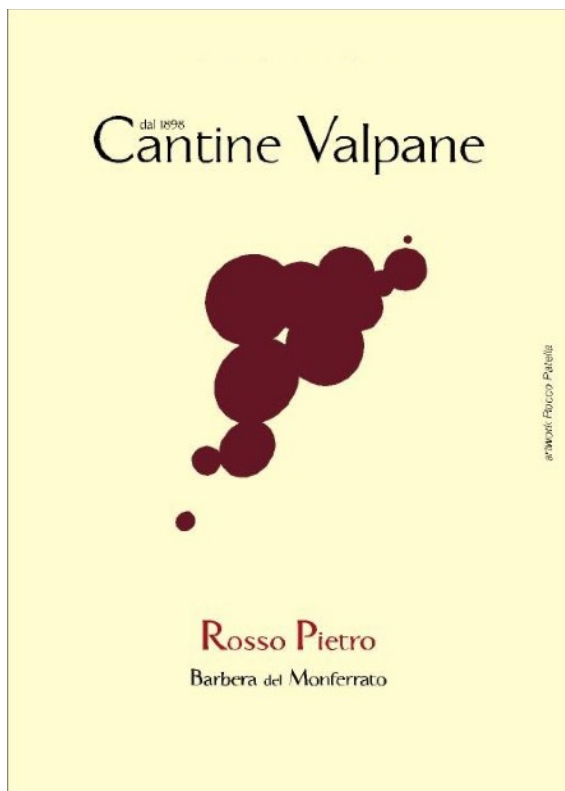


Cantine Valpane

Rosso Pietro Barbera del Monferrato DOC



E' chiamato semplicemente "Rosso Pietro", non solo perché è il vino rosso alla base della gamma di Pietro Arditi, ma anche in riferimento alla sua barba rossa - anche se oggi, scherzandoci sopra, Pietro sostiene che il nome andrebbe aggiornato in "Grigio Pietro"!

Uve: Barbera

Vigneto: 4 ha, anno impianto 2000/2005

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in vasche di cemento per 21-23 giorni

Affinamento: 10-12 mesi in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 3 mesi in bottiglia prima della vendita

Alcol: 13,5%

Annate in commercio disponibili:

- 2015

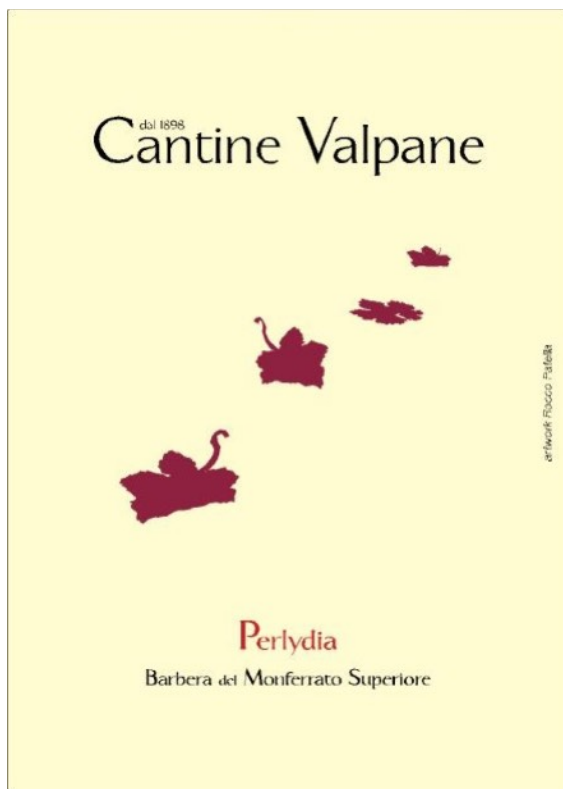
È una Barbera del Monferrato DOC in purezza, con i profumi tipici e caratteristici delle Barbera del Monferrato Casalese.

Spicca al naso il profumo di amarena e ribes, poi di felce e chiodi di garofano, mentre in bocca si ha un'ottima piacevolezza di beva con un finale persistente di frutti aciduli.

E' il tipico vino "da tutto pasto" piacevole e duttile con ogni tipo di tavola.

Cantine Valpane

Perlydia Barbera del Monferrato Superiore DOCG



Uve: Barbera
Vigneto: 1,5 ha, anno impianto 2000
Suolo: argilla, calcare
Fermentazione: in vasche di cemento per 21-23 giorni
Affinamento: 2-5 anni in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento
Affinamento: 1 anno in bottiglia prima della vendita
Alcol: 14,5%

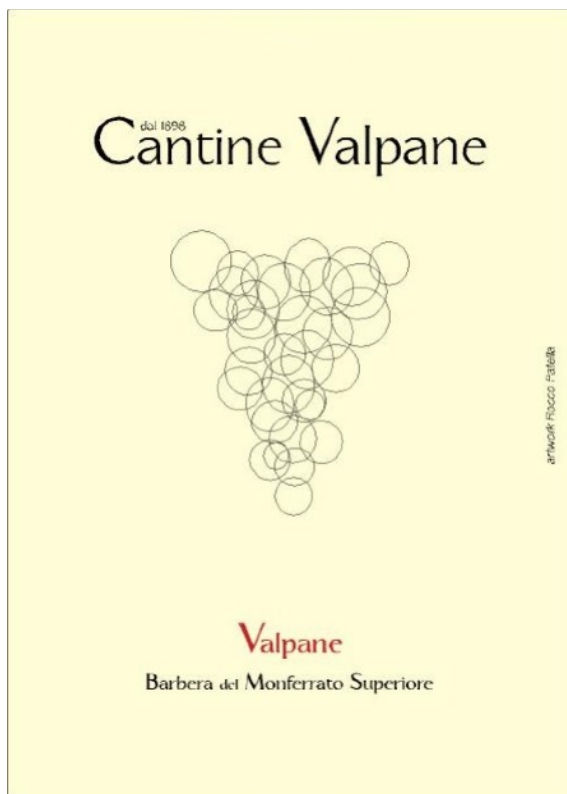
È una Barbera del Monferrato Superiore DOCG in purezza.
Spicca al naso il fruttato di ciliegia e di mora, mentre in bocca il suo sapore secco, franco, avvolge come un abbraccio atteso da lungo tempo.
Si abbina bene con ricchi primi e secondi di carne.

Annate in commercio disponibili:

- 2010 | 2009 | 2004

Cantine Valpane

Valpane Barbera del Monferrato Superiore DOCG



Annate in commercio disponibili:

- 2009 | 2007

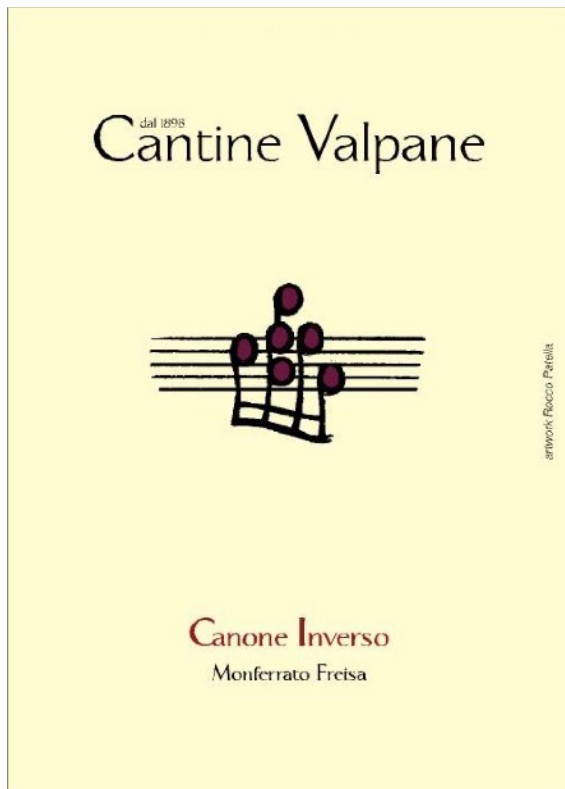
Uve: Barbera 85%, Freisa 15%
Vigneto: 1,5 ha, anno impianto 1980/2000
Suolo: argilla, calcare
Vinificazione: separata per le uve di Barbera e Freisa
Fermentazione: in legno per 21-23 giorni
Affinamento: Barbera per 1-3 in legno grande da 30Hl fino all'assemblaggio
Affinamento: Freisa per 1-3 in acciaio fino all'assemblaggio
Affinamento: dopo l'assemblaggio, per 18-24 mesi in tonneaux da 500 Lt.
Affinamento: 1 anno in bottiglia prima della vendita
Alcol: 14,5%

È una Barbera del Monferrato Superiore DOCG vinificata in tini di legno e quindi affinata in tonneaux da 500 litri. Seguono l'assemblaggio con la Freisa in percentuale non superiore al 15%. Il corpo e la complessità della Barbera arricchiti dagli aromi speziati del legno si integrano con il fruttato di lampone della Freisa, creando un grande vino dalla corposità armoniosa ed equilibrata, sottolineata dal finale persistente.

Ideale con arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Cantine Valpane

Canone Inverso Monferrato DOC Freisa



Il canone è una struttura musicale dove voci e strumenti differenti esprimono la medesima melodia a intervalli sovrapposti. Il canone inverso è invece una struttura musicale nella quale la prima voce esegue una linea melodica e la voce successiva la esegue con moto contrario.

Molte persone vedono nella Freisa un vino piccolo e vivace, da bersi giovane. Il nome è perciò musica in parole, perché il vino è l'inverso dello stile canonico (inteso come tradizionale, accettato) della Freisa. Canone Inverso di Paolo Maurenig è anche il titolo del libro che Pietro ama particolarmente.

Uve: Freisa

Vigneto: 1 ha, anno impianto 2000

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in acciaio INOX per 21-23 giorni

Affinamento: 12-18 mesi in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 6 mesi in bottiglia prima della vendita

Alcol: 12,5%

Annate in commercio disponibili:

- 2013 | 2012 | 2011 | 2010

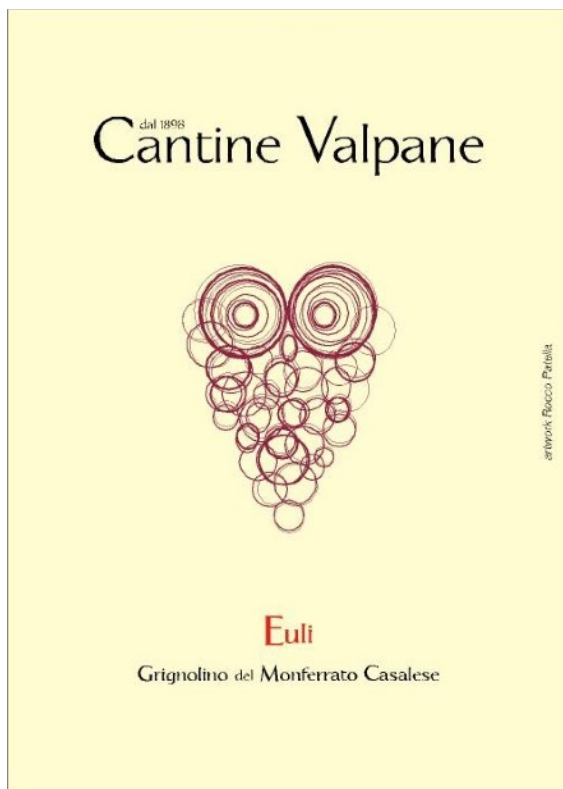
È una Freisa in purezza che ne sovverte la forma più "canonica" (vino giovane e vivace) per farne un vino di grande struttura e carattere.

Colore rosso rubino. Naso intenso di frutta rossa arricchita da note speziate e leggermente erbacee, mentre in bocca ha un buon equilibrio, morbido e fresco in chiusura con tannini non aggressivi.

In tavola scoprirete la sua capacità di accompagnarsi tanto ai secondi come alla frutta e al cioccolato.

Cantine Valpane

Euli Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Annate in commercio disponibili:

- 2015

Il nome "Euli" viene dalla tribù Longobarda che un tempo viveva nell'area dove sorge il vigneto. La tribù era chiamata "Ueel Waigkika", che nella lingua tedesca contemporanea era scritta "Euli-iup-pina": euli = gufo, pina = alto/sopra, iup = Giove, quindi "il gufo che è più alto di Giove". Oggi, molti gufi vivono sulle travi a Valpane, e il nome Euli è una sorta di omaggio a essi.

Uve: Grignolino

Vigneto: 2 ha, anno impianto 2005

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in acciaio INOX per 21-23 giorni

Affinamento: 12-18 mesi in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 6 mesi in bottiglia prima della vendita

Alcol: 13,0%

Il colore è rubino chiaro, brillante, lieve di scarlatti e di piccole nuances porporate. La nota olfattiva è delicata di frutti di bosco ed erbe aromatiche. In bocca è sottile e ricco con note di pepe e spezie ed un finale lievemente tannico e persistente.

Da provare anche in un originale abbinamento con il pesce.

Cantine Valpane - Pietro Arditi Azienda Agricola

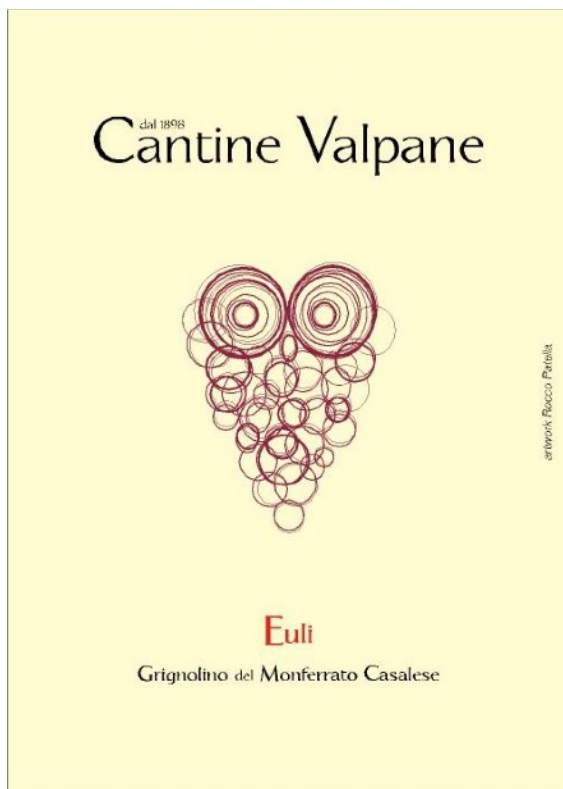
Cascina Valpane 10/1 - 15039 Ozzano Monferrato (AL) - Italia

Tel. e Fax. (+39) 0142 486713 - email info@cantinevalpane.com

PIVA IT 01445090069

Cantine Valpane

Rosa Ruske Vino Rosso



Il nome "Ruske" vuole richiamare "Ruschena", il cognome del cugino di Pietro, il quale è il proprietario del vigneto dal quale provengono le uve autoctone di questo vino.

Uve: autoctone locali

Vigneto: 1 ha, anno impianto 2/3 1970, 1/3 2005

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in cemento per 23 giorni

Affinamento: annata 2011, in cemento fino al Febbraio 2013

Alcol: 13,5%

Annate in commercio disponibili:

- 2015