

TORINO DOC

Selezione enologica della Camera di commercio di Torino

Oenological selection of the Torino Chamber of commerce

Sélection oenologique de la Chambre de commerce de Torino

2010

IL CANAVESE - The Canavese - *Le Canavese*



CANTINA SOCIALE DEL CANAVESE

Via Montalenghe 9
10090 Cuceglio TO
Tel. +39 0124 32034
Fax +39 0124 492907
www.cantinacuceglio.it
info@cantinacuceglio.it



La Cantina Sociale del Canavese prende il nome dalla zona in cui ha sede, a dimostrazione del fatto che a Cuceglio, piccolo comune tra Torino e Ivrea, si concentra gran parte dell'arte della vinificazione locale.

Più di duecento aziende conferiscono le loro uve, aderendo ad un progetto che dal 1960, anno dell'inaugurazione, persegue obiettivi qualitativi, attraverso un rigoroso controllo del processo produttivo. La qualità si ottiene non solo in Cantina con l'utilizzo delle tecnologie più avanzate e rispettose delle caratteristiche organolettiche dei vini, garantite dalla costante presenza e professionalità dell'enologo, ma anche e soprattutto nelle vigne dov'è possibile eseguire gli opportuni interventi per assicurare, anno dopo anno, le peculiari proprietà dei vini locali. La gamma di prodotti annovera sia vini da uve rosse, in particolare il Canavese Rosso e Rosato, che l'Erbaluce di Caluso, ottenuto dall'autoctono vitigno a bacca bianca, nelle tre diverse tipologie - fermo, spumante (Charmat e metodo classico) e passito - prodotti tipici ed unici di questa zona. Presso la Cantina è possibile, attraverso visite guidate, conoscere il ciclo produttivo e degustare i diversi vini. La cantina è aperta al pubblico tutti i giorni (escluso festivi) secondo il seguente orario:

8:00 - 12:00 e 14:00 - 18:00.

This cooperative takes its name from the area in which its headquarters are located, underlining the fact that the majority of local wine-making activities are concentrated in Cuceglio, a small municipality located between Ivrea and Turin.

Over two hundred farms supply their grapes to this co-operative, as part of a project to produce wine, launched in 1960, respecting strict quality controls.

Quality is always obtained, not only in the wine cellar, from the use of advanced technology which respect the natural organoleptic features of the wine, guaranteed by the constant presence and experience of an expert, but above all in the vineyard, where the necessary steps can be taken to maintain the peculiar characteristics of the local wines year after year.

The product range covers both wines from red grapes, in particular Canavese Rosso and Rosato, and white wine such as Erbaluce di Caluso, made from the native local white grape in three versions - still, sparkling (charmat and classic method) and Passito - all typical and unique products from this area.

The Cellar organises guided tours of the facility, with sampling of the various wines. The cellar is open to the public on weekdays at the following times: 8 am - 12 noon and 2 - 6 pm.

VINI SELEZIONATI The selected wines Vins sélectionnés

Canavese Rosato DOC 2008

Canavese Rosso DOC 2007

Erbaluce di Caluso DOC Spumante "Conti di San Martino" 2007

Erbaluce di Caluso DOC "Elisa" 2008



Cette coopérative prend son nom de la zone où elle se situe, à démonstration du fait qu'à Cuceglio, petite commune entre Turin et Ivrea, se concentre une grande partie de l'art de la vinification locale.

Plus de deux cents viticulteurs confèrent leurs raisins, adhérent à un projet qui, depuis la fondation en 1960, poursuit des objectifs qualitatifs à travers un rigoureux contrôle du cycle productif. La qualité s'obtient non seulement au cellier avec l'utilisation des technologies les plus modernes et respectueuses des paramètres organoleptiques des vins, garanties par la présence constante et professionnelle de l'enologue, mais aussi et surtout dans les vignes où il est possible d'effectuer les interventions nécessaires, au fil des années, pour assurer les caractéristiques spécifiques des vins locaux.

La gamme compte aussi bien des vins produits de raisins à grains rouges, en particulier le Canavese Rosso (rouge) et Rosato (rosé), que l'Erbaluce produit du cépage autochtone à grains blancs, dans les trois différentes typologies - tranquille, mousseux et passerillé - produits typiques et uniques de cette zone.

Des visites guidées à la cave, pourront faire connaître les méthodes de production et déguster les différents vins. La cave est ouverte tous les jours (sauf les fériés) de 8.00 à 12.00 et de 14.00 à 18.00.

