

# ABRIGO

VIGNAIOLI IN DIANO D'ALBA



Azienda Agricola Abrigo Fratelli

# L'Azienda



La storia della famiglia Abrigo non comincia nella Cascina dei Berfi, oggi sede dell'Azienda Agricola guidata da Ernesto Abrigo e dalla sorella Mariarita. Su questa collina riparata che dolcemente si allunga a cercare il sole, gli Abrigo sono arrivati solo nel 1935 provenendo dalla zona del Barbaresco. In quei tempi le famiglie erano molto numerose ed i padri previdenti compravano buone vigne dovunque fossero per dare un futuro a tutti i figli.

Le vigne dei Berfi, nel territorio di

Diano d'Alba, acquistate dal nonno dell'attuale proprietario sono diventate così il futuro di un ramo della famiglia che ha puntato su un vitigno popolare e molto amato dai piemontesi: il Dolcetto.

Sulle colline di Diano il Dolcetto da risultati sorprendenti e l'investimento si è rivelato efficace. Di padre in figlio l'Azienda è passata negli anni '60 nelle mani di Aldo, padre di Ernesto, e Franco Abrigo che hanno riunito tutta la proprietà e condotto insieme l'Azienda inglobando agli inizi degli anni '80 anche la Cascina Voghera.

La conduzione rimane ancora oggi familiare: ad Ernesto si affianca la sorella



Mariarita; con loro collabora dal punto di vista tecnico il giovane enologo Emanuele Antona, mentre nelle vigne da ancora il suo contributo lo zio Francesco.



Oggi l'azienda conta circa 14 ettari di ottimi vigneti che comprendono alcuni dei Söri più famosi di Diano. Al dolcetto sono dedicati oltre 8 ettari di vigneti che producono, oltre al Diano d'Alba, una denominazione che si è affermata con il solo nome del paese d'origine fin dagli anni '80, i due crus Rocche dei Berfi e Vigna Pietrin, culle di vini intensi al colore e al profumo, con una struttura eccezionale che ne preserva la freschezza per diversi anni.



Al Dolcetto si affiancano Barbera, Chardonnay, Nebbiolo e Cabernet Sauvignon, vitigni che su queste colline danno vini di sicura qualità, apprezzabili per i loro profumi fragranti e intensi e il loro sapore pieno, gradevole e fruttato. Grazie ai recenti lavori di ristrutturazione della cantina e alla costruzione di un nuovo locale di imbottigliamento e confezionamento, l'azienda ha visto crescere le proprie capacità produttive e di stoccaggio.

La cantina risulta ora divisa in due parti: il locale vinificazione, in cui spiccano grandi serbatoi di acciaio inossidabile, dalla durata illimitata e dalla facile igienizzazione; il locale invecchiamento, interrato per avere umidità e temperatura costanti, in cui si trovano alcune grandi botti e numerose barriques, tutte costruite in pregiato rovere francese.

Le bottiglie, invece, vengono conservate coricate nel locale di stoccaggio, in cui la temperatura rimane costante tutto l'anno per permettere che l'invecchiamento dei grandi vini possa proseguire in modo ottimale.



**La famiglia Abrigo sarà lieta di accogliervi alla cascina dei Berfi per farvi assaporare la tradizionale ospitalità e la semplicità della gente di Langa...**



# Il Dolcetto di Diano d'Alba



Il Dolcetto è forse il più piemontese dei vitigni, delicato ed esigente in fatto di esposizione, precoce ed amante delle forti escursioni termiche. Le prime notizie certe relative alla coltivazione del Dolcetto risalgono al 1500, anche se probabilmente la sua origine è molto più antica. Sono infatti poche e confuse le fonti scritte da cui attingere, al contrario invece delle testimonianze orali tramandate dai viticoltori.

Questo vitigno è stato ed è tutt'oggi vittima di incomprensioni, di cui la più frequente riguarda il nome: Dolcetto

non deriva da una caratteristica del vino (che è decisamente secco, non dolce!) ma è dovuto, probabilmente, al sapore gradevole dell'uva che, avendo un limitato contenuto di acidi, appare appunto molto dolce.

In Piemonte la superficie dedicata a questo vitigno è molto ampia, tanto da essere suddivisa in sette zone geografiche distinte; una di queste è quella comprendente il solo territorio comunale di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo, dal quale si ricava il "Dolcetto di Diano d'Alba DOC", o semplicemente "Diano d'Alba DOC". La zona di produzione così ristretta e vincolante permette di ottenere dei prodotti tipici, autentici, in cui l'influenza del territorio di origine è determinante per l'esaltazione delle note caratteristiche del vino. Il Dolcetto di Diano è infatti tipico per la sua robustezza e per un particolare fruttato che si lega all'intenso ammandorlato finale. Queste qualità vanno attribuite alle caratteristiche del terreno costituito da marne tufacee bianche.



Le zone viticole del territorio dianese che permettono, grazie alla loro posizione, di ottenere le uve migliori sono definite *Sòri* (dal dialetto piemontese: "soleggiato"). Attualmente esistono 77 *Sòri*, istituiti a partire dall'anno 1985 dopo un lungo e complicato lavoro di individuazione, coadiuvato



dai produttori, delle aree viticole più vocate. L'appartenenza al territorio del Dolcetto di Diano è quindi doppiamente garantita: da una parte vi è la denominazione di origine, dall'altra un approfondito studio sulle vocazioni territoriali.

Grazie alla particolare composizione delle uve e all'influenza dell'ambiente, il Dolcetto di Diano può dare origine a prodotti tra loro anche molto differenti. Qui entra in gioco l'abilità dei viticoltori e degli enologi che dedicano le proprie energie alla riuscita del prodotto: a seconda di come il vigneto viene gestito e di quali tecniche di vinificazione vengono applicate è possibile ottenere vini di pronta beva, facili da capire, oppure vini più strutturati dagli splendidi riflessi violacei e dai profumi intensi, o ancora dei veri e propri *cru* in grado di affinare per più anni per esprimere al meglio le loro incredibili potenzialità. L'amante del buon vino sarà così in grado di trovare il prodotto che meglio si addice ai propri gusti e al proprio palato.

# I Vini



## DIANO D'ALBA DOC SUPERIORE – VIGNA PIETRIN

UN “VIGNA PIETRIN” NON NASCE TUTTI GLI ANNI!

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: Vigna di 35 anni vinificata in purezza

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Solo nelle annate migliori, la “Vigna Pietrin” viene vinificata a parte; il vino ottenuto affina prima in grandi botti di rovere per alcuni mesi, in modo da ottenere la stabilizzazione del colore su note violacee. Poi riposa in bottiglia per diversi mesi, fino a raggiungere almeno un anno di invecchiamento dalla data di vendemmia.

Caratteristiche: Si presenta con un bel rosso rubino intenso dai marcati riflessi violacei, un impatto olfattivo avvolgente sui toni della piccola frutta rossa e della confettura, un sapore rotondo, caldo, che ammicca a sentori di legno e liquirizia, ma sempre sostenuto da una spigliata nota acida.

Abbinamenti gastronomici: La sua ricchezza gustativa lo rende ideale su salumi e formaggi. Servire a 19-20°C.



## NEBBIOLO D'ALBA DOC – TARDISS

LASCIA PER ULTIMO LA CANTINA, IN MODO CHE IL LUNGO AFFINAMENTO CONSENTA LA PIENA ESPRESSIONE DEI SUOI CARATTERI.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Esposto a sud-ovest

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8-9 giorni a 28-29°C. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere non tostato proveniente dalle regioni francesi Allier e Limousine. Riposo per almeno sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Il colore è rosso granato, il profumo è ampio con sentori fruttati di confettura di frutti rossi, lampone e fragola di bosco ed aromi speziati, cannella e tabacco; il sapore è secco, pieno, caldo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ama i piatti di grande struttura, a cominciare dai primi ben conditi i secondi di carne ed i formaggi di buona stagionatura. Servire a 20°C.



## DIANO D'ALBA DOC – ROCCHIE DEI BERFI

PRODOTTO CON LE UVE PROVENIENTI DAI SORÌ, LE ZONE MEGLIO ESPOSTE E PIÙ ASSOLATE.

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: Vigne di proprietà situate in località Berfi, esposte ottimamente a sud-ovest (Sori)

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 5-6 giorni a 26-27°C. Affinamento prolungato sui lieviti di fermentazione in vasche di acciaio inossidabile. Imbottigliamento nell'estate successiva alla raccolta e riposo in bottiglia per almeno tre mesi.

Caratteristiche: Intenso è il colore violetto profondo, complesso il profumo di sentori fruttati sui quali spicca la ciliegia matura, ampio e vinoso il sapore dal gradevole retrogusto amarognolo che unisce alla freschezza in acidità la solidità della struttura.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene con l'intero pasto, ma sa confondersi anche con piatti di buona struttura, come antipasti saporiti, primi ben conditi e secondi di carni arrosto. Servire a 18-20°C.



## BARBERA D'ALBA DOC – LA GALÙPA

LA SUA STRUTTURA E PERSISTENZA NE FANNO UN VINO DELIZIOSO ED INTRIGANTE.

Vitigno: 100% Barbera

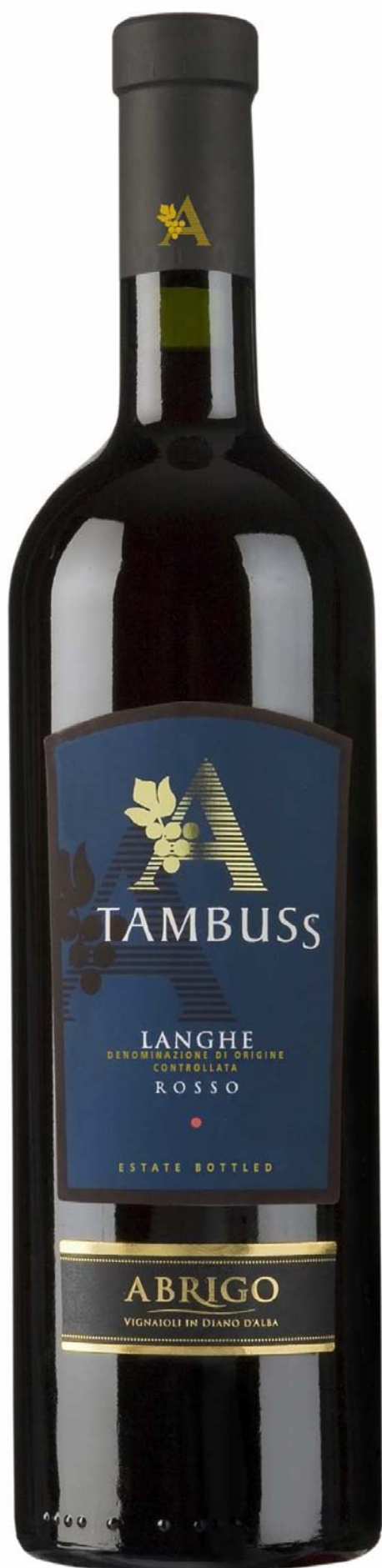
Vigneto: Vigne di proprietà esposte a sud-ovest

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 6-7 giorni a 28-29°C. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere e barriques francesi e per almeno sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore rosso rubino cardinalizio intenso, profumo vinoso con nette sensazioni di rosa e sentori fruttati ed un lieve accenno di vaniglia; sapore pieno, sapido, equilibrato, persistente di confettura di mora.

Abbinamenti gastronomici: La sua pienezza si addice ai piatti di carni rosse stufate e bollite, salse ricche e saporite, ed ai salumi. Servire a 20°C.



## LANGHE ROSSO DOC – TAMBUSS

E' UNA SORPRESA CHE “BUSSA” ALLA TAVOLA DELLE GRANDI OCCASIONI.

Vitigno: 50% Nebbiolo, 25% Barbera, 25% Cabernet Sauvignon

Vigneto: Esposto a sud-ovest

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8-9 giorni a 28-29°C. Assemblaggio dei vini per trovare l'equilibrio ottimale fra le diverse varietà. Affinamento per 12 mesi in barriques francesi e per almeno sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Il colore è rosso granato, il profumo è ricco di sentori fruttati (ciliegia e prugna, confettura di frutti rossi) e speziati (vaniglia e tabacco), il sapore è secco, pieno e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ama i piatti di grande struttura, a cominciare dai primi ben conditi per passare ai secondi di carne ed ai formaggi di lunga stagionatura. Servire a 20°C.



## DIANO D'ALBA DOC – INTRECCIO

QUESTO DOLCETTO DERIVA DALLA VINIFICAZIONE DI UVE PROVENIENTI DA DIVERSI VIGNETI.

Vitigno: 100% Dolcetto

Vigneto: Vigne di proprietà esposte ad est

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 5 giorni a 25-26°C. Affinamento in vasche di acciaio inossidabile. Imbottigliamento nella primavera successiva alla raccolta.

Caratteristiche: Colore rosso rubino con eleganti riflessi violetti, profumo fragrante di fiori e di frutti rossi, sapore secco, deciso e piacevole.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna la tavola quotidiana dall'inizio a fine pasto, grazie alla felice duttilità dei suoi caratteri. Servire a 16-18°C.



## BARBERA D'ALBA DOC – PIASUSA

LA PIACEVOLEZZA EVOCATA DAL NOME È DOVUTA ALLA SUA FRESCHEZZA E FRAGRANZA.

Vitigno: 100% Barbera

Vigneto: Vigna di proprietà esposta a sud-est

Epoca di vendemmia: Terza decade di settembre

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 6-7 giorni a 27-28°C. Affinamento in vasche di acciaio inossidabile. Imbottigliamento nell'estate successiva alla raccolta e riposo in bottiglia per almeno tre mesi.

Caratteristiche: Colore rosso rubino, profumo fruttato caratterizzato dai precisi sentori che ricordano la mora, la prugna e la rosa; sapore pieno, ricco, delicatamente acidulo.

Abbinamenti gastronomici: Dagli antipasti di carne fino ai formaggi di buona stagionatura. Servire a 18-20°C.



## LANGHE CHARDONNAY DOC – TEMP DER FIÙ

E' PRONTO A LASCIARE LA CANTINA QUANDO I PRIMI FIORI SBOCCIANO PER ANNUNCIARE L'ARRIVO DELLA PRIMAVERA.

Vitigno: 100% Chardonnay

Vigneto: Vigna di proprietà esposta ad est, altitudine 450m

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Vinificazione: Pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a basse temperature (16°C). Affinamento "sur lies" per tre mesi. Imbottigliamento all'inizio della primavera successiva alla raccolta.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino, profumo intenso e fiorito che richiama biancospino e acacia, sapore fresco dalla delicata nota acidula che ricorda la mela verde, l'ananas e la banana.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna con eleganza il pesce, anche salsato, gli antipasti e le carni bianche, le paste asciutte condite con pesce o verdure. Servire a 10-12°C.



## VINO DA TAVOLA ROSATO – ROSA

L'ULTIMO ARRIVATO, SI E' SUBITO DISTINTO PER L'INTENSITÀ DEI SUOI PROFUMI E PER LA SUA PIACEVOLEZZA AL PALATO.

Vitigno: 50% Dolcetto, 50% Barbera

Vigneto: Vigne di proprietà esposta ad est

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve a cui segue una breve macerazione di 6-12 ore; svinatura e fermentazione del mosto a basse temperature (16°C). Imbottigliamento a fine novembre.

Caratteristiche: Colore rosa con riflessi violacei, profumo intenso e fruttato con note di fragola e pompelmo, sapore fresco, piacevolmente acido e leggermente amabile.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo per aperitivi e molto indicato per accompagnare stuzzichini ed antipasti leggeri. Servire a 10-12°C.

# ABRIGO

VIGNAIOLI IN DIANO D'ALBA



Azienda Agricola Abrigo Fratelli

Via Moglia Gerlotto, 2 - 12055 Diano d'Alba (CN)

Piedmont - Italy

Tel. +39 0173 69104 / +39 0173 69421 - Fax +39 0173 468900

Website: <http://www.abrigofratelli.com> E-mail: [info@abrigofratelli.com](mailto:info@abrigofratelli.com)