



NonSoloWine



CATALOGO PRODOTTI

2007

**Descrizione prodotto**

BARICOT

Az. Agricola Martina

Giaglione (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSMAR02**

Caratteristiche tipiche	Vino di buona qualità e finezza con intenso colore e moderata acidità.
Categoria	D.O.C. Bevande Vini Rossi Rosso Valsusa
Zona Produzione	TORINO – Valle di Susa – Giaglione e Chiomonte.
Note del produttore	E' un dolcetto di montagna che accomuna freschezza, giusta acidità e interessanti profumi.
Vitigno/i	Dolcetto 100% clone cn22.
Vigne di produzione	Giaglione – Neideloni – Chiomonte - Vigna Beraud Resa per ettaro 85 Q.li
Lavorazione	Vinificazione tradizionale in rosso-macerazione di circa 8 giorni.
Produzione e Disponibilità	1.600 bottiglie con disponibilità annuale
Abbinamenti consigliati	<i>Primi piatti importanti e secondi di carni bianche.</i>

**Descrizione prodotto****RUSIN****Az. Agricola Martina**

Giaglione (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSMAR01**

Caratteristiche tipiche

Dal vitigno Avanà nasce questo vino piacevolmente delicato, fresco, dal profumo fine con ampie note speziate e dal tenue colore Rosa ("Rusin" in Piemontese).

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Rosso Valsusa

Zona Produzione

TORINO – Valle di Susa – Giaglione e Chiomonte.

Note del produttore

Vitigno di montagna coltivato in Val di Susa, Val Chisone e in Savoia con il nome di "Hibou Noir"; maturazione medio precoce.

Vitigno/i

Avanà (100 %)

Vigne di produzione

Vigna Beraud esposizione sud e Vigna Bertero
Resa per ettaro 80 Q.li

Lavorazione

Vinificazione tradizionale in rosso con breve macerazione.

Produzione e
Disponibilità**3.000** bottiglie con disponibilità annuale.

Abbinamenti consigliati

*Si accompagna con Antipasti e Primi piatti, Pizza e Pesce e con le portate della tipica **Merenda Sinoira** Piemontese.*



Descrizione prodotto



MARGUITTO

Az. Agricola Martina

Giaglione (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSMAR03**

Caratteristiche tipiche

E' un vino prodotto da una vendemmia tardiva delle migliori uve Barbera. Buona struttura, piacevole acidità e note di frutta matura.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Rosso Valsusa

Zona Produzione

TORINO – Valle di Susa – Giaglione e Chiomonte.

Note del produttore

La scelta di fare una vendemmia tardiva è indotta dal voler sfruttare la rusticità di questo grande vitigno Piemontese capace di migliorarsi nel tempo in vigna e in cantina.

Vitigno/i

Barbera 100% clone at 84

Vigne di produzione

Chiomonte-Signou e vigna Beraud
Resa per ettaro 70 Q.li

Lavorazione

Tradizionale vinificazione in rosso con prolungata macerazione. Il vino è affinato in barrique per almeno 8 mesi.

Produzione e Disponibilità

850 – 900 bottiglie.

Abbinamenti consigliati

Secondi piatti, carni rosse importanti, selvaggina e formaggi stagionati.



Descrizione prodotto



MALLIOLO
Az. Agricola Martina

Giaglione (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSMAR04**

Caratteristiche tipiche

Vino originale, austero e adatto all'invecchiamento dopo un affinamento in legno che ne esalta le caratteristiche.
Buona struttura accompagnata da una giusta tannicità, importanti profumi e grande colore.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Rosso Valsusa

Zona Produzione

TORINO – Valle di Susa – Giaglione e Chiomonte.

Note del produttore

Tipico vitigno dell'Alta Valle di Susa, della Savoia e d'Isere (*Persan* nel versante Francese).
Vino di buona struttura, grande personalità e tipicità.

Vitigno/i

Becuet 100%

Vigne di produzione

Giaglione - Vigna del Castello-Vigna del Cresto;
Chiomonte - Vigna Signou e Vigna Bertero.

Lavorazione

Vinificazione tradizionale in rosso con lunga macerazione e affinamento per 8 mesi in botti di rovere.

**Produzione e
Disponibilità**

2.000 bottiglie.

Abbinamenti consigliati

Cacciagione, salumi e formaggi maturi.



Descrizione prodotto



CRE' SEREN
Az. Agricola Martina

Giaglione (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSMAR05**

Caratteristiche tipiche

Vino di grande intensità, finezza e complessità aromatica con bassa acidità e moderata tannicità.
Colore rosso rubino non particolarmente intenso con sentori di frutti di bosco e spezie.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Rosso Valsusa

Zona Produzione

TORINO – Valle di Susa – Giaglione e Chiomonte.

Note del produttore

Vitigno caratterizzato da un'epoca di maturazione precoce che lo rende adatto ai climi temperati e freschi della montagna.

Vitigno/i

Pinot Nero 100% clone 112 e 113

Vigne di produzione

Giaglione - Vigna Neideloni e Cresto Superiore;
Chiomonte - Vigna Beraud e Vigna Bertero
Resa per ettaro 70 Q.li

Lavorazione

Vinificazione tradizionale in rosso con moderata macerazione e affinamento per 5 mesi in botti di rovere.

Produzione e Disponibilità

2.200 bottiglie.

Abbinamenti consigliati

Antipasti, Primi piatti e formaggi freschi.

**Descrizione prodotto****ERBALUCE di Caluso****Az. Agricola Picco Giuseppe**

Caluso (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOCANPIC01****Caratteristiche tipiche**

Vino fresco, limpido, brillante, colore giallo paglierino.
 Profumo fresco, vivo, frutta in buona armonia con la struttura vigorosa del vino.
 Giovane, di buona nervatura acida, con sensazioni fruttate intense e molto gradevoli.

Categoria**D.O.C.** | Bevande | Vini | Bianchi | ERBALUCE**Zona Produzione**

TORINO – Canavese - Caluso.

Note del produttore

Servire a 10 - 12° C. - Conservare in cantina in posizione orizzontale.

Vitigno/i**Erbaluce 100% allevato a tendone.****Vigne di produzione****Resa per ettaro 120 Q.li****Lavorazione**

L'Erbaluce di Caluso è qui proposto nella sua versione più classica e quotidiana.
 Le uve selezionate per la produzione di questo vino vengono pressate intere, per preservare nel vino gli aromi del frutto.
 Immediatamente vengono eliminati il raspo, le bucce ed i vinaccioli.
 Durante la fermentazione del mosto la temperatura viene scrupolosamente controllata per consentirvi di cogliere al meglio i profumi e le note caratteristiche del vitigno di origine.

**Produzione e
Disponibilità****Abbinamenti consigliati**

Pesce e Antipasti.
Da bere preferibilmente entro 24 mesi dalla vendemmia.

**Descrizione prodotto**

ERBALUCE di Caluso "Del Brik"

Az. Agricola Picco Giuseppe

Caluso (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOCANPIC02**

Caratteristiche tipiche

Vino fresco, limpido, brillante, colore giallo paglierino. Profumo fresco, vivo, frutta in buona armonia con la struttura vigorosa del vino. Giovane, di buona nervatura acida, con sensazioni fruttate intense e molto gradevoli. Si differenzia dall'erbaluce normale per il profumo più intenso e per una maggiore persistenza. Rientra nella catalogazione dei Crù.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Bianchi | ERBALUCE

Zona Produzione

TORINO – Canavese - Caluso.

Note del produttore

Servire a 10 - 12° C. - Conservare in cantina in posizione orizzontale.

Vitigno/i

Erbaluce 100% allevato a tendone.

Vigne di produzione

Resa per ettaro 90 Q.li

Lavorazione

L'Erbaluce di Caluso è qui proposto nella sua versione più classica e quotidiana. Le uve selezionate per la produzione di questo vino vengono pressate intere, per preservare nel vino gli aromi del frutto. Immediatamente vengono eliminati il raspo, le bucce ed i vinaccioli. Durante la fermentazione del mosto la temperatura viene scrupolosamente controllata per consentirvi di cogliere al meglio i profumi e le note caratteristiche del vitigno di origine.

**Produzione e
Disponibilità****Abbinamenti consigliati**

*Pesce e Antipasti.
Da bere preferibilmente entro 24 mesi dalla vendemmia.*

**Descrizione prodotto****ERBALUCE PASSITO****Az. Agricola Picco Giuseppe**

Caluso (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOCANPIC03**

Caratteristiche tipiche

Colore Giallo oro tendente ambrato, è un nettare prelibato, risulta non pesante ma vellutato in bocca, con una piacevole punta di freschezza finale.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Bianchi | ERBALUCE

Zona Produzione

TORINO – Canavese - Caluso.

Note del produttore

Da servire a temperatura di Cantina "fresca" (8°- 12° C) - 14% vol.
A bottiglia coricata al riparo da luce e calore; mantiene le sue caratteristiche per anni.

Vitigno/i

Erbaluce 100% allevato a tendone.

Vigne di produzione

Lavorazione

La lavorazione inizia in vigna, dove vengono selezionati i migliori grappoli di uva Erbaluce, quelli più sani, con gli acini più radi e ben coloriti dal sole.

Le uve sono fatte appassire in modo naturale secondo un'antica tradizione locale che prevede che i grappoli vengano appesi ad appositi supporti, con il risultato di aumentarne la aerazione e ostacolare gli attacchi di muffe e batteri nocivi, senza tuttavia impedire l'attecchimento della muffa nobile.

A marzo si effettua la schiccatura dei grappoli, ovvero la separazione degli acini appassiti dal raspo, che viene effettuata a mano per consentire un'ulteriore controllo e selezione degli acini.

Gli acini integri vengono pressati delicatamente in un piccolo torchio in legno, il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare grazie all'azione di lieviti selezionati.

L'invecchiamento in piccole botti di rovere dura circa tre anni, cui fa seguito un affinamento in bottiglia della durata di circa sei mesi.

Abbinamenti consigliati

Ideale abbinato a paté, terrine e formaggi erborinati; Pasticceria fresca , frutta secca. E' vino da meditazione o aperitivo fuori dal comune.



Descrizione prodotto



Barolo D.O.C.G.

Vigneto Chirlet

Scaletta Simone Viticoltore

Monforte d'Alba (Cuneo)

Cod. Prodotto **IDCNLGESCA03**

Caratteristiche tipiche

Vino rosso intenso con riflessi granati;
Freschi profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco e rosa appassita che evolvono in note balsamiche e di spezie;
Al palato risulta ricco e complesso, grazie alla finezza dei tannini e alla marcata vena acida, che lo rendono estremamente elegante;
Il Barolo Chirlet rispecchia interamente le caratteristiche del territorio di Monforte.

Categoria

D.O.C.G. | Bevande | Vini | Rossi | Barolo

Zona Produzione

Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte - Monforte d'Alba

Note del produttore

Temperatura di servizio consigliata : 17°-18°
Gradazione alcolica : 14,50 Vol.
Estratto netto g/l : 30,50
Acidità g/l : 5,70

Vitigno/i

Vitigno : Nebbiolo in purezza.
Sottovarietà : Michet per il 70% la parte restante Lampia 30%
Cloni : CVT 71, CVT 63, CVT 66, CVT 308, CVT 415, CVT 423, CVT CN 142 VCR 153, VCR 152.
Portainnesti : 420 A, 157-11 Couderc, 161-49 Couderc, S.O.4, 1103 Paulsen

Vigne di produzione

Esposizione solare: Sud
Terreno : argilla 33,50, limo 46,50, sabbia 20, PH 10
Altezza s.l.m. : circa 300 m.
Superficie : circa 3 ettari
Anzianità : circa 20 anni
Ceppi per ettaro : 5.500
Resa per ettaro : 60 quintali di uva
Tipo di allevamento: controspalliera con potatura a guyot corta.



Lavorazione

Vinificazione e Affinamento: macerazione con le bucce in vasche con il controllo della temperatura per circa sette giorni;
Avvenuta la macerazione e, a seguito della svinatura, si conclude la fermentazione alcolica in acciaio per dieci giorni;
Successivamente il vino viene messo in barriques, 40% nuove e 60% di secondo passaggio, dove viene effettuata la fermentazione malolattica mantenendo costante la temperatura di 20 gradi per due mesi;
Si evolve in barriques per un totale di 18 mesi;
L'affinamento si completa attraverso un ulteriore passaggio in botte grande della durata di circa 6 mesi;
Infine, lasciando decantare il vino in vasche di acciaio, si procede all'imbottigliamento senza filtrazioni;
Le bottiglie coricate riposano per altri 8 mesi in cantina.

Produzione e
Disponibilità

Bottiglie in vendita: **1.940** bottiglie numerate e **30** Magnum numerati nell'annata 2003
100 bottiglie saranno con etichetta disegnata a mano da *Steve* una diversa dall'altra.
Uscita: Febbraio



Descrizione prodotto

**Dolcetto d'Alba D.O.C.**

Vigneto Vignioni

Scaletta Simone Viticoltore

Monforte d'Alba (Cuneo)

Cod. Prodotto **IDCNLGESCA01**

Caratteristiche tipiche

Vino di colore rubino intenso con lievi riflessi granati, si apre al naso con aromi freschi di rose selvatiche e frutti rossi; È vino di corpo generoso nel quale, delicatezza e setosità, bilanciano la complessità tipica del vitigno Nebbiolo con una piacevole freschezza e una buona persistenza; L'ulteriore invecchiamento in bottiglia donerà al prodotto complessità e piacevolezza per i dieci anni a venire.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Dolcetto d'Alba

Zona Produzione

Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte - Monforte d'Alba

Note del produttore

Temperatura di servizio consigliata : 15°-16°.
Gradazione alcolica : 13,50 Vol.
Estratto netto g/l : 28,60
Acidità g/l : 5,90

Vitigno/i

Dolcetto in purezza
Sottovarietà : Cloni: CVT 8, CVT CN 22 e vecchi cloni di selezione massale con raspo e picciolo in fase di maturazione rossi.
Portainnesti : Kober 5BB, S.O.4, 1103 Paulsen

Vigne di produzione

Esposizione solare : sud-est
Terreno : argilla 38,50, limo 42,50, sabbia 19, PH 10
Altezza s.l.m. : circa 300 mt.
Superficie : 6.000 metri quadri
Anzianità : circa 43 anni
Ceppi per ettaro : 5.600
Resa per ettaro : 70 quintali di uva
Tipo di allevamento: controspalliera con potatura a guyot corta

Lavorazione

Vinificazione e Affinamento: macerazione con le bucce in vasche con il controllo della temperatura per 5 giorni; Avvenuta la svinatura si conclude la fermentazione alcolica e quella malolattica in acciaio. Sempre in vasi di acciaio il vino si affina per circa nove mesi; Solo con l'ausilio dei travasi si purifica il vino dalla parte solida; Infine, imbottigliato senza filtrazioni nel mese di luglio, il vino riposa per tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato;

Produzione e Disponibilità

Bottiglie prodotte: **3.900**
 Uscita : **Febbraio**



Descrizione prodotto



**Langhe Nebbiolo
D.O.C.**

Vigneto Autin 'd Madama
Scaletta Simone Viticoltore

Monforte d'Alba (Cuneo)

Cod. Prodotto **IDCNLGESCA02**

Caratteristiche tipiche

Vino di colore rubino intenso con lievi riflessi granati, si apre al naso con aromi freschi di rose selvatiche e frutti rossi;
È vino di corpo generoso nel quale, delicatezza e setosità, bilanciano la complessità tipica del vitigno Nebbiolo con una piacevole freschezza e una buona persistenza;
L'ulteriore invecchiamento in bottiglia donerà al prodotto complessità e piacevolezza per i dieci anni a venire.

Categoria

D.O.C. | Bevande | Vini | Rossi | Nebbiolo

Zona Produzione

Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte - Monforte d'Alba

Note del produttore

Temperatura consigliata : 15°-16°
Gradazione alcolica : 14,00
Estratto netto g/l : 28.10
Acidità g/l : 5,65

Vitigno/i

Vitigno: nebbiolo in purezza
Sottovarietà: Michet 30%, Lampia 70%
Cloni: CVT 71, CVT 63, CVT 66, CVT CN 142, VCR 153, VCR 152
Portainnesti : 420 A, 161-49 Couderc, S.O.4

Vigne di produzione

Esposizione solare : Sud.
Terreno : argilla 33,50, limo 46,50, sabbia 20, PH 10
Altezza s.l.m. : circa 300 m.
Superficie : circa 1 ettaro
Anzianità : circa 7 anni
Ceppi per ettaro : 5.500
Resa per ettaro : 70 quintali di uva
Tipo di allevamento : controspalliera con potatura a guyot corta.

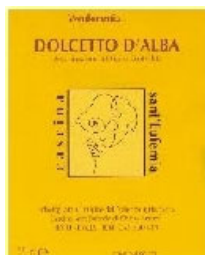


Lavorazione

Vinificazione e Affinamento: macerazione con le bucce in vasche con il controllo della temperatura per circa sei giorni;
A seguito della svinatura nei quindici giorni successivi si conclude la fermentazione alcolica in acciaio:
Il vino viene messo in barriques di secondo e terzo passaggio dove viene effettuata la fermentazione malolattica mantenendo la temperatura di 20 gradi per due mesi;
Terminata la fermentazione malolattica riposa in barriques per altri sei mesi;
L'affinamento in legno si conclude con un periodo di quattro mesi in botte grande;
Infine il vino, lasciato decantare in vasche di acciaio per alcuni mesi, può essere imbottigliato senza filtrazioni;
Prima della commercializzazione il vino riposa per 3 mesi in bottiglia.

Produzione e
Disponibilità

Bottiglie in vendita: **1350**

**Descrizione prodotto**

DOLCETTO D'ALBA

Az. Agricola CASCINA SANT'EUFEMIA

Sinio (Cuneo)

Cod. Prodotto **IDCNLGEAND01****Caratteristiche tipiche**

Il vitigno **Dolcetto** è attestato in Piemonte fin dal Medioevo. L'eccezionale dolcezza dell'uva – tanto da essere consumata anche come uva da tavola - gli ha conferito il nome; al contrario il vino è secco. Per le sue doti terapeutiche in quanto ricca di ferro, manganese e potassio, l'uva **Dolcetto** è stata oggetto, fino al 1950, di particolari diete nelle quali costituiva l'ingrediente principale, durante le vendemmie: era chiamata "cura dell'uva".

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, fresco, di rosa, di viola, di bacche rosse.

Gusto - olfatto: asciutto, secco, di moderata acidità, di media tannicità; di frutta macerata (ciliegia, ribes rosso); di mandorla nel finale.

Categoria**D.O.C.** | Bevande | Vini | Rossi | Dolcetto d'Alba**Zona Produzione****CUNEO | Comuni di Sinio e Albaretto Torre (Alba) | LANGHE****Note del produttore**

La vendemmia avviene normalmente all'inizio di settembre: l'uva Dolcetto infatti è a maturazione precoce. Le pratiche colturali sono adeguate a quanto previsto dal Reg. (CE) 1257/99 a cui la nostra azienda aderisce volontariamente: pertanto l'uso dei fitofarmaci è sottoposto a severe limitazioni e specifici controlli, per garantire la qualità produzioni, la tutela dell'agroambiente, della salute del coltivatore e del consumatore.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO 12,22 % vol

Acidità totale 5,27 g/l

Vitigno/i**Dolcetto 100%****Vigne di produzione**

Superficie vitata: circa 1,70 ha

La conformazione morfologica dei nostri vigneti è particolarmente adatta alla maturazione dell'uva: si tratta infatti di un ampio anfiteatro naturale esposto a sud, sud-est, ad una quota di circa 450 m slm.

Il più vecchio tra i nostri impianti (circa 60 anni) è proprio la vigna di Dolcetto che, in autunno, incornicia la cappella di Sant'Eufemia con le sue foglie rosse e arancioni.



Lavorazione

Il vino deriva esclusivamente dalla trasformazione delle nostre uve, lavorate secondo metodi tradizionali; ad esempio la nostra cantina non ha impianto di riscaldamento e pertanto i "tempi" dei nostri vini sono quelli dettati dalla temperature stagionali: il ciclo di "maturazione" del vino risulta quindi decisamente più lungo rispetto a quello di produzioni più "spinte". Una volta avviata, la fermentazione dura circa 4-5 giorni, vale a dire il tempo necessario affinché gli zuccheri dell'uva si trasformino completamente in alcool. Quindi si procede al 1° travaso, a cui ne seguono almeno altri tre nell'arco dei successivi due mesi. Quindi il Dolcetto rimane nei vasi vinari fino alla tarda primavera quando, con l'aumento della temperatura esterna, si innesca spontaneamente la fermentazione mullolattica che ammorbidisce il vino, migliorandone la beva.

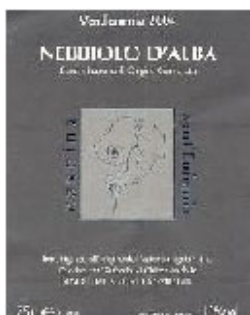
Il vino Dolcetto può essere messo in commercio fin dalla primavera successiva alla vendemmia. Per quanto ci riguarda, preferiamo sottoporlo ad un piccolo periodo di affinamento, per cui è imbottigliato in piena estate: ne risulta un vino più composto e pieno, dal possente fruttato. Affinato ulteriormente in bottiglia, a seconda delle annate, sopporta tranquillamente due o tre anni di invecchiamento: assume tonalità quiete, di grande eleganza e morbidezza.

Produzione e
Disponibilità

Produzione media annua: 6.000 litri

Abbinamenti consigliati

*Il **Dolcetto** predilige gli antipasti a base di carne (vitello tonnato, insalata di carne cruda) e di formaggio (tortino al murazzano), i primi asciutti, i secondi non troppo elaborati, in particolare a base di carni bianche, i formaggi a pasta tenera e poco stagionati.*

**Descrizione prodotto****NEBBIOLO D'ALBA****Az. Agricola CASCINA SANT'EUFEMIA**

Sinio (Cuneo)

Cod. Prodotto **IDCNLGEAND03****Caratteristiche tipiche**

Il Nebbiolo è uno dei migliori vitigni al mondo e cresce quasi esclusivamente in Piemonte, terra di cui è originario. Il nome deriva da "nebbia", per il fatto che l'uva Nebbiolo matura normalmente piuttosto tardi, quando le colline sono già avvolte dalla nebbia del primo autunno. A dire il vero negli ultimi anni, a causa di mutate condizioni climatiche e meteorologiche, la vendemmia dell'uva Nebbiolo risulta anticipata rispetto al passato, e segue immediatamente quella della Barbera (quando addirittura non la precede!).

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, più o meno carico, con riflessi di granata, tendente all'arancio per il vino invecchiato.

Profumo: caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, si perfeziona con l'invecchiamento.

Gusto - olfatto: secco, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato armonico.

Categoria**D.O.C.** | Bevande | Vini | Rossi | Nebbiolo d'Alba**Zona Produzione****CUNEO | Comuni di Sinio e Albaretto Torre (Alba) | LANGHE****Note del produttore**

Il vitigno Nebbiolo è particolarmente sensibile agli attacchi di oidio, il cosiddetto "mal bianco", cioè un fungo che colpisce i grappoli nella prima fase di accrescimento, impedendone il successivo sviluppo: pertanto dobbiamo intervenire in piena estate con applicazioni frequenti di zolfo, come già si usava in passato. Le pratiche agronomiche adottate sono, in ogni caso, adeguate a quanto previsto dal Reg. (CE) 1257/99 a cui la nostra azienda aderisce volontariamente: pertanto l'uso dei fitofarmaci è sottoposto a severe limitazioni e specifici controlli, per garantire la qualità produzioni, la tutela dell'agroambiente, della salute del coltivatore e del consumatore.

Titolo alcolometrico volumico 13,41 % vol

Acidità totale 6,00 g/l

Vitigno/i**Nebbiolo 100%****Vigne di produzione**

Superficie vitata: circa 0,65 ha

La conformazione morfologica dei nostri vigneti identifica un ampio anfiteatro naturale in cui le vigne di Nebbiolo occupano i versanti con l'esposizione migliore, per favorirne la tardiva maturazione: un tempo si individuavano i pendii sui cui piantare il Nebbiolo (solì) guardando dove la neve si scioglieva prima. I nostri sono in parte impianti non più giovani (circa 30 anni) in parte invece appena entrati in piena produzione (5 anni).



Lavorazione

Una volta avviata, la fermentazione dura circa 4-5 giorni, vale a dire il tempo necessario affinché gli zuccheri dell'uva si trasformino completamente in alcool.

Poi si procede al 1° travaso, a cui ne seguono almeno altri tre nell'arco dei successivi due mesi. Quindi il Nebbiolo rimane nei vasi vinari fino alla tarda primavera quando, con l'aumento della temperatura esterna, si innesca spontaneamente la fermentazione malolattica che ammorbidisce il vino, migliorandone la beva.

Il Nebbiolo fa parte della famiglia del Barolo, in quanto entrambi derivano dallo stesso vitigno (Nebbiolo) ma, diversamente dal Barolo, può essere messo in commercio dopo un anno di invecchiamento. Una parte della nostra produzione viene poi ulteriormente affinata in botti di rovere di 225-300 litri, non più nuove, per circa 10-12 mesi: in questo modo il legno conferisce al vino una nota vanigliata, senza però coprirne le peculiarità.

Affinato ulteriormente in bottiglia, può essere invecchiato per 4-5 anni.

Produzione e
Disponibilità

Produzione media annua: 3.000 litri

Abbinamenti consigliati

Piatti a base di carne, rosse e bianche; eccellente con la fonduta, con formaggi stagionati a pasta semi-dura ed erborinati.

**Descrizione prodotto****Prosciuttello****della Val di Susa****Az. Agricola San Giuliano**

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI01****Caratteristiche tipiche**

Prodotto Tipico del Paniere della Provincia di Torino.

Prodotto Tipico dell'Alta Valle Susa.

Categoria**TIPICO** | Alimentare | Carni ed Insaccati**Zona Produzione**

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[San Giuliano (SUSA)]

Note del produttore**CARATTERISTICHE :**

La coscia del suino viene disossata prima della salatura. Una rifinitura particolare permette al sale ed ai gusti (erbe speciali di montagna) di penetrare uniformemente su tutta la massa muscolare della coscia.

Il peso finale del singolo prosciuttello si aggira dai sette ai dodici Kg. a seconda del peso del suino vivo.

Le cosce si ottengono da suini allevati direttamente nella nostra azienda, ed alimentati con cereali genuini e garantiti.

ORIGINI E STORIA:

Originariamente la coscia veniva coperta, per motivi di protezione, totalmente dalla sua cotenna, creando grossi problemi per la maturazione. Oggi invece la cotenna viene mantenuta solamente per la metà del prosciuttello. Un tempo questa lavorazione si rendeva necessaria unicamente per la conservazione della carne, e questa veniva utilizzata per una successiva cottura, in abbinamento ad altri prodotti tipici delle vallate alpine.

SIMILITUDINI E PECULIARITA' :

Il prosciuttello della Val di Susa è molto simile al prosciutto di montagna prodotto nell'arco alpino. Si differenzia però da questo per l'utilizzo di erbe aromatiche caratteristiche della Valsusa. La differenza invece dai prosciutti tradizionali e principalmente riscontrabile nell'assenza dell'osso tipico di questi.

CONSIGLI:

Le confezioni sottovuoto è consigliato aprirle 15 minuti prima del consumo per assaporare al meglio le qualità del prodotto.

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

La stagionatura è effettuata a secco con sale ed erbe speciali di montagna, per la durata di 12 - 15 giorni, massaggiando la coscia ogni 3 - 4 giorni.

Stagionatura

All'incirca da 6 a 8 mesi.



Produzione e
Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero	Sottovuoto da 4 kg a 5 kg circa.
Tranci	Sottovuoto da 2 kg a 2,5 kg circa.
Affettato	bustine sottovuoto da 150 gr. o 250 gr.

Abbinamenti consigliati

**Descrizione prodotto****Pancettone****Az. Agricola San Giuliano**

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI02****Caratteristiche tipiche**

Prodotto Tipico del Paniere della Regione Piemonte.

Categoria**TIPICO** | Alimentare | Carni ed Insaccati**Zona Produzione**

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[San Giuliano (SUSA)]

Note del produttore**CARATTERISTICHE :**

E' un taglio di suino davvero eccezionale, sia per dimensioni che per qualità.

Normalmente se ne ottengono delle pezzature da 20-25 Kg.

Si ottiene da suini molto pesanti, allevati direttamente nella nostra azienda, ed alimentati nella fase di ingrasso per almeno sei mesi con Fave e Mais;

L'animale dal quale verrà ottenuto il taglio, dovrà raggiungere 14-16 mesi di età e i 250-300 Kg di peso.

ORIGINI E STORIA:

La testimonianza della lavorazione di questo prodotto, viene tramandata oralmente dalle genti che vivono le montagne dell'alta Val di Susa.

SIMILITUDINI E PECULIARITA' :

Il Pancettone è abbastanza simile al lardo, ma da questo si distingue per la presenza di grosse venature di magro.

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

Il taglio viene salato con sale solido misto a pepe, aromi ed erbe di montagna.

Se nella prima fase di lavorazione, il pancettone risultasse troppo secco, viene massaggiato con un tessuto inumidito con vino bianco. Questa operazione facilita l'assorbimento del sale.

In questa fase il pancettone viene tenuto in un ambiente umido e abbastanza freddo (circa 3° C.) per circa 15 giorni.

Successivamente viene spazzolato accuratamente e messo in stagionatura coprendo la parte superiore con erbe aromatiche macinate.

Stagionatura

60 giorni.

Produzione e Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero Sottovuoto da 5 kg a 6 kg
Tranci Sottovuoto da 500 gr in su'

Abbinamenti consigliati



Descrizione prodotto



Viorun

Az. Agricola San Giuliano

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI03**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico del Paniere della Regione Piemonte.
Prodotto Tipico dell'Alta Valle Susa.

Categoria

TIPICO | Alimentare | Carni ed Insaccati

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa [[San Giuliano (SUSA)]]

Note del produttore

CARATTERISTICHE :

E' un taglio particolare, estratto dalla coscia di bovino adulto, lavorato con spessore omogeneo e privo di grassi. Si ottiene da bovini allevati direttamente nella nostra azienda, ed alimentati con prodotti genuini e garantiti.

ORIGINI E STORIA:

La testimonianza della lavorazione di questo prodotto, viene tramandata oralmente dalle genti che vivono le montagne dell'alta Val di Susa.

Si ritiene che questa lavorazione particolare sia originaria della zona di Bardonecchia, per la precisione nella borgata di Roscmol. La particolare lavorazione era necessaria per aumentare la conservazione della carne bovina anche nei periodi più caldi dell'anno. La caratteristica della conservazione era quella di mantenere i tagli all'interno di mastelli di legno.

I tagli, così conservati, venivano poi utilizzati normalmente per una successiva cottura.

SIMILITUDINI E PECULIARITA' :

Il Viorun rimane simile ad una bresaola, e come questa può essere consumata, ma come caratteristica rispetto a questa, rimane più morbida e profumata.

CONSIGLI:

Le confezioni sottovuoto è consigliato aprirle 15 minuti prima del consumo per assaporare al meglio le qualità del prodotto.

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

I tagli di carne, vengono posti in appositi contenitori di rovere, salati e conciati con farine di erbe di montagna, e il tutto ricoperto con abbondante vino bianco. Questi tagli verranno rigirati ogni due giorni, sino all'ottavo giorno. Successivamente i tagli vengono estratti e lavati con ulteriore vino, e in seguito appesi in locali freddi e molto ventilati per la durata di 60 giorni.

Stagionatura

60 giorni.



Produzione e
Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero	Sottovuoto da 4 kg a 5 kg circa.
Tranci	Sottovuoto da 400 gr a 2 kg circa.
Affettato	bustine sottovuoto da 150 gr. o 250 gr.

Abbinamenti consigliati

**Descrizione prodotto****Bondiola****Az. Agricola San Giuliano**

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI04****Caratteristiche tipiche**

Prodotto Tipico del Paniere della Regione Piemonte.
Prodotto Tipico dell'Alta Valle Susa.

Categoria**TIPICO** | Alimentare | Carni ed Insaccati**Zona Produzione**

Provincia TORINO | Produzione ValSusa [[San Giuliano (SUSA)]]

Note del produttore**CARATTERISTICHE :**

E' un insaccato a base di carne e grasso di suino, lungo circa 15 cm e di diametro di 10 cm. Ogni pezzatura raggiunge circa 1,5 Kg. La caratteristica principale era tradizionalmente la notevole dimensione dell'insaccato, visto che veniva utilizzata la *vescica* del suino anziché il tradizionale budello. Questo particolare sistema di insaccaggio portava a pezzature che raggiungevano i 5 Kg. Questa caratteristica permetteva all'insaccato di raggiungere un lungo periodo di conservazione. La carne per la lavorazione proviene unicamente da suini allevati direttamente nella nostra azienda, ed alimentati con cereali genuini e garantiti. Vengono selezionati unicamente suini adulti, che permettono di ottenere una carne più consistente per la lavorazione richiesta.

ORIGINI E STORIA:

La testimonianza della lavorazione di questo prodotto, viene tramandata oralmente dalle genti che vivono le montagne dell'alta Val di Susa.

SIMILITUDINI E PECULIARITA' :

La bondiola rimane simile ad un salume classico a grana grossa, ma si differenzia da questo per le notevoli dimensioni, che consentono al salume di mantenere una morbidezza elevata, anche dopo un lungo periodo.

CONSIGLI:

Le confezioni sottovuoto è consigliato aprirle 15 minuti prima del consumo per assaporare al meglio le qualità del prodotto.

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

La carne suina ed il grasso, sono tagliati grossolanamente con pezzi di circa 2 per 1 cm. Si aggiungono spezie ed aromi più forti rispetto ad altri insaccati, e si lascia riposare e asciugare l'impasto per circa due giorni. Attualmente, per esigenze di mercato, è più frequente l'utilizzo di un budello di grosso diametro, mentre la vescica è utilizzata solo eccezionalmente. Il prodotto viene posto a *sudare* a circa 22 / 25 ° C per due giorni, durante il quale l'impasto perde ulteriormente dell'acqua. Un tempo il prodotto si faceva asciugare durante il giorno all'aperto, mentre attualmente la stagionatura avviene in locali freschi ed umidi.



Stagionatura Dai 3 ai 4 mesi.

Produzione e
Disponibilità Su Ordine e Conferma

Pezzatura Intero Sottovuoto da 1 a 2,5 kg circa.
Tranci Sottovuoto da 700 gr. a 1,5 kg circa.
Affettato bustine sottovuoto da 150 gr. o 250 gr.

Abbinamenti consigliati



Descrizione prodotto



MICA Salame

Az. Agricola San Giuliano

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI07**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico della bassa Valle di Susa

Categoria

TIPICO | Alimentare | Carni ed Insaccati

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa | [[San Giuliano (SUSA)]]

Note del produttore

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

Prodotto particolare perché non si usano budelli, si preparano le forme, si avvolgono nel pepe nero fine che attacca facilmente. In seconda fase si usa farina di segale per completare l'involucro che serve per la conservazione e la stagionatura.

Stagionatura

Da 30 a 50 giorni.

Produzione e Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero Sottovuoto da 1,2 Kg circa.

Abbinamenti consigliati



Descrizione prodotto



Lonzino

Az. Agricola San Giuliano

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI05**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare | Carni ed Insaccati

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[San Giuliano (SUSA)]

Note del produttore

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

Parte magra del carrè di maiale stagionato, viene messo sotto sale con spezie per 15 giorni, viene lavato, asciugato e messo al freddo appeso (4-5 gradi).

Stagionatura

60 giorni.

Produzione e
Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero Sottovuoto da 1,2 kg a 1,5 kg circa.
Tranci Sottovuoto 700 gr. circa.
Affettato bustine sottovuoto da 150 gr. o 250 gr.

Abbinamenti consigliati



Descrizione prodotto



SALAME all'aglio

Az. Agricola San Giuliano

Susa (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSGIAI06**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare | Carni ed Insaccati

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa | [[San Giuliano (SUSA)]]

Note del produttore

Epoca Produzione

Annuale

Lavorazione

Salame a grana media, viene messo aglio e vino nero con le spezie e erbe.

Stagionatura

30 giorni.

Produzione e
Disponibilità

Su Ordine e Conferma

Pezzatura

Intero Sottovuoto da 500 Gr. a 700 Gr. circa.

Abbinamenti consigliati

**Descrizione prodotto**

CANESTRELLO Di Vaie

Ij Canestrei 'D Flaminia

Condove (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSKAT01**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare |

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa | [Condove]

Note del produttore

Dolce d'origine medievale, da sempre preparato nelle famiglie per il carnevale ed altre feste paesane, il canestrello prende nome, secondo alcuni dal proverbio Piemontese "Canestrelè", ovvero ingraticciare: come fanno i giardinieri piantando nel terreno due corsie di canne trasversalmente opposte. Il disegno dello stampo che caratterizza i canestrelli deriva dalla loro particolare preparazione. Il canestrello può essere degustato da solo, con latte o thé, zabaione o cioccolato od ancora abbinato ad un vino passito. La laboriosa preparazione aveva quasi portato questa dolce preparazione ad estinguersi. La ditta IJ CANESTREI 'D FLAMINIA ha recuperato i gloriosi e storici "ferri del mestiere" per riproporre questo dolce insieme semplice e speciale, genuino e squisito, che ora potrete gustare non solo nei dì di festa, ma tutti i giorni. L'autenticità del nostro prodotto è stata garantita, nel tempo, dall'attribuzione di diversi marchi, da quello del **canestrello tipico di Vaie**, al marchio dei **dolci tipici della Valsusa**, fino all'inserimento nei **canestrelli della Provincia di Torino**, parte del **Paniere dei Prodotti Tipici**. Ij Canestrei 'D Flaminia sono stati insigniti di tutti i riconoscimenti ed inoltre possono fregiarsi del marchio di **eccellenza artigiana** della Regione Piemonte. Una lunga serie d'attestati na garanzia di un prodotto unico ed inimitabile.

Epoca Produzione

ANNUALE - 5 mesi termine minimo di conservazione (storicamente determinato)

Lavorazione

Piccole palline d'impasto vengono cotte in speciali ferri a tenaglia riscaldati sulla fiamma. Ne esistono diverse dimensioni, che con semplici ingredienti classici (farina, zucchero, burro ed uova) aggiungono aromi diversi (cacao, nocciola, miele, cocco ed altri). Ma la **versione tradizionale di Vaie** prevede l'esclusivo utilizzo di scorza di limone grattugiata.

Ingredienti

Come da disciplinare: farina tipi 00, zucchero, burro, uova, scorza di limone grattugiata, lievito in polvere, vanillina.

**Valori Nutrizionali
Per 100 Gr di prodotto**

Proteine: 8,06 ; Grassi: 16,64 ; Carboidrati: 67,46 ; Fibre Alimentari: 2,99 ; Contenuto in acqua: 4,32 ; Ceneri: 0,53
Valore energetico: kcal 452

Pezzatura

Sacchetto di polipropilene, trasparente termosaldato o con chiusura a nastro. Peso: 300 Gr.



Descrizione prodotto



PASTE DI MELIGA
Antichi Mais

Ij Canestrei `D Flaminia

Condove (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSKAT02**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare |

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[Condove]

Note del produttore

Le farine utilizzate sono ottenute dalla macinatura a pietra di pregiati ecotipi locali di mais coltivati nella Provincia di Torino, quali: **Nostrano dell'Isola** (Canavese), **Ottofile** (Langhe), **Pignoletto Rosso** (tutto il territorio provinciale). Questi Antichi mais tardivi, caratterizzati da semi lucenti e perlacci dall'alto tenore proteico, macinati grossolanamente nei mulini a pietra, permettono di riscoprire il gusto intenso e l'inconfondibile sensazione al palato della vera polenta e dei dolci della tradizione delle nostre valli alpine. Tutto questo è oggi gestito da un'associazione di produttori, che ha adottato un disciplinare di produzione riguardante la coltivazione e la trasformazione di questi mais, registrando anche un marchio.

L'Ottofile giallo è coltivato dal Cascinale delle Grazie di Matteo Zappino nel comune di Pralormo e macinata dal Mulino Sobrino.

Il Nostrano dell'Isola è macinata da Roccati Piero presso il suo Mulino a Candia C.se

Epoca Produzione

ANNUALE - 5 mesi termine minimo di conservazione (storicamente determinato)

Lavorazione

Biscotto da forno prodotto con farine di antiche varietà di mais piemontesi quali: Nostrano dell'Isola, Ottofile e Pignoletto Rosso.

Ingredienti

Come da disciplinare: farina di mais (Nostrano dell'Isola, Ottofile e Pignoletto Rosso), burro, scorza di limone, zucchero, latte

Valori Nutrizionali
Per 100 Gr di prodotto

Pezzatura

Sacchetto di polipropilene, trasparente termosaldato o con chiusura a nastro. Peso: 250 Gr.

Abbinamenti consigliati

Questa pasta di meliga si abbina molto bene ad uno zabaione o ad un buon tea, o ad un Passito di Caluso.



Descrizione prodotto



PASTE DI MELIGA
Senza uova

Ij Canestrei `D Flaminia

Condove (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSKAT04**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare |

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[Condove]

Note del produttore

Biscotto da forno prodotto con farine di mais macinate fini,acquistate esclusivamente da mulini situati in Piemonte. La caratteristica del biscotto è la particolare friabilità dovuta alla mancanza di uova. La forma simile alla lingua di gatto,è stata scelta obbligata dovuta alla particolare morbidezza dell'impasto.

L'idea di produrre un biscotto di mais senza utilizzo delle uova ci è venuta leggendo un libro,che raccoglieva vecchie ricette della Val Susa in cui le Paste ED MELIA ,venivano preparate soprattutto per la festa patronale di S.Ambrogio (paesino situato sotto la Sagra di S.Michele)

Epoca Produzione

ANNUALE - 5 mesi termine minimo di conservazione(storicamente determinato)

Lavorazione

Biscotto da forno prodotto con farine di antiche varietà di mais piemontesi quali:Nostrano dell'Isola, Ottofile e Pignoletto Rosso.

Ingredienti

Mais macinato fine(fumetto),burro, zucchero, farina 00, latte, olio d'oliva, scorza di limone grattugiata

Valori Nutrizionali
Per 100 Gr di prodotto

Pezzatura

Sacchetto di polipropilene,trasparente termosaldato o con chiusura a nastro. Peso: 200 Gr.
Oppure,
Cartone ondulato chiuso inferiormente e superiormente con nastro adesivo trasparente per pacchetti.

Abbinamenti consigliati

Questa pasta di meliga si abbina molto bene ad uno zabaione o ad un buon tea, o ad un Passito di Caluso.



Descrizione prodotto



**PASTE DI MELIGA
Al miele di
Castagno
Ij Canestrei `D Flaminia**

Condove (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOVLSKAT03**

Caratteristiche tipiche

Prodotto Tipico Tradizionale

Categoria

TIPICO | Alimentare |

Zona Produzione

Provincia TORINO | Produzione ValSusa |[Condove]

Note del produttore

Biscotto da Forno prodotto con farine di mais acquistate esclusivamente da mulini situati in Piemonte. La particolarità del biscotto è l'aggiunta del miele di castagno prodotto dall'azienda: La Margherita di Margherita Fogliati. Questo tipo di miele rientra nei prodotti tipici della Provincia di Torino sotto il marchio Miele delle Vallate Alpine.

Epoca Produzione

ANNUALE - 5 mesi termine minimo di conservazione(storicamente determinato)

Lavorazione

Biscotto da forno prodotto con farine di antiche varietà di mais piemontesi quali:Nostrano dell'Isola, Ottofile e Pignoletto Rosso.

Ingredienti

Mais, zucchero, burro, farina 00, uova, fecola di patate, latte, miele di castagno, lievito in polvere

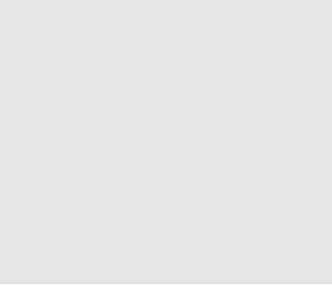
**Valori Nutrizionali
Per 100 Gr di prodotto**

Pezzatura

Sacchetto di polipropilene,trasparente termosaldato o con chiusura a nastro. Peso: 300 Gr.
Oppure,
Cartone ondulato chiuso inferiormente e superiormente con nastro adesivo trasparente per pacchetti.

Abbinamenti consigliati

Questa pasta di meliga si abbina molto bene ad uno zabaione o ad un buon vino da meditazione, quale il Passito di Caluso.

**Descrizione prodotto**

MIELE di CASTAGNO

Apicoltura La Margherita

Caselle T.se (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOTOMAF03**

Caratteristiche tipiche Favorisce la circolazione del sangue, stimola la produzione di globuli rossi, azione benefica su reni e fegato.

Categoria **TIPICO** | Alimentare | Miele

Zona Produzione Provincia TORINO |

Note del produttore Cristallizzazione: ritardata, talvolta compatta e grossolana;
 Colore : da ambra a ambra scuro con tonalità rossastre;
 Odore : deciso, aromatico e pungente;
 Sapore : forte persistente con retrogusto amaro, leggermente tannico;
 Stato Fisico : generalmente liquido.

Epoca Produzione ANNUALE

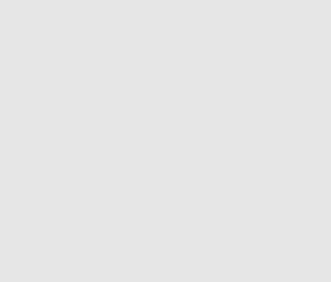
Lavorazione

Pezzatura Vasetti da 250 e 500 Gr.

Abbinamenti consigliati *Per le sue caratteristiche necessita di un accostamento con formaggi non eccessivamente piccanti, con note dolci.*
Consigliato: Raschera D.O.P., Caprini stagionati, Puzzone di Moena.



Descrizione prodotto



**MIELE di FLORA
ALPINA**

Apicoltura La Margherita

Caselle T.se (Torino)

Cod. Prodotto **IDTOTOMAF11**

Caratteristiche tipiche



Prodotto Tipico del Paniere della Provincia di Torino.

Categoria

TIPICO | Alimentare | Miele

Zona Produzione

Provincia TORINO |

Note del produttore

Epoca Produzione

ANNUALE

Lavorazione

Pezzatura

Vasetti da 500 Gr.

Abbinamenti consigliati



NonSoloWine, oltre ai prodotti riportati nelle schede precedenti, promuove e distribuisce anche i seguenti prodotti :

Az. Agricola Agripiemonte – Carmagnola (Torino)

Peperone Trottola con Tonno		Vasetto 290 gr.	IDTOTOCBA01
Peperone Tomaticot e Acciughe		Vasetto 290 gr.	IDTOTOCBA02
Peperone Quadrato Agrodolce		Vasetto 275 gr.	IDTOTOCBA03
Peperone Lungo in Peperonata		Vasetto 290 gr.	IDTOTOCBA04
Peperone Lungo e Coniglio Grigio di Carmagnola (sugo) 2 Presidi Slow-Food (peperone Lungo e coniglio grigio di Carmagnola)		Vasetto 180 gr.	IDTOTOCBA05
Bagna Cauda (condimento)		Vasetto 200 gr.	IDTOTOCBA06
Bagnet Vert (condimento)		Vasetto 200 gr.	IDTOTOCBA07
Bagnet Ross (condimento)		Vasetto 200 gr.	IDTOTOCBA08
Salame di Giora di Carmagnola (insaccato misto suino-vitello)		Al Kg.	IDTOTOCBA09

Az. Essenzial Menta – Pancalieri (Torino)

Menta di Pancalieri Sciroppo		Bottiglia 70 Cl.	TOTOCBA21
Menta di Pancalieri Liquore		Bottiglia 70 Cl.	TOTOCBA22
Menta di Pancalieri Elixir		Bottiglia 50 Cl.	TOTOCBA23
Menta di Pancalieri Rampin Menta e Cioccolato		Bottiglia 70 Cl.	TOTOCBA24
Menta di Pancalieri Giget Menta e Zabaglione		Bottiglia 50 Cl.	TOTOCBA25
Menta di Pancalieri Tavoletta ex.fondente-menta; latte-menta; bianco-menta; cacao ginsen-menta.		100 Gr.	TOTOCBA26


Cantina Produttori Carema – Carema (Torino)

Carema Barricato 2001	Bottiglia 75 Cl.	TOTOCBA14
Carema Riserva 2001	Bottiglia 75 Cl.	TOTOCBA15
Carema 2002	Bottiglia 75 Cl.	TOTOCBA16

Balbiano – Aldezeno (Torino)

Freisa di Chieri (Balbiano)	Bottiglia 75 Cl.	TOTOCBA19
------------------------------------	------------------	-----------

AZ. La Maruna – Susa (Torino)

Crema di Marroni della Val Susa	 Vasetto 350 Gr.	TOTOCBA35
Crema di Marroni al Rhum	Vasetto 350 Gr.	TOTOCBA36
Crema di Marroni alla Nocciola	Vasetto 350 Gr.	TOTOCBA37
Crema di Marroni alla Vaniglia	Vasetto 350 Gr.	TOTOCBA38

Pasticceria Arzilli – Torino

Gianduiotto (Arzilli)	 Al Kg.	TOTOCBA39
------------------------------	--	-----------

De martini Mauro

Grissini Stirati	Pacco 300 Gr.	TOTOCBA27
Torcetti di Lanzo	Pacco 300 Gr.	TOTOCBA28

Società Agricola La Cerea

Ciliegie di Pecetto Al Liquore	Vasetto 31 Cl.	TOTOCBA34
Patè di Coniglio Grigio di Carmagnola	Vasetto 90 Gr.	TOTOCBA32
Tonno di Coniglio	Vasetto 280 Gr.	TOTOCBA31
Asparago di Santena in Agrodolce	Vasetto 720 Gr.	TOTOCBA33

**Referente Commerciale di NonSoloWine s.n.c.**

Per la Provincia di Torino

Vironda Barbara

Mobile 346-84.98.055 o 333-45.67.902 **Fisso** 011-19.70.75.93

Email: barbara@nonsolowine.com