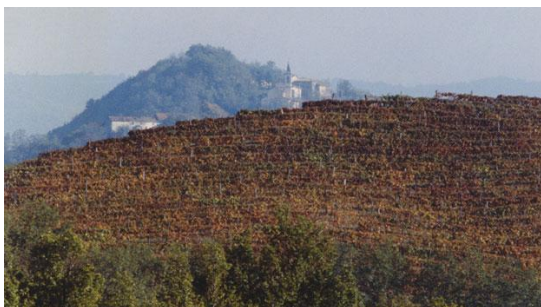




*CANTINE VOLPI est un Maison familiale depuis le début du siècle en 1914 avec siège à Tortona, dans la région vinicole de Colli Tortonesi, Gavi and Oltrepo Pavese où on possède aujourd'hui 28 hectares de vignobles.*

*Les cépages plus importants de cette région, et donc de la gamme Volpi, sont :*

- *le CORTESE, variété blanche de raisin qui trouve ici son ambiance idéal grâce au terroir vallonné, où on a le juste équilibre entre humidité et soleil. Le Cortese cultivé dans le village de Gavi et dans les alentours donne un des vins piémontais plus connu au monde, le GAVI que, aussi dans notre gamme est un des vins plus vendus.*



- *le BARBERA, qui s'adapte très bien à plusieurs types de terrain, a eu un grand succès dans le monde entier grâce à son élégance et équilibre.*

*Les installations de vinification, embouteillage et vieillissement sont tout à fait modernes et nous donnent donc la possibilité de produire de vins de qualité, grâce aussi à l'aide et supervision constante de l'œnologue Giuliano Noè (« Wine-maker of the Year 2005 »).*

*Récemment, grâce à des contrats avec des viticulteurs de l'Italie Centrale, Volpi vinifie aussi quelques vins des Abruzzes et des Marches, entre autres le **Boirà**.*

*Nos vins sont aujourd'hui exportés avec succès vers plusieurs Pays du monde : Suisse, Belgique, France, Allemagne, Danemark, Etas Unis, Japon, Mexique, etc.*





### « Boirà » Sangiovese Marche Igt Volpi



*Le Sangiovese est sans doute un des cépages plus anciens et plus répandus en Italie : la caractéristique du Sangiovese des Marches (grâce à l'influence de la mère qui est très proche) est d'être plus élégant que celui de l'Emilia Romagna et rappelle la finesse de celui de la Toscane. Le nom Boirà, qui signifie en italien grotte, est lié à la région où il y a plusieurs grottes magnifiques*

- **Cépage:** *Sangiovese*
- **Région de Production** *Les Marches, région de Ascoli Piceno*
- **Extension des vignobles** *20 hectares situés à une altitude de 300mt*
- **Sol** *argile et sable*
- **Vendange** *à la main*
- **Macération** *macération en cuves en acier inox pendant 60-70 heures*
- **Vinification** *fermentation en cuves en acier inox à températures contrôlées.*
- **Vieillessement** *8 mois en barriques*
- **Couleur** *rouge rubis*
- **Bouquet** *intense, le vieillissement en chêne lui donne une gamme exceptionnelle d'arômes.*
- **Gout** *harmonieux, tannins bien équilibrés*
- **En accompagnement** *viandes rôties et fromages.*

*Volpi*



**« Vobis Tua » Barbera Asti Superiore Docg Volpi**

*Le Barbera d'Asti a connu pendant les dernières années un grand succès dans le monde entier grâce à son équilibre et à son élégance. Ce vin obtient la mention de « superiore » seulement quand :*

- *le degré d'alcool naturel est supérieur à 12°*
- *la production du vignoble est limité à 80 q/ha*
- *le vin a minimum 18 mois de vieillissement (futs et bouteille)*

**- Cépage** *Barbera*

**- Région de Production**  
*Piémont – dans les villages de Vinchio et Vaglio (Asti)*

**- Rendement**  
*50 hl/hectare*

**- Sol**  
*compact, argile mélangé marne-calcaire*

**- Vinification**  
*fermentation des mouts pendant 7 jours avec les peaux à 25° C remontage des mouts pour l'extraction de la couleur chaque 30 minutes.*

**- Vieillessement**  
*pendant 3 mois en grand tonneaux de chêne de Slavonie et après 8 mois en barrique de chêne du Massif Central. Le vin reste en bouteille pendant 12 mois mais peut vieillir encore pendant 5-7 ans.*

- **Couleur**
- **Bouquet**
- **Goût**

*rouge rubis si jeune, rouge grenat en vieillissant riche, fruit murs avec des senteurs de grains de café grillé rond et riche de saveurs de fruits rouges. Sec, un bon corps et une juste acidité. Après le vieillissement il devient très harmonieux.*

**- En accompagnement** *hors-d'œuvre importants, pâtes et les viandes.*