati, che si intensificano con l'invecchiamento.
- Aroma: Complesso e raffinato, con note di frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnate da sentori floreali di rosa e violetta. Con l'invecchiamento emergono aromi terziari più intensi di cuoio, tabacco, spezie, sottobosco e minerali, che conferiscono al vino un carattere unico e distintivo.
- Sapore: Al palato è un vino strutturato, elegante e avvolgente, con tannini robusti ma ben integrati. Ha una spiccata acidità che gli dona freschezza e longevità. Lungo e persistente, il Gattinara DOCG lascia un retrogusto sapido e leggermente amarognolo.

Abbinamenti

Il Gattinara DOCG è un vino che si presta a essere abbinato a piatti ricchi e intensi. Alcuni abbinamenti consigliati includono:

- Carni rosse: Perfetto con arrostiti, brasati e carni alla griglia.
- Selvaggina: Si abbina splendidamente a piatti di selvaggina come cinghiale, cervo e fagiano.
- Piatti piemontesi tradizionali: Ideale con il bollito misto piemontese e con i brasati al vino rosso.
- Formaggi stagionati: Ottimo con formaggi stagionati a pasta dura, come il Parmigiano Reggiano e il Castelmagno, che bilanciano la struttura e la tannicità del vino.

Territorio di Produzione

Il Gattinara DOCG è prodotto esclusivamente nel comune di Gattinara, in provincia di Vercelli, nella regione dell'Alto Piemonte. La zona di produzione si trova ai piedi delle Alpi, su terreni collinari ricchi di rocce vulcaniche e minerali ferrosi, che conferiscono al vino una caratteristica nota minerale. Il clima è influenzato dall'altitudine, che garantisce una buona escursione termica tra giorno e notte, fondamentale per sviluppare aromi e preservare l'acidità del Nebbiolo.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Per garantire la qualità del Gattinara, il disciplinare prevede un invecchiamento minimo di 36 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Per la versione Riserva, l'invecchiamento minimo è di 48 mesi, con almeno 24 mesi in legno. Questo affinamento prolungato permette al vino di ammorbidire i tannini, sviluppare complessità e acquisire eleganza. Il Gattinara DOCG è noto per la sua grande capacità di invecchiamento e può evolvere per decenni, diventando più complesso e armonioso nel tempo.

Conclusioni

Il Gattinara DOCG è un vino rosso di grande raffinatezza, che riflette l'unicità del terroir dell'Alto Piemonte e l'eccellenza del vitigno Nebbiolo. Strutturato, complesso

e longevo, rappresenta una delle espressioni più eleganti e sofisticate del Nebbiolo, ideale per accompagnare piatti ricchi e intensi, ma anche perfetto come vino da meditazione per gli appassionati. Grazie alla sua acidità e ai tannini ben integrati, il Gattinara DOCG è un vino che può essere apprezzato sia giovane sia dopo un lungo periodo di invecchiamento, rivelando nuove sfumature e complessità con il passare degli anni.

13. Gavi o Cortese di Gavi DOCG

Il Cortese di Gavi DOCG, noto anche semplicemente come Gavi DOCG, è uno dei vini bianchi più apprezzati del Piemonte e si distingue per la sua freschezza, eleganza e versatilità. È prodotto esclusivamente dal vitigno Cortese, autoctono della zona, che si adatta perfettamente alle colline piemontesi della provincia di Alessandria, al confine con la Liguria.

Vitigni

- Cortese: 100%, senza aggiunte di altri vitigni, come stabilito dal disciplinare.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli nei vini giovani e tendente al dorato con il passare del tempo.

- Aroma: Il profumo è fine e delicato, con sentori floreali di fiori bianchi come biancospino e acacia. Sul piano fruttato si percepiscono note di mela verde, pera, pesca bianca, e talvolta leggere sfumature agrumate e minerali che conferiscono freschezza.

- Sapore: Al palato è secco, fresco e sapido, con una piacevole acidità che lo rende vivace e dissetante. Ha un corpo medio, equilibrato e una persistenza elegante, con un retrogusto leggermente amarognolo e una sfumatura di mandorla.

Abbinamenti

Il Cortese di Gavi è un vino versatile che si sposa bene con diversi piatti, soprattutto a base di pesce e verdure. Alcuni abbinamenti ideali includono:

- Piatti di pesce: Perfetto con pesce alla griglia, frutti di mare, gamberi, scampi e polpo.

- Cucina ligure: Data la vicinanza alla Liguria, si abbina bene con piatti della tradizione ligure, come la focaccia al rosmarino, la torta di verdure e il pesto alla genovese.

- Carni bianche e antipasti: Si accompagna anche a carni bianche delicate, come il pollo e il coniglio, e a antipasti leggeri.

- Formaggi freschi: Ideale con formaggi freschi e delicati, come la robiola e il tomino.

Territorio di Produzione

Il Cortese di Gavi DOCG è prodotto esclusivamente nel comune di Gavi e in altri comuni limitrofi nella provincia di Alessandria, Piemonte. Questa zona, situata nelle colline dell'Alto Monferrato, presenta terreni marnosi e calcarei, che donano al Cortese di Gavi la sua tipica freschezza e mineralità. Le colline godono di un microclima particolare, influenzato dalla vicinanza del Mar Ligure, che regala

escursioni termiche giornaliere, ideali per preservare gli aromi e la freschezza delle uve.

Stili e Versioni

Il Cortese di Gavi DOCG si può trovare in diverse versioni:

- Gavi tranquillo: Vino fermo e fresco, rappresenta la versione classica e più diffusa.
- Gavi Spumante: Versione spumantizzata, ideale per aperitivi grazie alla sua effervescenza e freschezza.
- Gavi Riserva: Ottenuto con un periodo di invecchiamento maggiore, che dona al vino maggiore complessità e rotondità.

Conclusioni

Il Cortese di Gavi DOCG è un vino elegante e versatile che riflette il territorio di produzione e la tradizione vinicola piemontese. Perfetto per accompagnare piatti leggeri, freschi e delicati, è apprezzato sia come vino da pasto che come aperitivo, particolarmente nella versione spumante. Grazie alla sua freschezza e mineralità, rappresenta uno dei bianchi più distintivi e rappresentativi del Piemonte.

14. Ghemme DOCG

Il Ghemme DOCG è uno dei grandi vini rossi piemontesi, prodotto nel nord della regione, nella provincia di Novara, sulle colline dell'Alto Piemonte. Viene ottenuto principalmente dal vitigno Nebbiolo, noto localmente come Spanna, e si caratterizza per la sua eleganza, complessità e capacità di invecchiamento.

Vitigni

- Nebbiolo (minimo 85%)
- Vespolina e/o Uva Rara (massimo 15%): consentiti per dare maggiore rotondità e struttura al vino.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
- Aroma: Complesso e fine, con note fruttate di ciliegia, prugna e frutti di bosco, unite a sentori floreali di viola. Con l'invecchiamento, si sviluppano sfumature più complesse di spezie, tabacco, cuoio e terra.
- Sapore: Al palato è un vino strutturato e corposo, con tannini decisi ma eleganti e un'acidità ben integrata che dona freschezza e longevità. Ha una buona persistenza e un finale armonioso, con leggere note minerali e speziate.

Abbinamenti

Il Ghemme DOCG è un vino versatile a tavola, ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti. Alcuni abbinamenti perfetti sono:

- Carni rosse: Si abbina perfettamente a piatti di carne alla griglia, arrostiti e brasati.
- Selvaggina: Ottimo con piatti di cacciagione come cinghiale, cervo e capriolo.
- Formaggi stagionati: Perfetto con formaggi a pasta dura, come il Parmigiano Reggiano o i formaggi erborinati.
- Piatti tradizionali piemontesi: È ideale con la bagna càuda, gli agnolotti e il bollito misto.

Territorio di Produzione

Il Ghemme DOCG è prodotto esclusivamente nel comune di Ghemme e parte del comune di Romagnano Sesia, entrambi situati nella provincia di Novara. Questo territorio, situato tra le colline dell'Alto Piemonte, si caratterizza per un suolo ricco di minerali, argilloso e limoso, con una buona esposizione al sole. Il clima è mitigato dalla vicinanza del Monte Rosa, che contribuisce a mantenere fresche le temperature e favorisce le escursioni termiche tra il giorno e la notte, determinanti per la maturazione ottimale del Nebbiolo.

Affinamento e Capacità di Invecchiamento

Il disciplinare richiede un affinamento minimo di 34 mesi, di cui almeno 18 in legno. Questo lungo invecchiamento è necessario per consentire al Nebbiolo di sviluppare le sue caratteristiche migliori, trasformando i tannini in una trama più morbida e armoniosa. La capacità di invecchiamento del Ghemme è notevole: un Ghemme DOCG ben conservato può evolvere per decenni, guadagnando in complessità e finezza.

Conclusioni

Il Ghemme DOCG è un vino rosso di grande eleganza e profondità, ideale per chi ama i vini strutturati e longevi. Rappresenta una delle espressioni più raffinate del Nebbiolo, valorizzato dal territorio e dalle tradizioni vitivinicole dell'Alto Piemonte, e trova il suo posto a tavola accanto a piatti ricchi e formaggi stagionati, ma può anche essere apprezzato da solo come vino da meditazione.

15. Nizza DOCG

Il Nizza DOCG è una denominazione relativamente recente nel panorama vitivinicolo del Piemonte, che ha ottenuto il riconoscimento della DOCG nel 2014. Si tratta di un vino rosso di alta qualità, prodotto esclusivamente con il Barbera, uno dei vitigni più rappresentativi del Piemonte. Il Nizza DOCG si distingue per la sua eleganza, complessità e capacità di invecchiamento.

Vitigni

- Barbera: almeno 85%
- Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca rossa locali, ma non devono superare il 15%.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino intenso, che tende al granato con l'invecchiamento. La profondità del colore varia a seconda dell'età del vino.

- Aroma: Il profilo olfattivo del Nizza DOCG è complesso e molto interessante. Si percepiscono sentori di frutti rossi maturi, come ciliegie, prugne e lamponi, che si fondono con note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e, talvolta, sfumature di vaniglia e tabacco, che derivano dall'invecchiamento in legno.

- Sapore: Al palato è un vino strutturato, con una buona acidità che gli conferisce freschezza, ma anche morbido grazie ai tannini ben integrati. Il Nizza DOCG è

corposo, con una buona persistenza e un finale equilibrato e piacevolmente sapido, che ne favorisce la bevibilità.

Abbinamenti

Il Nizza DOCG si abbina perfettamente a piatti strutturati e ricchi, grazie alla sua freschezza e alla sua corposità. Alcuni abbinamenti ideali includono:

- Carni rosse: Ottimo con arrostiti, brasati e grigliate di carne rossa, come manzo o agnello.
- Piatti di selvaggina: Si sposa bene con piatti a base di cinghiale, capriolo e lepre.
- Formaggi stagionati: Adatto a formaggi a pasta dura come il Castelmagno, il Parmigiano Reggiano e il Bra.
- Piatti tradizionali piemontesi: Perfetto con piatti tipici come il risotto al Barbera, la carne alla piemontese o gli agnolotti con sugo di arrosto.

Territorio di Produzione

Il Nizza DOCG è prodotto esclusivamente nella zona del Nizza, un'area delimitata dalle colline del Monferrato, nella provincia di Asti, Piemonte. Il territorio del Nizza è caratterizzato da terreni di origine marnoso-calcarei, con una buona esposizione al sole, che favorisce la maturazione delle uve Barbera. Il clima temperato, con escursioni termiche notevoli tra giorno e notte, permette di preservare una buona acidità nelle uve, rendendo il vino fresco e vivace, ma anche complesso e ricco di aromi.

Il Nizza DOCG è prodotto nelle colline di Nizza Monferrato, Asti, Canelli, Viale, e altri comuni limitrofi, un'area storicamente vocata per la Barbera, che qui raggiunge il massimo del suo potenziale espressivo.

Conclusioni

Il Nizza DOCG è un vino che esprime pienamente la potenza e la ricchezza del vitigno Barbera, arricchito da un territorio che offre condizioni ideali per la produzione di vini di qualità superiore. Grazie alla sua struttura e complessità, è un vino che può essere consumato giovane, ma che ha anche una grande capacità di invecchiamento, diventando ancora più elegante e raffinato nel tempo.

16. Roero DOCG

Il Roero DOCG è una denominazione che comprende sia vini bianchi che rossi, prodotti principalmente nel territorio del Roero, sulle colline della provincia di Cuneo. La DOCG include due varianti: il Roero Rosso, da uve Nebbiolo, e il Roero Arneis, da uve Arneis, un vitigno autoctono piemontese a bacca bianca. Ecco una panoramica delle loro caratteristiche.

Roero DOCG Rosso

#Vitigni

- Nebbiolo: minimo 95%
- Altri vitigni a bacca rossa: fino al 5%, purché non aromatici.

#Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
- Aroma: Elegante e complesso, con note di frutti rossi (come ciliegia e lampone), spezie, e sentori floreali di rosa e viola, insieme a una leggera sfumatura minerale e terrosa.
- Sapore: Strutturato e armonico, con tannini vellutati, buona freschezza e una persistenza prolungata che termina con un finale leggermente speziato e balsamico.

#Abbinamenti

Il Roero Rosso si abbina a:

- Carni rosse: Ottimo con arrostiti, brasati e selvaggina.
- Formaggi stagionati: Perfetto con formaggi come il Castelmagno o il Bra.
- Piatti di tartufo: La struttura del Roero Rosso regge bene l'aromaticità del tartufo bianco d'Alba.

#Territorio di Produzione

Prodotto nell'area del Roero, sulle colline a nord del fiume Tanaro, in provincia di Cuneo. I terreni sabbiosi e calcarei di questa zona conferiscono al Nebbiolo un carattere più morbido e profumato rispetto alle altre aree.

Roero Arneis DOCG

#Vitigni

- Arneis: 100%

#Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Aroma: Fresco e intenso, con note floreali di camomilla e acacia, e sentori fruttati di pesca bianca, pera e mela verde. In alcune versioni si avvertono anche accenti minerali.
- Sapore: Secco e sapido, con una buona acidità che bilancia la morbidezza. Finale piacevolmente aromatico, spesso con un leggero accento di mandorla amara.

#Abbinamenti

Il Roero Arneis si abbina bene a:

- Antipasti di mare e piatti di pesce come orata e branzino.
- Risotti e paste con verdure: Perfetto con preparazioni a base di asparagi o zucchine.
- Formaggi freschi: Ideale con formaggi a pasta molle come la robiola e la toma.

#Territorio di Produzione

Il Roero Arneis DOCG è prodotto nella stessa zona del Roero Rosso, sulle colline della provincia di Cuneo. Le caratteristiche sabbiose dei terreni donano freschezza e aromi intensi all'Arneis, che è un vitigno storicamente coltivato nell'area del Roero.

Il Roero DOCG, quindi, rappresenta un'area vinicola piemontese di grande valore, in grado di produrre sia rossi di spessore e longevità con il Nebbiolo, sia bianchi freschi e aromatici con l'Arneis, riflettendo le particolarità del terroir del Roero.

17. Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino raro e distintivo, prodotto quasi esclusivamente nel territorio del Monferrato in Piemonte. Ecco le sue caratteristiche:

Vitigni

- Vitigno principale: Ruchè (minimo 90%)
- Altri vitigni ammessi: Massimo 10% di altri vitigni a bacca rossa locali non aromatici.

Caratteristiche Organolettiche

- Colore: Rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.
- Aroma: Intenso e aromatico, con note floreali di rosa e violetta che si fondono a sentori di frutta rossa, come ciliegia e lampone, oltre a leggere sfumature speziate di pepe bianco e un tocco erbaceo.
- Sapore: Al palato è morbido e rotondo, con tannini delicati e una freschezza equilibrata. È un vino di medio corpo, con una buona persistenza e una piacevole vena aromatica che ne accentua la tipicità.

Abbinamenti

Il Ruchè di Castagnole Monferrato si abbina bene a:

- Antipasti di salumi e formaggi stagionati: La sua aromaticità contrasta e bilancia la sapidità dei salumi.
- Primi piatti: Perfetto con risotti a base di carne, pasta con sughi di selvaggina e agnolotti al ragù.
- Carni bianche e arrostiti: Ottimo con piatti di carni bianche, come coniglio e pollame, ma anche con arrostiti leggeri.
- Piatti speziati: La speziatura naturale del vino si abbina anche a piatti con leggere note speziate e aromatiche, come preparazioni al forno con erbe aromatiche.

Territorio di Produzione

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è prodotto in un'area ristretta della provincia di Asti, che include i comuni di:

- Castagnole Monferrato, cuore della denominazione,
- Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Questi comuni fanno parte delle colline del Monferrato astigiano, caratterizzate da terreni marnosi e calcarei che conferiscono al Ruchè la sua particolare freschezza e aromaticità. Il clima mite, con buone escursioni termiche, favorisce lo sviluppo delle

note floreali e fruttate che rendono il Ruchè di Castagnole Monferrato un vino unico nel panorama piemontese.