

BERGADANO



BAROLO

La cantina **BERGADANO** è stata fondata nel 1974 dal Cavalier Enrico Bergadano. Oggi è il figlio Piercarlo a condurre l'azienda di famiglia, seguendo i consigli dell'esperto enologo Sergio Molino. I 2 ettari di vigneto di proprietà sono situati a Barolo, Monforte e Novello. Dalla vigna SARMASSA, prestigioso cru' sulle colline migliori della zona del Barolo, si ottiene il Barolo, fiore all'occhiello di questa piccola cantina, che produce anche Dolcetto D'alba e Barbera d'Alba.

The **BERGADANO Wine Cellar** was founded in 1974 by Cavalier Enrico Bergadano His son Pier Carlo carries on the family business with the guidance and expert support of enologist Sergio Molino. The 2 hectares of vineyards are situated in Barolo, Monforte and Novello. The Barolo, which is considered their "masterpiece" is obtained from the prestigious 'cru Sarmassa' vine, which is situated in the best positions on the Barolo hills. The cellar also produces Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba.

1974 wurde das Weingut **BERGADANO** durch den „Cavalier“ Enrico Bergadano gegründet. Heute leitet sein Sohn Piercarlo den Familienbetrieb, beraten durch den erfahrenen Weinfachmann Sergio Molino. Die Rebfläche beträgt 2 Hektare, welche sich in Barolo, Monforte und in Novello befinden. Aus einer der besten Lagen der Barolo Gegend stammt der wertvolle Cru Barolo Sarmassa. Er ist der Stolz des kleinen Weinbetriebes. Mit einem Dolcetto d' Alba sowie einem Barbera d' Alba werden zwei weitere sehr gute und typische Weine produziert.



Vigna **SARMASSA** (nel vigneto d'la Mandorla)

Vigneto situato in un 'cru' storico, considerato dai vecchi viticoltori ad altissima predisposizione per la coltivazione del Nebbiolo. Il territorio presenta un terreno bianco marnoso, il famoso 'tov', privo di sabbia, poco ricco, in cui la vite non vegeta molto e non produce eccessivamente. Il microclima e l'esposizione sono particolarmente favorevoli per la vite.

SARMASSA VINES (in the d'la Mandorla vineyard)

This vineyard is situated in a historic 'cru' which is considered, by the old winemakers, to be highly suitable for the cultivation of Nebbiolo vines. The territory consists of white marly earth, the famous 'tov'; this particular earth is without sand and not very rich, so the vine has a limited growth and production. The microclimate and exposure are particularly favourable for the vine.

Im 'Cru' Weingarten SARMASSA, befindet sich der kleine Weinberg d'la Mandorla. Dies ist eine historische Lage die von den alten Winzern stets dafür gepriesen wurde, ein ideales Terrain für die Nebbiolo Rebe zu sein. Diese alten Reben ergeben einen kleinen Ertrag, welcher zusammen mit dem Mikroklima und der sonnigen Lage, einen ausgezeichneten kräftigen, sowie fruchtigen Nebbiolo erzeugt. Daraus wird der hervorragende Barolo Sarmassa gewonnen.

PRODOTTI A MARCHIO BIOTIPICO E LOTTA INTEGRATA

I nostri vigneti sono coltivati secondo i principi della **LOTTA INTEGRATA** (Legge 2078 che supporta i produttori che si impegnano ad utilizzare particolari prodotti e criteri di coltivazione per la salvaguardia dell'ambiente): utilizzo di prodotti biominerali, azzeramento dell'utilizzo di concimi chimici reattivi bio-accumulabili, tutela della salute sia degli operatori agricoli che dei consumatori.

Le concimazioni vengono effettuate esclusivamente secondo i criteri del sistema **BIOTIPICO** (www.biotipico.com), che garantisce l'eliminazione della concimazione chimica nel terreno e la concimazione fogliare a base di chelati con trattamenti fogliari esenti da qualsiasi sostanza non specificatamente nutrizionale. La concimazione minerale viene sostituita dalla nutrizione biominerale (assimilabile al 100% dall'apparato fogliare), allo scopo di ottenere il maggior "**benessere vegetale**" attraverso il miglioramento dell'equilibrio nutrizionale della pianta.

Our vineyards are cultivated according to the principles of **SUSTAINABLE VITICULTURE** (Law 2078 supports producers who undertake to use particular products and criteria for the cultivation and for environmental protection): use of products bio-minerals, no use of chemical fertilizers reactive bio-accumulate, health protection of both farmers and consumers.

The fertilizers are made exclusively along the lines of the system **BIOTIPICO** (www.biotipico.com), which guarantees the elimination of chemical fertilizer in the soil and foliar application without any specific nourishment function, such as chelates, hormones or additives in general. Mineral fertilization is replaced by bio-mineral nutrition (100% assimilable from the foliar apparatus), in order to obtain the most "well-being vegetable" by improving the nutritional status of the plant.

Unsere Weinberge werden nach des Integrierten **PFLANZENSCHUTZES SYSTEM** kultiviert (Gesetz 2078 unterstützt die Winzer die bestimmte Produkte und Kriterien für den Weinanbau und Umweltschutz verwenden): Verwendung von Biomineralien Produkten, kein Einsatz von chemischen Düngemitteln reaktiven bio-akkumulierbar, Schutz der Gesundheit der Landwirte und Verbraucher.

Die Düngemittel sind ausschließlich entlang der Linien des Systems Biotyp durchgeführt (www.biotipico.com). Dieses System garantiert die Beseitigung von chemischen Düngemitteln in den Boden und Blattdüngung mit Chelate, Hormone und andere Zusatzstoffe die keine spezifische Ernährungsfunktion haben, so dass die Umwelt und die Gesundheit respektiert werden. Die Verwendung der biomineralischen Landwirtschaft ersetzt die Kunstdüngern mit Blattbehandlungen die ausschließlich der Ernährung der pflanzen dienen.

BAROLO SARMASSA 2003 RISERVA DOCG

<u>Zone:</u>	Sarmassa (Barolo)
<u>Surface area:</u>	0,48 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1950 and 1997
<u>Annual Production:</u>	4.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	6,00 g / liter
<u>Total acidity:</u>	31,60 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	2,30 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	15. June 2007
<u>Date of bottling:</u>	15. July 2007



ITA Prodotto nella vigna Sarmassa, Barolo. Questo appezzamento produce una quantità di grappoli molto ridotta, ma di eccezionale qualità, e particolarmente indicato per il lungo invecchiamento dei vini. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite, e resa di 60 q. li/ha. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C e dura circa 15 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia da 1800 litri. L'affinamento in legno dura circa 24 mesi, successivamente il Barolo trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi nella bottiglia. Vino ideale per un invecchiamento medio - lungo, da conservare in posizione orizzontale, in un ambiente fresco e scuro a circa 12° C. E' consigliabile travasare il vino in una caraffa almeno un'ora prima di essere servito a 18 – 20° C.

<u>Colore:</u>	Nel bicchiere il Barolo Sarmassa presenta un brillante rosso granato con riflessi aranciati
<u>Profumo:</u>	bouquet legnoso e intensamente fruttato, piacevolmente fragrante, etereo
<u>Sapore:</u>	ben strutturato, con un buon tannino legnoso, e retrogusto piacevole e bilanciato
<u>Abbinamenti:</u>	accompagna superbamente I grandi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati
<u>Temperature di servizio:</u>	18 – 20° C

ENG Product in the vineyard Sarmassa, Barolo. This plot of ground produces a reduced quantity of bunches (about 6.000 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vine is cultivated following the classic method "Guyot" with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 15 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in Slavonian oak casks of 1800 litre. The wood maturation takes 24 months for 24 months, than there is a refinement for 12 months in steel tanks and six months laid in bottles. Particularly suitable for a long aging, with time, this Barolo develops an ethereal bouquet which is both intense and harmonious. To be conserved in horizontal position, a fresh and dark place to approximately 12° C. is advisable. To be decanted in a carafe at least one hour before being served to 18 - 20° C.

<u>Colour:</u>	clear bright garnet red colour with orange reflections
<u>Bouquet:</u>	intense fruity and wooden bouquet, becomes pleasantly fragrant and ethereal during maturity
<u>Flavour:</u>	wide, persistent mellow taste, well-structured, pleasantly sweet, with a balanced tannin aftertaste; with aging, becomes full-bodied and harmonious
<u>Serve with:</u>	Barolo shows its best when served with roast meats, braised beef, game and tasty cheeses.
<u>Serving temperature:</u>	18 – 20° C

DEU Barolo Sarmassa kommt von der alter Weinberg (im Jahrgang 1950 gepflanzt) Sarmassa "La Mandorla" in den Gemeinden Barolo. Dieser Weinberg produziert ein reduzierter Ertrag (6800 kg /ha) von Trauben aber von exzellenter Qualität und optimal geeignet fürs langen halten. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein im Slovenische Holzfässer gelegt für 2 Jahre Reife. Nachher bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank und 6 Monate in der Flasche. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

<u>Farbe:</u>	Intensiv Rubinrot Farbe, mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife,
<u>Bouquet:</u>	Geruch ist fruchtig, angenehm Holzeindruck, mit Vanille und Gewürze riechen.
<u>Geschmack:</u>	Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 2-3 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, samtweich, vollmundig, gute Struktur und langer Nachgeschmack.
<u>Kopplungen:</u>	Barolo ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, Rehe, Fasanen, reife und würzige Käse
<u>Bedienung Temperatur:</u>	18 – 20° C

BAROLO SARMASSA 2004 DOCG

<u>Zone:</u>	Sarmassa (Barolo)
<u>Surface area:</u>	0,48 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1950 and 1997
<u>Annual Production:</u>	4.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,40 % vol.
<u>Total acidity:</u>	6,00 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	31,40 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,30 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	24. July 2008



ITA Prodotto nella vigna Sarmassa, Barolo. Questo appezzamento produce una quantità di grappoli molto ridotta, ma di eccezionale qualità, e particolarmente indicato per il lungo invecchiamento dei vini. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite, e resa di 60 q. li/ha. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C e dura circa 15 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia da 1800 litri. L'affinamento in legno dura circa 24 mesi, successivamente il Barolo trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi nella bottiglia. Vino ideale per un invecchiamento medio - lungo, da conservare in posizione orizzontale, in un ambiente fresco e scuro a circa 12° C. E' consigliabile travasare il vino in una caraffa almeno un'ora prima di essere servito a 18 – 20° C.

<u>Colore:</u>	Nel bicchiere il Barolo Sarmassa presenta un brillante rosso granato con riflessi aranciati
<u>Profumo:</u>	bouquet legnoso e intensamente fruttato, piacevolmente fragrante, etereo
<u>Sapore:</u>	ben strutturato, con un buon tannino legnoso, e retrogusto piacevole e bilanciato
<u>Abbinamenti:</u>	accompagna superbamente I grandi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati
<u>Temperature di servizio:</u>	18 – 20° C

ENG Product in the vineyard Sarmassa, Barolo. This plot of ground produces a reduced quantity of bunches (about 6.000 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 15 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in Slavonian oak casks of 1800 litre. The wood maturation takes 24 months for 24 months, than there is a refinement for 12 months in steel tanks and six months laid in bottles. Particularly suitable for a long aging, with time, this Barolo develops an ethereal bouquet which is both intense and harmonious. To be conserved in horizontal position, a fresh and dark place to approximately 12° C. is advisable. To be decanted in a carafe at least one hour before being served to 18 - 20° C.

<u>Colour:</u>	clear bright garnet red colour with orange reflections
<u>Bouquet:</u>	intense fruity and wooden bouquet, becomes pleasantly fragrant and ethereal during maturity
<u>Flavour:</u>	wide, persistent mellow taste, well-structured, pleasantly sweet, with a balanced tannin aftertaste; with aging, becomes full-bodied and harmonious
<u>Serve with:</u>	Barolo shows its best when served with roast meats, braised beef, game and tasty cheeses.
<u>Serving temperature:</u>	18 – 20° C

DEU Barolo Sarmassa kommt von der alter Weinberg (im Jahrgang 1950 gepflanzt) Sarmassa "La Mandorla" in den Gemeinden Barolo. Dieser Weinberg produziert ein reduzierter Ertrag (6800 kg /ha) von Trauben aber von exzellenter Qualität und optimal geeignet fürs langen halten. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein im Slovenische Holzfässer gelegt für 2 Jahre Reife. Nachher bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank und 6 Monate in der Flasche. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

<u>Farbe:</u>	Intensiv Rubinrot Farbe, mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife,
<u>Bouquet:</u>	Geruch ist fruchtig, angenehm Holzeindruck, mit Vanille und Gewürze riechen.
<u>Geschmack:</u>	Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 2-3 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, samtweich, vollmundig, gute Struktur und langer Nachgeschmack.
<u>Kopplungen:</u>	Barolo ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, Rehe, Fasanen, reife und würzige Käse
<u>Bedienung Temperatur:</u>	18 – 20° C

BAROLO SARMASSA 2005 DOCG

<u>Zone:</u>	Sarmassa (Barolo)
<u>Surface area:</u>	0,48 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1950 and 1997
<u>Annual Production:</u>	2.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,60 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,90 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	31,00 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,25 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	12. September 2008



ITA Prodotto nella vigna Sarmassa, Barolo. Questo appezzamento produce una quantità di grappoli molto ridotta, ma di eccezionale qualità, e particolarmente indicato per il lungo invecchiamento dei vini. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite, e resa di 60 q. li/ha. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C e dura circa 15 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia da 1800 litri. L'affinamento in legno dura circa 24 mesi, successivamente il Barolo trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi nella bottiglia. Vino ideale per un invecchiamento medio - lungo, da conservare in posizione orizzontale, in un ambiente fresco e scuro a circa 12° C. E' consigliabile travasare il vino in una caraffa almeno un'ora prima di essere servito a 18 – 20° C.

<u>Colore:</u>	Nel bicchiere il Barolo Sarmassa presenta un brillante rosso granato con riflessi aranciati
<u>Profumo:</u>	bouquet legnoso e intensamente fruttato, piacevolmente fragrante, etereo
<u>Sapore:</u>	ben strutturato, con un buon tannino legnoso, e retrogusto piacevole e bilanciato
<u>Abbinamenti:</u>	accompagna superbamente I grandi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati
<u>Temperature di servizio:</u>	18 – 20° C

ENG Product in the vineyard Sarmassa, Barolo. This plot of ground produces a reduced quantity of bunches (about 6.000 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 15 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in Slavonian oak casks of 1800 litre. The wood maturation takes 24 months for 24 months, than there is a refinement for 12 months in steel tanks and six months laid in bottles. Particularly suitable for a long aging, with time, this Barolo develops an ethereal bouquet which is both intense and harmonious. To be conserved in horizontal position, a fresh and dark place to approximately 12° C. is advisable. To be decanted in a carafe at least one hour before being served to 18 - 20° C.

<u>Colour:</u>	clear bright garnet red colour with orange reflections
<u>Bouquet:</u>	intense fruity and wooden bouquet, becomes pleasantly fragrant and ethereal during maturity
<u>Flavour:</u>	wide, persistent mellow taste, well-structured, pleasantly sweet, with a balanced tannin aftertaste; with aging, becomes full-bodied and harmonious
<u>Serve with:</u>	Barolo shows its best when served with roast meats, braised beef, game and tasty cheeses.
<u>Serving temperature:</u>	18 – 20° C

DEU Barolo Sarmassa kommt von der alter Weinberg (im Jahrgang 1950 gepflanzt) Sarmassa "La Mandorla" in den Gemeinden Barolo. Dieser Weinberg produziert ein reduzierter Ertrag (6800 kg /ha) von Trauben aber von exzellenter Qualität und optimal geeignet fürs langen halten. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein im Slovenische Holzfässer gelegt für 2 Jahre Reife. Nachher bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank und 6 Monate in der Flasche. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

<u>Farbe:</u>	Intensiv Rubinrot Farbe, mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife,
<u>Bouquet:</u>	Geruch ist fruchtig, angenehm Holzeindruck, mit Vanille und Gewürze riechen.
<u>Geschmack:</u>	Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 2-3 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, samtweich, vollmundig, gute Struktur und langer Nachgeschmack.
<u>Kopplungen:</u>	Barolo ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, Rehe, Fasanen, reife und würzige Käse
<u>Bedienung Temperatur:</u>	18 – 20° C

BARBERA D'ALBA BRUNATE 2008 DOC

<u>Zone:</u>	Brunate (Barolo)
<u>Surface area:</u>	1,00 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Barbera
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1960
<u>Annual Production:</u>	3.200 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,15 % vol.
<u>Total acidity:</u>	6,10 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	28,40 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	0,90 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	29 June 2010




BERGADANO



ITA Barbera Brunate viene prodotto da una vecchia vigna (impiantata nel 1960) nel comune di Barolo. Questo appezzamento produce una quantità di grappoli molto ridotta, ma di eccezionale qualità, e particolarmente indicato per il lungo invecchiamento dei vini. Vitigno 100% Barbera, con resa di 70 q. li /ha. La raccolta avviene verso la fine di settembre, a mano. La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C; dura circa 10 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Al termine del processo di vinificazione, il vino viene trasferito nel legno per la maturazione, che dura circa 15 mesi. Per l'affinamento di questo vino vengono utilizzate barriques di rovere francese da 225 litri (50% nuove e 50% di secondo passaggio). Al termine dell'invecchiamento il vino viene nuovamente assemblato, e dopo un periodo di riposo nell'acciaio, viene imbottigliato e lasciato a riposare ancora 6 mesi in bottiglia per ulteriore affinamento.

<u>Colore:</u>	Vino rosso dalla tonalità rubino vivace, acquisisce sfumature di granato col passare del tempo
<u>Profumo:</u>	fruttato, vinoso, caldo, piacevolmente intenso e fragrante, etereo
<u>Sapore:</u>	asciutto, corposo, di buona acidità, con l'invecchiamento diventa più morbido e armonioso
<u>Abbinamenti:</u>	arrosti, carne rossa, formaggi piccanti e stagionati.
<u>Temperature di servizio:</u>	18 ° C

ENG Barbera Brunate comes from an old vineyard (planted in 1960) in the municipality of Barolo that produces reduced quantity of bunches (about 7.000 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vines are cultivated following the classic *Guyot method*, with short lopping. The grapes are harvest per hand at the end of September and carried in small chests in the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 10 days in steel tanks with constant controlled temperature and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in small French oak casks of 225 litre (50% new and 50% of second passage) for 15 months seasoning and for six months laid in the bottles for further refinement.

<u>Colour:</u>	intense full bodied, lively, ruby red wine which acquires hints of orange with the passage of time
<u>Bouquet:</u>	vinous, warm fruity, pleasantly intense and fragrant perfume, which becomes ethereal during maturity
<u>Flavour:</u>	dry, full-bodied, slightly tart, mellows with aging, becomes full-bodied and harmonious
<u>Serve with:</u>	red meats, game, boiled meats, aged cheeses
<u>Serving temperature:</u>	18 ° C

DEU Barbera Brunate kommt von ein altem Weinberg (im Jahrgang 1960 gepflanzt) in den Gemeinden Barolo. Dieser Weinberg produziert ein reduzierter Menge von Trauben aber von exzellenter Qualität und optimal geeignet fürs langen Halten. Traubensorte ist Barbera 100% und Ertrag ist von 7000 kg Tauben pro Hektar. Weinlese wird ungefähr am ende September gemacht, per Hand und die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, die Gärung dauert ca. 10 Tage auf den Trester mit häufig umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein in den kleinen französischen Eiche Fässern von 225 Liter (50% neu und 50% vom zweiten Durchgang) für 15 Monate Reife und für sechs Monate gereift, die in die Flaschen für weitere Verfeinerung gelegt werden.

<u>Farbe:</u>	Intensiv Rubinrot Farbe, mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife,
<u>Bouquet:</u>	Ein fruchtiger, kräftiger Rotwein mit Vanille und Gewürze riechen.
<u>Geschmack:</u>	Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 2-3 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, vollmundig.
<u>Kopplungen:</u>	Ein idealer Wein zu rotes Fleisch. Wild, reife und würzige Käse.
<u>Bedienung Temperatur:</u>	18 ° C

DOLCETTO D'ALBA 2009 DOC

<u>Zone:</u>	Vineyards in Monforte d'Alba
<u>Surface area:</u>	1,00 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Dolcetto
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1975
<u>Annual Production:</u>	3.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,23 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,40 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	27,10 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,50 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	05 Mai 2010




BERGADANO



ITA Prodotto con uve Dolcetto della vigna Pugnane di Monforte d'Alba, coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature medio - corte. La produzione annua di uva è di circa 8.000 kg/ha, e la vendemmia viene effettuata alla metà di Settembre. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, e dura circa 6 giorni; viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata e frequenti rimontaggi del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino Dolcetto viene travasato in vasche di acciaio fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato. È un vino vivace e gradevole, per il profumo fruttato che ricorda l'uva matura e per il gusto armonioso, vellutato, corposo, piacevolmente amarognolo nel retrogusto. Questo vino è pronto da bere subito, ma mantiene le sue qualità per diverso tempo.

Colore: rosso rubino intenso con brillanti riflessi violetto
Profumo: profumo piacevolmente vinoso e fruttato
Sapore: asciutto, vellutato e corposo, piacevolmente amarognolo nel retrogusto
Abbinamenti: Ottimo vino da tutto pasto, accompagna molto bene piatti a base di pasta e formaggi freschi.
Temperature di servizio: 16 - 18 ° C

ENG Product with grapes Dolcetto of the vineyard Pugnane of Monforte d'Alba, cultivated following the classic method "Guyot", with medium - short lopping. The annual production of grape is of approximately 8.000 kg/ha, and the grape harvest is carried out to the half of September. The fermentation is of type traditional, with marc's maceration, and lasts approximately 6 days, in steel tanks with constant controlled temperature and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is maintained in steel tanks until the successive spring, when it is bottled. It is a lively and pleasant wine, for the fruity scent that remembers the mature grape and for the harmonious taste, pleasantly bitterish in the after - taste. This wine is ready to drink young, but it maintains its qualities for various time.

Colour: intense ruby red with violet highlights
Bouquet: vinous, pleasantly fruity
Flavour: dry, velvety and full-bodied, harmonic
Serve with: versatile table wine to be served with anything from appetizers to pasta and soups, also enhances roasted and grilled meats
Serving temperature: 16 - 18 ° C

DEU Dolcetto kommt vom Weinberg Pugnane in Monforte d'Alba, kultiviert nach der "Guyot" System, mit Mittel - kurzer Trieben; Ertrag ist von ca. 8000 kg Trauben pro Hektar und die Weinlese findet gegen Mitte September statt, per Hand. Die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 ° C und dauert 4 Tage mit den Trester, und nochmals 3 Tage ohne Trester (eine kürzere Gärung mit Trester ist wichtig weil auf dieser Weise wird der Wein nicht zu bitter und den leichten bitter Geschmack ist eine typische Eigenschaft von Dolcetto) mit oft umpumpen (2 - 3 mal pro Tag) vom Most; nachher bleibt der Wein in der Tank bis im Frühling wenn der abgefüllt wird. Ein wein jung zu trinken aber mit guten Gelegenheit einige Jahre (auch bis 4-5 Jahre) zu behalten.

Farbe: intensive rubinrote Farbe, mit Violetten Reflexen
Bouquet: frisch weinig, richtet angenehm nach frische Früchte (Sauerkirche, Waldbeere)
Geschmack: trocken, mit verhaltener Säuregehalt, gute Struktur und mit angenehmer bitterer Nachgeschmack
Kopplungen: Geeignet als Tischwein für einfachere Gerichtete, Pasta und frisch Käse
Bedienung Temperatur: 16 - 18 ° C

COMPANY DESCRIPTION

AGRICULTURAL FIRM	BERGADANO CAV. ENRICO Owned by Piercarlo Bergadano Via Alba 26 - 12060 BAROLO CN Tel: + 39 0173/50380 – Fax: + 39 0173/500628 http://www.cascinarocca.com – e-mail: bergadano@cascinarocca.com
TOTAL AREA OF VINEYARDS	2,20 hectares
VARIETIES CULTIVATED	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera
PRODUCTION AREAS	- VIGNA SARMASSA, Barolo (for Barolo) exposure south-west Soil: marl "TOV" - VIGNA PUGNANE, Monforte d'Alba (for Barolo and Dolcetto) exposure south Soil: argillaceous - calcareous - BRUNATE, Barolo (for Barbera) exposure south Soil: argillaceous – compact
AVERAGE ALTITUDE	340 meters above sea level
METHOD OF CULTIVATION	Guyot
ANNUAL WINE PRODUCTION	- BAROLO DOCG 4.000 bottles - DOLCETTO D'ALBA DOC 3.300 bottles - BARBERA D'ALBA DOC 4.000 bottles
WINES PRODUCED	- BAROLO Sarmassa - BARBERA D'ALBA - DOLCETTO D'ALBA



AZIENDA AGRICOLA BERGADANO CAV. ENRICO di Bergadano Piercarlo

Sede Via Alba, 26 12060 BAROLO CN- Sede operativa: Fraz. Annunziata Rocca 117b (Strada Prov.le N° 3 Alba-Barolo) 12064 LA MORRA CN – ITALIA
Tel + 39 0173/50380 – Fax + 39 0173/500628 – Mob. + 39 335/391812 – web: www.cascinarocca.com – www.cascinarocca.it – info@cascinarocca.com
P IVA: IT 02385710047 – R.E.A.: N° 189795 – Cod. I.C.R.F.: CN 4218 – Reg. Imprese N° 359100 – FDA registration number : 14924539972
Banca appoggio: Banca Popolare di NOVARA, Filiale di Alba, Via Roma 9 12051 ALBA CN – IBAN: IT37 Q 05608 22500 0000 0002 0130 – BIC (swift): N V R B I T 2 N 1 1 0

