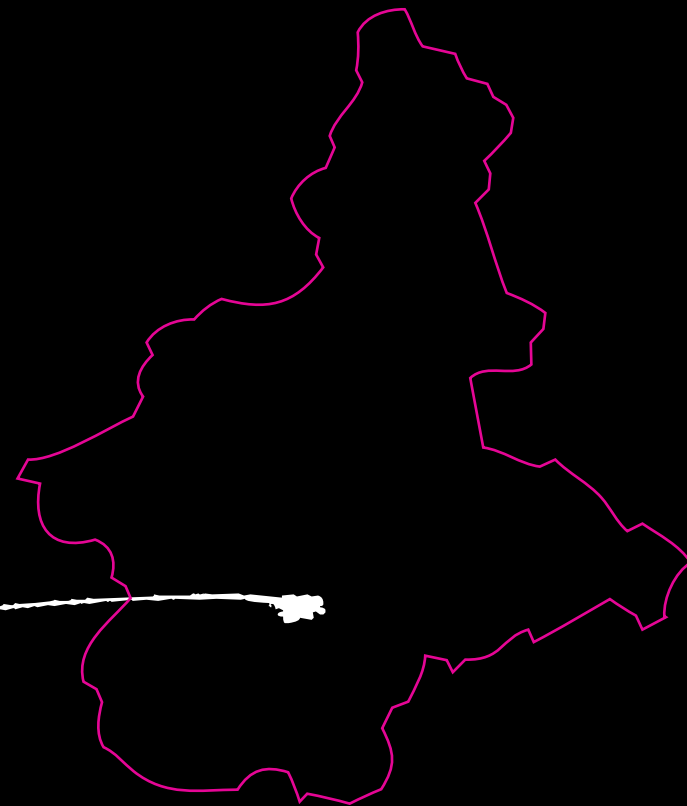


Italia,
Piemonte



il paese della bellezza, la regione dell'eccellenza
the country of beauty, the region of excellence



Il consorzio "I Vini del Piemonte"

I vini del Piemonte è un consorzio di promozione a cui aderiscono **oltre 230 aziende piemontesi produttrici di vini a denominazione d'origine**. Nato nel 2011 dalla volontà dei produttori stessi, il consorzio ha l'obiettivo di **valorizzare e comunicare** al meglio lo straordinario patrimonio fatto di uomini e donne che producono vino con grande passione e competenza, nonché la ricchezza e particolarità delle diverse denominazioni del Piemonte, regione leader nel mondo per la qualità dei suoi vini.

Animato da un vero **"spirito di squadra"**, il consorzio in questi anni ha fondato tutta la propria attività sulla convinzione che presentare insieme **le eccellenze della produzione vinicola del Piemonte** possa essere la vera arma vincente per presentarsi al meglio nei diversi mercati mondiali.

Con un programma di oltre **25 iniziative organizzate ogni anno in molti paesi del mondo**, "I Vini del Piemonte" ha ottenuto successi straordinari sia nei mercati emergenti, sia nei più importanti mercati del vecchio continente, facendo conoscere i vini piemontesi a moltissimi operatori del settore e a migliaia di *wine-lovers* e offrendo loro la possibilità di incontrare di persona i produttori di alcuni dei vini più celebri al mondo.

Fra gli eventi organizzati ogni anno dal consorzio "I Vini del Piemonte", il più importante è il **Barolo & Friends Event**, un format basato sull'alleanza tra vino, cibo e turismo, che in pochi anni ha conquistato i *wine-lovers* di mezza Europa, diventando in alcuni paesi – come ad esempio la Danimarca – il principale appuntamento dell'anno nel mondo del vino. Il format include workshop professionali rivolti al *trade*, degustazioni aperte al pubblico, seminari di approfondimento guidati da comunicatori del vino di grande esperienza, Wine Tasting Experience® e *wine dinner* per far vivere agli enoappassionati di tutto il mondo l'"esperienza Piemonte", la "regione dell'eccellenza" nel "paese della bellezza"!





Benvenuti in Piemonte



Nel "bel paese" ecco la sorpresa del Piemonte!

Il Piemonte è una regione nel Nord Ovest della penisola a forma di stivale in mezzo al Mar Mediterraneo: l'Italia. Il "Bel Paese" è abitato da 60 milioni di persone ed è tra le nazioni più conosciute e visitate al mondo. La maggior parte dei turisti conosce le mete classiche più famose: Roma, Firenze, Venezia, la Milano della moda, Capri, la costiera amalfitana, il mare di Sicilia e Sardegna.

Ma l'Italia non è solo questo. La bellezza è diffusa ovunque, nei paesaggi e nelle architetture, nei capolavori d'arte custoditi nei musei e nelle chiese, nell'armonia di una piazza popolata dai tavolini dei bar all'ombra di una torre medievale e ascoltando il gorgoglio dell'acqua di una fontana barocca.

La bellezza è anche nella simpatia della gente, nell'essere gentili con i forestieri, nel farli sentire come a casa loro e nel conquistarli con la sorprendente varietà della cucina italiana.

In tutto questo il **Piemonte** potrebbe apparire un po' appartato, quasi nascosto. Scopriremo che è affascinante e ricco di sorprese e soprattutto è **la regione "dell'eccellenza italiana" e una delle regioni vitivinicole più importanti e famose al mondo.**



Bon dì e cerea

vogliono dire buongiorno e buonasera.



Pensa a quante volte
hai già incontrato
il made in Piemonte

Sono tante le cose "made in Piemonte" che portano per il mondo il nome di questa terra.

Da dove cominciamo? Facciamoci buona la bocca con la Nutella, la famosa crema di nocciole e cioccolato prodotta dalla Ferrero di Alba, oppure saliamo in auto su uno dei modelli *Fiat* o *Lancia* o su una delle tante altre vetture disegnate da maestri carrozzieri come *Bertone*, *Pininfarina*, *Giugiaro* che hanno rivoluzionato il design automobilistico mondiale. Le macchine per scrivere della *Olivetti* nascevano ad Ivrea dove ora ci sono centri di ricerca elettronica.

Il cappello maschile più elegante al mondo è il *Borsalino* che nasce ancora ad Alessandria e la vicina Valenza è la capitale italiana dell'oreficeria. Sempre in tema di eleganza ecco le lane e i tessuti del Biellese: nomi come *Ermenegildo Zegna*, *Piacenza*, *Loro Piana* sono brand di fama mondiale.

Passiamo al Vercellese dove c'è il "mare a quadretti": le risaie più estese d'Europa. Qui si coltivano le varietà di riso più pregiate, l'Arborio, il Roma, per le minestre, i

risotti e la "paniscia", un piatto storico di riso e fagioli.

Poco più a nord ecco la sorpresa dei meravigliosi laghi (Lago Maggiore, Lago d'Orta) e dei fragranti biscottini di Novara sfornati dalla *Pavesi* e c'è una casa editrice che ha stampato enciclopedie e carte geografiche di tutto il mondo: l'*Istituto geografico De Agostini*.

Da Torino, che ospita il Regio, uno dei più importanti teatri lirici d'Europa, vanno nel mondo i tipici cioccolatini "giandujotti": partono dagli storici caffè ottocenteschi della città dove si sorseggia un Lavazza, il marchio della torrefazione di caffè più grande d'Europa.

Visto quanto Piemonte?

Non dimentichiamo la *Juventus*, la squadra di calcio bianconera più blasonata del campionato italiano, e i rivali granata del *Torino Football Club*. Gli animali simbolo delle due squadre sono la zebra o il toro. Quale scegliere? La questione accende le discussioni tra i piemontesi tifosi di calcio.

Ecco la terra ai piedi dei monti



Il Piemonte è una terra speciale. Il suo nome vuol dire “ai piedi dei monti”: infatti, nelle giornate terse, da qualunque parte di questa regione si vedono all’orizzonte il Monviso e le altre cime delle Alpi, le più importanti montagne d’Europa. Sono ammantate di neve d’inverno o verdi di boschi e scintillanti di rocce d’estate. È la corona di uno straordinario paesaggio che ha visto vivere nel 2006 le esaltanti Olimpiadi invernali di Torino.

I piemontesi sono poco più di 4 milioni. Oltre la metà abita a Torino (la città capoluogo della regione) e nella sua provincia. Il resto vive in una manciata di storiche città tra i cinquanta e i centomila abitanti e in migliaia di paesi e borghi più piccoli, spesso con poche centinaia di residenti.

Il Piemonte è fatto di piccole comunità dove le tradizioni sono vive, la storia è ad ogni angolo e la vita moderna si intreccia con il passato. Soprattutto in campagna si sente spesso parlare il dialetto piemontese, una lingua che ha molte parole in comune con il francese, ma si differenzia per suoni e significati da paese a paese.

Diamo un po' di numeri

44.579 ettari di vigneti

2.5 milioni di ettolitri di vino prodotto in media ad ogni vendemmia

16 vini Dcog (Denominazione di origine controllata e garantita)

42 vini Doc (Denominazione di origine controllata)

Il Piemonte è tra le regioni con la più alta percentuale di vini di origine protetta: **85%**

20 mila aziende vitivinicole di cui la maggior parte di dimensioni piccole e medie;

280 imprese industriali produttrici di vini e distillati con circa 3300 addetti

54 cantine cooperative con circa 12 mila soci

14 Enotecche regionali e **33 Botteghe del vino**, prestigiosi locali in cui i produttori del territorio si uniscono per promuovere i loro vini e offrire un luogo conviviale ai turisti che desiderano conoscere e acquistare la migliore produzione vinicola.

7 Strade del vino, associazioni nate per promuovere turisticamente il territorio del vino e che forniscono servizi agli enoturisti (ad es. www.stradadelbarolo.it; www.astesana-stradadelvino.it)

I principali **vitigni autoctoni** (ovvero vitigni coltivati nella loro zona di origine) storici sono: (a bacca rossa) Barbera, Bonarda, Brachetto, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Nebbiolo, Ruché, Pelaverga; (a bacca bianca) Arneis, Cortese, Erbaluce, Favorita, Moscato bianco di Canelli.





*La viticoltura piemontese
nasce sulle colline
dove un tempo c'era il mare*

Tra i simboli del Piemonte nel mondo ci sono anche i suoi grandi vini, figli di vigneti coltivati sulle colline che degradano dalle Alpi e che da sud sentono il "marin", il vento che arriva dal mar Ligure. Il clima è particolarmente adatto alla coltivazione della vite.

È la terra che lo testimonia: la stessa terra che nelle ere geologiche è stata coperta dal mare. **Non c'è da stupirsi se tra i filari si trovano conchiglie fossili e sono stati scoperti persino scheletri di balenottere e delfini.**

È una terra geologicamente variegata: morene, sabbie alluvionali, argille, marne e arenarie, tufo blu dove solo le radici delle viti riescono a penetrare. La vite è coltivata sulle colline ma anche sui versanti soleggiati delle montagne.

Se cercate il Piemonte su un mappamondo, vedrete che è sulla fascia dei grandi vini del mondo, quella attorno al 45° parallelo dell'emisfero Nord, la stessa dal Tokaj, al Reno, dalla Borgogna al Bordeaux.

*In Piemonte sono i territori, i paesi
o i vitigni a dare il nome ai vini.*





Una varietà straordinaria di colori in vigna e in cantina

Il Piemonte del vino è come la tavolozza di un pittore: ci sono varietà di colori diversi e diverse tonalità. È una viticoltura artistica e artigianale con crescente attenzione per la naturalità del vino. In Piemonte non domina un solo vitigno e non ci sono enormi distese di vigne lavorate a macchina. Sono ancora le mani dei contadini i principali strumenti di lavoro tra i filari e si può ben dire che **il vino piemontese è ancora oggi "fatto a mano"** e un tempo anche con i piedi, quando l'uva veniva pigiata sulle aie dentro grandi tini in legno.

Le nostre vigne sono espressione inconfondibile del Piemonte: custodiscono tesori di biodiversità, grazie alla ricchezza di vitigni autoctoni che ospitano, a volte coltivati anche in un solo comune. È questo aspetto che conferisce un'identità così precisa e una forte personalità ai vini piemontesi, quasi sempre monovitigno e vinificati in purezza.

Una viticoltura artigianale con aziende familiari di piccole dimensioni

Su queste colline mantengono valore il tempo e la sapienza contadina. Le aziende sono di medio-piccole dimensioni e la maggior parte sono a conduzione familiare che passa di padre in figlio. È importante anche la realtà delle cantine sociali, figlie dello spirito cooperativo.





Un paesaggio vitivinicolo patrimonio dell'Umanità riconosciuto dall'Unesco

Da secoli, l'uva e il vino sono parte integrante della cultura dei piemontesi. Il vino è da sempre sinonimo di una forte identità storica e culturale che fa del Piemonte una delle regioni del vino più importanti del mondo.

Le colline di Monferrato, Langa e Roero emerse dal mare preistorico sono state plasmate dalla mano paziente dei contadini, che hanno modellato un'opera d'arte collettiva creando un paesaggio armonico, unico e irripetibile.

Anche per questo **l'Unesco ha riconosciuto il valore dei territori vitivinicoli** di Langhe-Roero e Monferrato e li ha inseriti nel 2014 nella lista dei siti Patrimonio dell'Umanità (World Heritage List). È il 50° sito italiano, il primo dedicato espressamente a un paesaggio vitivinicolo.

Sono state riconosciute sei zone di interesse: **la Langa del Barolo, il Castello di Grinzane Cavour, le colline del Barbaresco, Nizza Monferrato e la Barbera, Canelli e l'Asti Spumante, il Monferrato degli Infernot.**

È una terra che ha ispirato scrittori di fama mondiale e reso le colline luoghi letterari di rara suggestione: da Cesare Pavese a Beppe Fenoglio da Davide Lajolo a Gina Lagorio. Sono queste colline a far da sottofondo alla musica suadente delle canzoni dell'avvocato-cantautore Paolo Conte.

La storia dei vigneti e il valore del tempo

Le prime testimonianze della coltivazione della vite risalgono al X secolo prima di Cristo. Gli antichi Romani, a partire dal II secolo a.c., svilupparono la produzione di vino e più tardi furono le abbazie dei monaci a custodire le cantine più preziose. Nell'Ottocento si sviluppò l'industria degli spumanti e dei vermouth con marchi di fama internazionale: Martini&Rossi, Cinzano, Gancia. Grandi industrie sempre e comunque legate al lavoro di uomini e donne, che ogni giorno, con il loro impegno, rinnovano il profondo legame con la terra e la vite.

Il Piemonte del vino scandisce il tempo con le vendemmie. Il passare degli anni ha un valore diverso. Molti dei vini piemontesi hanno nel tempo un alleato che consente loro di crescere e affinarsi. Il Barolo, "il re dei vini, il vino dei re" raggiunge la maturazione dopo 4 anni, ma arriva al culmine dopo 10 anni di invecchiamento ed è capace di regalare sorprese anche dopo 20 anni.



I territori del Piemonte

Langhe, le colline dei grandi rossi

Le Langhe, parola antica che significa “lingua di terra”, è una distesa di colline coltivate a vite e valli scavate da torrenti tra i fiumi Tanaro e Bormida e l’Appennino Ligure. Migliaia di ettari di vigna e tutt’intorno orizzonti di antichi paesi con torri e castelli fino a raggiungere l’altezza di quasi mille metri sul livello del mare. Qui, accanto alla vite, cresce anche il nocciolo che regala ai buongustai la profumata nocciola *tonda gentile delle Langhe*, la migliore al mondo per qualità, ideale per torte, gelati e altre specialità di pasticceria.

La capitale della Langa è la città di Alba, con il suo centro storico punteggiato di torri e la via Maestra da passeggiare senza fretta. **Alba è famosa in tutto il mondo per il suo tartufo bianco** il *Tuber Magnatum Pico*. La fiera internazionale d’autunno attira decine di migliaia di visitatori. È una terra vocata alla produzione di nobili vini rossi: il Barolo e il Barbaresco, da uve Nebbiolo. Accanto ai vini più conosciuti, ci sono altri rossi che meritano di essere apprezzati: il Dogliani (base uve dolcetto), il Dolcetto di Diano d’Alba, la Barbera d’Alba, il Nebbiolo d’Alba. E infine i vitigni rari e ricercati come il profumato Verduno Pelaverga, una nicchia di produzione e un vino che - si mormora - abbia anche pregi afrodisiaci.







I territori del Piemonte

Il Monferrato: vigne, castelli e "cortin"

Il nome Monferrato deriva da *mun-frà* (mattone ferrato) e racconta della leggenda medioevale del principe Aleramo che lo percorse tutto in un giorno a cavallo, e quando il suo destriero perse un ferro, lui lo sistemò con un mattone perché non aveva il martello da maniscalco.

Il Monferrato è compreso in un quadrilatero che ha come vertici le città di Asti, Casale, Acqui Terme e si spinge fino a Gavi nelle terre dell'Obertenga.

Un territorio collinare percorso dai fiumi Tanaro e Belbo che vanno ad Est verso il Po, il fiume più lungo d'Italia, che dal Piemonte sfocia nel mare Adriatico. Il passato è testimoniato da castelli, chiese e suggestivi borghi medievali. Le cantine sono scavate nel tufo. Vanno sotto terra per decine di metri e si aprono in stanze segrete, i famosi "infernot". In questi caveaux naturali la temperatura rimane costante tutto l'anno.

In questo territorio si coltivano numerose varietà di uve rosse e bianche. La Barbera d'Asti è il vitigno a bacca rossa che meglio parla di questa terra e della sua gente. Ma altrettanto tipici, anche se più piccoli in numeri, il Grignolino, la Freisa e il Ruché di Castagnole Monferrato, profumato di rose e viole.

È tra Langa e Monferrato che si coltiva anche un vitigno aromatico unico: il Moscato d'Asti, detto anche "l'oro delle colline". Le uve di moscato bianco sono alla base dello spumante, l'Asti Docg, il vino italiano a denominazione di origine controllata e garantita più diffuso nel mondo. Canelli è la capitale dell'industria italiana degli spumanti.

La città di Acqui Terme, luogo di benessere con le antiche fonti termali, è invece patria del Brachetto, un vino rosso aromatico che si abbina bene a dolci e frutta. Andando verso il mare, s'incontra un bianco antico, profumato ed elegante a base di uve cortese: il Gavi.



Il Roero, la bellezza selvaggia delle "rocche"

Il Roero è lungo la sponda sinistra del Tanaro. Terra aristocratica, nel nome richiama una nobile e potente famiglia protagonista del Medioevo. Caratteristico il paesaggio che alterna vigne, frutteti (soprattutto peschi), boschi e la bellezza selvaggia delle rocche, un antico e unico fenomeno di erosione del fiume Tanaro: **ci sono balzi di terra che possono raggiungere anche dislivelli di centinaia di metri**. Le pareti sabbiose della collina formano rocce aguzze dalle forme affascinanti e bellissime, anfiteatri naturali maestosi e imponenti in cui ci si può avventurare seguendo i sentieri dei contadini. Le rocche sono anche testimoni della civiltà del vino: mostrano gli strati geologici in cui la vite affonda le sue radici. Vi si coltiva l'uva nebbiolo che viene vinificata portando il nome della terra: Roero. Tra i bianchi primeggia un vino suadente: l'Arneis, capace di sorprendere per intensità dei profumi.



La cucina Piemontese prende per la gola

Il Piemonte è una delle regioni in Italia con il maggior numero di ristoranti stellati e questo primato è dovuto anche alla grande ricchezza di eccellenze gastronomiche e agroalimentari di questa terra, materia prima indispensabile per la preparazione delle numerose ricette della cucina piemontese.

Dai formaggi alla carne bovina di razza piemontese, fino al riso. Importante la produzione di frutta: i kiwi, le pesche, le mele, ma soprattutto la nocciola "Tonda e gentile di Langa" (Nocciola Piemonte I.G.P.) che è ingrediente fondamentale di tante torte, dolci, torroni.

Vediamo alcune parole indispensabili per ordinare i piatti più tipici.

"Tajarin", pasta all'uovo fatta a mano, da non confondere con gli spaghetti. Sono composti da sottili strisce di vario spessore che vengono cotte in pochi minuti e servite con sughi vari a base di carne, spesso impreziositi da una bella e profumata "grattata" di tartufo bianco. Un complimento da fare a chi ha cucinato i "tajarin" è che si "sciogliono in bocca".

"Plin" si dice per distinguere gli agnolotti con il pizzico. Sono come "caramelle" di pasta ripiena di carni e verdure; ci sono agnolotti più o meno grandi a forma quadrata o triangolare. La pasta non deve mai essere troppo spessa. In alcune zone si chiamano anche "ravioli" o "raviole".

"Bagna cauda": una salsa calda a base di acciughe, aglio e olio extravergine di oliva in cui vengono intinte le verdure autunnali, soprattutto peperoni, cardi, rape, topinambur. È un piatto conviviale, allegro, per chi non teme l'afrore dell'aglio.

"Bonet" o "Bunet": dolce al cioccolato, viene servito spesso a fette; si presenta in forma squadrata o rotonda, spesso arricchito da zabaglione o altre creme all'uovo, ideale in abbinamento con il Moscato d'Asti.





*I nostri vini
sposano le cucine
di tutto il mondo*

Lo sai che i vini piemontesi si abbinano perfettamente ai piatti della cucina internazionale?

Alcuni piatti del mondo

- ✓ Smorrebrod (Danimarca)
- ✓ Crema di piselli, porri e rabarbaro (Belgio)
- ✓ Pesci d'acqua dolce dei laghi della Svizzera romanda (coregone, eglefino, trote) (Svizzera)
- ✓ Fish & chips (Cucina internazionale)
- ✓ Sushi e Sashimi (Giappone)
- ✓ Pad thai (Thailandia)

Vini

con i vini bianchi piemontesi

- ✓ Arneis
- ✓ Gavi
- ✓ Nascetta
- ✓ Timorasso
- ✓ Erbaluce
- ✓ Cortese

- ✓ Toad in the hole (Gran Bretagna)
- ✓ Gule ærter (zuppa di fave) e aringhe della Danimarca (Danimarca)
- ✓ Waterzooi (pesce o pollo con verdure) (Belgio)
- ✓ Cheeseburger (Cucina internazionale)
- ✓ Pad thai (Thailandia)
- ✓ Anatra alla maniera di Hong Kong

con i vini rossi di medio corpo

- ✓ Dolcetto
- ✓ Barbera
- ✓ Pelaverga
- ✓ Nebbioli freschi e profumati
- ✓ Ruchè

- ✓ Berner Platte (mix di carne e crauti) (Svizzera)
- ✓ Bof med log (Danimarca)
- ✓ Aberdeen Angus (Scozia)
- ✓ Formaggi stagionati di tutta Europa
- ✓ T-bone steak (USA)
- ✓ Piatti a base di carne di renna (Finlandia)
- ✓ Ramen a base di tonno o carne (Giappone)

con vini rossi corposi

- ✓ Nizza
- ✓ Ghemme
- ✓ Gattinara
- ✓ Barolo
- ✓ Roero
- ✓ Barbaresco

- ✓ Granchio al pepe (Singapore)
- ✓ Pasticceria
- ✓ Cioccolato

con i vini dolci

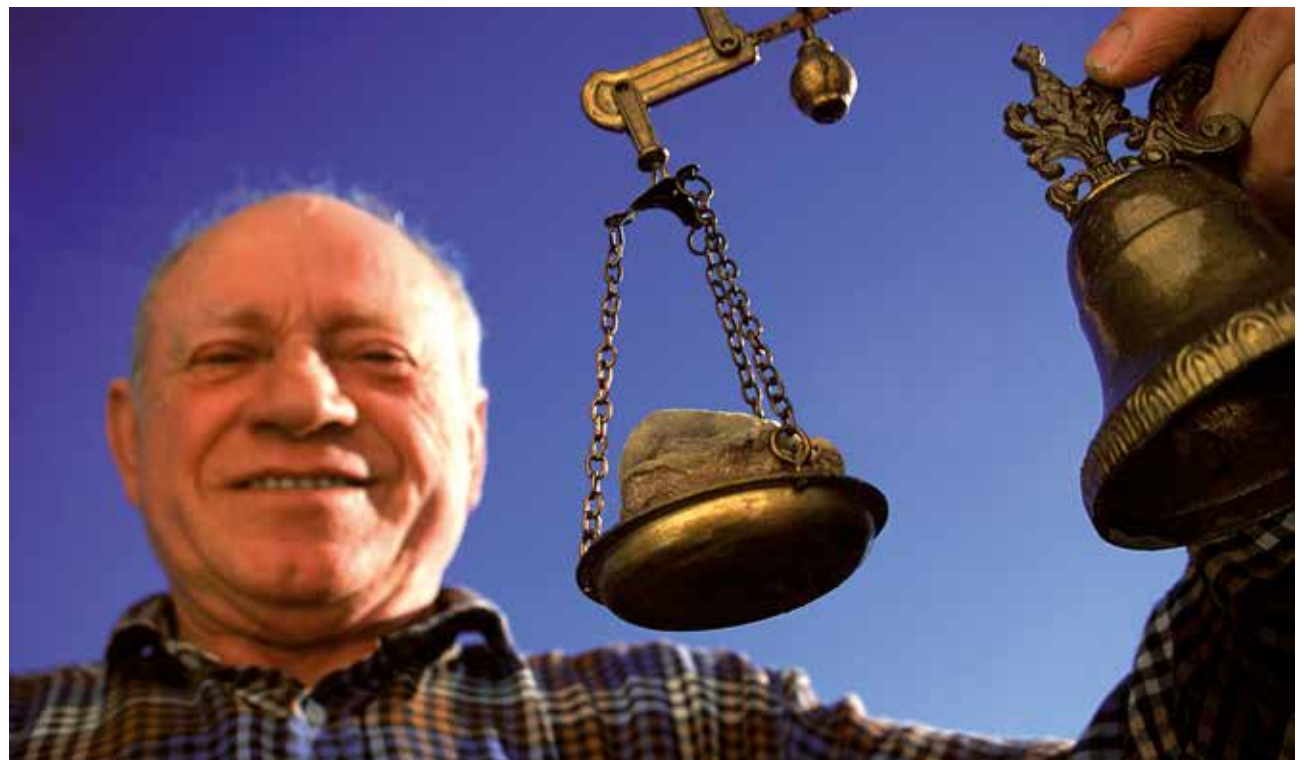
- ✓ Moscato d'Asti



Il profumato fascino del tartufo bianco d'Alba

In Piemonte l'autunno è la stagione di raccolta del Tuber Magnatum Pico, il tartufo bianco d'Alba. In piemontese è conosciuto come "*trifula*".

È un fungo sotterraneo molto profumato e ricercato che cresce in simbiosi con le radici di alcuni alberi, tra cui querce e pioppi. La sua ricerca avviene con un cane appositamente addestrato a sentire il suo caratteristico afrore. Quando identifica la posizione, il cane raspa e il tartufaio estrae il tartufo con l'aiuto di una piccola zappa. Il tartufo è un cibo molto pregiato e costoso: viene grattato su numerosi piatti della cucina piemontese. Spesso **la ricerca del tartufo avviene di notte tra boschi, luna e nebbia**: questo ne aumenta il fascino. Si svolgono fiere e mercati dove è possibile acquistare i tartufi direttamente dai "*trifulau*".





Una regione accogliente per il turismo del vino

Il turismo del vino in Piemonte è cresciuto moltissimo in questi anni. **Sono sempre più numerosi i wine-lover di tutto il mondo che vengono ad esplorare vigne e cantine.** Si è creata una rete di enoteche regionali, botteghe del vino e storiche aziende vinicole pronte ad accogliere gli eno-appassionati per visite e degustazioni guidate. Il territorio è percorso da una miriade di sentieri e piste ciclabili, attraverso vigne, boschi e lungo i fiumi che stupiscono gli amanti della natura e dei paesaggi. Lungo le strade dei vini si incontrano ospitali osterie e ristoranti di alto livello, dove apprezzare la cucina dei grandi chef.

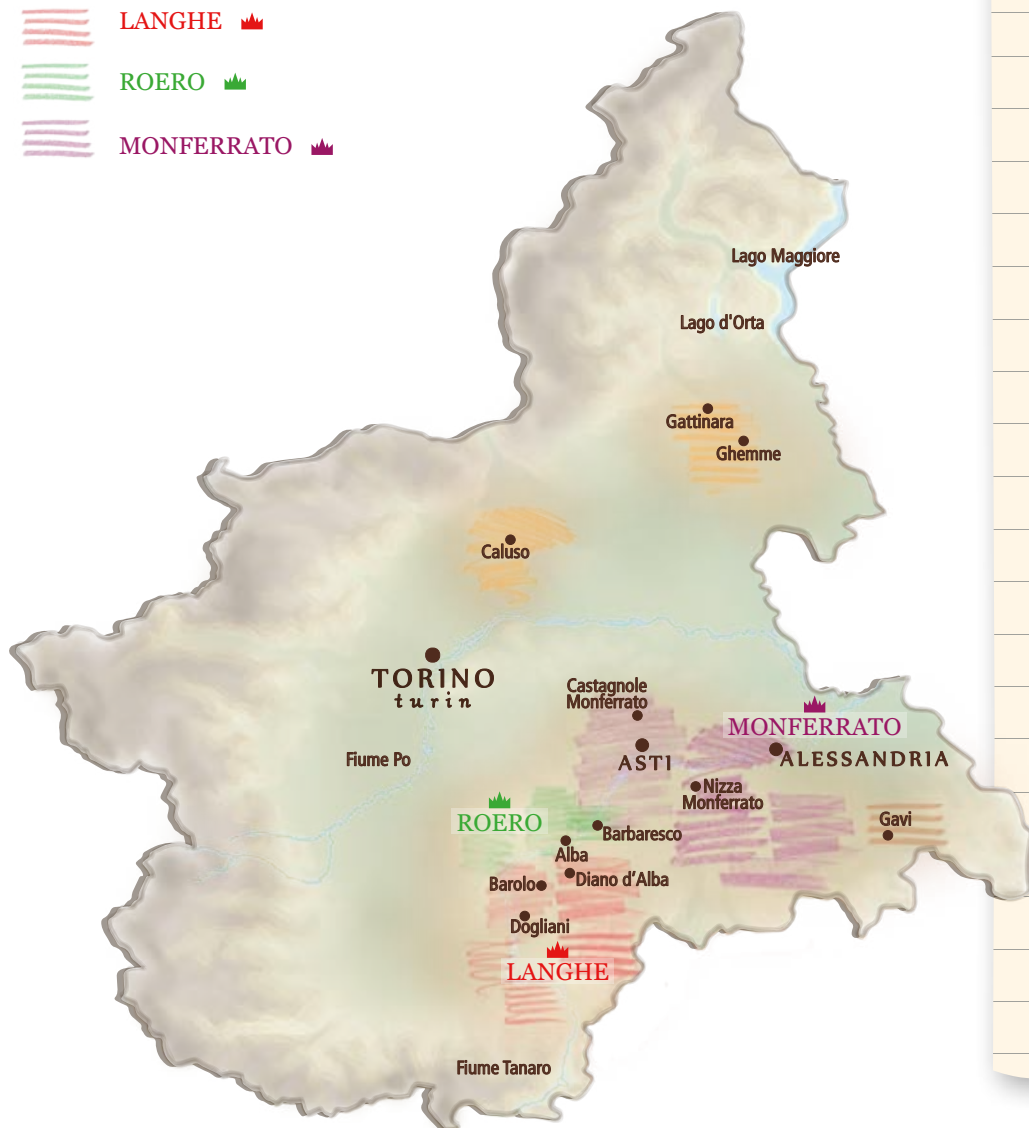
Chi desidera conoscere più a fondo la cultura enogastronomica piemontese può partecipare ad esperienze attive e coinvolgenti, come i laboratori di cucina, l'analisi sensoriale del vino, la ricerca dei tartufi o le innovative Wine Tasting Experience®, un'originale formula ideata dall'Associazione Strada del Barolo e grandi vini di Langa, che consente agli appassionati di degustare vini di produttori diversi in un unico appuntamento, con modalità esperienziali, il supporto di materiali didattici innovativi e la guida di un esperto docente.

Per itinerari e proposte:

www.stradadelbarolo.it , www.winetastingexperience.it



Le principali zone vitivinicole del Piemonte



I principali vini piemontesi

Barolo:	2.112		12 milioni 300 mila
Barbaresco:	751		4 milioni 100 mila
Dogliani:	900		2 milioni 100 mila
Dolcetto d'Alba e Dolcetto di Diano d'Alba:	1.211		6 milioni 100 mila
Barbera d'Alba:	1.625		10 milioni 500 mila
Nebbiolo d'Alba:	708		4 milioni
Roero Arneis:	859		6 milioni 100 mila
Roero:	194		790 mila
Langhe:	1.657		16 milioni 200 mila
Verduno Pelaverga:	21		160 mila
Moscato d'Asti e Asti spumante:	9.322		86 milioni 300 mila
Barbera d'Asti:	2.426		21 milioni 800 mila
Ruché di Castagnole Monferrato:	135		835 mila
Cortese Alto Monferrato:	275		877 mila
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco:	56		272 mila
Freisa d'Asti:	197		623 mila 500
Monferrato:	986		5 milioni
Piemonte:	4100		35 milioni 400 mila
Albugnano:	22		44 mila 600
Gattinara:	89		454 mila 200
Ghemme:	46,5		216 mila
Grignolino d'Asti e del Monferrato:	620		3 milioni 400 mila
Gavi:	1.507		12 milioni 800 mila
Nizza:	131		798 mila 200

Ettari (1 ettaro = 10.000 m²)

n. bottiglie

Fonte: Regione Piemonte - Vendemmia 2017



Fotografie di:
Mario Ferrero, Michele de Vita, Marco Saroldi,
Poderi e Cantine Oddero, Bruno Abbona, Andrea
Mucelli, Beppe Malò, Mauro Rosso, Simone Perolari,
Silvia Muratore, Roberto Faccenda.

Coordinamento editoriale: Daniele Manzone
Testi: Sergio Miravalle
Grafica: Andrea Carminati

Contatti

I VINI DEL PIEMONTE
Via Cavour 26/A
12060 Castiglione Falletto (CN) - Italy
Tel. +39 0173 787166
Fax + 39 0173 328048
www.ivinidelpiemonte.com
info@ivinidelpiemonte.com

Italia, Piemonte

il paese della bellezza, la regione dell'eccellenza
the country of beauty, the region of excellence



FEASR Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale L'Europa
investe nelle zone rurali:
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2