



NOI VIGNAIOLI
PIEMONTESE

NOI VIGNAIOLI PIEMONTESI

è un marchio di Vignaioli Piemontesi, la più importante organizzazione italiana di produttori vitivinicoli. Nata nel 1977, raggruppa 38 cantine cooperative e oltre 400 piccole aziende e rappresenta oltre un terzo del vigneto e della produzione dei vini del Piemonte.

L'obiettivo di Vignaioli Piemontesi è quello di tutelare e valorizzare ogni fase della produzione vitivinicola, contribuendo a migliorare la qualità dei vini dei propri associati. Fornisce un servizio di assistenza tecnica e legale a viticoltori e ad aziende e opera attivamente per garantire un'efficace promozione delle produzioni sui mercati nazionale ed esteri.

is a brand of Vignaioli Piemontesi, the most important Italian winemakers' association. Established in 1977, it comprises 38 cooperative cellars and over 400 small estates, representing over a third of the vineyard and wines in Piedmont.

The aim of Vignaioli Piemontesi is to protect and promote every phase in the winegrowing and winemaking process, helping to improve the quality of its members' wines.

It provides technical and legal assistance for winegrowers and estates, and operates actively to guarantee the effective promotion of products on the Italian and export markets.



VIGNAIOLI PIEMONTESI



DOVE SIAMO • CHI SIAMO • COSA FACCIAMO

WHERE WE ARE • WHO WE ARE • WHAT WE DO

Siamo in Piemonte,
uno dei pochi territori viticoli al mondo in grado di esprimere,
tutti insieme e ad alto livello, tanti valori:

di territorio e di sistema:

- una diffusa cultura materiale della vite e del vino;
- una specifica vocazione alla produzione di vini di qualità;
- un rigore produttivo e un sistema di controllo che conferiscono serietà e credibilità ai prodotti;

di persone:

- siamo vignaioli che da generazioni lavorano i vigneti di collina, quelli più impegnativi, con passione e determinazione, ispirandoci a un modello di agricoltura sostenibile sul piano economico, ambientale e sociale;
- in cantina abbiamo l'obiettivo di fare vini veri e originali, rispettando le caratteristiche qualitative della materia prima.

We are in Piedmont,
one of the few wine regions in the world capable of expressing,
all together and at the very highest level, so many values:

of territory and system:

- a widespread tangible culture of vines and wines;
- a specific vocation for the production of high quality wines;
- production standards and a control system that convey reliability and credibility to the products;

of people:

- we are winegrowers who have been tending hillside vineyards for generations - vineyards that require hard work, fuelled by passion and determination - and we are inspired by a model of sustainable agriculture at economic, environmental and social level;
- in the cellar, our aim is to make real and original wines, respecting the qualitative characteristics of the raw material.



I NOSTRI VALORI E IL NOSTRO PROGETTO

OUR VALUES AND OUR PROJECT

Crediamo nel valore del lavoro, nel cogliere nuove opportunità, sul piano economico e culturale, quindi crescere, evolvere, migliorare; lavoriamo insieme, in modo etico e innovativo, con l'obiettivo esclusivo della qualità.

Con il nostro progetto vogliamo esprimere il meglio del mondo associativo piemontese, dimostrandone l'eccellenza e contribuendo a farlo conoscere sui mercati internazionali.

We believe in the value of hard work, in grasping every new opportunity, in economic and cultural terms, with a view to growing, evolving and improving; we work together, observing ethics and pursuing innovation, our sole aim being quality.

With our project, we want to express of the best of Piedmont's collective wine world, revealing all its excellence and promoting it on the international markets.



IL MARCHIO E LE ETICHETTE

THE LOGO AND THE LABELS

Il **marchio** intende esprimere la storia di una regione, i sogni di una comunità che cresce. La storia di persone uscite, generazione dopo generazione, dal ristretto perimetro della cascina, della borgata, del paese, per andare ad esplorare altre regioni, altri paesi e mercati di lingue, culture e abitudini diverse.

Le **etichette** sono realizzate con una grafica moderna e innovativa, con un esplicito richiamo al mondo da cui si parte: le colline del vino piemontese, delle Langhe, del Roero e del Monferrato.

The **logo** intends to express the history of a region, the dreams of a growing community. The story of people who, generation after generation, have left the confines of the farm, the village, the town to go and explore other regions, towns and markets with different languages, cultures and habits.

The **labels** are created using modern and innovative graphics, with an explicit reference to the world of origin: the hills of Piedmont's wine, of the Langhe, Roero and Monferrato.

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Ottenuto da uve nebbiolo, questo Barolo ha colore rosso granato intenso, il profumo è ampio e persistente e ricorda la frutta matura, la liquirizia e le spezie. Il sapore è pieno, armonico e di grande struttura. E' vino da lungo affinamento, ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

Made from Nebbiolo grapes, this Barolo is a deep garnet red colour, the bouquet is open and persistent, reminiscent of ripe fruit, liquorice and spices. The flavour is full, harmonious and well structured. It is a wine suitable for long ageing, excellent with red meat, game and medium and mature cheeses.

Vitigno

100% Nebbiolo

Grape variety

100% Nebbiolo

Temperatura di servizio

18-20 °C

Serving temperature

18-20 °C

Alcol

14,5% vol

Alcohol

14,5% vol

Formato

75 cl

Bottle size

75 cl



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Ottenuto da un'accurata selezione di uve nebbiolo, questo Barbaresco ha colore rosso granato intenso, il profumo è ampio e persistente e ricorda la frutta matura, le confetture e le spezie. Il sapore è intenso, pieno, vellutato, armonico e persistente. È vino da lungo affinamento, ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

Obtained from a meticulous selection of Nebbiolo grapes, this Barbaresco has a deep garnet red colour, while the aroma is pervasive and persistent, reminiscent of ripe fruit, jam and spices. The flavour is intense, full, velvety, harmonious and persistent. It is a wine with long ageing potential, excellent paired with red meats and game, and with medium and mature cheeses.

Vitigno

100% Nebbiolo

Grape variety

100% Nebbiolo

Temperatura di servizio

18-20 °C

Serving temperature

18-20 °C

Alcol

14% vol

Alcohol

14% vol

Formato

75 cl

Bottle size

75 cl



BARBERA D'ASTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Questo Barbera ha colore rosso rubino tendente al granato. Al naso presenta profumi di frutta matura, spezie, vaniglia e caffè. In bocca è di ampia struttura e lunga persistenza, con tannini morbidi e buona acidità.

Perfetto in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi a media e lunga stagionatura.

This Barbera has a ruby red colour tending towards garnet. In the nose, it presents aromas of ripe fruit, spices, vanilla and coffee. It has a pervasive and very persistent structure in the mouth, with smooth tannins and good acidity.

Perfect paired with red meats and game, and with medium and mature cheeses.

Vitigno

Almeno 90% Barbera

Temperatura di servizio

16-18 °C

Alcol

14,5% vol

Formato

75 cl

Grape variety

At least 90% Barbera

Serving temperature

16-18 °C

Alcohol

14,5% vol

Bottle size

75 cl



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Da vigneti di barbera della zona di produzione, nasce questo vino dal colore rosso rubino intenso. Un aroma floreale e fruttato apre a un sapore secco, pieno e persistente. Vino versatile, si può consumare giovane oppure dopo un periodo di affinamento in bottiglia di alcuni anni.

Ideale con primi saporiti, secondi di carne e formaggi.

Grown in Barbera vineyards in the production zone, this wine has a deep ruby red colour. A floral, fruity aroma opens up to a dry, full and persistent flavour. A versatile wine, it can be consumed young or after a period of bottle ageing lasting several years.

Ideal with tasty pasta dishes, main courses featuring meat, and cheeses.

Vitigno

Almeno 90% Barbera

Temperatura di servizio

16-18 °C

Alcol

13,5% vol

Formato

75 cl

Grape variety

At least 90% Barbera

Serving temperature

16-18 °C

Alcohol

13,5% vol

Bottle size

75 cl



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NEBBIOLO



Questo Nebbiolo ha colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è elegante, con profumi di frutta a bacca rossa, moderatamente speziato. In bocca è intenso, di ampia struttura e corpo, di lunga persistenza. Perfetto con salumi e formaggi di media stagionatura e con piatti di carne rossa.

This Nebbiolo has a ruby red colour with purplish highlights. It is elegant in the nose, with scents of red berry fruits, and a moderately spicy note. In the mouth it is intense, with a pervasive structure and body, and lingering persistency. Perfect with cured meats and medium-mature cheeses, and with red meat dishes.

Vitigno
Almeno 85% Nebbiolo
Temperatura di servizio

16-18 °C

Alcol
13,5% vol
Formato
75 cl

Grape variety
At least 85% Nebbiolo
Serving temperature

16-18 °C

Alcohol
13,5% vol
Bottle size
75 cl



ROERO ARNEIS

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Ottenuto da uve arneis raccolte nella zona del Roero, questo vino ha un colore giallo paglierino intenso e un aroma fragrante di frutta fresca e fiori di biancospino. Il sapore è pieno, piacevolmente morbido e fresco.

Ottimo come aperitivo, questo Roero Arneis è perfetto per antipasti, primi piatti leggeri, pesce, molluschi e crostacei.

Made from Arneis grapes harvested in the Roero zone, this wine has a deep straw yellow colour and a fragrant aroma of fresh fruit and hawthorn flowers. The flavour is full, pleasantly smooth and fresh.

Excellent as an aperitif, this Roero Arneis is perfect for antipasti, light pasta dishes, fish, molluscs and shellfish.

Vitigno

Almeno 95% Arneis

Temperatura di servizio

10-12 °C

Alcol

13,5% vol

Formato

75 cl

Grape variety

At least 95% Arneis

Serving temperature

10-12 °C

Alcohol

13,5% vol

Bottle size

75 cl





GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
DEL COMUNE DI GAVI

Le uve cortese trovano nei terreni a ridosso dell'Appennino Ligure le condizioni migliori per esprimere il loro carattere.

Il vino ha profumo intenso di fiori d'acacia, mughetto e mela verde.

Il gusto è secco e armonico. Vino da antipasti o piatti leggeri, è ottimo consumato entro quattro anni dalla vendemmia.

Cortese grapes are grown in the areas close to the Ligurian Apennines, where they find the best conditions to express their character. The wine has an intense aroma of acacia blossom, lily of the valley and green apple.

The flavour is dry and harmonious. A wine to pair with antipasti or light dishes, it is excellent drunk within four years of harvesting.

Vitigno

100% Cortese

Grape variety

100% Cortese

Temperatura di servizio

10-12 °C

Serving temperature

10-12 °C

Alcol

12,5% vol

Alcohol

12,5% vol

Formato

75 cl

Bottle size

75 cl



MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



La fragranza dell'aroma deriva dall'uva di origine, con sentori di muschio, salvia, fiori di arancia e miele. Nel calice richiama il colore del sole e il suo sapore è dolce e pieno, ma fresco.

Da consumare giovane per gustarne intatta la fragranza. Vino della festa, è ideale con i dessert.

The aroma features all the fragrance of the grapes of origin, with scents of moss, sage, orange blossom and honey. In the glass, it resembles the colour of sunshine and its flavour is sweet and full, but fresh.

To be drunk while young to enjoy all its fragrance. A celebratory wine, ideal with desserts.

Vitigno

100% Moscato

Grape variety

100% Moscato

Temperatura di servizio

8-10 °C

Serving temperature

8-10 °C

Alcol

5% vol

Alcohol

5% vol

Formato

75 cl

Bottle size

75 cl





NOI VIGNAIOLI PIEMONTESI



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA

Dal vitigno più rappresentativo e amato di tutta la viticoltura piemontese, si ottiene un vino dotato di grande struttura e buona acidità; ottime note fruttate, gusto pieno, equilibrato, con retrogusto leggermente vanigliato.

Vitigno Almeno 85% Barbera
Temperatura di servizio 16-18 °C
Alcol 13% vol • **Formato** 75 cl

The most representative and best-loved grape variety in Piedmont, offers a wine with a great structure and good acidity; excellent fruity notes, full and balanced taste with a slightly vanilla-flavoured aftertaste.

Grape variety At least 85% Barbera
Serving temperature 16-18 °C
Alcohol 13% vol • **Bottle size** 75 cl



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DOLCETTO

Tradizionale vitigno molto diffuso in Piemonte, dal quale si ottiene un vino con colorazione intensa e pronunciati riflessi violacei; profumo di ciliegia e prugna, al palato evidenzia il tipico retrogusto amarognolo, con ricordo di viola.

Vitigno Almeno 85% Dolcetto
Temperatura di servizio 16-18 °C
Alcol 12,5% vol • **Formato** 75 cl

Traditional grape variety widespread throughout Piedmont, used to make a deep coloured wine with evident purple highlights; featuring cherry and plum aromas, the palate is characterised by a typical bitterish aftertaste, reminiscent of violets.

Grape variety At least 85% Dolcetto
Serving temperature 16-18 °C
Alcohol 12,5% vol • **Bottle size** 75 cl

NOI VIGNAIOLI PIEMONTESEI

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CORTESE MARENCO

VINO SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI CHARMAT METHOD BRUT SPARKLING WINE

Ottenuto da uve cortese, questo spumante ha colore giallo brillante con riverberi verdognoli. Esprime profumi freschi di mela verde sostenuti da una fine effervescenza. Ideale come aperitivo o accompagnamento per tutto il pasto, dai primi piatti freschi e leggeri a piatti di pesce e crudité di verdure

Vitigno Almeno 85% Cortese
Temperatura di servizio 8 °C
Alcol 11,5% vol • **Formato** 75 cl

Made from cortese grapes, this sparkling wine has a bright yellow colour with greenish hues. It expresses fresh perfumes of green apple sustained by a fine sparkle. Ideal as an aperitif or to accompany a meal, from fresh and light dishes to fish and vegetable crudités.

Grape variety At least 85% Cortese
Serving temperature 8 °C
Alcohol 11,5% vol • **Bottle size** 75 cl



VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO CLASSIC METHOD BRUT SPARKLING WINE

Il colore è giallo paglierino brillante. Il perlage è molto fine e persistente. Al naso esprime complesse ed eleganti note di fiori di tiglio, miele, frutta bianca matura, che sfumano in sentori di lievito e crosta di pane. Al palato la struttura è vigorosa, sostenuta dall'ottima vena acida; il finale è lungo e minerale.

Vitigno Almeno 85% Cortese
Temperatura di servizio 8 °C
Alcol 12,5% vol • **Formato** 75 cl

The colour is bright straw yellow and the wine has a very fine and persistent perlage. It expresses complex and elegant notes of linden blossom, honey and ripe white fruit, which develop into scents of yeast and crusty bread. The structure on the palate is vigorous, sustained by the excellent acid vein; the finish is long and mineral.

Grape variety At least 85% Cortese
Serving temperature 8 °C
Alcohol 12,5% vol • **Bottle size** 75 cl





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N° 1308/13



*via Alba 15, 12050 Castagnito (CN) – Italia
Tel. +39 0173 210311 – Fax +39 0173 212223
www.noivignaioli.it – export@noivignaioli.it*