

Viothi

VINI E GRAPPE





LA STORIA

Da sette generazioni la Famiglia Viotti coltiva la passione per la vite e per il vino a Castel Rocchero, piccolo paese medievale situato tra le dolci colline dell'Alta Langa Astigiana e dell'Alto Monferrato.

Un territorio vocato alla monocultura della vite, custode di tradizioni e di una ricca cultura eno-gastronomica. Con passione e dedizione Bianca Viotti segue al padre Guido Viotti e porta avanti con lui la tradizione di Famiglia

FILOSOFIA

La nostra Azienda da sempre seleziona le uve con cura e nel massimo rispetto dell'ambiente, praticando la "lotta integrata" (pratica di difesa delle colture). Bandiamo inoltre l'utilizzo di pesticidi, diserbanti e concimi chimici. Durante i nostri processi di vinificazione si prediligono vasi vinari in acciaio e in seguito, per alcuni dei nostri vini, affinamento in botti di legno. No si eseguono, per scelta, torchiature delle vinacce per aumentare la qualità del prodotto finale.

IL PRESENTE

Dal 2000 Viotti Vini inizia ad essere una delle prime Aziende a produrre e mettere in bottiglia l'Albarossa. Un nome unico e una storia unica. Tutto ebbe inizio nel 1939 grazie al Prof. Giovanni Dalmasso, uno dei più importanti ampelografi che l'Italia abbia mai avuto.

Egli infatti realizzò una serie di incroci varietali che vennero archiviati in una collezione viticola della regione Piemonte e che non vennero mai messi a dimora. Una cinquantina di anni dopo il prof. Mannini del C.N.R. di Torino, decise di studiare da vicino questi incroci, impiantandoli nella Tenuta Cannona, centro sperimentale vitivinicolo della regione Piemonte. Tra questi fu ritrovata l'Albarossa, un vero e proprio vitigno autoctono a bacca nera ottenuto dall'incrocio di "mamma" Barbera e "papà" Nebbiolo (Nebbiolo di Dronero, storicamente coltivato sulle pendici ai piedi delle Alpi Marittime).

La nostra Azienda ritrovò in questo vitigno la massima espressione del territorio piemontese e decise così d'iniziare a investire su questo vino, grazie anche alla vocazione dei nostri terreni e alla loro posizione...

Da qui nacquero l'Albarossa, il Munferié e il Lù, l'unico Metodo Classico di Albarossa.

THE HISTORY

For seven generations Viotti's family carry on the passion for the wine e their vineyards in Castel Rocchero, a small medieval village located among the rolling hills of the Alta Langa Astigiana and Monferrato.

With passion and devotion Bianca Viotti and his father Guido carry on the family tradition. From the first bottle of wine in 1969 until nowadays, a story to tell. A full selection of high quality wines from Albarossa to Brachetto.

THE PRESENT

Since 2000 Viotti Vini is one of the first company to produce Piemonte Albarossa Doc. A unique name and a unique history. It all began in 1938 thanks to Professor Giovanni Daimasso, one of the most important ampelographers that Italy has ever had. Albarossa was born between the crossing of Barbera and Nebbiolo Grapes. Albarossa is a great wine with a full body and a strong personality, with an high longevity, further more our company decided to start investing on this wine, thanks to the vocation of our land and position.

PHILOSOPHY

Our Company always selects the grapes with care and respect for the environment by practicing "integrated pest management" (IPM practice). We do not use also pesticides, weedkillers and chemical fertilizers.





Viotti

VINI E GRAPPE

PIEMONTE doc ALBAROSSA

L'Albarossa ottenuto dall'omonimo vitigno frutto dell'incrocio Barbera per Nebbiolo, colore rosso rubino intenso con unghia violacea quasi nera. Profumo di frutta scura (prugne, more, mirtilli) con nota resinosa. Gusto pieno e sapido da cui traspare la nobiltà del Nebbiolo. Si abbina ad arrosti di vitello, maiale, brasati e agnolotti.

DATI TECNICI

Uvaggio: 100% Albarossa

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 14%vol

Vinificazione: in acciaio e in seguito affinato per un anno in botti grandi di legno «Allier» a grana fine.

Affinamento in bottiglia: 2 anni

Epoca di consumo: ottimo fino a 20 anni

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso con unghia violacea intensa

Profumo: sentori di frutta scura con nota resinosa

Sapore: gusto pieno e sapido con spiccata freschezza e tannini fini

Temperatura di Servizio: 18-21°C

Abbinamenti: arrosti di carne bianca e rossa, selvaggina, agnolotti e formaggi stagionati.





Albarossa is obtained between the crossing of Barbera and Nebbiolo Grape. It has an intense ruby red color with a violet shade. Aroma of dark fruit (plums, blackberries, blueberries) with resinous note. Full flavored and full-bodied with the nobility of Nebbiolo.

Serve at 18-21 °C

TECHNICAL FEATURES

Wine grapes: 100 % Albarossa

Grapes' harvesting: handworking

Alcohol: 14%

Wine making: in stainless steel and then aged for one year into big oak barrel

Bottle aging: at least one year

Time consumption: excellent until 20 year

SENSORY DATA

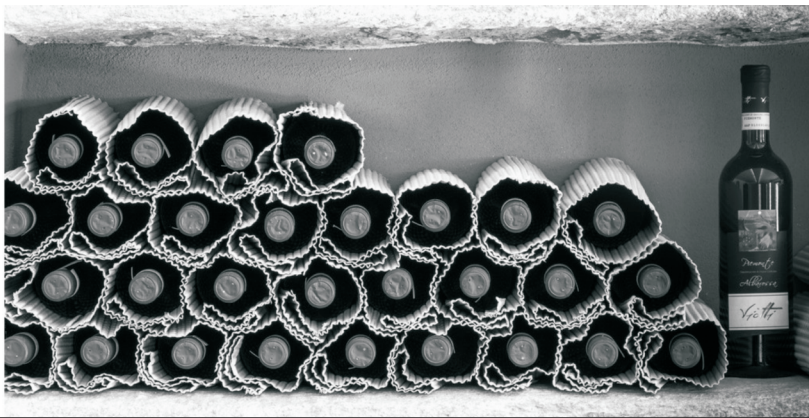
Color: intense ruby red color with a nearly black-violet shade

Wine notes: soft Fruit (plums, blackberry, blueberries) with a pitchy inkling

Flavor: full and savory with a touch of freshness and refined taste of tannins

Service temperature: 17-18 °C

Food matching: red and white roast, game, agnolotti and mature cheese



Bacalera - MONFERRATO doc ROSSO

Il Bacalera è ottenuto tramite l'assemblaggio di Barbera (95%) e uve Cabernet S. (5%). È affinato in tonneau, di colore rosso granato, sapore armonico, austero ma vellutato. Ideale per accompagnare primi piatti, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Servire a 18-21°C

DATI TECNICI

Uvaggio: 95 % Barbera,
5% Cabernet S.

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 13.5% vol

Vinificazione: in acciaio e in seguito affinato in tonneau per sei mesi

Affinamento in bottiglia: 2 anni

Epoca di consumo: ottimo fino dieci anni

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso porpora

Profumo: avvolgente, caldo con note di more e mirtilli

Sapore: di corpo, dotato di grande eleganza e longevità

Temperatura di Servizio: 18-21°C

Abbinamenti: primi piatti, arrostiti, brasati e formaggi stagionati





VINI E GRAPPE

Monferrato Rosso Doc (95% barbera – 5% cabernet s.) is oaked for 6 month in tonneau. This wine has a garnet-red color and an harmonic taste which makes it austere and velvety. Bacalera matches well with main course, roast, pot roast and matured cheese.

To serve ate 18-21°C

TECHNICAL FEATURES

Wine grapes: 95% Barbera,
5% Cabernet S.

Grapes' harvesting: handworking

Alcohol: 13.5% vol

Wine making: in stainless steel and then aged for 6 month in tonneau

Bottle aging: 2 years

Time consumption: excellent until 10 years

SENSORY FEATURES

Color: Purple red

Wine notes: wrapping, warm with hints of blackberries and blueberries

Flavor: rich, with great refinement and longevity

Service Temperature:
18 -21 °C

Food matching: main dishes, roast, braised beef with herbs and matured cheese



Autignan - Brachetto Secco

Autignan è ottenuto da uve Brachetto vinificate in purezza. Vino secco di colore rosso rubino e dal profumo intenso di rosa canina, spezie con lieve sentore muschiato. Ideale con verdure, salumi, carni bianche e crostacei.

Servire a 18-21°C

DATI TECNICI

Uvaggio: 100% Brachetto

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 13.5% vol

Vinificazione: dopo una soffice pressatura fermenta in tino d'acciaio a temperatura controllata e vi rimane fino al termine della fermentazione

Affinamento: il vino matura per cinque mesi in serbatoi d'acciaio, ove viene sottoposto a periodici travasi e poi viene posto ad affinare in bottiglia per due mesi

Epoca di consumo: Ideale fino a 4/5 anni

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, floreale e speziato, con delicato sentore di muschio

Sapore: secco, elegante, lungo e persistente

Temperatura di Servizio: 18 - 21°C

Abbinamenti: Verdure, salumi, carni bianche e crostacei.





Autignan is gotten by Brachetto grapes vinified in purity. This dry red wine has a red – ruby color and an intense dog rose aroma, spicies with a soft musky aroma. Ideal with vegetables, cold cuts, white meat and shellfish.

To serve at 18-21° C

TECHNICAL DATA

Wine grapes: 100% Brachetto

Method of harvest: manual

Alcohol: 13.5% vol

Vinification: after a soft pressing is fermented in stainless steel vats at a controlled temperature and stays there until the end of fermentation

Bottle Aging: 6 month

Time consumption: ideal until 4/5 years

SENSORY DATA

Colour: ruby - red color

Bouquet: fruity, floreal, spicy

Taste: fresh and tangy

Service Temperature: 18-21° C

Food matching: vegetables, cold cuts, white meat, fish and shellfish



Cà Nova - Barbera d'Asti DOCG

Il Cà Nòva è ottenuto da uve Barbera vinificate in purezza. Colore rosso rubino intenso, vinoso, persistente con netti sentori di frutti rossi, tra i quali spicca la ciliegia. Sapore asciutto, vellutato e armonico. Ideale da abbinare a primi piatti, verdure e carni.

Servire a 18 - 21°C

DATI TECNICI

Uvaggio: 100% Barbera

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 13.5% vol

Vinificazione: in acciaio

Affinamento in bottiglia: un anno

Epoca di consumo: ideale fino a 6/7 anni

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: vinoso, fruttato, con netti sentori di frutti rossi tra cui spicca la ciliegia

Sapore: asciutto, vellutato, armonico

Temperatura di Servizio: 18 - 21°C

Abbinamenti: antipasti, primi piatti, verdure, carni rosse e bianche



Viothi

VINI E GRAPPE

Ca Nova is gotten by Barbera grapes. It has an intense red-ruby color, vinous and persistent with hints of red fruits, among which stands out cherry. Dry, velvety and harmonious. Ideal to match with appetizers, first dishes, meat both white and red.

Serve at 18 - 21 °C

TECHNICAL FEATURES

Wine grapes: 100% Barbera

Grapes' harvesting: handworking

Alcohol: 13.5% vol

Wine making: after a soft pressure it ferments in controlled temperature stainless steel and than it ages in bottle for two months and it stays there until the end of fermentation

Bottle aging: 1 years

Time consumption: Ideal until 6/7 years

SENSORY FEATURES

Color: Intense ruby red color

Bouquet: winy, intense, persistent, marked scent of red fruits especially cherry

Taste: dry, velvety, harmonic

Service temperature: 18 - 21 °C

Food matching: appetizers, first course, vegetables and meats



Munferié - Rosato di Albarossa

Il Munferié è ottenuto da uve albarossa vinificate in bianco con fermentazione rapida sulle bucce. Possiede corpo, il colore è rosato cerasuolo terso e lucido, con profumo vinoso e delicato. Il sapore è fruttato e asciutto, adatto per aperitivi, antipasti, carni bianche verdure e pesce.

Servire a 7 - 10°C

DATI TECNICI

Uvaggio: 100% Albarossa

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 13.5% vol

Vinificazione: vinificato in bianco con fermentazione sulle bucce limitata a una decina di ore

Affinamento in Bottiglia: 6 mesi

Epoca di consumo: ottimo fino 2/3 anni

DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosa cerasuolo cristallino

Profumo: minerale e fruttato

Sapore: fresco e sapido

Temperatura di Servizio: tenere in fresco e servire a 7 - 10°C

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, carni bianche, verdure e pesce



Munferie' is gotten by Albarossa grapes vinified in white with a fast fermentation on the skins. It has a full body a cherry red crystal color with a fresh and tasty flavor. It is ideal with aperitif, appetizers, white meat, vegetables and fish.

Serve fresh at 7 - 10 ° C

TECHNICAL FEATURES

Wine grapes: 100% Albarossa

Grapes' harvesting: handworking

Alcohol: 13.5% vol

Wine making: vinified in white with fermentation on the skins limited to ten hours

SENSORY FEATURES

Colour: cherry red crystal

Bouquet: mineral and fruity

Taste: fresh and tasty

Service temperature: keep fresh and serve at 7-10 ° C

Food matching: aperitif, appetizers, white meat, vegetables and fish



LU ROSÈ - Metodo classico Rosé

Il Metodo Classico Brut Rosé – Lù è ottenuto da uve albarossa vinificate in bianco con fermentazione rapida sulle bucce e a seguire rifermentazione in bottiglia. Possiede corpo, il colore è rosa cerasuolo cristallino, con profumo vinoso e delicato. Il sapore è fruttato e asciutto, ideale per aperitivi, antipasti, carni bianche, pesce e dolci.

Servire a 7 - 10°C

DATI TECNICI

Uvaggio: 100% Albarossa

Metodo di raccolta: manuale

Alcohol: 12.5% vol

Vinificazione: vinificato in bianco con fermentazione sulle bucce limitata a una decina di ore

Fermentazione in bottiglia: da un minimo di 12 a un massimo di 36 mesi, seguita da sboccatura

DATI ORGANOLETTICI

Colore: rosa cerasuolo chiaro

Profumo: ben pronunciato, fine, con delicati sentori di frutta matura

Sapore: asciutto, senza asperità, vivace e vellutato

Effervescenza: bollicine dalla grana fine, numerose e persistenti

Temperatura di Servizio: tenere in fresco e servire a 7 - 10°C

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, carni bianche, pesce e dolci





Metodo Classico Brut Rosé – Lù is gotten by Albarossa grape vinified in white with a rapid fermentation on the skins and after with a bottle fermentation. It has a full body, the color is cherry – red crystal with a vinous and delicate scent. It has a fruity and sapid flavor. Ideal with aperitif, appetizers, white meat, fish and dessert

Serve at 7-10 °C

TECHNICAL FEATURES

Wine grapes: 100% Albarossa

Grapes' harvesting: handworking

Alcohol: 12.5% vol

Wine making: vinified in white with fermentation on the skins limited to ten hours

Bottle fermentation: from a minimum of 12 to a maximum of 36 months, followed by disgorging

SENSORY DATA

Colour: cherry

Bouquet: very pronounced, elegant with soft scent of red fruits

Flavor: dry, smooth but lively and velvety

Effervescence: bubbles from the fine-grained, numerous and persistent

Serving Temperature: keep in cool and serve at 7-10 °C

Food Matching: aperitif, appetizers, white meat, fish and dessert



ALBAROSSA - Grappa

Distillato di vinacce, non torchiate, di Albarossa. È caratterizzata da un gusto armonico e vellutato. Viene affinata in carati di ciliegio per almeno tre anni.

DATI TECNICI

Categoria: grappa affinata in barrique in legno di ciliegio

Vitigno: Albarossa

Metodo di raccolta: manuale

Tenore alcolico: 42% vol

Affinamento: la grappa è affinata per almeno tre anni in carati di ciliegio

DATI ORGANOLETTICI

Colore: delicato color ambrato

Profumo: vibrante e persistente

Sapore: intenso e penetrante. L'affinamento in barrique di legno di ciliegia amplifica il sapore di ciliegia.

Temperatura di Servizio:
15 - 18°C

Particolarità: nasce da una rigorosa selezione di vinacce di Albarossa e dall'arte sapiente del mastro distillatore che, utilizzando l'impianto tradizionale discontinuo a bagno maria, riesce a conferire a questa grappa un tocco di personalità e ad esaltare gli aromi ed i pregi dell'uva d'origine





No pressing distillate of Albarossa marcs. This grappa is characterized by an harmonic and velvety flavor. Finally refining in carats of cherry for at least 3 years.

TECHNICAL FEATURES

Category: grappa aged in cherry wood barrels

Wine grapes: Albarossa

Grapes harvesting: handworking

Alcohol: 42% vol

Bottle aging: grappa is aged for at least two years in barrels cherry

SENSORY FEATURES

Color: delicate amber-colored

Wine notes: vibrant and persistent

Taste: intense and penetrating. The aging in wood wood barrels of cherry amplifies the flavor of cherry

Service temperature: 15 - 18°C

Pecularity: stems from a rigorous selection of grapes and the art of Albarossa scholar of master distillers, using the traditional system discontinuo in a water bath, manages to give it a touch of brandy and personality to enhance the aromas and qualities of the grape of origin



Viotti

VINI E GRAPPE



VIOTTI VINI Società Agricola

Strada Moirano, 3
14040 Castel Rocchero (AT)
P.iva/C.F. 01438510057
Cell.: +39 3336491476
Ufficio: +39 0141595505

www.viottivini.it

info@viottivini.it

